

ВНИИПБиВП представляет



Елена Смирнова,

канд. тех. наук, ФГБНУ «ФИЦ питания
и биотехнологии» (Москва)



Лариса Харламова,

канд. тех. наук,
ФГБНУ «ВНИИПБиВП» (Москва)



Сергей Хуршудян,

д-р тех. наук, профессор
ФГБНУ «ВНИИПБиВП» (Москва)

The system that ensures the sensory quality of drinks

Organoleptic (sensory) analysis is one of the key methods in combating food and beverage falsification. It decreases the amount of time spent to identify falsification and reduces the cost of complex analysis using physical and chemical methods. The development and improvement of the theory and practice of tasters' training allowed us to strengthen the role of the organoleptic analysis in identifying falsification.

Система обеспечения сенсорного качества напитков

Органолептический (сенсорный) анализ является одним из основных методов в борьбе с фальсификацией пищевых продуктов [6], в том числе напитков [5], обеспечивая сокращение времени на выявление фальсификата и снижение стоимости комплексного анализа с использованием физико-химических методов [4]. Развитие и совершенствование теории и практики подготовки дегустаторов позволили усилить роль органолептического анализа в выявлении фальсификата [1].

Сенсорное качество – это комплекс тех характеристик, которые дифференцируются среди индивидуальных единиц продукции и имеют большое значение при определении степени приемлемости этих продуктов для потребителя.

Особенности системы и требования к ней

Эффективность деятельности предприятия напрямую зависит от того, насколько его продукция удовлетворяет запросам потребителей. В значительной степени популярность у них пищевого продукта определяется сенсорным качеством. Сенсорное качество – это комплекс тех характеристик, которые дифференцируются среди индивидуальных единиц продукции и имеют большое значение при определении степени приемлемости этих продуктов для потребителя. Такое определение термина «сенсорное качество» дал А. Крамер (A. Kramer) в 1959 году [7].

Органолептические характеристики пищевой продукции трудно сохранять на постоянном уровне – они зависят от конкретной партии сырья, от необходимости внесения коррекции в технологические процессы при изменении параметров сырья и компонентов, от условий хранения и т. д. Организация мероприятий по поддержанию сенсорных свойств и потребительских достоинств продуктов питания является перспективным направлением развития пищевой промышленности, что возможно путем создания производственной системы контроля сенсорного качества (СКСК).

СКСК представляет собой совокупность планируемых и систематически проводимых мероприятий, необходимых для создания уверенности в том, что предприятие производит стандартную продукцию, удовлетворяющую запросам потребителей к ее сенсорному качеству. Создание СКСК дает возможность производству решить задачу гарантированного поддержания качества продукции.

При разработке СКСК необходимо определить объект, цель и субъект управления, а также учитывать следующие положения [3]:

- в основе представлений потребителей о качестве лежит их восприятие продукта;

- для полного понимания потребительских реакций на продукт необходимо их комплексное исследование;

- изучение мнения потребителей требует четкого выделения параметров качества продукта;

- продукт обладает множеством воспринимаемых характеристик, следовательно, необходимо выявить именно те ключевые сенсорные свойства, которые при определении его качества учитывает потребитель.


Таким образом, для создания СКСК пищевой продукции очень важно изучить потребительские требования и интегрировать их в сенсорные спецификации.

Необходимо отметить, что при анализе сенсорного качества пищевых продуктов очень сложно, а часто практически невозможно получить стандартный продукт, обладающий неизменными сенсорными характеристиками в течение достаточного времени для того, чтобы использовать его в качестве эталонного (образцового) при последующих сравнениях. Наиболее часто такой стандартный продукт используется в контроле качества сырья и ингредиентов. Он применяется как образец конкретных характеристик (не обязательно оптимальных), если может быть легко получен, сохранен или воспроизведен. Перед выбором продукта в качестве эталона должна быть обязательно получена информация об изменчивости отдельных свойств и об их влиянии на сенсорное качество готовой продукции в целом. Это предполагает идентификацию и перевод в количественную форму сенсорных характеристик изучаемых продуктов, ингредиентов или сырья с использованием описательных методов, а также определение влияния этих свойств на финальную оценку качества готовой продукции потребителями. В случае, когда реальный продукт используется как стандарт качества, также необходимо определить адекватную методологию его замены, если он заканчивается или завершается срок его хранения.

В условиях жесткой конкуренции постоянство качества напитка, к которому привык потребитель, – основа сохранения уровня представительства производителя на отечественном рынке напитков. Наличие СКСК является действенным инструментом реализации этой цели и обеспечивает гарантированный потребительский спрос. Отметим, что СКСК можно рассматривать как подсистему более развитой комплексной системы производственного контроля (если таковая имеется).

Список литературы

1. Скурихин, И. М. Органолептический анализ. Формирование панелей и обучение испытателей / И. М. Скурихин, Е. А. Смирнова, Л. В. Беркетова. М. : Издательский комплекс МГУПП, 2008. 68 с.
2. Смирнова, Е. А. Номенклатура сенсорных характеристик соковой продукции / Е. А. Смирнова, Л. В. Беркетова, С. А. Хуршудян // Пиво и напитки. 2010. № 3. С. 41–44.
3. Смирнова, Е. А. Система обеспечения сенсорного качества / Е. А. Смирнова, Л. В. Беркетова, С. А. Хуршудян // Пищевая промышленность. 2010. № 5. С. 34–36.
4. Харламова, Л. Н. Органолептический анализ и фальсификация вина / Л. Н. Харламова, С. А. Хуршудян // Индустрия напитков. 2016. № 4. С. 28–30.
5. Харламова, Л. Н. Роль органолептического анализа в идентификации фальсифицированных напитков / Л. Н. Харламова, С. А. Хуршудян // Индустрия напитков. 2016. № 2. С. 46–49.
6. Хуршудян, С. А. Роль органолептического анализа в идентификации пищевых продуктов / С. А. Хуршудян, Е. А. Смирнова // Пищевая промышленность. 2008. № 12. С. 38–39.
7. Kramer, A. Glossary of some terms used in the sensory (panel) evaluation of foods and beverages / A. Kramer // Food Technology. 1959. N 13. P. 733–738.



**Всероссийский
научно-исследовательский
институт пивоваренной,
безалкогольной и винодельческой
промышленности**



119021, Россия, Москва, ул. Россолимо, 7
Тел.: (499) 246-67-69, факс: (499) 246-10-81
E-mail: institute@vniinapitkov.ru

www.vniinapitkov.ru