

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ПРОДУКТИ М'ЯСНІ ОРГАНОЛЕПТИЧНЕ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ Частина 2. Загальні вимоги

ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА Часть 2. Общие требования

MEAT PRODUCTS ORGANOLEPTICAL QUALITY EVALUATION Part 2. General requirements

Чинний від

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на м'ясні продукти: продукти зі свинини, яловичини, баранини та інших забійних тварин, м'яса птиці, ковбасні вироби (варені, варено-копчені, напівкопчені, сирокопчені, сиров'ялені, фаршировані, ліверні, кров'яні та паштетні; м'ясні хліби, сардельки, сосиски, сальтисони та ін.), напівфабрикати, кулінарні вироби, консерви (паштетні, фаршеві, м'ясорослинні, м'ясні), харчові бульйони та встановлює загальні вимоги до проведення органолептичного оцінювання їх якості.

1.2 Стандарт рекомендовано застосовувати підприємствами та організаціями усіх форм власності, установами, технічними комітетами зі стандартизації, інформаційними службами, інформаційними центрами, що діють в Україні, та причетними до сфери виробництва, зберігання та використання м'ясних продуктів.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

2.1 У цьому стандарті є посилання на такі стандарти:
ДСТУ 3946-2000 Система розроблення і поставлення продукції на виробництво. Продукція харчова. Основні положення

ДСТУ 4424:2005 М'ясна промисловість. Виробництво м'ясних продуктів. Терміни та визначення понять

ДСТУ ХХХХ:200Х¹⁾ Продукти м'ясні. Органолептичне оцінювання якості. Частина 1. Терміни та визначення понять

ДСТУ ГОСТ 7328:2003 Гирі. Загальні технічні умови

ГОСТ 24104-88 Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия (Ваги лабораторні загального призначення та зразкові. Загальні технічні умови)

ГОСТ 28498-90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний (Термометри рідинні скляні. Методи випробувань)

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті наведено терміни згідно з ДСТУ 4424:2005 та ДСТУ ХХХХ:200Х¹⁾.

4 ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

4.1 Органолептичне оцінювання проводять для встановлення відповідності органолептичних показників якості м'ясних продуктів вимогам нормативних документів, а також для оцінювання нових видів м'ясних продуктів під час поставлення їх на виробництво.

4.2 Органолептичне оцінювання проводять за допомогою органів відчуття за такими показниками: зовнішній вигляд, колір, смак, аромат, консистенція та ін.

4.3 Органолептичне оцінювання здійснюють фахівці - дегустатори, які мають досвід роботи з оцінювання якості м'ясних продуктів, індивідуально або у складі дегустаційної комісії.

5 АПАРАТУРА, МАТЕРІАЛИ ТА ДОПОМІЖНІ ПРИСТРОЇ

Для проведення органолептичного оцінювання використовують такі апаратуру, матеріали та допоміжні пристрої:

5.1 Ваги лабораторні загального призначення, не нижче 3-го класу точності, з ціною повіральної поділки $e \leq 0,01$ г та допустимою похибкою зважування $\leq 3e$, згідно з ГОСТ 24104.

5.2 Комплект робочих гир, не нижче 3-го класу точності, згідно з ДСТУ ГОСТ 7328.

5.3 Термометр рідинний скляний, з діапазоном вимірювання від 0 °С до 100 °С, з межею допустимої похибки ± 1 °С, згідно з ГОСТ 28498.

5.4 Прилад для вимірювання відносної вологості повітря згідно з чинними нормативними документами.

¹⁾

¹⁾ На розгляді

5.5 Прилад для вимірювання освітленості приміщення згідно з чинними нормативними документами.

5.6 Холодильник побутовий згідно з чинними нормативними документами.

5.7 Шафа для посуду згідно з чинними нормативними документами.

5.8 Стіл згідно з чинними нормативними документами.

5.9 Стілець згідно з чинними нормативними документами.

5.10 Пристрій для подрібнювання продукту (наприклад, м'ясорубка) згідно з чинними нормативними документами.

5.11 Пристрій для термічного оброблення продукту (каструля, сковорода, пароварка тощо) згідно з чинними нормативними документами.

5.12 Дошка обробна (дерев'яна або пластмасова) згідно з чинними нормативними документами.

