
**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)**

**INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)**

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ**

**ГОСТ
29128—
2019**

ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ

Термины и определения по органолептической оценке качества

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2019

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 28.06.2019 № 55)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 августа 2019 г. № 541-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 29128—2019 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2020 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 29128—91

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартиформ, оформление, 2019



В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения	1
2 Термины и определения	1
Алфавитный указатель терминов	4
Приложение А (справочное) Термины и определения общетехнических понятий, необходимых для понимания текста стандарта	6

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области органолептической оценки качества мясных и мясосодержащих продуктов.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Не рекомендуемые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «*Нрк*».

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два (три) термина, имеющие общие терминологические элементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно при необходимости изменить, 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.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, синонимы — курсивом.

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

Meat and meat-contained products. Terms and definitions on organoleptical quality evaluation

Дата введения — 2020—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области органолептической оценки качества мясных и мясосодержащих продуктов.

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

2 Термины и определения**Общие понятия**

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

Основные свойства и характеристики мясного [мясосодержащего] продукта

2 внешний вид мясного [мясосодержащего] продукта: Свойство мясного [мясосодержащего] продукта, познаваемое посредством органа зрения.

3 вид на разрезе мясного [мясосодержащего] продукта: Свойство мясного [мясосодержащего] продукта после его разрезания, определяемое визуально.

4 цвет мясного [мясосодержащего] продукта: Свойство мясного [мясосодержащего] продукта, определяемое на основании возникающих зрительных ощущений.

5 пористость мясного [мясосодержащего] продукта: Характеристика мясного [мясосодержащего] продукта, обусловленная наличием на его разрезе мелких пустот.

6 мелкая пористость мясного [мясосодержащего] продукта: Характеристика мясного [мясосодержащего] продукта, обусловленная наличием на его разрезе пустот не более 2 мм.

7 запах мясного [мясосодержащего] продукта: Свойство мясного [мясосодержащего] продукта, познаваемое посредством органа обоняния.

8 характерный запах мясного [мясосодержащего] продукта: Запах, свойственный мясному [мясосодержащему] продукту данного вида.

9 посторонний запах мясного [мясосодержащего] продукта: Запах, не свойственный мясному [мясосодержащему] продукту данного вида.

10 аромат мясного [мясосодержащего] продукта: Приятный характерный запах мясного [мясосодержащего] продукта.

11 невыраженный запах мясного [мясосодержащего] продукта: Характерный запах мясного [мясосодержащего] продукта очень слабой интенсивности.

12 вкус мясного [мясосодержащего] продукта: Свойство мясного [мясосодержащего] продукта, познаваемое посредством органа вкуса.

13 характерный вкус мясного [мясодержащего] продукта: Вкус, свойственный мясному [мясодержащему] продукту данного вида.

14 посторонний вкус мясного [мясодержащего] продукта: Вкус, не свойственный мясному [мясодержащему] продукту данного вида.

15 послевкусие мясного [мясодержащего] продукта: Вкус, ощущаемый дегустатором после нахождения мясного [мясодержащего] продукта в ротовой полости.

16 стойкость: Обонятельное и/или вкусовое ощущение, схожее с воспринимаемым во время нахождения продукта в ротовой полости, длительность которого можно измерить.

17 соленый вкус мясного [мясодержащего] продукта: Компонент вкуса мясного [мясодержащего] продукта, аналогичный вкусу водного раствора поваренной соли*.

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

19 горький вкус мясного [мясодержащего] продукта: Компонент вкуса мясного [мясодержащего] продукта, аналогичный вкусу водных растворов хинина, кофеина*.

20 кислый вкус мясного [мясодержащего] продукта: Компонент вкуса мясного [мясодержащего] продукта, аналогичный вкусу водных растворов лимонной и винной кислот*.

21 щелочной привкус мясного [мясодержащего] продукта: Компонент вкуса мясного [мясодержащего] продукта, аналогичный вкусу водных растворов, в которых $\text{pH} > 7,0$.

22 металлический привкус мясного [мясодержащего] продукта: Характеристика вкуса мясного продукта, вызываемая различными химическими веществами или их водными растворами, такими как сульфат железа*.

23 невыраженный вкус мясного [мясодержащего] продукта: Характерный вкус мясного [мясодержащего] продукта очень слабой интенсивности.

24 вкус умами мясного [мясодержащего] продукта: Насыщенный вкус мясного [мясодержащего] продукта, аналогичный вкусу, вызываемому водными растворами глутаминовой кислоты и ее солей (глутаматов), нуклеотидов и ряда других органических веществ*.

