
**ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(ЕАСС)**

**EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(EASC)**



**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ**

ГОСТ
*(проект, RU,
первая редакция)*

МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

Органолептический анализ.

Метод профильно-дескрипторного анализа флейвора мясных продуктов

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия

Минск

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

20_____

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 (Росстандартом)

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № от)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК(ИСО 3166) 004–97	Код страны по МК(ИСО 3166) 004–97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
--	-----------------------------------	---

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.

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе (каталоге) «Межгосударственные стандарты», а текст этих изменений – в информационных указателях «Межгосударственные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «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.....	
2. Нормативные ссылки.....	
3. Термины и определения.....	
4. Сущность метода.....	
5. Требования к дегустаторам, продуктам и условиям проведения органолептического анализа	
6. Требования к помещению и условиям для проведения дегустации	
7. Установочная сессия по созданию профиля флейвора.....	
8. Формирование словаря дескрипторов и оценка характеристик продукта	
9. Составление окончательного профиля флейвора и представление результатов оценки.....	
Приложение А (рекомендуемое) Примеры шкал для оценки интенсивности дескрипторов флейвора	
Приложение Б (справочное) Пример представления согласованного профиля флейвора продукта.....	

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, вызываемое некоторыми веществами, которое не связано 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 идентификацию дескрипторов, оценку их интенсивности, порядка, в котором они воспринимаются, послевкусия.

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

Органолептический анализ. Метод профильно-дескрипторного анализа флейвора мясных продуктов

Sensory analysis. The method of profile-descriptor analysis of flavor meat and products

Дата введения –

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо, мясные и мясосодержащие продукты (далее – мясные продукты) и устанавливает метод профильно-дескрипторного анализа флейвора мясных продуктов.

Настоящий стандарт может быть использован для:

- контроля качества продуктов;
- совершенствования органолептических свойств существующих или вновь разрабатываемых продуктов;
- установления сроков годности;
- сравнения органолептических свойств аналогичных продуктов;
- получения сенсорных характеристик (дескрипторов) способствующих интерпретации результатов инструментальных исследований.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 9959-91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 29128-91 Продукты мясные. Термины и определения по органолептической оценке качества

ГОСТ
(проект, RU, первая редакция)

ГОСТ 33609–2015 Мясо и мясные продукты. Органолептический анализ. Идентификация и выбор дескрипторов для установления органолептических свойств при многостороннем подходе

ГОСТ ISO 3972–2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности

ГОСТ ISO 5492–2014 Органолептический анализ. Словарь

ГОСТ ISO 5496–2014 Органолептический анализ. Методология. Обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов

ГОСТ ISO 8586–2015 Органолептический анализ. Общие руководящие указания по отбору, обучению и контролю за работой отобранных испытателей и экспертов-испытателей

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории государства по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ ISO 5492, ГОСТ 9959 и ГОСТ 29128.

4 Сущность метода

Метод основан на создании дегустационной комиссией профиля флейвора мясного продукта по средствам достижения согласия всех дегустаторов на каждом этапе его разработки. Идентификация дескрипторов, оценка их интенсивности, порядка восприятия, послевкусия в мясном продукте проводятся под управлением руководителя комиссии.

Процесс создания профиля флейвора мясного продукта включает:

- отбор и обучение дегустаторов, выбор продуктов и подготовка к проведению дегустации;
- установочная сессия по созданию профиля флейвора;
- формирование словаря дескрипторов и оценка характеристик продукта;
- составление окончательного профиля флейвора и представление результатов оценки.

Этапы процесса создания профиля флейвора приведены на рисунке А.1 (Приложение А).

5. Требования к дегустаторам, продуктам и условиям проведения органолептического анализа

5.1 Предварительный отбор дегустаторов проводят по ГОСТ ISO 8586.

5.2 Из отобранных дегустаторов формируют дегустационную комиссию в соответствии с требованиями ГОСТ 9959.

