ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54757— 2011

Консервы молочные, молочные составные и молокосодержащие сгущенные

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2012

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом молочной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИМИ Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 470 «Молоко и продукты переработки молока»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 декабря 2011 г. № 946-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2012

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 Общая терминология 1
3 Термины и определения, характеризующие оценку внешнего вида сгущенных консервов 2
4 Термины и определения, характеризующие оценку консистенции сгущенных консервов 2
5 Термины и определения, характеризующие оценку вкуса сгущенных консервов 3
6 Термины и определения, характеризующие оценку запаха сгущенных консервов 4
7 Термины и определения, характеризующие оценку цвета сгущенных консервов 4
Алфавитный указатель терминов 5

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области молочных, молочных составных и молокосодержащих сгущенных консервов.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два (три, четыре) 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 данном стандарте.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы молочные, молочные составные и молокосодержащие сгущенные

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Термины и определения

Canned milk, compound, milk-containing condensed foods. Sensory analysis.
Terms and definitions

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

В настоящем стандарте приведены термины и соответствующие определения, относящиеся к органолептическому анализу молочных, молочных составных и молокосодержащих сгущенных (концентрированных) консервов (далее — сгущенные консервы).

Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех документациях и при проведении органолептического анализа сгущенных консервов.

2 Общая терминология

2.1 **молочные, молочные составные и молокосодержащие сгущенные консервы (сгущенные консервы):** Продукты молочные, молочные составные, молокосодержащие сгущенные или концентрированные (стерилизованные или с сахаром).

2.2 **органолептический анализ:** Метод исследования, основанный на органолептической оценке при помощи органов чувств (обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха) продуктов.

2.3 **органолептическая оценка:** Выявление свойств и характеристик продуктов в процессе их восприятия при помощи обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха.

2.4 **запах:** Свойство продуктов, выраженное в возникновении доминирующего обонятельного ощущения.

2.5 **обонятельное ощущение:** Реакция, возникающая при воздействии летучих пахучих компонентов продуктов на хеморецепторы.

2.6 **вкус:** Свойство продуктов, выявляемое в процессе их органолептической оценки, выраженное в возникновении доминирующего вкусового ощущения.

2.7 **вкусовое ощущение:** Реакция, возникающая при воздействии растворимых компонентов продуктов на хеморецепторы.

2.8 **цвет:** Свойство продуктов, выраженное в возникновении доминирующего цветового ощущения.

2.9 **цветовое ощущение:** Реакция, возникающая при воздействии света различной длины волны на фоторецепторы.

2.10 **внешний вид:** Совокупная визуальная характеристика продуктов, включающая оценку их формы, размеров, гомогенности.

2.11 **консистенция:** Совокупность реологических характеристик продуктов, воспринимаемых механическими, тактильными и визуальными рецепторами, связанная с размером, формой и распределением частиц в продуктах, их однородностью, липкостью, текучестью и др.

2.12 **жидкие (сгущенные консервы):** Продукты, обладающие текучестью, не проявляющие свойства пластичности, упругости и твердости.

Издание официальное

2.13 **пастообразные (сгущенные консервы):** Продукты, доминантной характеристикой которых является способность особым способом (намазывание) покрывать ими субстрат.
2.14 **порча:** Изменения первоначальных свойств и характеристик продуктов, приводящие к потере товарного вида и/или ухудшению органолептических свойств и/или к отсутствию гарантий безопасности продуктов для здоровья человека, вызванные негативными процессами.
2.15 **микробиологическая порча:** Порча продуктов, вызванная негативными изменениями, наступившими вследствие метаболизма микроорганизмов, выраженная в деформации упаковки (бомбаж и др.), наличии видимых микробиологических образований (колоний плесеней), коагуляции продуктов, сопровождаемая неприятным вкусом, запахом и изменением цвета.
2.16 **ферментативная порча:** Порча продуктов, вызванная негативными изменениями, наступившими вследствие воздействия ферментов на продукты, выраженная в специфическом вкусе и запахе продуктов в процессе их хранения, специфическом привкусе, свойственном потерявшим «свежесть» продуктам.
2.17 **физико-химическая порча:** Порча продуктов, вызванная негативными изменениями, наступившими вследствие физико-химических процессов, выраженная в отстое, оседании частиц, росте кристаллов.
2.18 **предельно допустимая [критическая] порча**: Порча продуктов, за пределами которой продукты относят к браку.

