

вать эффективный план товарооборота, обеспечивающий желаемый экономический эффект.

*Л.В. Анихимовская,  
О.А. Брилевский  
БГЭУ (Минск)*

## **ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА КОРНЕПЛОДОВ МОРКОВИ**

При контроле качества пищевых продуктов наряду с физическими и химическими методами анализа применяют органолептическую оценку, которая характеризует потребительскую ценность пищевых продуктов.

На кафедре товароведения продовольственных товаров разработана органолептическая оценка качества корнеплодов моркови по 20-балльной системе по следующим показателям: внешний вид, поверхность среза, консистенция, вкус.

Каждый показатель и общая оценка характеризуются соответствующими уровнями качества, которые выражаются в баллах.

*Внешний вид* — этот показатель характеризует цельность, неповрежденность корнеплодов моркови, определяется следующим образом: неповрежденные — 5 баллов; 5–10 % повреждения — 4 балла; 10–15 % повреждения — 3 балла; 15–20 % повреждения — 2 балла; более 20 % повреждения — 1 балл.

Поверхность среза: очень влажная — 5 баллов; влажная — 4 балла; слабо влажная — 3 балла; невлажная (суховатая) — 2 балла; сухая — 1 балл.

*Консистенция* — комплексный показатель, объединяющий такие взаимосвязанные свойства корнеплодов моркови, как плотность ткани и их сочность. Консистенция характеризуется следующим образом: твердая, хрустящая, сочная — 5 баллов; твердая, хрустящая, слабо сочная — 4 балла; слабо размягченная, хрустящая, слабо сочная — 3 балла; размягченная с признаками увядания, несочная — 2 балла; увядшая, дряблая, несочная — 1 балл.

Вкус определяется следующим образом: очень сладкий — 5 баллов, сладкий — 4 балла; слабо сладкий — 3 балла; несладкий — 2 балла; безвкусный, (травянистый, пресный) — 1 балл.

Целью наших исследований явилось изучение влияния различных концентраций хлористого кальция и времени их действия на органолептические показатели качества.

Корнеплоды хранили в ящиках по 25 кг, в холодильных камерах при температуре от 0 до 5 °С и относительной влажности воздуха 90–95 %.

Нами были поставлены следующие варианты опытов: морковь обработанная 0,5-, 1-, 3-, 6-, 9 %-ными растворами  $\text{CaCl}_2$  без выдержки (обмакивание) и с 5-минутной выдержкой.

В качестве контроля брали морковь, не обработанную раствором хлористого кальция, и хранили в тех же условиях, что и опытные. На протяжении всего периода хранения (с октября по май) проводили органолептическую оценку качества по вышеуказанным показателям.

Полученные данные свидетельствуют о том, что хранение моркови, обработанной 3%-ным раствором хлористого кальция, по сравнению с обычным холодильным хранением, позволяет сохранить высокие товарные качества до мая месяца (корнеплоды сочные, хрустящие, сохранившие хороший тургор, что соответствовало 18 баллам). В то время как в контрольной партии моркови (не обработанной хлористым кальцием, но хранимой в тех же условиях), уже в марте месяце появились признаки увядания: корнеплоды стали слабо сочными, со слабовлажным срезом поверхности (15 баллов).

На основании проведенных исследований и полученных результатов доказана целесообразность хранения корнеплодов моркови, обработанных 3 %-ным водным раствором хлористого кальция, что позволяет продлить срок хранения и сохранить высокие товарные и вкусовые показатели.