

## ЗАСТОСУВАННЯ ДЕСКРИПТОРНО-ПРОФІЛЬНОГО МЕТОДУ ДЕГУСТАЦІЙНОГО АНАЛІЗУ ПІД ЧАС ОЦІНЮВАННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ АРАХІСОВИХ ПАСТ

Ленерт С.А., канд. техн. наук,

Хоменко О.О., канд. техн. наук, доц.,

Хацкевич Ю.М., канд. техн. наук, доц.,

Дубініна А.А., д-р техн. наук, проф.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Для оцінювання органолептичних показників якості нових паст на основі арахісу було застосовано дескрипторно-профільний метод дегустаційного аналізу. Було складено експертну комісію з шести викладачів кафедри товарознавства та експертизи товарів ХДУХТ. За результатами описів сенсорних відчуттів експертів був складений глосарій дескрипторів. Після уточнення термінів дескрипторів експерти продегустували зразки нових продуктів і оцінили інтенсивність кожного запропонованого терміна за шкалою від 0 до 5 (0 – ознака відсутня; 1 – лише впізнавана або відчувається; 2 – слабка інтенсивність; 3 – помірна інтенсивність; 4 – сильна інтенсивність; 5 – дуже сильна інтенсивність).

Арахісові пасти оцінювалися за зовнішнім виглядом, кольором, запахом, смаком і консистенцією. Терміни дескрипторів згідно з органолептичними показниками якості наведені у таблиці. Отримані результати дегустації представляли у вигляді профілограм.

Зовнішній вигляд арахісових паст не мав проявів негативних властивостей. Дескриптори «пастоподібна маса», «однорідний колір поверхні», «маса без ознак розшарування», «дрібнодисперсна маса» мали дуже сильну інтенсивність у всіх зразках. «Блискучість поверхні» зареєстровано з імпульсом дуже сильної інтенсивності в арахісово-молочній пасті.

За кольором пасти відрізняються таким чином: у арахісово-молочній пасті наявні жовтий та кремовий відтінки помірної інтенсивності та світло-коричневий відтінок сильної інтенсивності. У пасті з додаванням какао-порошку колір однорідний, темно-коричневий, сильної інтенсивності.

За консистенцією арахісові пасти мали дуже виражену «пластичність», «однорідність» та «в'язкість». Дескриптор «ніжності» мав дуже сильну інтенсивність у арахісово-молочній пасті. Обидві пасти характеризуються мазкою та в'язкою консистенцією сильної інтенсивності та липкістю помірної інтенсивності.

**Терміни дескрипторів органолептичних показників якості  
арахісових паст**

Органолептичні показники якості				
Зовнішній вигляд	Колір	Консистенція	Запах	Смак
Терміни дескрипторів				
Пастоподібна маса	Жовтуватий	Пластична	Горілий	Гармонійний
Маса без ознак розшарування	Світло-коричневий	Мазка	Горіховий	Солодкий
Дрібнодисперсна маса	Темно-коричневий	Ніжна	Шоколадний какао-аромат	Присмак олії
Крупнодисперсна маса	Однорідний	Однорідна	Молочний	Молочний
Розсипчаста маса	Кремовий	Рихла	Чистий	Смак какао
Однорідний колір поверхні	Чорний	Крихка (суха)	Сторонній	Горіховий
Гладкість поверхні		В'язка	Затхлий	Чистий
Блискучість поверхні		Плавка	Пліснявий	Гіркий
		Липка		Післясмак
				Сторонній присмак

Аромат арахісових паст не мав проявів негативних властивостей і характеризувався чистим та «горіховим» запахом дуже сильної інтенсивності.

За смаком дескриптори «гармонійний», «чистий», «горіховий» мали прояв як дуже інтенсивні. Дескриптор «солодкий» та «молочний» більш виражений у арахісово-молочній пасті, ніж у молочно-шоколадній.

Згідно з проведеними дослідженнями встановлені характеристики органолептичних показників якості нових арахісових паст.