

А.А. Дубініна, канд. техн. наук, проф. (ХДУХТ, Харків)
С.О. Ленерт, канд. техн. наук (ХДУХТ, Харків)
О.С. Круглова, канд. техн. наук, ст. викл. (ХДУХТ, Харків)

ПРОВЕДЕННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНОЇ ОЦІНКИ КОМБІНОВАНОГО ПАКУВАЛЬНОГО МАТЕРІАЛУ НА ОСНОВІ ПРИРОДНИХ СКЛАДОВИХ

Контроль за дотриманням відповідності пакувальних матеріалів нормативним вимогам відбувається шляхом проведення їх санітарно-гігієнічної оцінки, до якої входять органолептичні дослідження.

Попередню інформацію про можливість використання пакувального матеріалу для контакту з харчовими продуктами можна отримати достатньо швидко на основі його органолептичних властивостей. Така експрес-оцінка дозволяє за запахом, зовнішнім виглядом модельного середовища визначити можливість небажаного впливу пакувального матеріалу на харчовий продукт.

Як об'єкт досліджень виступав розроблений комбінований пакувальний матеріал на основі природних складових (папір, хітозан, віск).

Для забезпечення об'єктивності органолептичної оцінки комбінованого пакувального матеріалу та витяжок із нього (час експозиції у модельному розчині – 3 доби) використовували метод закритої дегустації. Матеріал оцінювали за показниками: колір, стан зовнішньої та внутрішньої поверхонь і запах матеріалу; наявність каламуті, стороннього запаху, смаку або присмаку у витяжках. Результати оцінки модельних розчинів виражали у балах, користуючись табл. 1.

Таблиця 1 – Інтенсивність запаху і присмаку водних витяжок із пакувального матеріалу

Інтенсивність запаху, присмаку, бал	Характеристика показника	Виявлення запаху та присмаку
0	Ніякого запаху і присмаку	Відсутність відчутного запаху і присмаку
1	Дуже слабкий	Запах, присмак звичайно не помітний, але виявляється досвідченим дослідником
2	Слабкий	Запах, присмак виявляється недосвідченим дегустатором, якщо звернути на це його увагу
3	Помітний	Запах, присмак, який легко виявляється і може викликати несхвальний відгук
4	Виразний	Запах, присмак, що привертає до себе увагу
5	Дуже сильний	Запах, присмак настільки сильний, що викликає неприємне відчуття

У випадку наявності запаху інтенсивністю вище 1 бал зразок без подальших досліджень визнавали непридатним для застосування у харчовій промисловості. За наявністю запаху інтенсивністю до 1 бала зразок піддавали подальшому дослідженню.

Наявність яскраво виражених дефектів матеріалу, а також стороннього запаху є причиною відмови від застосування матеріалу в безпосередньому контакті з харчовим продуктом.

Під час оцінювання зовнішнього вигляду зразків комбінованого пакувального матеріалу не було виявлено механічних пошкоджень, у тому числі подряпин, зламів, ум'ятин, тріщин, раковин; поверхня була гладкою, без забруднень.

Результати органолептичної оцінки водних витяжок розробленого пакувального матеріалу наведено в табл. 2.

Таблиця 2 – Органолептична оцінка розробленого комбінованого пакувального матеріалу та витяжок із нього

Органолептична оцінка	Вимоги НД	Фактичне значення
Зразка пакувального матеріалу	Поверхня зразка повинна бути чистою, гладкою, без раковин, тріщин, наростів, нерівностей і не липкою. Внутрішня поверхня зразка повинна мати світлий тон. Зразок не повинен мати запаху	Поверхня чиста, гладка, без тріщин, напливів і нерівностей, не липка, без запаху
Витяжки з пакувального матеріалу	Зразок не повинен змінювати органолептичні властивості модельних розчинів, імітуючих харчові продукти, після контакту з ними	Сторонні запахи і присмаки відсутні, модельний розчин прозорий, не каламутний

Виходячи з результатів органолептичного дослідження зразків комбінованого пакувального матеріалу, було відмічено відсутність сторонніх запахів, каламуті, осаду у витяжках, колір витяжок не змінився під час витримування в них зразків пакувального матеріалу, тобто не було відмічено небажаної міграції компонентів матеріалу у витяжки. Органолептична оцінка дослідних зразків склала 1 бал, що є допустимим і відповідає вимогам ДСанПіН 42-123-4240-86.