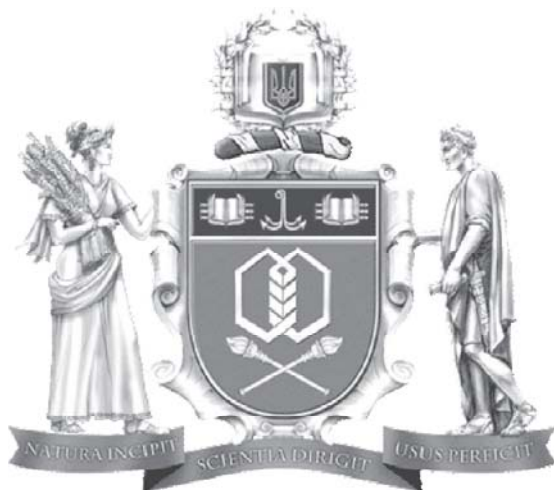


Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



48

**НАУКОВО-
МЕТОДИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

Матеріали конференції

*Розвиток методологічних основ
вищої освіти в ОНАХТ*

ОДЕСА 2017

Матеріали друкуються відповідно до рішення 48-ї науково-методичної конференції ОНАХТ “Розвиток методологічних основ вищої освіти в ОНАХТ”, яка проходила 12–13 квітня 2017 року.

Склад редакції: Єгоров Б.В., д-р техн. наук, професор,
Трішин Ф.А., канд. техн. наук, доцент,
Мардар М.Р., д-р техн. наук, професор,
Кананихіна О.М., канд. техн. наук, доцент,
Мураховський В.Г., канд. фіз.-мат. наук, доцент,
Волков В.Е., д-р техн. наук, професор,
Корнієнко Ю.К., канд. фіз.-мат. наук, доцент,
Радіонова О.В., канд. техн. наук, доцент,
Купріна Н.М., канд. екон. наук, доцент,
Хобін В.А., д-р техн. наук, професор,
Васильєв С.В., методист

МЕТОДОЛОГІЧНІ ОСНОВИ ОЦІНКИ ТОВАРІВ МЕТОДОМ СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ

Гарбажій К.С. к.с-г.н, доц.

Одеська національна академія харчових технологій

Більш коректно сенсорний аналіз на сьогоднішній день можна описати як набір експериментальних і статистичних даних, отриманих в результаті тесту продукту, які, по-перше, заслуговують довіри (тобто описують реальний стан справ для деякої групи людей) і, по-друге, є надійними (тобто вони дають ті ж результати при повторенні тесту).

На даний момент існує два основних типу гідності: компанії можуть досягти значного зростання якості продукції, а галузі, що виробляють типові традиційні продукти, завдяки сенсорному аналізу, отримують новий інструмент для технологічних інновацій в сферах захисту якості продукції та охорони навколишнього середовища. Виробники таких продуктів, як вино DOC, італійський еспресо, і навіть білого альпійського трюфеля, вдаються до методів сенсорного аналізу, щоб підтвердити свою високу якість і дати більше гарантій споживачам.

Принципово сенсорний аналіз походить від двох великих дисциплін: психології, яка використовується для навчання і мотивації суддів та статистики, яка використовується для підсумовування даних, контрольних випробувань і перевірки надійності суддів, а також для вилучення прихованої інформації.

Сенсорний аналіз в основному використовує людські почуття як інструмент для вимірювання сприйняття будь-якого продукту або явища.

Оцінити продукт може пересічний споживач продукту або навчений дегустатор. В будь-якому випадку, він / вона майже ніколи не проводить оцінку поодиночі, а робить це завжди в групі, яку очолює фахівець з кваліфікацією «Panellleader».

Оцінки, отримані дегустатором, фіксуються на папері або в електронному вигляді за допомогою «карт оцінки» або «дегустаційних карт», які можуть мати різний вигляд навіть для одних і тих же продуктів в залежності від цілей і сенсорного дослідження. За підсумками дегустації отримані дані проходять певну процедуру оцінки їх якості, а саме:

- довіри: відповідність реальності;
- надійності: ймовірність отримання того ж самого результату при повторенні випробування, надавши дегустатору той же самий продукт;
- детальність отриманих даних: рівень деталізації, в зв'язку з потребами дослідження.

