

Зміни органолептичних показників якості нових ласощів під час зберігання

аспірант кафедри товарознавства та експертизи харчових продуктів КНТЕУ
Шаповалова Н.П.

Сучасний ринок та споживачі вимагають розширення асортименту кондитерських виробів з поліпшеними смаковими властивостями, підвищеною біологічною цінністю, зниженою калорійністю та відповідною якістю протягом гарантованого терміну зберігання. З метою задоволення попиту населення сучасні виробники дедалі ширше використовують нетрадиційні добавки. Виходячи з цього, нами запропоновано використання природної сировини, багатой на біологічно активні речовини – дієтичну добавку «Ламідан» та «Цикорлакт».

Фізіологічно-функціональна цінність «Ламідану», який містить в своєму складі альгінові кислоти, дає змогу зберегти ніжну пружно-еластичну консистенцію нових виробів впродовж тривалого терміну зберігання (3 міс).

В рецептурах нових пастильних виробів частка цукру (7%) замінено на «Цикорлакт», що надає готовим виробам приємного кавового кольору, аромату та зменшує коефіцієнт їх солодкості.

Комплексною органолептичною оцінкою відмічено високий рівень якості зефіру «Перлина океану» і лукуму «Східна перлінка» (4,8-5,0 балів), за рахунок вираженого і збалансованого смаку і аромату, притаманному цикорію та пухкої консистенції (табл. 1).

Таблиця 1

Органолептичні показники нових виробів під час зберігання

Найменування	Термін зберігання, діб	Оцінка якості, бал				Відхилення
		Смак, аромат	Зовнішній вигляд	Консистенція	Форма	
Зефір	Свіжо-виготовлен	5,0	5,0	4,9	5,0	Якість відповідає ДСТУ
	30	5,0	5,0	4,9	5,0	«»
	60	5,0	5,0	4,9	4,9	«»
	90	4,9	4,8	4,85	4,9	«»
Лукум	Свіжо-виготовлен					Якість відповідає ДСТУ
	30	5,0	5,0	4,95	5,0	«»
	60	5,0	5,0	4,9	4,9	«»
	90	4,95	4,59	4,8	4,8	«»

Встановлено, що якість продукції при регламентованих умовах зберігання ($18\pm 2^{\circ}\text{C}$, $\phi=75\%$), за органолептичними показниками відповідає вимогам діючої нормативної документації протягом подовженого терміну зберігання (Зміс). За проведеними експериментальними дослідженнями розроблена нормативна документація, згідно якої нові пастильні вироби відповідають показникам безпеки та якості.