МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 29128— 2019

ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ

Термины и определения по органолептической оценке качества

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 «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 28.06.2019 № 55)

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
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 августа 2019 г. № 541-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 29128—2019 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2020 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 29128—91

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, 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 Термины и определения 1
Алфавитный указатель терминов 4
Приложение А (справочное) Термины и определения общетехнических понятий, необходимых для понимания текста стандарта 6

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области органолептической оценки качества мясных и мясосодержащих продуктов.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Не рекомендуемые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «*Нрк*».

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два (три) термина, имеющие общие терминоэлементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно при необходимости изменить, 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.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, синонимы — курсивом.

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ

Термины и определения по органолептической оценке качества

Meat and meat-contained products. Terms and definitions on organoleptical quality evaluation

Дата введения — 2020—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области органолептической оценки качества мясных и мясосодержащих продуктов.

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

2 Термины и определения

Общие понятия

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

Основные свойства и характеристики мясного [мясосодержащего] продукта

2 **внешний вид мясного [мясосодержащего] продукта:** Свойство мясного [мясосодержащего] продукта, познаваемое посредством органа зрения.

3 **вид на разрезе мясного [мясосодержащего] продукта:** Свойство мясного [мясосодержащего] продукта после его разрезания, определяемое визуально.

4 **цвет мясного [мясосодержащего] продукта:** Свойство мясного [мясосодержащего] продукта, определяемое на основании возникающих зрительных ощущений.

5 **пористость мясного [мясосодержащего] продукта:** Характеристика мясного [мясосодержащего] продукта, обусловленная наличием на его разрезе мелких пустот.

6 **мелкая пористость мясного [мясосодержащего] продукта:** Характеристика мясного [мясосодержащего] продукта, обусловленная наличием на его разрезе пустот не более 2 мм.

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

8 **характерный запах мясного [мясосодержащего] продукта:** Запах, свойственный мясному [мясосодержащему] продукту данного вида.

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

10 **аромат мясного [мясосодержащего] продукта:** Приятный характерный запах мясного [мясосодержащего] продукта.

11 **невыраженный запах мясного [мясосодержащего] продукта:** Характерный запах мясного [мясосодержащего] продукта очень слабой интенсивности.

12 **вкус мясного [мясосодержащего] продукта:** Свойство мясного [мясосодержащего] продукта, познаваемое посредством органа вкуса.

Издание официальное

13 **характерный вкус мясного [мясосодержащего] продукта:** Вкус, свойственный мясному [мясосодержащему] продукту данного вида.

14 **посторонний вкус мясного [мясосодержащего] продукта:** Вкус, не свойственный мясному [мясосодержащему] продукту данного вида.

15 **послевкусие мясного [мясосодержащего] продукта:** Вкус, ощущаемый дегустатором после нахождения мясного [мясосодержащего] продукта в ротовой полости.

16 **стойкость:** Обонятельное и/или вкусовое ощущение, схожее с воспринимаемым во время нахождения продукта в ротовой полости, длительность которого можно измерить.

17 **соленый вкус мясного [мясосодержащего] продукта:** Компонент вкуса мясного [мясосодержащего] продукта, аналогичный вкусу водного раствора поваренной соли*.

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

19 **горький вкус мясного [мясосодержащего] продукта:** Компонент вкуса мясного [мясосодержащего] продукта, аналогичный вкусу водных растворов хинина, кофеина*.

20 **кислый вкус мясного [мясосодержащего] продукта:** Компонент вкуса мясного [мясосодержащего] продукта, аналогичный вкусу водных растворов лимонной и винной кислот*.

21 **щелочной привкус мясного [мясосодержащего] продукта:** Компонент вкуса мясного [мясосодержащего] продукта, аналогичный вкусу водных растворов, в которых pH > 7,0.

22 **металлический привкус мясного [мясосодержащего] продукта:** Характеристика вкуса мясного продукта, вызываемая различными химическими веществами или их водными растворами, такими как сульфат железа*.

23 **невыраженный вкус мясного [мясосодержащего] продукта:** Характерный вкус мясного [мясосодержащего] продукта очень слабой интенсивности.

24 **вкус умами мясного [мясосодержащего] продукта:** Насыщенный вкус мясного [мясосодержащего] продукта, аналогичный вкусу, вызываемому водными растворами глутаминовой кислоты и ее солей (глутаматов), нуклеотидов и ряда других органических веществ*.

