

Органолептическое тестирование колбасных изделий

Органолептика

SPASSKIY®

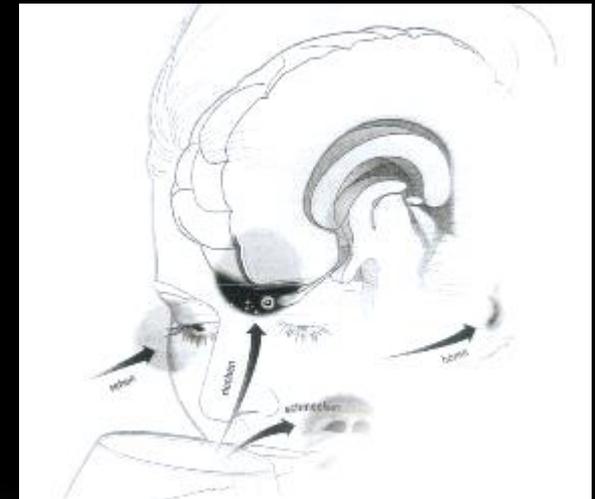
Органолептика – это наука о применении органов чувств человека в контрольно-измерительных целях.

- ❑ Результаты тестирования всегда субъективны
- ❑ Поэтому планирование, проведение и анализ должны быть стандартизированы

Человек как сенсорный измерительный прибор

- ❑ Зрение
- ❑ Обоняние
- ❑ Вкус
- ❑ Осязание
- ❑ Слух

Контроль всеми органами чувств



Зрение

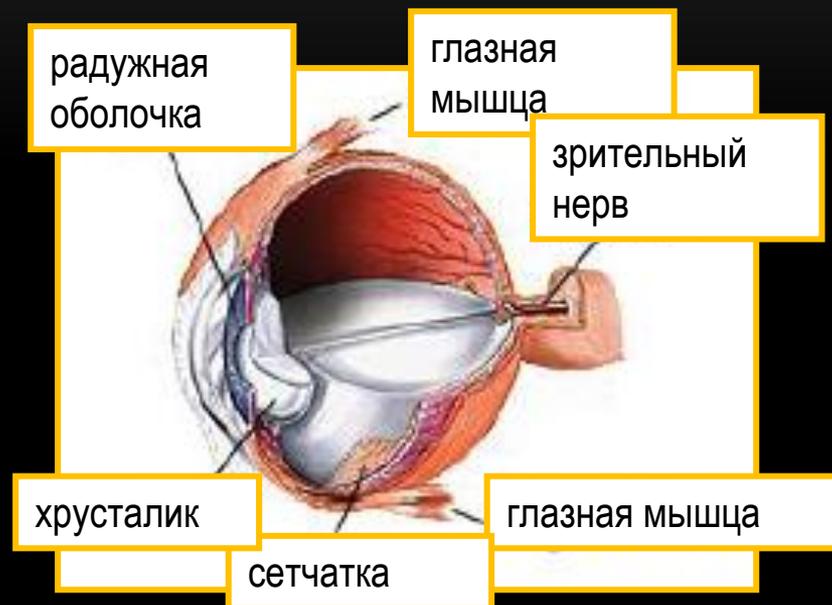
Визуальные ощущения охватывают:

- ❑ Цвет (яркость, цветовой тон)
- ❑ Форма и структура

Обоняние

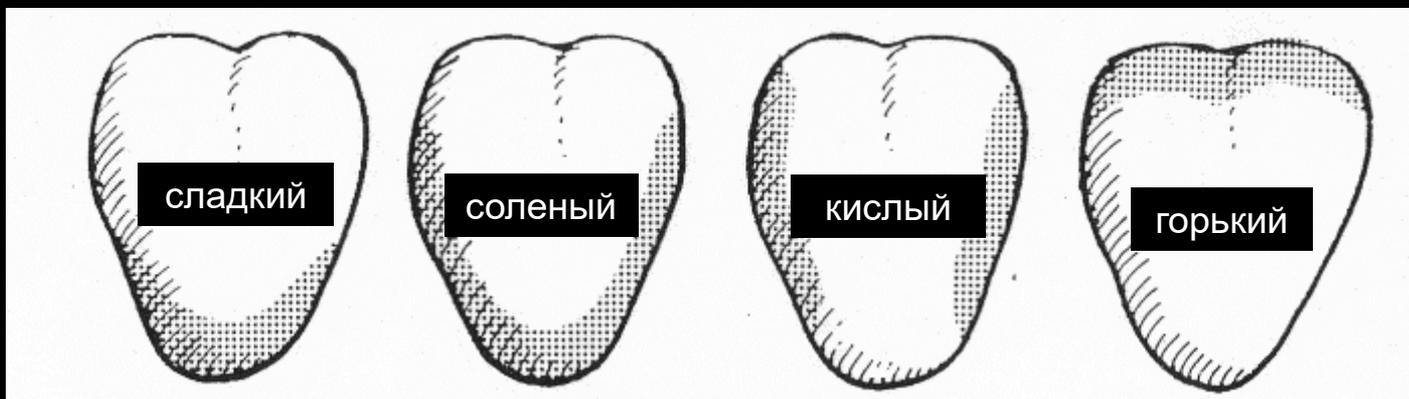
Различают 2 вида восприятия запахов:

