МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ

Термины и определения по органолептической оценке качества

ГОСТ 29128—91

Meat products.
Terms and definitions on organoleptical quality evaluation

МКС 01.040.67
67.120.10
ОКСТУ 9210

Дата введения 01.01.93

Настоящий стандарт устанавливает основные термины и определения понятий органолептической оценки качества мясных продуктов.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы по органолептической оценке качества мясных продуктов, входящих в сферу работ по стандартизации и (или) использующих результаты этих работ.

1. Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

2. Приведенные определения можно при необходимости изменять, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

В случае, когда в термине содержатся все необходимые и достаточные признаки понятия, определение не приводится и вместо него ставится прочерк.

3. В стандарте приведен алфавитный указатель терминов.

4. Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом.

1. ОБЩИЕ ПОНЯТИЯ

1 **органолептическая оценка качества мясного продукта:** Оценка качества мясного продукта на основе информации, полученной с помощью органов чувств: зрения, осязания, обоняния и вкуса.

2 **опытный образец мясного продукта:** Образец мясного продукта, используемый для оценки его качества.

3 **контрольный образец мясного продукта:** Образец мясного продукта, принятый за основу при оценке качества мясных продуктов данного вида.

2. ОСНОВНЫЕ СВОЙСТВА МЯСНОГО ПРОДУКТА

4 **внешний вид мясного продукта:** Свойство мясного продукта, познаваемое посредством органа зрения.

5 **вид мясного продукта на разрезе:** —.

6 **цвет мясного продукта:** —.

7 **запах мясного продукта:** Свойство мясного продукта, познаваемое посредством органа обоняния.

8 **характерный запах мясного продукта:** Запах, свойственный мясному продукту данного вида.

9 **посторонний запах мясного продукта:** Запах, не свойственный мясному продукту данного вида.

10 **аромат мясного продукта:** Приятный характерный запах мясного продукта.

11 **вкус мясного продукта:** Свойство мясного продукта, познаваемое посредством органа вкуса.

12 **характерный вкус мясного продукта:** Вкус, свойственный мясному продукту данного вида.

gost.e-ecolog.ru

13 **посторонний вкус мясного продукта:** Вкус, не свойственный мясному продукту данного вида.

14 **остаточный вкус мясного продукта:** Вкус, ощущаемый дегустатором после нахождения продукта во рту.

15 **соленый вкус мясного продукта:** Компонент вкуса мясного продукта, аналогичный вкусу водного раствора поваренной соли.

16 **горький вкус мясного продукта:** Компонент вкуса мясного продукта, аналогичный вкусу водных растворов хинина, кофеина.

17 **кислый вкус мясного продукта:** Компонент вкуса мясного продукта, аналогичный вкусу водных растворов лимонной и винной кислот.

18 **сладкий вкус мясного продукта:** Компонент вкуса мясного продукта, аналогичный вкусу водного раствора сахарозы.

19 **консистенция мясного продукта:** Свойство мясного продукта, характеризующее его стойкость при пережевывании и (или) деформировании.

20 **жесткая консистенция мясного продукта:** Консистенция мясного продукта, характеризующегося повышенным сопротивлением пережевыванию и (или) деформированию.

21 **нежная консистенция мясного продукта:** Консистенция мясного продукта, характеризующегося незначительным сопротивлением пережевыванию и (или) деформированию.

22 **упругая консистенция мясного продукта:** Консистенция мясного продукта, характеризующегося восстановлением первоначальной формы после прекращения механического воздействия.

23 **плотная консистенция мясного продукта:** Консистенция мясного продукта, характеризующегося относительно большой массой в единице объема и тесно соединенными частицами.

24 **рыхлая консистенция мясного продукта:** Консистенция мясного продукта, характеризующегося относительно малой массой в единице объема и слабо соединенными частицами.

25 **мажущаяся консистенция мясного продукта:** Консистенция мясного продукта, характеризующегося относительно низкой стойкостью к деформированию, что позволяет намазывать его на другой продукт и обеспечивать сцепление с ним.

26 **сочность мясного продукта:** Свойство мясного продукта с нежной консистенцией, содержащего относительно большое количество влаги, находящейся в связанном состоянии.

27 **пористость мясного продукта:** Свойство мясного продукта, характеризующее наличие на его разрезе мелких пустот.

3. МЕТОДЫ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

28 **метод оценки качества мясного продукта по контрольному образцу:** Метод оценки качества мясного продукта, основанный на сравнении его свойств со свойствами контрольного образца.

29 **балльный метод оценки качества мясного продукта:** Метод оценки качества мясного продукта с использованием шкал, при котором результат оценки выражается в баллах.

30 **ранговый метод оценки качества мясного продукта:** Метод оценки качества мясного продукта, в результате использования которого произвольно поданные образцы располагаются в ряд в порядке возрастания или убывания интенсивности того или иного свойства.

31 **описательный метод оценки качества мясного продукта:** Метод оценки качества мясного продукта, основанный на словесном описании его свойств.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

аромат мясного продукта	10
вид мясного продукта внешний	4
вид мясного продукта на разрезе	5
вкус мясного продукта	11
вкус мясного продукта горький	16
вкус мясного продукта кислый	17
вкус мясного продукта остаточный	14
вкус мясного продукта посторонний	13
вкус мясного продукта сладкий	18
вкус мясного продукта соленый	15
вкус мясного продукта характерный	12
запах мясного продукта	7
запах мясного продукта посторонний	9
запах мясного продукта характерный	8
консистенция мясного продукта	19
консистенция мясного продукта жесткая	20
консистенция мясного продукта мажущаяся	25
консистенция мясного продукта нежная	21
консистенция мясного продукта плотная	23
консистенция мясного продукта рыхлая	24
консистенция мясного продукта упругая	22
метод оценки качества мясного продукта балльный	29
метод оценки качества мясного продукта описательный	31
метод оценки качества мясного продукта по контрольному образцу	28
метод оценки качества мясного продукта ранговый	30
образец мясного продукта контрольный	3
образец мясного продукта опытный	2
оценка качества мясного продукта органолептическая	1
пористость мясного продукта	27
сочность мясного продукта	26
цвет мясного продукта	6

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-исследовательским и конструкторским институтом мясной промышленности**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартизации и метрологии СССР от 18.11.91 № 1754**

3. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

4. **ПЕРЕИЗДАНИЕ**

gost.e-ecolog.ru