Отчет по лабораторной работе

**«Сенсорный анализ пищевых продуктов и дегустация»**

Студентки: Матросовой

Татьяны Николаевны

Преподаватель:

доцент Фролова Н.А.

**Работа №1. Органолептическая оценка качества чая**

Цель работы: освоить методику потребительской оценки качества чая с помощью гедонической шкалы.

Органолептическая оценка качества:

— внешний вид;

— аромат и вкус;

— интенсивность цвета и прозрачность настоя;

— оценка разваренного листа.

Таблица№1 Органолептическая оценка свойств качества чая.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование чая на этикетке | Внешний вид | настой | Аромат и вкус | Цвет разваренного листа | Бальная оценка | Заключение о качестве чая |
| Майский | Среднелистовой, присутствуют стебли, скручивание листа разное: есть сильное скручивание и не очень. Присутствуют черенки и волокна. Присутствие чайной пыл и не обнаружено. | Цвет по насыщенности светло жёлтыё, настой прозрачный с примесями чайной пыли | Терпкий, но не насыщенный | Цвет листа однородный | 2 | Удовлетворительного качества относится ко 2 сорту |

Таблица №2 Гедоническая шкала лиц. («Майский» чай)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
|  | + |  |  |  |

Таблица №3 Общие результаты сенсорного анализа качества чая.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| качество | чистота | |
| 1 отличное ×5  2 хорошее ×4  3 удовлетворительное ×3  4 плохое ×2  5 очень плохое ×1 | 6  27  4 | 0  24  81  8  0 |
| Сумма баллов | 37 | 113 |

Вывод: Была проведена органолептическая оценка качества чая «майский». Для этого участники дегустации оценили внешний вид, аромат и вкус, интенсивность цвета и прозрачность настоя. Всего в оценке качества чая принимали участие 37 человек. Согласно таблице №3 чай удовлетворительного качества (относится ко 2 сорту). По органолептическому анализу оценки качества чай соответствует 2 сорту, что соответствует заявленному сорту на упаковке.

Таблица №4. Органолептическая оценка свойств качества чая.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование чая на этикетке | Внешний вид | настой | Аромат и вкус | Цвет разваренного листа | Бальная оценка | Заключение о качестве чая |
| «Липтон»  Yellow Label Tea | Среднелисвой присутствуют стебли, скручивание листа однородное, черенки и волокна отсутствуют. Присутствие чайной пыли не обнаружено. | Цвет, насыщенный с красноватым оттенком, настой прозрачный с примесями чайной пыли. | Терпкий, насыщенный  с приятным ароматом. | Цвет листа однородный | 4,9 | Хорошего качества. Относится к первому сорту. |

Таблица № 5 Гедоническая шкала лиц. (Липтон» Yellow Label Tea)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | + |  |

Вывод: органолептическая оценка качества чая «Липтон» Yellow Label Tea: показала, что чай не относится к заявленному на упаковке высшему сорту, так как в настое чая обнаружена чайная пыль.

**Работа № 2 Органолептическая оценка качества сыра**

Цель работы: Освоить методику оценки качества сыра с помощью бальной шкалы.

Таблица № 1 Бальная оценка сыров.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Оценка, баллы | Сорт | |
|  | Высший | Первый |
| Общая  Вкус и запах, не менее | 87-100  37 | 75-86  34 |

Таблица№2 Оценка качества сыра по органолептическим показателям.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели  качества | Предельное  Количество  баллов | Характеристика  образца | Скидки в Баллах | Результаты оценки в баллах |
| Вкус и запах  Консистенция  Рисунок  Цвет теста  Внешний вид  Упаковка и маркировка | 45  25  10  5  10  5 | Отличный  Крошливая  Нормальный для данного вида  Нормальный  Хороший  Хорошая | 0  6  0  0  0  0 | 45  19  10  5  10  5 |
| Сумма баллов | 100 |  | 6 | 94 |

Таблица №3 Статистическая обработка общих результатов сенсорного анализа качества сыров.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № образца | Показатели качества | Балловые оценки  Дегустаторов | | | | | K | i |  | i2 | 2 | S | \*к |
| Голландский | Абсолютные единицы | | | | | | |
| Матросова  Матросова | Тумашенко | Шурупова | Захаренкова | Головешко |
| Вкус и запах | 45 | 43 | 44 | 45 | 44 | 20 | 221 | 44,2 | 48841 | 1953,64 | 88,4 | 884 |
| Консистенция | 19 | 23 | 20 | 22 | 24 | 20 | 108 | 21,6 | 11664 | 466,56 | 43,2 | 432 |
| Рисунок | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 50 | 10 | 2500 | 100 | 20 | 100 |
| Цвет теста | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 15 | 25 | 5 | 625 | 25 | 10 | 75 |
| Внешний вид | 10 | 9 | 10 | 10 | 10 | 18 | 49 | 9,8 | 2401 | 96,04 | 19,6 | 176,4 |
| Упаковка | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 6 | 25 | 5 | 625 | 25 | 10 | 30 |
|  | Итого: | 96 | 95 | 94 | 97 | 98 |  |  |  |  |  |  |  |

Вывод: С помощью органолептической оценки качества была проведена оценка качества сыра, для этого исследовали вкус и запах, консистенцию, рисунок, цвет теста, внешний вид и упаковка. В оценке качества сыра принимали участие, пять человек. Согласно таблицам №2 и №3 сыр относится к высшему сорту.