5.13 Голка (дерев'яна або металева).

5.14 Олівці або ручки згідно з чинними нормативними документами.

5.15 Тарілки (білі, без малюнка) згідно з чинними нормативними документами.

5.16 Склянки або чашки згідно з чинними нормативними документами.

5.17 Ножі з нержавіючої сталі згідно з чинними нормативними документами.

5.18 Виделки з нержавіючої сталі згідно з чинними нормативними документами.

5.19 Серветки згідно з чинними нормативними документами.

5.20 Посуд для відходів згідно з чинними нормативними документами.

5.21 Мийка для посуду з гарячою та холодною водою згідно з чинними нормативними документами.

5.22 Засоби нейтралізуючі для відновлення смакової чутливості (білий хліб, негарячий, неміцний чай, мінеральна негазована вода тощо).

5.23 Шпатель згідно з чинними нормативними документами.

5.24 Папір для нотатків згідно з чинними нормативними документами.

5.25 Бланки дегустаційних аркушів.

Дозволено використовувати апаратуру та пристрої, які за своїми метрологічними та технічними характеристиками задовольняють вимогам цього стандарту та мають відповідне метрологічне забезпечення згідно з чинним законодавством України.

6 ВИМОГИ ДО ПРИМІЩЕННЯ

6.1 Для проведення органолептичного оцінювання якості м'ясних продуктів необхідно мати два ізольованих приміщення: спеціально обладнане для проведення дегустації і підготовче, призначене для підготовки зразків до дегустації.

6.2 Приміщення для проведення дегустації має бути:

- захищене від шуму та вібрації;

- добре вентилязоване, але без протягів;
- пофарбоване у світлі, спокійні для сприйняття очима тони;
- чисте, без сторонніх запахів;
- добре освітлене, переважно розсіяним денним світлом без проникнення прямих сонячних променів. Освітленість має бути рівномірною та становити не менше ніж 500 лк. Освітлення не повинне спотворювати кольори оцінюваного продукту;

- температура повітря в приміщенні повинна бути (20 ± 2) °С, відносна вологість в діапазоні від 50 % до 80 %.

6.3 Робочі місця дегустаторів повинні розташовуватися так, щоб дегустатори не могли впливати один на одного під час прийняття рішення щодо оцінювання якості продуктів. Рекомендовано використовувати столи (5.8) з перегородками (висота 50 см, довжина 40 см) або кабінки, в яких розташовані столи, та стільці (5.9).

6.3.1 За відсутності перегородок місця дегустаторів, переважно, розташовують одне за одним.

6.3.2 Столи та перегородки повинні бути виготовлені з матеріалів, які легко мити та здійснювати належне санітарне оброблення.

6.4 На столі дегустатора мають бути:

- дегустаційні аркуші (додаток А);
- олівець або ручка (5.14);
- тарілки (5.15), склянки або чашки (5.16);
- ніж (5.17) і виделка (5.18);
- серветки (5.19);
- посуд для відходів (5.20);
- засоби нейтралізуючі для відновлення смакової чутливості (5.22).

Рекомендовано робочі місця обладнати електричними або електронними індикаційними та передавальними пристроями, а місце голови дегустаційної комісії - додатково пристроєм для оброблення інформації.

6.5 Підготовче приміщення має бути оснащено:

- шафами для зберігання посуду, столових приладів, робочого інвентарю та ін. (5.7) ;
- робочими столами для підготування зразків (5.8);
- холодильником (5.6);
- мийкою для посуду з гарячою та холодною водою (5.21);
- посудом і столовими приладами, що не окислюються (5.15-5.18);
- обробними дошками (5.12) та ножами (5.17);
- дерев'яною або металевою голкою (5.13) для визначення запаху в товщі зразків продуктів;
- пристроями для подрібнювання (5.10) та термічного оброблення зразків (5.11).

7 ВИМОГИ ДО КОМІСІЇ

7.1 Кількість дегустаторів у комісії повинна бути непарною і становити, як мінімум, 5 осіб.

7.2 Дегустаційну комісію створюють на основі відбору дегустаторів з урахуванням їх індивідуальної чутливості та здатності встановлювати специфічні розходження в кольорі, смаку, ароматі, консистенції зразків м'ясних продуктів.

