



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
33609—
2015

НИФСХТР ЦСМ при МЭ КР
**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

Мясо и мясные продукты

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

**Идентификация и выбор дескрипторов
для установления органолептических
свойств при многостороннем подходе**

Издание официальное

Зарегистрирован
№ 11611
2 ноября 2015 г.



Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова» (ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М.Горбатова»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по результатам голосования (протоколом от 27 октября 2015 г. №81-П)

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных (государственных) органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств.

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	2
4 Сущность метода	2
5 Требования к дегустаторам и продуктам для органолептического анализа	3
6 Требования к помещению и условиям для проведения органолептического анализа	3
7 Подготовка к проведению работы по выбору дескрипторов	3
8 Порядок проведения испытаний продукции для выбора дескрипторов	3
9 Обработка результатов	4
10 Обучение дегустационной комиссии по эталонным продуктам	6
Приложение А (рекомендуемое) Пример анкеты для разработки списка дескрипторов	9
Приложение Б (справочное) Пример общего списка дескрипторов для вареных колбас	10
Приложение В (справочное) Пример списка дескрипторов для вареных колбас после предварительной сортировки	12

Введение

Мясо и мясные продукты характеризуются определенными только для них индивидуальными органолептическими свойствами (например, форма, консистенция, вкус, запах и т. д.).

Для подробной оценки органолептических свойств мяса и мясных продуктов требуется методология, которая основана на идентификации простых составляющих (дескрипторов). Такую оценку должна проводить обученная дегустационная комиссия, члены которой владеют навыками описывать свои ощущения как качественно, так и количественно.

Если целью работы является оценка всех свойств мяса или мясных продуктов (внешнего вида, вкуса, запаха и консистенции), строят «общий сенсорный профиль»; если требуется оценить одно свойство, разрабатывают «частный сенсорный профиль» (профиль вкуса, профиль консистенции и т.д.).

В обоих случаях выбор дескрипторов — это предварительный этап, который определяет тип сенсорного профиля.

Существуют следующие способы создания списка дескрипторов:

- предложить существующий словарь дескрипторов;
- разработать словарь дескрипторов членами дегустационной комиссии в ходе индивидуальной или коллективной работы.

В настоящем стандарте приведена методология разработки словаря дескрипторов, удобного для качественного и количественного описания органолептических характеристик мяса и мясных продуктов.