

УДК 340.09

Л. Н. Евдохова

*доцент кафедры уголовного процесса и криминалистики
Могилевского института МВД Республики Беларусь,
кандидат технических наук, доцент*

К ВОПРОСУ ОБ ЭКСПЕРТНОЙ ОЦЕНКЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СУДЕБНЫХ ТОВАРОВЕДЧЕСКИХ ЭКСПЕРТИЗ

Предметом преступного посягательства при совершении преступлений против порядка осуществления экономической деятельности могут быть как денежные средства (наличные и безналичные), так и материальные ценности (учтенные и неучтенные) — товары, сырье, материалы, оборудование и т. д. Зачастую именно в отношении материальных ценностей (сырья и готовой продукции) и возникает необходимость использования специальных товароведческих знаний. Наиболее часто судебные товароведческие экспертизы сырья и готовой продукции проводятся в разрезе установления принадлежности единичных экземпляров (либо части партии) товаров или совокупных упаковочных единиц к определенной товарной партии либо в определении качественных характеристик единичных экземпляров товаров (партии товаров, сырья) [1].

Для ряда товаров, как продовольственных, так и непродовольственных, главенствующее положение в иерархии потребительских свойств занимают органолептические показатели качества (цвет, вкус, аромат, букет) [2]. Так, например, для вин виноградных или плодово-ягодных цвет, аромат (букет) и вкус для каждого наименования вина должны соответствовать требованиям технологической инструкции [3]. Аналогично обстоит дело и с рядом мясных, кондитерских товаров, парфюмерной продукции и т. д. Конкретизации органолептических показателей качества продукции важны при отнесении продукции к той или иной классификационной группировке, установлении ассортиментной и марочной принадлежности, а также при проведении рецептурной и технологической идентификации.

Рассмотрим в статье особенности компетенций экспертов в области органолептической оценки качества пищевой продукции. Для пищевых продуктов в разрезе исследования органолептических показателей качества используют термин «дегустация пищевых продуктов».

Дегустация пищевых продуктов — оценка органолептических показателей качества, проводимая проверенными на сенсорную чувствительность экспертами [1]. Целью дегустации является получение надежных результатов в оценке

качества продукции и исключение ее субъективности за счет высокого уровня сенсорной компетентности. Одним из требований для демонстрации компетентности является специализация для каждой группы пищевых продуктов. Эксперты должны знать сенсорные характеристики показателей, характерных для продуктов одной группы, и уметь различать нюансы в органолептических показателях (цвет, аромат, послевкусие и т. д.), характерные для различных сортов и марок продукции. Это требует от эксперта наличия отличной вкусовой и обонятельной памяти.

Отбор экспертов — членов дегустационной группы — должен проводиться путем тестирования сенсорной чувствительности, которая представляет собой способность идентифицировать вкус, аромат и цвет. Кроме того, эксперты должны иметь опыт в сенсорной оценке выбранной однородной группы продуктов. Программа тестирования сенсорной чувствительности для кандидатов заключается в следующем:

- определение способности к идентификации основных вкусовых ощущений;
- определение порога для идентификации основных вкусовых ощущений и определение способности идентифицировать их интенсивность;
- определение способности идентифицировать характерные запахи и отмечать различия в их интенсивности;
- установление способности идентифицировать основные цвета и отмечать различия в цвете;
- оценка способности кандидата описывать текстуру, консистенцию и внешний вид продукта [1].

Дегустаторами могут быть мужчины или женщины, но некоторые продукты питания лучше оценивают женщины (например, сладкие ликеры, водка, деликатесы и ароматизированные продукты), а такие продукты, как вино, сигары, табак и освежители воздуха, чаще оценивают мужчины. Эксперты сенсорной оценки пищевой продукции должны обладать следующими знаниями (каждый для своего продукта):

- основы производства соответствующей группы продукции (молочной, мясной, рыбной, жировой, кондитерской, вкусовой, хлебобулочной, плодово-овощной);
- основные технические нормативно-правовые акты, регламентирующие качество товара;
- факторы, определяющие органолептические свойства соответствующей продукции;
- пороки (дефекты) органолептических свойств соответствующей продукции;
- основные принципы физиологии сенсорной оценки;

- международная номенклатура органолептического анализа;
- методология проведения сенсорной оценки соответствующей продукции;
- методология математической обработки результатов органолептического анализа.

С целью снижения субъективизма при оценке органолептических показателей качества создают дегустационные комиссии. Такие комиссии создаются только для сложных в оценке пищевых продуктов, таких как, например, вина, ликеро-водочные изделия, кондитерские изделия, продукты переработки овощей и фруктов. Для более скудных органолептически пищевых продуктов (молочные, рыбные и т. д.) дегустационные комиссии не создаются, а сенсорную оценку проводит один эксперт.