7.3 Для отримання достовірних результатів дегустації члени комісії:

- повинні своєчасно з'явитися для участі в оцінюванні і впевнитися, що вони мають достатньо часу для проведення оцінювання;

- не повинні страждати на будь-яку хворобу, яка може вплинути на їхню діяльність. Інакше дегустатор, якого це стосується, має бути виведений зі складу комісії та замінений іншим;

- не повинні використовувати речовини з міцним запахом, наприклад, парфуми, лосьйони після гоління, дезодоранти тощо і напередодні дегустації повинні уникати вживання сильно ароматизованих (наприклад, дуже приправлених) харчових продуктів тощо;

- не повинні палити, їсти або пити нічого, окрім води, за півгодини перед проведенням оцінювання.

7.4 Склад дегустаційної комісії затверджують в організації, де її створено. Строк діяльності затвердженої комісії не повинен перевищувати 2 роки.

8 ВІДБИРАННЯ ЗРАЗКІВ

8.1 Відбирання зразків проводять згідно з вимогами нормативних документів на відповідні види продукції.

8.2 Відбирання зразків проводить фахівець, який має відповідні повноваження та відповідає за правильність відбору зразків.

8.3 Посуд, що використовують для відбирання зразків, призначених для органолептичних випробувань, повинен бути без стороннього запаху.

8.4 Зразки, що подають на дегустацію, мають бути доброякісними та їх супроводжують такими документами:

- посвідченням про якість;
- протоколами лабораторних досліджень за показниками, що передбачені стандартами для даного найменування м'ясного продукту;
- пояснювальною запискою.

На нові види м'ясного продукту – додатково проектом нормативної документації (технічними умовами та технологічною інструкцією).

Для продукції спеціального призначення та продукції з харчовими добавками додатково додається висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я України.

9 ПІДГОТОВКА ДО ВИПРОБОВУВАННЯ

9.1 Зразки подають на дегустацію за тієї ж температури, за якої продукт звичайно вживають.

9.2 Зразки перед представленням на дегустацію кодують цифрами або літерами, якщо проводять «закриту» дегустацію або супроводжують стислою інформацією, якщо дегустація «відкрита».

9.3 Надані коди слід реєструвати в робочому журналі до початку дегустації.

10 ПРОВЕДЕННЯ ВИПРОБОВУВАННЯ

10.1 Дегустатори, перед проведенням органолептичного оцінювання, повинні ознайомитися з вимогами нормативних документів щодо якості оцінюваної продукції.

10.2 Зразки продукції подають на дегустацію в такій послідовності: у першу чергу оцінюють зразки продуктів із слабо вираженим (тонким) ароматом, менш солоні та гострі, потім - зразки продуктів з помірним ароматом і солоністю, після цього - зразки продуктів із сильно вираженим ароматом, солоні та гострі.

В останню чергу оцінюють зразки продуктів у підігрітому стані (сосиски, сардельки та ін.) і термічно оброблені (кулінарні вироби, пельмені, котлети та інші напівфабрикати).

Порядок їхнього подання визначається також ступенем виразності аромату та смаку.

10.3 Під час оцінювання запаху, смаку консистенції продуктів зразки подають по одному або в комплекті не більше трьох зразків, під час візуального оцінювання - до шести зразків одночасно.

10.4 Дегустатору, перед кожним наступним оцінюванням продукту, слід прополоскати ротову порожнину засобами для відновлення смакової чутливості :

- водою (без смаку, запаху, відстоюною, що не впливає на результати);
- несолоним печивом (крекер);
- відвареним у воді рисом;
- свіжим білим хлібом, переважно несолоним;
- німецьким і негарячим чаєм;

10.5 Залежно від властивостей продуктів, після проведення оцінювання 5-8 зразків, роблять перерву, не менше, ніж на 10 хв.

10.6 Продукти оцінюють за бальною системою, якщо вона передбачена нормативними документами, або описово - на відповідність показників якості вимогам чинних нормативних документів.

10.7 За бальною системою оцінювання якості м'ясних продуктів використовують 5-бальні шкали, наведені в дегустаційному аркуші відповідно до вимог додатку А.

