

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ

Лектор:
к.т.н., доцент кафедри
товарознавства, управління безпечністю
та якістю

Божко Тетяна Василівна





Література:

1. **СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ. ПРОГРАМА ТА РОБОЧА ПРОГРАМА (система дистанційного навчання КНТЕУ)**
2. *Жук В.А. Сенсорний аналіз. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 1999.*
3. *Малигіна В.Д., Титаренко Л.Д. Основи сенсорного аналізу. – Донецьк.: Дон ДУЕТ, 2004.*
4. *Сидоренко О.В. Сенсорний аналіз: Лабораторний практикум. – К.: КНТЕУ, 2014 (зам.741/2014).*

Сенсорний аналіз: Опорний конспект лекцій (зам. 551/19)

ПЛАН:

- Будова органів смаку і механізм сприйняття смакових відчуттів.
- Класифікація смаків.
- Взаємодія основних смаків.



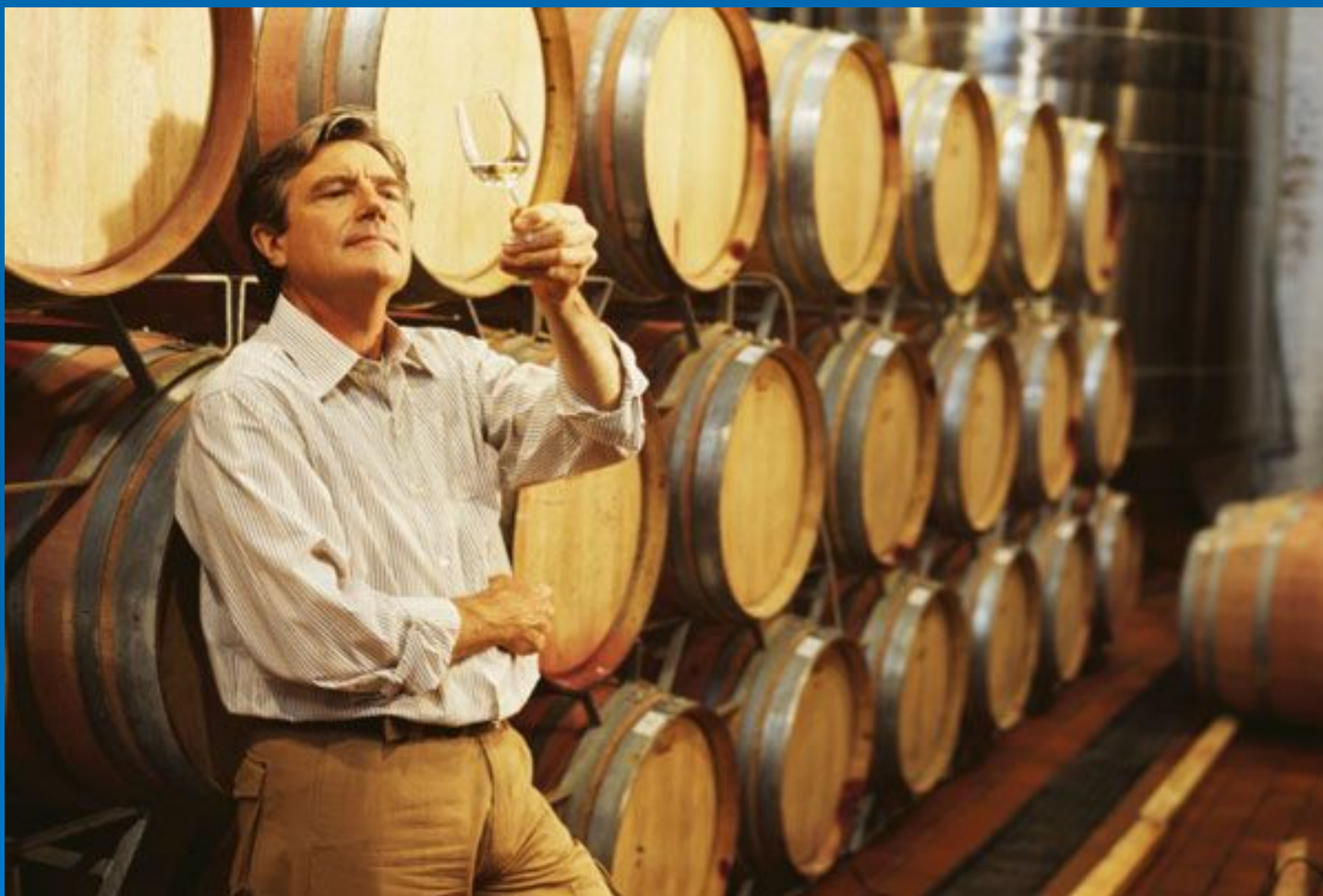
ДЕГУСТАЦІЯ ВИНА



Етапи дегустації вина:

- Зоровий (візуальний),
- Ольфактивний (нюхальний)
- Смаковий.

ЗОРОВИЙ АНАЛІЗ



ОЛЬФАКТИВНИЙ АНАЛІЗ



