**ІНСТРУКЦІЙНА КАРТКА**

«**ВИЗНАЧЕННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ПОКАЗНИКІВ**

**ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ ВИРОБІВ»**

При органолептичній оцінці лікеро-горілчаних виробів визначають **прозорість і колір напою, смак і аромат, його відтінки**. Характеристики кожного показника зазначені в таблиці 1

Таблиця 1 - **Органолептичні показники лікеро-горілчаних виробів**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Назва групи напою** | **Назва показника** | | |
| **Зовнішній вигляд** | **Колір** | **Смак і аромат** |
| **Лікери** | Прозорі  Замутнені  Емульсійні | Забарвлені  Безбарвні | Солодкий, гармонійний, злагоджений |
| **Наливки** | Прозорі | Прозорі  Забарвлені | Солодкий, гармонійний, злагоджений |
| **Настоянки** | Прозорі  Замутнені | Забарвлені  Безбарвні | Злагоджений, з характерним гіркувато-пекучим або солодким присмаком |
| **Бальзами** | Прозорі | Темнозабарвлені | З характерним пряним ароматом і смаком |
| **Аперитиви** | Прозорі  Замутнені | Безбарвні Забарвлені | З характерним гіркуватим присмаком |
| **Коктейлі** | Прозорі | Безбарвні Забарвлені | Злагоджений, з характерним ароматом і смаком |
| **Напої десертні** | Прозорі  Замутнені | Забарвлені Безбарвні | Злагоджений, з характерним ароматом |

**Колір забарвлення** напоїв характеризують такими епітетами: безбарвний, золотавий, світло-жовтий, жовтий, темно-жовтий, коричневий, світло-, темно-коричневий, жовто-зелений, світло-темно-червоний, світло-темно-зелений, червоно-коричневий, світло-темно-синій і т.п.

**Смак напоїв** характеризують епітетами: кисло-солодкий, солодкий, гіркий, злегка пекучий, гармонійний, медовий, пряний, терпкий, складний, округлений, властивий відповідним фруктам, плодам, ягодам, травам та іншій сировині.

**Визначення смаку і запаху**

Метод полягає в органолептичному оцінюванні смаку і запаху досліджуваного зразка. Досліджуваний лікеро-горілчаний напій наливають на 1/3 об'єму дегустаційного бокалу і відразу після попереднього перемішування обертовими рухами її досліджують на запах та смак.

Одночасно можна дегустувати не більше п'яти зразків, дотримуватись послідовності, при якій зразки кращої якості і вищої міцності аналізують на початку.

**Аромат** і його відповідність використаній сировині. **Аромат напоїв** характеризують епітетами: округлений, характерний, пікантний, пряний, легкий, чистий, смолистий, хвойний, квітковий, слабкий, сильний, властивий відповідним фруктам, плодам, ягодам, травам та іншій сировині.

**Відзначають також: Гармонійність** основного смаку і присмаків. **Асиміляцію** смаку спирту. **Відчуття консистенції** напоїв (маслянистість, бархатистість, повнота смакових відчуттів). **Букет і асиміляцію запаху.**

Таблиця 2 **-** **10-бальна шкала дегустаційної оцінки лікеро-горілчаних виробів \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(назва виробу)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Показник** | **Органолептична характеристика** | **Оцінка**  **бал** | **Дані**  **дослідження** |
| **Прозорість і колір** | Прозора рідина з блиском, має яскраво виражений колір, характерний для даного виду | 2  (відмінно) |  |
|  | Прозора рідина без блиску, має колір, характерний для даного виду | 1,8  (добре) |  |
|  | Прозора рідина без блиску, має недостатньо виражений колір | 1,5  (задовільно) |  |
|  | Має помутніння, включення, за кольором не відповідає даному виду | Нижче 1,5 (незадовільно) |  |
| **Аромат** | Яскраво виражений, характерний для даного виду | 3,5-4  (відмінно) |  |
|  | Хороший, характерний для даного виду | 3-3,5 (добре) |  |
|  | Слабкий, не характерний для даного виду | 2,5-2,9 (задовільно) |  |
|  | Сторонній тон, нехарактерний для даного виду | Нижче 2,5 (незадовільно) |  |
| **Смак** | Гармонійний, злагоджений, характерний для даного виду | 3,6-4 (відмінно) |  |
|  | Хороший, чистий, характерний для даного виду | 3-3,5 (добре) |  |
|  | Недостатньо повно виражений, характерний для даного виду | 2,5-2,9  (задовільно) |  |
|  | Має сторонній присмак, нехарактерний для даного виду | Нижче 2,5 (незадовільно) |  |
| **Без виставлення балів** | | |  |
| **Інші показники** |  |  |  |
| Гармонійність основного смаку і присмаків |  |  |  |
| Асиміляція смаку спирту |  |  |  |
| Відчуття консистенції напоїв |  |  |  |
| Букет і асиміляція запаху |  |  |  |

**Вищий бал** присвоюється лікеро-горілчаним напоям, якщо вони мають:

* бездоганні прозорість і колір, відповідний еталону,
* округлений аромат плодово-ягідної чи ароматичної сировини, з якої виготовляється,
* відсутні запах спирту й окремих речовин, що входять до складу напою,
* приємний характерний смак при переважаючому смаку основних видів сировини,
* за відсутністю у смаку пекучості спирту й присмаку нехарактерних для напою речовин (таблиця 3).

Таблиця 3 - **Диференціювання якості лікеро-горілчаних виробів**

**залежно від бальних оцінок\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Оцінка** | **Загальний бал для лікеро-горілчаних виробів** | **Умови, при яких виріб отримує дану оцінку** | **Дані**  **дослідження** |
| **Відмінно** | 9,2-10 | За всіма показниками має оцінки «відмінно» |  |
| **Добре** | 7,8-9,1 | Має показники «добре» і «відмінно» |  |
| **Задовільно** | 6,5-7,7 | Має показники «задовільно», «добре», «відмінно» |  |
| **Незадовільно** | Нижче 6,5 | Хоч би по одному з показників має оцінку незадовільно |  |