

Дата:

ЛАБОРАТОРНЕ ЗАНЯТТЯ 8

Органолептична оцінка якості консервованої плодоовочевої продукції

Мета: навчитись проводити органолептичну оцінку якості консервованої плодоовочевої продукції.

Матеріали та обладнання: сік яблучний, сік виноградний, стаканчики, терези, бланки дегустаційного листа та протоколу засідання дегустаційної комісії.

Література.

Методичні вказівки

Вивчити методики та провести органолептичну оцінку якості яблучного (I варіант) та виноградного (II варіант) соку.

Завдання

1. Ознайомитись з органолептичними показниками якості консервованої плодоовочевої продукції.
2. Вивчити послідовність проведення дегустації.

Хід роботи

Завдання 1. Ознайомитись з органолептичними показниками якості консервованої плодоовочевої продукції.

а) Пронумерувати етапи оцінювання якості консервованої продукції в порядку їх проведення:

☐

перевірка маркування;

☐

контроль маси нетто (чи об'єму);

☐

цінка зовнішнього вигляду упаковки;

☐

визначення органолептичних показників.

б) Ознайомитись з особливостями смаку, запаху, консистенції консервованої продукції, заповнити таблицю, закінчити твердження:

Смак	Речовини, що зумовлюють смак
солодкий	
солоний	
кислий	
гіркий	

Інші можливі смаки:

7 основних запахів:

Консистенція може бути

Завдання 2. Вивчити послідовність проведення дегустації.

а) Записати особливості проведення дегустації та вимоги до приміщення для проведення дегустації:

б) Вивчити та записати методики визначення запаху, смаку консервованої продукції при проведенні дегустації та виконати дослід.

Визначення запаху:

Визначення смаку:

Дослід. Провести дегустацію соку за варіантом (I варіант – яблучний сік, II варіант – виноградний сік), заповнити дегустаційний лист та протокол засідання дегустаційної комісії.

Дегустаційний лист (за 5 – бальною системою виставити бали по кожному показнику згідно зі стандартом на відповідну продукцію)

Дата _____ прізвище _____ посада _____ місце роботи _____

№ зразка	Назва продукту	Маса		Органолептичні показники				Наявність сторонніх домішок	Загальна оцінка, висновок
		за етикеткою	фактично	зовнішній вигляд	забарвлення	смак і запах	консистенція		
1									
2									

ПРОТОКОЛ ЗАСІДАННЯ ДЕГУСТАЦІЙНОЇ КОМІСІЇ

№ _____ від „ _____

Були присутні: _____

У результаті закритої дегустаційної оцінки продукції _____ (назва) в кількості _____ разків виставлені такі оцінки:

№	Назва продукту, зразка	Загальна оцінка	Примітка
1			
2			

З дегустації були зняті незадовільні зразки _____ з причин _____

Підписи.

Висновок