

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

СЛОВЕСНА ХАРАКТЕРИСТИКА ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ПЛАВЛЕНОГО СИРУ

Кабаненко 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 плавленого сиру жирністю 55 % ТМ «Дружба» (з урахуванням ДСТУ 4635:2006) 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
Зовнішній вигляд	Поверхня чиста, рівна, без пошкоджень і товстого поверхневого шару	Поверхня рівна, є незначні мікро пошкодження	Наявні механічні пошкодження та нашарування поверхневого шару	Значні пошкодження та товстий поверхневий шар	Поверхня не рівна, присутня наявність плісняви
Колір	Білий, з легким кремовим відтінком	Від білого до темно кремового відтінку	Ледь помітний жовтий відтінок	Виражений жовтий відтінок	Занадто темний жовтуватий відтінок
Консистенція	У міру щільна, пружна, пластична, однорідна	Щільна, трішки не еластична	Не зовсім пластична та пружна, ледь мазка	Помітно м'яка та не пластична, липка	Не щільна, крупчаста, надто м'яка, не однорідна
Запах	Дуже приємний, виражений сирний	Приємний, помірно виражений сирний	Без сторонніх та неприємних запахів	Відчутно різкий, кислуватий	Неприємний та кислий запах
Смак	Виражений сирний	Помірно виражений сирний	Сирний без сторонніх присмаків	Відчутно кислуватий	Кислий, не придатний для споживання
Категорія	Вища	Перша	Друга	Харчова неповноцінна	Технічний брак
Висновок	Стандартна	Стандартна	Стандартна	Нестандартна	Нестандартна