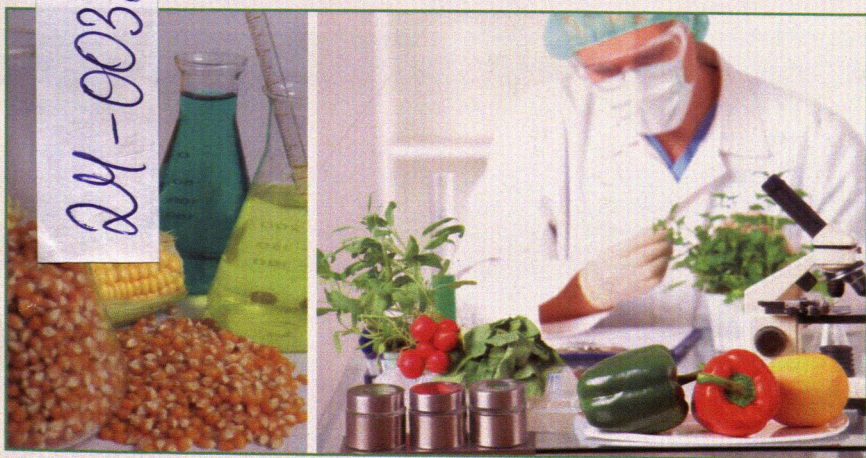


24-383

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

**СЕНСОРНЫЕ МЕТОДЫ
АНАЛИЗА.
ОБЩЕЕ РУКОВОДСТВО**

24-00383



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кубанский государственный технологический университет»



**СЕНСОРНЫЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА.
ОБЩЕЕ РУКОВОДСТВО**

Утверждено методическим советом ФГБОУ ВО «Кубанский
государственный технологический университет»
в качестве учебного пособия

Краснодар
2023

УДК 641.1/3:658.562.47 (075.8)

ББК 36-1

С 31

Коллектив авторов:

А. А. Ковалевская, О. С. Воронцова, В. В. Илларионова, А. Н. Дроздов

Рецензенты:

Е.Н. Никулина – директор ООО «Эксперт Квалити Групп»;

Е.Н. Губа – канд. техн. наук., зав. кафедрой товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»;

Е.А. Бутина – д-р техн. наук, проф. кафедры технологии жиров, косметики, товароведения, процессов и аппаратов ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»

С 31 Сенсорные методы анализа. Общее руководство: учеб. пособие/ А.А. Ковалевская [и др.]. – Краснодар: ФГБОУ ВО «КубГТУ», 2023. – 199 с.

ISBN 978-5-8333-1232-2

Приведены общие и специальные методы органолептического анализа, общие рекомендации по проектированию лабораторных помещений для органолептического анализа, а также основные требования к отбору, обучению и надзору за отдельными экспертами и экспертами.

Пособие предназначено для студентов направления подготовки 38.03.07 Товароведение, а также преподавателей, специалистов пищевых предприятий, аспирантов и научно-технических работников.

УДК 641.1/3:658.562.47 (075.8)

ББК 36-1

ISBN 978-5-8333-1232-2

© ФГБОУ ВО «КубГТУ», 2023

© Коллектив авторов, 2023

Оглавление

| | |
|--|------------|
| Введение..... | 5 |
| Глава 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ..... | 7 |
| 1.1 Правила проектирования помещений для проведения сенсорного анализа..... | 7 |
| 1.2 Требования, предъявляемые к отобранным испытателям и экспертам-испытателям..... | 14 |
| Контрольные вопросы | 41 |
| Глава 2. МЕТОДОЛОГИЯ СЕНСОРНОГО АНАЛИЗА..... | 43 |
| 2.1 Общие требования к применению методов сенсорного анализа... .. | 43 |
| 2.2 Метод ранжирования..... | 47 |
| 2.3 Метод «дуо-трио»..... | 51 |
| 2.4 Метод треугольника..... | 55 |
| 2.5 Метод «А» - «Не А»..... | 58 |
| 2.6 Метод парного сравнения..... | 60 |
| 2.7 Метод последовательного анализа | 65 |
| 2.8 Порядок составления профиля органолептических показателей продукта..... | 67 |
| 2.9 Порядок применения шкал количественных характеристик..... | 74 |
| 2.10 Порядок проведения потребителями гедонических испытаний... .. | 79 |
| Контрольные вопросы..... | 94 |
| Глава 3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕТОДЫ СЕНСОРНОГО АНАЛИЗА..... | 96 |
| 3.1 Методы оценки и характеристики структуры..... | 96 |
| 3.2 Методы оценки цвета пищевых продуктов..... | 109 |
| 3.3 Порядок оценки влияния упаковочных материалов на изменение флейвора пищевых продуктов..... | 118 |
| 3.4 Порядок определения и верификации срока годности пищевой продукции..... | 127 |
| Контрольные вопросы..... | 132 |
| Библиографический список..... | 133 |
| Список терминов..... | 135 |
| Приложение А Варианты планировки помещений лаборатории сенсорного анализа..... | 153 |
| Приложение Б Характеристики коэффициентов повторяемости и воспроизводимости результатов испытаний членов комиссии..... | 163 |
| Приложение В Использование дисперсионного анализа при выборе экспертов для оценки..... | 165 |
| Приложение Г Определение условий теста..... | 170 |
| Приложение Д Образец формы для фиксирования ответов..... | 171 |
| Приложение Е Листы протоколов для оценки методом «дуо-трио»..... | 172 |
| Приложение Ж Примеры заполнения анкеты для теста «А»- «Не А»... .. | 173 |
| Приложение И Пример теста попарного сравнения..... | 174 |

| | |
|---|-----|
| Приложение К Графическое изображение последовательного анализа..... | 176 |
| Приложение Л Примерные вопросы анкеты для набора испытателей..... | 177 |
| Приложение М Образцы шкал продуктов для оценки структурно-механических свойств продукции..... | 179 |
| Приложение Н Схемы устройств для определения цвета..... | 189 |
| Приложение П Оценка рисков, связанных с упаковкой пищевых продуктов..... | 194 |