

Сенсорный анализ потребительских товаров

Задания к лабораторным работам
Лабораторное занятие по модулю 1

Тема 2.1 Теоретические основы восприятия сенсорных признаков продовольственных товаров

Тема лабораторного занятия 1:

«Впечатлительность дегустатора»

Цель: оценка сенсорных способностей
(сенсорных каналов) дегустатора

Материальное обеспечение:

- ГОСТ Р ИСО 5492-2005. Органолептический анализ. Словарь.
 - Дуборасова Т.Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин: Учебное пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2008. – 184 с.
 - Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров.: Учебник для студентов вузов. – М.: Издательский центр «Академия», 2004.
 - Образцы стимулов
-

При отборе дегустаторов тестируют:

- ☐ цветоразличительную,
- ☐ обонятельную
- ☐ вкусовую чувствительность
- ☐ способность к воспроизводимости результатов.

Особое внимание уделяется испытаниям обонятельной и вкусовой чувствительности.

Зрение

Осязание

**Сенсорные
каналы**

Обоняние

**Комплексные
ощущения
во рту**

Зрительная оценка

Тестирование
цветоразличительной
чувствительности
дегустаторов.

☐ Основные
цвета -
желтый

Метод заключается

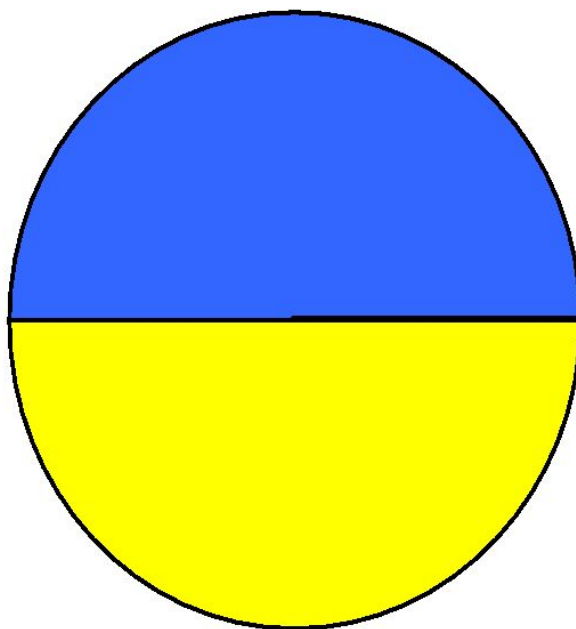
в испытании
способности
дегустаторов
правильно
идентифицировать
цвет,

☐ Основные цвета
- красный

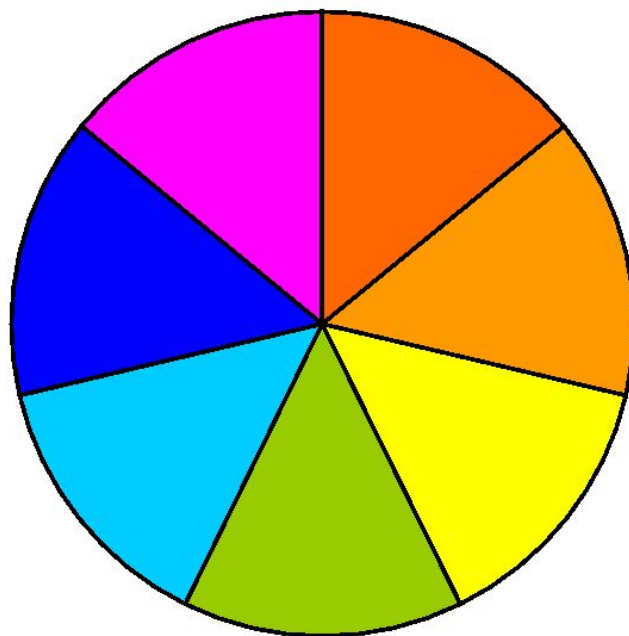
ранжировать цветовые
растворы по
увеличивающейся
интенсивности
окраски.

☐ Основные цвета-
синий

Формирование зеленого цвета



Формирование белого цвета



Обонятельная оценка

Тестирование органа обоняния

Испытанию подвергают:

- ☐ сенсорную память обоняния,
 - ☐ способность различать и запоминать запахи,
 - ☐ пороги чувствительности.
-

Классификация запахов

Смесь запахов	Запаховое число	Цветочный	Кислотный	Гари	Каприловый
Роза	6423	6	4	2	3
Ванилин	6021	6	0	2	1
Кофе (зерна)	7683	7	6	8	3
Водка	5415	5	4	1	5
Уксус	3803	3	8	0	3

Какими свойствами должны обладать вещества, чтобы пахнуть?

- ☐ Быть летучи;
 - ☐ Легко адсорбироваться на субстрате;
 - ☐ Быть растворимы в жирах или в воде;
 - ☐ Обладать упругостью паров
-

Оценка чувствительности вкусовых рецепторов

Основные
вкусы:

- ☐ Сладкий
- ☐ Солёный
- ☐ Кислый
- ☐ Горький



Приготовление стимулов

Для оценки вкусовых рецепторов по типам вкуса приготовьте модельные растворы химически чистых веществ (стимулы) и опробуйте их:

- ☐ сладкий – 1% раствор сахарозы (7г/дм³);
- ☐ соленый – 0,4% раствор хлористого натрия (1,5г/дм³);
- ☐ кислый – 0,05% раствор винной кислоты (0,5г/дм³);
- ☐ горький – 0,5% раствор сульфата магния (MgSO₄, 5,0 г/дм³)

Указанные концентрации являются пороговыми при оценке вкусовой чувствительности дегустатора.