Задача:

На холодильник поступило две партии сыра: Швейцарский (1) и Голландский (2). При приемке партий по качеству установлено, что сыр обеих партий имеет хорошие вкус и запах, консистенцию, внешний вид, упаковку и маркировку, цвет и рисунок нормальные. При отпуске сыра через 2.5 месяца хранения было установлено, вкус и запах удовлетворительные, слабовыраженный аромат у (1) и хороший вкус, но слабовыраженный аромат у (2), и консистенция твердая, грубая (1) и крошливая (2); с сырных головок, частично осыпался парафин (1 и 2); Слегка деформированные сыры (2); цвет и русинок не изменились. Определите товарные сорта сыров при приемке и отпуске. Каковы возможные причины проишедших изменений? Можно ли предъявить претензии поставщику, если режим хранения не нарушен?

Решение:

согласно ГОСТу 7616-85 «Сыры сычужные твердые» технические условия. Пункт 2.7

Таблица №1 Определение сорта «Голландского»сыра при приемке.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование и характеристика показателя | Предельное количество баллов | Характеристика образца | Скидки в баллах | Результаты оценки в баллах |
| Вкус и запах | 45 | хороший | 1 | 44 |
| консистенция | 25 | хорошая | 1 | 24 |
| цвет | 5 | нормальный | 0 | 5 |
| рисунок | 10 | нормальный | 0 | 10 |
| Внешний вид | 10 | нормальный | 0 | 10 |
| Упаковка и маркировка | 5 | хорошая | 0 | 5 |
| Итого: | 100 |  | 2 | 98 |

Таблица№2 Определение сорта «Швейцарского» сыра при приемке.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование и характеристика показателя | Предельное количество баллов | Характеристика образца | Скидки в баллах | Результаты оценки в баллах |
| Вкус и запах | 45 | хороший | 2 | 43 |
| консистенция | 25 | хорошая | 1 | 24 |
| цвет | 5 | нормальный | 0 | 5 |
| рисунок | 10 | нормальный | 0 | 10 |
| Внешний вид | 10 | нормальный | 0 | 10 |
| Упаковка и маркировка | 5 | хорошая | 0 | 5 |
| Итого: | 100 |  | 3 | 97 |

Таблица№3 Определение сорта «Голландского сыра» при отпуске.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование и характеристика показателя | Предельное количество баллов | Характеристика образца | Скидки в баллах | Результаты оценки в баллах |
| Вкус и запах | 45 | Хороший вкус, но слабовыраженный аромат | 3 | 42 |
| консистенция | 25 | крошливая | 6 | 19 |
| цвет | 5 | нормальный | 0 | 5 |
| рисунок | 10 | нормальный | 0 | 10 |
| Внешний вид | 10 | Слегка деформированные сыры,  осыпался парафин | 2 | 8 |
| Упаковка и маркировка | 5 | хорошая | 0 | 5 |
| Итого: | 100 |  | 11 | 89 |

Таблица №4 Определение сорта «Швейцарского» сыра при отпуске.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование и характеристика показателя | Предельное количество баллов | Характеристика образца | Скидки в баллах | Результаты оценки в баллах |
| Вкус и запах | 45 | Хороший вкус, но слабовыраженный аромат | 8 | 37 |
| консистенция | 25 | крошливая | 3 | 22 |
| цвет | 5 | нормальный | 0 | 5 |
| рисунок | 10 | нормальный | 0 | 10 |
| Внешний вид | 10 | осыпался парафин | 2 | 8 |
| Упаковка и маркировка | 5 | хорошая | 0 | 5 |
| Итого: | 100 |  | 13 | 87 |

Ответ: согласно пункту 2.8 ГОСТа 7616-85 при приемке сыры двух партий «Швейцарский» (бальная оценка 97) и «Голландский» (бальная оценка98) относятся к высшему сорту. При отпуске сыры также относятся к высшему сорту «Швейцарский» (бальная оценка 87) и «Голландский» (бальная оценка 89). Согласно пункту 4.8 качество сыра проверяется не реже, чем один раз в 30 суток. По результатам этих проверок выносится решение о возможности дальнейшего хранения сыров без снижения их бальной оценки. Так как сыр после 2,5 месяцев хранения на холодильнике сохранил свои качества и относится к высшему сорту, предъявить претензии к поставщику мы не можем.