

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Департамент харчової промисловості Міністерства України

Харківський державний університет харчування та торгівлі

ДН «Харківський регіональний науково-виробничий
центр стандартизації, метрології та сертифікації»

НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ

ОЗДОРОВЧЕСЬ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

XXI СТОЛІТТЯ

Тези доповідей

Міжнародної науково-практичної конференції

21 жовтня 2010 р.

Харків
2010

ОРГАНОЛЕПТИЧНИЙ КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ВАРЕНИХ КОВБАС

М'ясо та м'ясні продукти займають значне місце у харчуванні, що пов'язано з їх харчовою, біологічною цінністю та органолептичними властивостями. Ці продукти належать до найважливіших у харчовому раціоні, оскільки є джерелом повноцінних білків, жирів, екстрактивних речовин та вітамінів.

Важливою характеристикою варених ковбас є органолептична оцінка якості. За допомогою хімічного аналізу можна перевірити, як зміни у рецептурі впливають на окремі показники, наприклад, вміст води, жиру, білка, проте, це не дає можливості виявити наскільки зміни у рецептурі впливають на показники якості: колір, консистенцію, запах і смак. Органолептична оцінка варених ковбас дає можливість встановити: чи впливають зміни у технології виробництва на показники якості варених ковбас. За результатами цієї оцінки приймають рішення: можна застосовувати ту або іншу технологію чи ні.

Органолептичні дослідження проводять за допомогою різних методів. Так, у Німеччині існує два сенсорних методи досліджень: тест трикутника (ТТ) та дослідження за схемою DLG (схема Німецького сільськогосподарського товариства). Найбільше практичне застосування має тест ТТ, який використовується для визначення різниці між двома партіями ковбас. Дослідні зразки ковбас можуть відрізнятися за рецептурою, добавками, технологією виготовлення та ін. Для проведення цього тесту ознака відмінності повинна бути тільки одна, інші характеристики мають бути ідентичними.

Для проведення тесту ТТ тестуючі отримують три дослідних закодованих зразки. Два зразки виготовляють ідентичним способом і вони, відповідно, мають однакові характеристики. Третій зразок виготовляють іншим способом.

Тестуючі повинні дати відповідь на наступні запитання:

1. Які зразки є ідентичними?
2. За якими показниками встановлено ідентичність зразків?
3. За якими показниками відрізняються зразки?

Перше запитання існує для того, щоб відрізнити зразки між собою. У проведенні тестування беруть участь 8 експертів. Загальна кількість експертів для органолептичної оцінки становить 16 осіб. Ця група експертів складається як із чоловіків, так із жінок, фахівців та нефактівців, проте, усі вони ознайомлені з органолептичною

УДК 65.011.4:65.014.1
ББК 53.51

Редакційна колегія:

О.І. Черевко, д-р техн. наук, проф.
(відп. редактор);
Л.М. Янчева, канд. екон. наук, проф.
(заст. відп. редактора);
В.М. Михайлов, д-р техн. наук, проф.
(заст. відп. редактора);
Л.М. Крайнюк, канд. техн. наук, проф.
(заст. відп. редактора);
М.Л. Серіс, канд. техн. наук, доц.
(відп. секретар);
Р.Ю. Паєлюк, д-р техн. наук, проф.;
В.В. Яницький, канд. техн. наук, проф.

Г.М. Лисюк, д-р техн. наук, проф.;
Н.В. Дуденка, д-р мед. наук, проф.;
М.О. Янчева, канд. техн. наук, доц.;
П.П. Пиловаров, д-р техн. наук, проф.;
Ф.В. Перцевої, д-р техн. наук, проф.;
О.О. Гринченко, д-р техн. наук, проф.;
М.П. Головки, д-р техн. наук, проф.;
В.О. Коваленко, д-р техн. наук, проф.;
В.В. Євласи, д-р техн. наук, проф.;
М.О. Середенко, нач. редакційно-
видавничого відділу

Рекомендовано до видання вченою радою Харківського державного університету харчування та торгівлі, протокол № 2 від 06.10.10 р.

Новітні технології оздоровчих продуктів харчування XXI століття [Текст] : Міжнародна науково-практична конференція, 21 жовтня 2010 р. : [тези] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.] ; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2010. – 396 с.

ISBN 978-966-405-173-3

Збірник містить тези доповідей з новітніх технологій продуктів харчування з оздоровчими властивостями. Також розглянуто питання та проблеми дитячого, дієтичного та лікувально-профілактичного харчування, контролю якості та безпеки харчових продуктів.

Збірник розраховано на наукових та практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів та студентів вищих навчальних закладів.

УДК 65.011.4:65.014.1
ББК 53.51

ISBN 978-966-405-173-3

Видається в авторській редакції
© Харківський державний університет
харчування та торгівлі, 2010