

## Wstęp

1. Badania wrażliwości sensorycznej osób przewidzianych do wykonywania analiz
2. Napoje mleczne fermentowane
3. Sery
4. Mąka, kasza, makarony
5. Pieczywo
6. Wędliny
7. Ryby i owoce morza
8. Tłuszcze roślinne i zwierzęce
9. Nasiona roślin strączkowych
10. Cukier i miód
11. Czekolada i wyroby czekoladowe
12. Lody
13. Herbata i kawa
14. Napoje bezalkoholowe
15. Napoje spirytusowe
16. Wina
17. Owoce południowe i orzechy
18. Jaja i przetwory jajowe suszone
19. Zioła i przyprawy
20. Przetwory owocowe