

Лекція 5

Основні принципи і методи технічного аналізу. Технічний аналіз та його значення для організації і контролю виробничих процесів, у забезпеченні якості продукції. Сенсорний (органолептичний) аналіз продуктів харчування та косметичних засобів. При оцінці якості харчових продуктів та косметичних засобів важливу роль відводять сенсорному методу аналізу, який здійснюють за допомогою органів відчуття, а саме: зору, нюху, дотику та слуху.

Науково організований сенсорний аналіз більш чутливий ніж більшість прийомів лабораторного дослідження, особливо за відношенням до таких показників як смак, запах і консистенція. Для деяких товарів (вино, чай) органолептична оцінка смаку та аромату є на сьогодні єдиним способом визначення якості та сорту.

Органолептичні методи контролю якості речовин, харчових продуктів при введенні нових прискорених технологічних процесів (колір, запах, сипучість, структура). Прямі та ретрозональні методи оцінки харчових добавок та косметичних засобів. Визначення якості та автентичності харчових продуктів при урахуванні індивідуального порогу смакової чутливості, диференціальної смакової чутливості, чутливості нюху, відсутності смакового дальтонізму, смакової агнозії.