- ❑ Назальное
- ❑ Ретроназальное



Вкус

Различают 5 основных вкусов



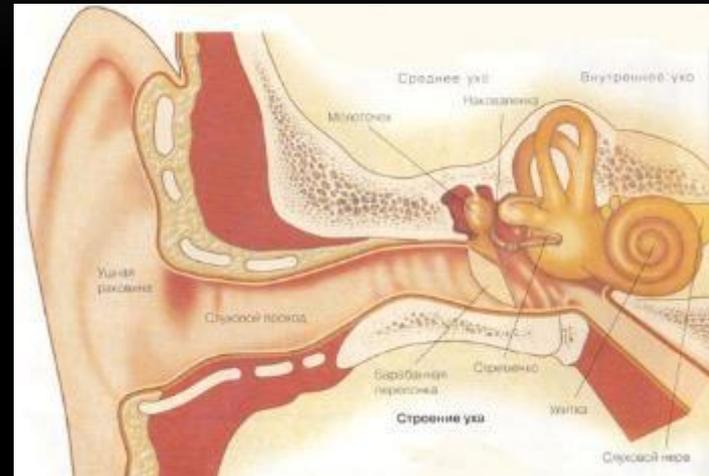
Вкусовые зоны восприятия четырех основных вкусов на языке

Слух

Играет большую роль при контроле жесткости во время кусания и разжевывания пищи

Акустические восприятия охватывают следующие признаки:

- Лопающийся
- Хрустящий
- Трескающийся



Осязание

Включает 3 восприятия

- Касание
- Боль
- Температура



Основные методики органолептического тестирования

SPASSKIY®

Метод парного сравнения – оценка между двумя образцами, один из которых эталонный

- ❑ Парные образцы должны предоставляться для оценки одновременно или последовательно
- ❑ Пары состояются из проб с эталонным образцом
- ❑ Дегустатор указывает наиболее предпочтительный образец, или различий нет
- ❑ При положительном сравнительном тестировании ставится подпись в Производственном отчете
- ❑ При сомнительном результате подключается группа дегустаторов, прошедшая сенсорный тест и получившая наивысшую оценку
- ❑ Каждый дегустатор заполняет Дегустационный лист (слайд № 10)
- ❑ Обычно оценка производится по 5-ти бальной шкале

Триангулярный (треугольный) метод – применяется, когда речь идет о выявлении слабо выраженных различий между образцами

- ❑ Предоставляются одновременно 3 образца, 2 из которых одинаковые
- ❑ Пробы кодируются и комплектуются в виде блоком (н-р, АВВ, АВА, ВАВ, ВВА)
- ❑ Дегустаторам необходимо определить, какой из 3-х образцов отличается
- ❑ Подготовка 2 одинаковых разведений в соответствии с методиками тестирования. Разведение готовится в одном стакане в двойном объеме. Затем разведение разливается по 2 стаканам.
- ❑ Участники: не менее 7 дегустаторов
- ❑ Каждый участник заполняет опросник для триангулярного теста

Критерий – соответствие требованиям нормативно-правовых актов
ДСТУ 4823.1:2007, ДСТУ 4823.2:2007

Органолептическая оценка колбасных изделий

SPASSKIY®

Целый (неразрезанный продукт)

- ❑ Внешний вид, цвет и состояние поверхности - **визуально**
- ❑ Запах на поверхности продукта. При необходимости запах в толще продукта **при помощи вынутой специальной металлической иглы**
- ❑ Консистенцию – **надавливанием шпателем или пальцем**

