

МОДЕЛЬ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ РЕЦЕПТУРНОЙ ОСНОВЫ ДЛЯ НАПИТКОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПОЛИСОЛОДОВОГО ЭКСТРАКТА

Болотова П.В.

Научные руководители – Азаренок Н.Ю., Микулинич М.Л., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Одним из современных методов, используемых при разработке продукто-новинки, является дескрипторно-профильный метод дегустационного анализа, который позволяет сформировать наглядную модель вкусо-ароматических характеристик данного образца. Однако при проектировании любого продукта требуется определенный подход с учетом его индивидуальных особенностей.

Цель исследований состояла в подборе критериев и характеристике квалитетических шкал для разработки напитка с использованием полисолодового экстракта. Объект исследования – потребительские свойства рецептурных основ напитков с использованием солодовых экстрактов.

В результате исследования методом глубинного интервью подобраны показатели качества и дескрипторы основ для напитков, с помощью сенсорного SWOT-анализа выявлены сильные (+) и слабые(–) стороны, касающиеся эргономических и социальных особенностей рецептурных основ для напитков, путем ранжирования определены коэффициенты значимости (K_3) дескрипторов и дана словесная характеристика квалитетическим шкалам, используемым при описании соответствующих дескрипторов. Модель потребительских свойств напитков представлена на рисунке 1.

		Однополярная шкала порядка: 0...5 баллов	
Внешний вид	Золотистый цвет	0 баллов – цвет отсутствует;	$K_3=1$ «+»
	Коричневый цвет	...	$K_3=1$ «+»
	Опалесцирующий	5 баллов – очень сильная интенсивность цвета.	
		0 баллов – опалесценция отсутствует;	$K_3=1$ «+»
		...	
	Насыщенность	5 баллов – очень сильная опалесценция.	$K_3=2$ «+»
	0 баллов – насыщенность цвета слабая;		
	...		
	5 баллов – очень сильная насыщенность цвета.		
Аромат	Хлебный	0 баллов – аромат отсутствует;	$K_3=1$ «+»
	Солодовый	...	$K_3=1$ «+»
	Карамельный	5 баллов – очень сильная интенсивность аромата	$K_3=1$ «+»
	Медовый	...	$K_3=2$ «+»
	Выраженность	0 баллов – выраженность аромата слабая;	$K_3=2$ «+»
	...		
	5 баллов – очень сильная выраженность аромата.		
Вкус	Кислотность		$K_3=1$ «+»
	Сладость		$K_3=2$ «+»
	Горечь	0 баллов – вкус отсутствует;	$K_3=0$ «–»
	Хлебный	...	$K_3=0$ «–»
	Солодовый	5 баллов – очень сильная интенсивность вкуса.	$K_3=2$ «+»
	Карамельный	...	$K_3=1$ «+»
	Травяной	...	$K_3=0$ «–»
	Насыщенность	0 баллов – насыщенность вкуса слабая;	$K_3=2$ «+»
	...		
	5 баллов – очень сильная насыщенность вкуса.		

Рисунок 1 – Модель потребительских свойств рецептурной основы для напитков полисолодовых

Таким образом, модель потребительских свойств рецептурной основы для напитков позволит проектировать вкусо-ароматические портреты напитков в зависимости от их состава и разрабатывать рецептуры напитков с заданными свойствами.