

Hemometrija bez jednačina: primena statističkih alata u hemiji hrane

Jelena Trifković

Univerzitet u Beogradu – Hemijski fakultet

U svakodnevnom eksperimentalnom radu hemičar/biohemičar meri i prikuplja različite podatke. Od načina organizacije eksperimenta i vrste prikupljenih podataka zavisi njihova interpretacija, pa i sami zaključci do kojih se dolazi. Statistika ima za cilj da date podatke organizuje, opiše i iz njih izvede određene zaključke, odnosno testira odgovarajuće hipoteze i utvrdi da li podaci podupiru određene tvrdnje ili ne. Cilj predavanja je da slušaocima upozna sa elementima statistike kroz jasan, razumljiv i praktičan način, sa matematičkim osnovama datim u onoj meri u kojoj je to neophodno za opis statističkih fenomena. Posebna pažnja biće posvećena definisanju i rešavanju konkretnih primera i problema koji se javljaju u praksi u oblasti hemije hrane, a odnose se na sledljivost (mogućnost verifikacije životinjskog/biljnog, geografskog i/ili proizvodnog porekla namirnice), povezanost preferencija potrošača i senzornih atributa sa molekularnim profilisanjem hrane, kontrolu kvaliteta i monitoring, itd. Kroz primere će biti demonstrirano ispravno prikazivanje rezultata merenja, ispravan odabir statističkih testova značajnosti, kao i najčešće korišćene klasifikacione i regresione metode multivarijantne analize.