

ISSN 2222-2944. Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я. 2023

СЛОВЕСНА ХАРАКТЕРИСТИКА ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ КИСЛОМОЛОЧНОГО ВИРОБУ

Дон А.В., Калина В.С.

Дніпровський державний аграрно-економічний університет, м. Дніпро

Нами у Дніпровському державному аграрно-економічному університеті при вивченні дисципліни «Сенсорний аналіз» розроблено словесну характеристику одиночних органолептичних показників якості для ряжанки жирністю 4 % ТМ «Злагода» (з урахуванням ДСТУ 4565:2006) з метою проведення контролю якості й аналізу харчових продуктів спеціалістами – дегустаторами, результати якої представлено в таблиці.

Таблиця – Словесна характеристика органолептичних показників якості

Показ- ники	Характеристика показників якості при оцінці харчового продукту				
	5 балів	4 бали	3 бали	2 бали	1 бал
Запах	Кисло-молочний	Виражений кислий	Виражений кислий, з незначним вмістом домішок	Кислий, з домішками іншого запаху	Різкий, не приємний
Смак	Кисло-молочний, з вираженим присмаком пряженого молока	Відчутний присмак пряженого молока	Ледь відчутний присмак пряженого молока	Майже не відчутний присмак пряженого молока	Кислий смак, з відсутнім присмаком пряженого молока
Колір	Рівномірний, від кремового до темно-кремового	Світло/темно кремовий	Зі світлими/темними плямами	Нерівномірний, видно різницю	Не властивий ряжанці
Консистенція	Однорідна, в міру щільна, з однорідним згустком	Майже однорідна, з ледь порушеним згустком, тягуча	Відділена сироватка, яку ледь помітно	Неоднорідна, помітне розшарування	З порушеним згустком, з відділенням сироватки
Категорія	Вища	Перша	Друга	Неповноцінна	Технічний брак
Висновок	Стандарт	Стандарт	Брак	Брак	Брак