

УДК 543.92

СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ КАК ИНСТРУМЕНТ ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

Студентка гр. 11305120 Филипович Е. Р.

Кандидат техн. наук Давыдова Е. А.

Белорусский национальный технический университет, Минск, Беларусь

Во второй половине XX в. сформировалась наука, изучающая с помощью сенсорных анализаторов человека потребительские свойства продовольственных товаров, а также пищевых ингредиентов и промежуточных форм продуктов. В типовой системе показателей качества место сенсорной характеристики определено в группе эргономических показателей, которые характеризуют систему продукт-потребитель – окружающая среда и включают гигиенические, антропометрические, физиологические, психофизиологические и психологические показатели. Сенсорные показатели вместе с психологическими показателями составляют эмоциональную ценность продукта.

Органолептическая оценка – наиболее древний способ определения качества пищевых продуктов. Существующие методы лабораторного анализа более сложные по сравнению с приемами органолептической оценки, они трудоемки и позволяют характеризовать в основном частные признаки качества продуктов. Органолептический метод быстро и при правильной постановке анализа объективно и надежно дает общее впечатление о качестве продукта. Научно организованный органолептический анализ по чувствительности превосходит многие приемы лабораторного исследования, особенно в отношении таких показателей, как вкус, запах, текстура продуктов. Ошибки в сенсорном анализе чаще всего возникают при непрофессиональном подходе к этому методу оценки качества пищевых продуктов.

Существующее мнение о субъективности и невоспроизводимости органолептических оценок вызвано главным образом тем, что не учитываются индивидуальные особенности людей, не ведется их специальная подготовка и обучение приемам сенсорного анализа, не выполняются основные правила и условия научно обоснованного органолептического метода оценки качества пищевых продуктов, в частности, не проводится испытание дегустаторов на сенсорную чувствительность, не соблюдаются требования к помещению, в котором проводится дегустационная оценка, не уделяется должного внимания выбору метода оценки [1].

В последнее время проведены фундаментальные научные исследования в области сенсорного анализа, направленные на стандартизацию факторов, оказывающих влияние на объективность проводимых испытаний: методов отбора и подготовки испытателей и экспертов, условий проведения органолептического анализа, методологии сенсорной оценки [2].

Основные принципы отбора, обучения и тестирования отобранных испытателей и экспертов-испытателей отражены в ГОСТ ISO 8586-2015, в соответствии с которым в настоящее время проводится подготовка отобранных испытателей в Республике Беларусь.

Однако при этом отсутствуют четко регламентированные требования к отобранным испытателям и экспертам-испытателям сенсорного анализа, не определены процедуры подтверждения компетентности в аккредитованных органах по сертификации компетентности персонала. Таким образом, дальнейшее развитие методического обеспечения и повышения достоверности экспертных оценок пищевой продукции является актуальной задачей.

Литература

1. Родина, Т. Г. Сенсорный анализ как составляющая товарной экспертизы пищевых продуктов // Международная торговля и торговая политика. – 2015. – № 1. – С.83–95.
2. Органолептический анализ качества пищевых продуктов. Требования к испытателям / З. В. Ловкис [и др.] // Пищевая промышленность: наука и технологии. – 2018. – № 1 (39). – С.13–19.