5.3 Для проведения работы по созданию профиля флейвора дегустационная комиссия должна состоять не менее чем из 5 - 8 дегустаторов.

5.4 Члены дегустационной комиссии должны пройти обучение по идентификации и оценке интенсивности дескрипторов флейвора продукта, порядка их восприятия, послевкусия, для которого будет создаваться профиль. Это необходимо для улучшения своих способностей корректно использовать терминологию и обеспечения воспроизводимости их результатов. Продолжительность обучения определяется целью работы.

5.5 Руководитель дегустационной комиссии является одним из дегустаторов и принимает непосредственной участие на всех этапах работы. В обязанности руководителя входит:

- проведение и модерирование дискуссий дегустаторов до достижения согласия по описанию и оценке каждого дескриптора продукта, порядка их восприятия, послевкусия;
- предоставление эталонных продуктов или веществ дегустационной комиссии, чтобы помочь в достижении согласия;
- запись и сбор данных в процессе работы;
- формирование отчетов, представление и интерпретация результатов.

5.6 Для обучения дегустаторов выбирают 5 - 10 образцов аналогичной однородной продукции (например, колбасы вареной «Докторская») различных производителей.

5.7 Подготовку образцов мясных продуктов проводят в соответствии с ГОСТ 9959.

6. Требования к помещению и условиям для проведения дегустации

Помещение для проведения дегустации, включая рабочие места дегустаторов, должно быть оборудовано по ГОСТ 9959.

7. Установочная сессия по созданию профиля флейвора

Установочная сессия по созданию профиля флейвора продукта включает одну или несколько сессий необходимых для:

- постановки цели работы и ознакомления с образцами продуктов;
- выбора дескрипторов описывающих образец мясного продукта;
- выбора эталонных продуктов к дескрипторам;
- составления предварительной версии словаря дескрипторов.

8 Формирование словаря дескрипторов и оценка характеристик продукта

8.1 Первоначально дегустаторы опробывают продукт индивидуально. Каждый дегустатор формулирует и записывает на бланке дескрипторы, характеризующие флейвор продукта (формирует словарь). Далее дегустаторы записывают порядок, в котором воспринимаются соответствующие дескрипторы и оценивают их интенсивность по шкале (примеры шкал приведены в приложении Б). После чего дегустаторы оценивают послевкусие.

П р и м е ч а н и е – Послевкусие оценивают в течение 1 минуты после проглатывания или удаления продукта из ротовой полости.

8.2 Результаты работы каждого дегустатора по формулированию и оценке дескрипторов, порядка их восприятия, послевкусия, представляют собой индивидуальные профили флейвора продукта.

9. Составление окончательного профиля флейвора и представление результатов оценки

9.1 Данные индивидуальных профилей сообщаются руководителю дегустационной комиссии. После чего руководитель организует обсуждение полученных данных каждого члена дегустационной комиссии, с целью общего согласования использованных дескрипторов, оценок их интенсивности, порядка, в котором они воспринимаются и послевкусия, для составления окончательного профиля флейвора продукта.

Для достижения согласия по перечню дескрипторов и оценкам их интенсивности, использованных для создания индивидуальных профилей, могут быть использованы эталонные продукты.

9.2 Результаты согласованного профиля флейвора продукта представляются в графическом виде. Пример представления согласованного профиля флейвора для вареной колбасы «Докторская» приведен в приложении В.

9.3 Отчет по проведенной работе должен содержать следующую информацию:

- поставленная задача;
- способ подготовки образцов;
- условия испытания, и, в частности:
 - квалификация дегустаторов,
 - перечень и определения дескрипторов продукта,
 - перечень эталонных продуктов или веществ (при использовании),
 - шкалу, используемую для определения интенсивности,
- полученные результаты;
- ссылка на настоящий стандарт.

Приложение А
(рекомендуемое)

Процесс создания профиля флейвора

А.1 Этапы процесса создания профиля флейвора приведены на рисунке А.1.