25 консистенция мясного [мясодержащего] продукта: Свойство мясного [мясодержащего] продукта, характеризующее его стойкость при пережевывании и (или) деформировании.

26 упругая консистенция мясного [мясодержащего] продукта: Консистенция мясного [мясодержащего] продукта, характеризующаяся восстановлением первоначальной формы после прекращения механического воздействия.

27 зернистая консистенция мясного [мясодержащего] продукта: Консистенция мясного [мясодержащего] продукта, характеризующаяся ощущением размера и формы его частиц в ротовой полости и/или тактильно.

28 липкая консистенция мясного [мясодержащего] продукта: Консистенция мясного [мясодержащего] продукта, обусловленная усилением, необходимым для преодоления силы притяжения между поверхностью продукта и языком, небом, зубами или пальцами рук.

29 жесткая консистенция мясного [мясодержащего] продукта: Консистенция мясного [мясодержащего] продукта, обусловленная повышенным сопротивлением пережевыванию и (или) деформированию.

30 плотная консистенция мясного [мясодержащего] продукта: Консистенция мясного [мясодержащего] продукта, обусловленная относительно большой массой частиц в единице объема, тесно соединенных между собой.

31 рыхлая консистенция мясного [мясодержащего] продукта: Консистенция мясного [мясодержащего] продукта, характеризующаяся относительно малой массой частиц в единице объема, слабо соединенных между собой.

32 нежная консистенция мясного [мясодержащего] продукта: Консистенция мясного [мясодержащего] продукта, характеризующаяся незначительным сопротивлением пережевыванию и (или) деформированию.

33 мажущаяся консистенция мясного [мясодержащего] продукта: Консистенция мясного [мясодержащего] продукта, обусловленная относительно низкой стойкостью к деформированию, что позволяет намазывать его на другой продукт и обеспечивать сцепление с ним.

* Концентрация водных растворов или химических/органических веществ указана в ГОСТ 34161—2017 «Мясо и мясные продукты. Общие требования к отбору, обучению дегустаторов и формированию дегустационной комиссии».

34 твердая консистенция мясного [мясосодержашего] продукта: Консистенция мясного [мясосодержашего] продукта, связанная с усилием, необходимым для деформации продукта или проникновения в его структуру.

35 сочность мясного [мясосодержашего] продукта: Характеристика мясного [мясосодержашего] продукта, имеющего нежную консистенцию вследствие содержания относительно большого количества влаги, находящейся в слабосвязанном состоянии.

36 жирность мясного [мясосодержашего] продукта: Характеристика консистенции мясного [мясосодержашего] продукта, обусловленная восприятием в ротовой полости количества жировых компонентов, содержащихся в мясном [мясосодержашем] продукте.

37 флейвор мясного [мясосодержашего] продукта: Комплексное сочетание обонятельного, вкусового и тригеминальных ощущений, воспринимаемых во время дегустации мясного [мясосодержашего] продукта.

38 порок мясного [мясосодержашего] продукта: Несвойственные для данного мясного [мясосодержашего] продукта внешний вид, запах, вкус, консистенция.

Методы органолептической оценки качества мясных [мясосодержаших] продуктов

39 метод парного сравнения оценки качества мясного [мясосодержашего] продукта: Метод оценки качества мясного [мясосодержашего] продукта, позволяющий определить, существует ли заметное органолептическое различие или подобие между образцами двух мясных продуктов по интенсивности рассматриваемой характеристики.

40 метод «А — не А» оценки качества мясного [мясосодержашего] продукта: Метод оценки качества мясного [мясосодержашего] продукта, позволяющий определить, какие из представленных образцов идентичны контрольному «А», а какие отличны — «не А».

41 метод треугольника оценки качества мясного [мясосодержашего] продукта (Нрк. *триангулярный метод*): Метод оценки качества мясного [мясосодержашего] продукта, позволяющий определить отличающийся образец из трех закодированных, два из которых идентичны.

42 ранговый метод оценки качества мясного [мясосодержашего] продукта: Метод оценки качества мясного [мясосодержашего] продукта, в котором произвольно поданные образцы располагаются в ряд в порядке возрастания или убывания интенсивности того или иного свойства (характеристики).

43 балльный метод оценки качества мясного [мясосодержашего] продукта (Нрк. *метод «скоринг»*): Метод оценки качества мясного [мясосодержашего] продукта с использованием шкал, при котором результат оценки выражается в баллах.

