

ЕКОНОМІКО-СОЦІАЛЬНІ ВІДНОСИНИ В ГАЛУЗІ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ ТА СФЕРІ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Тези доповідей
VI Міжнародної науково-практичної конференції
(9–10 травня 2024 року, м. Львів)

За загальною редакцією
Наталії ПАВЛЕНЧИК

Львів
ЛДУФК ім. Івана Боберського
2024

УДК 637.3

ДЕГУСТАЦІЙНА ОЦІНКА СИРІВ ВИРОБНИЦТВА СІМЕЙНОЇ СИРОВАРНІ «ГАРБУЗОВИЙ РАЙ» ЛОКАЦІЇ РЕСТОРАННОГО ТУРУ ЛЬВІВЩИНИ

Ольга Радзімовська
викладач

*Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського (Україна)*

Марія Паска
доктор ветеринарних наук, професор

*Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського (Україна)*

Дегустація – це термін, який використовують у кулінарії для позначення дії, спрямованої на уважне оцінювання смакових та ароматичних характеристик продукту харчування.

Органолептичний аналіз – сенсорний аналіз харчових продуктів, смакових і ароматичних речовин за допомогою зору, слуху, нюху, смаку, дотику.

За допомогою органолептичного методу можна визначити такі характеристики харчових продуктів, як смак, аромат, забарвлення, форма, температура, консистенція, а також фальсифікація продукту.









Зовнішній вигляд оцінюють за допомогою зору. Для правильного визначення зовнішнього вигляду треба мати досвід та знати критерії оцінки. Колір – головний елемент естетичного оформлення. Він сприяє привертанню уваги та є показником доброякісності. Смак і запах – показники якості, від яких залежать споживні властивості продукту. Смак сприймається смаковим апаратом організму людини в ротовій порожнині. Запах – відчуття, яке виникає під впливом пахучих речовин на рецепторі носа. Консистенція визначається сумою властивостей виробу, які сприймаються органами нюху, зору й дотику. [1].

Дослідженням і вивченням органолептичних методів сирів займаються науковці нашої країни, зокрема С. О. Самойленко, В. В. Євлаш, Т. С. Фещук, В. В. Бабицький та інші.

Мета дослідження – дегустаційне оцінювання сирів: «Верде», «Годз», сиру із чорним трюфелем, «Лісової пісні», «Літнього з афинами», «Світанку», «Говерли», сиру Монастирського виробництва сімейної сироварні «Гарбузовий рай» за п'ятибальною шкалою.

Методи й матеріали дослідження: органолептичний, сенсорний. Смак і аромат сирних делікатесів розкривається лише за кімнатній температурі. Тож перед дегустацією сир було вийнято з холодильника приблизно за 30–60 хвилин. Такий процес називається «розслабленням» або темперуванням сиру. Холодний сир має приглушений смак і аромат, а також одноманітну воскову текстуру [2].

За результатами власних досліджень було визначено характеристики харчового продукту сирів (рис. 1), його смаку, аромату, забарвлення й текстури. Результати внесено в дегустаційний аркуш (див. рис. 1). Дегустацію проводили в закладі ресторанного господарства «Під синьою пляшкою», дегустаторів було 11 (професійні дегустатори й відвідувачі закладу).

Асортимент	Зовнішній вигляд	Смак	Запах	Текстура	Середній бал
Верде 	4	5	5	5	4,8
Годз 	5	5	4	4	4,5
З чорним трюфелем 	3	5	5	4	4,3
Лісова пісня 	3	3	4	4	3,5
Літній з афинами 	4	4	4	4	4
Світанок 	4	5	5	4	4,5
Говерла 	5	5	5	5	5
Монастирський 	4	4	5	4	4,3

Дегустаційний аркуш (рис. 1).

Провівши дегустаційне оцінювання сирів, було визначено їхню оцінку за п'ятибальною шкалою (їхній зовнішній вигляд, смак, запах, текстуру) і підведено результати (загальний бал). Отже, «Верде» – 4,8;

«Годз» – 4,5; Сир з чорним трюфелем – 4,3; «Лісова пісня» – 3,5; «Літній з афинами» – 4; «Світанок» – 4,5; «Говерла» – 5; Сир Монастирський – 4,3 бала.

За результатами дегустаційної оцінки встановлено максимальну кількість балів сиру «Говерла» й рекомендовано до використання як одного з найкращих видів.

Список використаних джерел

1. Органолептичний аналіз харчових продуктів: метод, рек. / уклад.: М. М. Воробець, А. В. Сачко, О. В. Сема, С. Д. Борук. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 32 с.
2. Тютюкова Д. О., Гринченко Н. Г., Пивоваров П. П., Гринченко О. О. Аналіз технологій продукції з сиру кисломолочного, як передумова інноваційного задуму нової продукції. *Зб. наук. пр. ХДУХТ*. 2017. Ч. 1. С. 103–117.
3. Гарбузовий рай. URL: <https://garbuzovyjraj.com/shop/miks-syru-hodz-mahura-verde/>