

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ЭКСТРАКТОВ
В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СОДЕРЖАНИЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ
ПРИ УПАРИВАНИИ ПОЛИСОЛОДОВОГО СУСЛА**

Довидович К.А., Черненко Д.А.

Научные руководители – Микулинич М.Л., к.т.н., доцент,

Азарёнок Н.Ю., ст. преподаватель

**Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Беларусь**

Значимыми показателями экстрактов полисолодовых являются органолептические, в т.ч. характеризующие ингредиент в качестве вещества вкусоароматического натурального или сахарозаменителя (заменителя рафинированного сахара). При этом показатели существенно изменяются в зависимости от того до какого содержания сухих веществ упаривают экстракт. Ранее данных исследований не проводилось.

Научная задача – изучить органолептические показатели экстрактов полисолодовых в зависимости от содержания сухих веществ при упаривании сусла.

Объект экспериментальных исследований – экстракты полисолодовые, смесь ячмень-овес-пшеница. Сгущение экстракта полисолодового осуществляли при температуре 60°C до содержания сухих веществ от 69 до 77 %.

Органолептические показатели экстрактов определяли по ГОСТ 6687.5 и СТБ ИСО 6564, 11036 с использованием профильного метода. Коэффициент сладости определяли органолептическим методом как отношение интенсивности сладости экстракта по сравнению с интенсивностью сладости 75%-ного раствора сахарозы.

Результаты органолептических показателей представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Органолептические показатели экстрактов полисолодовых

Наименование показателя	Наименование дескриптора	Содержание сухих веществ, %		
		69,4	73,4	76,8
Внешний вид	Коричневый оттенок	2,0	3,0	3,0
Консистенция	Тягучесть (вязкость)	1,0	1,0	2,0
Вкус	Сладость	4,0	3,0	2,0
	Кислотность	1,0	1,0	3,0
Запах	Хлебный	3,0	2,5	1,0
	Солодовый	1,5	2,0	2,5
Коэффициент сладости		0,40	0,30	0,20

Анализируя результаты, представленные в таблице 1, отмечено, что при увеличении содержания сухих веществ в экстракте увеличивается его цвет, кислотность, солодовый аромат, тягучесть (вязкость) и уменьшается сладость, хлебный аромат и коэффициент сладости. Уменьшение сладости и увеличение цвета объясняется процессами меланоидинообразования при упаривании.

Таким образом, экстракт полисолодовый, смесь ячмень-пшеница-овес голозерный, возможно применять не только в качестве натурального пищевого красителя, вкусоароматического вещества, но и натурального сахарозаменителя, позволяющего заменить рафинированный сахар на 22 %.