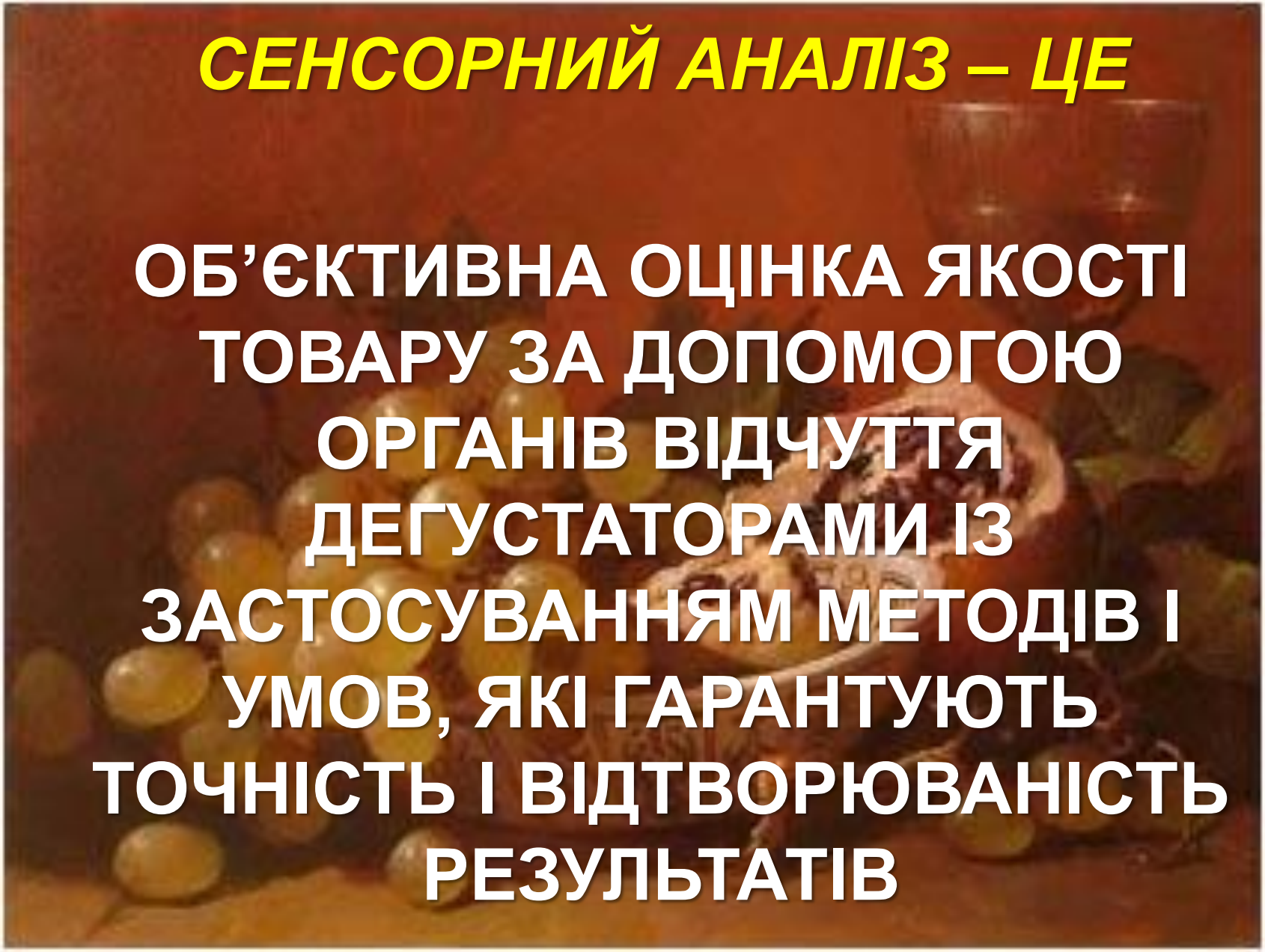
СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ

СИДОРЕНКО ОЛЕНА ВОЛОДИМИРІВНА,

ПРОФЕСОР КАФЕДРИ ТОВАРОЗНАВСТВА, УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ТА ЯКІСТЮ

СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ (ЛАТИНСЬКЕ ПОХОДЖЕННЯ)

