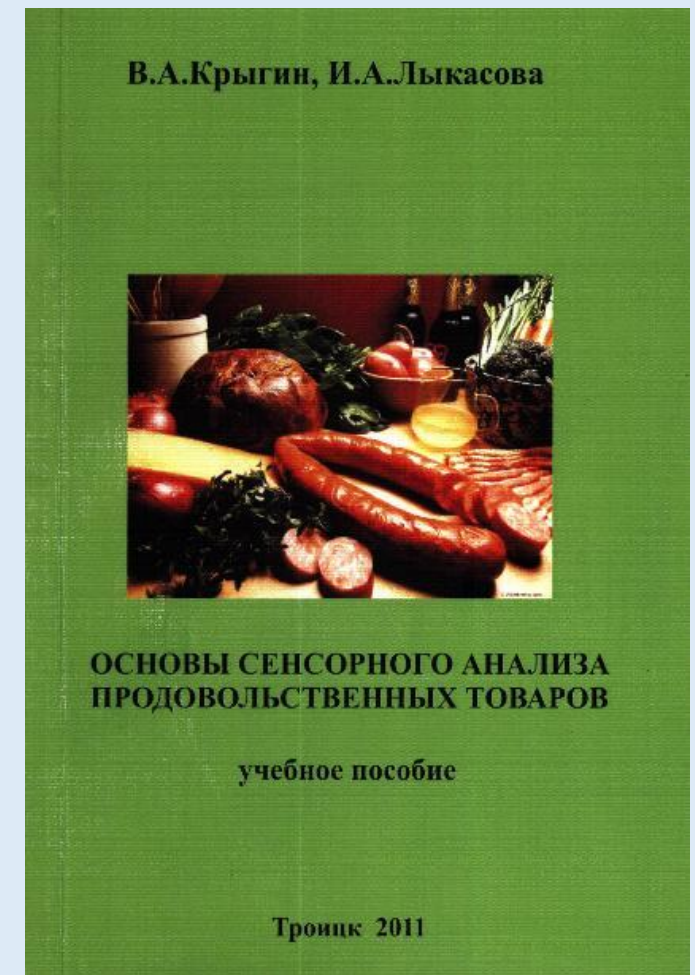
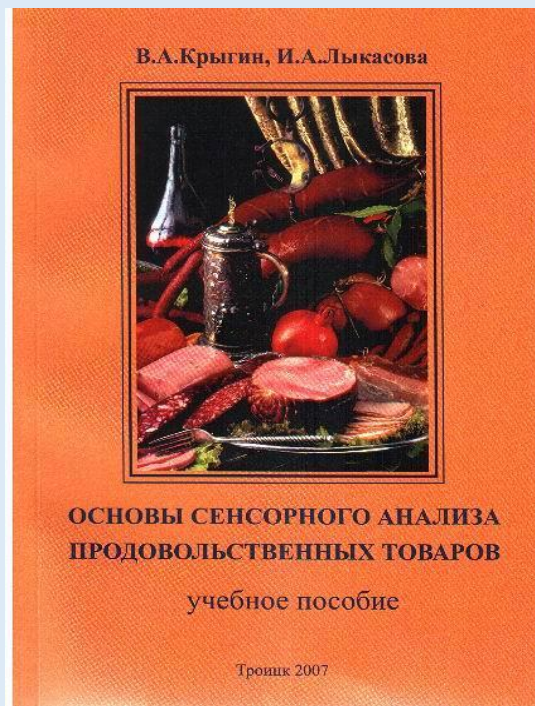




**ЛЕКЦИЯ 1.**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**  
**СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ**  
**ТОВАРОВ.**

# Тема: СЕНСОРНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КАК СОСТАВЛЯЮЩАЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ

1. Понятие сенсорного анализа.
2. Показатели качества продовольственных товаров.





