



INTERESNO ZDRUŽENJE  
PODBREŠKA POTICA

Podbrezje 147, 4202 Naklo

## SENZORIČNE LASTNOSTI

### Tehnika ocenjevanja - analitični sistem

1. **Oblika potice:** mora biti značilne venčaste oblike (luknja v sredini), po celotni površini mora biti enako in primerno visoka.
2. **Barva skorje:** naj bi bila enakomerne značilno svetlo rjave barve, brez zažganih delcev nadeva, na površini naj bi bil sijaj.
3. **Gladkost skorje:** izdelek ima gladko skorjo, brez mehurjev ali mehanskih poškodb, razpok, vidne so lahko luknjice od prebadanja potice.
4. **Enakomernost površine:** potica je enakomerna po celotni površini.
5. **Videz prereza:** potica mora biti na prerezu kompaktna, gladka in značilnega videza, testo in nadev imata vsak svojo značilno barvo.
6. **Razporejenost testa in nadeva:** mora biti enakomerna, plasti naj se ponovijo štiri do petkrat.
7. **Enakomerna debelina skorje:** od 3 do 5 mm po celotni površini.
8. **Skorja in sredica:** morata biti čvrsto povezani.
9. **Testo in nadev:** sta tako dobro povezana, da niti pri rahlem tresenju rezine ne izpada nadev. Ob pritisku primerno elastična, ne lepljiva, mehka, pacava.
10. **Značilnost vonja:** tipičen vonj za skorjo, testo in nadev, brez tujih vonjev (po slabih surovinah, žarkem, zažganem, plesnivem), intenziven vonj.
11. **Harmoničnost vonja:** vonj po vseh sestavinah, brez iztsopanja posameznih sestavin.





INTERESNO ZDRUŽENJE  
PODBREŠKA POTICA

Podbrezje 147, 4202 Naklo

12. **Značilnost arome:** Aroma skorje in sredice tipična za ta izdelek, brez priokusov (po grenkem, zažganem, žarkem, kislem, dodatkih, ...).
13. **Harmoničnost arome:** imeti mora okus po vseh sestavinah, rahlo mora prevladovati okus po nadevu.
14. **Sladkost:** optimalna sladkost.
15. **Tekstura (povezanost nadeva):** nadev mora biti primerno vlažen in masten, da ne razpada, primerno sočna.
16. **Tekstura (občutek v ustih):** potica se mora v ustih prijetno in enakomerno raztopiti. Primerna tekstura skorje in sredice, ustrezna velikost delcev v nadevu.
17. **Skupni vtis:** Odlična skupna sprejemljivost potice glede na vse ocenjene senzorične lastnosti. Potica je privlačna za oko, prijetnega vonja in arome ter teksture.

