

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

КАФЕДРА МАРКЕТИНГА И ТОРГОВЛИ

Рабочая программа дисциплины (модуля)
**СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ**

Направление и направленность (профиль)

38.03.07 Товароведение. Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности

Год набора на ОПОП
2018

Форма обучения
очная

Владивосток 2020

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Сенсорный анализ продовольственных товаров» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению(ям) подготовки 38.03.07 Товароведение (утв. приказом Минобрнауки России от 04.12.2015г. №1429) и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 г. N301).

Составитель(и):

Вершинина А.Г., кандидат технических наук, доцент, Кафедра маркетинга и торговли, Anna.Vershinina@vvsu.ru

Утверждена на заседании кафедры маркетинга и торговли от 15.05.2020 , протокол №

9

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой (разработчика)

Юрченко Н.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат	1575639371
Номер транзакции	0000000000317919
Владелец	Юрченко Н.А.

Заведующий кафедрой (выпускающей)

Юрченко Н.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат	1575639371
Номер транзакции	000000000031791A
Владелец	Юрченко Н.А.

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины “Сенсорный анализ продовольственных товаров” является подготовка высококвалифицированных специалистов, имеющих глубокие знания в теоретических аспектах проблемы дегустационного анализа продовольственных товаров и владеющих основными методическими приемами в практическом приложении.

Задачи освоения дисциплины:

- усвоение теоретических знаний в области дегустационного анализа;
- овладение практическими навыками по основным вопросам оценки качества и идентификации продовольственных товаров с использованием сенсорного анализа.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемыми результатами обучения по дисциплине являются знания, умения, навыки, соотнесенные с компетенциями, которые формирует дисциплина, и обеспечивающие достижение планируемых результатов по образовательной программе в целом. Перечень компетенций, формируемых в результате изучения дисциплины (модуля), приведен в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код компетенции	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения	
38.03.07 «Товароведение» (Б-ТВ)	ПК-9	Знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	Знания:	методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров с использованием органолептического анализа
			Умения:	применять современные методы идентификации на основе органолептического анализа для диагностики дефектов и сокращения потерь
			Навыки:	методами идентификации, оценки качества товаров для выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции с помощью органолептического анализа
	ПК-13	Умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Знания:	правила приемки товаров по качеству с применением органолептических методов
			Умения:	определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества по органолептическим показателям техническим регламентам, стандартам и другим документам
			Навыки:	основными методами и приемами проведения оценки качества потребительских товаров и установления соответствия их качества техническим регламентам, стандартам и другим документам на основе органолептического анализа

	ОПК-5	Способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	Знания:	Знать органолептические свойства продовольственных товаров и факторы, формирующие и сохраняющие их качество
			Умения:	Уметь проводить оценку качества по органолептическим показателям, организовать проведение дегустаций различного типа, применять знания в работе по организации торговых процессов
			Навыки:	Владеть навыками организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества потребительских товаров с использованием современных методов дегустационного анализа

3. Место дисциплины (модуля) в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Сенсорный анализ продовольственных товаров» относится к базовой части.

Входными требованиями, необходимыми для освоения дисциплины, является наличие у обучающихся компетенций, сформированных при изучении дисциплин и/или прохождении практик «Основы потребительских знаний». На данную дисциплину опираются «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров», «Оценка качества и конкурентоспособности товаров и услуг», «Товароведение продовольственных товаров».

4. Объем дисциплины (модуля)

Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу, приведен в таблице 2.