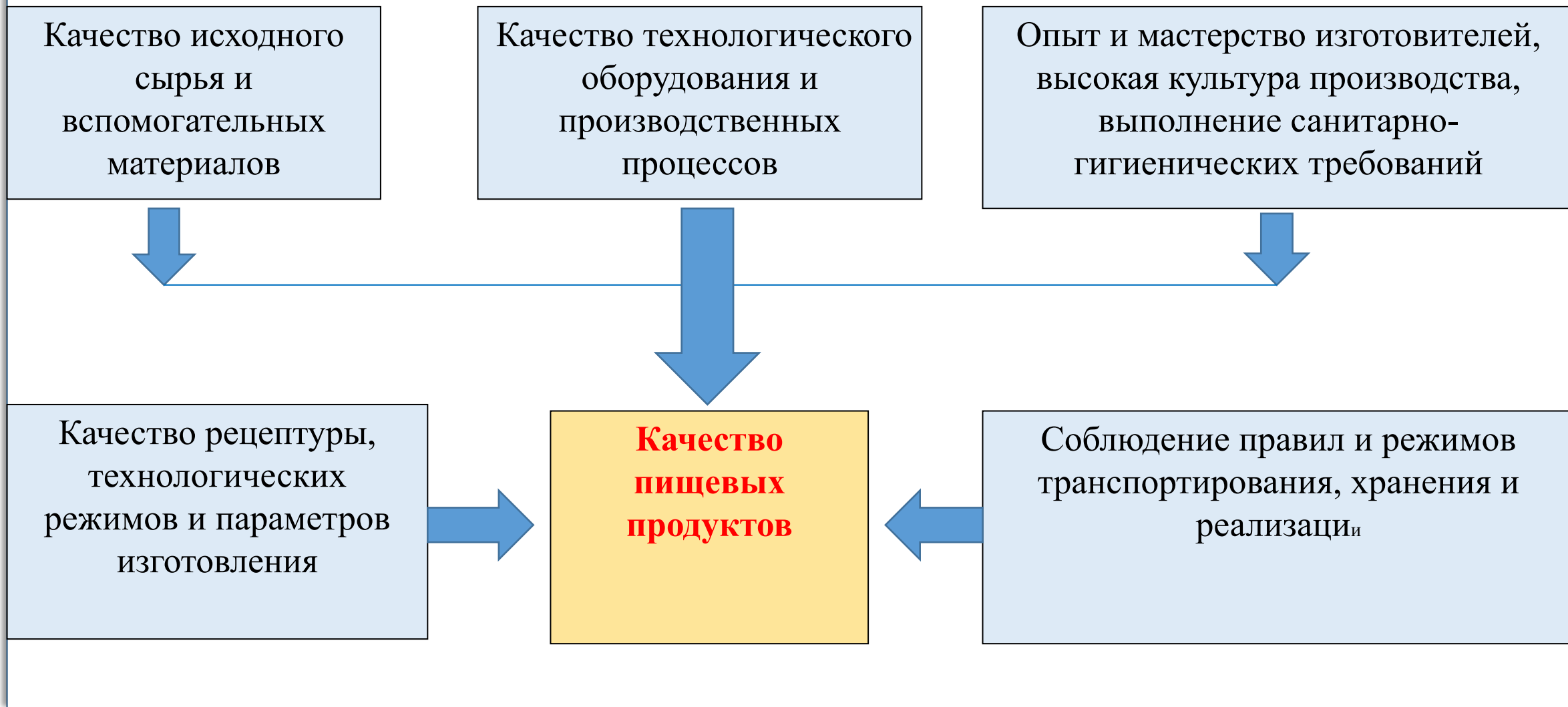
**Вопрос 1. Органолептический анализ** основан на применении научно обоснованных методов, гарантирующих точность результатов. Понятие *сенсорный анализ* рекомендуется применять относительно органов чувств человека.

Сенсорная оценка - наиболее древний и широко распространенный способ определения качества пищевых продуктов. Современные методы органолептического анализа более сложны и трудоемки по сравнению с сенсорным анализом и позволяют характеризовать частные признаки качества. Органолептические методы быстро, объективно и надежно дают общую оценку качества продуктов.

Научно организованный сенсорный анализ по чувствительности превосходит многие лабораторные исследования, особенно таких показателей, как вкус, запах и консистенция. Ошибки возникают при непрофессиональном подходе к сенсорным методам оценки продуктов.

Большое значение при проведении сенсорного анализа имеют профессиональные знания эксперта-дегустатора, владеющего современными методами органолептических испытаний пищевых продуктов. В некоторых вузах Москвы, Краснодара и других городов России созданы школы дегустаторов. В Федеральном агентстве по техническому регулированию функционирует учебный центр по тестированию и аттестации экспертов-дегустаторов.