25 **консистенция мясного [мясосодержащего] продукта:** Свойство мясного [мясосодержащего] продукта, характеризующее его стойкость при пережевывании и (или) деформировании.

26 **упругая консистенция мясного [мясосодержащего] продукта:** Консистенция мясного [мясосодержащего] продукта, характеризующаяся восстановлением первоначальной формы после прекращения механического воздействия.

27 **зернистая консистенция мясного [мясосодержащего] продукта:** Консистенция мясного [мясосодержащего] продукта, характеризующаяся ощущением размера и формы его частиц в ротовой полости и/или тактильно.

28 **липкая консистенция мясного [мясосодержащего] продукта:** Консистенция мясного [мясосодержащего] продукта, обусловленная усилием, необходимым для преодоления силы притяжения между поверхностью продукта и языком, небом, зубами или пальцами рук.

29 **жесткая консистенция мясного [мясосодержащего] продукта:** Консистенция мясного [мясосодержащего] продукта, обусловленная повышенным сопротивлением пережевыванию и (или) деформированию.

30 **плотная консистенция мясного [мясосодержащего] продукта:** Консистенция мясного [мясосодержащего] продукта, обусловленная относительно большой массой частиц в единице объема, тесно соединенных между собой.

31 **рыхлая консистенция мясного [мясосодержащего] продукта:** Консистенция мясного [мясосодержащего] продукта, характеризующаяся относительно малой массой частиц в единице объема, слабо соединенных между собой.

32 **нежная консистенция мясного [мясосодержащего] продукта:** Консистенция мясного [мясосодержащего] продукта, характеризующаяся незначительным сопротивлением пережевыванию и (или) деформированию.

33 **мажущаяся консистенция мясного [мясосодержащего] продукта:** Консистенция мясного [мясосодержащего] продукта, обусловленная относительно низкой стойкостью к деформированию, что позволяет намазывать его на другой продукт и обеспечивать сцепление с ним.

---

* Концентрация водных растворов или химических/органических веществ указана в ГОСТ 34161—2017 «Мясо и мясные продукты. Общие требования к отбору, обучению дегустаторов и формированию дегустационной комиссии».

34 **твердая консистенция мясного [мясосодержащего] продукта:** Консистенция мясного [мясосодержащего] продукта, связанная с усилием, необходимым для деформации продукта или проникновения в его структуру.

35 **сочность мясного [мясосодержащего] продукта:** Характеристика мясного [мясосодержащего] продукта, имеющего нежную консистенцию вследствие содержания относительно большого количества влаги, находящейся в слабосвязанном состоянии.

36 **жирность мясного [мясосодержащего] продукта:** Характеристика консистенции мясного [мясосодержащего] продукта, обусловленная восприятием в ротовой полости количества жировых компонентов, содержащихся в мясном [мясосодержащем] продукте.

37 **флейвор мясного [мясосодержащего] продукта:** Комплексное сочетание обонятельного, вкусового и тригеминальных ощущений, воспринимаемых во время дегустации мясного [мясосодержащего] продукта.

38 **порок мясного [мясосодержащего] продукта:** Несвойственные для данного мясного [мясосодержащего] продукта внешний вид, запах, вкус, консистенция.

Методы органолептической оценки качества мясных [мясосодержащих] продуктов

39 **метод парного сравнения оценки качества мясного [мясосодержащего] продукта:** Метод оценки качества мясного [мясосодержащего] продукта, позволяющий определить, существует ли заметное органолептическое различие или подобие между образцами двух мясных продуктов по интенсивности рассматриваемой характеристики.

40 **метод «А — не А» оценки качества мясного [мясосодержащего] продукта:** Метод оценки качества мясного [мясосодержащего] продукта, позволяющий определить, какие из представленных образцов идентичны контрольному «А», а какие отличны — «не А».

41 **метод треугольника оценки качества мясного [мясосодержащего] продукта** (*Нрк. триангулярный метод*): Метод оценки качества мясного [мясосодержащего] продукта, позволяющий определить отличающийся образец из трех закодированных, два из которых идентичны.

