

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 немясных ингредиентов	4	3			Кисловатый	4	3	2	
Невыраженный аромат пряностей и немясных ингредиентов	4	3			Сладковатый	4	3		
Аромат пряностей не соответствует рецептуре	4	3	2		Зажиренный, жирный, масляный	4	3	2	
Чрезмерный запах пряностей и немясных ингредиентов	4	3	2		Вкус пряностей и немясных ингредиентов негармоничный	4	3	2	
Кисловатый, кислый запах	4	3	2		Вкус пряностей и немясных 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.