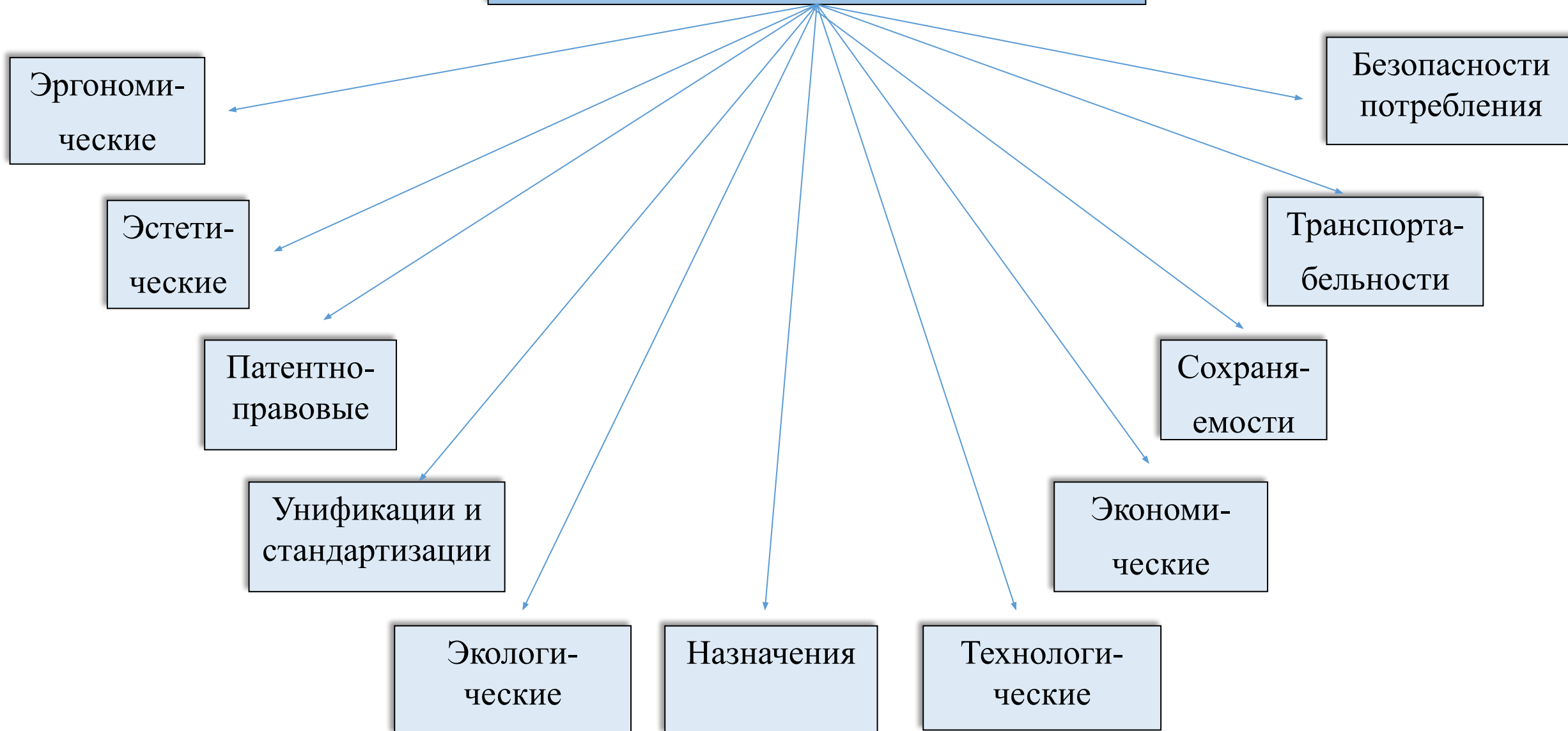
**Вопрос 2.** Качество пищевых продуктов зависит от следующих факторов (рисунок 1).



Номенклатура показателей (признаков, параметров) качества (ПК) продуктов включает единичные ПК, каждый из которых характеризует одно свойство объекта; групповые ПК, применяемые для характеристики совокупности несколько свойств и комплексные (обобщенные) ПК, отражающие качество продукта в целом.

Существуют следующие групповые показатели качества эргономические, эстетические, патентно-правовые, унификации и стандартизации, сохраняемости, транспортабельности, безопасности потребления и др. (Рис.2).

# ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА



**Эргономические показатели** характеризуют систему: продукт – потребитель – окружающая среда и включают в себя гигиенические, антропометрические, физиологические, психофизические и психологические параметры.

**Эстетические показатели** качества отражают товарный вид, целостность композиции, художественное оформление, индивидуальные особенности товара (форма, упаковка, товарные знаки и др.), выделяющие его среди аналогов.

**Патентно-правовые параметры** обеспечивают патентную чистоту и защищенность товара в стране и за рубежом. Это может касаться способа получения, состава продукта или устройства для его изготовления.

**Унификация и стандартизация** товара характеризуют преемственность нового продукта. Это служит гарантией качества и отражает техническое совершенство товара.



**Экологические показатели** характеризуют степень вредного влияния продукта на окружающую среду при хранении или использовании. В экологическом отношении к таким товарам относятся табачные изделия и радиационно-загрязненные продукты. Все товары в полимерной упаковке и металлических банках имеют отрицательные экологические признаки, так как после их использования упаковка не утилизируется и загрязняет окружающую среду.

**Показатели назначения** товара характеризуют его социальное назначение и целевую функцию.

**Технологические параметры** отражают материалоемкость, трудоемкость, энергоемкость производства продукции, а также возможность утилизации отходов.

***Экономические показатели*** рассчитывают с учетом затрат на разработку, изготовление, хранение и потребление продукции.

***Показатели сохраняемости и транспортабельности*** в товароведении называют также показателями надежности. Они характеризуют свойства продуктов сохранять стандартное качество при перевозках в течение гарантийных сроков хранения при соблюдении условий, установленных в нормативной и технической документации.

***Признаки безопасности потребления*** отражают соответствие гигиенических показателей государственным и международным нормативам: санитарным правилам, стандартам отечественным и международным ISO.