

РАЗРАБОТКА БАЛЛЬНОЙ ШКАЛЫ ДЛЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ НАПИТКОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПОЛИСОЛОДОВЫХ ЭКСТРАКТОВ И ПЛОДОВО-ЯГОДНОГО ПЮРЕ

Болотова П.В.

**Научный руководитель – Микулинич М.Л., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Одним из возможных путей повышения конкурентоспособности продукции является внедрение описательного метода органолептического анализа посредством разработки балльных шкал непосредственно в процессе контроля качества продукции.

Цель исследований – разработать балльную шкалу для оценки органолептических показателей качества с использованием профильного и балльного методов при проектировании напитков на растительной основе.

Разработана балльная оценочная шкала и дана характеристика каждому показателю, включающая 3 показателя качества в соответствии с СТБ 539, ГОСТ 32103, 32104, и 6 *дескрипторов* для характеристики цвета, вкуса и запаха: внешний вид (5 – соответствует плодам, входящим в состав продукции, ..., 1 – не соответствует сырью, осадок), цвет (5 – ярко выраженный равномерный цвет, ..., 1 – несвойственная неравномерная окраска), *интенсивность цвета* и *насыщенность вкуса* (5 – сильная интенсивность, ..., 1 – слабая интенсивность), консистенция (5 – однородная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью, ..., 1 – мутная жидкость с наличием примесей), *запах* (5 – ярко выраженный запах, свойственный использованному сырью, ..., 1 – запах, не свойственный использованному сырью, наличие посторонних запахов), *солодовый «оттенок»* (5 – сильная интенсивность, ..., 1 – интенсивность дескриптора отсутствует), *сладость* и *кислотность* (5 – сильная интенсивность вкуса, ..., 1 – слабая интенсивность вкуса).

Изучено влияние рецептурного состава напитков на органолептические показатели в соответствии с разработанной 5-ти балльной шкалой. Соотношение компонентов в рецептурах варьировали следующим образом: доля яблочного или черносмородинового пюре – от 10 до 50 %, доля вязкого полисолодового экстракта (ячмень-пшеница-овес голозерный) – от 5 до 25 %, доля подготовленной питьевой воды – от 35 до 80 %. Отмечено, что при увеличении доли полисолодового экстракта в образцах увеличивалась сладость и выраженность солодового оттенка в аромате напитка; при увеличении доли яблочного пюре увеличивалась сладость, доли черносмородинового пюре – кислотность.

Таким образом, сочетание описательного метода с дескрипторно-профильным, позволяют дать не только более полную оценку качества продукции с учетом требований стандартов, но и учитывать незначительные вкусо-ароматические оттенки, которые и формируют сбалансированный вкус напитка.