

УДК 330.341.2

## ИССЛЕДОВАНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ НОВОГО ВИДА ПОВИДЛА

Иванова Н.Ю., Петрова А.С

ФГБОУ ВО «НовГУ», «Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого» В. Новгород e-mail: nadezhdayurevnai@mail.ru

В данной статье рассмотрены вопросы по исследованию органолептических показателей нового вида повидла. Повидло-это продукт,изготовленный из плодового, ягодного, овощного пюре или их смеси путем уваривания с сахаром или сахаропаточным сиропом, с добавлением или без добавления пектина, лимонной кислоты и консервантов. Наблюдается тенденция, направленная на расширение ассортимента рынка кондитерских изделий с использованием натуральных продуктов, отражающего исключение добавок, улучшающего вкус продукта, таких, как например, сахар. В настоящее время повидло изготавливается далеко не из качественных фруктов и считается дешевым кулинарным продуктом.Для того, чтобы определить качественный продукт или нет, необходимо провести исследование органолептических показателей нового вида повидла. По органолептическим показателям повидло должно соответствовать следующим требованиям: внешний вид — однородная протертая масса, без семян;вкус должен быть кисловато-сладкий, а запах свойственный продукту; цвет — свойственный смеси, из которой изготовлено повидло; консистенция должна быть густой, мажущей массой;засахаривание не допускается. Для проведения исследований было предоставлено три образца повидла. Для определения органолептических показателей была создана дегустационная комиссия в составе трех человек. Качество повидла оценивали по пяти бальной шкале.

Ключевые слова: Исследование, органолептические показатели, новый вид, качественный продукт.

### RESEARCH OF ORGANOLEPTIC INDICATORS OF A NEW SPECIES OF POVIDL

Ivanova N.Yu, Petrova A.S

FSBEI HE "NovSU", "Novgorod State University named after Yaroslav the Wise" V. Novgorod e-mail: nadezhdayurevnai@mail.ru

This article discusses issues on the study of organoleptic characteristics of a new type of jam. Jam is a product made from fruit, berry, vegetable puree or their mixture by boiling with sugar or sugar syrup, with or without pectin, citric acid and preservatives. There is a trend towards expanding the assortment of the confectionery market using natural products, reflecting the elimination of flavor-enhancing additives such as sugar. Currently, jam is not made from high-quality fruits and is considered a cheap culinary product. In order to determine a quality product or not, it is necessary to conduct a study on the organoleptic characteristics of a new type of jam. In terms of organoleptic characteristics, the jam must meet the following requirements: appearance - a homogeneous mashed mass, without seeds; the taste should be sour-sweet, and the smell characteristic of the product; color - characteristic of the mixture from which the jam is made; the consistency should be thick, smearing mass; sugaring is not allowed. Three jam samples were provided for research. To determine the organoleptic characteristics, a three-person tasting committee was created. The quality of the jam was assessed on a five-point scale.

Key words: Research, organoleptic characteristics, new species, quality product.

**Введение:** Яблочно-банановое повидло без добавления сахара является полезным продуктом, так как содержит только натуральные ингредиенты [1].Содержание витаминов, микроэлементов и макроэлементов в данном продукте делает его незаменимым для поддержания иммунной системы организма [2]. Повидло является отдельным продуктом, а также входит в ряд пищевых начинок для мучных кондитерских изделий содержит значительное количество витаминов, минеральных солей, легкоусвояемых сахаров,

вкусовых, ароматических веществ и благотворно воздействует на организм человека [3]. На основе вышеперечисленной информации возможно разработать новый вид повидла [4,5].

**Цель исследования:** исследование органолептических показателей нового вида повидла.

**Материал и методы исследования:** анализ, синтез, дедукция, абстрагирование, обобщение.

**Результаты исследования и их обсуждение:** в ходе исследования органолептических показателей нового вида повидла был проведен органолептический анализ образцов, представленный в таблице.

