

УТВЕРЖДАЮ

Директор РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

Г.В. Гусаков

2025 г.



ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ

«Эксперт-испытатель по сенсорным методам. Дегустатор»

Дата проведения: 30 сентября – 02 октября 2025 г.

Место проведения: РУП «Институт мясо-молочной промышленности»,
г. Минск, пр-т Партизанский, 172

30 сентября 2025 г.

1. Обзор рынка молочной продукции: тенденции и перспективы.
2. Научные основы органолептического анализа молока и молочных продуктов.
3. Общие положения тестирования. Тестирование способности идентифицировать цвета и ранжировать их по интенсивности окраски.
4. Методы отбора проб молочной продукции для органолептических исследований. Порядок подготовки, подачи и органолептической оценки качества молочной продукции.
5. Тестирование способности идентифицировать различные виды вкуса.
6. Требования к органолептическим свойствам сливок. Формирование вкуса и запаха масла, спредов.
7. Тестирование индивидуального порога вкусовой чувствительности и дифференцирования порога восприятия вкуса (2 вкуса).
8. Сенсорные методы оценки качества молочных продуктов и их классификация.
9. Обучение распознаванию запахов и выражению их ассоциативных характеристик.

01 октября 2025 г.

1. Тестирование индивидуального порога вкусовой чувствительности и дифференцирования порога восприятия вкуса (2 вкуса).
2. Условия проведения органолептической оценки качества молочной продукции.
3. Формирование органолептических свойств плавленых сыров и плавленых сырных продуктов.

4. Тестирование способности определять запахи.
5. Методология проведения органолептического анализа, виды дегустаций Формирование и функции дегустационных комиссий.
6. Тестирование индивидуального порога вкусовой чувствительности и дифференцирования порога восприятия вкуса (2 вкуса).
7. Порядок подготовки, подачи и органолептической оценки молочных продуктов. Шкалы балльной оценки.
8. Тестирование способности идентифицировать запах и распределять по интенсивности запаха.
9. Особенности влияния различных заквасочных культур на формирование органолептических показателей ферментированных молочных продуктов. Дегустация кисломолочных продуктов.

02 октября 2025 г.

1. Формирование органолептических свойств сыров.
2. Основные пороки сыров и меры их предотвращения и снижения.
3. Основные пороки плавленых сыров и плавленых сырных продуктов, меры их предотвращения и снижения.
4. Основные пороки масла и спредов, причины возникновения и меры их предупреждения.
5. Учебная дегустация молочных продуктов
6. Зачет (в форме собеседования).