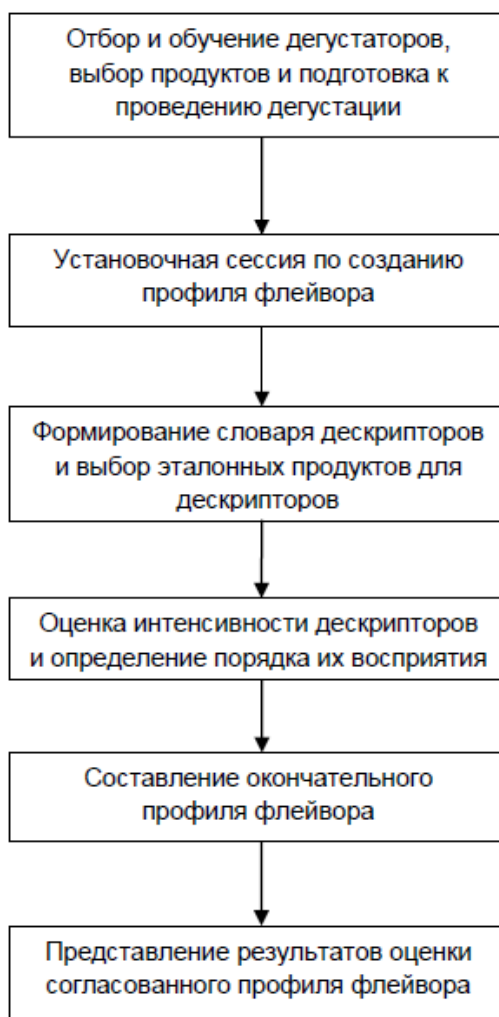


Рисунок А.1.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Примеры шкал для оценки интенсивности дескрипторов флейвора

Б.1 Пример линейной структурированной (интервальной) шкалы для оценки интенсивности дескрипторов флейвора приведен на рисунке Б.1.

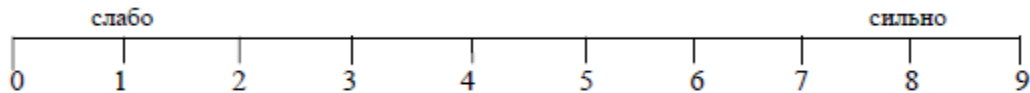


Рисунок Б.1

Наименование крайних точек (экстремумов), используемых на каждом конце шкалы (диапазон интенсивности) могут изменяться в соответствии с дескрипторами.

Б.2 Пример линейной неструктурированной шкалы для оценки интенсивности дескрипторов флейвора приведен на рисунке Б.2.



Рисунок Б.2

Линейная неструктурированная шкала— это прямая линия, например, длиной 100 мм, с крайними точками (экстремумами), расположенными примерно в 10 мм от каждого конца.

Дегустаторы указывают на линии интенсивность в виде отметки. Численные значения определяют путем измерения расстояния в миллиметрах между отметкой, сделанной дегустатором и левым концом линии.

Приложение В (справочное)

Пример представления согласованного профиля флейвора мясного продукта

В.1 Пример представления согласованного профиля флейвора для вареной колбасы «Докторская» приведен на рисунке В.1.



Рисунок В.1

УДК 637.5:543.92:006.354

МКС Н

Ключевые слова: мясо, мясные продукты, органолептический анализ, флейвор, дескриптор, сенсорный профиль, дегустатор

Разработчики стандарта:

ФГБНУ «ВНИИМПим. В.М. Горбатова»

Директор



А.Б. Лисицын

Заместитель директора
по научной работе



А.А. Семенова

Заместитель директора
по научной работе



О.А. Кузнецова

Руководитель отдела «Технического
регулирования и систем управления
качеством»



З.А. Юрчак

Руководитель направления
квалиметрии и сенсорной
оценки мясного сырья и готовой
продукции



Т.Г. Кузнецова

Младший научный сотрудник



А.А. Лазарев