

характерного для натурального сливочного масла; обеспечения хорошей термоустойчивости спредов; снижения содержания трансизомеров до 1 %.

Развитие ассортимента должно быть направлено на приведение пищевой ценности и биологической эффективности спредов в соответствии с современными требованиями нутриентологии. Привлечение новых источников сырья немолочного происхождения и расширение ассортимента спредов обусловит возможность увеличения объема их выработки и снижения их себестоимости, лучшее удовлетворение спроса населения на здоровые продукты питания, т.е. будет способствовать решению социальных вопросов.

УДК 346.543.2.663.81

ПРОФИЛЬНЫЙ МЕТОД В ОЦЕНКЕ КАЧЕСТВА БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

*Л.А. Догаева, старший преподаватель, Н.Т. Пехтерева, к.т.н., доцент
АНО ВПО «Белгородский университет экономики, кооперации и права»,
г. Белгород, Российская Федерация*

Профильный метод является наиболее перспективным для качественной и количественной оценки органолептических свойств продукции. Этот метод может применяться для идентификации продукции со сложными, комплексными сенсорными характеристиками, к которой относятся разработанные нами безалкогольные напитки функциональной направленности.

Сенсорную оценку напитков проводили по трем органолептическим свойствам: вкусу, аромату и послевкусию. Для характеристики вкуса определены восемь дескрипторов, аромата — шесть, послевкусия — девять.

Интенсивность каждой составляющей вкуса, аромата, послевкусия оценивали по 5-ти балльной шкале с последующим построением профилей трех безалкогольных напитков.

Сенсорный профиль безалкогольных напитков «Волшебник», «Кудесник», «Целитель» изображен на рисунке 1 – 3.

Вкус напитков умеренно сладкий (2,6 2,9 баллов) с кислыми тонами (2,4 2,6 баллов). Ощущались оттенки травянистого (1,4 1,8 баллов),пряного (1,8 2,5 баллов) и карамельного (1,1 1,2 баллов) вкуса. Горький и терпкий вкус в напитках не проявился. Однако эти виды вкуса сохранились в послевкусии. Для послевкусия характерными составляющими, ранжированными по мере убывания интенсивности, являются: травянистое, кислое, сладкое, пряное, карамельное. Следует отметить приятное (4,0 4,5 баллов) и относительно продолжительное послевкусие (2,4 баллов). В аромате безалкогольных напитков в той или иной интенсивности присутствовали пряные, травянистые, плодовые и карамельные тона. Аромат напитков гармоничный (4,0 4,5 баллов) и достаточно интенсивный (2,3 3,1 баллов).

Безалкогольный напиток «Волшебник» имеет несколько более гармоничный вкус и аромат. Для напитка «Кудесник» характерен более травянистый и карамельный вкус и интенсивный аромат. В напитке «Целитель» преобладает пряный вкус и аромат.

Таким образом, составлен профиль органолептических свойств – вкуса, аромата, послевкусия безалкогольных напитков. Профилограммы рекомендуется использовать в качестве эталонных образцов при проведении производственного контроля качества напитков, а также для идентификации напитков по наиболее характерным признакам.



Рисунок 1 — Сенсорный профиль безалкогольного напитка «Волшебник»

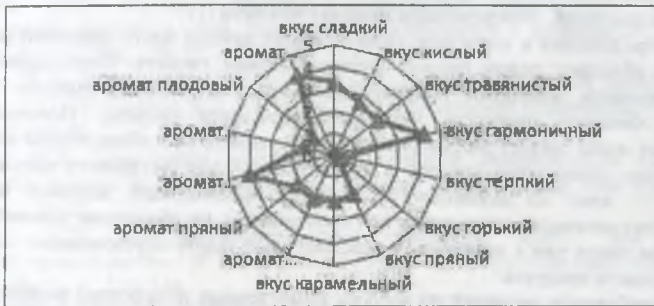


Рисунок 2 — Сенсорный профиль безалкогольного напитка «Кудесник»



Рисунок 3 — Сенсорный профиль безалкогольного напитка «Волшебник»

Список использованных источников

1. Пехтерева Н.Т., Белецкая Н.М. Сенсорный анализ пищевых продуктов: Учебное пособие. – Белгород : Кооперативное образование, 2002. – 127 с.
2. Родина Т.Г., Вукс Г.А. Дегустационный анализ продуктов. – М. : Колос, 1994. – 192 с.