

ИЗУЧЕНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО ПРОФИЛЯ ИННОВАЦИОННОГО ДЕСЕРТНОГО ПРОДУКТА СМУЗИ, СКООРДИНИРОВАННОГО НА ПРЕДПОЧТЕНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Потоцкая С. В., Шило О.Л.

**Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по
продовольствию**

г. Минск, Республика Беларусь

Научный руководитель – Тимофеева В.Н., к.т.н., доцент

Могилевский государственный университет продовольствия

г. Могилев, Республика Беларусь

Качество продукции определяется совокупностью свойств, обуславливающих её пригодность удовлетворять определённые потребности человека. Для оценки потребительских предпочтений пищевых продуктов широко используют сенсорные или органолептические методы. Сенсорная оценка, проводимая с помощью органов чувств человека – широко распространённый способ определения качества пищевых продуктов. Современные методы лабораторного анализа более сложны и трудоёмки по сравнению с органолептической оценкой и позволяют характеризовать частные признаки качества. Органолептические методы быстро и надёжно дают общую оценку качества продуктов. Сенсорный контроль позволяет оперативно и целенаправленно воздействовать на качество продукции на всех стадиях производства.

Наиболее перспективным в органолептическом анализе является профильный метод, благодаря гибкости и возможности его использования в производстве и научно-исследовательской работе. Данный способ был использован при оценке образцов нового десертного продукта смузи.

Сущность профильного описательного метода состоит в том, что сложное представление об одном из органолептических свойств продукта (вкусе, послевкусии или запахе) разлагают на отдельные простые составляющие вкуса, послевкусия или запаха, которые индивидуально оцениваются дегустаторами по качеству и интенсивности проявления.

Для оценки органолептических свойств образцов десертного продукта смузи членами дегустационной группы был составлен список из шести наиболее значимых дескрипторов, позволяющих всесторонне охарактеризовать продукт (запах, цвет, основной вкус, послевкусие, однородность, консистенция). Для каждого из дескрипторов были разработаны шкалы оценок показателей органолептического качества продукта.

На следующем этапе образцы смузи были рассмотрены на заседании рабочей дегустационной комиссии. После проведения органолептической оценки продукта были рассчитаны средние арифметические величины единичных показателей для каждого образца. По результатам сенсорной оценки были построены органолептические профили. Анализ полученных данных показал, что разработанные образцы имеют сбалансированность во вкусе, оригинальную и привлекательную цветовую палитру, оптимальную консистенцию.