

ЗАСТОСУВАННЯ ПРОФІЛЬНО-ДЕСКРИПТОРНОГО МЕТОДУ СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ ДЛЯ РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУР НОВИХ ОВОЧЕВИХ СОУСІВ

Любцова Ю.Л., гр. ОПекс-4-2

Науковий керівник – канд. техн. наук Науменко К.А.

Національний університет харчових технологій

Розроблення нових видів овочевих соусів на основі профільно-дескрипторного методу сенсорного аналізу дає можливість визначити модель їх бажаних органолептичних характеристик – смаку, аромату, консистенції, зовнішнього вигляду, кольору тощо.

Розроблення нових рецептур овочевих соусів з використанням профільного методу сенсорного аналізу наведено на рисунку.

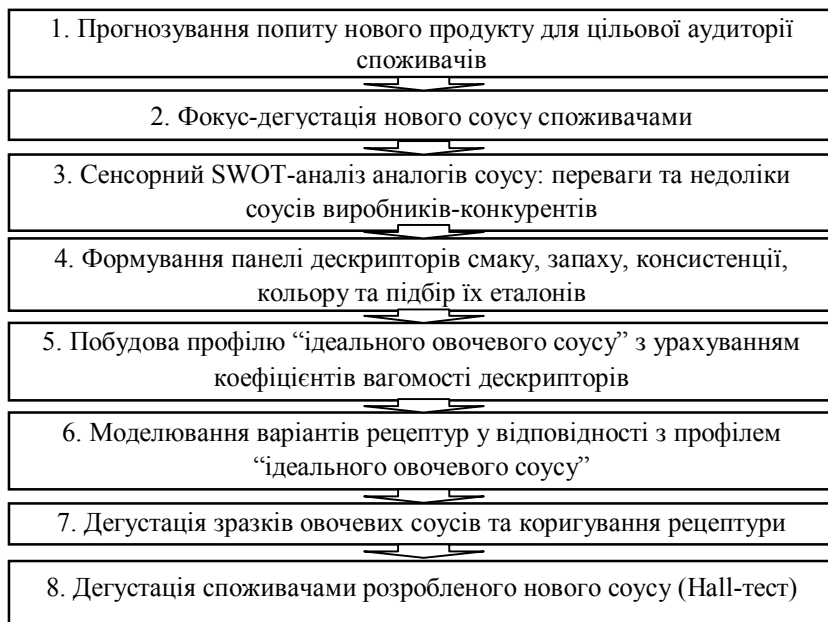


Рисунок – Методологічна схема розроблення рецептури нового овочевого соусу

Отже, наведений підхід до розроблення рецептур дозволить максимально задовольнити очікування та вимоги споживачів до органолептичних показників якості харчової продукції.