Кожний показник шкали має 5 ступенів якості, виражених у балах: **5** - відмінна якість; **4** - добра якість; **3** - задовільна якість; **2** - незадовільна якість; **1** - погана якість.

10.8 За необхідності більш прискіпливого (жорсткого) оцінювання показників якості, підприємства та організації можуть розробляти і використовувати 9-бальну шкалу.

10.9 Показники якості м'ясних продуктів визначають спочатку на цілому, а потім на розрізаному зразку продукту.

Органолептичне оцінювання цілого зразка продукту може бути проведено на одному зразку (одиниці) продукту.

10.10 Показники якості цілого зразка продукту визначають у такій послідовності:

- зовнішній вигляд, колір і стан поверхні – візуально, зовнішнім оглядом;
- запах - на поверхні продукту;
- за необхідності визначення запаху в глибині продукту, беруть спеціальну дерев'яну або металеву голку, уводять її в товщу, потім швидко витягають і визначають запах, що залишився на поверхні голки;
- консистенцію - натискуванням шпателем (5.23) або пальцями;
- перед проведенням оцінювання продукти звільняють від пакування, оболонки та шпагату (кліпсів), видаляють із них кістки (якщо вони є) і за допомогою гострого ножа нарізають тонкими скибочками таким чином, щоб забезпечити характерний для даного продукту вигляд і малюнок на розрізі.

10.11 Показники якості розрізаного зразка продукту визначають у такій послідовності:

- вигляд, колір і малюнок на розрізі, структуру та розподіл інгредієнтів – візуально, на щойно зроблених поперечному і (або) повздовжньому розрізах продукції;
- запах, аромат, смак і соковитість - випробуванням м'ясних продуктів, нарізаних на скибочки. При цьому визначають специфічний запах, аромат і смак; відсутність або наявність стороннього запаху, присмаку; ступінь виразності аромату пряностей і копчення; солоність;
- консистенцію продукту - натискуванням, розрізуванням, розжовуванням, розмазуванням (паштети). Під час визначення консистенції встановлюють щільність, рихлість, ніжність, твердість, крихкість, пружність, однорідність маси (паштети).

10.12 Запах, смак, соковитість сосисок і сарделенок визначають у нагрітому стані, для чого їх занурюють у теплу воду (від 50 °С до 60 °С) і доводять її до кипіння. Соковитість сосисок і сарделенок у натуральній оболонці можна також визначати проколюванням. У місцях проколювання в соковитій продукції повинна виступити крапля рідини.

10.13 Органолептичне оцінювання м'ясних консервів проводять після отримання задовільних результатів мікробіологічного аналізу.

10.14 Оцінювання м'ясних консервів проводять у розігрітому або холодному стані залежно від способу їх вживання. У першому випадку, після

зовнішнього огляду, закриті банки занурюють у спокійно киплячу воду на 20-30 хв залежно від розміру банки та виду консервів. Нагріті консерви відразу ж подають для органолептичного оцінювання, остигання їх не дозволено.

Для органолептичного оцінювання вміст банок поміщають у чисту, суху тарілку.

10.15 Під час оцінювання якості консервів, уживаних у холодному стані, продукт нарізають безпосередньо перед подаванням на дегустацію, щоб не змінилися колір скибочок і їх зовнішній вигляд. Мінімальна товщина скибочок має бути такою, щоб забезпечити їхню цілісність.

10.16 Відкриті банки (і кришки), після спорожнювання, промивають гарячою водою та піддають огляду (за необхідності).

11 ОПРАЦЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ

11.1 У процесі органолептичного оцінювання кожен дегустатор записує свої оцінки та зауваження в дегустаційний аркуш. Помилково записані оцінки закреслюють і підписують.

11.2 Кожен дегустатор підписує дегустаційний аркуш і передає його голові комісії, після чого рекомендовано провести обговорення та обмін думками.

11.3 Опрацювання результатів органолептичного оцінювання проводить секретар комісії або інша особа, призначена головою комісії.

11.4 Опрацювання результатів органолептичного оцінювання зразків м'ясних продуктів проводять розраховуючи середнє арифметичне значення поставлених дегустаторами оцінок.

