

ПОНЯТИЕ О КАЧЕСТВЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА.

Существуют следующие методы определения качества товара:

- 1) органолептический;
- 2) лабораторный;
- 3) экспертный;
- 4) измерительный;
- 5) регистрационный;
- 6) социологический.

1) **Органолептический метод** — качество устанавливается с помощью органов чувств (зрения, слуха, обоняния, осязания, вкуса) по внешнему виду, цвету, консистенции.

- **Внешний вид** товара определяют осматриванием, составляя общее зрительное впечатление.

- **Цвет** устанавливается при естественном освещении:

- по эталонам (жареный кофе);

- по цветовой шкале (чай);

- по специальным прописям (вино).

- **Вкус и запах** — важнейшие показатели качества продуктов. Различают 4 вида вкуса: сладкий, соленый, кислый, горький. На вкус могут оказывать влияние различные вещества, вызывая острый, жгучий, терпкий привкус. Посторонний привкус может изменить качество продукта.

У продуктов может присутствовать посторонний запах (прогорклый, гнилостный, плесневелый), который изменяет качество продукта, а также может сделать продукт непригодным к использованию.

Интенсивность запаха зависит от количества выделенных из продукта летучих веществ. Для улучшения восприятия запаха необходимо увеличить поверхность летучих веществ или повысить температуру продукта. Так, если растереть растительное масло на тыльной стороне ладони, то его запах легко

определится, запах же муки и крупы определится после согревания их в ладони дыханием.

Каждый продукт имеет свойственную ему консистенцию, ее проверяют легким прощупыванием, нажатием, надавливанием, размазыванием, прокалыванием. С помощью осязательных ощущений можно получить представление о клейковине пшеничного теста, о пропеченности мякиша, об упругости охлажденного мяса.

Звуковыми и слуховыми ощущениями проверяется зрелость арбузов.

Для того чтобы сделать органолептическую оценку более объективной, для некоторых продуктов введена балльная оценка. При балльном способе оценки качества органолептические показатели оцениваются определенным количеством баллов, после чего результаты суммируются. Сумма всех баллов выражает общую оценку товара или его товарный сорт. Так, качество твердых сычужных сыров оценивают по сто балльной системе:

- на вкус и запах отводится 45 баллов;
- консистенция оценивается в 25 баллов;
- рисунок — 10 баллов;
- цвет текста — 5 баллов;
- внешний вид — 10 баллов;
- упаковка и маркировка — 5 баллов.

Результаты суммируют и определяют сорт сыра — высший или первый.

Высший сорт сыра оценивается общим количеством баллов от 87 до 100.

2) **Лабораторный метод оценки качества** требует специальной аппаратуры, инструментов, он более сложный и длительный, но точный и объективный. В лабораториях проводят физические, химические, физико-химические, биохимические, микробиологические исследования качества продуктов.

3) **Экспертный метод.** Решение о качестве продуктов принимается экспертами.

В экспертную группу входят высококвалифицированные специалисты по данному товару — ученые, технологи, товароведы и др.

- 4) **Измерительный метод.** При этом методе численные значения показателей качества продукции определяют на основе технических средств измерений. Результаты этого метода объективны и выражены в конкретных единицах измерения. Но этот метод требует специального оборудования, химических реактивов, специально подготовленных работников.
- 5) **Регистрационный метод.** Качество определяется путем подсчета числа определенных событий, предметов, а также на основе наблюдений.
- 6) **Социологический метод.** Показатели качества определяют на основе сбора и анализа мнений потребителей. На специально организованных покупательских конференциях, выставках-продажах, дегустациях потребители заполняют анкеты-вопросники, которые затем обрабатываются.

Всесторонние исследования качества товаров возможны при сочетании органолептического и лабораторного методов. Качество товара лабораторным методом определяется по средней пробе.

Средняя проба — это образец, по которому можно судить о качестве всей партии товара. Чтобы получить среднюю пробу обычно берут небольшое количество товара из разных мест (снизу, сверху, из середины).

При большом количестве товарных мест в партии товара среднюю пробу берут не менее чем из 10% всех мест. При небольшой партии товара пробу берут из каждого тарного места. Жидкие и сыпучие товары перед взятием пробы следует хорошо перемешивать. Точность определения качества всей партии товара во многом зависит от правильности взятия средней пробы.