Секція 4
ІННОВАЦІЇ В НАУКОВОМУ І ПРАКТИЧНОМУ ТОВАРОЗНАВСТВІ

Л.М. Бєляєва, канд. техн. наук, проф. *(ХДУХТ, Харків)*
Г.А. Селютіна, канд. техн. наук, доц. *(ХДУХТ, Харків)*
В.І. Білоус, асист. *(ХДУХТ, Харків)*

БАЛЬНА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАЛОСОЛЬНИХ ОГІРКІВ

Дані попередніх досліджень дозволили сформувати нову технологію виробництва малосольних огірків, яка забезпечує збереження споживних властивостей, що підтверджено рішенням про видачу деклараційного патенту на корисну модель. Для оцінки якості малосольних огірків розроблено бальну шкалу (таблиця). Результати органолептичного аналізу якості сортів і гібридів малосольних огірків з використанням методу бальної оцінки свідчать про те, що:

– за зовнішнім виглядом всі обрані зразки відповідають нормам, встановленим ТУ У 15.3-01566330-213:2010 «Огірки малосольні. Технічні умови». Відхилень за розміром та формою не виявлено;

– за консистенцією зразок «Ганнушка × Турнір» виявився не достатньо хрусткий, мав недостатньо щільну м’якоть (4 бали). У зразку «Міранда × Ганнушка» були виявлені незначні внутрішні пустоти (2 бали), тому їх можна віднести до ІІ сорту;

– за смаком та запахом відхилення зафіксовані у зразку «Міранда × Ганнушка», а саме – виявлено різкий гіркий смак та різкий аромат прянощів (2 бали). Це може свідчити про наявність гіркоти в шкірі огірка. Зразок «Міранда × Паркер» має недостатньо виражений, гармонійний аромат, притаманний соленим овочам (2 бали), що пояснюється недостатнім проникненням пряно-ароматичної сировини в м’якоть огірка через щільну шкіру. Зразок «Ганнушка × Турнір» має смак кислуватий з легкою гіркотою, незначним присмаком прянощів (2 бали), що пояснюється сортовими особливостями вихідної сировини;

– за кольором всі досліджувані зразки відповідають нормам. Однак, шкірка зразку «Міранда × Турнір» після переробки втратила зелений колір та набула світло зеленого, дещо блідого відтінку (2 бали). Ця негативна зміна пояснюється специфікою даного гібриду, а також непридатністю для переробки через занадто тонку шкіру. Дослідження малосольних огірків за органолептичними показниками показало, що оцінку «задовільно» отримали гібриди «Ганнушка × Турнір» і «Міранда × Ганнушка» (по 14 балів), оцінку «добре» – «Міранда × Паркер» (23 бали), «Регіна × Паркер» та «Міранда × Турнір» (по 21 бали). Оцінку «відмінно» отримали сорти «Ксана» і «Слобожанський» (по 25 балів), які і рекомендовано використовувати для виробництва малосольної продукції.

Таблиця – **Бальна шкала органолептичних показників якості малосольних огірків**

Показник	Характеристика показника			Кількість балів
	пікулі	корнішони	зеленці	
Зовнішній вигляд	Відмінний: огірки цілі, однорідні, видовженої правильної форми, не м᾽яті, поверхня бугриста, без плодоніжок та залишок квитків, не зморщені, без механічних та інших пошкоджень			5
	Добрий: огірки цілі, відповідають даному господарсько-ботанічному сорту. Дозволяється наявність одиничних огірків неправильної форми			3-4
	Задовільний: огірки цілі, однорідні, без механічних та інших пошкоджень. Дозволяється наявність одиничних огірків зморщених			0-2
Колір	Привабливий зелений, яскравий, без плям та опіків			5
	Оливково-зелений, без плям та опіків			3-4
	Непривабливий темно оливковий або світло-зелений, без плям та опіків			0-2
Консистенція	Відмінна: огірки міцні, з недорозвиненим насінням, м᾽якоть щільна, без пустощів, хрустка, шкірка тонка, не груба			5
	Добра: огірки міцні, з недорозвиненим насінням, м᾽якоть щільна, без пустощів, шкірка тонка, не груба			3-4
	Задовільна: огірки міцні, з недорозвиненим насінням, наявність одиничних огірків з грубою шкіркою та незначними внутрішніми пустощами			0-2
Смак	Приємне загальне враження: характерний для малосольних огірків, без гіркоти, солонуватий, з присмаком та ароматом прянощів, без сторонніх смаків			5
	Достатньо приємне загальне враження: солонуватий, кислуватий, без гіркоти, з незначним присмаком прянощів			3-4
	Неприємне загальне враження: кислий з легкою гіркотою, неприємний післясмак			0-2
Запах	Приємний, характерний для малосольних огірків з ароматом прянощів без сторонніх запахів			5
	Допустимий: недостатньо виражений			3-4
	Неприємний: наявні сторонні запахи			0-2