**Методика органолептичного оцінювання їжі**

***Органолептичне оцінювання їжі*** - це визначення таких показників (зовнішній вигляд, смак, аромат, консистенція страви) що дають можливість швидко визначити якість їжі.

Беручі пробу, необхідно дотримуватися деяких правил обережності; із-поміж сирих продуктів куштують тільки ті, що вживаються у сирому вигляді; звісно їжу не коштують, якщо виявлено зовнішні ознаки розкладання продукту (наприклад, неприємний запах), а також, якщо виникла підозра на недоброякісність.

Органолептичне оцінювання починають із зовнішнього огляду зразків їжі (огляд проводять при денному світлі), її колір, потім визначають запах їжі. Цей показник особливо важливий, адже за допомогою нюху можна з’ясувати найменші зміни якості харчових продуктів (особливо м’яса, риби), пов’язані з початковими ознаками псування, коли решту з’ясувати ще не має змоги. Запах визначають при тій температурі, при якій вживають цю страву (холодні та солодкі страви – 12-14 СО, перші страви – при 70-75 СО , другі – 60-65 СО , гарячі напої – при 70-75 СО).

Для визначення запахів використовують терміни: **чистий, свіжий, ароматний, пряний, молочнокислий, кислий, пригорілий, гнильний, болотний. Зазначають також і специфічні запахи, властиві деяким продуктам (оселедця, часниковий, м’ятний, ванільний, нафтопродуктів і т.д.).**

Консистенцію продукту**, її м’якість, жорсткість, ніжність, маслянистість, клейкість, борошнистість, крупнозернистість, розсипчастість** тощо визначають під час жування їжі.

Основні смакові відчуття: **кислий, солодкий, гіркий, солоний.**

**Оцінювання перших страв**

Першу страву ретельно перемішують у котлі, кладуть у невеликій кількості на тарілку. Відзначають зовнішній вигляд і колір страви, за яким можна зробити висновок про дотримання технології його приготовлення.

 Слід звертати увагу на якість обробки сировини: ретельність очищення овочів, наявність сторонніх домішок і забрудненості.

 Оцінюючи зовнішній вигляд супів, борщів, перевіряють форму нарізування овочів та інших компонентів, збереження їх у процесі варіння (не має бути значно розварених овочів, що втратили форму нарізування). Доцільно порівняти набір коріння й овочів (щільну частину першої страви) з рецептурою за розкладкою.

 Відзначаючи смак і запах, з’ясовують, чи має страва притаманний їй смак, чи відсутні сторонні присмак і запах, наявності гіркоти, кислотності, що не властиві щойно приготованій страві, брак або надмір солі.

 У супів спочатку куштують рідку частину, звертаючи увагу на аромат і смак. Якщо першу страву заправляють сметаною, то спочатку її куштують без сметани.

**Оцінювання других страв**

У стравах, що відпускаються з гарніром і соусом, усі складові оцінюють окремо. Соусні страви (гуляш, рагу) оцінюють загалом.

Перед усім перевіряється маса другої страви та його основного продукту. Для цього зважується 5-10 порцій. Маса окремого виробу та порції не повинна відхилятися від встановленого виходу більш ніж на + 3%.

Після зважування перевіряють відповідність страви рецептурі, за якою воно приготовано, а також наявність усіх компонентів гарніру, передбачених в меню (соус, масло вершкове, зелень, овочі).

 Під час зовнішнього огляду страв звертають увагу на характер нарізання шматків м’яса, рівномірність порціонування, колір поверхні й підсмаженої скоринки з обох боків виробу, товщину шару, панірування. У виробах з м’яса і риби визначають колір, як на поверхні, так і на розрізі, що дає змогу виявити порушення в технології приготування страви. Наприклад, рожево-червоний колір на розрізі котлет означає недостатню їх просмаженість або порушення термінів зберігання фаршу або м’яса для котлет.

 Важливим показником є консистенція страви, що дає змогу визначити ступінь її готовності. Ступінь готовності й консистенцію м’ясопродуктів визначають проколом кухарський голкою або дерев’яною шпилькою, що має легко входити в товщину готового продукту.

Під час визначення смаку і запаху звертають увагу на наявність специфічних запахів. Особливо це важливо для риби, адже вона легко вбирає сторонні запахи з навколишнього середовища. Варена риба повинна мати смак, характерний для певного виду, добре вираженим присмаком овочів і прянощів, а смажена – приємний, злегка помітний присмак свіжого жиру, на якому її смажили. Вона має бути м’якою, соковитою, не кришитися, зберігати форму нарізки.

Круп’яні, борошняні або овочеві гарніри також перевіряють за консистенцією. У розсипчастих кашах добре набряклі зерна відокремлюються одне від одного. Розподіляючи кашу тонким шаром на тарілці, перевіряють наявність у ній неочищеного зерна, грудочок, сторонніх домішок. Оцінюючи консистенцію каші, її порівнюють із запланованими за меню-розкладкою вимогами, що дає змогу виявити недовкладення.

Макаронні вироби, якщо вони зварені правильно, мають бути м’якими і легко відділятися один від одного, не склеюватися, звисати з ребра виделки або ложки. Биточки і котлети з круп мають зберігати форму після смаження.

Оцінюючи овочеві гарніри, звертають увагу на якість очищення овочів і картоплі, на консистенцію страв, їх зовнішній вигляд і колір.

Консистенцію соусів визначають, зливаючи їх тонкою цівкою з ложки в тарілку. Обов’язково звертають увагу на колір соусу.

Результати органолептичного оцінювання записують до журналу бракеражу готової та сирої продукції.

Спеціаліст управління освіти Сидоренко І.П.