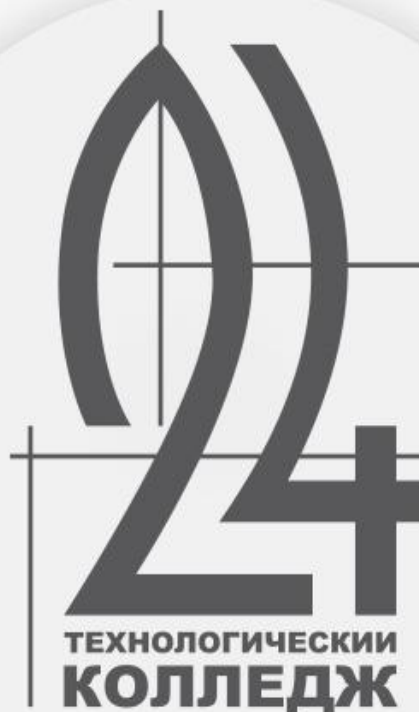


**МОДА
СТИЛЬ**



БИЗНЕС
ИНФОРМАЦИОННЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ

**ПРОФЕССИЯ:
МЕНЕДЖЕР ПО
ЗАКУПКАМ/ТОВАРОВЕД**

ОПРЕДЕЛЕНИЯ



Товаровед – специалист, контролирующий количество и качество товара, который работает в организациях торговли, органах таможни или специализированных лабораториях экспертизы и сертификации товаров.

Менеджер по закупкам - это специалист, который занимается закупками необходимых для организации продуктов, расходных материалов (например, канцелярских принадлежностей), оборудования, инструмента и т.д.

ОДИН ИЗ МЕТОДОВ БЫСТРОГО
ОПРЕДЕЛЕНИЯ
КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ –
**ЭТО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ
МЕТОД**





Термин «органолептический» происходит от латинских: «органо» - орган, инструмент; «лептикус» - расценивать, чувствовать.

Органолептический метод — это определение качества продукта на основе сенсорного анализа и восприятия органов чувств (зрения, обоняния, вкуса, осязания).

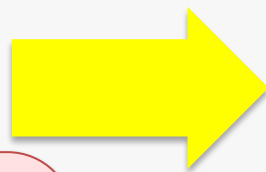


Во всех случаях органолептическая оценка осуществляется в определенной последовательности и при соблюдении определенных условий:



1

- сначала устанавливают показатели оцениваемого визуально (зрительно) внешний вид, форму, цвет, прозрачность



2

- после этого определяют консистенцию, вкус



- **Органолептический анализ проводится посредством дегустации, т.е. исследований, осуществляемых с помощью органов чувств без измерительных средств (очки, палочки и т.п.) разрешающие анализаторам органов чувств**



В органолептической оценке участвуют все пять органов чувств



осязание

зрение

обоняние

вкус

слух

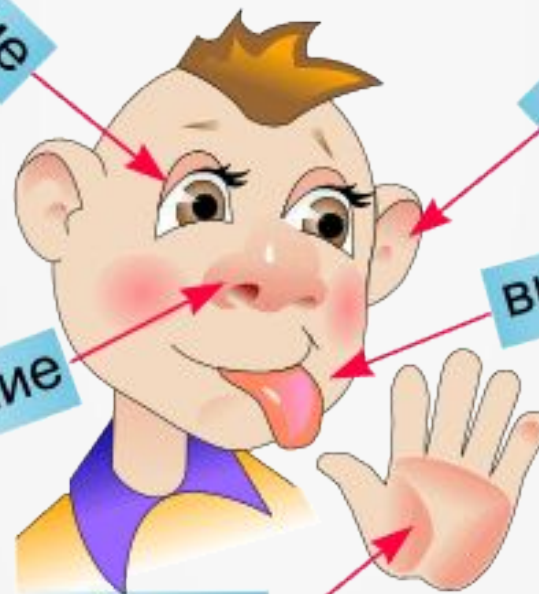
зрение

слух

обоняние

вкус

осязание



• В зависимости от используемых органов чувств и определяемых показателей качества, органолептические методы подразделяются на пять подгрупп:



ОСЯЗАТЕЛЬНЫЙ МЕТОД



- Осязательный метод - метод, основанный на восприятии консистенции или состояния поверхности с помощью тактильных ощущений (то есть – пощупать продукт)

