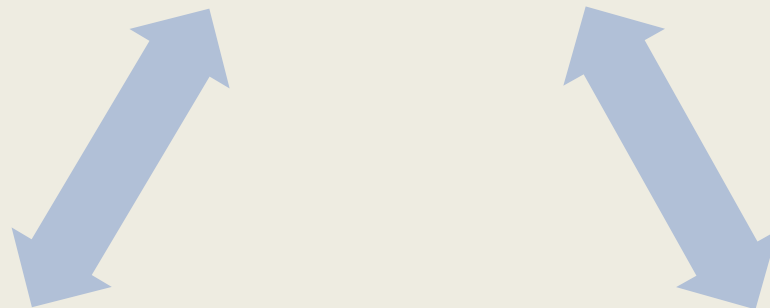


Тақырып 4. Тамақ өнімдерінің сенсорлық анализін ұйымдастыру мен әдістері

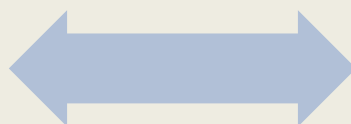
Лекция 5

- Өнімдердің сапасын бағалаудың сенсорлық әдістерінің классификациясы.
- Тұтынушылық және аналитикалық әдістер. Жеке тәжірибе. Сыңар және үшбұрышты салыстыру жүйесі.
- Жүйенің қолайлығы. Сұйылту мен профильдеу әдістері

Әдістер



**тұтынушыл
ық**



**аналитикал
ық**

Тұтынушылық бағалау әдістері (бағалау комиссиясының саны (20 адамнан кем болмауы тиіс 30-40 болса жақсы))

Ұнату әдісі

Ұнатуды ранжирлеу (саралау) әдісі

Өнімнің жарамдылығын анықтау әдісі

Өнімнің қажеттілік әдісі

«орындылық\реттілік\жөнділік»ті анықтау әдісі

Дегустациялық парақ

Дегустатордың аты жөні _____

қызметі _____

Дегустация өткізген күні _____

қажеттілік деңгейі немесе сапа деңгейі	Деңгейдің сандық мәні	Бағаланатын үлгілердің нөмірі			
		1	2	3	4
Аса жоғары	8				
Өте жақсы/отлично	7				
очень хорошее	6	x	x		
жақсырақ	5			x	
Қанағаттанарлық	4				
Аздап қанағаттанарлық	3				x
Орташа қанағаттанарлық	2				
весьма неудачное	1				
Дегустатордың қолы					

**Аналитикалық
бағалау әдістері**

```
graph LR; A[Аналитикалық бағалау әдістері] --- B[Айыруды білдіретін \u0420\u0430\u0437\u043b\u0438\u0447\u0438\u0442\u0435\u043b\u044c\u043d\u044b\u0435]; A --- C[Сүйреттеме \u0423\u043f\u0438\u0441\u0430\u0442\u0435\u043b\u044c\u043d\u044b\u0435];
```

**Айыруды
білдіретін \u0420\u0430\u0437\u043b\u0438\u0447\u0438\u0442
ельные**

**Сүйреттеме \u0423\u043f\u0438\u0441\u0430\u0442
ельные**

- **Айыруды білдіретін**
 - сапалық
 - сандық
- **Сүйреттеме**
 - Баллдық әдіс
 - профильді

Сапалық

Қос салыстыру
әдіс әдісі
(треангуальді)

үшбұрышты

"дуо-трио"
әдісі

«бесеуден
екеу»
әдісі

Дәрежелік / ранговый әдіс
(ретті)

Сандық

Сұйылту индексі
әдісі әдісі
санау/
очков)

scoring
(санды

отсчет

Scoring әдісі

9	+ аса қатты
8	+ өте қатты
7	+ орташа жеткілікті қатты
6	+ аз қатты
5	+ қатты да емес, жұмсақ та емес
4	+ аз жұмсақ
3	+ жеткілікті жұмсақ
2	+ өте жұмсақ
1	+ аса жұмсақ

Профильді әдісті қолданғанда әртүрлі шкалаларды пайдаланады:

- ретті, мұнда бағалау цифрмен немесе ұзындығы 10см бөліктегі нүктелермен беріледі;
- Салыстырмалы шкалалар, мұнда бағалау дискрипторлардың интенсивтілігінің таңдалған стандартына қарай беріледі;
- Графикалық шкалалар, мұнда бағалау беріледі:

График күйінде немесе сатылы диаграмма күйінде, мұнда абсцисса осінде дискрипторлар немесе олардың нөмірлері, ал ординат осінде сезіну интенсивтілігі;

Домалақ диаграмма күйінде, мұнда радиустер саны дискрипторлар санына сәйкес келеді, ал олардың интенсивтілігі ортадан алшақ радиусте нүктемен беріледі, қосылғаннан соң барлық нүктелерден көп сәулелелі «жұлдыздар» профилі алынады .

