

позволяет введение белково–липидного комплекса в рецептуру, заменив некоторое количество животного сырья растительным, в данном случае из семян дыни [3].

Список использованной литературы

1. Щербаков, В.Г. Биохимия и товароведение масличного сырья / В.Г Щербаков, В.Г Лобанов // М.: КолосС, 2003. – 360 с.
2. Франко Е.П. Применение растительного сырья для функционального питания / Матер. междунар. науч.–практ. конф. «Функциональные продукты питания», 2009. – С.173–175.
3. Безуглова А.В. Технология производства паштетов и фаршей / А.В. Безуглова, Г.И. Касьянов, И.А.Палагина// М.: ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д, 2004. – 304 с.

УДК 664.6/7

Поп Т. М.

Черновицкий торгово-экономический институт
Киевского национального торгово-экономического университета, г. Черновцы, Украина

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПЕСОЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
С ПОРОШКОМ ЛИСТЬЕВ ГРЕЦКОГО ОРЕХА**

Актуальными вопросами сегодняшнего времени есть проблемы разработки технологии мучных кондитерских изделий с использованием биологически активных добавок, в частности растительного сырья, которые предусматривают снижение энергетической и повышением питательной ценности, что позволяет расширить ассортимент готовых изделий и улучшить органолептические показатели [2].

Перспективным растительным сырьем для мучных кондитерских изделий в частности с песочного теста, является порошок листьев грецкого ореха, которое обогащает готовые изделия клетчаткой, витаминами (А, С, К) и минеральными веществами (Магний, Фосфор, Калий, Кальций, Ферум, Медь, Цинк, Йод) [3].

Основной задачей научных исследований является определение необходимой концентрации порошка листьев грецкого ореха для песочных изделий по органолептическим показателям.

Для определения органолептических показателей песочных изделий с порошком листьев грецкого ореха разработано 50-ти балльную шкалу с учетом основных характеристик, подлежащих оценке: внешний вид, цвет, вкус, запах, вид на взломе [1].

Определение органолептических показателей песочных изделий представлены в виде отдельных дескрипторов на кольцевых профилях: внешний вид: 1 – гладкость поверхности; 2 – сохранность формы; 3 – отсутствие комочков; 4 – отсутствие трещин; 5 – состояние боковой поверхности; цвет: 6 – однородность; 7 – насыщенность; 8 – выраженность; 9 – соответствие вида использованного сырья; вкус: 10 – насыщенность; 11 – чистота; 12 – натуральность; 13 – сбалансированность; 14 – соответствие вида использованного сырья; запах: 15 – насыщенность; 16 – чистота; 17 – натуральность; 18 – соответствие вида использованного сырья; вид на взломе: 19 – пористость; 20 – отсутствие следов непромеса; 21 – равномерность; 22 – рассыпчатость (рис. 1).

Органолептические показатели песочных изделий без добавок (опыт 1 (контроль), песочных изделий с заменой пшеничной муки на порошок листьев грецкого ореха в количестве 0,5% (опыт 2), 1,0% (опыт 3), 1,5% (опыт 4), 2,0% (опыт 5) определяла дегустационная комиссия, в состав которой входили специалисты, имеющие повышенную сенсорную чувствительность.

Как свидетельствуют результаты исследования (рис. 1) замена пшеничной муки в технологии песочных изделий на порошок из листьев грецкого ореха в количестве 0,5% и 1,0% незначительно влияет на органолептические показатели разработанных изделий. Образцы разработанных песочных изделий почти не уступают контрольному образцу.

При замене пшеничной муки на порошок листьев грецкого ореха в количестве 1,5% было отмечено незначительное ухудшение внешнего вида, запаха и цвета, а именно снизились гладкость поверхности, сохранность формы, однородность цвета, чистота и натуральность запаха.

При замене пшеничной муки на порошок листьев грецкого ореха в количестве 2,0% появились недостатки внешнего вида, отмечено появление комочков и трещин на поверхности. Кроме этого было отмечено значительное ухудшение цвета и запаха, а именно снизились однородность, насыщенность, выраженность цвета, его соответствие виду использованного сырья, было отмечено ухудшение чистоты и натуральности запаха.

Поскольку при замене пшеничной муки на порошок листьев грецкого ореха в количестве 2,0% проявляются значительные ухудшения органолептических показателей, то оптимальным количеством порошка из листьев грецкого ореха для замены пшеничной муки в технологии песочного полуфабриката считаем 1,5%.

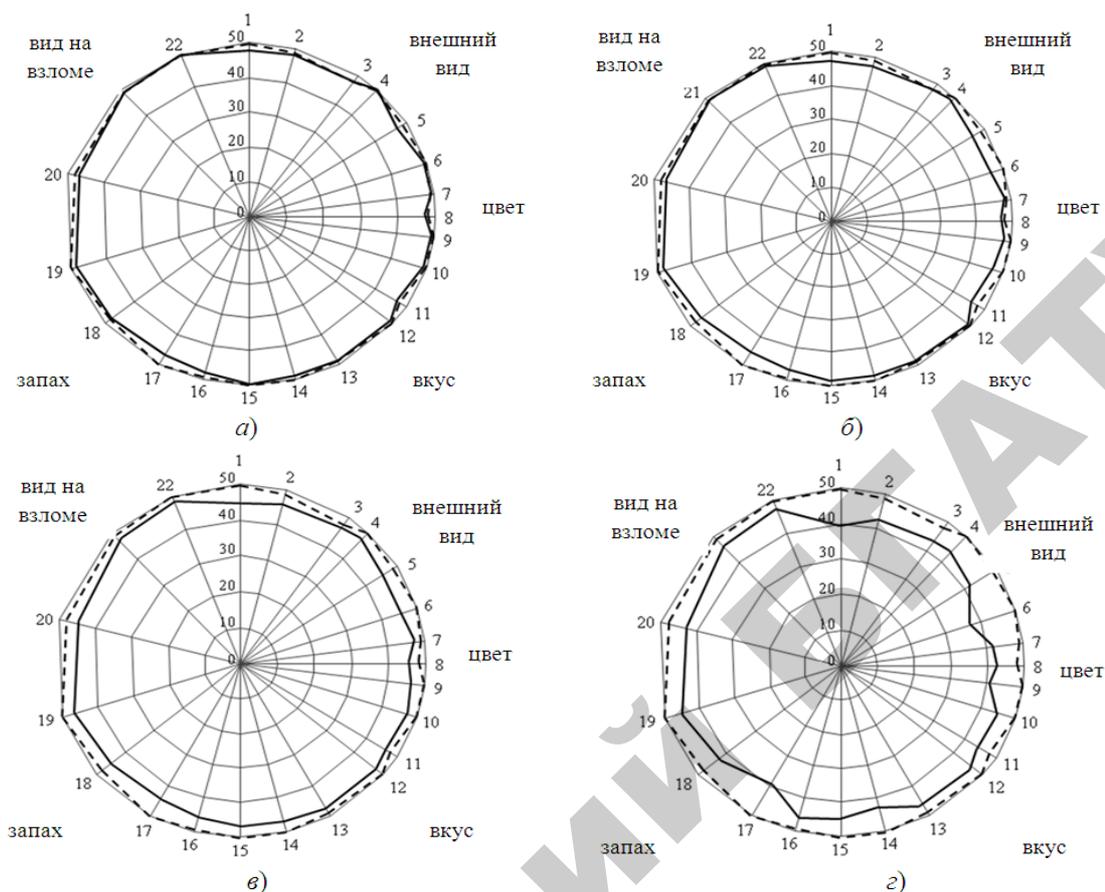


Рисунок 1 – Профили органолептической оценки качества песочных изделий с порошком листьев грецкого ореха

- а) — — опыт 1 (контроль); б) — — опыт 1 (контроль);
 — — опыт 2 (99,5:0,5); — — опыт 3 (99,0:1,0).
 в) — — опыт 1 (контроль); г) — — опыт 1 (контроль);
 — — опыт 4 (98,5:1,5); — — опыт 5 (98,0:2,0).

Таким образом, замена пшеничной муки на порошок листьев грецкого ореха в технологии песочных изделий целесообразно проводить в количестве 1,5%, что позволит обеспечить высокие органолептические показатели разработанных изделий.

Список использованной литературы

1. Sensory analysis. Methodology. Flavour Profile Method Draft International Standart: ISO/DIS 6564. – 1983. – 11 p.
2. Ткаченко А. С. Пошуки шляхів зниження енергетичної цінності борошняних кондитерських виробів / А. С. Ткаченко // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. — 2013. — № 1(57). — С. 94–97.
3. Поп Т. М. Хімічний і фракційний склад порошку із листя волоського горіха / Т. М. Поп, М. Ф. Кравченко // Товари і ринки. – 2014. – №2. — С. 124–131.

УДК [637.523+673.54] 002.35

Василенко З.В., доктор технических наук, профессор,
Стефаненко Н.В., кандидат технических наук, доцент, Андрева И.И., кандидат технических наук, доцент,
Шкабров О.В., кандидат технических наук., доцент
 Могилевский государственный университет продовольствия, Республика Беларусь

ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЯБЛОЧНОГО ПОРОШКА В ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНОГО ПОЛУФАБРИКАТА «КОЛБАСКИ СЫРЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ»

Одним из приоритетных направлений исследований в области разработки новых рецептов и технологий мясopодуКТов в настоящее время является создание комбинированных продуктов, сочетающих животное и растительное сырье. Результатом таких разработок являются продукты, обогащенные не только животным белком,