

К ВОПРОСУ ФОРМИРОВАНИЯ ДЕГУСТАЦИОННЫХ КОМИССИЙ НА ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ

Евдохова Л.Н., Цедик О.Д.

**Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

На современном этапе развития производства и торговли качество продукции является основным критерием при совершении покупки, а, следовательно, именно качество определяет успех или неуспех фирмы. Стремясь поддерживать высокий уровень качества на всех этапах жизненного цикла продукции, предприятия пищевой промышленности Республики Беларусь внедряют системы менеджмента качества (СМК) в рамках которых определяют способы воздействия на факторы и условия, обеспечивающие создание продукции оптимального с точки зрения общественного производства уровня качества и полноценного использования продукции.

Для оценки уровня качества используют различные методы, среди которых следует выделить органолептический метод, основанный на информации, получаемой с помощью органов чувств. Он имеет большое значение при оценке качества пищевых продуктов, так как это наиболее простой, дешевый и быстрый, а в ряде случаев и единственно возможный способ выявления фальсифицированного продукта или ранней стадии порчи. Недостатком метода является его субъективность. Достоверность показателей качества продукции существенно зависит от квалификации, практического опыта, физиологических особенностей организма человека (пороговые ощущения аромата, вкуса, цвета) и внешних условий при выполнении анализа.

Для проведения оценки качества органолептическим методом на предприятиях пищевой промышленности приказом директора организуются дегустационные комиссии, в состав которых входят должностные лица предприятия (директор, главный технолог, завсудующий производственной лабораторией и др.). Комиссия, осуществляющая органолептический анализ является единственным «измерительным прибором», и, следовательно, результаты анализа будут зависеть от квалификации ее членов, однако не всегда эксперты дегустационной комиссии проходят специальную подготовку с применением методов и условий, гарантирующих точность и воспроизводимость результатов.

При формировании на предприятии компетентной дегустационной комиссии предлагается оценивать кандидатов на сенсорную чувствительность. Существует несколько методов оценки сенсорной чувствительности экспертов: методы, направленные на выявление несоответствий основным требованиям (острота восприятия, обнаружение одинаковых веществ и т.д.); методы, направленные на выявления развития органов чувств (тесты Ишихара, выявление потери вкуса и обоняния и др.); методы, направленные на выявление способности к описанию и передаче своих ощущений (построение профилей продуктов).

Данные методы оценки сенсорной чувствительности экспертов просты в исполнении, несложны в реализации и могут широко использоваться на предприятиях пищевой промышленности. Проверка экспертов занимает немного времени и не требует больших материальных вложений, использование этих методов позволит исключить попадание в дегустационные комиссии претендентов с низкой сенсорной чувствительностью и недостаточной компетентностью.