

ОЦІНКА ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ТА ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЙОГУРТІВ ЗА ДЕСКРИПТОРНО-ПРОФІЛЬНИМ МЕТОДОМ

В.П. Крамар, студент СВО «Magistr», cybkoviktoria@gmail.com

Науковий керівник – к. с.-г. н доцент Стріха Л.О.

Миколаївський національний аграрний університет

У статті викладено результати застосування сучасної методики сенсорного аналізу з використанням дескрипторно-профільного методу: нами була розроблена п'ятибальна система оцінки якості органолептичних показників (дескрипторів) і проведено профілювання зразків йогуртів, встановлений їх рівень якості. В цілому всі зразки відповідають вимогам ДСТУ 4343:2004 за якістю упакування і маркування, органолептичними та фізико-хімічними показниками.

Ключові слова: йогурти, органолептичні та фізико-хімічні показники, дескрипторно-профільний метод

Постановка проблеми. Молочні переробні підприємства України виробляють широкий асортимент йогуртів, що постійно змінюється. Вивчивши дослідження кон'юнктури ринку, необхідно зауважити, що попит на даний продукт найбільш стабільний та що постійно зростає [1].

Проте, в останні роки якість молочних продуктів викликає багато зауважень, що пов'язано з такими факторами як: якість сировини, її фальсифікація, та порушенням технології виробництва йогуртів тощо.

Таким чином, актуальним є об'єктивне дослідження асортименту та проведення контролю якості йогуртів, що впливає на їх конкурентоздатність на молочному ринку.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Під безпечністю продукції розуміють відсутність будь-якого ризику для життя, здоров'я, майна споживача і навколишнього природного середовища при звичайних умовах використання, зберігання, транспортування, виготовлення і утилізації продукції [2].

Якість продукції визначається її значенням, яке вона має для споживача та її виробника: якість та ефективність виробництва перебувають у прямій залежності і доповнюють одна одну; якість є основою скорочення витрат і виживання підприємства в умовах жорсткої конкуренції; з позиції споживача якість виробу визначає ступінь задоволення потреб, на які повинен своєчасно орієнтуватися його виробник [3].

У міжнародному стандарті ISO 9000-2007 зазначається, що якість – ступінь, до якого сукупність власних характеристик задовольняє сформульовані потреби або очікування, загальнозрозумілі або обов'язкові [4].

Після вступу України до Світової організації торгівлі особливо актуальним стало питання державного регулювання якості продукції, що здійснюється через систему стандартизації та сертифікації.

За рахунок впровадження міжнародних та європейських стандартів і

відмови від застосування різних стандартів для внутрішнього ринку та експорту зменшаться витрати на обов'язкове підтвердження відповідності експортної продукції, залежно від виду продукції, на 3-5% [5].

При оцінці якості товару насамперед визначається його відповідність стандартам. Оцінювання відповідності – це процедура підтвердження відповідності, шляхом якої незалежна від виробника (продавця, виконавця) та споживача (покупця) організація документально засвідчує, що продукція відповідає встановленим вимогам.

Постановка завдання. Оцінити органолептичні та фізико-хімічні показників йогуртів за дескрипторно-профільним методом.

Матеріали і методика досліджень. Дослідження проведені у ПрАТ «Лакталіс Миколаїв». Весь статистичний аналіз вихідного матеріалу проведений за загальноприйнятими методиками з використанням комп'ютерної програми STATISTICA та MS Excel.

При проведенні досліджень застосовували стандартизовані загальноприйняті методики. Якість йогуртів визначали за ДСТУ 4343 : 2004 «Йогурти. Загальні технічні умови». Відбір проб та дослідження якості проводили за ДСТУ 4343 : 2004 «Йогурти. Загальні технічні умови».

