

ОПИСАТЕЛЬНЫЕ МЕТОДЫ В ЭКСПЕРТИЗЕ НАСТОЕК ГОРЬКИХ

При разработке новых видов настоек и совершенствовании уже выпускаемых изделий существенное значение имеет оценка потребителями атрибутов качества продуктов. Эта оценка может отличаться от органолептических характеристик, определенных профессиональной дегустационной панелью. Однако потребительская оценка играет решающую роль в продвижении и продажах продукта. Огромное значение здесь имеет применение комплексного, экономически эффективного, достаточно простого в обеспечении, дающего богатую информационную базу дескрипторно-профильного метода дегустационного анализа.

Объектом исследования являлась продукция, производимая управляющей компанией холдинга «МИНСК КРИСТАЛЛ ГРУПП»: настойка горькая «Белорусская зубровка», настойка горькая «Беловежская», «Земляк Перцовка на меду» (ОАО «Гомельский ликеро-водочный завод «Радамир»), настойка горькая «Клюква на меду» (ОАО «Витебский ликеро-водочный завод «Придвинье», настойка горькая «Брестская зубровка» (ОАО «Брестский ликеро-водочный завод «Белалко»).

Органолептические показатели качества настоек горьких, приведенные в СТБ 2500-2017 «Изделия ликеро-водочные. Общие технические условия», можно рассматривать как систему ориентиров, которая позволяет быстро определить требуемые показатели качества настоек. Однако действующая нормативная документация не предусматривает оценку ряда значимых сенсорных аспектов и возможность сделать объективное заключение о продукте.

Первым этапом была разработка панели дескрипторов для оценки горьких настоек. Окончательное число дескрипторов получили путем их предварительной сортировки на всеобщем обсуждении дегустаторов. Были отобраны наиболее значимые дескрипторы для разных видов горьких настоек. Так, например, для настойки горькой «Зубровка» были выбраны следующие: внешний вид и цвет: прозрачность, блеск, соломенный, зеленоватый оттенок, посторонние включения и осадок; аромат: гармоничный, травяной (трава зубровки), медовый, тон зерна, цветочный; вкус: сладость, горечь, травяной (трава зубровки), хлебный, медовый.

Так, характеризую профиль органолептических показателей настойки горькой «Клюква на меду» (ОАО «Витебский ликеро-водочный завод «Придвинье»), следует отметить, что образец практически идентичен эталону и имеет высокую интенсивность показателей качества. У настойки горькой «Земляк Перцовка на меду» наиболее выраженным дескриптором при оценке органолептических показателей является пряный (перцовый) вкус и аромат, за счет этого высокий показатель обжигаемости ипряного вкуса, при этом менее гармоничный и округлый.

Также дегустаторами проведена работа по установлению общего впечатления о настойках горьких по 3-балльной шкале. Самой высокой оценкой, основанной на комплексе ощущаемых признаков и приятном психоэмоциональном состоянии от потребления, отмечены настойка горькая «Клюква на меду» и настойка горькая «Беловежская».

Таким образом, было установлено, что на основе количественного описательного профильного метода анализа можно выявить интенсивность отдельных сенсорных характеристик у аналогичных образцов настоек, что позволяет более эффективно определять сенсорное качество продукта.

Источник

1. *Заворохина, Н. В.* Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания / Н. В. Заворохина, О. В. Голуб, В. М. Позняковский. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 144 с.