

РАЗРАБОТКА ПАНЕЛИ ДЕСКРИПТОРОВ ДЛЯ МОДЕЛИРОВАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ ПОЛИСОЛОДОВЫХ ЭКСТРАКТОВ

**Микулинич М.Л., Масанский С.Л., Микулинич П.В.
Могилевский государственный университет продовольствия,
г. Могилев, Беларусь**

В настоящее время при моделировании пищевых продуктов с заданными потребительскими свойствами используют метод дескрипторно-профильного анализа [1–6], который имеет большие перспективы в органолептическом анализе благодаря гибкости и возможности приспособить его для решения различных задач производственного и исследовательского характера, в частности, при разработке полисолодовых экстрактов с заданными вкусо-ароматическими характеристиками.

Цель исследований состояла в разработке панели дескрипторов для моделирования вкусо-ароматических характеристик солодовых экстрактов, которая отражала бы сенсорное восприятие продукта в целом.

На сегодняшний день имеется общепринятая характеристика органолептических показателей экстрактов, описанная в ТУ ВУ 700036606.118-2016 «Экстракты полисолодовые. Технические условия», однако четкой терминологии для описания сенсорных ощущений нет. Для выполнения описательного анализа флейвора применяли СТБ ИСО 6564-2007 «Органолептический анализ. Методология. Методы профильного анализа флейвора», который устанавливает требования к группе (семейству) описательных методов органолептического анализа и СТБ ИСО 11036-2007 «Органолептический анализ. Методология. Профиль текстуры», который устанавливает метод определения профиля текстуры пищевых продуктов.

Для сбора информации и проведения анализа проводили ряд фокус-дегустация.

В состав фокус-группы входили специалисты в области товарной экспертизы и технологии пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения.

В ходе глубинного интервью с каждым экспертом проводилась беседа о характеристиках солодовых экстрактов с «фокусированием» их на органолептических нюансах и особенностях пищевого продукта, при этом учитывалась правильная интерпретация понятий – четкие и ясные описательные термины, интуитивно понятные как потребителю, так и специалистам.

В результате группой экспертов методом согласия определены дескрипторы, позволяющие дать описательную характеристику общему и вкусо-ароматическому профилю экстрактов. Так, внешний вид (цвет, консистенция) описывается следующими терминами: прозрачный, насыщенный, коричневый, золотистый, медовый, тягучая; аромат – выраженный, хлебный, солодовый, карамельный, медовый, яблочный (травяной); вкус – сладость, кислотность, горечь, хлебный, солодовый, карамельный, медовый, яблочный (травяной), насыщенность; эмоциональные характеристики – востребованность и натуральность.

На следующем этапе эксперты путем ранжирования дескрипторов определяли их значимость от наиболее значимого к наименее значимому дескриптору. Полученные значения коэффициентов значимости представлены на рисунке 1.



Рисунок 1 – Панель дескрипторов с указанием коэффициентов значимости (K_z)

Таким образом, сформирована панель дескрипторов и определена значимость каждого дескриптора для разработки общего, вкусо-ароматического и «идеального» профиля (портрета) полисолодового экстракта при моделировании его потребительских свойств.

Литература

1. Чугунова, О.В. Использование методов дегустационного анализа при моделировании рецептур пищевых продуктов с заданными потребительскими свойствами / О.В. Чугунова, Н.В. Заворохина. – Екатеринбург: Изд-во Урал. гос. экон. ун-та, 2010. – 148 с.
2. Донских, Н.В. Разработка автоматизированной информационной системы для расчета и оптимизации рецептур / Н.В. Донских // Известия вузов. Пищевая технология. – 2011. – № 2. – С. 122–123.
3. Красуля, О.Н. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: учебное пособие / О.Н. Красуля [и др.]. – СПб.: ГИОРД, 2015. – 320 с.
4. Гореликова, Г.А. Научное обоснование и практические аспекты разработки и оценки потребительских свойств функциональных безалкогольных напитков: автореф. дис. ... докт. техн. наук / Гореликова Г.А. – Кемерово, 2008. – 45 с.
5. Кондратенко, В.В. Концептуальная схема конструирования новых пищевых продуктов функционального назначения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru>. – Дата доступа: 11.11.2017.
6. Дедегкаев, А.Т. Использование метода «QualityFunctionDeployment» при разработке новых сортов пива / А.Т. Дедегкаев // Пиво и напитки. – 2012. – № 3. – С. 16–18.