

# РОЛЬ СЕНСОРНОГО АНАЛИЗА. АТТЕСТАЦИЯ ЭКСПЕРТОВ.



ВЫПОЛНИЛ: АКБАРОВ А.

ГРУППА: МС 1-15

**Органолептический (сенсорный) анализ – качественная и количественная оценка ответной реакции органов чувств человека на свойства продукта. Качественную оценку выражают словесным описанием, а количественную – в числах и графиках.**



На современном мировом рынке борьба за внимание потребителя приобрела ши-рокий размах, производителю приходится использовать любые возможности, чтобы вы-звать положительную реакцию покупателя на свой продукт. Органолептические свой-ства продукта гораздо больше, чем химический состав и пищевая ценность, влияют на выбор потребителей и, в конечном счете, формируют их стресс



**К достоинствам относятся доступность и быстрота определения значений показателей качества, а также отсутствие дорогостоящего оборудования при измерениях. Большинство людей обладают достаточными сенсорными возможностями для проведения органолептической оценки внешнего вида, вкуса, запаха и консистенции. Однако встречаются люди, которые не воспринимают и (или) не различают или цвет или вкус или запах. Такие люди не могут быть экспертами по органолептической оценке качества пищевых продуктов.**



**Дегустационный анализ позволяет решать различные задачи на протяжении всего жизненного цикла продуктов: от создания продукта до его внедрения и отслеживания качества продукта в процессе производства и хранения, выявлении дрейфа и фальсификации . Знание и правильное применение методов дегустационного анализа – залог объективности его результатов.**



**Для оценки органолептических свойств пищевых продуктов широко используют дегустационные методы, основанные на анализе ощущений органов чувств человека. Органолептические свойства продукта гораздо больше, чем химический состав и пищевая ценность, влияют на выбор потребителей и в конечном счете формируют их спрос.**

**Дегустационная, или органолептическая (сенсорная) оценка, проводимая с помощью органов чувств человека, наиболее древний и широко распространенный способ определения качества пищевых продуктов. Существующие методы лабораторного анализа более сложны и трудоемки по сравнению с приемами органолептической оценки, и позволяют характеризовать только частные признаки качества. Дегустационный анализ быстро и при правильной постановке дает общее впечатление о качестве продуктов**



**Научно организованный дегустационный анализ по чувствительности превосходит многие приемы лабораторного исследования, особенно в отношении таких показателей, как вкус, запах и консистенция. Ошибки в сенсорном анализе чаще всего возникают при непрофессиональном подходе к этому методу оценки. Существующее мнение о субъективности и не воспроизводимости органолептических оценок вызвано главным образом тем, что не учитываются индивидуальные особенности дегустаторов, не ведутся их специальная подготовка и обучение приемам сенсорного анализа, не выполняются основные правила и условия научно обоснованного органолептического метода, в частности, не проводится испытание сенсорных способностей дегустаторов, не выполняются требования, предъявляемые к помещению, в котором проводится сенсорный анализ, не уделяется должного внимания оценке. Последнее обстоятельство – одно из наиболее важных для получения надежных и сопоставимых результатов.**



**Спорным является вопрос о простоте органолептических методов, так как достоверность результатов при этих методах зависит в значительной мере от обученности экспертов. Для упрощенной органолептической оценки на потребительском уровне не требуется умения различать всю гамму многочисленных оттенков цвета, вкуса, запаха. При экспертной оценке, когда даже незначительные различия в значениях органолептических показателей качества имеют существенное значение, эксперты должны знать свои сенсорные возможности и уметь их применить.**