СМАКОВИЙ АНАЛІЗ



Розрізняють 4 основних смаки вин:

- Солодкий, який миттєво викликає приємне відчуття, що супроводжується виділенням слини.
- Солоний, для якого характерним є дещо пікантний та подразливий характер — у винах зустрічається вкрай рідко.
- Кислий, що відрізняється різким, ріжучим або пікантним характером впливу, викликає активне та сильне слиновиділення.
- Гіркий, що викликає неприємне відчуття терпкості та дає довгий неприємний післясмак.



Смаковитість –

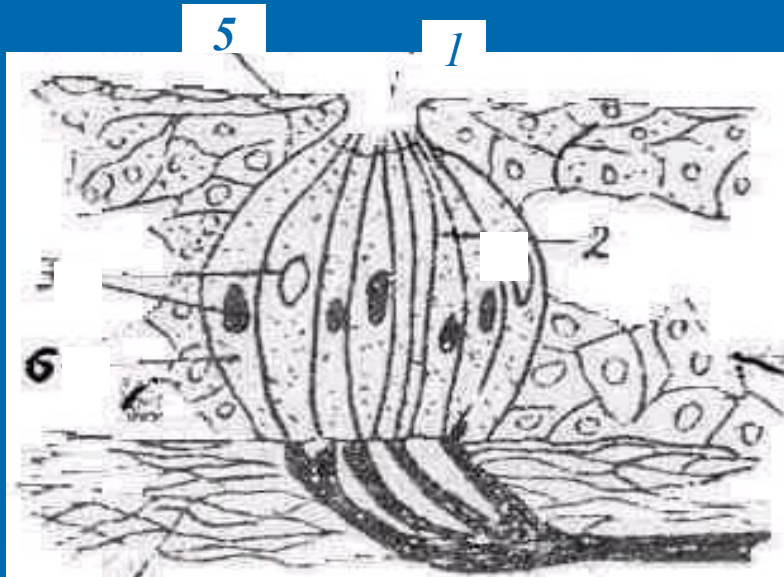
це складне комплексне відчуття, коли різноманітні імпульси смаку, запаху, консистенції сприймаються як єдине ціле, як певний ступінь бажаності.

**Орган
сприйняття**

**Ротова
порожнина**

**Рецептор
сприйняття
смаку**

**Смакова
цибулина**



- 1 – смакова пора;
- 2 – клітина органу чуття, яка закінчується волосинами;
- 3 – смакові клітини;
- 4 – нервові волокна;
- 5 – багат шаровий епітелій;
- 6 – основні клітини;
- 7 – сполучна тканина.

