# Metódy hodnotenia kvality cukrárenských výrobkov

Na komplexné hodnotenie kvality cukrárskych výrobkov sa používajú rôzne metódy, ktoré môžeme rozdeliť do dvoch základných skupín:

1. subjektívne metódy:
	1. senzorické hodnotenie;
2. objektívne metódy:
	1. analytické metódy;
	2. mikroskopické metódy;
	3. mikrobiologické metódy;
	4. hygienické metódy;
	5. matematicko-štatistické metódy.

Komplexné hodnotenie potravín umožňuje posúdiť, do akej miery sa zachovali všetky senzorické, nutričné a zdravotné aspekty. Na získanie presných výsledkov pri hodnotení potravinárskych výrobkov je dôležitý správny odber vzoriek. Pri odbere vzoriek sa vždy treba riadiť určitými pravidlami. Vzorka musí byť reprezentatívna, t. j. musí mať priemerné zloženie a vlastnosti časti tovaru (potraviny), z ktorého bola odobratá. O odbere sa vyhotovuje písomná dokumentácia (protokol o odbere).

