

**М.П. Головка**, д-р техн. наук, проф. (ХДУХТ, Харків)

**Н.М. Пенкіна**, канд. техн. наук, доц. (ХДУХТ, Харків)

**В.В. Колесник**, асп. (ХДУХТ, Харків)

## **ВИКОРИСТАННЯ ПРОФІЛЬНОГО МЕТОДУ ДЛЯ ОЦІНКИ ЯКОСТІ НАСТОЯНОК**

Для визначення органолептичних характеристик розроблених настоянок використовували профільний та стандартний баловий методи.

Для визначення якості за допомогою профільного методу найважливіші органолептичні показники для розроблених напоїв представляли у вигляді сукупності простих складових (дескрипторів), які оцінювали за інтенсивністю прояву. При використанні відповідного методу отримані значення виражали у вигляді кругової діаграми, де кількість радіусів відповідає кількості дескрипторів, а їх інтенсивність відмічають точкою на радіусі, який віддалений від центра, після з'єднання усіх точок отримують профіль. Усі відмітки зроблені дегустаторами на графічних шкалах, послідовно об'єднували відрізками, інтенсивність кожної складової профілю відмічена на осі за відповідною шкалою.

Для органолептичного аналізу розроблених настоянок «Red Light», «Orange Light», «Green Light» за допомогою профільного методу передбачені такі показники якості, як смак та аромат. Такий показник якості, як колір не вводили, зважаючи на те, що напої не мають яскраво вираженого кольору, а лише відтінок, в залежності від використаної сировини. Профілі для розроблених настоянок наведено в таблиці.

Таблиця

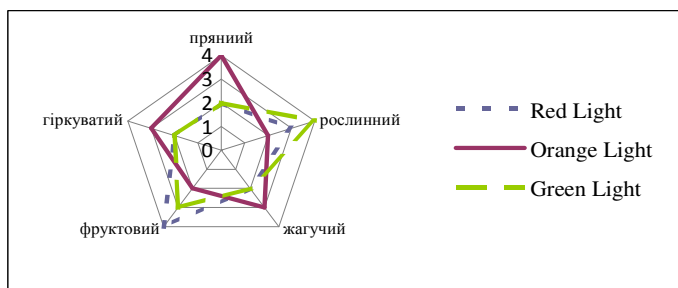
### **Профілі для настоянок «Red Light», «Orange Light», «Green Light»**

Профіль	Дескриптори
Смак	Пряний, рослинний, жагучий, фруктовий, гіркуватий
Аромат	Округлений, злагоджений, рослинний, спиртовий, освіжаючий

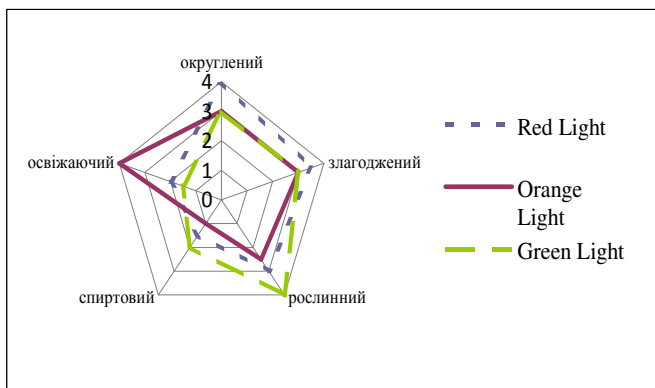
Згідно вимог критеріїв дегустаційної оцінки лікєро-горілочаних виробів для різних рівнів якості відповідних напоїв існують різні граничні бали, нижче яких дослідний зразок визнається недоброякісним. Розподіл максимальних балів, за обраними

органолептичними показниками наступний: смак – 4 бала, аромат – 4 бала.

Під час оцінювання розроблених напоїв «Red Light», «Orange Light», «Green Light» за допомогою профільного аналізу використовували шкалу для оцінки інтенсивності дескриптора напою. В залежності від органолептичного показника отримано профілі смаку та аромату (рис. 1, 2).



**Рис. 1. Профілі для характеристики смаку настоянок «Red Light», «Orange Light», «Green Light»**



**Рис. 2. Профілі для характеристики аромату настоянок «Red Light», «Orange Light», «Green Light»**

Проведений аналіз дозволить більш точно охарактеризувати органолептичні показники якості розроблених настоянок.