



# ДЕГУСТАЦИЯ

---

ДЕГУСТАЦИЯ (от лат. *degusto* – пробовать на вкус), определение качества пищевых и вкусовых продуктов (чай, кофе, пряности и др.), их полуфабрикатов, а также табака и растит. сырья (напр., винограда, плодов) органолептическим путём (т. е. посредством органов чувств). Во время Д. исследуются внешний вид продукта, его цвет, вкус, аромат, консистенция и др. Напр., при Д. чая определяют внешний вид сухого чая (в т. ч. форму скрутки), окраску, аромат и вкус настоя, вид разваренного листа. В табаке оцениваются аромат, вкус, крепость, присутствие в дыме маслянистых веществ. Особое значение отводится Д. в виноделии, а также при произ-ве водки, ликёро-водочных напитков, пива. При Д. вина оцениваются прозрачность, цвет, букет, вкус соответствующего типа вина, а для игристых вин, кроме того, – игра и пенистость. Опытный винодел-дегустатор по вкусовой пробе корректирует технологич. процесс, дополняя информацию о вине или виноматериале, полученную химич. анализом или спец. приборами.

Метод органолептического анализа в известной степени субъективен, что обусловлено изменчивостью ощущений как у разных людей, так и у одного и того же человека (напр., в зависимости от состояния организма), однако в ряде случаев вообще не существует более объективных научно обоснованных методов анализа для определения некоторых качеств продукта. Правильно организованный органолептический анализ по скорости и качеству превосходит некоторые химич. и физич. исследования (достаточно сложные и трудоёмкие). Дегустаторы улавливают такие отличия в винах, какие не могут быть установлены химико-аналитическим путём, напр. различия между марочными и ординарными винами. С целью получения объективных результатов выдвигаются определённые требования к помещению, в котором проводится Д., оборудованию, посуде, вспомогательным материалам, организации работы дегустационной комиссии и др. Напр., помещение должно быть чистым, без посторонних запахов, хорошо вентилируемым, но без сквозняков; защищено от шума и

вибрации; равномерно освещено, предпочтительно рассеянным дневным светом (чтобы не искажался цвет оцениваемого продукта); окрашено в светлые, спокойные для глаз тона; темп-ра воздуха в помещении должна быть  $20 \pm 2$  °С, относительная влажность –  $70 \pm 5\%$  и др. Пробы перед подачей на дегустацию кодируют цифрами или буквами, если проводят «закрытую» дегустацию, или снабжают краткой информацией, если дегустация «открытая». Качество продукции принято оценивать в баллах.

В ряде стран разработаны стандарты проведения Д., терминологии и методов тестирования сенсорных способностей дегустаторов.