

ПРИМЕНЕНИЕ ЭКСПЕРТНЫХ МЕТОДОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Тодаренко Н. С., Щербакова Е. А.

**Научный руководитель—Евдохова Л.Н., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Для оценки уровня качества используют различные методы, среди которых следует выделить органолептический метод, основанный на информации, получаемой с помощью органов чувств: зрения, слуха, обоняния, осязания и вкуса. Он имеет большое значение при оценке качества пищевых продуктов, так как это наиболее простой, дешевый и быстрый, а в ряде случаев и единственно возможный способ выявления фальсифицированного продукта или ранней стадии порчи. Недостатком метода является его субъективность. Достоверность показателей качества продукции существенно зависит от квалификации, практического опыта, физиологических особенностей организма человека (пороговые ощущения аромата, вкуса, цвета) и внешних условий при выполнении анализа.

Оценка качества выпеченных полуфабрикатов которые являются составляющими тортов и пирожных проводится в соответствии с СТБ 961-2005 «Торты и пирожные. Общие технические условия». В данном стандарте не конкретизировано описание органолептических показателей качества различных выпеченных полуфабрикатов (песочного, бисквитного, заварного и т.д.). Поэтому целью исследования было разработка и уточнение номенклатуры органолептических показателей качества данных изделий.

Для определения сенсорных характеристик выпеченных полуфабрикатов использовали метод профилирования с применением дескриптивного анализа результатов, основанный на требованиях Международных стандартов ИСО.

При изучении указанных сенсорных (органолептических) показателей внешнего вида, цвета, запаха, пористости, флейвора (общей оценки вкусоности) использовали метод подбора дозировок ячменной муки кондитерской, обеспечивающих готовому изделию максимальную потребительскую привлекательность.

Нами была разработана специализированная дегустационная карта для оценки выпеченных полуфабрикатов. В карте испытателям предлагалось высказать согласие (несогласие) с выбранными нами показатели качества, а так же оценить ранг каждого органолептического показателя качества. Данная процедура проводилась с целью оценки правильности предложенных органолептические показатели качества и конкретизации наиболее важного из выбранных показателей.

Так же испытателям предлагалось оценить интенсивность проявления каждого из органолептических показателей качества. Для этого использовали «метод семи главных точек». Данный метод используется для оценки единичных показателей качества продукции. Эксперты фиксируют качественные различия показателей, присваивая им, определенные градации качества. Каждому проявлению интенсивности показателя качества нами было составлено словесное описание.

По итогам дегустаций были составлены профилограммы усредненных сенсорных оценок органолептических показателей качества выпеченных полуфабрикатов с использованием ячменной кондитерской муки.