

664  
С31

Ф.Ф. Гладкий, В.К. Тимченко, П.О. Некрасов,  
З.П. Федякіна, К.В. Куниця, С.М. Мольченко

# СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

НАВЧАЛЬНИЙ ПОСІБНИК

Харків  
2018

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»**

Ф. Ф. Гладкий, В. К. Тимченко, П. О. Некрасов, З. П. Федякіна,  
К. В. Куниця, С. М. Мольченко

**СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

**НАВЧАЛЬНИЙ ПОСІБНИК**

**для студентів всіх форм навчання**  
спеціальності 181 «Харчові технології»  
спеціалізації 181-01 «Технології жирів,  
жирозамінників і ефірних олій»

Харків  
НТУ «ХП»  
2018

УДК 664:543.92

Г 52

*Рекомендовано до друку редакційно-видавничою радою НТУ «ХПИ»  
22.06.2017р. (протокол № 1)*

Рецензенти:

**Е. В. Білецький**, д-р. техн. наук, заступник директора з навчально-педагогічної роботи Харківського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету

**П. Ф. Петік**, канд. техн. наук, директор Українського науково-дослідного інституту олій та жирів НААН

**Сенсорний аналіз харчових продуктів:** навч. посіб. / Ф. Ф. Гладкий, В. К. Тимченко, П. О. Некрасов, З. П. Федякіна, К. В. Куниця, С. М. Мольченко. - Харків: Видавництво та друкарня «Технологічний Центр», 2018. - 132 с.

**ISBN 978-617-7319-16-9**

В посібнику розглянуто теоретичні та психофізіологічні основи науки органолептики, викладено відомості щодо класифікації та характеристики аналітичних, описових і методах шкал і категорій. Відмінною рисою даного посібнику є викладення вимог міжнародних стандартів ISO стосовно сенсорного аналізу, а також вперше оприлюднено галузеві вимоги щодо органолептичної оцінки олійножирової продукції (олій, саломасу, твердих маргаринів і майонезу).

Призначено для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», аспірантів, науково-педагогічних та інженерно-технічних працівників харчової галузі.

Лл. 14. Табл. 38. Бібліограф: 17 назв.

**ISBN 978-617-7319-16-9**

© Ф. Ф. Гладкий, В. К. Тимченко, П. О. Некрасов,  
З. П. Федякіна, К. В. Куниця, С. М. Мольченко, 2018

## ЗМІСТ

Передмова.....	5
1. Загальні відомості про науку органолептику.....	6
1.1 Введення в науку.....	6
1.2 Сенсорна характеристика як складова якості харчових продуктів.....	12
1.2.1 Класифікація та загальна характеристика показників якості харчових продуктів.....	12
1.2.2 Номенклатура органолептичних показників якості харчових продуктів.....	19
Контрольні питання.....	23
2. Психофізіологічні основи органолептики.....	24
2.1 Теоретичні основи сприйняття сенсорних ознак продуктів.....	24
2.1.1 Природа і фактори візуальних відчуттів.....	24
2.1.2 Нюхові і смакові відчуття.....	29
2.1.3 Вплив факторів на смакові і нюхові відчуття.....	35
2.1.4 Індивідуальна сприйнятливність запахів і смаків.....	38
2.1.5 Дотичні та інші сенсорні відчуття.....	42
2.2 Тестування дегустаторів за сенсорними здібностями.....	44
2.2.1 Тестування смакової чутливості.....	45
2.2.2 Тестування кольорово-розрізнявальної чутливості.....	48
2.2.3 Тестування нюхальної чутливості.....	49
2.2.4 Тестування тактильної чутливості.....	53
2.2.5 Тестування інтелектуально-професійної компетентності.....	53
Контрольні питання.....	55
3. Організація сучасного сенсорного аналізу.....	57
3.1 Класифікація та загальна характеристика методів органолептичного аналізу.....	57
3.2 Методи споживчої оцінки.....	58
3.3 Аналітичні методи органолептичного аналізу.....	62
3.3.1 Загальна характеристика.....	62

3.3.2 Розпізнавальні методи.....	64
3.4 Описові методи.....	69
3.4.1 Звичайний описовий метод.....	70
3.4.2 Кількісні описові методи.....	70
3.4.3 Профільні методи.....	71
3.5 Методи шкал і категорій.....	77
3.5.1 Загальна характеристика.....	77
3.5.2 Метод ранжування (групування).....	83
3.5.3 Традиційні бальові шкали.....	90
Контрольні питання.....	97
4. Сенсорний аналіз олій, жирів та олійножирових продуктів.....	100
4.1 Проблеми, які вирішує сенсорний аналіз в олійножировій галузі.....	100
4.2 Основні описові терміни органолептичного аналізу олій, жирів, та емульсійних жирових продуктів.....	101
4.3 Органолептична оцінка якості олій та жирів.....	107
4.4 Органолептична оцінка якості маргаринів.....	117
4.5 Органолептична оцінка якості майонезів.....	126
Контрольні питання.....	129
Перелік джерел інформації.....	130