

темное», «Брестский Портер»). Ресторан-пивоварня «Раковский Бровар» приобрел известность благодаря живому темному и полутемному пиву («Раковское», «Старая Вена», «Святочнае», «Старовиленское», «Каляднае»).

*Е. Н. Чернигина*  
БГЭУ (Минск)

## РОЛЬ СЕНСОРНОГО АНАЛИЗА В РАЗВИТИИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Значение сенсорного анализа для товароведения продовольственных товаров невозможно переоценить. Многочисленные экспертные исследования, проводимые в мире по определению критериев потребительского выбора пищевых продуктов, дали основания полагать, что органолептические характеристики являются одними из приоритетных для покупателя.

Исследование предпочтений потребителя является неотъемлемой частью товарной экспертизы. Существует ряд методик, исследующих потребительские предпочтения органолептических характеристик продуктов. Их использование позволяет определить не только наиболее привлекательный в органолептическом отношении продукт из ряда аналогичных, но и получить конкретные рекомендации по повышению органолептической привлекательности производимого товара, что, в свою очередь, является весьма значимой составляющей товарной экспертизы. Таким образом, одним из ключевых аспектов товароведения являются органолептические характеристики продовольственных товаров.

Широкое использование сенсорного анализа в практике перерабатывающих предприятий в странах СНГ сдерживается целым рядом объективных факторов, среди которых существенное значение имеют недостаточная методологическая база по отбору и подготовке дегустаторов, а также дефицит знаний в области методологии сенсорного анализа. Часто приходится сталкиваться с тем, что органолептический анализ считают субъективным методом оценки качества продукции, поскольку существует множество факторов, влияющих на его результаты. Однако в последние годы были проведены фундаментальные научные исследования в области сенсорного анализа, которые позволили стандартизировать факторы, оказывающие влияние на объективность проводимых исследований. Были предложены методы математической статистики, численного моделирования и прогнозирования, которые позволяют перевести органолептическую оценку качества продукции из категории качественной в количественную, что дает возможность по точности и воспроизводимости

результатов приблизить ее к результатам других аналитических методов.

Вместе с тем остаются некоторые факторы, способные повлиять на объективность результатов сенсорного анализа. Это касается, в первую очередь, отбора и подготовки дегустаторов, условий проведения органолептического анализа, методологии органолептической оценки сырья и выпускаемой продукции. Обычный алгоритм действий по формированию групп испытателей для сенсорного анализа включает отбор испытателей, ознакомление их с методологией сенсорного анализа, обучение методам органолептической оценки продукции. Кандидаты в дегустаторы должны обладать определенными сенсорными способностями: хорошим уровнем зрительной, обонятельной, вкусовой чувствительности. Испытатели должны быть практически здоровыми людьми, без вредных привычек, неразборчивыми в еде, без определенных пищевых пристрастий. Кроме этого, у них должна быть склонность к развитию сенсорной памяти и способность описать свои ощущения. К отбору испытателей для сенсорного анализа необходимо привлекать квалифицированных медицинских работников общего профиля; при отборе надо учитывать возраст, пол, состояние здоровья и вид деятельности кандидата в испытатели. Целенаправленный распрос кандидатов в испытатели, уточнение основных факторов, влияющих на работу сенсорных систем человека, анкетирование и врачебный осмотр помогут сделать правильный выбор среди кандидатов. Эти рекомендации позволят повысить достоверность и объективность данных, полученных при осуществлении сенсорного анализа.

БДЭУ. Беларускі дзяржаўны эканамічны ўніверсітэт. Бібліятэка.

БГЭУ. Белорусский государственный экономический университет. Библиотека.°.

BSEU. Belarus State Economic University. Library.

<http://www.bseu.by>      [elib@bseu.by](mailto:elib@bseu.by)