



ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА С УЧЕТОМ СОВРЕМЕННЫХ ТРЕБОВАНИЙ

Буневич Н.В., Гуринович Т.А.

Органолептический анализ –

исследование продукции с целью оценки
органолептических характеристик с помощью
органов чувств



ИСПЫТАТЕЛИ, участвующие в органолептическом анализе, фактически являются

ИЗМЕРИТЕЛЬНЫМИ ПРИБОРАМИ,



результаты испытаний
напрямую зависят от квалификации испытателей,



органы чувств человека должны быть:

- ✓ оценены (аттестованы);
- ✓ оцениваться (аттестовываться) периодически.

Обучение испытателей включает:

- ✓ теоретическую подготовку,
- ✓ практическую подготовку.

Соблюдение требований стандартов, гармонизированных с международными,

к организации и проведению
органолептического анализа

позволит обеспечить единство измерений,



необходимо соблюдать:

- ✓ требования к местам проведения испытаний (ГОСТ ISO 8589),
- ✓ требования к специалистам (ГОСТ ISO 8586),
- ✓ критерии и методы распознавания ощущений (ГОСТ ISO 3972, ГОСТ ISO 5496, ГОСТ ISO 11037 и др.),
- ✓ пороги восприятия ощущений,
- ✓ требования к оборудованию,
- ✓ требования к посуде.

Обучение испытателей необходимо проводить с целью:

- ✓ оценки способностей каждого испытателя воспринимать тончайшие различия органолептических показателей с помощью органов чувств, в т.ч. выявление несоответствий основным требованиям;
- ✓ выявления способности испытателей к описанию и передаче своих ощущений;
- ✓ развития имеющихся способностей отобранных испытателей;
- ✓ уменьшения влияния субъективности при оценке органолептических показателей;
- ✓ развития долговременной сенсорной памяти;
- ✓ закрепление теоретических знаний;
- ✓ повышения достоверности результатов;
- ✓ получения воспроизводимых результатов органолептического анализа.

Схема отбора испытателей:



**Формирование
группы испытателей**

ФАКТОРЫ, способные оказать влияние на результаты органолептической оценки:

- ✓ соблюдение требований документации к проведению органолептического анализа объектов;
- ✓ состояние помещений, посуды;
- ✓ выбор и очередность определяемых показателей при органолептическом анализе (зависят от цели анализа и вида продукции, её особенностей);
- ✓ подготовка образцов, в том числе все стадии пробоподготовки (все стадии необходимо подробно описывать при ведении записей – для улучшения воспроизводимости результатов);
- ✓ порядок представления проб (в первую очередь анализируют образцы со слабовыраженными органолептическими характеристиками);
- ✓ снятие послевкусия после оценки каждого образца (ополаскивание ротовой полости водой или использование других нейтрализующих продуктов);
- ✓ физическое и психологическое состояние испытателей;
- ✓ опыт работы специалиста в данной области, включая обучение.