

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ «ВОЛОГОДСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ МОЛОЧНОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ
ИМЕНИ Н.В. ВЕРЕЩАГИНА»**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ: НОВОЕ В
ЗАРУБЕЖНОЙ И РОССИЙСКОЙ
ЭКСПЕРТИЗЕ**

**Выполнила студент 124 группы:
Мазина И.Н., 20.10.2018 г.**

ПОДХОДЫ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА

▣ *Аффективные
(эмоциональные)
испытания
(тесты)* –
необходимы для
выяснения
предпочтения
потребителей

▣ *Аналитические
(сенсорные)* –
испытания
когда необходимо
определить, есть ли
различия между
продуктами
независимо от
потребительских
предпочтений



МЕЖДУНАРОДНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К
ОПРЕДЕЛЕНИЮ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ
ОЦЕНКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
РАЗРАБОТАНЫ В КОМПЛЕКСЕ СТАНДАРТОВ
СПЕЦИАЛИСТАМИ **ИСО/ТК 34**.

ОБЩАЯ МЕТОДОЛОГИЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ТРЕБОВАНИЯ К ДЕГУСТАТОРАМ
ПРИВЕДЕНЫ В **ИСО 6658**.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ И
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА
УСТАНОВЛЕНЫ **ИСО 8589** И **ИСО
22935-2**



***РОССИЙСКИЕ НОВЫЕ СТАНДАРТЫ ПО
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКЕ ПРОДУКТОВ
ПИТАНИЯ:***

- **ГОСТ ISO 13299-2015** ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ. МЕТОДОЛОГИЯ. ОБЩЕЕ РУКОВОДСТВО ПО СОСТАВЛЕНИЮ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО ПРОФИЛЯ.
- **ГОСТ ISO 4121-2016** ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ. РУКОВОДЯЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ШКАЛ КОЛИЧЕСТВЕННЫХ ХАРАКТЕРИСТИК
- **ГОСТ ISO 8587-2015** ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ. МЕТОДОЛОГИЯ. РАНЖИРОВАНИЕ.
- **ГОСТ ISO 10399-2015** ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ. МЕТОДОЛОГИЯ. ИСПЫТАНИЕ ДУО-ТРИО.



В соответствии с **ГОСТ ISO 8587-2015**
«ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ. МЕТОДОЛОГИЯ.
РАНЖИРОВАНИЕ» ДЕГУСТАТОРЫ ПОЛУЧАЮТ
ОДНОВРЕМЕННО ТРИ ИЛИ БОЛЬШЕ ОБРАЗЦОВ В
ПРОИЗВОЛЬНОМ ПОРЯДКЕ. ДЕГУСТАТОРОВ ПРОСЯТ
РАСПОЛОЖИТЬ В РЯД ОБРАЗЦЫ ПО ЗАДАННОМУ
КРИТЕРИЮ, БЕЗРАЗМЕРНОМУ КРИТЕРИЮ ИЛИ
ГЛОБАЛЬНОЙ ИНТЕНСИВНОСТИ
УСТАНАВЛИВАЮТСЯ РАНГОВЫЕ СУММЫ И
ПРОВОДЯТСЯ СТАТИСТИЧЕСКИЕ СРАВНЕНИЯ