**Степень
измельчения
и другие свойства
продукта**

консистенцию

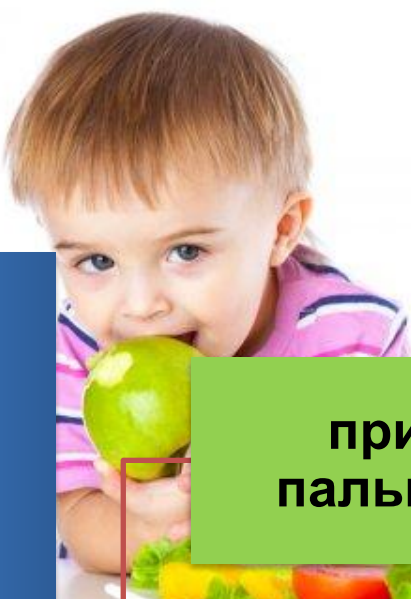
**Осязательными
ощущениями
определяют**

температур

**Особенности
физической
структуры продукта**



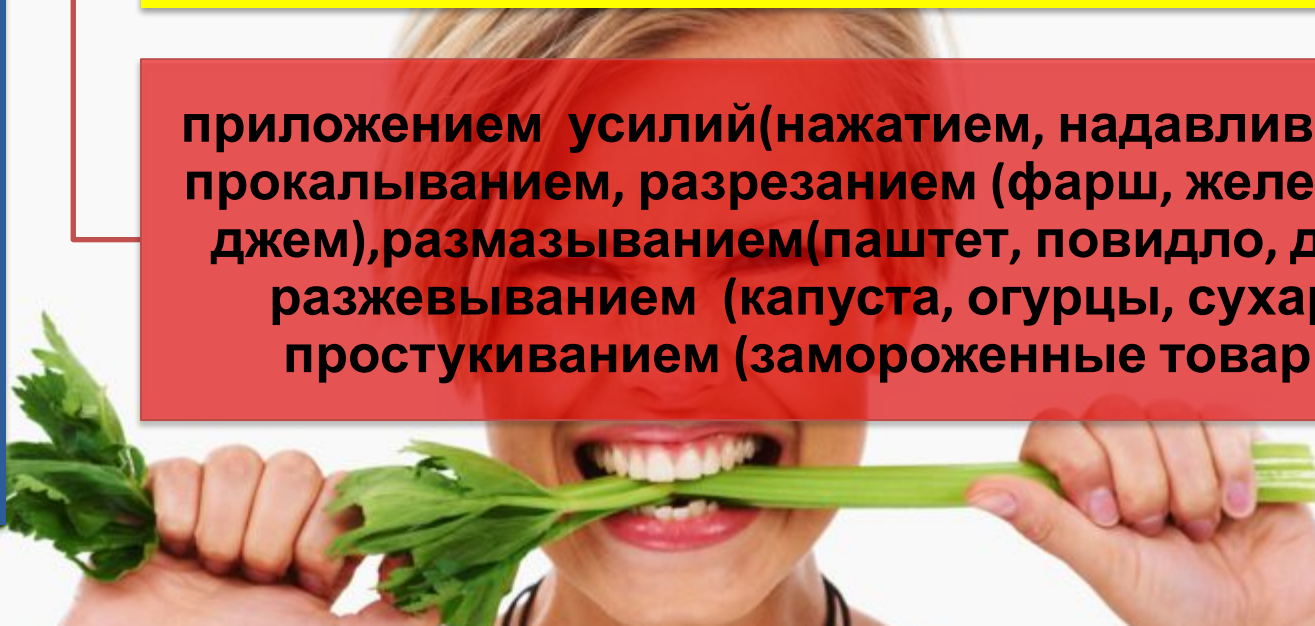
КОНСИСТЕНЦИЯ



прикосновением, легким надавливанием пальцами (например, хлеб, мясо, рыба и т.п.)

разжевыванием (квашеные овощи, свежие плоды и овощи, мармелад, пастила, конфеты карамель, сухари, баранки)

приложением усилий (нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (фарш, желе, мясо, джем), размазыванием (паштет, повидло, джем), разжевыванием (капуста, огурцы, сухари), простукиванием (замороженные товары).



Визуальный



Визуальный метод - метод, основанный на восприятии внешнего вида и/или цвета объекта с помощью зрения.

Внешний вид является комплексным показателем, который включает форму, цвет (окраску), состояние поверхности, целостность и определяется визуально. С помощью зрения человек получает наибольшую информацию (70-80 %).

Визуальная оценка - одна из наиболее распространенных и доступных, особенно в торговле и общественном питании. Широко используется как экспертами, так и работниками общественного питания, покупателями.