42 **ранговый метод оценки качества мясного [мясосодержащего] продукта:** Метод оценки качества мясного [мясосодержащего] продукта, в котором произвольно поданные образцы располагаются в ряд в порядке возрастания или убывания интенсивности того или иного свойства (характеристики).

43 **балльный метод оценки качества мясного [мясосодержащего] продукта** (*Нрк. метод «скоринг»*): Метод оценки качества мясного [мясосодержащего] продукта с использованием шкал, при котором результат оценки выражается в баллах.

44 **описательный метод оценки качества мясного [мясосодержащего] продукта:** Метод оценки качества мясного [мясосодержащего] продукта, основанный на словесном описании и (или) количественной оценке интенсивности органолептических свойств (характеристик).

45 **качественный описательный метод оценки качества мясного [мясосодержащего] продукта:** Описательный метод оценки качества мясного [мясосодержащего] продукта, основанный на описании органолептических характеристик мясного [мясосодержащего] продукта без оценки значений интенсивности.

46 **количественный описательный метод оценки качества мясного [мясосодержащего] продукта:** Описательный метод оценки качества мясного [мясосодержащего] продукта, основанный на описании органолептических характеристик мясного [мясосодержащего] продукта и оценке их значений интенсивности.

47 **дескриптор мясного [мясосодержащего] продукта:** Индивидуальная характеристика мясного [мясосодержащего] продукта, наиболее ярко отражающая его органолептические особенности и позволяющая отличать продукты друг от друга.

48 **общий сенсорный профиль мясного [мясосодержащего] продукта:** Комплекс описательных характеристик (дескрипторов), использованных для оценки совокупности органолептических свойств мясного [мясосодержащего] продукта и их интенсивности.

49 **частный сенсорный профиль мясного [мясосодержащего] продукта:** Комплекс описательных характеристик (дескрипторов), использованных для оценки одного органолептического свойства мясного [мясосодержащего] продукта и его интенсивности (вкуса, консистенции, запаха и др.).

50 **метод потребительской оценки качества мясного [мясосодержащего] продукта:** Метод оценки качества мясного [мясосодержащего] продукта, основанный на выяснении мнения потребителя о качестве продукции.

Алфавитный указатель терминов

аромат мясного продукта 10
аромат мясосодержащего продукта 10
вид мясного продукта внешний 2
вид мясного продукта на разрезе 3
вид мясосодержащего продукта внешний 2
вид мясосодержащего продукта на разрезе 3
вкус мясного продукта 12
вкус мясного продукта горький 19
вкус мясного продукта кислый 20
вкус мясного продукта невыраженный 23
вкус мясного продукта посторонний 14
вкус мясного продукта сладкий 18
вкус мясного продукта соленый 17
вкус мясного продукта умами 24
вкус мясного продукта характерный 13
вкус мясосодержащего продукта 12
вкус мясосодержащего продукта горький 19
вкус мясосодержащего продукта кислый 20
вкус мясосодержащего продукта невыраженный 23
вкус мясосодержащего продукта посторонний 14
вкус мясосодержащего продукта сладкий 18
вкус мясосодержащего продукта соленый 17
вкус мясосодержащего продукта умами 24
вкус мясосодержащего продукта характерный 13
дескриптор мясного продукта 47
дескриптор мясосодержащего продукта 47
жирность мясного продукта 36
жирность мясосодержащего продукта 36
запах мясного продукта 7
запах мясного продукта невыраженный 11
запах мясного продукта посторонний 9
запах мясного продукта характерный 8
запах мясосодержащего продукта 7
запах мясосодержащего продукта невыраженный 11
запах мясосодержащего продукта посторонний 9
запах мясосодержащего продукта характерный 8
консистенция мясного продукта 25
консистенция мясного продукта жесткая 29
консистенция мясного продукта зернистая 27
консистенция мясного продукта липкая 28
консистенция мясного продукта мажущаяся 33
консистенция мясного продукта нежная 32
консистенция мясного продукта плотная 30
консистенция мясного продукта рыхлая 31
консистенция мясного продукта твердая 34
консистенция мясного продукта упругая 26
консистенция мясосодержащего продукта 25
консистенция мясосодержащего продукта жесткая 29
консистенция мясосодержащего продукта зернистая 27
консистенция мясосодержащего продукта липкая 28
консистенция мясосодержащего продукта мажущаяся 33
консистенция мясосодержащего продукта нежная 32

