

23-3152

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Самарской области

Государственное бюджетное учреждение Самарской области
«Научно-исследовательский институт садоводства и лекарственных растений
«Жигулевские сады»

Научно-исследовательский отдел

М. И. Дулов

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА
ПЛОДОВ НОВЫХ И ПЕРСПЕКТИВНЫХ
СОРТОВ ПЛОДОВЫХ, ЯГОДНЫХ КУЛЬТУР
И ВИНОГРАДА**

Практическое пособие

Инсома-пресс
Самара, 2022

23-03152

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Самарской области

Государственное бюджетное учреждение Самарской области
«Научно-исследовательский институт садоводства и лекарственных растений
«Жигулевские сады»

Научно-исследовательский отдел

М. И. Дулов

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА
ПЛОДОВ НОВЫХ И ПЕРСПЕКТИВНЫХ
СОРТОВ ПЛОДОВЫХ, ЯГОДНЫХ КУЛЬТУР
И ВИНОГРАДА**

Практическое пособие

Инсома-пресс
Самара, 2022

УДК 634.1.076

ББК 42.35

Д81

Рецензенты:

Нечаева Е. Х. – заведующий кафедрой «Садоводство и селекции» ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, канд. с.-х. наук, доцент.

Волкова А. В. – доцент кафедры «Технология производства и экспертизы продуктов из растительного сырья» ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, канд. с.-х. наук, доцент.

Дулов М. И.

Д81 Органолептическая оценка качества плодов новых и перспективных сортов плодовых, ягодных культур и винограда. Практическое пособие / М. И. Дулов. – Самара: издательство «Инсома-пресс», 2022 г. – 56 с.

ISBN 978-5-4317-0494-9

Практическое пособие включает характеристику свежих плодов и ягод по основным органолептическим показателям качества, порядок определения сенсорных способностей дегустаторов, сенсорной их чувствительности на «вкусовой дальтонизм» и порога вкусовой чувствительности. Изложены методики определения величины, одномерности и дегустационной оценки плодов новых и перспективных сортов яблони и груши, косточковых культур, смородины и крыжовника, малины и ежевики, земляники, жимолости и винограда. Предложена методика комплексной органолептической оценки свежих плодов и ягод.

Производственно-практическое издание (практическое пособие) содержит методические рекомендации для научных и педагогических работников в помощь их практической деятельности по органолептической оценке качества свежих плодов и ягод новых и перспективных сортов плодовых, ягодных культур и винограда.

УДК 634.1.076

ББК 42.35

ISBN 978-5-4317-0494-9

© Дулов М. И., 2022

© ГБУ СО НИИ «Жигулевские сады», 2022

ОГЛАВЛЕНИЕ

	Стр.
ВВЕДЕНИЕ.....	4
1. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ЯГОД.....	6
2. ФОРМИРОВАНИЕ ДЕГУСТАЦИОННОЙ КОМИССИИ.....	11
2.1. Определение сенсорных способностей дегустаторов.....	11
2.2. Определение сенсорной чувствительности на «вкусовой дальтонизм».....	12
2.3. Определение порога вкусовой чувствительности.....	14
2.4. Порядок работы дегустационной комиссии.....	17
3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВЕЛИЧИНЫ, ОДНОМЕРНОСТИ И ДЕГУСТАЦИОННОЙ ОЦЕНКИ ПЛОДОВ И ЯГОД.....	19
3.1. Определение величины, одномерности и дегустационной оценки плодов яблони и груши.....	19
3.2. Определение величины, одномерности и дегустационной оценки плодов косточковых культур.....	22
3.3. Определение величины, одномерности и дегустационной оценки плодов смородины и крыжовника.....	26
3.4. Определение величины, одномерности и дегустационной оценки ягод малины и ежевики.....	29
3.5. Определение величины, одномерности и дегустационной оценки ягод земляники.....	33
3.6. Дегустационная оценка столовых сортов винограда.....	36
3.7. Определение величины, одномерности и дегустационной оценки плодов жимолости.....	38
4. КОМПЛЕКСНАЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ЯГОД.....	42
СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ.....	44
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	46