В дегустационную комиссию могут входить три группы испытателей:

- испытатели;
- отобранные испытатели;
- эксперты-дегустаторы [1].

Рассмотрим более подробно уровень компетенции каждой указанной классификационной группировки испытателей.

Итак, испытатели могут быть неподготовленными (не должны соответствовать каким-либо конкретным сенсорным критериям) или ознакомленными (уже принимали участие в сенсорной оценке продуктов питания).

Отобранные эксперты — выбранные для участия в органолептическом анализе продуктов питания с учетом личных сенсорных особенностей.

Экспертами-дегустаторами могут быть:

- эксперты-испытатели — выбирают из разряда отобранных испытателей с высоким уровнем сенсорной чувствительности и опытом в методах оценки конкретных продуктов питания, которые могут анализировать конкретный продукт с высокой степенью надежности и воспроизводимости;
- специализированные эксперты — выбирают из числа экспертов-испытателей, имеющих опыт работы с продуктом и/или знакомых с технологией производства и/или маркетингом продукта и способных провести органолептический анализ и оценить или предсказать влияние изменений в составе сырья, рецептуре, условиях производства, хранения, старения продукта и т. д.

Необходимость в проведении экспертной органолептической оценки определит эксперт-товаровед, который на подготовительном этапе экспертизы конкретизирует номенклатуру исследуемых потребительских показателей качества в строгом соответствии с вопросами, поставленными на экспертизу (например, установление классификационной принадлежности вина, его марки, рецептурный состав многокомпонентного продукта и т. д.). В случае производства

судебных товароведческих экспертиз, с нашей точки зрения, в состав дегустационной комиссии необходимо включать экспертов-испытателей или специализированных экспертов. Это предложение связано с тем, что с таким высоким уровнем сенсорной чувствительности эксперты-дегустаторы имеются только в так называемых Центральные дегустационные комиссии. Центральная дегустационная комиссия — это коллегиальный орган, осуществляющий оценку органолептических характеристик пищевой продукции с использованием сенсорного анализа [1]. При Национальной академии наук Беларуси созданы центральные дегустационные комиссии по каждой группе продуктов питания (кондитерские изделия, жиры и масла, консервы, овощная продукция, включая картофелепродукты, пищевые и чайные напитки, алкоголь, мясные и молочные продукты, хлебобулочные изделия). Персональный состав центральных дегустационных комиссий формируется и утверждается Национальной академией наук Беларуси. В состав таких комиссий могут входить как независимые эксперты-дегустаторы, так и представители Министерства здравоохранения, Министерства торговли, Министерства сельского хозяйства и продовольствия, Государственного комитета по стандартизации, Национальной академии наук Беларуси, Белорусского государственного концерна пищевой промышленности «Белгоспищепром». Но все члены (либо претенденты в состав) дегустационной комиссии должны предоставить документы об оценке их сенсорной чувствительности. Заседания Центральной дегустационной комиссии проводятся в соответствии с утвержденным графиком. Однако при необходимости такие дегустации могут проводить и дополнительно.

На каждом предприятии, осуществляющем выпуск пищевой продукции, имеются свои дегустационные комиссии. В состав таких комиссий входят обычно руководитель организации, начальники отделов (качества, маркетинга, сбыта готовой продукции и т. д.). Сенсорной оценки вышеуказанных членов дегустационной комиссии на таком уровне не требуется, такая комиссия оценивает в первую очередь «вкусность» продукта по гедонической шкале (вкусно — невкусно) [1]. Это несколько субъективная («примитивная») оценка не позволяет использовать такие результаты в судебных экспертизах. Кроме того, в состав таких комиссий могут входить заинтересованные лица, которые проходят по уголовному делу (как подозреваемые, соучастники и т. д.). Поэтому привлекать производственные дегустационные комиссии в ходе экспертной оценки органолептических показателей качества при производстве судебных товароведческих экспертиз не следует.

1. Евдохова Л. Н., Масанский С. Л. Товарная экспертиза : учеб. пособие для студентов учреждений высшего образования по специальности «Товароведение и экспертиза товаров». Минск : Выш. шк., 2013. 332 с. [Вернуться к статье](#)
2. Евдохова Л. Н., Пинчукова Ю. М., Болотько А. Ю. Теоретические основы товароведения : учеб. пособие для студентов учреждений высшего образования по специальности «Товароведение и экспертиза товаров». Минск : Выш. шк., 2016. 262 с. [Вернуться к статье](#)
3. Вина виноградные и виноматериалы виноградные обработанные. Общие технические условия : ГОСТ 7208-93. Введ. 01.01.96. Минск : Гос. ком. по стандартизации Респ. Беларусь, 1996. 24 с. [Вернуться к статье](#)