

ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ**Термины и определения по органолептической оценке качества**

Meat products.

Terms and definitions on organoleptical quality evaluation

**ГОСТ
29128—91**МКС 01.040.67
67.120.10
ОКСТУ 9210Дата введения **01.01.93**

Настоящий стандарт устанавливает основные термины и определения понятий органолептической оценки качества мясных продуктов.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы по органолептической оценке качества мясных продуктов, входящих в сферу работ по стандартизации и (или) использующих результаты этих работ.

1. Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

2. Приведенные определения можно при необходимости изменять, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

В случае, когда в термине содержатся все необходимые и достаточные признаки понятия, определение не приводится и вместо него ставится прочерк.

3. В стандарте приведен алфавитный указатель терминов.

4. Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом.

1. ОБЩИЕ ПОНЯТИЯ

1 **органолептическая оценка качества мясного продукта:** Оценка качества мясного продукта на основе информации, полученной с помощью органов чувств: зрения, осязания, обоняния и вкуса.

2 **опытный образец мясного продукта:** Образец мясного продукта, используемый для оценки его качества.

3 **контрольный образец мясного продукта:** Образец мясного продукта, принятый за основу при оценке качества мясных продуктов данного вида.

2. ОСНОВНЫЕ СВОЙСТВА МЯСНОГО ПРОДУКТА

4 **внешний вид мясного продукта:** Свойство мясного продукта, познаваемое посредством органа зрения.

5 **вид мясного продукта на разрезе:** —.

6 **цвет мясного продукта:** —.

7 **запах мясного продукта:** Свойство мясного продукта, познаваемое посредством органа обоняния.

8 **характерный запах мясного продукта:** Запах, свойственный мясному продукту данного вида.

9 **посторонний запах мясного продукта:** Запах, не свойственный мясному продукту данного вида.

10 **аромат мясного продукта:** Приятный характерный запах мясного продукта.

11 **вкус мясного продукта:** Свойство мясного продукта, познаваемое посредством органа вкуса.

12 **характерный вкус мясного продукта:** Вкус, свойственный мясному продукту данного вида.

13 **посторонний вкус мясного продукта:** Вкус, не свойственный мясному продукту данного вида.

14 **остаточный вкус мясного продукта:** Вкус, ощущаемый дегустатором после нахождения продукта во рту.

15 **соленый вкус мясного продукта:** Компонент вкуса мясного продукта, аналогичный вкусу водного раствора поваренной соли.

16 **горький вкус мясного продукта:** Компонент вкуса мясного продукта, аналогичный вкусу водных растворов хинина, кофеина.

17 **кислый вкус мясного продукта:** Компонент вкуса мясного продукта, аналогичный вкусу водных растворов лимонной и винной кислот.

18 **сладкий вкус мясного продукта:** Компонент вкуса мясного продукта, аналогичный вкусу водного раствора сахарозы.

19 **консистенция мясного продукта:** Свойство мясного продукта, характеризующее его стойкость при пережевывании и (или) деформировании.

20 **жесткая консистенция мясного продукта:** Консистенция мясного продукта, характеризующегося повышенным сопротивлением пережевыванию и (или) деформированию.

21 **нежная консистенция мясного продукта:** Консистенция мясного продукта, характеризующегося незначительным сопротивлением пережевыванию и (или) деформированию.

22 **упругая консистенция мясного продукта:** Консистенция мясного продукта, характеризующегося восстановлением первоначальной формы после прекращения механического воздействия.

23 **плотная консистенция мясного продукта:** Консистенция мясного продукта, характеризующегося относительно большой массой в единице объема и тесно соединенными частицами.

24 **рыхлая консистенция мясного продукта:** Консистенция мясного продукта, характеризующегося относительно малой массой в единице объема и слабо соединенными частицами.

25 **мажущаяся консистенция мясного продукта:** Консистенция мясного продукта, характеризующегося относительно низкой стойкостью к деформированию, что позволяет намазывать его на другой продукт и обеспечивать сцепление с ним.

26 **сочность мясного продукта:** Свойство мясного продукта с нежной консистенцией, содержащего относительно большое количество влаги, находящейся в связанном состоянии.

27 **пористость мясного продукта:** Свойство мясного продукта, характеризующее наличие на его разрезе мелких пустот.

3. МЕТОДЫ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

28 **метод оценки качества мясного продукта по контрольному образцу:** Метод оценки качества мясного продукта, основанный на сравнении его свойств со свойствами контрольного образца.

29 **балльный метод оценки качества мясного продукта:** Метод оценки качества мясного продукта с использованием шкал, при котором результат оценки выражается в баллах.

30 **ранговый метод оценки качества мясного продукта:** Метод оценки качества мясного продукта, в результате использования которого произвольно поданные образцы располагаются в ряд в порядке возрастания или убывания интенсивности того или иного свойства.

31 **описательный метод оценки качества мясного продукта:** Метод оценки качества мясного продукта, основанный на словесном описании его свойств.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

| | |
|--|----|
| аромат мясного продукта | 10 |
| вид мясного продукта внешний | 4 |
| вид мясного продукта на разрезе | 5 |
| вкус мясного продукта | 11 |
| вкус мясного продукта горький | 16 |
| вкус мясного продукта кислый | 17 |
| вкус мясного продукта остаточный | 14 |
| вкус мясного продукта посторонний | 13 |
| вкус мясного продукта сладкий | 18 |
| вкус мясного продукта соленый | 15 |
| вкус мясного продукта характерный | 12 |
| запах мясного продукта | 7 |
| запах мясного продукта посторонний | 9 |
| запах мясного продукта характерный | 8 |
| консистенция мясного продукта | 19 |
| консистенция мясного продукта жесткая | 20 |
| консистенция мясного продукта мажущаяся | 25 |
| консистенция мясного продукта нежная | 21 |
| консистенция мясного продукта плотная | 23 |
| консистенция мясного продукта рыхлая | 24 |
| консистенция мясного продукта упругая | 22 |
| метод оценки качества мясного продукта балльный | 29 |
| метод оценки качества мясного продукта описательный | 31 |
| метод оценки качества мясного продукта по контрольному образцу | 28 |
| метод оценки качества мясного продукта ранговый | 30 |
| образец мясного продукта контрольный | 3 |
| образец мясного продукта опытный | 2 |
| оценка качества мясного продукта органолептическая | 1 |
| пористость мясного продукта | 27 |
| сочность мясного продукта | 26 |
| цвет мясного продукта | 6 |

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-исследовательским и конструкторским институтом мясной промышленности
2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартизации и метрологии СССР от 18.11.91 № 1754
3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ
4. ПЕРЕИЗДАНИЕ