

## **ИЗУЧЕНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПОРОШКА ТОПИНАМБУРА ДЛЯ ОЦЕНКИ ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ КОМБИНИРОВАННЫХ КОНСЕРВОВ ДЛЯ ГЕРОДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

**Арбскова Ю.А., Логвинец В.Е.**

**Научный руководитель – Тимофеева В.Н., к.т.н., доцент  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Химический состав пищевых продуктов определяет их органолептические характеристики, специфический флейвор присущий каждому продукту. Как правило, выбор потребителем того или иного продукта питания базируется на органолептической привлекательности продукта. Поэтому при разработке комбинированных продуктов для геродиетического питания необходимо учитывать не только их сбалансированность по питательным веществам, но и их органолептические показатели. Пищевой продукт должен формировать у потребителя приятные органолептические ощущения, желание приобрести данный продукт снова.

Нами были разработаны комбинированные растительно-мясные консервированные продукты для питания людей старших возрастных групп с топинамбуром, сбалансированные по белку и жиру, кальцию, фосфору и магнию, отличающиеся низкой энергетической ценностью. В ходе проведения испытаний пристальное внимание было уделено изучению органолептических показателей, в частности запаха и вкуса порошка и восстановленного пюре топинамбура. Порошок топинамбура и пюре, полученное из него, характеризуются нюансами вкуса, которые могут повлиять на качество геродиетических консервов и придать готовому продукту такие вкусовые ощущения как травянистый вкус, горечь, терпкость, стойкость, устойчивое послевкусие.

Для объективного органолептического анализа порошка топинамбура и восстановленного пюре топинамбура были подобраны словесные описания (дескрипторы), количественно оцененные в дальнейшем в ходе дегустационных испытаний. Для однозначного понимания применяемых дескрипторов использовали органолептический словарь согласно ISO 5492. Интенсивность возникновения того или иного признака выражали числовой шкалой минимальное значение которой соответствовало 0, максимальное значение – 5. При этом 0 характеризовал полное отсутствие признака, 5 – максимальную интенсивность признака. Полученные в ходе органолептических испытаний данные заносились в дегустационные листы, подвергались статистической обработке и использовались для построения профилей запаха и вкуса.

Для сравнения органолептических характеристик готовых геродиетических консервов было предложено несколько образцов с одинаковым качественным, но различным количественным компонентным составом. Использование компьютерной программы способствовало подбору оптимальных вариаций компонентного состава рецептур без существенного изменения химического состава геродиетических консервов. Образцы консервированных продуктов, предоставленные для дегустации анализировались в порядке увеличения массовой доли топинамбура в готовом продукте. В ходе органолептических испытаний оценивали гармоничность запаха и вкуса готового продукта, наличие посторонних запаха и вкуса, стойкость и устойчивое послевкусие.