

УДК 665.335

ВЛИЯНИЕ РЕЦЕПТУРЫ НА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

ГАЙБУЛЛАЕВА Гулбадонбегим Кахрамоновна

Научный соискатель

Бухарского Государственного Технического Университета

АРАКЧЕЕВ Евгений Анатольевич

Научный соискатель

Бухарского Государственного Технического Университета

д.т.н. проф. МАЖИДОВ Кахрамон Халимович

Профессор кафедры

Бухарского Государственного Технического Университета

Органолептические свойства продукта - это первое, что оценивает потребитель: внешний вид, цвет, структура, запах, вкус, послевкусие. Именно поэтому при разработке закусок на основе зернового сырья важнейшим этапом становится изучение влияния рецептурных компонентов на восприятие продукта.

Основной структурообразователь - это, как правило, мука (ржаная, пшеничная, рисовая и др.), которая формирует базовую текстуру. С её помощью задается плотность, пористость и ломкость изделия. Чем выше доля муки, тем плотнее и суше продукт, а при добавлении разрыхлителей или крахмала - более пористым и воздушным. Отруби и клетчатка, придавая изделию полезность и функциональность, также влияют на консистенцию: делают её более грубой и рассыпчатой. Однако избыток отрубей может вызывать ощущение сухости, горечи и неприятную плотность во рту, что требует введения смягчающих компонентов. Хлопья добавляют объем и хруст, делают текстуру более рыхлой и воздушной. Их использование особенно эффективно в детских и диетических закусках. Солод и овощные порошки (морковь, свёкла, томат, тыква) обогащают вкус, влияют на аромат и придают изделию натуральную окраску. Пример: морковный порошок придаёт лёгкую сладость и красивый оранжевый оттенок, а яблочный - фруктовую кислинку, которая хорошо сочетается с зерновой основой.

Подсластители и специи задают финальный вкусовой акцент. Сладость может усиливать восприятие текстуры, делая её более «мягкой» на вкус, а пряности формируют стойкий аромат и улучшают вкусовую насыщенность,

особенно в безглютеновых продуктах. Таким образом, каждый компонент рецептуры в той или иной степени влияет на органолептические характеристики, и даже незначительное изменение процентного содержания может существенно повлиять на конечное восприятие. В процессе разработки рецептов важно проводить предварительное дегустационное тестирование, сравнение с контрольными образцами и последующую коррекцию состава. Только таким образом можно достичь желаемого баланса между пользой и вкусовой привлекательностью.

Влияние компонентов на органолептические характеристики закусочных изделий

Компонент	Влияние на вкус	Влияние на текстуру	Влияние на цвет/внешний вид	Влияние на аромат
Ржаная мука	Нейтральный, слегка хлебный	Формирует плотную структуру	Серо-коричневый оттенок	Слабый, зерновой
Овсяные хлопья	Мягкий, сладковатый	Повышает хрусткость	Светлый, слегка шероховатый	Лёгкий, овсяной
Пшеничные отруби	Легкая горчинка при переизбытке	Делает структуру рыхлой, сухой	Более тёмный, неоднородный цвет	Незначительный
Картофельные хлопья	Слегка сладковатый, нейтральный	Смягчают текстуру, удерживают влагу	Бледный, матовый	Практически отсутствует
Морковный порошок	Натуральная сладость	Умеренное воздействие	Яркий оранжевый оттенок	Характерный овощной, лёгкий
Яблочный порошок	Сладко-кислый, свежий	Повышает пористость	Светло-жёлтый	Фруктово-фреш, приятный
Солод ржаной	Хлебный, карамельный	Делает тесто пластичным	Темно-коричневый	Интенсивный солодовый аромат
Тмин	Пряный, слегка острый	Не влияет	Видимые вкрапления	Сильный, характерный
Подсолнечное масло	Обогащает вкус, смягчает	Повышает ломкость и хрупкость	Придаёт блеск при глазировке	Умеренный, растительный

Компонент	Влияние на вкус	Влияние на текстуру	Влияние на цвет/внешний вид	Влияние на аромат
Мёд/натуральные подсластители	Сладкий, насыщенный	Смягчают текстуру	Золотистый оттенок после выпечки	Тёплый, карамельный

Источник литературы

1. Бутковский, В. А. (2012). Технология муки, крупы и комбикормов. — Москва: КолосС.
2. Казаков, Е. Д., & Кретович, В. Л. (2013). Биохимия зерна и продуктов его переработки. — Москва: Агропромиздат.
3. Shewry, P. R., & Hey, S. J. (2015). The contribution of wheat to human diet and health. *Food and Energy Security*, 4(3), 178–202.
<https://doi.org/10.1002/fes3.64>