

А. О. Федькович, К. Ю. Шушко, А. Н. Лилишенцева
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — А. Н. Лилишенцева, канд. техн. наук, доцент

БАЛЛЬНЫЙ МЕТОД КАК ИНСТРУМЕНТ ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА РАСТИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ

Органолептическая оценка качества — одна из составляющих, используемых при определении качественных характеристик продукта.

Так как значения органолептических показателей нельзя выразить в физических размерных шкалах, одним из возможных путей определения качества напитков на растительной основе является внедрение описательного балльного метода посредством разработки балльных шкал.

Разработка балльной шкалы для балльного метода включала несколько этапов: выбор номенклатуры показателей, установление градации качества для разных уровней качества растительных напитков, разработку схем-таблиц со словесным описанием всех качественных уровней единичных органолептических показателей по 30-балльной шкале, установление коэффициентов весомости.

Разработанная номенклатура показателей качества напитков на растительной основе была основана на стандарте «Напитки на растительной основе (из зерна, орехов, кокоса). Общие технические условия» (ГОСТ Р 70650–2023) [1] и включает такие показатели, как внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет, послевкусие (сек.).

Разработанная шкала градаций качества включает три градации: высокое (30–27 баллов), хорошее (26–22 балла) и удовлетворительное (21–17) качество.

Далее были разработаны балльные требования к выбранным показателям качества растительных напитков: внешний вид (6 баллов), консистенция (7 баллов), цвет (3 балла), запах (4 балла), вкус (8 баллов) и послевкусие (сек.) (2 балла).

На основании вышеизложенного была разработана 30-балльная шкала органолептических показателей качества напитков на растительной основе и приведена балльная оценка образцов напитков на растительной основе с расчетом комплексного показателя качества и без установления коэффициента весомости ввиду нецелесообразности его применения к разработанной шкале.

Таким образом, использование балльного метода при экспертной оценке качества продуктов позволяет быстро и довольно качественно определить комплексные показатели качества растительных напитков, провести градацию качества, выявить конкурентные преимущества.

Источник

1. Напитки на растительной основе (из зерна, орехов, кокоса). Общие технические условия : ГОСТ Р 70650-2023. — Введ. 01.05.2023. — М. : Рос. ин-т стандартизации, 2023. — 16 с.