

5 %: «Чан Рамен» (7,26 %) и «Доширак» (6,86 %), что можно объяснить наличием отличных от ГОСТа требований в технических условиях на макаронные изделия данных производителей. Наименьшей кислотностью (1,2 °Н) обладает лапша быстрого приготовления «Биг ланч». Это можно объяснить входящей в состав лапши макаронной мукой высшего сорта, ее степенью свежести. Также небольшой кислотностью обладает лапша «Чан Рамен» и «Доширак» (1,4 и 1,6 °Н соответственно), что объясняется наличием крахмала в составе лапши. Наибольшей кислотностью (2,8 °Н) обладает лапша быстрого приготовления «Bistron». При этом все представленные образцы соответствуют установленной норме — не более 4 °Н.

Время приготовления до готовности всех образцов соответствует времени, указанному на маркировке. Наименьшим временем приготовления макаронных изделий до готовности обладает лапша быстрого приготовления «Вот это да!» (как и заявлено на упаковке) — три минуты. Этому же времени соответствуют образцы «Bistron», «Мивина», «Бизнес меню». Наибольшим временем приготовления характеризуется «Чан Рамен», что можно объяснить входящей в состав продукта мукой группы В высшего сорта.

Таким образом, несмотря на незначительные отклонения от нормативной документации, все образцы вермишели быстрого приготовления со вкусом курицы могут быть рекомендованы к употреблению.

#### Источники

1. Изделия макаронные быстрого приготовления. Общие технические условия : ГОСТ 31749-2012. — Введ. 01.07.2013. — М. : СТАНДАРТИНФОРМ, 2013. — 15 с.

2. Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара: СТБ 8019-2002. — Введ. 01.07.2003. — М. : Госстандарт, 2003. — 46 с.

*1-е место по итогам работы секции*

*СНИЛ «Товаровед»*

*З.А. Зуев, В.М. Дук*

*БГЭУ (Минск)*

*Научные руководители — А.О. Смольская, М.М. Петухов,*

*канд. техн. наук, доцент*

## СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОФЕЙНЫХ НАПИТКОВ ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ КАЧЕСТВА

Кофе является источником разнообразных химических веществ, однако из-за содержания кофеина потребление натурального кофе

для значительного круга лиц (детей дошкольного и школьного возраста, больных сердечно-сосудистыми и пищеварительными заболеваниями) должно быть ограничено или вовсе противопоказано. По этой причине широкое распространение по всему миру получили так называемые кофейные напитки, или кофезаменители — пищевые продукты растительного происхождения, используемые для изготовления напитков, внешне и по вкусу напоминающих натуральный кофе. Наиболее известными и распространенными в нашем регионе представителями данной категории продуктов являются напитки из обжаренных и размолотых корней цикория, а также из зерен злаковых: ячменя, ржи и овса. Что же касается напитков на основе желудей и каштанов, то такие продукты не получили широкого распространения, что в свою очередь вызвано особенностями сырья для производства. Вследствие этого большинство потребителей либо вообще не слышали о существовании таких напитков, либо слышали, но не имеют представления об их органолептических показателях.

В связи с этим нами были исследованы однокомпонентные кофейные напитки на основе желудей, корней цикория и зерен ячменя по органолептическим показателям. Целью работы является выявление лучшего по органолептическим показателям кофейного напитка в сравнении с натуральным кофе. Для этого мы провели дегустацию растворимых кофейных напитков из желудей («Сила Дуба», производитель — «ИП Каримов Р.К.»), ячменя («Ячменный колос» ООО «АВД продакшен») и цикория («Цикорий» ООО «АВД продакшен»). В дегустации приняли участие студенты, обучающиеся по специальности «Товароведение и экспертиза товаров». Им было предложено оценить каждый из исследуемых образцов по таким показателям, как вкус, цвет, аромат и насыщенность, выставляя баллы от 1 до 5 по разработанной нами балльной шкале, и заполнить дегустационный лист. В качестве контрольного образца использовался кофе натуральный растворимый сублимированный «Nescafe Gold».

Математическая обработка результатов позволила установить, что лучшим по качеству является кофейный напиток на основе желудей, который получил 4,0 балла. Напитки на основе цикория и ячменя были оценены на 3,5 и 2,5 балла соответственно.

На основании полученных результатов мы сделали вывод, что наиболее предпочтительным кофезаменителем по комплексу органолептических показателей оказался напиток из желудей, в то время как ячменный, по мнению дегустаторов, обладает слабыми показателями вкуса, аромата, цвета и насыщенности относительно образца натурального кофе. Все это предопределяет дальнейшие направления по совершенствованию технологии производства кофейных напитков на основе желудей, ячменя и цикория с целью повышения их органолептических достоинств и расширения ассортимента.