



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
34160—  
2017

НИФСИТР ЦСМ при МЭ КР  
**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**

Мясо и мясные продукты

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Метод профильно-дескрипторного анализа  
флейвора мясных продуктов

Издание официальное

Зарегистрирован  
№ 13334  
14 июня 2017 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—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены».

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом 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 в АИС МГС (протоколом от 7 июня 2017 г. №99-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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

### 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 условиям проведения органолептического анализа, дегустаторам и дегустационной комиссии . . . . .	2
6 Предварительная сессия по созданию профиля флейвора мясного продукта . . . . .	2
7 Формирование словаря дескрипторов и оценка характеристик мясного продукта . . . . .	3
8 Составление окончательного профиля флейвора мясного продукта и представление результатов оценки . . . . .	3
Приложение А (обязательное) Этапы процесса создания профиля флейвора мясного продукта . . . .	4
Приложение Б (рекомендуемое) Примеры шкал для оценки интенсивности дескрипторов флейвора мясного продукта . . . . .	5
Приложение В (справочное) Пример представления согласованного профиля флейвора мясного продукта . . . . .	6

## Введение

Флейвор мясного продукта состоит из комплекса идентифицируемых характеристик (дескрипторов) вкуса, запаха и тригеминальных ощущений (вызванных раздражением химическими стимулами во рту, в носу или горле). Метод профиля флейвора включает процедуры для описания и оценки флейвора воспроизводимым способом.

На флейвор могут оказывать влияние тактильные, тепловые и кинестезические ощущения.

К тригеминальным ощущениям относятся ощущения тепла или холода, вызываемые некоторыми веществами, которые не связаны с температурой самого вещества, например, капсаицином (тепло) и ментолом (холод).

К кинестезическим ощущениям относятся ощущения усилий при пережевывании продукта и тяжести продукта в ротовой полости.

Методология создания профиля флейвора мясного продукта включает в себя идентификацию дескрипторов, оценку их интенсивности, порядка, в котором они воспринимаются, послевкусия.