

Деловая программа Международного метрологического форума  
«Метрология без границ — 2023»

**Мастер-класс «Сенсорные способности как элемент внутреннего контроля  
качества испытаний пищевой продукции»**

**17 мая, 11.30:13.00, зал «Байкал»**

**Организаторы:** РИА «Стандарты и качество», журнал «Контроль качества продукции».

**Кому будет интересно:** Мастер-класс будет интересен не только профессионалам в области лабораторного органолептического анализа, но и широкому кругу лиц, чьи способности могут оказаться полезными не только при выборе продуктов для собственного стола, но и для серьезной работы по оценке качества и безопасности пищевой продукции.

**Вы еще сомневаетесь в своих сенсорных способностях? Приходите, постараемся развеять ваши сомнения. До встречи на мастер-классе!**

**Ведущий:** *руководитель рабочей группы по вопросам деятельности экспертов по аккредитации при Общественном совете Федеральной службы по аккредитации; эксперт по аккредитации испытательных лабораторий **Иванова Ксения Игоревна**.*

### **АННОТАЦИЯ К МАСТЕР-КЛАССУ**

Говоря об оценке качества и безопасности продукции, чаще всего подразумевают инструментальные методы контроля, незаслуженно забывая, что при оценке пищевой продукции большое значение имеет органолептическая оценка качества. Результаты органолептического анализа всегда являются решающими при определении качества новых или традиционно производимых.

Органолептический анализ один из самых сложных – ведь основным «инструментом» здесь являются органы чувств человека. Вот почему органолептический анализ считается всегда очень субъективным. Однако, и здесь есть место объективности. Нужно только правильно подобрать, подготовить и оценить персонал, который будет участвовать в органолептической оценке.

Как претворить в жизнь сложные описания, содержащиеся в многочисленных стандартах по органолептическому анализу? Как подобрать испытателей? Как обеспечить доверие к результатам их работы? Об этом вы можете узнать, придя на мастер-класс «Сенсорные способности как элемент внутреннего контроля качества».

Немного теории об основах восприятия цвета, вкуса, запаха; о влиянии внешних условий и индивидуальных особенностей органолептических испытателей на результат «работы» их органов зрения, вкуса, обоняния, осязания предваряют основной блок, где будет показан практический пример отбора специалистов для проведения органолептических испытаний на основании их сенсорных способностей; описаны и, что важно, продемонстрированы техники, необходимые для отбора, оценки кандидатов, ведения записей.

### **План проведения мастер-класса**

- Отбор специалистов для проведения органолептических испытаний: критерии отбора, оценка кандидатов, ведение записей.

- Контроль сенсорных способностей специалистов для проведения органолептических испытаний.
- Практический пример отбора специалистов для проведения органолептических испытаний на основании сенсорных способностей.