

## ПРОФІЛЬНА ОЦІНКА ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ЗДОБНОГО ПЕЧИВА З ЇСТИВНИМ ПОКРИТТЯМ

**Роботько А.Ю.**, гр. ХЕ-4-12

Науковий керівник – канд. техн. наук **Чорна А.І.**

Національний університет харчових технологій

Їстівне біорозкладальне покриття є альтернативним способом часткової заміни синтетичного пакування, оскільки на даний момент планета страждає від переповнення полімерними матеріалами.

Матеріали і методи. Аналітичні, вітчизняні та закордонні літературні джерела.

Їстівне покриття не повинне змінювати органолептичні показники печива. Результати зведених дегустаційних оцінок та розрахунок загального показника якості їстівних покриттів наведено у таблиці.

**Таблиця – Зведені дегустаційні оцінки органолептичної оцінки якості досліджуваних зразків печива**

Зразок	Форма	Поверхня	Колір	Смак та запах	Вигляд у розломі	Розжовуваність	Узагальнений показник якості
	Коефіцієнт вагомості						
	0,1	0,15	0,15	0,2	0,1	0,3	
Зразок без покриття	4,8±0,1	4,8±0,1	4,9± 0,1	5,0±0,2	4,8±0,1	4,8±0,1	4,87
Зразок в ПЕ пакеті	4,8±0,1	4,8±0,1	4,9± 0,1	5,0±0,2	4,8±0,1	4,9±0,1	4,90
Зразок з плівковим покриттям	4,8±0,1	4,9±0,1	5,0± 0,1	5,0±0,2	4,8±0,1	4,9±0,1	4,92

Органолептична оцінка якості досліджуваних зразків печива показала, що розроблене їстівне покриття не впливає на смакові властивості та покращує зовнішній вигляд (вирівнює поверхню та надає блиск). Проаналізовані дескриптори характеризуються: зовнішній вигляд досліджуваних зразків печива – правильною формою, цілісністю та хорошим загальним враженням; смак – гармонійністю та солодкістю; запах приємний та виражений; колір світло-жовтий та рівномірний; печиво з їстівним покриттям легко розжовується.