

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ  
ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ

# СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ

Лектор:  
к.т.н., доцент кафедри  
товарознавства, управління безпекою  
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.



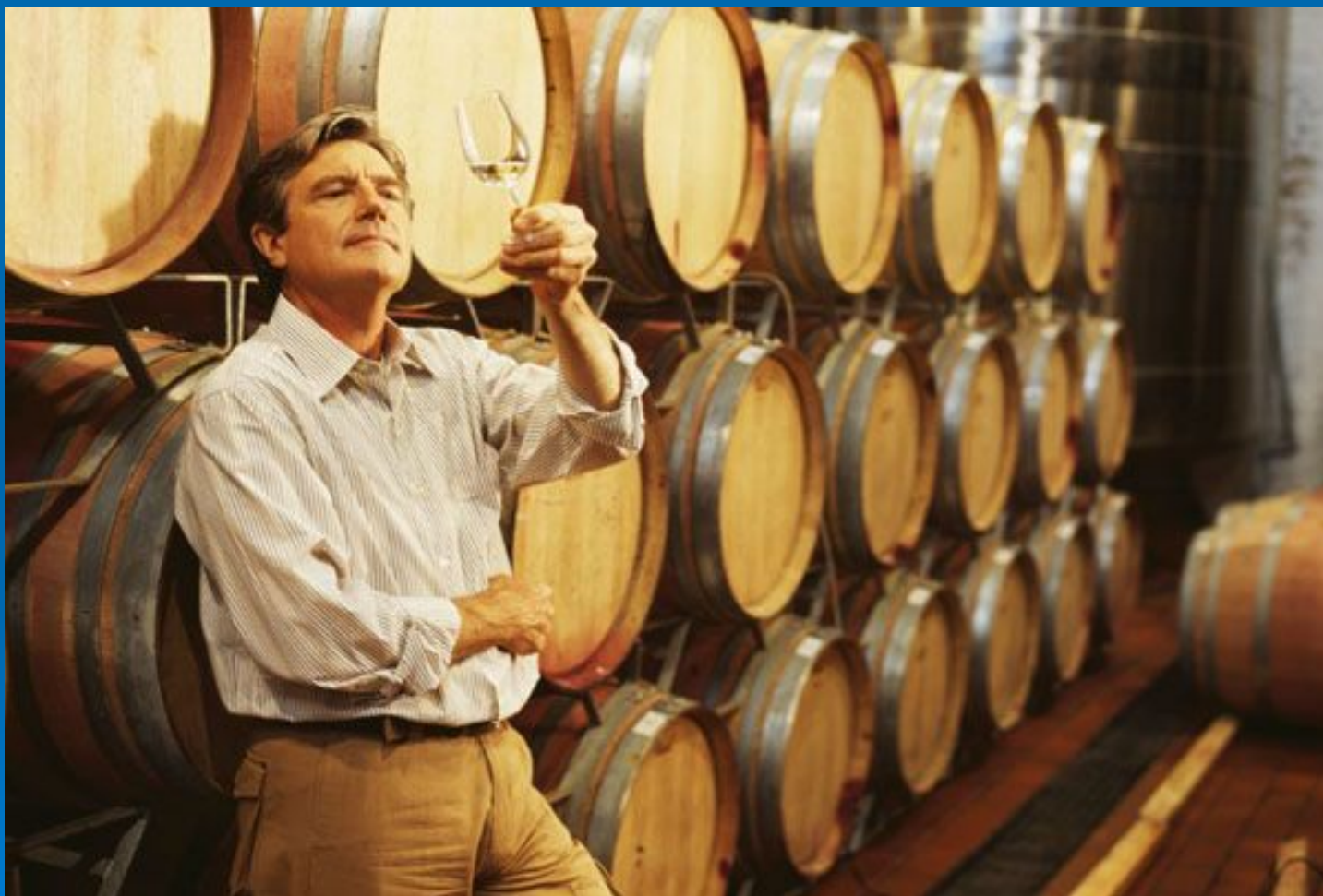
# ДЕГУСТАЦІЯ ВИНА



## 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 –

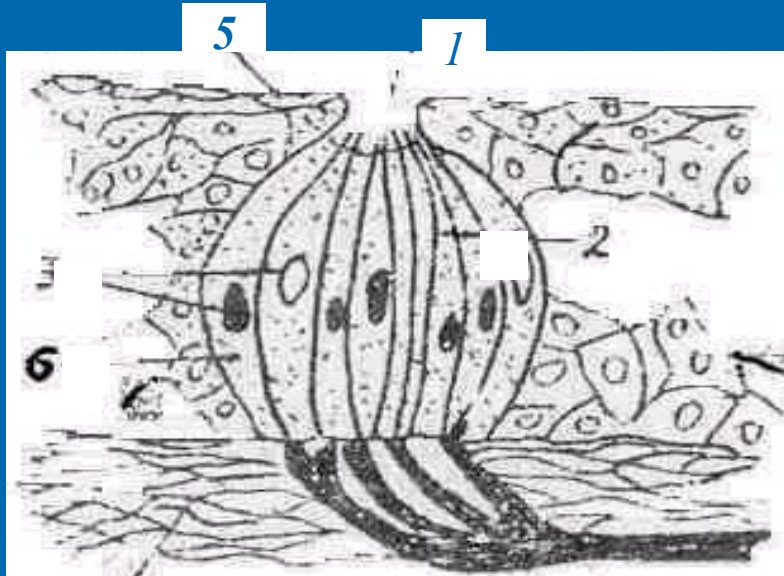
це складне комплексне відчуття, коли різноманітні імпульси смаку, запаху, консистенції сприймаються як єдине ціле, як певний ступінь бажаності.

