



**V МІЖНАРОДНА  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ  
V INTERNATIONAL SCIENTIFIC CONFERENCE**

**ЯКІСТЬ І БЕЗПЕКА  
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ  
FOOD QUALITY  
AND SAFETY**

**11-12 листопада  
November 11-12**

**2021**

**ЗБІРНИК ТЕЗ  
BOOK OF ABSTRACTS**



### 13. ВПЛИВ УМОВ ДЕГУСТАЦІЇ НА РЕЗУЛЬТАТИ СЕНСОРНОЇ ОЦІНКИ НАСТОЯНКИ НА ЯГОДАХ КИЗИЛУ

**А.І. Пошелюзна, здобувач магістратури**

**О.С. Шульга, д.т.н., професор**

*Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна*

Настоянка – алкогольний напій, який виробляють на основі різних інгредієнтів, зокрема спирті та фруктів, прянощів, трав, спецій і кісточок, за рахунок чого відбувається екстрагування біологічно цінних речовин у кінцевий продукт [2]. Відомо [1], що умови сенсорного оцінювання суттєво впливають на їх результат, тому метою дослідження було визначити вплив умов дослідження на результат. Дослідження проводилися в лабораторії кафедри експертизи харчових продуктів Національного університету харчових технологій (м. Київ, Україна) та сенсорної лабораторії Кулінарного центру Миронівського хлібопродукту (м. Вишневе, Київської обл., Україна).

В сенсорній лабораторії Кулінарного центру МХП контролюється освітлення, рівень шуму, наявність сторонніх запахів, температура, вологість та кольорове оформлення. Дегустація проходить в індивідуальних кабінках для мінімізації стороннього впливу на результат.

Відповідно до ДСТУ 4257 нормованими органолептичними показниками є зовнішній вигляд, колір, смак та аромат. До складу дегустаційної комісії входило 10 дегустаторів різної вікової категорії. Отримані результати органолептичного оцінювання наведено на рис. 1.

На рис. 1 наведено результати сенсорного оцінювання настоянки на кизилу в різних лабораторіях. Відповідно до отриманих результатів можна стверджувати, що умови дегустації впливають на результат. Так, зокрема, не дотримані вимоги щодо освітлення в лабораторії НУХТ обумовили більш низьку середню оцінку показника колір.

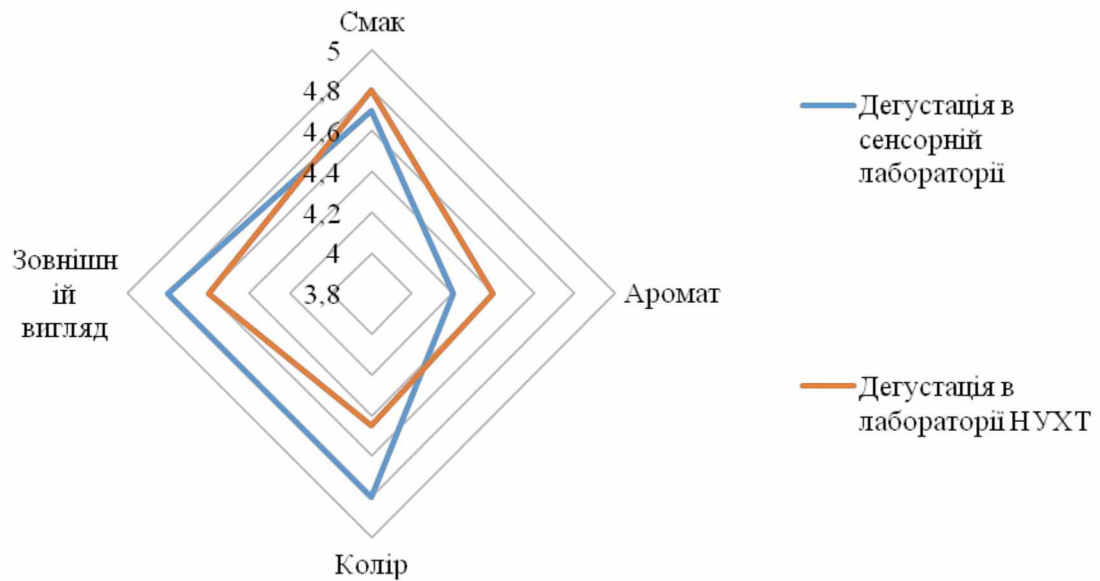


Рисунок 1 – Результати дегустаційного оцінювання настоянки на ягодах кизилу в різних лабораторіях

Нижчий середній бал за показником аромату під час дегустації в сенсорній лабораторії Кулінарного центру МХП обумовлений, напевно, часом проведення дегустації (вранці на відміну від дегустації в лабораторії НУХТ – обідній час). Вищий бал за зовнішнім виглядом в сенсорній лабораторії Кулінарного центру МХП обумовлений правильним оформленням (декоруванням) інтер'єру лабораторії. На смакові відчуття умови дегустації впливу практично не здійснили, оскільки різниця в 0,1 бали знаходиться в межах похибки експерименту.

Отже, отримані результати суттєво відрізняються за окремими показниками, такими як колір та аромат, саме тому для проведення сенсорного оцінювання необхідно використовувати спеціалізовані лабораторії.

## Література

1. Аналіз органолептичний. Метод дослідження смакової чутливості. ДСТУ ISO 3972:2004. – К. : Держстандарт України, 2004. – 21 с.
2. Напої лікєро-горілчані. Технічні умови. ДСТУ 4257:2003– К. : Держстандарт України, 2003. – 26 с.