Таблица 2 – Общая трудоемкость дисциплины

Название ОПОП ВО	Форма обуче- ния	Часть УП	Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО)	Трудо- емкость	Объем контактной работы (час)						СРС	Форма аттес- тации
				(З.Е.)	Всего	Аудиторная			Внеауди- торная			
						лек.	прак.	лаб.	ПА	КСР		
38.03.07 Товароведение	ОФО	Бл1.Б	2	3	35	17	0	17	1	0	73	3

5. Структура и содержание дисциплины (модуля)

5.1 Структура дисциплины (модуля) для ОФО

Тематический план, отражающий содержание дисциплины (перечень разделов и тем), структурированное по видам учебных занятий с указанием их объемов в соответствии с учебным планом, приведен в таблице 3.1

Таблица 3.1 – Разделы дисциплины (модуля), виды учебной деятельности и формы

текущего контроля для ОФО

№	Название темы	Кол-во часов, отведенное на				Форма текущего контроля
		Лек	Практ	Лаб	СРС	
1	Роль и значение органолептических методов исследования	1	0	0	9	контрольный тест по теме
2	Психофизиологические основы дегустационного анализа	8	0	8	22	контрольный тест 2, лабораторные работы
3	Методы дегустационного анализа	4	0	4	16	контрольный тест 3, лабораторная работа
4	Использование экспертных методов в дегустационном анализе	2	0	2	12	контрольный тест 4, лабораторная работа
5	Организация современного дегустационного анализа	2	0	3	14	контрольный тест, итоговое задание Проведение дегустации продовольственных товаров
Итого по таблице		17	0	17	73	

5.2 Содержание разделов и тем дисциплины (модуля) для ОФО

Тема 1 Роль и значение органолептических методов исследования.

Содержание темы: Преимущества и недостатки дегустационного анализа. Обзор действующей нормативно-технической документации. Порядок органолептической оценки. Номенклатура дегустационных показателей, их значимость в общем восприятии человеком качества продукции. В рамках данной темы планируется выполнение СРС Итоговое задание по теме 1. Распределение показателей качества.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: ЭОС <https://edu.vvsu.ru/course/view.php?id=14277>, презентации, активные методы: принцип фасилитации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к тесту, СРС Итоговое задание по теме 1.

Тема 2 Психофизиологические основы дегустационного анализа.

Содержание темы: Функции нервной системы и механизм восприятия ощущений. Понятие о рецепторах, проводниках, анализаторах. Значение вкуса в жизни человека. Различия в понятиях вкус и вкусоность. Анатомия и физиология наружно воспринимающей части вкусового аппарата. Классификация вкусов. Адаптация и сенсibilизация, усталость органов вкуса. Вкусовой контраст и маскировка вкусов. Вторичный вкус. Вкусовой дальтонизм. Условия проведения оценок вкуса. Значение запаха в жизни человека. Устройство органов обоняния и механизм восприятия запахов. Физические свойства и химические свойства веществ, обладающих запахом. Пороговые концентрации, впечатлительность обоняния. Наиболее распространенные гипотезы запаха. Факторы, влияющие на впечатлительность органов обоняния. Условия проведения оценки запахов. Значение зрительных ощущений в жизни человека. Роль зрительных ощущений в оценке качества пищевых продуктов. Устройство органов зрения и механизм восприятия зрительных ощущений. Основные цвета. Шкала цветов. Эталоны цвета. Факторы, влияющие на зрительные ощущения. Условия проведения зрительных оценок. Классификация ощущений осязания. Рецепторы осязания и их устройство. Значение осязательных ощущений при оценке качества продовольственных товаров. Значение слуховых ощущений в оценке качества пищевых продуктов. Сила импульса, адаптация и физиологическая усталость, упражнения и влияние условий жизни, степень внимания и осознания, возраст оценщика. Одновременное действие различных импульсов. В рамках данной темы выполняются лабораторные работы 1 и 2, также выполняется СРС Анализ видеоматериала по развитию

сенсорных ощущений.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекции в ЭОС, активные формы: использование метода фасилитации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к лабораторным работам, выполнение СРС Анализ видеоматериала по развитию сенсорных ощущений.

Тема 3 Методы дегустационного анализа.

