



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **46398** (13) **U**
(51) МПК (2009)
A23В 7/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ЗЕРНОВОЇ КВАСОЛІ БІЛОЇ

1

(21) u200904989

(22) 20.05.2009

(24) 25.12.2009

(46) 25.12.2009, Бюл.№ 24, 2009 р.

(72) БАЛЯ ЛІЛІЯ ВІКТОРІВНА, ЖУК ВАЛЕНТИНА
АНАТОЛІЙВНА

(73) ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ СПОЖИВЧОЇ
КООПЕРАЦІЇ УКРАЇНИ

2

(57) Спосіб оцінки якості зернової квасолі білої, що включає оцінку за наступними органолептичними показниками - колір, зовнішній вигляд, запах і смак, який **відрізняється** тим, що оцінка проводиться за 5-ти бальною шкалою з урахуванням коефіцієнтів вагомості.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, зокрема, до оцінки якості зернової квасолі білої.

Найрозповсюдженішим методом органолептичної оцінки якості продовольчих товарів в торгівлі і харчовій промисловості є бальова оцінка. Вона порівняно проста й дозволяє підняти рівень вірогідності і об'єктивності отримуваних результатів. Останнє підсилюється тим, що якість виражається умовними одиницями.

Аналіз літературних джерел дозволяє говорити про те, що відсутня шкала бальної оцінки якості зернової квасолі до і після вологотермічної обробки. Так до теперішнього часу визначення якості продукції, в нормативній документації, відбувається лише у вигляді описової характеристики.

Недоліком оцінки таким способом є відсутність кількісної оцінки одиничних сенсорних показників, загального рівня якості зернової квасолі білої до і після волого термічної обробки та встановлення градації якості.

В основу корисної моделі поставлено задачу - розробити 5-ти бальну шкалу, як найбільш переважну і таку, що містить характеристику якісних рівнів одиничних показників зернової квасолі до і після вологотермічної обробки та виразити їх числовою величиною.

Поставлена задача вирішується розширенням можливості використання бальної шкали смак і запах, що приводяться в стандартах єдиним показником, як найбільш вагомі, виділити окремими показниками. Крім того були додані такі показники як зовнішній вигляд, консистенція, колір, запах і смак зернової квасолі після вологотермічної обробки. В таблиці 1 приведені органолептичні показники та їх якісна характеристика.

Органолептичну оцінку якості зразків зернової квасолі передбачається проводити в два етапи: оцінка насіння зернової квасолі і зернової квасолі після волого термічної обробки.

(19) **UA** (11) **46398** (13) **U**

Таблиця 1.

Шкала бальної оцінки якості зернової квасолі білої

Показники якості	Коефіцієнт вагомості	Характеристика показників за рівнем якості			
		Відмінний (5)	Добрий (4)	Задовільний (3)	Незадовільний (2)
1	2	3	4	5	6
1. Зовнішній вигляд до волого термічної обробки	0,5	Сухі, чисті, однорідні за формою і розміром	Сухі, чисті, невеликі відхилення за формою і розміром	Сухі, чисті, різні за розміром та формою	Вологі зерна різні за розміром та формою
2. Зовнішній вигляд після волого термічної обробки	1,0	Однорідні за формою та розміром	Однорідні за формою, є незначна кількість деформованих	Незначна кількість неоднорідних і деформованих	Неоднорідні та деформовані
3. Консистенція після волого термічної обробки	2,0	Зерна цілі, м'які, але не розварені	Зерна цілі, м'які, є незначна кількість розварених та жорстких	Зерна цілі, м'які, є розварені або жорсткі	Зерна розварені або жорсткі
4. Колір до волого термічної обробки	0,5	Однорідний від білого до бежевого	Неоднорідні за кольором	Неоднорідні, є жовті	Нетипічний колір
5. Колір після волого термічної обробки	1,0	Властивий для даного типу	Близький до природного кольору	Невеликі зміни натурального кольору	Колір змінений, не властивий даному виду
6. Смак після вологотермічної обробки	2,5	Приємний, властивий смаку квасолі	Властивий смаку квасолі	Слабкий відтінок бобового смаку	Наявність стороннього присмаку
7. Запах до волого термічної обробки	1,0	Бобовий запах	Слабкий відтінок бобового запаху	Запах відсутній	Наявність стороннього запаху
8. Запах після волого термічної обробки	1,5	Приємний, властивий запаху квасолі	Властивий запаху квасолі	Слабкий відтінок бобового запаху	Наявність стороннього запаху

Коефіцієнти вагомості були вибрані в відповідності з вагомістю показників у формуванні враження про якість продукції і відповідно до принципів побудови бальної шкали. Таким чином, 50% балів шкали відводиться на смакоароматичні ознаки, 20% балів - на консистенцію, 30% - на по-

казники, які залишилися. Сума коефіцієнтів рівна 10.

Градації якості і граничні межі для різних категорій оцінювальної продукції представлені в таблиці 2.

Таблиця 2

Диференціювання зернової квасолі по якісним рівням в залежності від балових оцінок

Категорія якості	Середні оцінки Хср, по одиничним показникам, без врахування коефіцієнта вагомості	Комплексний показник, з врахуванням коефіцієнту вагомості
	не нижче	
Відмінна	4,5	45
Добра	4,0	40
Задовільна	3,0	30
незадовільна	2,0	20

Для експериментальної перевірки способу, що заявляється, було проведено балову оцінку зернової квасолі білої різних підтипів таких як Змійка, Бомба, Перловка, Лопата, Рачки, Біла овальна. Результати оцінки свідчать, що при використанні способу, суттєво підвищується достовірність та точність визначення.

Таким чином, застосування балової оцінки в харчовій промисловості надасть можливість оцінювачу сконцентрувати оцінку конкретного показника якості в заданих системою межах та значно підвищить точність оцінки.