

СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ КАК ИНСТРУМЕНТ ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА ФРУКТОВЫХ КОНСЕРВОВ С МОЛОЧНЫМ КОМПОНЕНТОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Продукция детского питания, а именно для детей первого года жизни, представляет собой особую категорию продовольственных товаров, к которым предъявляются наиболее строгие и высокие требования по показателям качества и безопасности [1].

В связи с этим экспертами в области оценки качества продовольственной продукции проводятся экспертные исследования органолептических показателей качества, а затем физико-химических показателей. Однако результаты таких экспертиз не всегда получаются эффективными и достоверными. Целью данной работы является исследование органолептических показателей качества детских консервов с молочным компонентом по выбранным дескрипторам.

Органолептическая оценка посредством дескрипторно-профильного анализа осуществляется в несколько этапов: подготовка испытателей, выбор и селекция дескрипторов, оценка интенсивности параметров дескрипторов, идентификация окончательного списка дескрипторов, испытание и построение профиля продукта [2].

Для проведения качественной экспертизы было взято 4 образца фруктовых консервов с молочным компонентом для детей раннего возраста отечественного производства. Для дальнейшего исследования была разработана 5-балльная балльная шкала оценок по выбранным дескрипторам: прозрачность, ароматность, натуральный аромат, натуральный вкус, насыщенность вкуса, горькость, однородная консистенция.

На основании данных шкалы была проведена оценка качества образцов фруктовых консервов для детского питания и разработана диаграмма (см. рисунок).

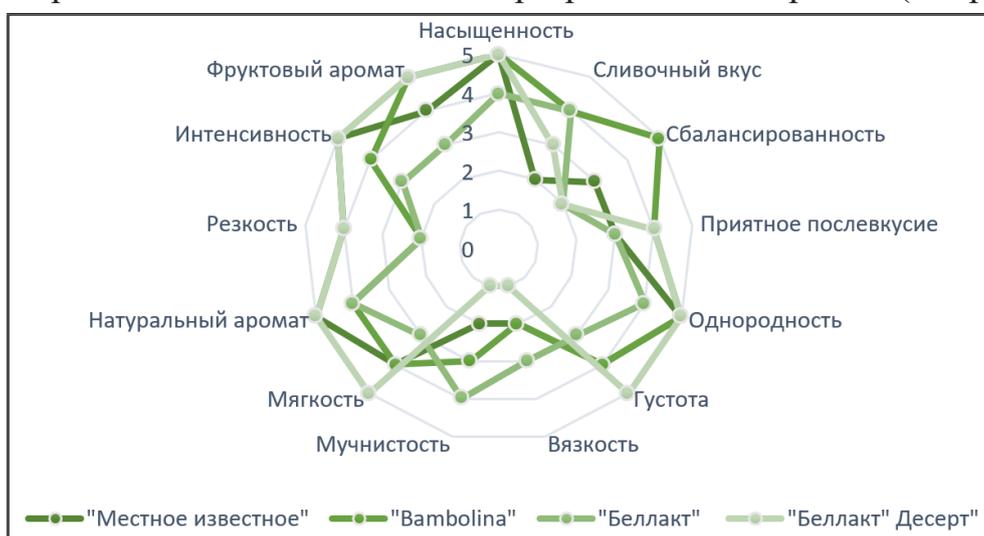


Диаграмма по результатам оценки дескрипторов по показателю «Вкус»

По результатам дескрипторно-профильного анализа из диаграммы можно сделать вывод, что к идеальному образцу наиболее приближен образец № 4 («Беллакт» Десерт»), а образец № 3 («Беллакт») наиболее отдален от идеального образца.

Таким образом, сенсорный анализ позволяет экспертам в области оценки качества продовольственной продукции разрабатывать новые продукты в соответствии с предпочтениями потребителей и поддерживать сенсорные характеристики выпускаемых продуктов на уровне, отвечающем требованиям потребителей, а также оставаться конкурентоспособным предприятием на рынке.

Источники

1. *Заворохина, Н. В.* Потенциал дескрипторно-профильного метода дегустационного анализа / Н. В. Заворохина // Вестн. Южно-Урал. гос. ун-та. Сер. «Пищевые биотехнологии». — 2014. — Т. 2, № 2. — С. 58–61.

2. *Матисон, В. А.* Применение дескрипторно-профильного метода для оценки качества продуктов питания / В. А. Матисон, Н. И. Арутюнова, Е. Д. Горячева // Пищевая промышленность. — 2015. — № 6. — С. 52–54.