Разрезанный продукт

- ❑ Колбасные изделия освобождают от оболочки, нарезают толщиной 1 см, чтобы обеспечить характерный для данного вида колбасных изделий вид и рисунок на разрезе
- ❑ Цвет, вид и рисунок на разрезе, структуру распределения ингредиентов - **визуально**
- ❑ Запах, аромат, вкус и сочность - **опробыванием**. При этом определяют специфический запах, аромат и вкус; наличие\отсутствие постороннего запаха, привкуса, степень выраженности аромата пряностей и копчения, соленость
- ❑ Консистенцию продуктов – **нажатием, разрезанием, разжевыванием, размазыванием (паштеты)**. Оценивают плотность, рыхлость, нежность, твердость, хрупкость, упругость, однородность массы



Критерий – соответствие требованиям нормативно-правовых актов
ДСТУ 4823.1:2007, ДСТУ 4823.2:2007

Органолептическая оценка сосисок и сарделек

- ❑ Запах, вкус, сочность определяют в нагретом состоянии (опускают в теплую воду 50-60 градусов и доводят до кипения)
- ❑ Сочность продуктов в натуральной оболочке определяют проколом. В местах прокола должна выступить капля жидкости



Критерий – соответствие требованиям нормативно-правовых актов
ДСТУ 4823.1:2007, ДСТУ 4823.2:2007

Как следует дегустировать

- ❑ Ни на голодный, ни на сытый желудок
- ❑ В промежутках между пробами рекомендуется пить маленькими глотками остывшую кипяченую воду
- ❑ Не рекомендуется использовать парфюмерные изделия
- ❑ Не обмениваться мнениями
- ❑ Письменно фиксировать результаты



Дегустационный лист

SPASSKIY®

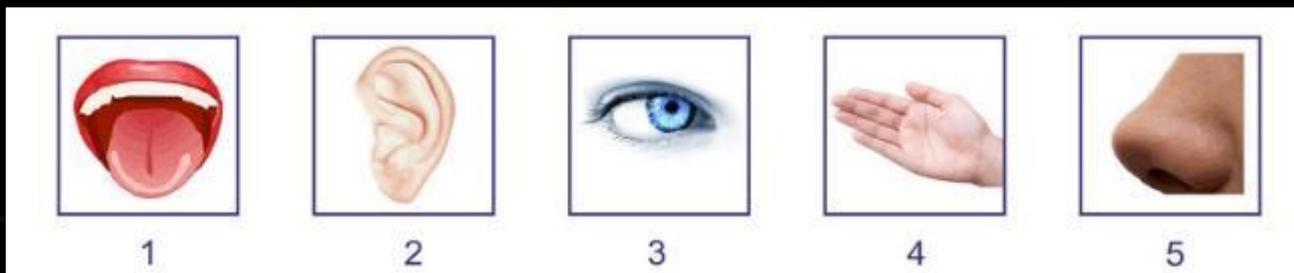
ДАТА _____ 2019

№	Наименование продукта	Товарный вид	Цвет	Аромат	Вкус	Консистенция	Преимущественная оценка	Примечания
1	Докторская ГОСТ	4	5	5	4	4	4	Улучшить вкус и консистенцию. Поработать над новым оформлением продукта, в том числе этикетки
2	Сосиски сливочные	5	5	5	5	4	5-	Повысить сочность сосисок
3								
4								

ФИО ДЕГУСТАТОРА _____ ПОДПИСЬ _____

В качестве бонуса. А Вы знаете, что

- ❑ ...«острое» нельзя определить на вкус?
- ❑ ...в ротовой полости работают 6000 рецепторов?
- ❑ ...нюхая, человек увеличивает восприимчивость к запахам на 400%?
- ❑ ...что с возрастом способность человека различать вкусы ослабеваает?
- ❑ ...что при дегустации имеет значение то, как человек себя чувствует в этот день?
- ❑ ... что в парфюмерной промышленности существует специальный сенсорный язык?
- ❑ ... что обоняние собаки может улавливать даже отдельные молекулы кислот жирного ряда?
- ❑ ... что мы можем запомнить до 1,3 млн. различных ощущений?



УВАЖАЕМЫЕ ПАРТНЕРЫ!

Если у Вас возникнет желание посетить наш производственно-складской комплекс, мы будем очень рады Вас видеть. Со своей стороны гарантируем теплый прием и подробную ознакомительную экскурсию.

Дополнительную информацию Вы можете получить на нашем сайте:
<http://spasskiy.com/ru/contacts.html> или по телефону: +7(495) 122 00 32.



SPASSKIY®

Be ADVANCED!

SPASSKIY.COM