- ***SENSUS*** **- СПРИЙНЯТТЯ, ПОЧУТТЯ, ВІДЧУВАННЯ**



СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ – ЦЕ

ОБ’ЄКТИВНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ТОВАРУ ЗА ДОПОМОГОЮ ОРГАНІВ ВІДЧУТТЯ ДЕГУСТАТОРАМИ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ МЕТОДІВ І УМОВ, ЯКІ ГАРАНТУЮТЬ ТОЧНІСТЬ І ВІДТВОРЮВАНІСТЬ РЕЗУЛЬТАТІВ

МЕТА ДИСЦИПЛІНИ – ФОРМУВАННЯ КОМПЕТЕНЦІЙ ФАХІВЦЯ З ОЦІНКИ СПОЖИВНИХ ТОВАРІВ НА ОСНОВІ:

- **РОЗВИТКУ СЕНСОРНОЇ ПАМ’ЯТІ**
- **ВИЗНАЧЕННЯ СЕНСОРНОЇ ЧУТЛИВОСТІ**
- **ЗАСВОЄННЯ МЕТОДОЛОГІЇ СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ**

ОСНОВНІ ЗАВДАННЯ:

- **розуміння психофізіологічних основ сенсорного аналізу**
- **визначення порогу сприйняття різних відчуттів і факторів їх підвищення**
- **організація проведення та методи сенсорної оцінки**

ЗНАЧЕННЯ СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ

- ЕКСПРЕС-МЕТОД ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ
- ТОЧНІСТЬ ТА ОБ’ЄКТИВНІСТЬ ДОСЛІДЖЕНЬ
- ВИЯВЛЕННЯ СПОЖИВЧИХ ПЕРЕВАГ