Содержание темы: Потребительские и аналитические методы. Единичный опыт. Системы парного и треугольного сравнения. Система предпочтительности. Методы разбавления и профилирования. Метод бальной оценки. Принципы построения традиционных балльных шкал. Номенклатура показателей, их коэффициенты весомости (значимости), диапазон и градация шкалы. Профиллограммы В рамках темы выполняется лабораторная работа 3, и СРС Анализ методов, используемых при органолептической оценке .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекции в ЭОС.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к лабораторным работам, тесту, выполнение СРС Анализ методов, используемых при органолептической оценке.

Тема 4 Использование экспертных методов в дегустационном анализе.

Содержание темы: Области применения экспертных методов для выбора наилучших решений и выполнения оценочных операций в сенсорном анализе. Методы и процедуры опроса экспертов. Правила проведения процедур анкетирования и интервьюирования. Требования к экспертам: профессиональная и квалиметрическая компетентность, деловитость, объективность. Психофизиологические возможности дегустаторов. Участие экспертов в выборе номенклатуры показателей качества продукции, определение их коэффициентов весомости, выборе базовых значений показателей и установлении критериев для определения категорий качества продукции. Виды и назначение дегустаций. Условия проведения дегустаций для получения воспроизводимых результатов. Способы обобщения суждений экспертов: голосование и усреднение. В рамках темы выполняется лабораторная работа 4 и СРС Создание шкалы балльного или профильного метода.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекции в ЭОС, активные формы: использование метода фасилитации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к лабораторным работам, тесту, выполнение СРС Создание шкалы балльного или профильного метода.

Тема 5 Организация современного дегустационного анализа.

Содержание темы: Основные требования к современному научно обоснованному дегустационному анализу. Методы испытания сенсорной чувствительности дегустаторов в области вкуса и обоняния: проба на вкусовой дальтонизм, определение индивидуальной пороговой концентрации распознавания вкусовых веществ, испытание способности различать запахи, определение способности различать разницу во вкусе и запахе. Понятия, используемые в сенсорном анализе: сенсорная чувствительность, порог чувствительности, порог разницы, индивидуальная воспроизводимость оценок, сенсорная память, дегустационный минимум. Условия проведения сенсорного анализа. Требования к помещению, температуре, освещенности, посуде. Отбор и подготовка пробы. Величина пробы. Влияние последовательности и числа проб на качество оценки. Требования к оценщику. Взаимосвязь результатов сенсорного и инструментального анализа. В рамках данной темы выполняется итоговая работа по выявлению знаний, умений и навыков проведения органолептического анализа.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекции в ЭОС, активные формы: использование метода фасилитации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к Итоговой работе и тесту 5.

6. Методические указания по организации изучения дисциплины (модуля)

Успешное освоение дисциплины предполагает активную работу студентов на всех занятиях аудиторной формы: программой дисциплины предусмотрены лекционные и лабораторные занятия, выполнение аттестационных мероприятий, эффективную самостоятельную работу.

В процессе изучения дисциплины студенту необходимо ориентироваться на самостоятельную проработку лекционного материала, подготовку к лабораторным работам, выполнение заданий для самостоятельной работы, рекомендованных при изучении некоторых тем.

На лекциях, проводимых в интерактивном и электронном режимах, излагаются теоретические вопросы сенсорного анализа. Во время лабораторных занятий студенты проходят тестирование по сенсорным характеристикам для дальнейшего распределения и участия в деловой игре.

Методические рекомендации по обеспечению самостоятельной работы

Цель СРС в процессе обучения заключается, как в усвоении знаний, так и в формировании умений и навыков по их использованию в новых условиях на новом учебном материале. Самостоятельная работа призвана обеспечивать возможность осуществления студентами самостоятельной познавательной деятельности в обучении, и является видом учебного труда, способствующего формированию у студентов самостоятельности.

В рамках подготовки к лабораторным занятиям студенты сначала прорабатывают лекционный материал, презентации по теме работы, знакомятся с целью, задачами и информационными источниками. При необходимости подбирают дополнительные информационные материалы, необходимую литературу, нормативные и законодательные документы, знакомятся с ними.