3 Термины и определения, характеризующие оценку внешнего вида сгущенных консервов

3.1 **однородный вид:** Визуально наблюдаемая равномерность состава, структуры по объему продуктов.
3.2 **неоднородный вид:** Визуально наблюдаемая неравномерность состава, структуры по объему продуктов.
3.3 **отстой жира:** Визуально наблюдаемая неоднородность распределения жировой фазы по объему продуктов.
3.4 **сливочный слой:** Визуально наблюдаемое наличие сливок на поверхности продуктов.
3.5 **свободный жир:** Визуально наблюдаемое наличие масляных капель, пленки или зерен жира на поверхности продуктов.
3.6 **дестабилизированный [деэмульгированный] жир:** Свободный жир, образующийся из-за повреждения оболочек жировых шариков в процессе технологической обработки, транспортирования и хранения продуктов.
3.7 **аутентичный жир:** Свободный жир, который с момента образования эмульсии в продуктах остается в первоначальном виде.
3.8 **осадок:** Визуально наблюдаемое наличие в нижнем слое продуктов различных образований.
3.9 **осадок кристаллов сахаров:** Визуально наблюдаемое наличие в нижнем слое продуктов кристаллов сахаров.
3.10 **осадок белка:** Визуально наблюдаемое наличие в нижнем слое продуктов скоагулированных белковых отложений.
3.11 **посторонние частицы:** Отдельные частицы или их агрегаты, по своей природе не свойственные составу продуктов.
3.12 **пенообразование:** Визуально наблюдаемое выделение на поверхности продуктов пузырьков газа.
3.13 **газообразование:** Визуально наблюдаемое выделение в объеме продуктов пузырьков газа.

4 Термины и определения, характеризующие оценку консистенции сгущенных консервов

4.1 **низковязкие (сгущенные консервы):** Жидкие продукты консистенции питьевых сливок.
4.2 **вязкие (сгущенные консервы):** Жидкие продукты консистенции сгущенного молока с сахаром.
4.3 **высоковязкие (сгущенные консервы):** Пастообразные продукты консистенции вареного сгущенного молока с сахаром.
4.4 **однородная консистенция:** Продукты со структурой, воспринимаемой тактильными рецепторами и фоторецепторами при их органолептической оценке как субстанцию однородной вязкости.

4.5 **неоднородная консистенция:** Продукты со структурой, воспринимаемой при их органолептической оценке тактильными рецепторами и фоторецепторами как субстанцию неоднородной вязкости.
4.6 **мучнистая консистенция:** Продукты неоднородной консистенции, твердые дискретные включения которых ассоциируют с частицами муки.
4.7 **песчанистая консистенция:** Продукты неоднородной консистенции, дискретные включения которых ассоциируют с кристаллами сахаров.

5 Термины и определения, характеризующие оценку вкуса сгущенных консервов

5.1 **привкус:** Вкусовое ощущение, сопутствующее доминантному вкусу продуктов.
5.2 **остаточный вкус [привкус]:** Вкусовое ощущение, появляющееся после удаления продуктов из полости рта, отличное от вкусового ощущения, сформированного при нахождении продуктов во рту.
5.3 **чистый вкус:** Вкусовое ощущение, характерное данным продуктам.
5.4 **посторонний вкус [привкус]:** Вкусовое ощущение, не характерное данным продуктам.
5.5 **сбалансированный вкус:** Ожидаемый выраженный вкус продуктов при отсутствии привкусов и остаточного вкуса.
5.6 **нейтральный вкус:** Отсутствие в продуктах выраженных вкусовых ощущений.
5.7 **невыраженный вкус:** Пониженное вкусовое ощущение от продуктов по отношению к ожидаемому.
5.8 **горький [горьковатый] вкус [привкус]:** Вкусовые ощущения от продуктов различной интенсивности, ассоциируемые с водными растворами кофеина (хинина) различной концентрации.
5.9 **сладкий [сильносладкий, слабосладкий, сладковатый] вкус [привкус]:** Вкусовые ощущения от продуктов различной интенсивности, ассоциируемые с водными растворами сахарозы различной концентрации.
5.10 **излишне сладкий [приторный] вкус:** Вкусовое ощущение от продуктов, превышающее ожидаемое вкусовое ощущение сладкого вкуса.
5.11 **недостаточно сладкий вкус:** Вкусовое ощущение от продуктов, пониженное по отношению к ожидаемому ощущению сладкого вкуса.
5.12 **сиропный вкус [привкус]:** Вкусовые ощущения от продуктов сильно сладкого, жгучего вкуса, ассоциируемые со вкусом концентрированного раствора сахарозы.
5.13 **кислый [кисловатый] вкус:** Вкусовые ощущения различной интенсивности от продуктов, ассоциируемые с водными растворами органических кислот различной концентрации.
5.14 **прокисший [закисший, скисший] вкус:** Вкусовые ощущения различной интенсивности от продуктов, ассоциируемые с различной степенью брожения.
5.15 **соленый [солоноватый] вкус [привкус]:** Вкусовые ощущения различной интенсивности от продуктов, ассоциируемые с водными растворами хлорида натрия различной концентрации.
5.16 **щелочной [сильнощелочной, слабощелочной] вкус:** Вкусовые ощущения различной интенсивности от продуктов, ассоциируемые с водными растворами карбонатов натрия различной концентрации.
5.17 **молочный вкус:** Вкусовое ощущение от продуктов, ассоциируемое с питьевым молоком.
5.18 **сливочный вкус:** Вкусовое ощущение от продуктов, ассоциируемое с питьевыми сливками.
5.19 **вкус [привкус] наполнителя:** Вкусовое ощущение от продуктов, ассоциируемое со вкусом введенного в продукты наполнителя (кофе, какао, цикорий, ароматические наполнители).
5.20 **вкус [привкус] топленого молока:** Вкусовое ощущение от продуктов, ассоциируемое со вкусом молока, выдержанного при температуре от 85 °С до 99 °С не менее 3 ч или при температуре выше 105 °С не менее 15 мин.
5.21 **вкус [привкус] сухого молока:** Вкусовое ощущение от продуктов, ассоциируемое со вкусом сухого молока.
5.22 **вкус [привкус] немолочного жира:** Вкусовое ощущение от продуктов, ассоциируемое со вкусом рафинированных и дезодорированных растительных или животных жиров немолочного происхождения.
5.23 **стеариновый вкус [привкус]:** Вкусовое ощущение от продуктов, ассоциируемое со вкусом твердых тугоплавких рафинированных и дезодорированных растительных жиров (масел).
5.24 **прогорклый [липолизный] вкус [привкус]:** Вкусовые ощущения различной интенсивности от продуктов, ассоциируемые со вкусом несвежего жира (масел).
5.25 **пригорелый вкус [привкус]:** Вкусовые ощущения различной интенсивности от продуктов, ассоциируемые со вкусом пригорелого в различной степени молока.

