

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА БИСКВИТНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕТРАДИЦИОННОГО МУЧНОГО СЫРЬЯ

Сафонова О.Н., Чудик Ю.В., Перцевой Ф.В., Богомолов А.В

Украина, г.Харьков, Государственная академия технологии и организации питания, Государственный технический университет сельского хозяйства

Предприятия питания и пищевой промышленности выпускают разнообразные продукты, способные удовлетворять природные потребности человека в пище и обладающие рядом свойств. Каждое из этих свойств выражается в различных натуральных показателях и определенным образом влияет на качество продукции в целом.

Объектами наших исследований служили бисквитные полуфабрикаты, полученные на основе муки из ячменя (сорт Экзотика), проса (золотистого и красного), тритикале (сортов Амфиплоид, Жаворонок, Аист), а также при добавлении натриевых солей органических кислот и многоатомных спиртов, обладающих модифицирующим действием. Контролем служили изделия, приготовленные по традиционным рецептурам.

Зависимость между абсолютными значениями показателя качества (P_i) и приведенными (K_i) рассматривали с помощью формул:

$$K_i = \frac{P_i - P_{i\text{брак}}}{P_1 \text{ баз} - P_{i\text{ брак}}} \text{ или } K_i = \frac{P_i \text{ баз} - P_{i\text{ брак}}}{P_i - P_{i\text{ брак}}}$$

где P_i , P , баз, $P_{i\text{брак}}$, - измеренное, базовое и браковочное значения i го показателя качества оцениваемой продукции.

К органолептическим свойствам (группа А) относили: вкус (P_{a0} , запах (P_{a2}), цвет (P_{a3}), консистенцию (P_{a4}). В качестве структурно-механических свойств (группа В) рассматривали: пористость (P_{b1}) и плотность (P_{b2})- Пищевую ценность (группа С) оценивали по содержанию белков (P_{c1}), витаминов (P_{c2}), минеральных веществ (P_{c3}) и по калорийности (P_4).

Для определения межгрупповых (M_i) и внутригрупповых (m_i) коэффициентов весомости использовали экспертный метод: $M_a=0,4$; $M_b=0,27$; $M_c=0,33$; $m_{1a}=0,35$; $m_{2a}=0,10$; $m_{3a}=0,20$ $m_{4a}=0,35$; $m_{1b}=0,55$; $m_{2b}=0,45$; $m_{1c}=0,27$; $m_{2c}=0,30$; $m_{3c}=0,20$; $m_{4c}=0,23$.

Расчет комплексного показателя проводили на основании аддитивной модели с использованием средневзвешенных величин. С учетом абсолютных (измеренных) и относительных (приведенных) значений показателей качества отдельных свойств комплексный показатель качества в целом равен: для контрольного образца $K_0 = 1,360$, для опытного образца $K_0 = 1,685$.

Таким образом, применение квалиметрических методов позволяет осуществлять переход от абсолютных к относительным показателям качества и количественно характеризовать качество новой продукции по сравнению с традиционными изделиями.

Номер научного направления конференции - 3

Сафонова Ольга Николаевна, Харьков-100, ул.Слинько 5, кв.61,

тел. (0572) 97-88-63.