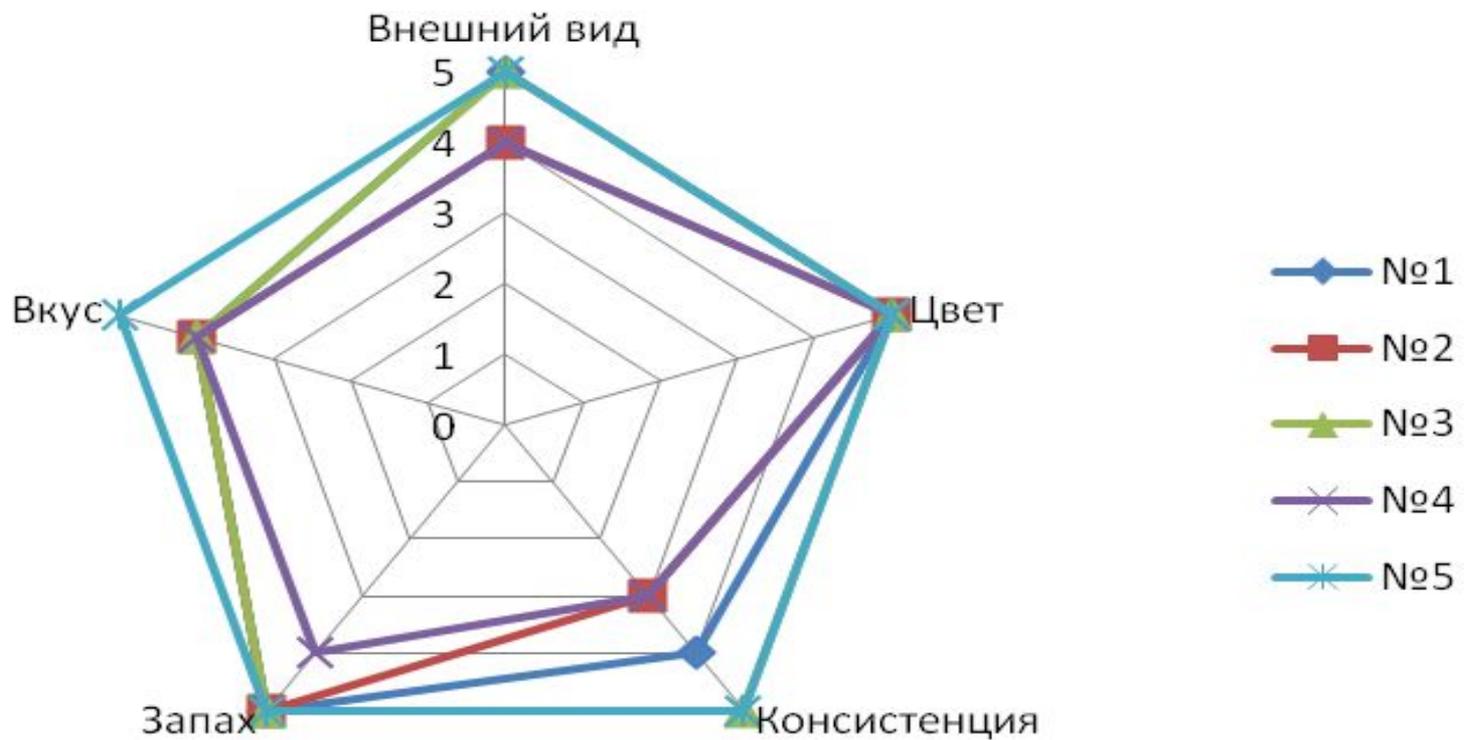




ОЦЕНКА ДВУХ ПРОБ ИЗ ТРЕХ

Органолептический анализ. Метология. Испытание «дуо-трио». Эксперты предлагают эталонную пробу первой, затем дают две пробы, одна из которых идентична эталонной. Эксперт должен её определить.

ПРОФИЛОГРАММА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА



НОВЫЕ МЕТОДЫ ГАЗОВОЙ ХРОМАТОГРАФИИ-
ОЛЬФАКТОМЕТРИИ, НАЗЫВАЕМЫЕ
«ГАЗОХРОМАТОГРАФИЧЕСКИМ ОБНЮХИВАНИЕМ»
ПОЗВОЛЯЮТ ОПРЕДЕЛИТЬ ПОРОГ ВОСПРИЯТИЯ
ОТДЕЛЬНЫХ ЛЕТУЧИХ ВЕЩЕСТВ В ПРОЦЕССЕ
ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОГО РАЗБАВЛЕНИЯ ДО ТЕХ ПОР, ПОКА
ЛЕТУЧИЕ ВЕЩЕСТВА НЕ ПЕРЕСТАЮТ ДЕТЕРГИРОВАТЬСЯ
ДЕГУСТАТОРАМИ ИЛИ «ЭЛЕКТРОННЫМИ НОСАМИ».





ТАКИМ ОБРАЗОМ, СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ СЕНСОРНОЙ ОЦЕНКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ЯВЛЯЮТСЯ НЕОТЪЕМЛЕМО ЗНАЧИМЫМИ ПРИ ОПРЕДЕЛЕНИИ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, РАЗЛИЧНЫХ ПИЩЕВЫХ КОМПОНЕНТОВ И ПОЗВОЛЯЕТ РЕШАТЬ МНОГОЧИСЛЕННЫЕ ЗАДАЧИ ОТ ИССЛЕДОВАНИЯ ОТНОШЕНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ К ПРОДУКТАМ ДО ВЫЯВЛЕНИЯ ОПАСНЫХ СОЕДИНЕНИЙ В СЫРЬЕ ИЛИ ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

- [1] Вытовтов А.А. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ. СПб.: Гиорд, 2010. 232 с.
- [2] Фомина О.В. Молоко и молочные продукты. Энциклопедия международных стандартов. М.: Протектор. - 2011. 880 с.
- [3] Лопечарат К., МакДаниэл М Сенсорный анализ пищевых продуктов / Методы анализа пищевых продуктов. ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПОНЕНТОВ И ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК. ЭЛТЕШ С (РЕД.-СОСТ.) – ПЕР. С АНГЛ. СПБ.: ПРОФЕССИЯ, - 2016. – 564 с.
- [4] LOPECHARAT K. SUB-THRCSEHOLDEFFECTS ON THE PERCEIVED INTENSITY OF RECOGNIZABLE ODORANTS: THE ROLES OF FUNCTIONAL GROUPS AND CARBON CGIN LENGTS: PhD THEIS. – CORVALLIS6 OREGON STATE UNIVERSITE.2002.
- [5] НОВЫЕ СТАНДАРТЫ В ОБЛАСТИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ // МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ. - № 9. – 2017. – С.24-26.
- [6] ГОСТ ISO 13299-2015 ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ. МЕТОДОЛОГИЯ. ОБЩЕЕ РУКОВОДСТВО ПО СОСТАВЛЕНИЮ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО ПРОФИЛЯ.
- [7] ГОСТ ISO 4121-2016 ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ. РУКОВОДЯЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ШКАЛ КОЛИЧЕСТВЕННЫХ ХАРАКТЕРИСТИК
- [8] ГОСТ ISO 8587-2015 ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ. МЕТОДОЛОГИЯ. РАНЖИРОВАНИЕ.
- [9] ГОСТ ISO 10399-2015 ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ. МЕТОДОЛОГИЯ. ИСПЫТАНИЕ ДУО-ТРИО.
- [10] СЫЧЕВА О. В., КОНОПЛЕВ В. И., ВЕСЕЛОВА М. В. ПОВЫШЕНИЕ ТОЧНОСТИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ // ДОСТИЖЕНИЯ НАУКИ И ТЕХНИКИ АПК. - 2010. - №12. – С.
- [11] SHORE R/, FUHER D/ ENOSE IS ENOSE IS ENOSE // TECHNOLOGY TEACHER. 2000 – 60/ - P. 14. 15.16. 17.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

