

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА НОВОГО СОКОСОДЕРЖАЩЕГО НАПИТКА ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Лавшук В.Д., Сорока В.Л.

Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Беларусь

Состояние здоровья современного человека в значительной степени определяется характером, уровнем и структурой питания, которые сегодня имеют ряд очень серьезных нарушений. Нарушение структуры питания – главный фактор, наносящий непоправимый урон здоровью человека. Все более увеличивается количество потребляемых населением синтетических продуктов, различных пищевых добавок, стабилизаторов, консервантов и т.д.

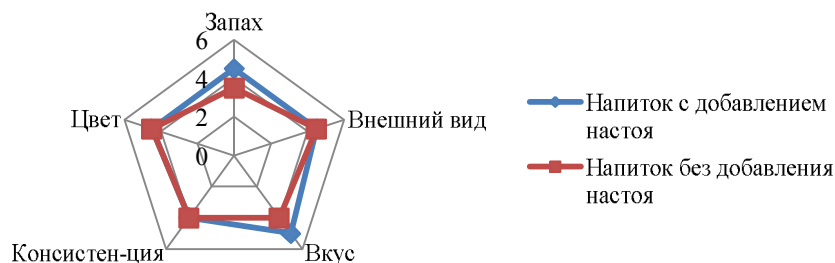
В этой связи одной из основных задач, определяемых концепцией здорового питания населения, является устранение дефицита макро- и микронутриентов среди различных популяционных, возрастных и профессиональных групп населения.

В лабораторных условиях были разработаны рецептуры сокодержущих напитков с настоями пряно-ароматического сырья функциональной направленности.

При производстве сокодержущих напитков использовали плодово-ягодные соки, экстракты сухофруктов и настои пряно-ароматического сырья. Основными критериями выбора составляющих компонентов являлись: высокая биологическая ценность сырья, гармоничное сочетание вкусо-ароматических веществ, величина рН и обогащенность по содержанию аскорбиновой кислоты.

Одной из важнейших характеристик готовой продукции является его органолептическая оценка. Для оценки интенсивности единичных признаков, разработанных сокодержущих напитков были использованы бальные шкалы, обладающие надежной различимостью каждого уровня качества, которые нельзя, либо нецелесообразно разложить на более простые составляющие. Для каждого единичного показателя установлена градация соответствующая числу баллов выбранной шкалы. Интенсивность каждого признака определяется любой группой испытателей или экспертами, работающими индивидуально.

Результаты органолептической оценки разработанных сокодержущих напитков и сокодержущих напитков без добавления настоев пряно-ароматического сырья представлены на рисунке в виде вкусоароматического профиля.



Анализ данных, представленных на рисунке 1, позволил сделать вывод, что сокодержущие напитки с настоями пряно-ароматического сырья имеет более выраженный вкус и запах, а так же гармоничный вкус и тонкий запах пряностей, чем сокодержущий напиток без добавления настоев пряно-ароматического сырья.