

Виды деятельности лаборатории квалиметрии и сенсорной оценки мясного сырья и готовой продукции

Основными направлениями научной деятельности лаборатории являются:

- разработка научно обоснованных методологических основ органолептической оценки мясного сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции с использованием инструментальных методов исследования;
- совершенствование и разработка экспресс-методов оценки качества и безопасности мясного сырья и готовой продукции с использованием современных аналитических приборов мультисенсорного анализа, разработанных на базе достижений нанотехнологии (в том числе определения свежести различных видов мясного сырья и субпродуктов, причин возникновения его порчи, термического состояния -дифференциации охлажденного, размороженного и повторно размороженного мясного сырья, видовой принадлежности, постороннего запаха «хряка» и др.) и др.;
- изучение особенностей влияния мясного сырья, пищевых добавок и технологических процессов на формирование запаха и аромата готовой продукции;
- изучение зависимости между объективными (инструментальными) и субъективными методами оценки органолептических показателей качества;
- адаптация и разработка современных методов и методик органолептической оценки качества и конкурентоспособности продукции мясной промышленности с учетом требований международных стандартов;
- разработка методологии объективной оценки по органолептическим показателям качества продукции мясной промышленности;
- разработка программного обеспечения для проведения органолептической оценки мясного сырья, готовой продукции, а также отбора и обучения дегустаторов.

- Лаборатория квалиметрии и сенсорной оценки мясного сырья и готовой продукции