**Программа тематического семинара**

**«Органолептический анализ пищевых продуктов**

**и продовольственного сырья»**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 день | Общие сведения об органах чувств. Значение органолептического анализа при производстве пищевых продуктов. |
| 1 день | Краткий обзор ТНПА, действующих в Республике Беларусь, содержащих требования по проведению органолептического анализа. |
| 1 день | Отбор и обучение испытателей. Обзор требований разделов 4 и 5 ГОСТ ISO 8586-2015 «Органолептический анализ. Общие руководящие указания по отбору, обучению и контролю за работой отобранных испытателей и экспертов-испытателей» |
| 1 день | Практическое занятие. Проверка цветового зрения |
| 1 день | Практическое занятие. Восприятие запахов. Проверка способности распознавать и описывать запахи |
| 1 день | Практическое занятие. Осязание. Текстура. Проверка способности описывать ощущения. |
| 1 день | Практическое занятие. Исследование вкусовой чувствительности в соответствии с ГОСТ ISO 3972-2014. |
| 1 день | Практическое занятие. Послевкусовые ощущения. |
| 2 день | Обзор требований ГОСТ ISO 6658-2016 «Органолептический анализ. Методология» |
| 2 день | Практическое занятие. Различительные тесты: тест парного сравнения, тест треугольника, тест дуо-трио, тест два из пяти, тест «А» - не «А». Анализ результатов |
| 3 день | Практическое занятие. Применение шкал и категорий. Анализ результатов |
| 3 день | Практическое занятие. Дескриптивные тесты. Анализ результатов. |
| 3 день | Формирование комиссий для различных видов тестов. Подготовка экспертов. Мониторинг и контроль деятельности испытателей. Управление и наблюдение за деятельностью комиссии. Обзор требований разделов 6-9 ГОСТ ISO 8586-2015 «Органолептический анализ. Общие руководящие указания по отбору, обучению и контролю за работой отобранных испытателей и экспертов-испытателей» |