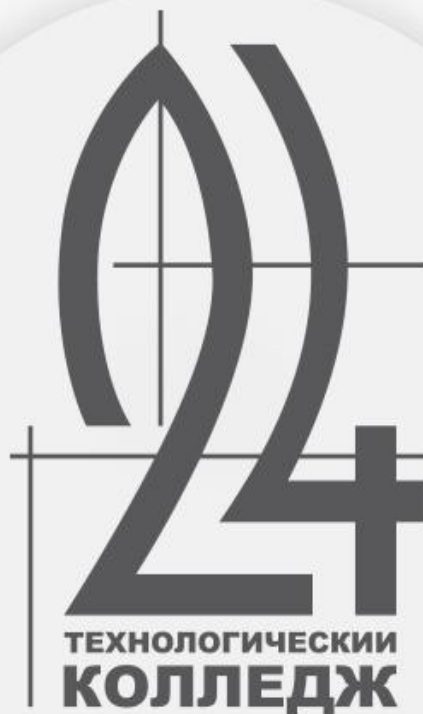


**МОДА  
СТИЛЬ**



**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).



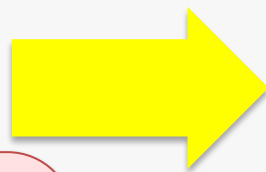


Во всех случаях органолептическая оценка осуществляется в определенной последовательности и при соблюдении определенных условий:



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 и исключается использование приборов (очки, перчатки и т.п.) раздражающих органов чувств**



В органолептической оценке участвуют все пять органов чувств



осязание

зрение

обоняние

вкус

слух

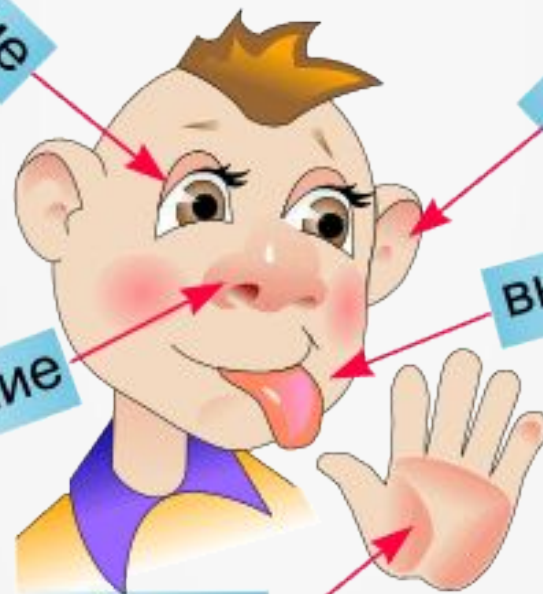
зрение

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**


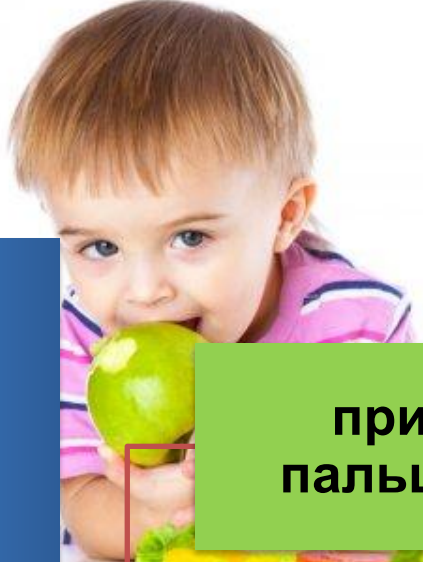
**Осязательными  
ощущениями  
определяют**

