

ОРГАНОЛЕПТИЧНИЙ АНАЛІЗ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ



- Навчальна дисципліна за вибором
- 120 год / 4 кредити ECTS, з них:
 - лекційних 15 год;
 - лабораторних 30 год;
 - самостійної роботи 75 год.
- Містить два змістових модулів
- Форма підсумкового контролю: залік

Органолептичний метод дослідження харчових продуктів - один з найголовніших методів оцінки якості товарів. Цей метод, в основі якого лежить застосування органів чуття людини, дозволяє доступно, швидко і з достатньо високою точністю визначити смак, аромат, забарвлення, форму, звук, який виникає під час відламування або відкушування продукту харчування, температуру, консистенцію, а також фальсифікацію продукту.

Активному закріпленню теоретичного матеріалу сприяє практична частина курсу (виконання лабораторних робіт), мета якої - розвиток у студентів навиків щодо проведення органолептичної оцінки якості харчових продуктів.

Знання і застосування сучасних методів органолептики необхідні майбутнім фахівцям-експертам для проведення об'єктивної оцінки якості продовольчих товарів.



Мета :

- формування у майбутніх фахівців системи знань з теоретичних питань і практичних навиків організації органолептичного аналізу продовольчих товарів;
- розвинення сенсорної пам'яті та надання навиків щодо визначення окремих органолептичних показників якості та оцінки якості харчових продуктів у цілому.


Тематика теоретичної частини

- Органолептична оцінка якості харчових продуктів.
- Переваги та недоліки органолептичного аналізу.
- Умови проведення органолептичної оцінки якості харчових продуктів.
- Органолептичні відчуття.
- Методи органолептичної оцінки.
- Балова шкала оцінювання.
- Загальні правила подавання проб для сенсорного аналізу.

Тематика лабораторних занять

- Органолептична оцінка борошна
- Органолептична оцінка крохмалю
- Органолептична оцінка цукру
- Органолептична оцінка хліба
- Запахове число продуктів
- Органолептична оцінка шоколаду
- Органолептична оцінка твердого сиру
- Органолептична оцінка молока
- Дегустаційна оцінка вина





*Викладач: Воробець Марія Михайлівна, доцент, доцент
кафедри хімії та експертизи харчової продукції*
<https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/vorobets-mariia-mykhailivna/>

Контактний тел. : +380984929256

E-mail: m.vorobets@chnu.edu.ua

Сторінка курсу в Moodle:

<https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=263>