

Департамент образования Кировской области
КОГОБУ СПО «Кировский механико-технологический техникум
молочной промышленности»

Органолептическая оценка пищевых продуктов

Выполнили: Кондрашова О.
Кошечева А.

Киров, 2014 г.

Органолептическая оценка пищевых продуктов – определение показателей (внешний вид, вкус, аромат, консистенция блюда), которые дают возможность быстро определить качество пищи.

Органолептический метод:

- прост, всегда используется первым
- исключает необходимость использования измерительного метода
- требует малых затрат времени.

Кроме доступности и простоты этот метод незаменим при оценке показателей качества.

Внешний вид и зрительные ощущения

Визуальным наблюдением определяют характер упаковки, форму и консистенцию товара, его цвет (окраску), прозрачность или мутность.

Определение окраски производят по эталонам (например, жареного кофе), по цветовой шкале (чая) или по специальным прописям (вина).

Помните:

1. Необходима равномерная и достаточная освещенность
2. При слабом свете зрительное ощущение будет неточным.
3. Слишком яркий свет вызывает быстрое утомление глаз, что также снижает результат оценки

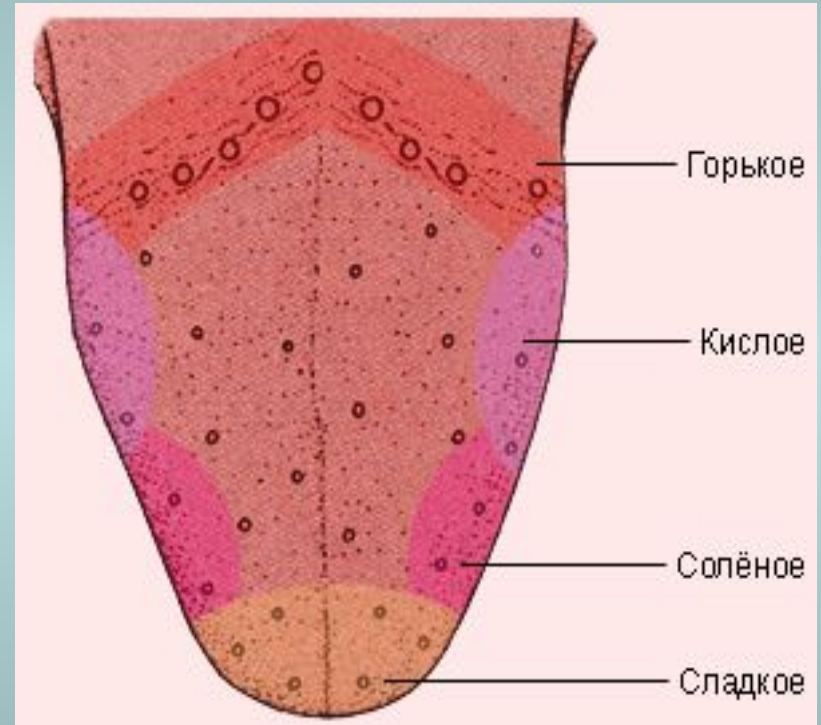


Вкус и вкусовые ощущения

Существует 4 основных вида вкуса: сладкий, соленый, кислый и горький.

Помните:

Вкус ощущается только в том случае, если опробуемое вещество находится в растворенном состоянии (в воде или слюне).



Запах и обонятельные ощущения

Существует 7 видов запахов:

1. камфорный;
2. мускусный;
3. цветочный;
4. мятный;
5. эфирный;
6. острый;
7. гнилостный.



Для характеристики запаха пользуются такими терминами:

Аромат – обусловлен естественными ароматическими веществами исходного сырья.

Букет – комплекс ароматических соединений; образуется при технологических процессах формирования продукта.

Осязание и осязательные ощущения

Осязательные анализаторы расположены главным образом на кончиках пальцев, кончике языка и деснах.

В твердых или полутвердых продуктах различают консистенцию твердую, рыхлую, мягкую зернистую, порошкообразную (мучнистую), колющую, упругую, эластичную (резинистую), пластичную.

В жидкостях – вязкую, сиропообразную, жидкую (текучую, подвижную).

Различают промежуточные состояния, когда продукт имеет сметанообразную или пастообразную консистенцию.

Осязательный метод

твердость,
пластичность

хрупкость,
сочность

t°C

Способ определения:

- надавливание на пробу шпателем
- разрезание ножом

Способ определения:

- раскусывание и разжевывании пробы во рту

Способ определения:

- проба на вкус кончиком языка

Звук и слуховые ощущения

Имеют только при исследовании ограниченного числа товаров:

- арбузов (определение степени их зрелости постукиванием),
- шампанского (определение степени насыщенности вина углекислым газом при раскупоривании бутылок).

Интересно:

Во время дегустации при раскусывании сухарей, яблок, соленых огурцов возникающие слуховые ощущения от хруста, воспринимаются нами не как самостоятельные и подсознательно сочетаются с вкусовыми ощущениями, усиливая и подчеркивая их.



Материалы

- <http://evropabiofarm.ru/>
- <http://images.yandex.ru/>
- <http://ua.coolreferat.com/>
- <http://revolution.allbest.ru/>