Артықшылығы/кемшілігі:

Профильді әдіс өнім қасиеттерін дегустаторлар көмегімен мүмкіндік білімімен, тамақтың жеке компоненттерін есте сақтауы мен оларға сипаттама берумен түсіндіріледі. Осының негізінде профилограмма тұрғызу үшін қажетті терминологияларды анықтайды

Барлық уақытта өнім қасиеттерін сөзбен жеткізуге және оларды баллмен бағалауға содан соң графикке енгізуге бола бермейді. Әдіс жоғары квалификацияны талап етеді.

Баллдық әдіс – шкаланың 4 түрі бар:

- Номи-нальді
- рациональді
- Ретті
- Интер-вальді

100-баллды шкала

Градация	Балл	Сапа
5	100	жоғары
4	80	Орташадан жоғары
3	60	орташа
2	40	Орташадан төмен
1	20	төмен

Градация	Балл	Сапа
7	100	Өте жоғары
6	85	жоғары
5	70	Орташадан жоғары
4	55	орташа
3	40	Орташадан төмен
2	25	төмен
1	10	Өте төмен

Баллдық әдіс

100 баллды	Сүт өнімдері
30 баллды шкалалар	Нан өнімдері мен кондитер өнімдерінің белгілі бір ассортиментіне дегустациялық бағалауда қолданылады
25 баллды шкалалар	Алкогольсіз сусындардың сапасын органолептикалық бақылауда қолданылады
10-баллды шкала	шарап

Басқа елдерде әртүрлі жүйелер құрылымдар 5, 10, 15, 18, 20, 30, 50 және 100-баллды шкалалармен қолданылады

Артықшылығы/кемшілігі:

Көп баллды шкалалар қолдану мен олардың модификацияциалауды қолданудың арқасында ақпараттық мүмкіндіктер болуы.

Баллдық шкалаларды өздіктерінен қалағанынша пайдалаудың арқасында алынған нәтижелердің тұрақсы болуы.

Относительно оцениваемого признака продукт обладает отчетливо положительными свойствами; общее впечатление полностью гармоничное.

Дефекты или недостатки не обнаружены -	5
Продукт имеет незаметные дефекты или недостатки, доставляет почти полное удовольствие	4
Положительные характеристики продукта ухудшены; продукт имеет заметные дефекты или недостатки; оценка удовольствия соответствует приемлемому уровню	3
Продукт имеет недостатки и дефекты, следовательно, он не отвечает требованиям стандарта. Оценка удовольствия пониженная, но продукт может быть продан при определенных условиях (например, при пропорциональном снижении стоимости)	2
Продукт имеет значительные дефекты и недостатки, поэтому непригоден для употребления. Однако он может быть предназначен для повторной переработки	1

Келесі сұрақтарды шешуде қатыстыратындар: өнімнің сипатты белгілерінің тізімін құрастыру; эталондық затты немесе аналогтық белгілер көрсететін табиғи өнімді таңдау; белгілерді сүйреттеу үшін сөздік өңдеу; үлгілерді дегустациялауға ұсыну үшін реттілікті анықтау мен сипатты белгілерді бағалау реті; бағалау шкаласын тұрғызу немесе сапаның әртүрлі көрсеткіштері үшін дифференцирленген шкалалар:

дәм, иіс, консистенция; өңделген элементтерді сынау мен профиль құрастыру.

**Дәмдік профильді жасауда келесі әрекет алгоритмі
ұсынылады**

Келесі қадам

Бақылау сұрақтары

- Қандау традициялық баллдық шкалалар белгілі ?
- Перспективалық баллдық шкалалар туралы не білесіз ?
- Унифицирленген баллдық жүйелерді сипаттаңыз.
- Профилограмм қалай тұрғызады?