

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ВСЕ-
РОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ВИНОГРАДАРСТВА И
ВИНОДЕЛИЯ ИМЕНИ Я.И. ПОТАПЕНКО»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ФГБНУ ВНИИВиВ,
канд. с.-х. наук
А. Н. Майстренко
"16" октября 2017 г.

**СТАНДАРТНАЯ ОПЕРАЦИОННАЯ ПРОЦЕДУРА
ПО ОПРЕДЕЛЕНИЮ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ СТОЛОВЫХ СОРТОВ
ВИНОГРАДА «ДОНСКОЙ АМПЕЛОГРАФИЧЕСКОЙ КОЛЛЕКЦИИ
ИМ. Я.И. ПОТАПЕНКО»**

Помимо химического и механического анализов, качество сортов винограда, предназначенных для употребления в свежем виде, оценивают также органолептически, т.е. при помощи органов чувств – зрения, обоняния, вкуса. Этот способ оценки называют дегустацией. Несмотря на субъективность отдельных оценок, дегустация при большом количестве участников дает возможность сделать очень важные заключения о качестве столовых сортов.

Пробы на дегустации отбирают при наступлении полной зрелости ягод. Столовые сорта для дегустационной оценки объединяют в группы по срокам созревания, причем параллельно с испытываемыми сортами обязательно дегустируют и наиболее известный, широко распространенный (районированный) сорт того же срока созревания (или же 2-3 сорта). Грозди на дегустацию берут среднего развития, но одна может быть выбрана для демонстрации из числа лучших (показательная гроздь). Остальные ягоды нарезают, моют и подают участникам дегустации на тарелочки.

Прежде всего, оценивают внешний вид гроздей и ягод – их красоту, затем вкусовые и ароматические качества, и, наконец, особенности кожицы и мякоти по тем ощущениям, которые остаются при съедании ягоды. Оценку каждого из этих свойств выражают в баллах: внешний вид грозди – от 1,1 до 2,5, внешний вид ягод – от 1,1 до 2,5 баллов, вкусовые и ароматические качества – от 1,0 до 3,0, консистенцию кожицы и мякоти – от 0,6 до 1,5, отделяемость, количество и величина семян – от 0,1 до 0,5 у столовых сортов, и от 0,5 до 1,0 – у бессемянных сортов. Следовательно, при наилучшем развитии всех качеств общая оценка столового сорта составит 10 баллов.

Все эти оценки в большей степени будут зависеть от вкусов и привычек участников дегустации, поэтому можно дать только самые общие указания относительно выражения в баллах отдельных свойств и качеств столового винограда.

Внешний вид гроздей (нарядность, размер, плотность)

от 1,1 до 2,5 баллов

максимальный балл – выдающиеся по крупности, красоте формы и окраски грозди и ягоды;

минимальный балл – некрасивые, мелкие грозди с очень мелкими ягодами.

Внешний вид ягод (размер, однородность, транспортабельность)

от 1,1 до 2,5 балла

максимальный балл – выдающиеся по размеру, однородные, транспортабельные ягода

минимальный балл – мелкие, неоднородные ягоды нетранспортабельные.

Органолептическая оценка (вкус, гармоничность и привкусы, консистенция мякоти, характер ощущения кожицы, отделяемость, количество и величина семян):

Вкус

3,0 – очень тонкий вкус (у отдельных сортов в сочетании с сильным приятным ароматом);

2,0 -2,5 – гармоничный вкус (может быть в сочетании с легким приятным ароматом);

1,5-1,9 – вкус простой, но вполне удовлетворительный для столового винограда;

1,0 – 1,4 – негармоничный, грубый вкус с острой, выделяющейся кислотностью, излишней терпкостью, делающий сорт почти непригодным для потребления в свежем виде.

Консистенция мякоти:

0,9-1,0 –мякоть мясистая, достаточно сочная;

0,8 – мякоть плотная, но не грубая;

0,7 –мякоть удовлетворительная, не вызывающая неприятных ощущений при еде;

0,6 –мякоть очень сочная;

0,5 – мякоть жидкая или слизистая (в виде мешочка)

Характер ощущения кожицы

0,5 – кожица не заметная при еде,

0,4 – кожица мало ощущается, при еде разрывается на кусочки,

0,3 – кожица удовлетворительная, не вызывающая неприятных ощущений при еде;

0,2 – кожица толстая, грубая, отделяется от очень сочной мякоти в виде мешочка;

0,1 – очень толстая, грубая кожица при наличии жидкой или слизистой мякоти и большого количества семян.

Количества семян в ягодах.

максимум 0,5 балла – семян мало и они не заметны при еде (мелкие)

минимум 0,1 балла – семян много и они большие.

Дегустация может быть открытой, если участникам объявляется название сорта, который они оценивают, или закрытой, если название сорта объявляют после опробования и оценки. Каждый участник дегустации заполняет дегустационный лист (форма 1).

Материалы дегустации обрабатывают по каждому сорту. Для получения средних баллов суммируют балльные оценки в каждой графе всех листов и делят на число участников.

Дегустационные листы хранятся в лаборатории селекции и ампелографии в качестве первичных документов по органолептической оценке сортов.

Список членов дегустационной комиссии по столовому винограду:

1. Майстренко А.Н. – председатель
2. Наумова Л.Г. – секретарь
3. Майстренко Л.А.
4. Павлюченко Н.Г.
5. Потапенко А.Ю.
6. Ганич В.А.
7. Красохина С.И.
8. Кологривая Р.В.
9. Мезенцева Л.Н.
10. Дорошенко Н.П.
11. Ребров А.Н.

Характеристика и оценка винограда проводится по десятибалльной шкале

№ п.п.	Номер сеянца (название сорта)	Внешний вид										Органолептическая оценка					Общий балл от 3,9 до 10,0	Примечание
		Грозди			Ягод			Общая оценка	вкус (гармоничность и при-вкус) от 1,0 до 3,0	консистенция мякоти от 0,5 до 1,0	характер ощущения кожицы от 0,1 до 0,5	отделяе-мость, количество и величина семени от 0,1 до 0,5	Общая оценка					
		наряд-ность от 0,5 до 1,0 балла	размер от 0,1 до 0,5 балла	плотность от 0,5 до 1,0 балла	размер от 0,5 до 1,0	однород-ность от 0,1 до 0,5	транспор-табельность от 0,5 до 1,0											
20																		
21																		
22																		
23																		
24																		
25																		
26																		
27																		
28																		
29																		
30																		
31																		
32																		
33																		
34																		
35																		
36																		

Подпись дегустатора

Литература:

1. Лазаревский, М.А. Изучение сортов винограда. – Изд-во Ростовского университета, 1963. – 152 с.
2. Энциклопедия виноградарства. В 3-х томах / Гл. ред. А.И. Тимуш; ред. коллегия А.С. Субботович и др. – Кишинев, 1986. – Т.1. Дегустационная оценка. Дегустация. – С.355-357.
3. Методика государственного сортоиспытания сельскохозяйственных культур: Выпуск 5 - Плодовые, ягодные, субтропические, цитрусовые, орехоплодные культуры, виноград и чай. Москва: «Колос», 1970. – 160 с.

Приборы и оборудование: компьютеры DNS Home, DNC Extreme, фотокамера Sony DSC-HX400, калькулятор, секаторы, безмены цифровые электронные, ведра, ножницы.