

УСТАНОВЛЕНИЕ СРОКОВ ГОДНОСТИ КРАФТОВЫХ ШОКОЛАДНЫХ КОНФЕТ С НАЧИНКОЙ ИЗ РЕВЕНЯ И ИМБИРЯ

Полесова А.А., Оганнисян С.А., Калинина В.В.

Научный руководитель – Мацикова О.В. к.т.н., доцент

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

Привлекательность и потребительский спрос на шоколадные крафтовые конфеты, безусловно, обеспечивается за счет оригинальности начинки, ее особой текстуры, баланса вкуса и аромата, при умеренном содержании сахаров. Нежная, тающая консистенция начинки обеспечивается достаточной ее влажностью, что в свою очередь сокращает срок хранения за счет высокого риска микробиологической и окислительной порчи начинки. Исходя из этого, на этапе экспериментальных исследований определялись сроки годности и условия хранения крафтовых шоколадных конфет с начинкой из ревеня с имбирем с использованием разработанной шкалы бальной оценки органолептических показателей качества. Результаты исследований представлены на рисунке 1.

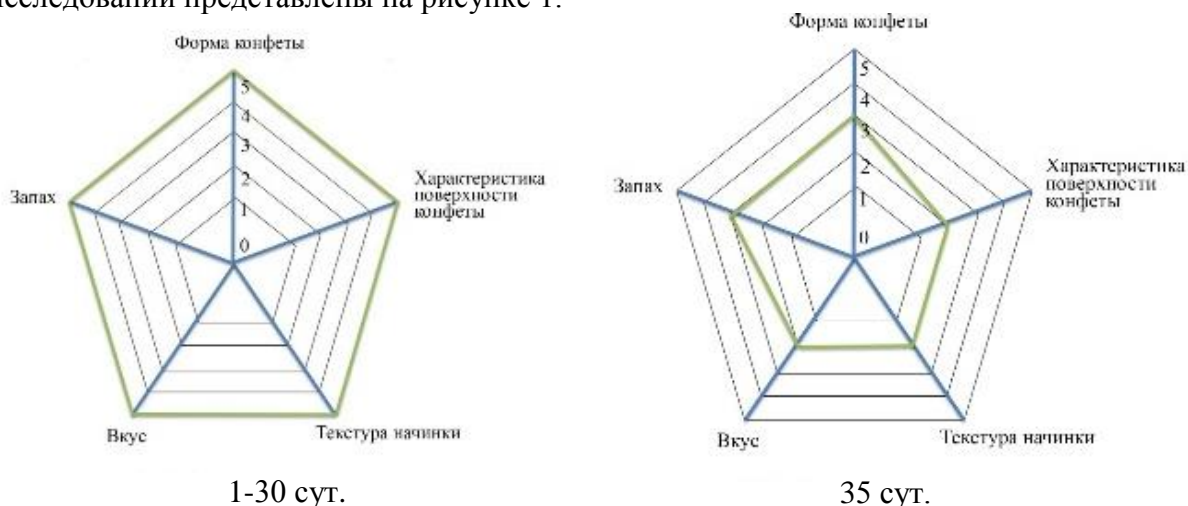


Рисунок 1 – Органолептические показатели качества конфет

Из данных рисунка 1 можно отметить, что органолептические показатели качества конфет в течение 30 суток хранения при температуре $+2 \dots +4^{\circ}\text{C}$ не меняются. Вкус и запах остаются характерными, ярко выраженными, без посторонних привкуса и запахов. Поверхность конфет блестящая, ровная, без трещин и следов налета. По истечении этого периода начинаются видимые изменения, а при достижении 35 суток с момента изготовления конфет форма деформировалась, начинка расслоилась. На поверхности шоколада образовался налет. Запах характеризовался как затхлый, не свойственный шоколаду. Отмечено появление неприятного прогорклого привкуса. Данные исследования полностью коррелируют с результатами исследования активности воды с использованием лабораторного анализатора «HygroLab CI». Следовательно, принято решение хранить крафтовые шоколадные конфеты с ревенем и имбирем в холодильнике при температуре $+2 \dots +4^{\circ}\text{C}$ – 30 суток.