



Практика №2

по дисциплине «Сенсорный анализ продовольственных товаров»

Тема 1. Классификация систем и методов органолептического анализа

1.2 Классификация и краткая характеристика методов органолептического анализа

Рекомендуемая литература:

1. Савина О.В. Экспертиза продовольственных товаров с использованием современных методов органолептического анализа. Учебно-методическое пособие. ФГБОУ ВО РГАТУ, 2011. – 40 с.

В зависимости от поставленной задачи в органолептическом анализе применяют три группы методов:

**Методы органолептической
оценки**

```
graph TD; A[Методы органолептической оценки] --> B[Потребительская оценка]; A --> C[Аналитическая оценка];
```

Потребительская оценка

- методы приемлемости и предпочтения
- методы качественных различий

Аналитическая оценка

- методы количественных различий
- описательные методы (бальный метод, профильный анализ)

Методы приемлемости и предпочтения используют в потребительской оценке, когда необходимо знать мнение потребителей о качестве, поэтому к дегустациям обычно привлекают большое число потребителей. К ним относятся различные шкалы желательности.

Различительные методы применяют, когда требуется выяснить, существует ли разница между оцениваемыми образцами. Делятся на две группы: *качественных* и *количественных различий*. К методам *качественных различий* относят: метод парного сравнения; триангулярный; дуо-трио, 2 из 5 и т.д. Эти методы дают ответ на вопрос, есть ли различия между оцениваемыми образцами по одному из показателей или по общему впечатлению от продукта без количественного учета этих различий. Применяют в потребительской оценке, а также при проверке сенсорных способностей дегустаторов.

Методы количественных различий используются в аналитической оценке, проводимой подготовленными специалистами-экспертами, а не для широкого круга потребителей. Они позволяют количественно оценить интенсивность какого-то одного органолептического показателя – вкуса, цвета или запаха. К ним относятся методы индекса разбавления и скоринга.

Описательные методы – это наиболее сложные методы органолептического анализа, применение которых требует привлечения хорошо подготовленных групп специалистов. Они позволяют дифференцированно оценить интенсивность отдельных органолептических показателей или даже отдельных составляющих единичных показателей продукта. Полученные параметры суммируются, на основании чего делается общее заключение о качестве продукта. К ним относятся унифицированный бальный метод и профильный анализ.