

Jako?? to estetyczny standard produktu określający jego użyteczność dla człowieka. Należy więc mówić o jakości ogólnej danego produktu,

obejmującej wszystkie istotne cechy danego produktu oraz o jakości w ujęciu jednostkowym, cząstkowym obejmującej jedną lub kilka zbliżonych do siebie najistotniejszych cech produktu.

W technologii i przetwórstwie jakości ma dwie składowe:

-jakość technologiczną i przetwórczą (przydatność do produkcji w warunkach przemysłowych lub domowych)

-jakość konsumpcyjną (przydatność do spożycia, wartość użytkowa)

Przy ocenie przydatności technologicznej i przetwórczej musimy zwracać uwagę na:

- aspekt sensoryczny – wień?, wygląd ogólny, barwa, struktura, zapach, smak, twardość, sprężystość
- aspekt mikrobiologiczny – zakażenia surowca mikroflora
- aspekt fizyczny – lepkość, twardość, barwa, przezroczystość, wytrzymałość i odporność na rozdrabnianie, sprężystość, czystość
- aspekt chemiczny – podstawowy skład chemiczny surowca
- aspekt fizykochemiczny – wiązanie wody przez białka mięśniowe, wodochłonność, wartość punktu izoelektrycznego, kwasowość, wytrzymałość termiczna
- aspekt ekonomiczny – rozmiary produkcji, wysycenie rynku, dostępność surowca