

NO RUDZU MAIZES UN MEDUS IZSTRĀDĀTU PRODUKTU SENSORAIS NOVĒRTĒJUMS

SENSORY EVALUATION OF PRODUCTS FROM THE RYE BREAD AND HONEY

PZ 8. semestra studente **Rūta Bērziņa**

Zinātniskā darba vadītāja profesore, *Dr.sc.ing.* **Daiga Kunkulberga**

Abstract

Sensory evaluation was observed in four product samples (rye bread and honey bars with chocolate glaze, rye bread coated with honey caramel, seeds or rye breadcrumbs, rye bread and honey jelly). Using quantitative response scale and hedonic scale was rated intensity of some characteristic and product liking.

Ievads

Izstrādātiem četriem jaunajiem produktiem, kas ir rudzu maizes un medus batoniņš ar šokolādes glazūru, rudzu maizes gabaliņi medus karamele ar grauzdētām sēklām vai rudzu rīvmaizi, rudzu maizes un medus želeja, kā viens no kontroles posmiem pirms to ieviešanas tirgū, ir sensorā novērtēšana. Izmantojot testus, var noteikt produkta patikšanas pakāpi, īpašību intensitāti un noteikt produktu nepilnības, kuras tālākajos produkta attīstības posmos iespējams novērst. Darba mērķis ir noteikt četru jaunu produktu patikšanas pakāpi un īpašību (aromāta, konsistences, saldas garšas) intensitāti.

Metodika

Pētāmais objekts čerti produkti, kuru pamatizejviela ir rudzu maize un medus. Produktu sensora novērtēšana un arī sagatavošana notika Latvijas Lauksaimniecības universitātē. Sensorajā vērtēšanā piedalījās 30 vērtētāji. Izmantojot hēdonisko skalu vērtētāji raksturoja produkta patikšanas pakāpi, bet ar līniskalas palīdzību raksturoja produkta aromāta, saldas garšas un konsistences intensitāti. Iegūtie rezultāti tika apstrādāti, izmantojot dispersijas analīzi un Tjūkija testu.

Rezultāti

Vienlīdzīgi vērtētajiem patika izstrādājumi ar medus karameli un sēklām, un maizes- šokolādes batoniņš. Jauno produktu patikšanas pakāpe bija no 5,8 līdz 8,0 vienībām hēdoniskajā skalā, kas raksturojas ar apzīmējumiem no “mazliet patīk” līdz “ļoti patīk”. Konsistences ziņā cietākie bija abi medus karameles maizes paraugi, bet vismīkstākais medus - maizes želeja. Trīs paraugiem - batoniņam ar šokolādes glazūru un maizes gabaliņiem medus karamelē ar rudzu rīvmaizi un sēklām ir vienlīdz izteikts aromāts. Izteiktāks aromāts batoniņam veidojas no šokolādes, medus un maizes aromāta. Vismazāk izteiktais aromāts bija maizes želejas paraugam, jo izejvielas atšķirībā no pārējiem produktiem tika šķīdinātas ūdenī. Arī ūdens daudzums ietekmēja to, ka šis paraugs nebija ar izteikti saldu garšu. Vissaldākais paraugs bija ar rudzu maize medus karamelē ar rudzu rīvmaizi, tāpēc ka atšķirībā no pārējiem produktiem, tam nebija pievienota neviena papildus izejviela salduma mazināšanai. Batoniņš tika papildināts ar skābu plūmju sīrupu, savukārt maizei ar medus karameli, skābumu mazināja sēklas.

Secinājumi

1. Produkts, kurš satur bagātīgu izejvielu klāstu, gan patikšanas ziņā, gan īpašību intensitātes izvērtējumā ieguvis augstāku novērtējumu.
2. Produkta saldās garšas mazināšanai var izmantot skābus sīrupus un grauzdētas sēklas.
3. Šķīdinot produkta izejvielas ūdenī, tas zaudē savu aromātu un salduma intensitāti.