Краткие методические указания и шкала оценки для выполнения Итогового задания по теме 1. Распределение показателей качества
<https://edu.vvsu.ru/mod/forum/view.php?id=65319>

Задание выполняется после изучения теоретического и практического материалов к теме.

Из изученных показателей органолептической оценки качества продовольственных товаров составить алгоритм оценки качества, указать к какой группе относятся показатели по отношению к органу чувств и дать их характеристику.

Каждый студент должен выбрать 2 группы. Одну группу могут выбрать не более 4 студентов. Вид товара необходимо выбрать индивидуально из предложенных товарных групп, не допускается повторений.

Например, если один выбрал сметану из молочной группы, то данный продукт больше никто не может взять. Ответ можно сформировать в виде таблицы либо текстом с прикрепленным фото (показатель([форма](#))- ее описание - как определяется (с помощью зрения)

В сообщении пишем ФИО и продукт, файл с ответом крепим.

Оценку работы проводят сами студенты по взаимному рецензированию. Для этого выбирают работы из другой товарной группы и оценивают по предложенным критериям:

5 баллов выставляется при полном ответе, а именно перечислены все показатели, относящиеся к данному продукту, дана их характеристика и методика их определения;

4 балла - перечислена большая часть показателей (меньше требуемых на 1-2), дана их характеристика и методика определения;

3 балла - перечислены не все показатели (1-2), но дана их характеристика и методика

определения;

если неправильно указаны методика и характеристика задание не засчитывается.

Необходимо оценить в данном задании две работы из разных групп.

Оценку пишем в форуме по выбранной для рецензирования теме. Отмечаем ФИО рецензируемого и продукт, им выбранный

Краткие методические указания для выполнения самостоятельной работы: СРС
Анализ видеоматериала по теме

Задание выполняется после изучения теоретического и практического материалов к теме.

Необходимо просмотреть предложенные фильмы, представленные в ЭОС

Сформировать файл с ответом, в котором дать краткое описание в [формате](#) таблицы знал-узнал-хочу узнать.

Указать фильм, описать термины, методы, исследования, используемые в фильме, которые знали до просмотра, что нового узнали, и что еще хотели бы узнать по данной теме

Краткие методические указания для выполнения самостоятельной работы: СРС
Анализ методов, используемых при органолептической оценке
<https://edu.vvsu.ru/mod/forum/view.php?id=65335>

Задание выполняется после изучения теоретического и практического материалов к теме.

Необходимо из профессиональной периодической литературы за период с 2012 по 2020 гг, для этого заходим в библиотеку на сайт E-library. в поиске забиваем товароведение и из предложенных журналов берем понравившуюся статью. Либо из предложенных материалов в ЭОС, выбрать статью, в которой применялись органолептические методы исследования.

Указать автора статьи, название, журнал со ссылкой на источник (или прикрепить файл со статьей)

Сформировать файл с ответом, в котором дать краткое описание о товаре, выбранных показателях и методах, использованных в статье. Указать положительные и отрицательные стороны выбранных методик и дать свою рекомендацию (по показателям, критериям, методам)

Каждый студент создает тему под своей фамилией и крепит свою работу.

Необходимо оценить одну работу своего сокурсника по указанным критериям.

Критерии оценивания работы сокурсника:

10 баллов - дано краткое описание о товаре, выбранных показателях и методах, использованных в статье. Указаны положительные и отрицательные стороны выбранных методик и даны свои рекомендации (по показателям, критериям, методам)

7 баллов - дано краткое описание о товаре, выбранных показателях и методах, использованных в статье. Указаны положительные и отрицательные стороны выбранных методик

5 баллов - дано краткое описание о товаре, выбранных показателях и методах, использованных в статье.