Для деяких тестів проводяться високоінформативна дегустація: вони не тільки дають інтегральну гедоністичну оцінку продукту, але і детально описують продукт, даючи його точний його точний емоційний сенсорний профіль.

Дегустатор - фахівець по сенсорному аналізу (дегустації) харчової, тютюнової та парфумерної продукції. Незважаючи на схожість професійних функцій, фахівці з дегустації відрізняються один від одного. Наприклад, мета дегустатора їжі полягає не тільки в тому, щоб зробити пробу і дати оцінку того чи іншого блюда, але також вміти оцінювати страви і напої в «ланцюжку» дотримання один за одним. Парфумерний дегустатор перевіряє те, як розкриваються аромати, як вони видозмінюються при нанесенні на шкіру, одяг, волосяний покрив.

Дегустатор - це людина, яка від природи володіє здатністю розрізняти найтонші нюанси смаку і запаху. За статистикою, природну здатність до професійного дегустування мають не більше 15% людей.

Навчити чутливості неможна, але якщо здібності є, їх можна розвинути. Дегустатори цілеспрямовано працюють над цим, вправляючись у розрізненні запахів і смаків.

Відтінки смаку і запаху потрібно не тільки розрізняти, але і запам'ятовувати. Більшість з нас відрізняють аромат черемхи від запаху шкіряного портфеля. А ось черемху і конвалії розрізняють не всі. Для професійного дегустатора парфумерії цієї проблеми не існує. Він по запаху легко відрізнити квіти після дощу від них же в жаркий день. Чим більше смаків і ароматів в «картотеці пам'яті» дегустатора, тим цінніше він як фахівець. Більш того, він запам'ятовує безліч запахів, які йому доводиться перебирати під час однієї дегустації, порівнює їх і може запропонувати варіанти комбінації.

Кваліфікація дегустатора, його сенсорна пам'ять і чутливість розвиваються з роками. Це стосується всіх дегустаторів, в тому числі і тих, хто оцінює вино, каву, чай. Наприклад, досвідчений дегустатор вина може визначити на смак, де і в якому році воно зроблено. Таке вміння не приходить за один рік.

Дегустація вимагає високої зосередженості. Ніщо не повинно відволікати - ні зайві предмети, ні розмови, ні занадто яскраве світло, ні сторонні запахи. Більш того, дегустатор починає готувати свої рецептори до дегустації заздалегідь: він уникає різких запахів, страв з різким смаком. Справжні дегустатори не палять, не п'ють міцного алкоголю, здатного знизити чутливість рецепторів, не користуються духами.

Однак завдання дегустатора полягає не тільки в тому, що б вибрати краще. Він повинен проаналізувати будь-який смак і аромат, описати його і класифікувати, тобто висловити відчуття через систему професійних понять. Без цього неможливо сформулювати, в чому полягають недоліки чи переваги і чому при купажуванні слід з'єднати саме ці сорти чаю, вина або кави, а не інші.

Дегустатор також орієнтується на зір, слух, а іноді і на дотик. Наприклад, оцінюючи чайне листя, він занурюється в них, оцінює їх на дотик, прислухається до їх шереху. Потім він придивляється до кольору настою, і лише після цього пробує його на смак.

Освіта: деякі виробники харчових продуктів, напоїв, тютюну, парфумерії і т.д. самі організовують курси дегустаторів. Як правило, з безлічі студентів лише деякі успішно проходять всі етапи навчання, отримують відповідний диплом і запрошення працювати в компанії.

Інший спосіб освоїти професію - закінчити вуз за фахом технолога харчової, тютюнової або парфумерної промисловості. У цьому випадку, якщо є здібності до дегустації, їх можна успішно поєднати з технологічними знаннями.

У деяких країнах дегустатор повинен підтвердити свій рівень кваліфікації, пройшовши спеціальну атестаційну комісію.