



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор УкрНДІОЖ НААН, к.т.н.

П.Ф. Петік

2018 р.

ПРОТОКОЛ № 3

засідання дегустаційної комісії

15.03.2018 р.

м. Харків

Присутні члени дегустаційної комісії УкрНДІОЖ НААН, затвердженої наказом директора інституту № 18 від 14.02.2017 р. у складі: голови комісії - завідувачої відділом досліджень технології переробки олій та жирів Федякіної З.П., та членів комісії: зав. лабораторії інструментальних досліджень Григорової Л.І., зав. лабораторії досліджень технології рафінації олій та жирів Філенко Л.М., ученого секретаря Матвеевої Т.В., зав. лабораторії досліджень хімії жирів олійно-жирових виробництв Петіка І.П., наукового співробітника відділу досліджень технології переробки олій та жирів Ситнік Н.С., молодшого наукового співробітника відділу досліджень технології переробки олій та жирів Мазаєвої В.С.

Порядок денний:

1 Дегустація олій соняшникових рафінованих дезодорованих, вироблених на ПрАТ з П «Дніпропетровський олійноекстракційний завод».

На дегустацію представлено п'ять зразків олій соняшникових рафінованих дезодорованих виморожених марки П, вироблених в умовах ПрАТ з П «Дніпропетровський олійноекстракційний завод» згідно з ДСТУ 4492:2005 «Олія соняшникова. Технічні умови». Зразки відібрано та опломбовано на ПрАТ з П «Дніпропетровський олійноекстракційний завод».

Зразок №1 олія соняшникова рафінована дезодорована виморожена марки П, ТМ «Олейна Традиційна» — сировина: олія соняшникова пресова та екстракційна.

Зразки № 2, 3, 4 і 5 олія соняшникова рафінована дезодорована виморожена марки П, ТМ «Олейна Пресова» — сировина: 100 % олія соняшникова пресова.

Дегустаційна комісія визначала органолептичні показники представлених зразків вищезазначених олій. Результати дегустації зразків представлені у таблиці 1.

Згідно положення («Руководство по методам исследования теххимическому контролю и учету производства в масложировой промышленности», т. 3, Л., 1964г.) про дегустацію олій та жирів, оцінка органолептичних показників здійснювалась за 100 бальною шкалою, з них на

показник «смак та запах» відведено до 50 балів. Олія вважається стандартною у разі отримання бальної оцінки не менше ніж — 43.

Таблиця 1 – Результати дегустації зразків олії соняшникової рафінованої дезодорованої вимороженої марки П

| Назва зразка | Показники | Результати дегустації | |
|---------------------|---------------|---|------------------|
| | | за органолептикою | по бальній шкалі |
| Зразок №1 | Прозорість | Прозора без осаду | — |
| | Смак та запах | Знеособленої олії. Смак має злегка передезодорований та ледь помітний присмак горіхової перепони. | 44 |
| Зразок № 2, 3, 4, 5 | Прозорість | Прозора без осаду | — |
| | Смак та запах | Знеособленої олії. Післясмак — приємний, легкий, м'який. | 47 |

Таким чином, за результатами проведеної дегустаційної експертизи зразків олії соняшникової рафінованої дезодорованої вимороженої марки П комісія робить наступні висновки:

1 Зразки олії соняшникової рафінованої дезодорованої вимороженої марки П № 1 ТМ «Олейна Традиційна» та 2, 3, 4, 5 ТМ «Олейна Пресо́ва» за органолептичними показниками якості відповідає вимогам ДСТУ 4492:2005 «Олія соняшникова. Технічні умови»

Голова засідання
Секретар



Федякіна З.П.
Філенко Л.М.