Краткие методические указания для выполнения самостоятельной работы: СРС
Создание шкалы для баллового или профильного метода

На основании пройденных тестирований на лабораторных работах ребята делятся на 2 группы: эксперты по балловому методу и эксперты по профильному методу. СРС выполняется в форуме ЭОС <https://edu.vvsu.ru/mod/forum/view.php?id=65346>

Суть работы в выборе дескрипторов и показателей, разработке уровней градации и обосновании выбранных параметров. Каждая группа формирует разработанный дегустационный лист для использования его в Итоговом задании Деловая игра.

Задание выполняется после изучения теоретического и практического материалов к теме.

Для проведения занятий лекционного типа используются учебно-наглядные пособия в форме презентации, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие темам

лекций, представленным в пункте 5 настоящей РПД.

Задания для лабораторных работ с методическими указаниями по их выполнению приведены в Приложении 2. Дисциплина представлена в ЭОС <https://edu.vvsu.ru/course/view.php?id=14277>, с полным комплектом материалов для проведения лекционных и лабораторных занятий, при использовании смешанного обучения выносятся лекционные занятия в ЭОС.

Особенности организации обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

При необходимости обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (по заявлению обучающегося) предоставляется учебная информация в доступных формах с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.
- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.
- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные задания, консультации и др.

7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений планируемым результатам обучения по дисциплине созданы фонды оценочных средств. Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 1.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

8.1 Основная литература

1. Заворохина Н.В., Голуб О.В., Позняковский В.М. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : Учебник [Электронный ресурс] : Инфра-М , 2020 - 144 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=348702>
2. Медведев П. В., Федотов В. А. Сенсорный анализ продовольственных товаров : Учебники и учебные пособия для ВУЗов [Электронный ресурс] - Оренбург : Оренбургский государственный университет , 2017 - 98 - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=481787
3. Николаева М.А., Карташова Л.В. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров : Учебник [Электронный ресурс] : Юридическое издательство Норма , 2019 - 320 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=337016>

8.2 Дополнительная литература

1. Савина Ольга Васильевна. ЭКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СОВРЕМЕННЫХ МЕТОДОВ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА [Электронный ресурс] - 10 - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/231674>

2. Казакова Елена Сергеевна. Сенсорный анализ продовольственных товаров [Электронный ресурс] , 2012 - 120 - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/224290>

3. Скорбина Е.А. Органолептическая оценка зернопродуктов : Учебное пособие [Электронный ресурс] : Агрус , 2016 - 40 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=314894>

4. Черепкина Л. П., Таламова И. Г. Избранные лекции по физиологии человека : Учебники и учебные пособия для ВУЗов [Электронный ресурс] - Омск : Сибирский государственный университет физической культуры и спорта , 2013 - 111 - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=277149

8.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая профессиональные базы данных и информационно-справочные системы (при необходимости):

1. Информационно-справочная система «Консультант Плюс» – <http://www.consultant.ru/>

2. Научная электронная библиотека «eLIBRARY.RU» – Режим доступа: <https://elibrary.ru/>

3. Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) URL: <https://rosпотребнадзор.ru/>

4. Электронная библиотечная система «РУКОНТ» - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>

5. Электронная библиотечная система «РУКОНТ» - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/>

6. Электронная библиотечная система ZNANIUM.COM - Режим доступа: <https://znanium.com/>

7. Open Academic Journals Index (OAJI). Профессиональная база данных - Режим доступа: <http://oaji.net/>

8. Президентская библиотека им. Б.Н.Ельцина (база данных различных профессиональных областей) - Режим доступа: <https://www.prilib.ru/>

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) и перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

Основное оборудование:

- Весы CAS MW-300T
- Весы CAS SCL-150 дискретность 0,005
- Весы электронные CAS
- Лабораторный холодильник-морозильник Liebherr LCv 4010
- Мультимедийный комплект №2 в составе: проектор Casio XJ-M146, экран 180*180, крепление потолочное
- Плита нагревательная LOIP LH-302(стеклокерамика)
- Штатив лабораторный ЛАБ-01 ШЛ

Программное обеспечение:

10. Словарь основных терминов

Сенсорный анализ - анализ с помощью органов чувств, обеспечивающих информацию об окружающей среде с помощью зрения, слуха, обоняния, вкуса, осязания, вестибулярной рецепции и интерорецепции.