Результати досліджень. Згідно з обраним критерієм інтерпретації результатів органолептичної оцінки продукції встановлюємо шкалу рівня якості продукції (табл. 1):

Таблиця 1

Оцінювальна шкала рівня якості йогуртів

№	Оцінення рівня якості	Бали	Характеристика якості
1.	„Відмінно”	4,5 – 5,0	Досліджуваний зразок йогурту відповідає всім стандартним органолептичним показникам. Зразок володіє найліпшими органолептичними показниками якості.
2.	„Добре”	3,5– 4,4	Досліджуваний зразок йогурту має добрі органолептичні показники якості, у відповідності до вимогам стандарту.
3.	„Задовільно”	2,5 – 3,4	Досліджуваний зразок йогурту має задовільні органолептичні характеристики, у відповідності до вимогам стандарту.
4.	Нижче задовільного”	1,5 – 2,4	Досліджуваний зразок йогурту має незадовільні органолептичні показники якості, що не відповідають вимогам стандартів.
5.	„Незадовільно”	0 – 1,4	Досліджуваний зразок йогурту абсолютно не придатний для вживання, не відповідає вимогам стандартів за показниками якості.

Зобразимо у вигляді діаграми 1 рівень якості зразків йогуртів.

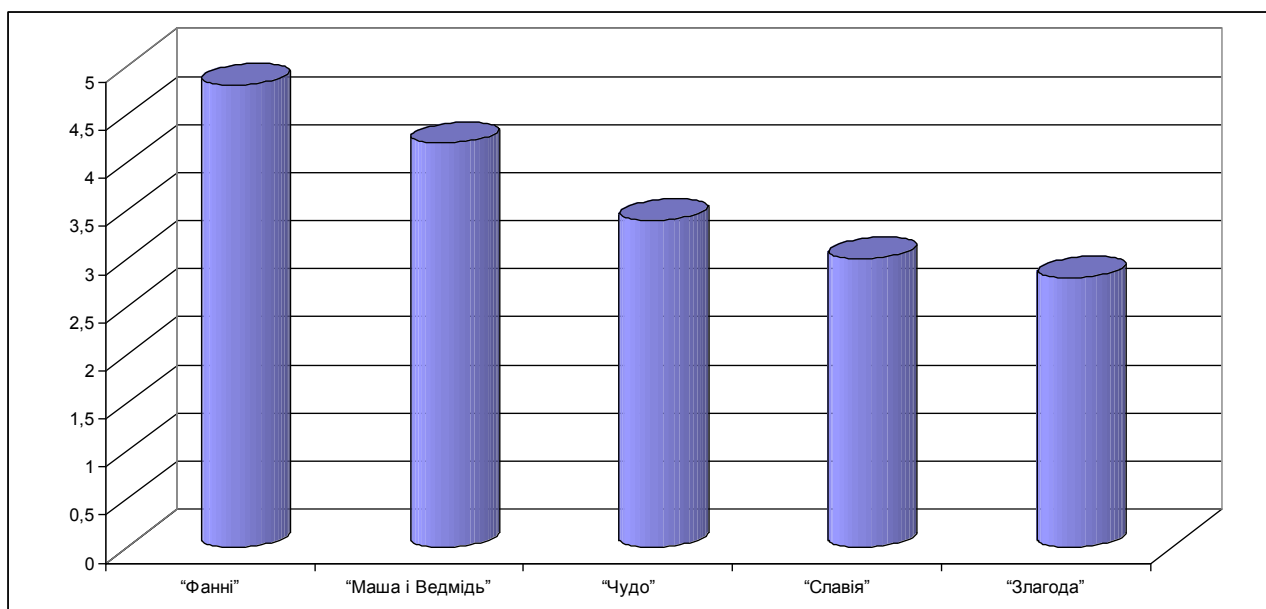


Рис. 1. Рівень якості зразків йогурту.

Згідно даних проведеної оцінки органолептичних показників можна зробити проміжні висновки і встановити рівень якості. Так «відмінну» якість отримав йогурт «Фанні» – 4,8 балів, «добру» якість отримали всі інші зразки, хоча найменший бал має йогурт «Злагода» – 2,8 бали.

З метою більш гарного наглядного сприйняття досліджуваних результатів проводимо графічне опрацювання – будуюмо профілограми (рис.2, 3, 4, 5, 6).

