

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

109316, г. Москва, ул. Талалихина, д. 26
Телефон: 8-495-676-9511; факс: 8-495-676-9551
E-mail: info@fncps.ru

Председатель дегустационной комиссии
д.т.н. Семенова А.А

Приложение А

(справочное)

Оценка консервов по 5-балльной системе с учетом коэффициента весомости органолептических показателей

Т а б л и ц а А.1 – Оценка внешнего вида продукта и состояния упаковки

Органолептические показатели	Возможная оценка показателя с учетом выраженности порока, балл				Органолептические показатели	Возможная оценка показателя с учетом выраженности порока, балл			
	4	3	2	1		4	3	2	1
Внешний вид продукта					Внешний вид потребительской упаковки				
Кусочки мяса крупного размера	4	3	2		Общий неприглядный вид упаковки	4	3	2	
Кусочки мяса менее 30 г	4	3	2		Наличие дефектов на упаковке	4	3	2	
Кусочки мяса не сохраняют свою форму	4	3	2		Несоответствие маркировки нормативным или техническим документам	4	3	2	
Наличие грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических узлов	4	3	2		Пригар на внутренней поверхности упаковки	4	3	2	
Непривлекательный внешний вид мясных и немясных ингредиентов	4	3	2		Мелкий шрифт на этикетке или на поверхности упаковки	4	3	2	
Крупные кусочки немясных ингредиентов (лука и моркови)	4	3	2		Прочие несоответствия	4	3	2	
Наличие отдельных пустот на поверхности ветчины	4	3	2		Не подлежит оценке	0	0	0	
Разваренные кусочки мясных и немясных ингредиентов	4	3	2						
Значительное количество выплавленного жира	4	3	2						
Наличие в бульоне большого количества взвесей	4	3	2						
Непрозрачность бульона	4	3	2						
Мутность желе	4	3	2						

Наличие посторонних примесей	4	3	2					
Прочие несоответствия	4	3	2					
Не подлежит оценке	0	0	0					
					Наименьшая оценка показателя, балл			
					Коэффициент весомости	1		

Т а б л и ц а А.2 – Оценка рецептурного состава, вида и цвета на разрезе продукта

Органолептические показатели	Возможная оценка показателя с учетом выраженности порока, балл			Органолептические показатели	Возможная оценка показателя с учетом выраженности порока, балл		
Вид на разрезе				Цвет			
Наличие серых пятен на разрезе	4	3	2	Слишком бледный цвет	4	3	2
Пористость на разрезе	4	3	2	Слишком темный цвет	4	3	2
Наличие влаги на разрезе	4	3		Неприятный цвет	4	3	2
Много желе	4	3	2	Нетипичный цвет	4	3	2
Шкурка с остатками щетины	4	3	2	Неравномерный цвет по краям или в середине	4	3	
Толщина шпика более 1,5 см	4	3	2	Нетипичный оттенок цвета	4	3	2
Слой шпика слишком тонкий	4	3		Наличие серых пятен	4	3	2
Большой осадок в бульоне	4	3	2	Желтоватый цвет жира	4	3	2
Прочие несоответствия	4	3	2	Наличие шпика с багряно-красными пятнами	4	3	2
Не подлежит оценке	0	0	0	Желе слишком светлое	4	3	2
				Желе слишком темное	4	3	2
				Слишком много прочих включений	4	3	2
				Прочие несоответствия	4	3	2
				Не подлежит оценке	0	0	0
					0	0	0
Рецептурный состав							
Неудовлетворительная жиловка сырья	4	3	2				
Слишком высокое содержание жировой ткани	4	3	2				
Слишком высокое содержание соединительной ткани, кровеносных сосудов, лимфатических узлов	4	3	2				
Наличие крупных кусочков сухожилий, шкурки, кровеносных сосудов, лимфатических узлов	4	3	2				
Шкурка с остатками щетины	4	3	2				
Наличие большого количества немясных ингредиентов	4	3	2				
Наличие хрящей	4	3	2				
Наличие костных частиц	4	3	2				
Слишком много желе	4	3	2				
Слишком мало желе	4	3	2				
Прочие несоответствия	4	3	2				
Не подлежит оценке	0	0	0				
				Наименьшая оценка показателя, балл			
				Коэффициент весомости	3		

Т а б л и ц а А.3 – Оценка консистенции продукта

Органолептические показатели	Возможная оценка показателя с учетом выраженности порока , балл				Органолептические показатели	Возможная оценка показателя с учетом выраженности порока , балл			
Консистенция					Консистенция				
Не упругая	4	3	2		Включения немясных ингредиентов слишком рыхлых	4	3	2	
Не сочная	4	3	2		Включения немясных ингредиентов слишком жестких	4	3	2	
Слишком рыхлая	4	3	2		Немажущаяся консистенция	4	3	2	
Слишком плотная	4	3	2		Отдельные кусочки немясных ингредиентов плохо пережевываемые	4	3	2	
Слишком жирная, соляная	4	3	2		Суховатая	4	3		
Слишком жесткая	4	3	2		Разваренные мясные и немясные ингредиенты	4	3	2	
Недостаточно связанная структура	4	3	2		Прочие несоответствия	4	3	2	
Крошливая, крупинчатая	4	3	2		Не подлежит оценке	0	0	0	
					Наименьшая оценка показателя, балл				
					Коэффициент весомости	2			

Окончательный результат оценки консистенции продукта устанавливают по формуле:

$$O_{\text{конс.}} = B_{\text{min}} \times 2,$$

где $O_{\text{конс.}}$ - оценка консистенции продукта;

B_{min} - наименьшая оценка показателя, балл.

Т а б л и ц а А.4 – Оценка запаха и вкуса продукта

Органолептические показатели	Возможная оценка показателя с учетом выраженности порока, балл				Органолептические показатели	Возможная оценка показателя с учетом выраженности порока, балл			
Запах (аромат)					Вкус				
Невыраженный аромат	4	3			Солёный	4	3	2	
Негармоничный аромат пряностей и мясных ингредиентов	4	3			Кисловатый	4	3	2	
Невыраженный аромат пряностей и мясных ингредиентов	4	3			Сладковатый	4	3		
Аромат пряностей не соответствует рецептуре	4	3	2		Зажиренный, жирный, масляный	4	3	2	
Чрезмерный запах пряностей и мясных ингредиентов	4	3	2		Вкус пряностей и мясных ингредиентов негармоничный	4	3	2	
Кисловатый, кислый запах	4	3	2		Вкус пряностей и мясных ингредиентов не выражен	4	3	2	
Посторонний запах	4	3	2		Металлический привкус	4	3	2	
Неприятный запах	4	3	2		Щелочной вкус	4	3	2	
Прочие несоответствия	4	3	2		Характерный вкус отсутствует	4	3	2	
Не подлежит оценке	0	0	0		Горелый привкус	4	3	2	
					Посторонний привкус шпика или жира	4	3	2	
					Прогорклый вкус шпика или жира	4	3	2	
					Посторонний привкус	4	3	2	
					Невыраженный вкус	4	3	2	
				1	Прочие несоответствия	4	3	2	
					Не подлежит оценке	0	0	0	0
					Наименьшая оценка показателя, балл				
					Коэффициент весомости	4			

Окончательный результат оценки запаха и вкуса продукта устанавливают по формуле:

$$O_{\text{запах, вкус}} = B_{\text{min}} \times 4,$$

где $O_{\text{запах, вкус}}$ - оценка запаха и вкуса продукта;

B_{min} - наименьшая оценка показателя, балл.