

16. ДОСЛІДЖЕННЯ СМАКОВИХ ЯКОСТЕЙ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

**К.А. Рябушко
Т.І. Миколів**

Відчуття смаку відіграє важливу роль в житті людини, так як приймає участь в регуляції надходження хімічних елементів до організму людини, формуванні апетиту та регуляції травлення.

Смаковий метод оцінювання харчових продуктів базується на сприйнятті смаку за допомогою смакових рецепторів. Дослідження смаку проводять якісно, розрізняючи основні чотири види смаків, та кількісно, визначаючи інтенсивність смаку. Високоякісним продуктам харчування притаманна смакова гармонійність. В харчовій промисловості в якості харчових добавок широко застосовуються смакові речовини — модифікатори смаку.

Смак тісно пов'язаний з нюховими й тактильними відчуттями, що виникають в ротовій порожнині, комплекс таких відчуттів формує "смачність" харчових продуктів. Смакові відчуття мають велике значення у дослідженні якості та безпеки продуктів оздоровчого і профілактичного призначення.