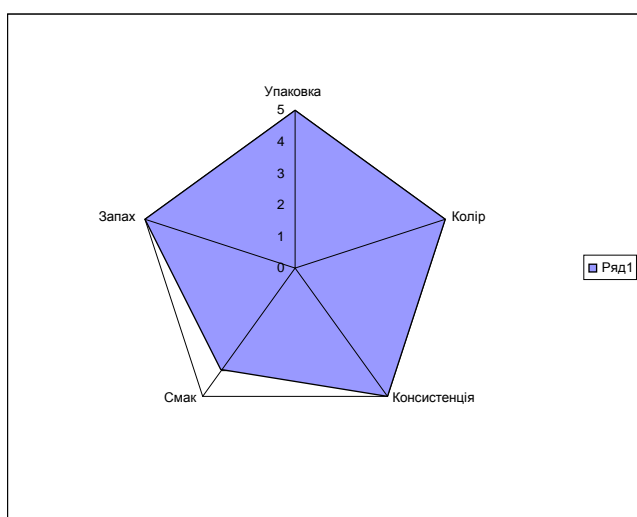


Рис.2. Профілограма йогурту «Фанні»

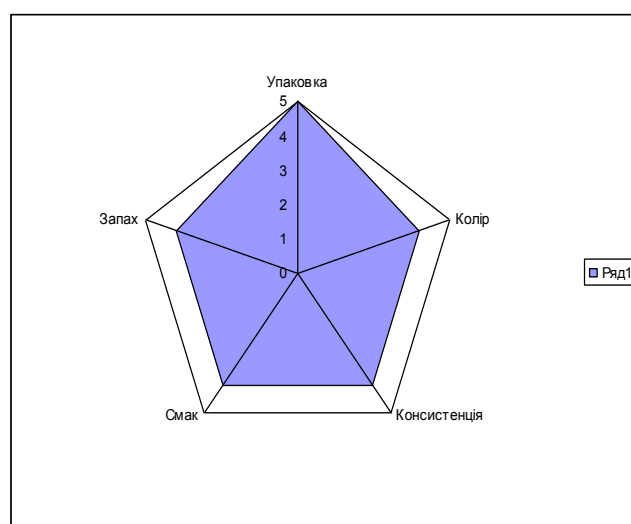


Рис.3. Профілограма йогурту «Маша та Ведмідь»

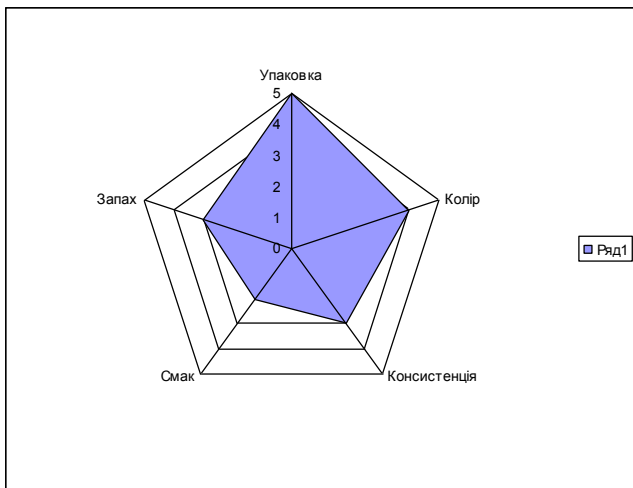


Рис.4. Профілограма йогурту «Чудо»