консистенция мясосодержащего продукта плотная 30
консистенция мясосодержащего продукта рыхлая 31
консистенция мясосодержащего продукта твердая 34
консистенция мясосодержащего продукта упругая 26
метод «А — не А» оценки качества мясного продукта 40
метод «А — не А» оценки качества мясосодержащего продукта 40
метод оценки качества мясного продукта балльный 43
метод оценки качества мясного продукта описательный 44
метод оценки качества мясного продукта описательный качественный 45
метод оценки качества мясного продукта описательный количественный 46
метод оценки качества мясного продукта ранговый 42
метод оценки качества мясосодержащего продукта балльный 43
метод оценки качества мясосодержащего продукта описательный 44
метод оценки качества мясосодержащего продукта описательный качественный 45
метод оценки качества мясосодержащего продукта описательный количественный 46
метод оценки качества мясосодержащего продукта ранговый 42
метод парного сравнения оценки качества мясного продукта 39
метод парного сравнения оценки качества мясосодержащего продукта 39
метод потребительской оценки качества мясного продукта 50
метод потребительской оценки качества мясосодержащего продукта 50
метод «скоринг» 43
метод треугольника оценки качества мясного продукта 41
метод треугольника оценки качества мясосодержащего продукта 41
метод триангулярный 41
оценка качества мясного продукта органолептическая 1
оценка качества мясосодержащего продукта органолептическая 1
пористость мясного продукта 5
пористость мясного продукта мелкая 6
пористость мясосодержащего продукта 5
пористость мясосодержащего продукта мелкая 6
порок мясного продукта 38
порок мясосодержащего продукта 38
послевкусие мясного продукта 15
послевкусие мясосодержащего продукта 15
привкус мясного продукта металлический 22
привкус мясного продукта щелочной 21
привкус мясосодержащего продукта металлический 22
привкус мясосодержащего продукта щелочной 21
профиль мясного продукта сенсорный общий 48
профиль мясного продукта сенсорный частный 49
профиль мясосодержащего продукта сенсорный общий 48
профиль мясосодержащего продукта сенсорный частный 49
сочность мясного продукта 35
сочность мясосодержащего продукта 35
стойкость 16
флейвор мясного продукта 37
флейвор мясосодержащего продукта 37
цвет мясного продукта 4
цвет мясосодержащего продукта 4

Приложение А
(справочное)

Термины и определения общетехнических понятий, необходимых для понимания текста стандарта

А.1 **сенсорный анализ:** Анализ, обеспечивающий получение информации об окружающей среде с помощью органов чувств (высокоспецифических рецепторных органов): зрения, слуха, обоняния, вкуса, осязания, вестибулярной рецепции и интерпретации.

А.2 **органолептический анализ:** Сенсорный анализ пищевого продукта с помощью обоняния, вкуса, зрения и осязания.

Примечание — Термин не является синонимом термина «сенсорный анализ». Его значение имеет ограничение по объекту исследования и числу органов чувств.

А.3 **дегустационная комиссия:** Группа дегустаторов для органолептической оценки качества пищевого продукта.

А.4 **дегустация:** Проведение органолептической оценки качества пищевого продукта дегустационной комиссией.

А.5 **контрольный образец:** Образец пищевого продукта, принятый за основу при оценке качества пищевых продуктов данного вида.

А.6 **опытный образец:** Образец пищевого продукта, используемый для оценки его качества.

А.7 **балл:** Условная единица для оценки качества пищевого продукта.

А.8 **шкала органолептической оценки:** Упорядоченная совокупность последовательных величин (графическая или числовая), используемая для отражения уровня качества или интенсивности органолептической характеристики пищевого продукта.

А.9 **гедоническая шкала:** Шкала, отражающая степень симпатии или антипатии к пищевому продукту.

А.10 **шкала интенсивности:** Шкала, количественно отражающая степень восприятия органолептической характеристики пищевого продукта.

А.11 **тригеминальные ощущения:** Ощущения тепла или холода, вызываемые некоторыми веществами, которые не связаны с температурой самого вещества.

УДК 637.52:543.92:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: термин, определение, мясные продукты, мясосодержащие продукты, органолептическая оценка качества

БЗ 7—2019/42

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *О.В. Лазарева*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 03.09.2019. Подписано в печать 19.09.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,12.
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