11.5 Результати органолептичного оцінювання порівнюють із показниками якості, наведеними в нормативних документах на даний вид продукту, визначаючи при цьому відповідність або невідповідність продукту вимогам чинних нормативних документів.

11.6 За результатами розгляду поданих матеріалів і дегустації зразків нових видів м'ясних продуктів дегустаційна комісія складає протокол про прийняття одного з рішень:

- рекомендувати м'ясний продукт до поставлення на виробництво та за твердження нормативної документації;
- рекомендувати дороблення продукту;
- відхилити поставлення продукту на виробництво з зазначенням причин.

12 ОФОРМЛЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ

12.1 Звіт, за результатами проведення органолептичного оцінювання, заносять до протоколу та робочого журналу, які повинні містити такі дані:

- дата проведення дегустації;
- персональний склад присутніх членів дегустаційної комісії (прізвище, ім'я, по батькові, посада, місце роботи);
- мета дегустації;
- перелік поданих на дегустацію зразків м'ясних продуктів із зазначенням їх назви та підприємства (організації)-виробника;
- бальна оцінка зразків за результатами дегустації;
- основні зауваження та пропозиції дегустаторів, висловлені під час обговорення;
- рекомендації та заходи щодо підвищення якості м'ясних продуктів (у разі потреби);
- усі умови випробування.

12.2 Рішення дегустаційної комісії оформлюють протоколом, який підписує головуючий на засіданні комісії та секретар на підставі аналізу дегустаційних аркушів.

12.3 У випадку дегустації нових видів м'ясних продуктів, результати дегустації оформлюють актом (протоколом) дегустаційної комісії згідно з додатком Б ДСТУ 3946.

12.4 Протокол дегустаційної комісії або акт (протокол) дегустаційної комісії направляють на підприємство (організацію), яке подало зразки продукції на дегустацію.

Додаток Б
(довідковий)

Форма акта (протоколу) приймальної комісії

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Голова приймальної комісії
(дегустаційної комісії)
« » 200 р.

АКТ (ПРОТОКОЛ) № _____
приймальної комісії

Приймальна комісія (дегустаційна комісія), призначена (затверджена) наказом (постановою, розпорядженням)

_____ назва організації

від _____ № _____, розглянувши зразки _____

_____ назва продукції

нормативну документацію —

_____ назва документів

подануду _____

назва підприємства (організації) - розробника

ВВАЖАЄ:

- 1) Розроблена продукція за показниками якості відповідає (не відповідає) вимогам споживача і промисловості.
- 2) Показники якості продукції, що їх містить рецептура, відповідають

_____ (назва нормативного документу на цю продукції)

РЕКОМЕНДУЄ:

1) Продукцію _____
(до виробництва, передати замовнику для доопрацювання і повторного подання, не виробляти тощо)

2) Документи _____
(рецептура, нормативний документ, тощо)

до затвердження.

3) Виявлені недоліки продукції та документів

_____ УСУНУТИ.

назва документів

Додаток до акта. В додатку можуть бути наведені особисті думки членів приймальної комісії, перелік недоліків продукції та документів та ін.

Члени комісії:

Посада, організація

Особистий підпис

Розшифрування підпису

Додаток В
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

ДСТУ 1.5:2003 Правила побудови, викладання, оформлення та вимоги до змісту нормативних документів

ДСТУ ISO 5495:2004 Аналіз сенсорний. Методологія. Метод парного порівняння

ДСТУ ISO 6658:2004 Дослідження сенсорне. Методологія. Загальні настанови

ДСТУ ISO 5492:2006 Дослідження сенсорне. Словник термінів

ДСТУ 4424:2005 М'ясна промисловість. Виробництво м'ясних продуктів. Терміни та визначення понять

Інструкція про порядок проведення оцінки якості м'ясо-молочних продуктів, затверджена наказом Міністерства аграрної політики України, № 213 від 25.04.2006 р

Код УКНД: **67.120.10**

Ключові слова: дегустація, дегустаційний аркуш, ковбасні вироби, м'ясні продукти, органолептичне оцінювання, показники якості.

Заступник директора
з наукової роботи

І.О.Романчук

Завідувач лабораторії розробки
державних стандартів

Н.Г.Левитська

Відповідальний виконавець,
науковий співробітник лабораторії
розробки державних стандартів

П.В.Лопата