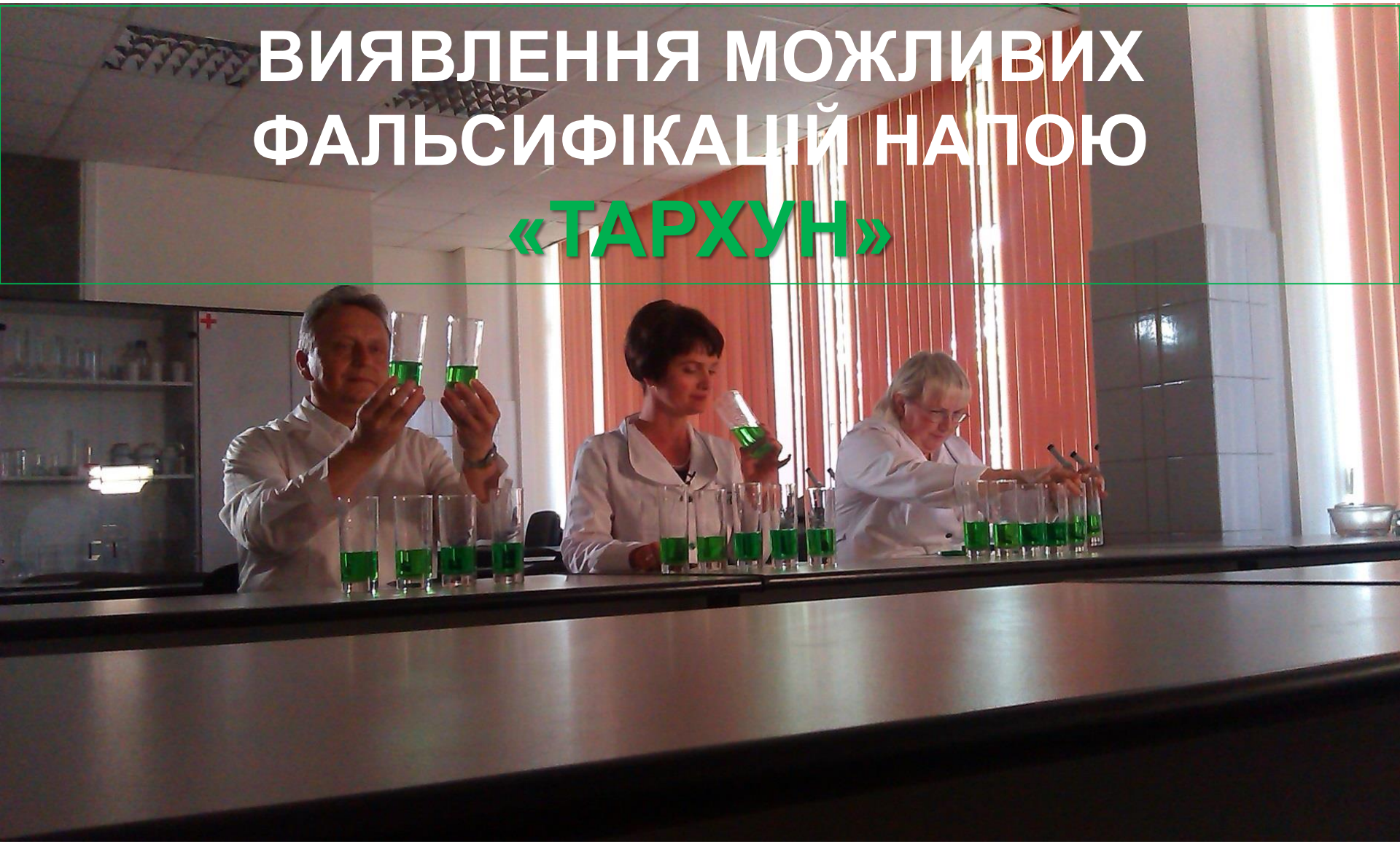
ДЕГУСТАЦІЯ

(*ЛАТИНСЬКЕ ПОХОДЖЕННЯ*)

- "DEQUSTO" – СМАК, АПРОБАЦІЯ ТОВАРУ
- ЦЕ ОЦІНКА СЕНСОРНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ПРОДУКТУ І, ОСОБЛИВО, СМАКОВИХ ХАРАКТЕРИСТИК

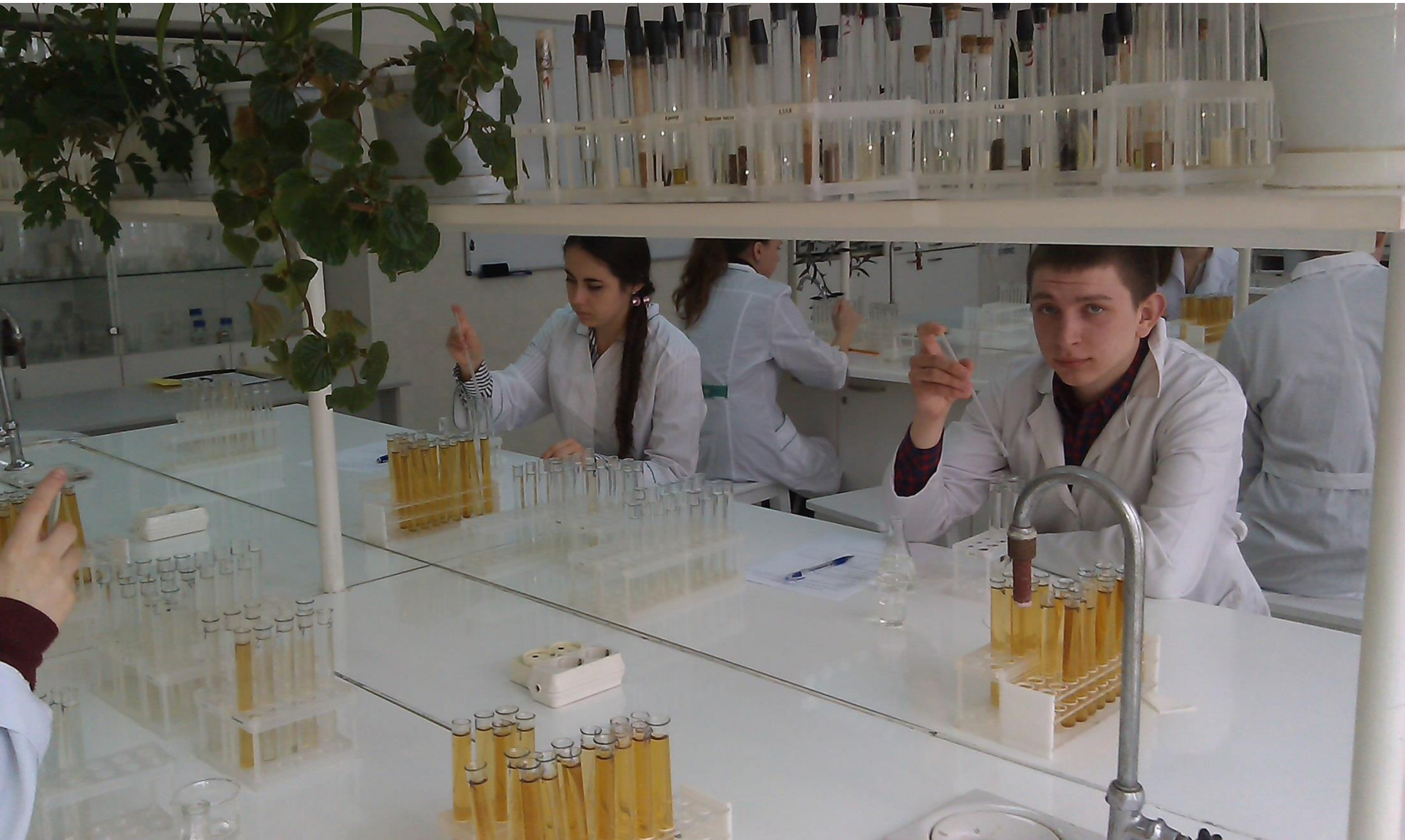
РОБОТА ДЕГУСТАЦІЙНОЇ КОМІСІЇ В РАМКАХ ТЕЛЕВІЗІЙНОГО ПРОЕКТУ «ЗНАК ЯКОСТІ»

