

Секція 1. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТА ХАРЧОВОЇ ІНДУСТРІЇ

КОМПЛЕКСНА ОЦІНКА ЯКОСТІ НАПІВФАБРИКАТУ ДЛЯ СОЛОДКИХ СТРАВ

Агапонова В.В., 5 к. ГРС

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Васильєва О.О.
Київський національний торговельно-економічний університет

Серед найважливіших проблем, які повинна вирішити сьогодні наука і практика, особливе місце займає забезпечення населення повноцінними продуктами харчування.

Проблема порушення збалансованості харчування стоїть дуже гостро, оскільки призводить до поширення таких хвороб, як ожиріння, цукровий діабет. Тому забезпечення населення високоякісними продуктами харчування підвищеної харчової цінності підвищеної харчової цінності – актуальна проблема сьогодні.

Для оцінювання якості плодово-овочевих напівфабрикатів широко застосовуються методи кваліметрії. Метою дослідження було створення комплексного показника якості, до якого би увійшли характеристики харчової і біологічної цінності та органолептичні, фізико-хімічні, структурно-механічні характеристики, в узагальненому вигляді придатні для визначення якості харчових продуктів.

Були призначені інтервали зміни значень органолептичних показників P_1 рівним від 0 до 50 балів, у тому числі 0-20 балів – дуже погано; 20-30 – погано; 30-40 – задовільно; 40-45 – добре; 45-50 – дуже добре. У якості базових показників $P_{\text{баз}}$ були розглянути ті показники, що або є мінімальними за вимогою нормативної документації, або зустрічаються на практиці в більшості продукції.

Нами було обрано наступні показники: в'язкість $P_{V_1 \text{ баз}}$ – 350 Па·с; напруга зрушення $P_{V_{2\text{баз}}}$ – 90 Па; калорійність $PC_{1 \text{ баз}}$ – 150 ккал; біологічна цінність (вміст поліфенольних сполук) $PC_{2 \text{ баз}}$ – 800 мг/100г.

Проведена комплексна оцінка якості показала, що напівфабрикат на основі топінамбура має кращі в порівнянні з контрольним зразком показники якості з усіх груп властивостей. Загальна комплексна оцінка якості напівфабрикату на 7% вище, ніж контрольного зразка (юре топінамбура), головним чином, за рахунок поліпшення органолептичних і структурно-механічних властивостей.

Таким чином запропонований метод оцінки якості напівфабрикату на основі топінамбура дає можливість об'єктивно з використанням методів кваліметрії визначити якість продуктів.