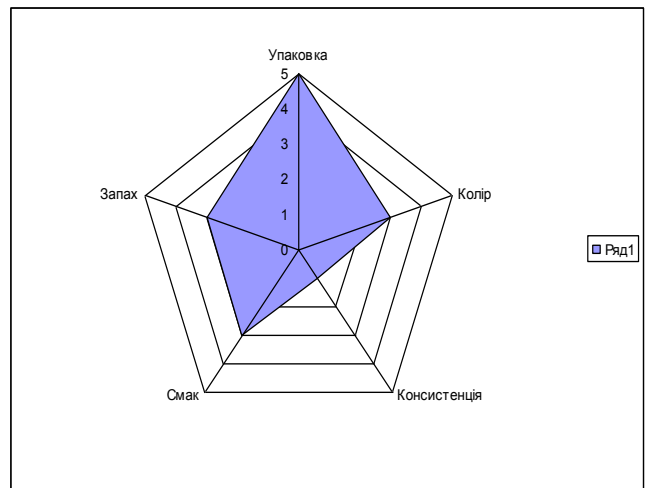


Рис. 5. Профілограма йогурту «Славія»

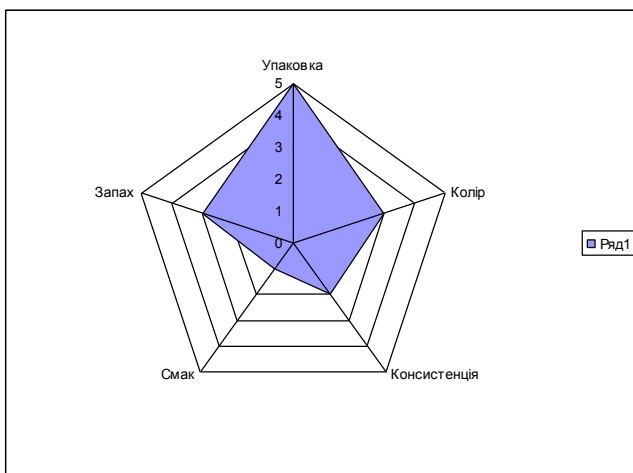


Рис.6. Профілограма йогурту «Злагода»

На графіку видно, що відмінну якість має йогурт «Фанні», найгіршу – «Злагода». Найнижчий бал цей йогурт отримав за показником смаку і консистенції – 2 і 1 бала.

Як видно з профілограм, найменші бали в переважній більшості зразків отримали такі показники, як смак і консистенція. Лише в йогурті «Фанні» рівень всіх показників органолептики задовольняє параметри максимального профілю продукту.

Висновки і перспективи подальших досліджень. Застосована сучасна методика сенсорного аналізу з використанням дескрипторно-профільного методу: нами була розроблена п'ятибальна система оцінки якості органолептичних показників (дескрипторів) і проведене профілювання зразків йогуртів, встановлений їх рівень якості. В цілому всі зразки відповідають вимогам ДСТУ 4343:2004 за якістю упакування і маркування, органолептичними та фізико-хімічними показниками: відмінну якість має йогурт «Фанні» – 4,8 балів, задовільний рівень якості має йогурт «Злагода» – 2,8 бали, добру якість отримали всі інші зразки.

Список використаних джерел

1. Васильчак С.В. Формування ринку молока в Європейському союзі: уроки для України. *Економіка АПК*. 2005. №5. С.139-146.
2. Лосєв А. Перспективний ринок йогуртів. *Продукти харчування*. 2008. № 17. С. 10-14.
3. Протасова Л.В. Аналіз виробництва молока та молочних продуктів в Україні. *Міжнародний збірник наукових праць*. 2008. Вип. 16. С. 229-234.
4. Дейнеко Л.В. Продовольчий комплекс України: стан і перспективи розвитку. К. : Наук. Думка, 2007. 276с.
5. Тошина, Н.П. Механізм стабілізації ринку і молоко продукції України в умовах обмеженості ресурсів. *Наука молода*. 2008. №4. С.48-51.

V. Kramar. Evaluation of organoleptic and physicochemical parameters of yogurts by descriptor-profile method

The article presents the results of application of modern methods of sensory analysis using the descriptor-profile method: we have developed a five-point system for assessing the quality of organoleptic parameters (descriptors) and profiling samples of yogurt, established their quality level. In general, all samples meet the requirements of DSTU 4343: 2004 for the quality of packaging and labeling, organoleptic and physicochemical parameters.

Keywords: yogurts, organoleptic and physicochemical parameters, descriptor-profile method