44 описательный метод оценки качества мясного [мясосодержашего] продукта: Метод оценки качества мясного [мясосодержашего] продукта, основанный на словесном описании и (или) количественной оценке интенсивности органолептических свойств (характеристик).

45 качественный описательный метод оценки качества мясного [мясосодержашего] продукта: Описательный метод оценки качества мясного [мясосодержашего] продукта, основанный на описании органолептических характеристик мясного [мясосодержашего] продукта без оценки значений интенсивности.

46 количественный описательный метод оценки качества мясного [мясосодержашего] продукта: Описательный метод оценки качества мясного [мясосодержашего] продукта, основанный на описании органолептических характеристик мясного [мясосодержашего] продукта и оценке их значений интенсивности.

47 дескриптор мясного [мясосодержашего] продукта: Индивидуальная характеристика мясного [мясосодержашего] продукта, наиболее ярко отражающая его органолептические особенности и позволяющая отличать продукты друг от друга.

48 общий сенсорный профиль мясного [мясосодержашего] продукта: Комплекс описательных характеристик (дескрипторов), использованных для оценки совокупности органолептических свойств мясного [мясосодержашего] продукта и их интенсивности.

49 частный сенсорный профиль мясного [мясосодержашего] продукта: Комплекс описательных характеристик (дескрипторов), использованных для оценки одного органолептического свойства мясного [мясосодержашего] продукта и его интенсивности (вкуса, консистенции, запаха и др.).

50 метод потребительской оценки качества мясного [мясосодержашего] продукта: Метод оценки качества мясного [мясосодержашего] продукта, основанный на выяснении мнения потребителя о качестве продукции.

Алфавитный указатель терминов

аромат мясного продукта	10
аромат мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та	10
вид мясного продукта внешний	2
вид мясного продукта на разрезе	3
вид мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та внешний	2
вид мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та на разрезе	3
вкус мясного продукта	12
вкус мясного продукта горький	19
вкус мясного продукта кислый	20
вкус мясного продукта невыраженный	23
вкус мясного продукта посторонний	14
вкус мясного продукта сладкий	18
вкус мясного продукта соленый	17
вкус мясного продукта умами	24
вкус мясного продукта характерный	13
вкус мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та	12
вкус мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та горький	19
вкус мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та кислый	20
вкус мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та невыраженный	23
вкус мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та посторонний	14
вкус мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та сладкий	18
вкус мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та соленый	17
вкус мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та умами	24
вкус мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та характерный	13
дескриптор мясного продукта	47
дескриптор мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та	47
жирность мясного продукта	36
жирность мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та	36
запах мясного продукта	7
запах мясного продукта невыраженный	11
запах мясного продукта посторонний	9
запах мясного продукта характерный	8
запах мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та	7
запах мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та невыраженный	11
запах мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та посторонний	9
запах мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та характерный	8
консистенция мясного продукта	25
консистенция мясного продукта жесткая	29
консистенция мясного продукта зернистая	27
консистенция мясного продукта липкая	28
консистенция мясного продукта мажущаяся	33
консистенция мясного продукта нежная	32
консистенция мясного продукта плотная	30
консистенция мясного продукта рыхлая	31
консистенция мясного продукта твердая	34
консистенция мясного продукта упругая	26
консистенция мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та	25
консистенция мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та жесткая	29
консистенция мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та зернистая	27
консистенция мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та липкая	28
консистенция мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та мажущаяся	33
консистенция мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та нежная	32

