

РОЗРОБКА ШКАЛИ БАЛЬНОЇ ОЦІНКИ КРИТЕРІЇВ РІВНЯ ЯКОСТІ РОЗРОБЛЕНИХ ПАСТИЛЬНИХ ВИРОБІВ

Соколовська О.О., асп.

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Дюкарева Г.І.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

В сьогоденні сучасний споживач постійно піддається негативному впливу навколишнього середовища, стресам, вуглеводним навантаженням, «голодом» вітамінів та мікроелементів тощо, що тягне за собою погіршення стану здоров'я нації. Тому, збалансування структури харчування населення є важливим завданням сучасної нутриціології. Одним з шляхів підвищення споживних властивостей харчових продуктів є їх фортифікація з одночасним зменшенням вуглеводного навантаження. Такий спосіб є перспективним та актуальним в умовах масштабного поширення йоддифіцитних захворювань, ожиріння та цукрового діабету.

Враховуючи сучасні вимоги нутриціології, кваліметрії та смакових вподобань споживачів, було поставлене завдання – розширити асортимент пастильних виробів з використанням натурального підсолоджувача – стевії та йодовмісної сировини – еламіну. Після моделювання рецептур пастильних виробів, в умовах кондитерського цеху ПП «Кобзар – 95» була випущена дослідна партія кондитерських виробів та проведений сенсорний аналіз готових виробів. Проте, для його проведення необхідно було обрати об'єктивні критерії оцінювання для даних кондитерських виробів.

Отже, метою роботи стала розробка шкали бальної оцінки критеріїв рівня якості розроблених пастильних виробів. Для досягнення якої був обраний шаблон – система бальної оцінки запропонована Д.С. Тільгнером, яка складається з 5-ти рівнів якості. За умови, що розроблені вироби виготовлялись з нетрадиційною для них сировиною, система бальної оцінки була розроблена більш деталізовано: підвищений рівень якості – 5,1...6,0; відмінний – 4,6...5,0; добрий – 3,8...4,5; задовільний – 3,0...3,7; незадовільний – 2,0...2,9; продукт неякісний – 1,0...1,9.

Отримана система надала можливість об'єктивно оцінити нові розроблені види пастильних виробів, порівняти їх з контрольними зразками та надати детальну оцінку щодо отриманих даних органолептичного аналізу показників якості готових виробів.