**температур**



**Особенности  
физической  
структуры продукта**



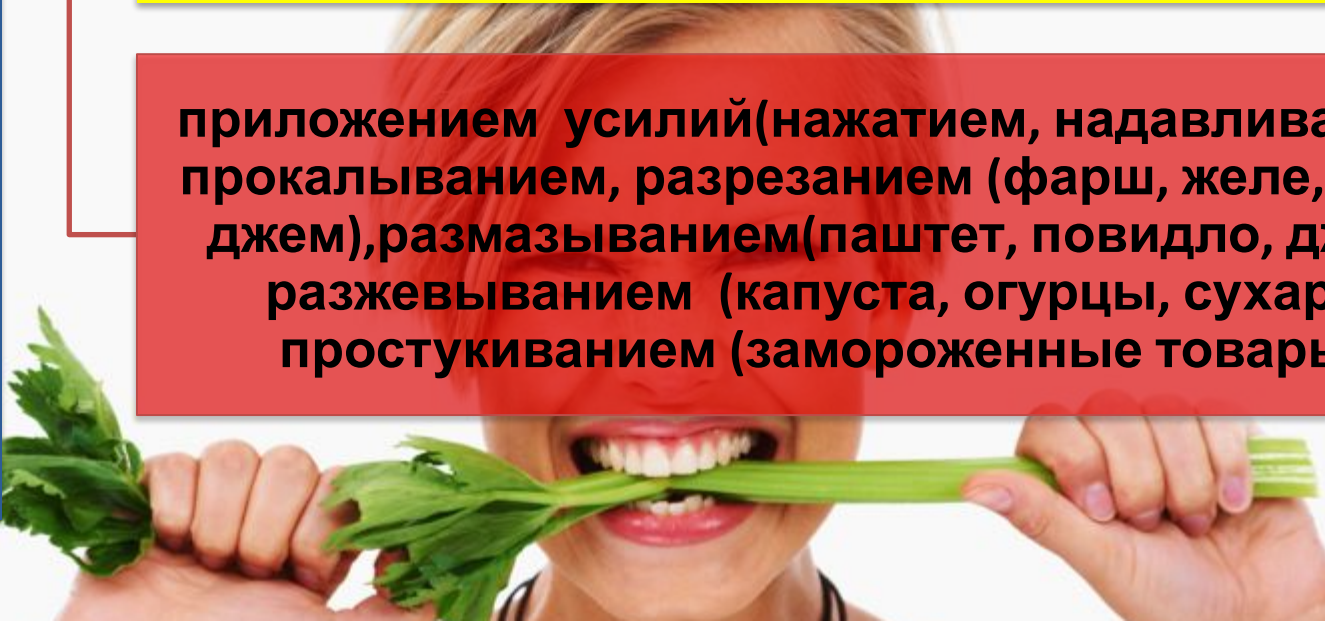
# КОНСИСТЕНЦИЯ



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



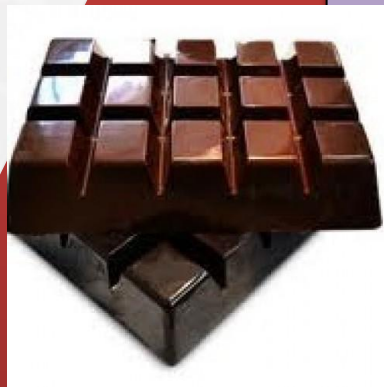
Внешний вид

Форму

Цвет

Блеск

Прозрачность



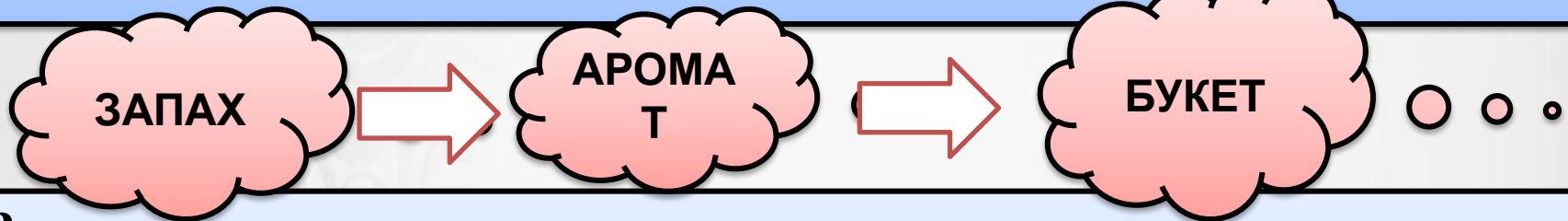


# Обонятельный



## 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**



**Сладковато-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*

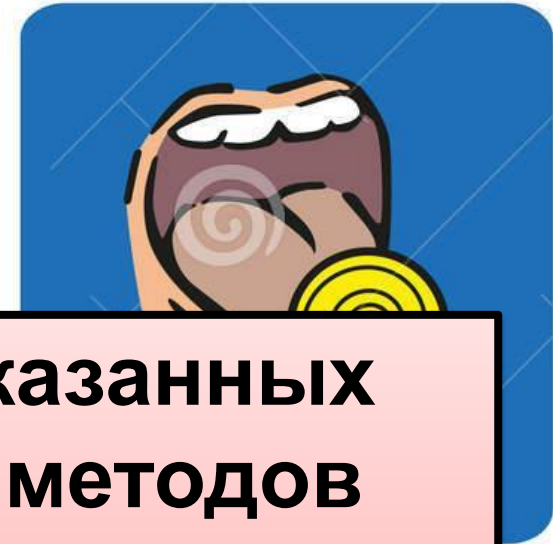




# Звуковыми и слуховыми ощущениями польза определяется при

- 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**

