

## **РАЗРАБОТКА КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ СВОЙСТВ КОНСЕРВИРОВАННОГО ПРОДУКТА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПОЛИСОЛОДОВЫХ ЭКСТРАКТОВ**

**Гузикова Н.А.**

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

При разработке продукта-новинки все больше внимания уделяется органолептическим показателям с учетом сенсорных предпочтений потребителей. При этом наибольшее распространение получил дескрипторно-профильный метод дегустационного анализа. Однако при проектировании новой продукции требуется конкретизация дескрипторов и критериев оценки с учетом их индивидуальных особенностей.

Цель исследований – подбор номенклатуры показателей качества и определение критериев их оценки органолептических свойств консервированного продукта с использованием пророщенного зерна пшеницы или овса голозерного и полисолодового экстракта.

При выборе критериев для характеристики органолептических свойств консервированного продукта применялись методы согласия, интервью и рангов.

Идентифицированы 32 дескриптора, включающие характеристики внешнего вида продукта, экстракта и зерна, аромата продукта, вкуса экстракта и зерна, консистенции экстракта и зерна, эмоциональной характеристики продукта. При характеристике таких дескрипторов как коричневый, золотистый, насыщенный цвет, глянец «отлив», бледность зерна, хлебный, солодовый, карамельный, медовый, яблочный, выраженный аромат, сладость, кислотность, горечь, твердость, мягкость, востребованность продукта использовалась словесная однополярная балльная шкала: 5 – очень сильная интенсивность дескриптора, ..., 0 – интенсивность дескриптора отсутствует. Для характеристики таких дескрипторов как равномерность покрытия зерна экстрактом, прозрачность экстракта, равномерность окрашивания зерна, целостность зерна, консистенция экстракта, натуральность продукта использовалась словесная биполярная балльная шкала: 5 – натуральный, ..., 0 – не натуральный; 5 – прозрачный, ..., 0 – мутный; 5 – окрашивание равномерное, ..., 0 – окрашивание не равномерное.

В результате исследований сформирована панель дескрипторов, позволяющая описывать имеющие характеристики консервированного продукта и разрабатывать рецептуры с заданными вкусо-ароматическими свойствами.