

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»  
КАФЕДРА ТОВАРОЗНАВСТВА ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ**

**ТЕМАТИКА НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ  
З ДИСЦИПЛІНИ  
«ТОВАРОЗНАВСТВО  
(ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ. СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ)»**

Розглянуто та схвалено на  
засіданні кафедри  
товарознавства  
продовольчих товарів  
„ 24 ” 04 2014 р.  
протокол № 7  
Зав. кафедри  
проф. Бірта Г.О. \_\_\_\_\_

ПОЛТАВА – 2014

## **ТЕМАТИКА НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ З ДИСЦИПЛІНИ „СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ”**

1. Сенсорний аналіз, напрямки його використання, чинники, що впливають на точність органолептичних показників.
2. Коефіцієнти вагомості як фактор підвищення об'єктивності органолептичної оцінки якості товару, особливості застосування залежно від виду товару.
3. Значення сенсорної пам'яті при оцінці якості товарів.
4. Значення відчуттів дотику і система методів дотику під час оцінки якості товарів.
5. Умови проведення сенсорного аналізу.
6. Вивчення методів органолептичного аналізу.
7. Балова оцінка якості харчових продуктів: її переваги і недоліки, можливості використання.
8. Профільний метод оцінки якості харчових продуктів.
9. Основи дегустаційної оцінки харчових продуктів.
10. Класифікація органолептичних методів оцінки.
11. Застосування методу багатократних порівнянь під час вивчення впливу сировини, умов зберігання та технологічного процесу на формування якості готової продукції.
12. Характеристика методів парних порівнянь.
13. Характеристика методу багатократних порівнянь.
14. Характеристика основних видів балової оцінки.
15. Класифікація і характеристика відчуттів.
16. Особливості застосування балової оцінки продовольчих товарів.
17. Вивчення класифікації запахів.
18. Класифікація і взаємодія смаків в сумішах.
19. Вимоги до лабораторії сенсорного аналізу.
20. Особливості підготовки та подання проб для сенсорного аналізу.