**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**

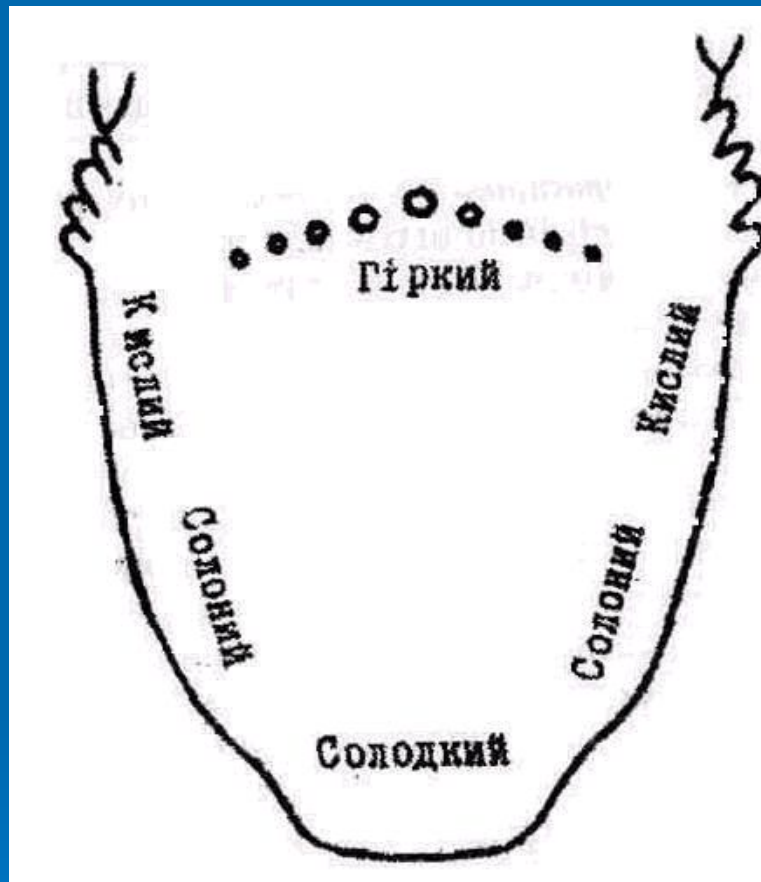
***Грибоподібні  
містять***

**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



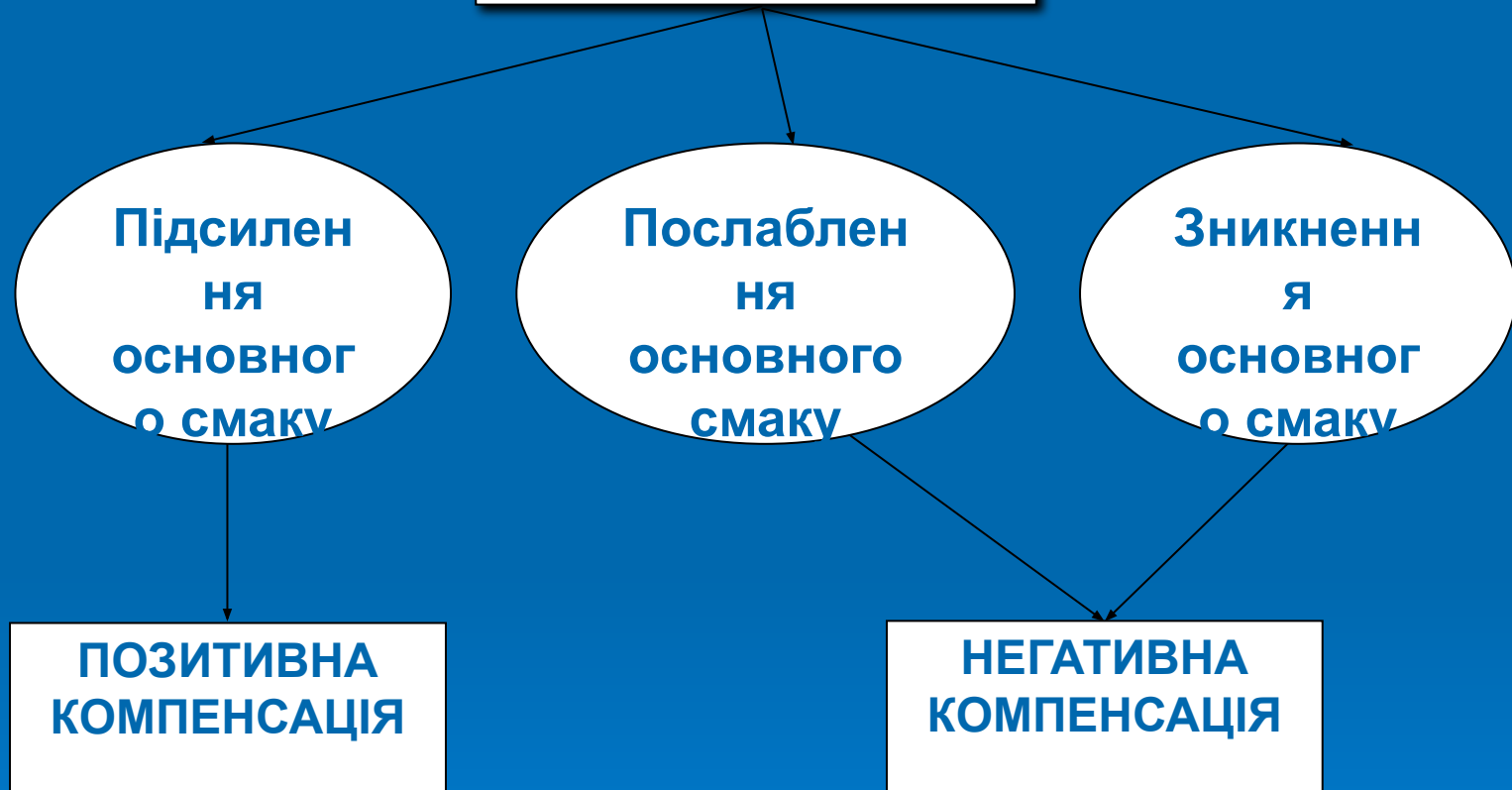
## *Маскування смаку*

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



## **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**

**ВИСОКА ЯКІСТЬ  
ПРОДУКТУ**

**Контрастний до  
основного смаку**

**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**