Визуальный метод деляет



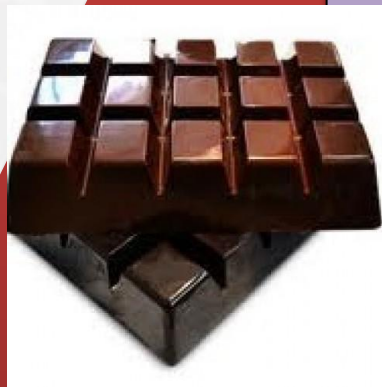
Внешний вид

Форму

Цвет

Блеск

Прозрачность

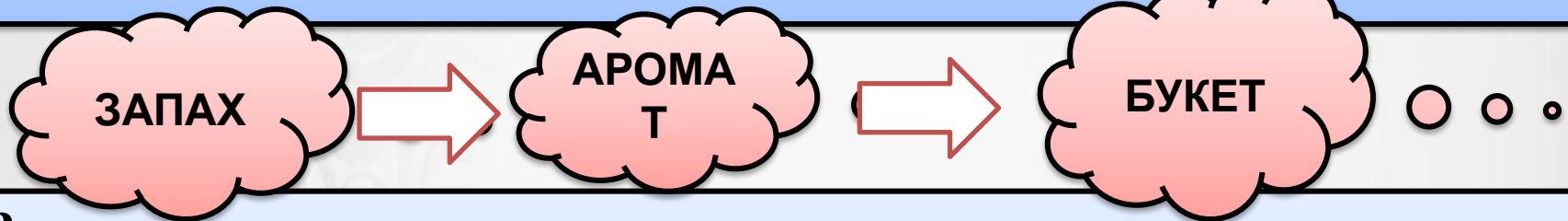


Обонятельный



Метод

- Обонятельный метод - метод основанный на восприятии запаха с помощью рецепторов обоняния. Применяется при оценке запаха или аромата большинства продовольственных товаров



Запах - органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании некоторых летучих ароматических веществ. Запах - впечатление, возникающее при возбуждении рецепторов обоняния, находящихся в полости носа. Наряду с запахом для пищевых продуктов применяют термины «аромат» и «букет».

Аромат - приятный гармоничный запах.

Букет - комплекс специфических обонятельных нюансов, характерных для какого-то типа продуктов (вино, алкогольные напитки и т.п.).

Вкусовой

Метод

- Вкусовой метод — метод, основанный на восприятии вкуса с помощью вкусовых рецепторов.



Вкус вызывают вещества, растворимые в воде или слюне, а на вкусовые ощущения влияют также консистенция и запах продукта.

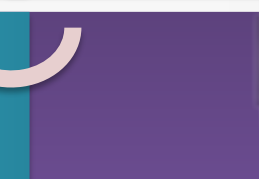


Горький

Кислый



Сладкий



**Различаю
Т
4
ОСНОВНЫХ
вкус**



Они образуют сложные
вкусы



**Кисло-
сладкий**



**Кисло-
соленый**



**Сладковат
о-горький**

Вкус и вкусовые ощущения зависят от температуры продукта:



Сладкий
вкус
лучше
проявляет
ся при t
 $37\text{ }^{\circ}\text{C}$

Соленый
вкус
при t $18\text{ }^{\circ}\text{C}$

Горький
вкус
при t $10\text{ }^{\circ}\text{C}$

При t $0\text{ }^{\circ}\text{C}$
вкусовые
ощущения
резко
ослабляютс
я или
исчезают

Поэтому рекомендуется определять вкус продукта при $20\text{-}40\text{ }^{\circ}\text{C}$.
Для уменьшения влияния обонятельных ощущений при
определении
вкуса продукта следует плотно зажимать нос и
приостанавливать дыхание.

Вкусовые ощущения проявляются с разной быстротой:



*Соленый вкус
воспринимается
ПОЧТИ МГНОВЕННО*



*Сладкий и кислый
вкус реакция
быстрая*



*Горький вкус
реакция на него
замедленная*

Аудиомет

ОД

- метод, основанный на восприятии звуков органом слуха

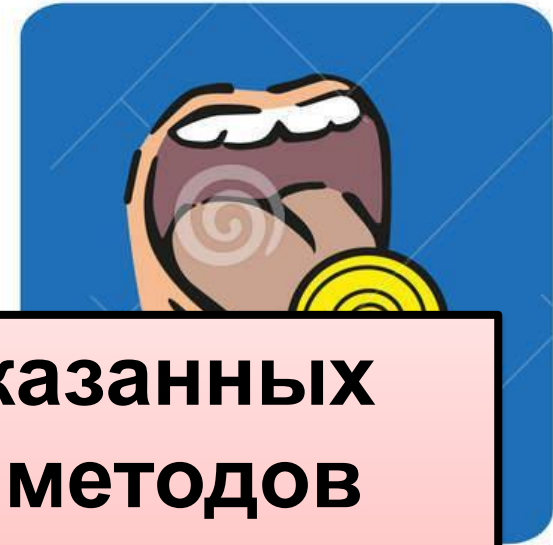
Для пищевых продуктов аудиометод имеет второстепенное значение и небольшую сферу применения, так как результаты оценки лишь косвенно и не всегда достоверно свидетельствуют об их качестве. Они в ряде случаев лишь дополняют ощущения



Звуковыми и слуховыми ощущениями пользуются при

- зрелости арбузов **оценке:**
определении
- насыщенности
шампанского и
газированных напитков
углекислым газом
- степени заполнения
продуктом консервной





• Каждый из указанных органолептических методов осуществляется с помощью определенных органов чувств человека, при этом измеряются значения конкретных показателей качества.



КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Что такое органолептический метод?

2. Какие показатели можно определить, используя визуальный метод?

3. Какой метод необходимо использовать для БЫСТРОГО определения свежести хлеба?

4. Перечислите основные вкусы. Какой вкус мы можем определить почти мгновенно?

5. Какой метод необходимо использовать при определении

