

DETERMINAREA CALITĂȚII PRODUSELOR ȘI SERVICIILOR

Metode psihosenzoriale de determinare a calității

Autor:

Prof. dr. Singureanu Nicoleta
Colegiul Economic "Hermes", sector 2, București

Metode psihosenzoriale de determinare a calității

În practica comercială se utilizează două metode principale de verificare a calității:

- Metode de laborator;
- Metode psihosenzoriale (organoleptice).

Metodele de laborator presupun folosirea unor instrumente, aparate de laborator și substanțe pentru determinări; sunt mai complexe, necesitând existența unui personal special pregătit în acest sens, necesită mai mult timp pentru analiza produsului, dar oferă informații mai exacte privind calitatea acestuia pe baza indicilor de calitate.

Metodele psihosenzoriale presupun analiza produsului cu ajutorul senzațiilor vizuale, olfactive, gustative, auditive, simțul tactil. Avantajul acestor metode este dat de: rapiditatea efectuării analizei pe baza celor cinci simțuri, sunt la îndemâna lucrătorului din comerț, se pot efectua aproape în orice loc unde este cazul (magazin, depozit etc.)

Dezavantajul lor este că, bazându-se doar pe experiența și aprecierea făcută cu ajutorul simțului de către lucrătorul comercial, sunt empirice și au un grad ridicat de subiectivism.

Cu ajutorul acestor metode se verifică principalele proprietăți organoleptice ale mărfurilor: aspectul, consistența, culoarea, gustul, mirosul și aroma etc.

❖ Exemplu de analiză organoleptică pentru un produs alimentar:

Tabel: *Determinarea calității prin metode psihosenzoriale (organoleptice) a peștelui proaspăt „Crap de Dunăre”*

Proprietatea analizată	Condițiile examinării organoleptice	Metoda organoleptică de determinare a calității	Constatările analizatorului
Aspectul pielii și solzilor	La lumina naturală sau la lumina artificială corespunzătoare.	Vizual, se observă starea pielii peștelui, a solzilor, prezența sau lipsa mîzgăi și a altor corpuri străine.	Suprafață curate, cu luciu caracteristic, fără mîzgă; solzii strălucitori, bine fixați pe piele.
Aspectul ochilor	La lumina naturală sau la lumina artificială corespunzătoare.	Vizual, se observă dacă ochii sunt limpezi, strălucitori, au corneea transparentă sau sunt cufundați în orbită.	Ochi strălucitori cu corneea transparentă, umplu total orbita.
Culoarea branhiilor	La lumina naturală sau la lumina artificială corespunzătoare.	Manual, prin ridicarea operculilor și vizual observarea culorii acestora.	Roșii de sânge, fără impurități vizibile.
Culoarea cărnii	La lumina naturală sau la lumina artificială corespunzătoare.	Vizual, se observă în secțiune transferală efectuată manual.	Roză, strălucitoare în secțiune transversală, indică proapețime.
Consistența cărnii	Prin așezarea peștelui pe o suprafață plană.	Prin palpare digital și vizual, se observă dacă rămân urme la apăsare sau dacă carnea revine la loc.	Revine la poziția inițială după palparea digitală, ceea ce indică proapețime.
Mirosul cărnii	Prin implantarea unui cuțit sau bețișor ascuțit, de lemn, în părțile mai sensibile la alterare prin răsucire.	Olfactiv și prin frecare manual a probei extrase cu bețișorul de lemn.	Plăcut, specific peștelui proaspăt, fără mirosuri străine.
Concluzie: Produsul „Crap de Dunăre” se poate comercializa pentru că este foarte proaspăt.			