

UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

**ANALIZA ORGANOLEPTICĂ A
VINURILOR ȘI PRODUSELOR
ALCOOLICE**

**Îndrumar de laborator la disciplina
*Bazele analizei organoleptice***



**Chișinău
2014**

UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI
FACULTATEA TEHNOLOGIE ȘI MANAGEMENT ÎN
INDUSTRIA ALIMENTARĂ
CATEDRA OENOLOGIE

ANALIZA ORGANOLEPTICĂ A
VINURILOR ȘI PRODUSELOR
ALCOOLICE

Îndrumar de laborator la disciplina
Bazele analizei organoleptice

Chișinău
Editura „Tehnica-UTM”
2014

CZU 663.2/5(076.5)

A 48

Lucrarea este elaborată în conformitate cu programul de învățămînt la disciplina *Bazele analizei organoleptice*, fiind destinată studenților specialităților tehnologice cu forma de studii la zi și cu frecvență redusă. Una dintre metodele principale de studiu ale studenților constă în efectuarea lucrărilor de control și aplicarea cunoștințelor la susținerea testelor și examenului de evaluare final.

Indicațiile cuprind material teoretic și practic privind efectuarea lucrărilor de laborator. Materialul expus este structurat în 5 lucrări de laborator, în corespundere cu obiectivele generale ale cursului la disciplina menționată.

Elaborare:	conf.univ., dr. conf.univ., dr. lector universitar, drd. lector superior, drd.	Grigore Musteață Vasilina Popov Ecaterina Covaci Natalia Furtuna
Redactori responsabili:	lector universitar, drd. lector superior, drd.	Ecaterina Covaci Natalia Furtuna
Recenzent:	prof. univ., dr.	Anatol Bălănuță

DESCRIEREA CIP A CAMEREI NAȚIONALE A CĂRȚII

Analiza organoleptică a vinurilor și produselor alcoolice:

Îndrumar de laborator la disciplina Bazele analizei organoleptice/ Univ. Tehn. a Moldovei, Fac. Tehnologie și Management în Industria Alimentară, Catedra Oenologie: elab.: Grigore Musteață [et.al.]; red.resp.: Ecaterina Covaci, Natalia Furtuna. – Chișinău: Tehnica-UTM, 2014.- 80 p.

Bibliogr.: p.75 (12 tit.) – 50 ex.

ISBN 978-9975-45-330-1.

663.2/5(076.5)

A 48

Redactor: **Eugenia Balan**

Bun de tipar 03.11.14

Coli de tipar 5,0

Formatul 60x84 1/16

Comanda nr. 97

ISBN 978-9975-45-330-1.

© UTM, 2014

GENERALITĂȚI

Proprietățile senzoriale constituie unul dintre cei mai importanți factori de analiză a unui produs alimentar. De aceea, primul contact al consumatorului cu produsul se efectuează pe cale senzorială și în consecință proprietățile senzoriale dețin rolul primordial în selectarea și decizia de cumpărare.

Termenul **degustație** provine din latină (*gustus*) ce semnifică gust, iar aprecierea calității vinurilor se efectuează sub aspect compozițional și organoleptic.

Analiza senzorială a produselor alimentare presupune examinarea acestora cu ajutorul organelor de simț (văz, miros, gust, pipă, auz). Aceasta este disciplina științifică folosită pentru a arăta, a măsura, a analiza și a interpreta reacțiile omului față de caracteristicile alimentului analizat percepute cu ajutorul simțurilor văzului, mirosului, gustului, tactil și auditiv.

În funcție de scopul propus al analizei senzorială a vinurilor, aceasta poate fi:

- **analiza senzorială didactică și comercială**, prezentându-se anul, soiul, podgoria, tehnologia de producere etc.;
- **analiza senzorială profesională**, în care se urmărește evoluția vinurilor, aceasta poate fi simplă sau detaliată;
- **analiza senzorială de concurs și expertiză**, sînt cele mai pretențioase, nu se cunoaste originea, unitatea comercială, prin care se apreciază valorile reale ale vinurilor degustate.

Vinul, ca produs alimentar, nu trebuie apreciat numai după raportul dintre părțile componente, dar ca aliment după calitățile gustative. Unele substanțe ce se găsesc în cantități extrem de mici, uneori nedozabile, influențează mult gustul, aroma și buchetul vinului și a altor produse alimentare. Astăzi există numeroase metode chimice de analiză a vinului ce se efectuează cu aparataje de o sensibilitate mare. Dar metodele cunoscute cum ar fi metodele analitice, fizico-chimice și microbiologice nu permit aprecierea completă și multilaterală a produsului. Din aceste considerente, degustația este considerată metoda de bază pentru aprecierea vinurilor, în timp ce analiza chimică și cea microbiologică ca metode auxiliare.

Cuprins

Generalități.....	3
Glosar de termeni.....	4
I. Aspecte practice de organizare și desfășurare ale analizei senzoriale a vinurilor și produselor alcoolice.....	6
1.1. Degustătorul.....	6
1.2. Sala de degustare și de pregătire a probelor.....	8
1.3. Obiectele și accesoriile sălii de degustare.....	9
1.4. Ordinea și temperatura de degustare a vinurilor.....	12
II. Degustarea vinurilor și elementele principale.....	16
2.1. Etapele și tehnica degustării vinurilor.....	16
2.2. Fișe de degustare și scări de notare.....	20
III. Partea practică	30
Lucrarea de laborator nr. 1.....	30
Lucrarea de laborator nr. 2.....	38
Lucrarea de laborator nr. 3.....	43
Lucrarea de laborator nr. 4.....	50
Lucrarea de laborator nr. 5.....	67
Bibliografie.....	75
Anexe.....	76

BIBLIOGRAFIE

1. Stoian V., 2001, Marea carte a degustării vinurilor, Editura Artprint, București.
2. Țârdea Constantin, Sârbu Gh., Angela Țârdea, 2000, Tratat de vinificație, Ed. „Ion Ionescu de la Brad”, Iași.
3. Gergen I., 2004, Analiza produselor agroalimentare, Editura Eurostampa, Timișoara.
4. PG 29-02-98-99 “Evaluarea organoleptică a calității produselor alimentare și alcoolice”, Chișinău, 2000.
5. ISO 3591 ”Sensory analysis – Wine tasting glass”, 1991.
6. ISO 5492 “Analyse Sensorielle – Vocabulaire”, 1992.
7. ISO 8586-1 “Analyse Sensorielle – Guide general pour la selection, entrainement et le controle des sujets – Partie 1: sujet qualifiés”, 1993.
8. ISO 8586-2 “Analyse Sensorielle – Guide general pour la selection, entrainement et le controle des sujets – Partie 2: experts, 1994.
9. ISO 8587 “Analyse Sensorielle – Methodologie – Essai de classement par rangs”, 1989.
10. ISO 10399 “Analyse Sensorielle – Methodologie – Essai duo-trio”.
11. ISO 11036 “Analyse Sensorielle – Methodologie – Recherche de discripteurs pour l’elaboration d’un profil sensoriel”.
12. ISO 11036 “Analyse Sensorielle – Methodologie – Directives generales pour la realisation d’epreuves hedoniques”.