Органолептический анализ - сенсорный анализ пищевых продуктов, вкусовых и ароматизирующих веществ с помощью обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха

Органолептика - наука, изучающая свойства готовых пищевых продуктов, их промежуточных форм и ингредиентов, вызывающих сенсорную реакцию человека.

Органолептическая оценка - оценка ответной реакции органов чувств человека на свойства пищевого продукта как исследуемого объекта, определяемая с помощью качественных и количественных методов.

Стимул - вещество или электрофизическое воздействие, вызывающее ощущение при взаимодействии с хеморецепторами.

Флейвор - комплексное ощущение в полости рта, вызываемое вкусом, запахом и текстурой пищевого продукта. Примечание. Запах и вкус, не свойственные данному продукту, именуется посторонним флейвором.

Внешний вид – это общее зрительное ощущение, производимое продуктом.

Форма – геометрические пропорции продукта.

Цвет – впечатление, вызванное световым импульсом, определенное доминирующей длиной световой волны и интенсивностью.

Блеск – способность продукта отражать большую часть лучей, падающих на поверхность продукта в зависимости от ее гладкости.

Прозрачность – свойство жидких продуктов, зависящее от степени пропускания света через слой жидкости определенной толщины.

Консистенция – характеристика текстуры, отражающая совокупность реологических свойств пищевых продуктов.

Плотность – свойство сопротивления продукта, возникающее при нажатии на него.

Эластичность – способность продукта возвращать первоначальную форму после прекращения нажима, не превышающего критической величины.

Упругость – характеристика текстуры, обусловленная скоростью и степенью восстановления исходных размеров продукта после прекращения деформирующего воздействия.

Липкость – это способность текстуры, обусловленная усилием, необходимым для преодоления силы притяжения между поверхностью продукта и языком, небом, зубами или руками.

Пластичность – свойство текстуры продукта не разрушаться в процессе и после прекращения деформирующего воздействия.

Хрупкость – свойство текстуры продукта разрушаться при небольших резких деформациях.

Текстура – термин, который относится к макроструктуре пищевых продуктов и характеризуется комплексом ощущений.

Запах – ощущение, возникающее при возбуждении рецепторов обоняния, определяемое качественно и количественно.

Аромат – это приятный гармоничный запах, характерный для данного пищевого продукта (для вина, чая, специй).

«Букет» – это приятный развивающийся запах, формирующийся под влиянием сложных процессов, происходящих во время созревания, брожения, ферментации (вино, сыр).

Вкус – ощущение, возникающее при возбуждении рецепторов полости рта и определяемое как качественно (сладкий, кислый, соленый, горький), так и количественно (интенсивность вкуса).

Сочность – впечатление осязания, производимое соками продукта во время его разжевывания (сочный, малосочный, суховатый, сухой).

Однородность – впечатление осязания, производимое размерами частиц продукта (однородность шоколадной массы).

Консистенция – осязание, которое чувствуется при распределении продукта на языке (жидкая, густая, плотная).

Волокнистость – ощущение, вызываемое волокнами, которые оказывают сопротивление при разжевывании продукта.

Крошливость – свойство твердого продукта крошиться при раскусывании, разжевывании. Обусловлено слабой степенью сцепления между частицами продукта.

Нежность – условный термин. Оценивается этот показатель по сопротивлению, которое оказывает продукт при разжевывании.

Терпкость – ощущение, вызванное тем, что внутренняя поверхность полости рта стягивается и при этом появляется сухость во рту.

Комплексный показатель «вкусность» - это комплексное ощущение вкуса, запаха, осязания и слуховых ощущений.