

23-1785

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Серегин И.Г., Абдуллаева А.М.,
Сатюкова Л.П., Козак Ю.А.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПРИ ВЕТСАНЭКСПЕРТИЗЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Учебное пособие



Москва
2022

23-01785

**Серегин И.Г., Абдуллаева А.М.,
Сатюкова Л.П., Козак Ю.А.**

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА
ПРИ ВЕТСАНЭКСПЕРТИЗЕ СЫРЬЯ
И ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Учебное пособие



Москва
Издательский дом
«НАУЧНАЯ БИБЛИОТЕКА»
2022

УДК 619.31

ББК 48

Т 66

Рецензенты:

В.Е. Никитченко, доктор ветеринарных наук, профессор Департамента ветеринарной медицины АТИ Российского университета дружбы народов;

А.Б. Леонтьев, доктор биологических наук, профессор кафедры ветеринарной медицины Российского Государственного аграрного университета – МСХА имени К.А. Тимирязева.

Т 66 Серегин И.Г., Абдуллаева А.М., Сатюкова Л.П., Козак Ю.А. Органолептическая оценка при ветсанэкспертизе сырья и продукции животного происхождения : учебное пособие / И.Г. Серегин, А.М. Абдуллаева, Л.П. Сатюкова, Ю.А. Козак. – М.: Издательский дом «НАУЧНАЯ БИБЛИОТЕКА», 2022. – 212 с.

ISBN 978-5-907497-74-0

Учебное пособие подготовлено в соответствии с рабочими программами по ветеринарно-санитарной экспертизе для бакалавров и магистров направлений подготовки 36.03.01, 36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза и специалитета 36.05.01 – Ветеринария.

Цель учебного пособия – помочь студентам самостоятельно освоить методы органолептической оценки сырья и продукции животного происхождения, порядок подготовки дегустаторов, помещений и образцов для органолептических исследований, а также требования к условиям проведения органолептической оценки различных продовольственных товаров. В учебном пособии представлены инструкции по осуществлению органолептической оценки сырья и продукции по цвету, консистенции, запаху и вкусу исследуемых образцов.

Учебное пособие предназначено для студентов, обучающихся на ветеринарных и ветеринарно-санитарных факультетах отраслевых ВУЗов.

УДК 619.31

ББК 48

ISBN 978-5-907497-74-0

© Серегин И.Г., Абдуллаева А.М., Сатюкова Л.П., Козак Ю.А., 2022

© ФГБОУ ВО МГУПП, 2022

© Издательский дом «НАУЧНАЯ БИБЛИОТЕКА», 2022

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1. Органолептические показатели животноводческого сырья и продукции	19
2. Органолептический анализ СЛОВАРЬ. Sensory analysis. Vocabulary (ГОСТ Р ИСО 5492).....	30
3. Системы и методы органолептического анализа сырья и продукции	46
4. Требования к помещениям для органолептической оценки сырья и продукции.....	51
5. Требования к дегустаторам	55
6. Требования к проведению органолептической оценки сырья и продукции.....	63
7. Определение различий при органолептической оценке сырья и продукции.....	73
8. Органолептическая оценка мясного сырья.....	87
9. Органолептическая оценка молока и молочных продуктов ..	117
10. Органолептическая оценка качества яиц птицы	156
Приложения	170
Методические указания по применению научно–обоснованных методов органолептической оценки качества мясных продуктов	187
Библиографический список	204