

## УНІФІКАЦІЯ СИСТЕМИ ОЦІНКИ СМАКУ МОДИФІКАТОРІВ СМАКУ ТА ПОТЕНЦІАЛ ЇЇ ВИКОРИСТАННЯ

Пруцев О.С.

*Національний технічний університет  
«Харківський політехнічний інститут, м. Харків*

В роботі розглянуто доцільність створення бази даних модифікаторів смаку та її використання для моделювання нових продуктів.

Для оцінки солодкості цукрозамінників використовується одиниця SES (sweetness equivalency of saccharose – солодкість еквівалентна цукрозі). Аналогічні одиниці вимірювання можуть бути використані для оцінки інших видів смаку – кислого, солоного, гіркого та умамї.

При використанні таких одиниць вимірювання всі модифікатори смаку (або взагалі всі інгредієнти та харчові добавки, що впливають на смак виробу) можуть бути зведені до загальних баз даних, які надалі зможуть бути використані при моделюванні смаку нового продукту. Такий підхід зменшує витрати цінних ресурсів на довгі експерименти та дозволяє вести більш продуктивний діалог у питаннях смаків без можливих похибок через людський фактор при роботі з дегустаторами.

Використання баз даних та програм моделювання при таких випробуваннях має додаткову перевагу, оскільки, як і солодкість підсолоджувачів, смакові інтенсивності інших видів смаку також змінюється залежно від багатьох факторів, таких як концентрація або . Людині дуже важко прорахувати такі зміни, тоді як використання програм моделювання та уніфікованих систем дозволяє відстежувати вплив найменших змін у складі або формі продукту на смак, який отримується у результаті.

### **Література:**

1. Дорохович А. М. Цукри, цукрозамінники, підсолоджувачі та їх використання при виробництві кондитерських виробів.

<https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/e97d61f0-37e5-4bc9-be2e-f652556608ea/content>