**ГОСТ 29128-91 Продукты мясные. Термины и определения по органолептической оценке качества**

ГОСТ 29128-91  
  
Группа Н00

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
  
  
ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ  
  
Термины и определения по органолептической оценке качества  
  
Meat products. Terms and definitions on organoleptical quality evaluation

МКС 01.040.67  
67.120.10  
ОКСТУ 9210

Дата введения 1993-01-01

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 N 1754

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ПЕРЕИЗДАНИЕ  
  
  
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 |

Электронный текст документа  
подготовлен АО "Кодекс" и сверен по:  
официальное издание  
Переработка мясных, молочных и рыбных  
продуктов. Термины и определения:  
Сборник национальных стандартов. -  
М.: Стандартинформ, 2005