# АТТЕСТАЦИЯ ЭКСПЕРТОВ



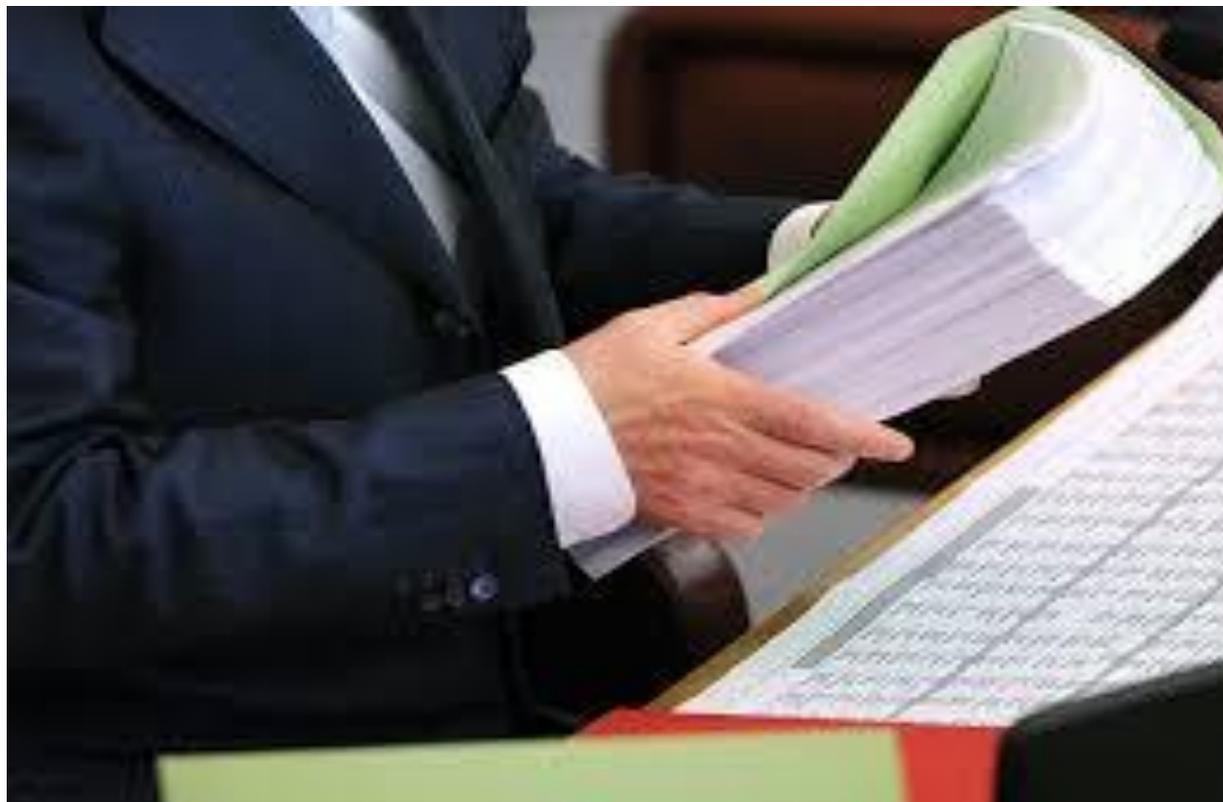
**Для выбора наилучших решений и выполнения оценочных операций в органолеп-тическом анализе (разработки методов, шкал, терминологии, проведении органолепти-ческого контроля качества) формируются экспертные группы с привлечением экспер-тов.**



**Эксперт – это дегустатор, которому по опыту работы с данным видом продуктов дано право проводить органолептическую оценку этих продуктов индивидуально или в составе комиссии**



**Для выявления экспертов из числа дегустаторов проводят их квалификационную оценку по показателям:**



## **1. Компетентность –**

- \*профессиональная компетентность – знание технологических особенностей производства продукции, значений показателей качества аналогов, перспективы раз-вития продукции, владение вопросами маркетинга;**
- \*квалиметрическая компетентность – четкое понимание принципов и методов оценки качества продуктов (умение пользоваться оценочными шкалами, знание принципов их построения, умение различать достаточное число градаций качества оцениваемого объекта);**

**2. Деловитость – собранность, оперативность, обоснованность суждений, уверенность, заинтересованность в работе; другими необходимыми показателями являются также**

**наблюдательность, склонность к завышению или занижению оценок по сравнению с большинством оценок;**



**3. Объективность – вынесение экспертом суждений, отражающих действительный уровень качества оцениваемой продукции. Необъективность заключается в завышении или занижении значений, характеризующих свойства объектов, по причинам, не имеющим отношения к качеству.**



## **4. Психофизиологические возможности – сенсорные способности и состояние здоровья.**



**Для получения суждений экспертов используют методы и процедуры опроса. Опрос экспертов состоит в получении от них количественных и качественных характеристик свойств продукции, а также другой информации, необходимой для оценки качества объектов.**





**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**







