

УДК 658.62.018.012.16 (075.8)
ББК 65.291.823.2
В939

Вытовтов А. А.
В939 Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учеб. пособие / А. А. Вытовтов. — СПб. : ГИОРД, 2010. — 232 с.

ISBN 978–5–98879–113–3

В книге рассмотрены современные сведения о строении и функциях сенсорных систем человека, психофизические основы сенсорного анализа, методология органолептического анализа, основы подготовки испытателей и организации их работы. Кратко приведены основные приемы оценки органолептических показателей пищевых продуктов и обработки полученных результатов.

Учебное пособие предназначено для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям «Товароведение и экспертиза товаров», «Технология продуктов общественного питания», «Технология продуктов питания», а также будет полезно специалистам, работающим в области технологии, товароведения и экспертизы пищевых продуктов, и широкому кругу читателей.

УДК 658.62.018.012.16 (075.8)
ББК 65.291.823.2

ISBN 978–5–98879–113–3

© ООО «Издательство “ГИОРД”», 2010

Оглавление

Введение.....	7
Основная терминология органолептического анализа	9
Глава 1. Показатели качества продуктов питания и методы их оценки..	18
Глава 2. Теоретические основы органолептического анализа	22
2.1. Основы физиологии сенсорных систем	22
2.2. Общая физиология рецепции	30
2.3. Методы органолептического анализа.....	57
2.4. Факторы, влияющие на точность результатов органо- лептического анализа	72
2.5. Требования к испытательным лабораториям и условиям проведения органолептического анализа	76
2.6. Отбор и подготовка испытателей.....	85
2.7. Обработка результатов органолептического анализа.....	90
2.8. Органолептические показатели продуктов питания.....	108
Глава 3. Органолептический анализ продуктов питания.....	118
3.1. Оценка органолептических показателей плодов, овощей и продуктов их переработки	118
3.2. Оценка органолептических показателей круп	123
3.3. Оценка органолептических показателей муки	124
3.4. Оценка органолептических показателей пищевых концентратов	125
3.5. Оценка органолептических показателей макаронных изделий.....	125
3.6. Оценка органолептических показателей хлебобулочных изделий.....	126
3.7. Оценка органолептических показателей мучных конди- терских изделий	128
3.8. Оценка органолептических показателей крахмала	130
3.9. Органолептическая оценка сахара-песка и сахара- рафинада	130

3.10. Оценка органолептических показателей меда	131
3.11. Оценка органолептических показателей карамели и конфет	134
3.12. Оценка органолептических показателей фруктово- ягодных кондитерских изделий	135
3.13. Оценка органолептических показателей пряностей	137
3.14. Оценка органолептических показателей поваренной соли	141
3.15. Оценка органолептических показателей уксуса, приго- товленного из пищевого сырья	142
3.16. Оценка органолептических показателей чая.....	143
3.17. Оценка органолептических показателей кофепродуктов.....	146
3.18. Оценка органолептических показателей безалкоголь- ных напитков	148
3.19. Оценка органолептических показателей сока.....	153
3.20. Оценка органолептических показателей пива	153
3.21. Оценка органолептических показателей виноградных, плодово-ягодных вин и коньяков	156
3.22. Оценка органолептических показателей водок и лике- роводочных изделий	167
3.23. Оценка органолептических показателей пищевых жи- ров (растительных масел, маргарина, животного и кулинарного жиров)	171
3.24. Оценка органолептических показателей майонеза.....	172
3.25. Оценка органолептических показателей молока и молочных продуктов.....	173
3.26. Оценка органолептических показателей мяса животных и мясных продуктов.....	188
3.27. Оценка органолептических показателей мяса птицы.....	193
3.28. Оценка органолептических показателей колбасных изделий и мясокопченостей	196
3.29. Оценка органолептических показателей рыбы и рыбной продукции	200
3.30. Оценка органолептических показателей консервов	216
3.31. Оценка органолептических показателей сигарет.....	219
Заключение.....	223
Приложение. Стандарты	224
Библиографический список	227