

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕТОДА ПРОФИЛИРОВАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ВЫПЕЧЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Для оценки уровня качества используют различные методы, среди которых следует выделить органолептический метод, основанный на информации, получаемой с помощью органов чувств: зрения, слуха, обоняния, осязания и вкуса. Он имеет большое значение при оценке качества пищевых продуктов, так как это наиболее простой, дешевый и быстрый, а в ряде случаев и единственно возможный способ выявления фальсифицированного продукта или ранней стадии порчи. Недостатком метода является его субъективность. Достоверность показателей качества продукции существенно зависит от квалификации, практического опыта, физиологических особенностей организма человека (пороговые ощущения аромата, вкуса, цвета) и внешних условий при выполнении анализа.

Оценка качества выпеченных полуфабрикатов, которые являются составляющими тортов и пирожных, проводится в соответствии с СТБ 961–2005 «Торты и пирожные. Общие технические условия». В данном стандарте не конкретизировано описание органолептических показателей качества различных выпеченных полуфабрикатов (песочного, бисквитного, заварного и т.д.). Поэтому целью исследования были разработка и уточнение номенклатуры органолептических показателей качества данных изделий.

Для определения сенсорных характеристик выпеченных полуфабрикатов использовали метод профилирования с применением дескриптивного анализа результатов, основанный на требованиях Международных стандартов ИСО.

При изучении указанных сенсорных (органолептических) показателей внешнего вида, цвета, запаха, пористости, флейвора (общей оценки вкусоности) использовали метод подбора дозировок ячменной муки кондитерской, обеспечивающих готовому изделию максимальную потребительскую привлекательность.

Нами была разработана специализированная дегустационная карта для оценки выпеченных полуфабрикатов. В карте испытателям предлагалось высказать согласие (несогласие) с выбранными нами показатели качества, а также оценить ранг каждого органолептического показателя качества. Данная процедура проводилась с целью оценки правильности предложенных органолептических показателей качества и конкретизации наиболее важного из выбранных показателей.

Также испытателям предлагалось оценить интенсивность проявления каждого из органолептических показателей качества. Для этого использовали метод «семи главных точек», который применяется для

оценки единичных показателей качества продукции. Эксперты фиксируют качественные различия показателей, присваивая им определенные градации качества. Каждому проявлению интенсивности показателя качества нами было составлено словесное описание.

По итогам дегустаций были составлены профилограмммы усредненных сенсорных оценок органолептических показателей качества выпеченных полуфабрикатов с использованием ячменной кондитерской муки.

*Л.Н. Евдохова, канд. техн. наук, доцент
МГУП (Могилев)*

ОБЗОР ОТЧЕСТВЕННОГО РЫНКА МУЧНЫХ СМЕСЕЙ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

В последние годы особым спросом в общественном питании стали пользоваться готовые сухие мучные смеси для выпечки — это полуфабрикаты для быстрого изготовления прекрасных свежих кондитерских изделий. Такие мучные смеси содержат высококачественные ингредиенты, позволяющие быстро и без труда готовить вкусные и полезные мучные кондитерские изделия. Состав мучных смесей для выпечки зависит от их целевого назначения.

Структуру белорусского производства мучных смесей представляют лишь три производителя: ОАО «Минский комбинат хлебопродуктов», ОАО «Барановичхлебопродукт» и ОАО «Лидахлебопродукт».

При этом порядка 75 % производства мучных смесей приходится на смеси для выпечки блинов и оладий. Что касается других видов смесей, то доля их производства в общем объеме невелика.

В последние годы все более популярным становится обогащение мучных изделий функциональными ингредиентами. ОАО «Лидахлебопродукт» выпустило линейку муки высшего сорта, обогащенную различными фитодобавками (Садко, Здравушка, Вавиловская и др.). Однако на потребительской упаковке такой муки отсутствуют рекомендации по приготовлению изделий. ОАО «Минский комбинат хлебопродуктов» запустил в производство муку пшеничную высшего сорта, обогащенную комплексными обогатительными смесями «Долголетие» — 3 рецептуры. Они представляют собой смеси зерновых продуктов, овощей, фруктов, с добавлением аминокислот, витаминно-минерального премикса, витаминов в чистом виде, янтарной кислоты, цветочной пыльцы и другого сырья. Данный вид продукции предназначается для выпечки хлебобулочных изделий и мучных сладостей (печенье, кексы и др.), имеющих диетические, в том числе и геродиетические свойства (активное долголетие).

В настоящее время большинство потребителей ориентируются на здоровое питание и предпочитают в домашних условиях приготавли-