МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

**ГОСТ 34160— 2017**

# Мясо и мясные продукты

# ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

## Метод профильно-дескрипторного анализа флейвора мясных продуктов

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

## Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «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 «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

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 7 июня 2017 г. № 99-П)

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 |
|---|---|---|
| Беларусь | BY | Госстандарт Республики Беларусь |
| Киргизия | KG | Кыргызстандарт |
| Россия | RU | Росстандарт |
| Украина | UA | Минэкономразвития Украины |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 сентября 2017 г. № 1136-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34160—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2019 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

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

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

© Стандартинформ, оформление, 2017, 2019

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

## 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 . . . . . 3
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.

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

**Мясо и мясные продукты**

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ**

**Метод профильно-дескрипторного анализа флейвора мясных продуктов**

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

**Дата введения — 2019—01—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо, мясные и мясосодержащие продукты (далее — мясные продукты) и устанавливает метод профильно-дескрипторного анализа флейвора мясных продуктов при работе дегустационных комиссий.

Настоящий стандарт может быть применен:

- для контроля качества мясных продуктов;
- совершенствования органолептических свойств существующих или вновь разрабатываемых мясных продуктов;
- установления сроков годности;
- сравнения органолептических свойств аналогичных мясных 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 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки

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

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

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

ГОСТ ISO 5492 Органолептический анализ. Словарь

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

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

ГОСТ ISO 13302 Органолептический анализ. Методы оценки изменения флейвора пищевых продуктов за счет упаковки

ГОСТ ISO 16779 Органолептический анализ. Оценка (определение и верификация) срока годности пищевой продукции

**Издание официальное**

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru казателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. 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 ISO 13302, ГОСТ ISO 16779, ГОСТ 9959 и ГОСТ 29128.

## 4 Сущность метода

Метод основан на создании дегустационной комиссией профиля флейвора мясного продукта посредством 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 в себя:

- отбор и обучение дегустаторов, выбор продуктов и подготовку к проведению дегустации;
- предварительную сессию по созданию профиля флейвора;
- формирование словаря дескрипторов и оценку 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 условиям проведения органолептического анализа, дегустаторам и дегустационной комиссии

5.1 Условия проведения органолептического анализа должны соответствовать требованиям ГОСТ 9959.

5.2 Предварительный отбор дегустаторов проводят по ГОСТ ISO 8586.

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

5.4 Для проведения работы по созданию профиля флейвора дегустационная комиссия должна состоять не менее чем из пяти—восьми дегустаторов.

5.5 Члены дегустационной комиссии должны пройти обучение по идентификации и оценке интенсивности дескрипторов флейвора мясного продукта, для которого будет создаваться профиль, а также порядка их восприятия и послевкусия в соответствии с ГОСТ 33609, ГОСТ ISO 3972, ГОСТ ISO 5496, ГОСТ ISO 13302. Это необходимо для корректного использования терминологии и обеспечения воспроизводимости результатов. Продолжительность обучения определяется целью работы (см. раздел 1).

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

- проведение и модерирование дискуссий дегустаторов до достижения согласия по описанию и оценке каждого дескриптора мясного 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.

5.7 Для обучения дегустаторов выбирают пять—десять образцов аналогичной однородной продукции (например, колбасы вареной «Докторская») различных производителей.

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

## 6 Предварительная сессия по созданию профиля флейвора мясного продукта

Предварительная сессия по созданию профиля флейвора мясного 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.

## 7 Формирование словаря дескрипторов и оценка характеристик мясного продукта

7.1 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.

Примечание — Послевкусие оценивают в течение 1 мин после проглатывания или удаления продукта из ротовой полости.

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

## 8 Составление окончательного профиля флейвора мясного продукта и представление результатов оценки

8.1 Данные индивидуальных профилей сообщают 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 мясного продукта.

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

Примечание — Порядок использования эталонных продуктов по ГОСТ 33609.

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

8.3 Отчет по проведенной работе должен содержать следующую информацию:

- поставленная цель;
- 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**
**(обязательное)**

## Этапы процесса создания профиля флейвора мясного продукта

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 мясного продукта

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

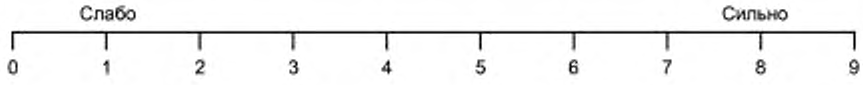


Рисунок Б.1

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 мясного продукта привведен на рисунке Б.2.




Рисунок Б.2

Линейная неструктурированная шкала — это прямая линия, например, длиной 100 мм, с крайними точками (экстремумами), расположенными на расстоянии 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 67.120.10
67.240

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

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 18.11.2019. Подписано в печать 12.12.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40 Уч.-изд. л. 1,24.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru