

УДК 637.52

Лариса Борсолюк, Любов Войцехівська, Сергій Вербицький, Тетяна Шелкова
 Інститут продовольчих ресурсів НААН, м. Київ, Україна

**ОЦІНЮВАННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ХАРАКТЕРИСТИК М'ЯСНИХ
 ПАШТЕТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

Larysa Borsoliuk, Liubov Voitsekhivska, Sergii Verbytskyi, Tetiana Shelkova
**EVALUATION OF SENSORIAL CHARACTERISTICS OF MEAT PATES FOR
 FUNCTIONAL NUTRITION**

У сучасній науковій лексиці під терміном «функціональні харчові продукти» розуміють харчові продукти, призначені для систематичного вживання з метою збереження здоров'я та поліпшення його стану, зниження ризику розвитку низки захворювань тощо. Функціональні м'ясні продукти створюють на основі комбінування й оптимізації складу з метою досягнення необхідної харчової та біологічної цінності, збереження цінних складових сировини, компенсації нестачі ряду макро- і мікронутрієнтів шляхом включення до рецептур інгредієнтів функціональної дії. Плануючи розроблення, впровадження технології та розміщення на ринку функціональних м'ясних продуктів, доцільно дотримуватися такого алгоритму. Насамперед, слід переконатися, що використовувана сировина, наприклад ліпідні компоненти, позитивно впливає на здоров'я. Далі необхідно виконати доцільні зміни у складі та відповідним чином адаптувати технологію виробництва та зберігання продукту. Функціональні властивості м'ясного продукту повинні бути підтверджені шляхом комплексних наукових досліджень – не лише у сенсі локального короткотермінового ефекту, а й у рамках науково обґрунтованої схеми спеціального харчування поряд з іншими складниками раціону. І, певна річ, інформація про користь продукту для здоров'я має бути в ясний, зрозумілий і правдивий спосіб донесена до споживачів. Зокрема, для поліпшення жирнокислотного складу м'ясних продуктів до їх рецептур додають рослинні масла у вигляді емульсій. У рамках досліджень функціональних м'ясних паштетів, на виробничій базі ТОВ «Візит» (м Узин Київської обл.) було виготовлено 4 модельних зразки – контрольний і три експериментальні (табл. 1).

Таблиця 1

Пропоновані рецептури функціональних м'ясних паштетів

Назва сировини, прянощів та матеріалів	Масова частка складників у рецептурах, %			
	Контроль	I	II	III
1	2	3	4	5
Свинина напівжирна бланшована	33,0	30,0	25,5	28,0
Яловичина вищого сорту бланшована	15,0	10,0	13,0	12,0
Печінка куряча, яловича, бараняча сира	24,0	20,0	20,0	20,0
Бульйон від бланшування м'ясної сировини	10,0	16,0	16,0	15,0
Борошно кукурудзяне	–	2,0	–	–
Борошно лляне	–	–	2,5	–
Борошняна суміш (кукурудзяне та лляне 1:1)	–	–	–	2,0
Купаж соняшникової та лляної олій 90:10	–	5,0	5,0	–
Купаж кукурудзяна та лляної олій 85:1	–	–	–	5,0
Масло вершкове	5,0	4,0	5,0	5,0

1	2	3	4	5
Морква пасерована	8,0			
Цибуля ріпчаста пасерована	3,4			
Сіль кухонна	1,2			
Цукор-пісок	0,3			
Перець духмянний мелений	0,1			
Всього	100			

Важливі для забезпечення загальної якості готової продукції органолептичні показники оцінювали за допомогою бальної системи згідно з ДСТУ 8449:2015 «Продукти харчові консервовані. Методи визначення органолептичних показників, маси нетто чи об'єму та масової частки складових частин». Результати органолептичного оцінювання порівнювали з показниками якості, що наведені в ДСТУ 7050:2009 «Консерви м'ясні. Паштети печінкові. Загальні технічні умови», одночасно відслідковуючи відповідність досліджуваних паштетів вимогам зазначеного стандарту. Оцінювання органолептичних властивостей паштетів виконували співробітники відділу технології м'ясних продуктів Інституту продовольчих ресурсів НААН. Результати експертизи готових паштетів наведено в таблиці 2 та на рисунку 1.

Таблиця 2

Результати органолептичного оцінювання функціональних м'ясних паштетів

Зразок	Показник					Загальна оцінка
	Зовнішній вигляд	Колір	Запах та аромат	Консистенція	Смак	
Контроль	4	5	4	5	5	4,6
Рецептура 1	4	5	5	5	5	4,8
Рецептура 2	5	4	5	5	5	4,8
Рецептура 3	5	5	5	5	5	5,0



Рисунок 1. Профілограма органолептичного оцінювання

Оскільки, середня оцінка органолептичних показників досліджуваних м'ясних паштетів була в межах від 4,8 бали до 5,0 балів. За всіма показниками досліджувані зразки м'ясних паштетів відповідали нормативним вимогам, які висуваються для аналогічних продуктів.