Таблица – Органолептический анализ

Показатели	Коэфз начим ости (К)	Образец1				Средний балл в перерасче те на К	Образец2			Средний балл в перерасче те на К	Образец 3			Средний балл в перерасче те на К		
		Баллы			Д1		Д2	Д3	Баллы			Д1	Д2		Д3	
		Д1	Д2	Д3					Д1		Д2					Д3
Внешний вид	5	5	5	5	5,0/25,0	4	4	4	4,0/20,0	3	5	4	4,0/20,0			
Консистенция	4	5	5	5	5,0/20,0	4	5	5	4,6/18,4	3	3	3	3,0/15,0			
Вкус	7	5	5	5	5,0/35,0	4	4	5	4,3/30,0	4	4	4	4,0/21,0			
Запах	4	5	5	5	5,0/20,0	4	4	4	4,0/16,0	4	4	4	4,0/16,0			
Уровень качества Мах=100%	-	100				84,4				72						

Органолептический профиль разработан для наиболее значимых показателей внешнего вида, консистенции, вкуса и запаха конкретного продукта. Разработка такого профиля позволяет дать наглядную комплексную оценку органолептических свойств образцов, оценка осуществляется по шкале от 0 до 5 баллов. Органолептический профиль яблочно-бананового повидла, представлен на рисунке 1.

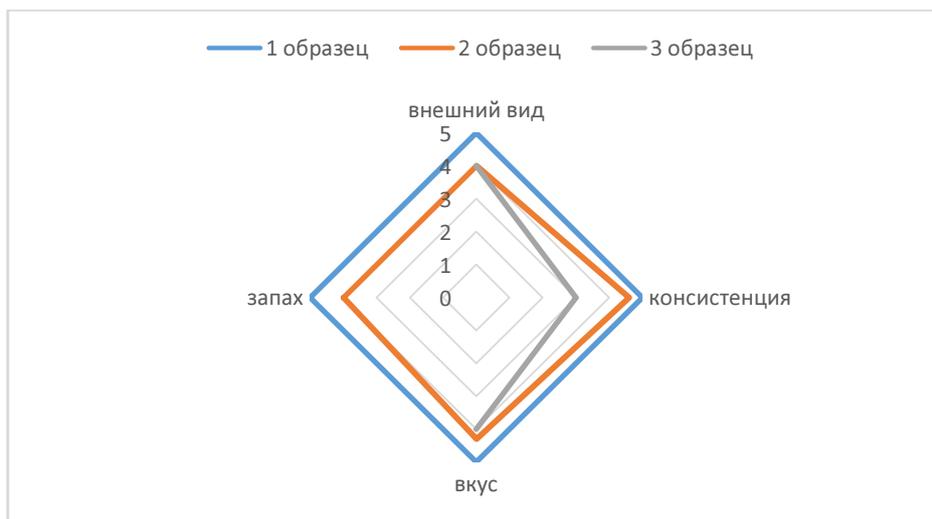


Рисунок 1 – Органолептический профиль

На основании данных исследования возможно сделать вывод о том, что по всем органолептическим показателям, представленным на рисунке 1, образец под номером 1 является наилучшим вариантом для производства нового вида повидла, так как внешний вид, консистенция, запах и вкус были оценены экспертами на максимальный балл.

**Вывод:** в ходе работы для выбора наилучшего образца в качестве основы для разработки промышленной рецептуры яблочно-бананового повидла, был проведен органолептический анализ образцов продукта и в результате комплексной оценки значимых показателей: внешнего вида, консистенции, вкуса и запаха конкретного продукта определен наиболее приемлемый вариант рецептуры.

#### Список литературы:

1. Акимова Л.А. Российская кондитерская отрасль на современном этапе // Кондитерское производство. 2010. номер 1. - С.6-7.
2. Витол И.С. Введение в технологии продуктов питания / И.С. Витол, В.И. Горбатюк, Э.С. Горенков, и др.; под ред. А.П. Нечаева. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 720 с.
3. Петухова Е. Кондитерка: будущее - за лидерами // Товаровед продовольственных товаров. - 2009. номер 1. - С.15-18.
4. Бубенцова В.Ф. Стратегия разработки и вывода на рынок нового продукта. Журнал «Экономика и менеджмент инновационных технологий». 2016. С. 90-963.
5. Литвинова Е.В. Товароведно-технологические аспекты разработки пищевых продуктов функционального и специализированного назначения: коллективная монография // Воронеж: Научная книга, 2010. - 242 с.