УДК 330.341.2

ИССЛЕДОВАНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ЯБЛОЧНО-МОРКОВНОГО НАПОЛНИТЕЛЯ

Станкевич Н.А.

Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого. e-mail: stankevicnatalia811@gmail.com

В данной статье рассмотрены вопросы по исследованию органолептических показателей яблочно-морковного наполнителя. Растительные наполнители изготавливаются из свежего сырья или растительного пюре, с добавлением сахара и желирующих веществ. Натуральные наполнители бывают: овощные, фруктовые, фруктово-ягодные, плодово-ягодные, плодово-овощные и др. Данный вид продукта набирают обороты на рынке, а их ассортимент постоянно расширяется, это связанно с тем, что наполнители являются очень лёгким решением при производстве пищевых продуктов. Готовые к употреблению растительные наполнители значительно ускоряют и упрощают технологический процесс приготовления кондитерских и молочных изделий. Для того, чтобы определить качество продукта, необходимо провести исследование органолептических показателей. Для проведения исследований была разработана рецептура двух образцов с разным процентным соотношением компонентов. Для определения органолептических показателей была создана дегустационная комиссия в составе пяти человек. Оценка производилась по пятибалльной шкале. По органолептическим показателям наполнитель должен соответствовать следующим требования: внешний вид и консистенция – однородная желеобразная масса; вкус – сладкий вкус, с хорошо выраженным привкусом используемого сырья ; запах и цвет -свойственный смеси, из которой изготовлен наполнитель.

Ключевые слова: исследования, яблочно-морковный, органолептические показатели, пищевые продукты, растительный наполнитель.

RESEARCH OF ORGANOLEPTIC PARAMETERS OF APPLE-CARROT FILLER

Stankevich N.A.

Yaroslav-the-Wise Novgorod State University, Velikiy Novgorod, e-mail: stankevicnatalia811@gmail.com

This article deals with the study of organoleptic parameters of Apple-carrot filler. Vegetable fillers are made from fresh raw materials or vegetable puree, with the addition of sugar and gelling agents. Natural fillers are: vegetable, fruit, fruit and berry, fruit and berry, fruit and vegetable, etc. This type of product is gaining momentum in the market, and their range is constantly expanding, this is due to the fact that fillers are a very easy solution in the production of food products. Ready-to-use vegetable fillers significantly speed up and simplify the technological process of preparing confectionery and dairy products. In order to determine the quality of the product, it is necessary to conduct a study of organoleptic parameters. To conduct research, a formulation of two samples with different percentages of components was developed. A tasting Commission was created to determine the organoleptic parameters

Key words: research, Apple-carrot, organoleptic indicators, food products, vegetable filler.

Морковь и яблоко являются источником биологически активных веществ, в особенности витаминов, микро- и макроэлементов, которые содержатся в них в легкоусвояемой форме [1,2]. Данное сырье является наиболее перспективными для переработки, так как широкого распространения на территории России, характеризуются доступностью и относительно низкой стоимостью [3,4]. Яблочно-морковный наполнитель можно использовать в качестве украшения, а также вносить в молочные и кондитерские изделия, для улучшения органолептических показателей [5].

Цель исследования: определение качества органолептических показателей яблочно-морковного наполнителя.

Материал и методы исследования: в работе применяли стандартный метод определения органолептических показателей, в соответствии с требованиями действующей нормативной документации серии ГОСТ.

Результат исследования и их обсуждения: был проведен органолептический анализ образцов, результаты представлены в таблице и на рисунке.

Таблица – Результаты дегустационного анализа

Показатели	Коэф. Значит. (К)	Образец 1						Образец 2					
		Баллы					Средний балл в перерасчете на К	Баллы					Средний балл в перерасчете на К
		Д1	Д2	Д3	Д4	Д5		Д1	Д2	Д3	Д4	Д5	
Внешний вид	6	5	5	5	5	5	5/30,0	5	5	5	5	5	5/30,0
Консистенция	4	5	5	5	5	5	5/20,0	5	4	5	4	5	4,6/18,4
Запах	4	5	5	5	5	5	5/20,0	5	5	5	5	5	5/20,0
Вкус	6	5	5	5	5	5	5/30,0	5	5	5	4	5	4,8/28,8
Уровень качества Max=100%	-	100						97,2					

Рисунок 1 – Органолептический профиль

По исследованиям органолептических показателей можно сделать вывод, что по всем органолептическим показателям образец 1 является наилучшим вариантом для расширения ассортимента молочной и кондитерской промышленности.

Список литературы

1. Пацюк Л.К., Ломачинский В.А., Гореньков Э.С., Способ производства яблочного наполнителя // Пат. 2299579 Россия - № 2005126744/13; Заявл. 24.08.2005; Опубл. 27.05.2007.

2. Австриевских А.Н, Позняковский В.М. Продукты здорового питания: новые технологии, обеспечение качества— Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. — 416 с.

3. Сомов В.С., Князев С.Н., Перминов С.И. Фруктовый наполнитель и способ его производства // Пат. 2289950 Россия - № 2004121300/13; Заявл. 12.07.2004; Опубл.27.12.2006.

4. Огнева О.А. Разработка технологий фруктово-овощных продуктов с бифидогенными свойствами: Дис. кандидата технических наук. Краснодар, 2015. 85 с.

5. Огнева О.А., Кожухова М.А. Фруктовые и овощные наполнители с функциональными свойствами // Материалы V Международной студенческой научной конференции URL: "http://scienceforum.ru/2013/article/2013009252 (дата обращения: 13.11.2020).