

Благодаря слаженной работе вещевого службы личный состав Вооруженных Сил сегодня обеспечен боевой, повседневной, парадной и специальной формами одежды. В работе по совершенствованию и разработке новых образцов предметов вещевого имущества с Министерством обороны активно сотрудничают отечественные швейные и обувные предприятия, что является гарантией их высокого качества и надежности.

*А.Н. Лилишенцева, канд. техн. наук, доцент
Е.Н. Чернигина, ассистент
БГЭУ (Минск)*

СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ЭКСПЕРТИЗЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Сенсорный анализ, проводимый с помощью органов чувств человека, — широко распространенный способ определения качества пищевых продуктов. Существующие методы лабораторного анализа более сложны и трудоемки по сравнению с приемами органолептической оценки и позволяют характеризовать отдельные признаки качества. При правильной подготовке анализа, органолептический метод позволяет быстро, объективно и надежно оценить качество продуктов. Научно организованный дегустационный анализ по чувствительности превосходит многие приемы лабораторного исследования, особенно в отношении таких показателей, как вкус, запах и консистенция.

Для производства конкурентоспособной продукции производителю на этапе разработки необходимо учитывать потребительские предпочтения в части органолептических характеристик. Использование современных методик сенсорного анализа позволяет определить не только наиболее привлекательный в органолептическом отношении продукт из ряда аналогичных, но и получить конкретные рекомендации по повышению органолептической привлекательности производимого товара.

Широкое использование сенсорного анализа в практике перерабатывающих предприятий в странах СНГ сдерживается целым рядом объективных факторов, среди которых большое значение имеют недостаточная методологическая база по отбору и подготовке дегустаторов, а также дефицит знаний касательно методологии сенсорного анализа. Часто приходится сталкиваться с тем, что органолептический анализ считают субъективным методом оценки качества продукции, поскольку существует множество факторов, влияющих на его результаты. Однако в последние годы были проведены фундаментальные научные исследования в области сенсорного анализа, которые позволили стандартизировать фак-

торы, оказывающие влияние на объективность проводимых исследований. Были предложены методы математической статистики, численного моделирования и прогнозирования, которые дают возможность перевести органолептическую оценку качества продукции из категории качественной в количественную, что позволяет по точности и воспроизводимости результатов приблизить ее к результатам других аналитических методов.

Вместе с тем остаются некоторые факторы, способные повлиять на объективность результатов сенсорного анализа. Это касается в первую очередь отбора и подготовки дегустаторов, условий проведения органолептического анализа, методологии органолептической оценки сырья и выпускаемой продукции. Обычный алгоритм действий по формированию групп испытателей для сенсорного анализа включает их отбор, ознакомление с методологией анализа, обучение методам органолептической оценки продукции. Кандидатам в дегустаторы нужно обладать определенными сенсорными способностями — хорошим уровнем зрительной, обонятельной, вкусовой чувствительности. Испытателям необходимо быть практически здоровыми людьми, без вредных привычек, неразборчивыми в еде, без определенных пищевых пристрастий. Кроме этого у них должны присутствовать склонность к развитию сенсорной памяти и способность описать свои ощущения. К отбору испытателей для сенсорного анализа важно привлекать квалифицированных медицинских работников общего профиля; при отборе следует учитывать возраст, пол, состояние здоровья и вид деятельности кандидатов в испытатели. Целенаправленный расспрос потенциальных дегустаторов, уточнение основных факторов, влияющих на работу сенсорных систем человека, анкетирование и врачебный осмотр помогают сделать правильный выбор среди кандидатов. Данные рекомендации позволят повысить достоверность и объективность данных, полученных в ходе проведения сенсорного анализа.

*А.В. Локтев, канд. техн. наук, доцент
О.Ю. Остальцева
БГЭУ (Минск)*

ОЦЕНКА КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Функциональные хлебобулочные изделия относятся к инновационным продуктам питания, которые имеют целый ряд существенных преимуществ по сравнению с традиционными продуктами питания, а именно — высокую усвояемость пищевого функционального ингредиента и высокую пищевую ценность продукта при его минимальной калорийно-