

ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА ІКРИ ОЗДОРОВЧОГО СПРЯМУВАННЯ З ГАРБУЗОМ

Легутенко Альвіна Сергіївна

здобувач вищої світи другого (магістерського) рівня
ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет», Україна

Воєвода Надія В'ячеславівна

канд.техн.наук, старший викладач кафедри
інженерії харчового виробництва
ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет», Україна

Продукт, як правило, з фортифікованим вмістом певних дефіцитних нутрієнтів, що забезпечує позитивний вплив на здоров'я людини [1] перед представленням споживачеві має пройти органолептичне тестування на відповідність якісним показникам. Ця перевірка є попереднім підґрунтям до випуску пробної партії консервів та передбачає оцінку коментарів дегустаторів, які надають рекомендації щодо поліпшення смако-ароматичних властивостей продукції.

Основною перевагою органолептичного аналізу як методу оцінки якості продукції є можливість відносно швидкого визначення придатності продукту до споживання. Такі показники, як колір ікри, смак, запах, консистенція дають загальне уявлення про продукт і вказують на правильний вибір основних інгредієнтів та їх співвідношення [2].

Для цього на ТОВ «Плодоовочевий комбінат «Херсон» (м. Херсон) створена дегустаційна комісія для аналізу розробленої овочевої ікри оздоровчого спрямування згідно з ДСТУ 3797-98 «Консерви. Ікра овочева. Технічні умови» [3]. Органолептичну оцінку проводили за п'ятибальною шкалою з побудуванням «павутини якості» чотирьох зразків з різним співвідношенням компонентів. Результати дослідження нових видів консервів оздоровчого спрямування наведена у табл. 1 та рис. 1.

Таблиця 1

Результати дегустації розроблених консервів оздоровчого спрямування

Органолептичні показники	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4
Зовнішній вигляд	5,0	5,0	5,0	5,0
Запах	4,5	4,5	4,5	5,0
Консистенція	5,0	5,0	5,0	5,0
Смак	4,0	4,5	4,5	5,0
Колір	4,0	4,5	4,0	5,0
Відділення рідини	4,0	4,5	4,5	4,5
Всього	4,42	4,67	4,58	4,92

[авторська розробка]

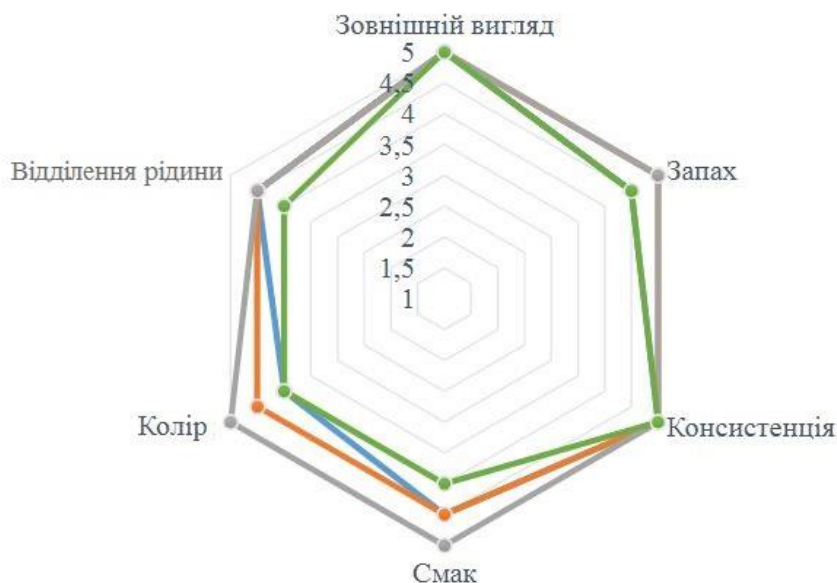


Рис. 1. Результати органолептичного аналізу розроблених зразків овочевої ікри оздоровчого спрямування

З приведених результатів зрозуміло, що удосконалення рецептури з метою поєднання позитивного впливу складу консервів на системи людини із високими смаковими якість є доцільним та не потребує зміни розробленого рецептурного складу у четвертому зразку. Тому перспективами подальших досліджень є аналіз фізико-хімічних та мікробіологічних показників овочевої ікри оздоровчого спрямування.

Список використаних джерел:

- Євлаш, В.В., Серік, М.Л., Горбань В.Г., Мурликіна Н.В. (2019) *Опорний конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні технології дієтичних харчових продуктів» для студентів освітнього ступеня магістр спеціальності 181 «Харчові технології»*. Х.: ХДУХТ. Вилучено з http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/5203/1/2019.1_поз.50.pdf
- Кулик, А. С., Бандура, І. І., Сердюк, М. Є., Севастьянович, О. С., Булгаков, І. В., & Гапріндашвілі, Н. А. (2019). Розробка рецептури м'ясних консервів з грибами. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету*, 9(1). Вилучено з <http://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/article/view/205/188>
- Консерви. Ікра овочева. Технічні умови: ДСТУ 3797-98*. (2000) Київ: Держстандарт України.