ВИЯВЛЕННЯ МОЖЛИВИХ ФАЛЬСИФІКАЦІЙ НАПОЮ «ТАРХУН»



РОБОТА ГАЛУЗЕВОЇ
ДЕГУСТАЦІЙНОЇ КОМІСІЇ З
СЕНСОРНОЇ ОЦІНКИ ВИН

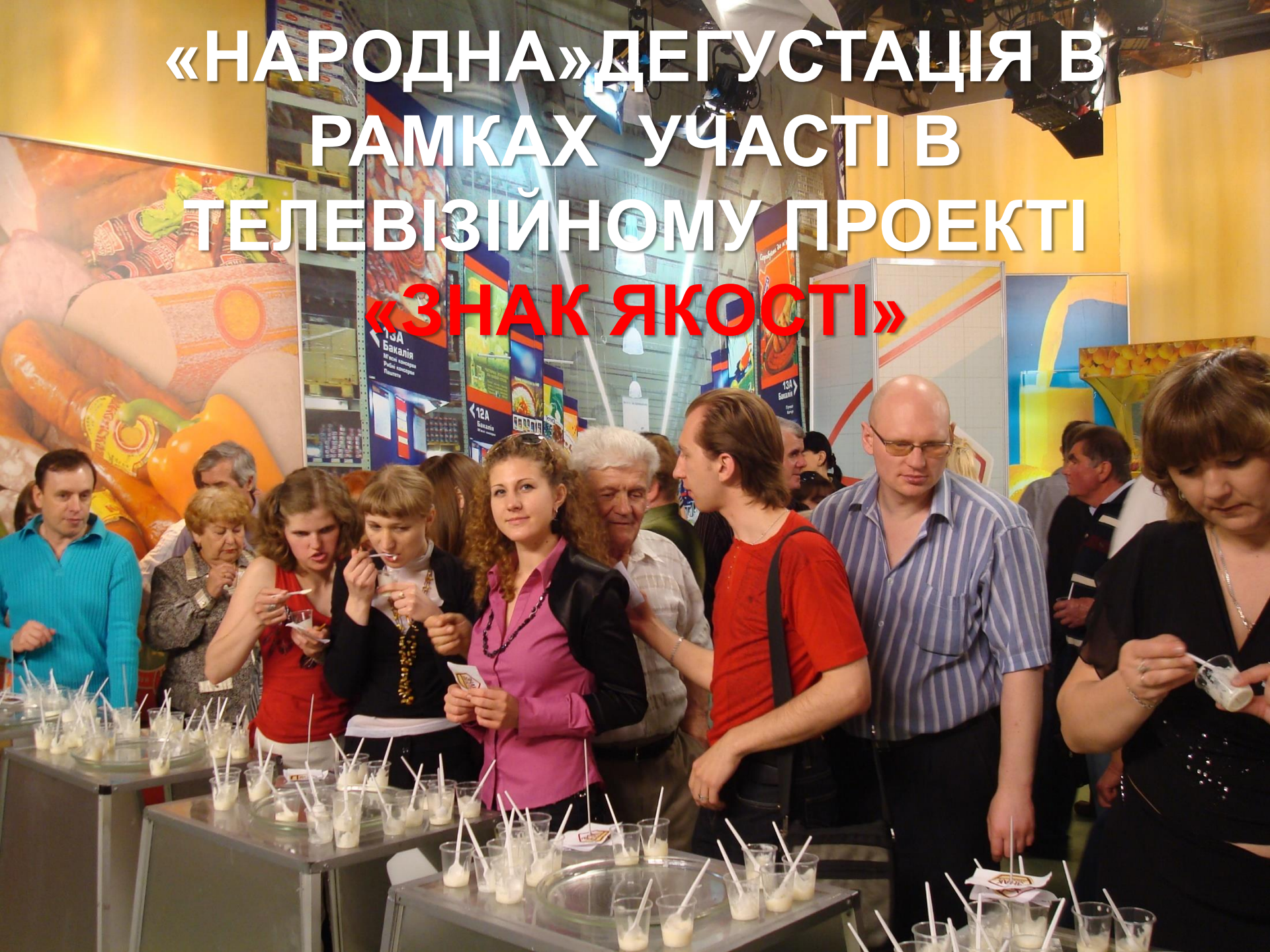
Лабораторія сенсорного аналізу



Індивідуальні робочі місця

Оцінка смакової чутливості

«НАРОДНА» ДЕГУСТАЦІЯ В РАМКАХ УЧАСТІ В ТЕЛЕВІЗІЙНОМУ ПРОЕКТІ «ЗНАК ЯКОСТІ»


«НАРОДНА»ДЕГУСТАЦІЯ В РАМКАХ УЧАСТІ В ТЕЛЕВІЗІЙНОМУ ПРОЕКТІ
«ЗНАК ЯКОСТІ»

12A
Бакалія
11A
Бакалія

«НАРОДНА»ДЕГУСТАЦІЯ В РАМКАХ УЧАСТІ В ТЕЛЕВІЗІЙНОМУ ПРОЕКТІ «ЗНАК ЯКОСТІ»

ЗНАК ЯКОСТІ

ТЕМАТИКА ЛЕКЦІЙ

- Сенсорний аналіз та його значення під час оцінки якості споживчих товарів
- Психофізіологічні основи сенсорного аналізу
- Організація органолептичних досліджень
- Відчуття смаку та його значення під час оцінки якості харчових продуктів
- Відчуття запаху та його значення під час оцінки якості споживчих товарів

ТЕМАТИКА ЛЕКЦІЙ

- **Відчуття зору та його значення під час оцінки якості споживчих товарів. Відчуття дотику, слуху та мускульно-суглобне відчуття.**
- **Методи сенсорного аналізу. Споживацькі методи сенсорного аналізу**
- **Методи сенсорного аналізу. Аналітичні методи сенсорного аналізу**

ЛАБОРАТОРНІ РОБОТИ

- **Улаштування лабораторії сенсорного аналізу. Фактори, що впливають на точність органолептичних показників.**
- **Основи дегустаційної оцінки харчових продуктів (на прикладі дегустації чаю).**
- **Визначення сенсорної чутливості органів відчуттів. Визначення відчуття смаку.**
- **Визначення відчуття запаху. Вивчення класифікації запахів.**
- **Оцінка ступеня жвавості, яскравості та чіткості уявлення.**

ЛАБОРАТОРНІ РОБОТИ

- **Вивчення методів сенсорного аналізу: парного, двопарного, трикутних порівнянь, двох еталонів.**
- **Балова оцінка якості споживних товарів.**
- **Профільний метод оцінки якості харчових продуктів.**

ДЯКУЮ ЗА
УВАГУ!!!