7

4

Будова смакової цибулини язика

**Смакові сосочки
поділяють на:**

***Листоподібні
містять***

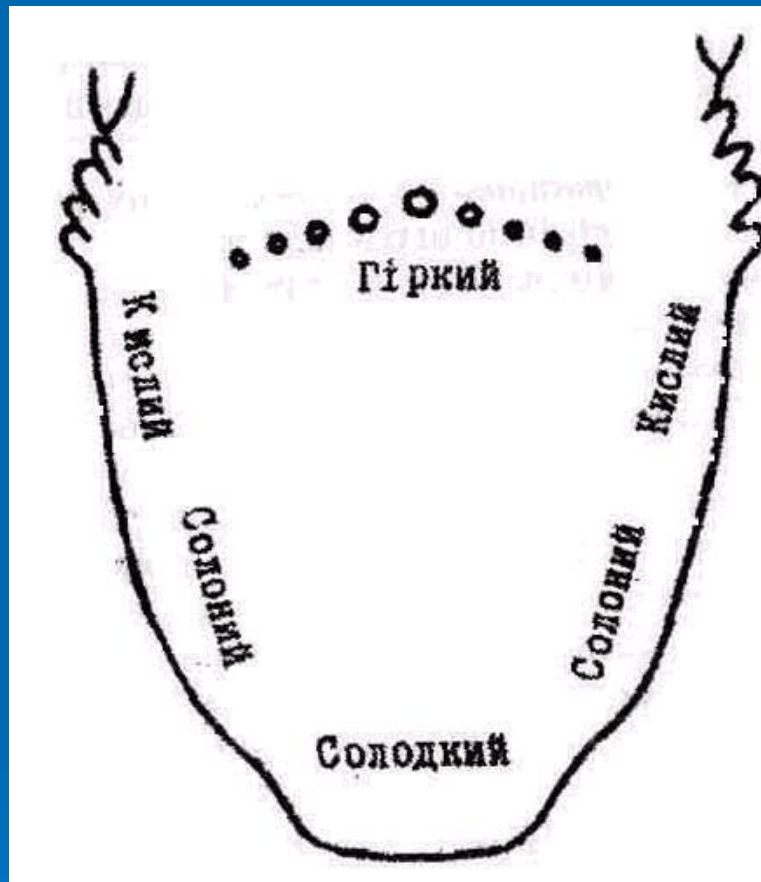
**Одиничні
смакові
цибулини**

***Грибоподібні
містять***

**8–10 штук
смакових
цибулин**

***Жолобоподібні
містять***

**100–150
штук
смакових
цибулин**



Розміщення смакових рецепторів на поверхні язика щодо основних видів смаку

Взаємодія основних смаків



Маскування смаку

полягає у додаванні до складу продукту речовин, якії мають яскравий, специфічний смак високої інтенсивності, з метою пригнічення смаку інших речовин, що викликають небажані відчуття

Компенсація смаку

характеризується посиленням, послабленням або зникненням відчуття, викликаного основним смаком, і пов'язана з присутністю малої кількості речовини з іншим смаком.

КОМПЕНСАЦІЯ СМАКУ

Підсилен
ня
основног
о смаку

Послаблен
ня
основного
смаку

Зникненн
я
основног
о смаку

ПОЗИТИВНА
КОМПЕНСАЦІЯ

НЕГАТИВНА
КОМПЕНСАЦІЯ

ВТОРИННИЙ СМАК

```
graph TD; A[ВТОРИННИЙ СМАК] --> B(Однаковий до основного смаку); A --> C(Контрастний до основного смаку); B --> D[ВИСОКА ЯКІСТЬ ПРОДУКТУ]; C --> E[НЕВИСОКА ЯКІСТЬ ПРОДУКТУ];
```

**Однаковий до
основного смаку**

**Контрастний до
основного смаку**

**ВИСОКА ЯКІСТЬ
ПРОДУКТУ**

**НЕВИСОКА ЯКІСТЬ
ПРОДУКТУ**

**Легко
поєднуються
смаки**

**СОЛОДКИ
Й
+
КИСЛИЙ**

**СОЛОНІЙ
+
СОЛОДКИ
Й**

**КИСЛИЙ
+
СОЛОНІЙ**

**Важко
поєднуються
смаки**

**ГІРКИЙ
+
СОЛОНІЙ**

**ГІРКИЙ
+
КИСЛИЙ**

ТЕОРІЇ СПРИЙНЯТТЯ СМАКУ

ХІМІЧНА

**ФІЗИКО-ХІМІЧНА
(адсорбційна)**

ФЕРМЕНТАТИВНА