консистенция мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та плот­ная	30
консистенция мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та рых­лая	31
консистенция мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та твер­дая	34
консистенция мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та упру­гая	26
метод «А — не А» оцен­ки ка­че­ства мяс­но­го про­дук­та	40
метод «А — не А» оцен­ки ка­че­ства мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та	40
метод оцен­ки ка­че­ства мяс­но­го про­дук­та бал­ль­ный	43
метод оцен­ки ка­че­ства мяс­но­го про­дук­та опи­сатель­ный	44
метод оцен­ки ка­че­ства мяс­но­го про­дук­та опи­сатель­ный ка­че­ствен­ный	45
метод оцен­ки ка­че­ства мяс­но­го про­дук­та опи­сатель­ный ко­ли­че­ствен­ный	46
метод оцен­ки ка­че­ства мяс­но­го про­дук­та ран­го­вый	42
метод оцен­ки ка­че­ства мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та бал­ль­ный	43
метод оцен­ки ка­че­ства мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та опи­сатель­ный	44
метод оцен­ки ка­че­ства мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та опи­сатель­ный ка­че­ствен­ный	45
метод оцен­ки ка­че­ства мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та опи­сатель­ный ко­ли­че­ствен­ный	46
метод оцен­ки ка­че­ства мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та ран­го­вый	42
метод пар­но­го срав­не­ния оцен­ки ка­че­ства мяс­но­го про­дук­та	39
метод пар­но­го срав­не­ния оцен­ки ка­че­ства мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та	39
метод по­тре­би­тель­ской оцен­ки ка­че­ства мяс­но­го про­дук­та	50
метод по­тре­би­тель­ской оцен­ки ка­че­ства мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та	50
<i>метод «скоринг»</i>	43
метод тре­уголь­ни­ка оцен­ки ка­че­ства мяс­но­го про­дук­та	41
метод тре­уголь­ни­ка оцен­ки ка­че­ства мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та	41
<i>метод триангулярный</i>	41
оцен­ка ка­че­ства мяс­но­го про­дук­та ор­га­но­леп­ти­че­ская	1
оцен­ка ка­че­ства мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та ор­га­но­леп­ти­че­ская	1
по­ри­стость мяс­но­го про­дук­та	5
по­ри­стость мяс­но­го про­дук­та мел­кая	6
по­ри­стость мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та	5
по­ри­стость мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та мел­кая	6
по­рок мяс­но­го про­дук­та	38
по­рок мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та	38
по­сле­вкусие мяс­но­го про­дук­та	15
по­сле­вкусие мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та	15
привкус мяс­но­го про­дук­та метал­ли­че­ский	22
привкус мяс­но­го про­дук­та щелоч­ной	21
привкус мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та метал­ли­че­ский	22
привкус мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та щелоч­ной	21
про­филь мяс­но­го про­дук­та сен­сор­ный об­щий	48
про­филь мяс­но­го про­дук­та сен­сор­ный част­ный	49
про­филь мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та сен­сор­ный об­щий	48
про­филь мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та сен­сор­ный част­ный	49
со­чность мяс­но­го про­дук­та	35
со­чность мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та	35
стой­кость	16
флей­вор мяс­но­го про­дук­та	37
флей­вор мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та	37
цвет мяс­но­го про­дук­та	4
цвет мясосо­дер­жа­ще­го про­дук­та	4

Приложение А
(справочное)

**Термины и определения общетехнических понятий,
необходимых для понимания текста стандарта**

А.1 сенсорный анализ: Анализ, обеспечивающий получение информации об окружающей среде с помощью органов чувств (высокоспецифических рецепторных органов): зрения, слуха, обоняния, вкуса, осязания, вестибулярной рецепции и интерпретации.

А.2 органолептический анализ: Сенсорный анализ пищевого продукта с помощью обоняния, вкуса, зрения и осязания.

Примечание — Термин не является синонимом термина «сенсорный анализ». Его значение имеет ограничение по объекту исследования и числу органов чувств.

А.3 дегустационная комиссия: Группа дегустаторов для органолептической оценки качества пищевого продукта.

А.4 дегустация: Проведение органолептической оценки качества пищевого продукта дегустационной комиссией.

А.5 контрольный образец: Образец пищевого продукта, принятый за основу при оценке качества пищевых продуктов данного вида.

А.6 опытный образец: Образец пищевого продукта, используемый для оценки его качества.

А.7 балл: Условная единица для оценки качества пищевого продукта.

А.8 шкала органолептической оценки: Упорядоченная совокупность последовательных величин (графическая или числовая), используемая для отражения уровня качества или интенсивности органолептической характеристики пищевого продукта.

А.9 гедоническая шкала: Шкала, отражающая степень симпатии или антипатии к пищевому продукту.

А.10 шкала интенсивности: Шкала, количественно отражающая степень восприятия органолептической характеристики пищевого продукта.

А.11 тригеминальные ощущения: Ощущения тепла или холода, вызываемые некоторыми веществами, которые не связаны с температурой самого вещества.

УДК 637.52:543.92:006.354

МКС 67.120.10

Ключевые слова: термин, определение, мясные продукты, мясосодержащие продукты, органолептическая оценка качества

БЗ 7—2019/42

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *О.В. Лазарева*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 03.09.2019. Подписано в печать 19.09.2019. Формат 60×84¹/₈. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,12.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru