Информационная статья

Оценка и тестирование
сенсорных способностей дегустаторов во ВНИМИ

Качество готовой пищевой продукции во многом определяется вкусом, запахом, консистенцией и цветом. На каждом пищевом предприятии есть специалисты, которые оценивают продукцию по органолептическим показателям и рекомендуют ее для торговых сетей. Результат дегустации во многом определяется профессионализмом дегустатора, его сенсорной памятью и сенсорной чувствительностью, которая проверяется, согласно ГОСТ Р 53701—2021 не реже одного раза в год.

14 февраля завершил работу во ВНИМИ курс «Оценка и тестирование сенсорных способностей дегустаторов», на котором оценку и тестирование сенсорных способностей проходили дегустаторы из 19 предприятий пищевой промышленности.

Программа курса включала теоретические лекции и практические занятия, посвященные развитию вкусовых, зрительных, слуховых и осязательных способностей дегустаторов. Участники изучали методы сенсорного анализа, тестировали свои способности к распознаванию запахов и вкусов, ранжированию их интенсивности, а также оценивали уровень сенсорной памяти и умение формировать сенсорный словарь.

Особое внимание уделялось методике проведения дегустационных испытаний в соответствии с требованиями ГОСТ.

В ходе обучения проводилась:
- проверка вкусовой чувствительности (идентификация вкуса, пороги чувствительности: соленый, горький, сладкий, кислый)
- проверка обонятельной чувствительности (идентификация запахов: лимон, ваниль, тимьян, цветочный; исследование сенсорной памяти)
- проверка зрительной чувствительности Цветовое зрение (от желтого через зеленый к синему и от красного через фиолетовый к синему)
- проверка осязательных способностей (распознавание различий в текстуре) и тд.

По итогам тестирования и оценки результатов сенсорной чувствительности слушатели получили:
- результаты тестирования сенсорной чувствительности
- удостоверение о повышении квалификации
- сертификат «Отобранный испытатель».

Программа курса получила положительные отзывы участников, которым предстоит в апреле (22.04-24.04) прослушать курс по основам органолептического анализа пищевых продуктов и методам органолептической оценки, в июне (02.06-06.06) пройти курс «Дегустатор-эксперт» и получить диплом о профессиональной переподготовке. ■