

## ОРГАНОЛЕПТИЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА ЙОГУРТУ З РОСЛИННОЮ ДОБАВКОЮ

**Болгова Н.В.**, канд. с.-г. наук, доц.  
Сумський національний аграрний університет

Однією з вимог сучасних технологій є вдосконалення асортименту продуктів харчування за рахунок збагачення їх біологічно активними речовинами, надання продукту оздоровчих властивостей. У зв'язку з дефіцитом у раціонах вітамінів, макро- і мікроелементів, несприятливим екологічним становищем, зростанням захворюваності виникає необхідність використання під час виробництва харчових продуктів добавок на основі рослинної сировини, до яких належить сироп «Шипшина». Перевага харчової добавки, що балансує недоліки вітамінів, мінеральних речовин, клітковини, полягає в її доступності та низькій собівартості. Для отримання йогуртів необхідно було підібрати таке співвідношення компонентів, яке дозволило б створити продукт не лише з високою харчовою цінністю, але і з конкурентними споживчими властивостями. Таким чином, дослідження ринку молочних продуктів дозволило встановити, що основними критеріями споживачів під час вибору йогуртів є склад продукту, його термін придатності, вид упаковки і зручність використання споживчої тари. Отримані в результаті проведеного дослідження дані дозволили довести актуальність розробки нових видів йогуртів, збагачених рослинними добавками.

З огляду на вимоги ДСТУ 4343-2004 «Йогурти. Загальні технічні умови» було розраховано оптимальну кількість сиропу «Шипшина» в рецептурах йогуртів (5%). Були передбачені йогурти з масовою часткою жиру 1,5 і 2,5%. Вміст мінеральних речовин сиропу визначали розрахунковим методом. Таким чином, сироп «Шипшина» містить: вітамін С (350 мг%), β-каротин (1,2 мг%), Р-активні речовини (245,5 мг%), залізо (5,2 мг) та калій (11,3 мг).

Під час формування попиту на йогурт вирішальну роль відіграють органолептичні показники, тоді як його хімічний склад і харчова цінність більшістю споживачів беруться до уваги лише в другу чергу. Оцінювання цих властивостей здійснюють органолептичним методом. До органолептичних показників йогуртів належать зовнішній вигляд, колір, консистенція, смак і запах. Органолептичне оцінювання проводили за якісними та кількісними показниками. Якісна оцінка описує показник, а кількісна характеризується інтенсивністю відчуттів і виражається у вигляді

чисел. Зразки зберігали за температури 4 °С, аналіз проводили через 4 год після виготовлення. Температура зразків йогурту для дегустації становила 12 °С.

Під час органолептичного оцінювання зовнішній вигляд і колір йогурту визначали після відкриття упаковки. Без перемішування оглядали поверхню продукту, на якій не допускається наявності цвілі. Поверхня йогурту повинна бути гладкою, блискучою, без повітряних бульбашок та інших ознак неоднорідності. Щільність згустку оцінювали ложкою або в ротовій порожнині. Колір йогурту визначали в чашці Петрі, яку поміщали на білу поверхню та оглядали. Консистенція йогурту залежить від способу виробництва. Йогурт, вироблений термостатним способом, повинен мати щільну консистенцію з непошкодженим згустком (допускається відділення сироватки), за резервуарного способу виробництва згусток повинен бути порушеним. Під час проведення органолептичного оцінювання слід відзначати можливі дефекти смаку і запаху (різкий, гіркий, зі сторонніми смаком і ароматом, кислий, без запаху, порожній, надто солодкий, окиснений), дефекти зовнішнього вигляду (нетиповий колір або відтінок, зморшкуватість, порушення поверхні), дефекти консистенції (слизова, зерниста або крупинчаста, надмірно щільна, недостатньо щільна). Органолептичне оцінювання якості дослідних зразків йогуртів проводили за 10-бальною шкалою. Під час органолептичного оцінювання досліджених йогуртів основними показниками були смак і запах (5 балів), зовнішній вигляд і консистенція (3 бали), колір (2 бали). Органолептичне оцінювання дослідних зразків проводилося дегустаційною комісією із заповненням дегустаційних карт. Отримані дані піддавалися статистичній обробці з метою встановлення їх достовірності.

Таким чином, у результаті аналізу даних органолептичного оцінювання якості дослідних зразків йогуртів слід відзначити, що найкращим за органолептичними показниками виявився зразок йогурту з масовою часткою жиру 2,5%, оскільки за показниками смаку, запаху та кольору він набрав більшу кількість балів і мав кисломолочний, у міру солодкий смак, без сторонніх присмаків і запахів, із легким присмаком і ароматом рослинної добавки. Також зразок йогурту відрізнявся молочно-білим, рівномірним по всій масі кольором із включеннями оранжево-зеленого кольору.

Таким чином, було встановлено, що найбільш прийнятним за органолептичними показниками є внесення харчової добавки «Шипшина» в кількості 5% у йогурти з масовою часткою жиру 2,5%.