

ДОСЛІДЖЕННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЗЕРНОВИХ ПЛАСТИВЦІВ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ

Ізмайлова О.О.

Науковий керівник – к.т.н., доц. Фоміна І.М.

Харківський національний технічний університет сільського господарства імені Петра Василенка

(Харків, вул. Миросицька, 92, каф. технологій переробних і харчових виробництв, тел. (099) 09-21-055, e-mail: elenaizmailova5@gmail.com)

Сьогодні актуальним є створення конкурентоспроможних зернових продуктів підвищеної біологічної цінності та їх високим рівнем органолептичних показників.

Метою дослідження було визначення органолептичних показників зернових пластівців підвищеної біологічної цінності (ЗППБЦ).

Об'єктами дослідження були: «ЗП1» – зернові пластівці, виготовлені з сухого зерна за традиційною технологією; «ЗП2» - зернові пластівці, виготовлені з пророщеного зерна; ЗППБЦ «Паросток» - зернові пластівці підвищеної біологічної цінності, з додатковою стадією низькотемпературної обробки (НТО); ЗППБЦ «Еко-Скарб» - зернові пластівці підвищеної біологічної цінності, під час процесу пророщування зерна використовується розчин біопрепарату «Байкал ЕМ-1»; ЗППБЦ «Бадьорість» - зернові пластівці підвищеної біологічної цінності, технологія яких передбачає комбінування стадій НТО та пророщування зерна при участі біопрепарату «Байкал ЕМ-1».

Розроблено профілі органолептичної оцінки зернових пластівців, виготовлених з пророщеної пшениці одразу після виготовлення (рис. 1). Показники каш оцінювали за 5-ти бальною шкалою сенсорної оцінки.

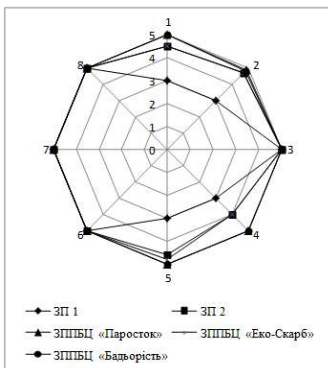


Рис. 1 - Органолептичні профілі готових зернових пластівців

зовнішній вигляд:

1 – формостійкість,

2 – здатність до злипання крупинок,

3 – час варки до готовності,

4 – розсипчастість;

консистенція: 5 – однорідність;

колір: 6 – однорідний на поверхні крупинок; запах: 7 – властивий даному виду виробів;

смак: 8 – властивий даному виду виробів.

З проведених досліджень, в першу чергу, зазначимо незадовільну консистенцію у зернових пластівцях, виготовлених за традиційною технологією, так як в процесі приготування пластівці втрачали форму та були з ледь вираженими крупинками. Каші з ЗППБЦ мають добру консистенцію, яка після приготування відповідає умовам створення конкурентоздатного продукту, оскільки потенційного споживача хвилює не лише підвищена біологічна цінність продукту, але і його зовнішній вигляд.