5.26 **водянистый вкус [привкус]:** Вкусовое ощущение от продуктов, ассоциируемое как невыраженное, с привкусом питьевой воды.
5.27 **вкус [привкус] пастеризации [стерилизации]:** Вкусовое ощущение от продуктов, ассоциируемое со вкусом кипяченого питьевого коровьего молока.
5.28 **кормовой вкус [привкус]:** Вкусовое ощущение от продуктов, ассоциируемое со вкусом силоса и других кормов.

6 Термины и определения, характеризующие оценку запаха сгущенных консервов

6.1 **аромат:** Приятный гармоничный запах, свойственный продуктам.
6.2 **аромат наполнителя:** Свойство наполнителя, вызывающее обонятельное ощущение, ассоциируемое с его запахом.
6.3 **сбалансированный запах:** Запах продуктов, вызывающий ожидаемое и выраженное обонятельное ощущение при отсутствии посторонних запахов и ароматов.
6.4 **нейтральный запах:** Запах продуктов, вызывающий обонятельное ощущение, ассоциируемое с отсутствием выраженных запахов и ароматов.
6.5 **невыраженный запах:** Запах продуктов, вызывающий пониженное обонятельное ощущение по отношению к ожидаемому.
6.6 **прокисший [закисший, скисший] запах:** Запах продуктов, вызывающий обонятельное ощущение, сопутствующее запаху прокисшего молока.
6.7 **молочный запах:** Запах продуктов, вызывающий обонятельное ощущение, ассоциируемое с запахом питьевого молока.
6.8 **сливочный запах:** Запах продуктов, вызывающий обонятельное ощущение, ассоциируемое с запахом питьевых сливок.
6.9 **запах топленого молока:** Запах продуктов, вызывающий обонятельное ощущение, ассоциируемое с запахом топленого молока.
6.10 **запах сухого молока:** Запах продуктов, вызывающий обонятельное ощущение, ассоциируемое с запахом сухого молока.
6.11 **прогорклый [липолизный] запах:** Запах продуктов, вызывающий обонятельное ощущение, ассоциируемое с запахом несвежего жира (масла).
6.12 **пригорелый запах:** Запах продуктов, вызывающий обонятельное ощущение, ассоциируемое с запахом пригорелого в различной степени молока.
6.13 **запах пастеризации:** Запах продуктов, вызывающий обонятельное ощущение, ассоциируемое с запахом кипяченого коровьего молока.
6.14 **посторонний запах:** Запах, не характерный для продуктов.

7 Термины и определения, характеризующие оценку цвета сгущенных консервов

7.1 **оттенок:** Разновидность одного и того же цвета, характеризующаяся различной интенсивностью его проявления в продуктах.
7.2 **равномерный [однородный] цвет:** Цветовое ощущение, ассоциируемое с однородным по интенсивности цветом по всему объему продуктов.
7.3 **неравномерный [неоднородный] цвет:** Цветовое ощущение, ассоциируемое с цветом различной интенсивности по объему продуктов.
7.4 **цвет, соответствующий сгущенным консервам:** Цвет продуктов, вызывающий цветовое ощущение, соответствующее ожидаемому.
7.5 **цвет, не соответствующий сгущенным консервам:** Цвет продуктов, вызывающий цветовое ощущение, не соответствующее ожидаемому.

Алфавитный указатель терминов

анализ органолептический 2.2
аромат 6.1
аромат наполнителя 6.2
вид внешний 2.10
вид неоднородный 3.2
вид однородный 3.1
вкус 2.6
вкус водянистый 5.26
вкус горький 5.8
вкус горьковатый 5.8
вкус закисший 5.14
вкус излишне сладкий 5.10
вкус кисловатый 5.13
вкус кислый 5.13
вкус кормовой 5.28
вкус липолизный 5.24
вкус молочный 5.17
вкус наполнителя 5.19
вкус невыраженный 5.7
вкус недостаточно сладкий 5.11
вкус нейтральный 5.6
вкус немолочного жира 5.22
вкус остаточный 5.2
вкус пастеризации 5.27
вкус посторонний 5.4
вкус пригорелый 5.25
вкус приторный 5.10
вкус прогорклый 5.24
вкус прокисший 5.14
вкус сбалансированный 5.5
вкус сильносладкий 5.9
вкус сильнощелочной 5.16
вкус сиропный 5.12
вкус скисший 5.14
вкус слабосладкий 5.9
вкус слабощелочной 5.16
вкус сладкий 5.9
вкус сладковатый 5.9
вкус сливочный 5.18
вкус соленый 5.15
вкус солоноватый 5.15
вкус стеариновый 5.23
вкус стерилизации 5.27
вкус сухого молока 5.21
вкус топленого молока 5.20
вкус чистый 5.3
вкус щелочной 5.16
газообразование 3.13
жир аутентичный 3.7
жир дестабилизированный 3.6
жир деэмульгированный 3.6
жир свободный 3.5
запах 2.4
запах закисший 6.6
запах липолизный 6.11
запах молочный 6.7
запах невыраженный 6.5

запах нейтральный 6.4
запах пастеризации 6.13
запах посторонний 6.14
запах пригорелый 6.12
запах прогорклый 6.11
запах прокисший 6.6
запах сбалансированный 6.3
запах скисший 6.6
запах сливочный 6.8
запах сухого молока 6.10
запах топленого молока 6.9
консервы сгущенные 2.1
консервы сгущенные высоковязкие 4.3
консервы сгущенные вязкие 4.2
консервы сгущенные жидкие 2.12
консервы сгущенные молочные, молочные составные и молокосодержащие 2.1
консервы сгущенные низковязкие 4.1
консервы сгущенные пастообразные 2.13
консистенция 2.11
консистенция мучнистая 4.6
консистенция неоднородная 4.5
консистенция однородная 4.4
консистенция песчанистая 4.7
осадок 3.8
осадок белка 3.10
осадок кристаллов сахаров 3.9
отстой жира 3.3
оттенок 7.1
оценка органолептическая 2.3
ощущение вкусовое 2.7
ощущение обонятельное 2.5
ощущение цветовое 2.9
пенообразование 3.12
порча 2.14
порча критическая 2.18
порча микробиологическая 2.15
порча предельно допустимая 2.18
порча ферментативная 2.16
порча физико-химическая 2.17
привкус 5.1
привкус водянистый 5.26
привкус горький 5.8
привкус горьковатый 5.8
привкус кормовой 5.28
привкус липолизный 5.24
привкус наполнителя 5.19
привкус немолочного жира 5.22
привкус остаточный 5.2
привкус пастеризации 5.27
привкус посторонний 5.4
привкус пригорелый 5.25
привкус прогорклый 5.24
привкус сильносладкий 5.9
привкус сиропный 5.12
привкус слабосладкий 5.9
привкус сладкий 5.9
привкус сладковатый 5.9
привкус соленый 5.15
привкус солоноватый 5.15

привкус стеариновый 5.23
привкус стерилизации 5.27
привкус сухого молока 5.21
привкус топленого молока 5.20
слой сливочный 3.4
цвет 2.8
цвет неоднородный 7.3
цвет неравномерный 7.3
цвет, не соответствующий сгущенным консервам 7.5
цвет однородный 7.2
цвет равномерный 7.2
цвет, соответствующий сгущенным консервам 7.4
частицы посторонние 3.11

УДК 001.4.637.1:006.354 ОКС 67.100.10 Н17 ОКСТУ 9201

Ключевые слова: молочные, молочные составные, молокосодержащие сгущенные (концентрированные) консервы (стерилизованные или с сахаром), органолептический анализ, термины, определения

Редактор *М.Е. Никулина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 12.09.2012. Подписано в печать 26.09.2012. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,00. Тираж 231 экз. Зак. 843.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru