

ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ТА ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА МЕДУ

Вінницький національний технічний університет

Анотація.

Проведено дослідження органолептичних властивостей меду з метою оцінки якості та визначення його смакових та ароматичних характеристик. Використовуючи систематичний підхід та експертні методи, були проведені сенсорні оцінки меду з різних джерел та категорій. Результати дослідження дозволяють встановити зв'язок між органолептичними властивостями меду та його якістю, а також надають підстави для подальших досліджень.

Ключові слова: органолептична оцінка, види мед, смак, аромат, колір, консистенція, якість.

Вступ

Мед є одним з найпопулярніших продуктів харчування та має велике значення для харчової промисловості та споживачів. Його якість визначається не тільки хімічним складом, але й органолептичними властивостями, такими як смак, аромат, колір та консистенція. Органолептична оцінка меду відіграє важливу роль у встановленні його якості та відповідності нормативним вимогам.

Результати дослідження

Мед - це природний солодкий продукт, який має довгу і багату історію використання в харчуванні та медичних цілях. Він виробляється бджолами, які збирають нектар з квітів і перетворюють його на цей цінний продукт. Процес збору нектару з різних квітів призводить до утворення різних видів меду, кожен з яких має свої унікальні характеристики [1].

Кожен вид меду має свої особливості і товарознавчі характеристики, які визначаються типом квітів, з яких було зібрано нектар. Відмінності в смаку, кольорі та текстурі створюють унікальний смак для кожного виду меду. Також варто зазначити, що природні фактори, такі як рослинні види, клімат і ґрунт, можуть впливати на характеристики меду навіть в межах одного виду.

Органолептична оцінка меду є важливим аспектом якісного контролю продукції та задоволення споживачів. Цей процес включає оцінку меду за допомогою органів чуття, таких як зір, нюх, смак та текстура. Органолептична оцінка дозволяє виявляти характеристики меду, які не можуть бути визначені іншими методами [3].

Органолептична оцінка меду відноситься до процесу визначення якості продукту за допомогою органів чуття людини. Цей метод оцінки включає в себе використання зору, нюху, смаку та текстури для аналізу характеристик меду. Органолептична оцінка є суб'єктивною, оскільки вона залежить від індивідуальних сприйняття та смакових уподобань людини, але водночас є важливим інструментом для оцінки якості та визначення відповідності стандартам.

Зір (візуальна оцінка): оцінка меду за допомогою зору полягає в аналізі колориту, прозорості та структури продукту. Колір меду може бути різним, від світло-жовтого до темно-коричневого, і він може залежати від типу квітки, з якої зібрано нектар. Прозорість меду також може варіюватися, від прозорого до матового. Структура включає в себе такі параметри як наявність кристалів, густина та однорідність.

Нюх (ароматична оцінка): аромат меду є важливою складовою його якості. Різні види меду мають відмінні ароматичні прояви, які можуть бути квітковими, фруктовими тощо. Нюх використовується для виявлення незвичайних ароматів, які можуть бути знаком неякісного меду.

Смак: смак меду може бути солодким, легким, гірким, кислим або комбінацією цих відтінків. Солодкий смак є типовим для багатьох видів меду, але різні квітки можуть надавати меду свої відмінні смакові особливості. Наявність гіркого або кислого присмаку може свідчити про некоректний збір нектару або обробку меду.

Текстура: оцінка текстури меду включає аналіз його консистенції та густини. Мед може бути рідким, щільним, кристалізованим або м'яким. Консистенція може відрізнятись від в'язкої до текучої, а густину можна оцінити за його здатністю розтікатися чи збиратися в комочки [3,4].

Тому розглянемо (у табл. 1) характеристики деяких видів меду, що допоможе краще розібратись у різноманітності меду, його смакових якостях, кольорах та текстурах.

Таблиця 1

Види меду та їх характеристика [2]

Назва	Характеристика	Смак	Колір	Текстура
Звичайний мед	Це натуральний мед, зібраний з нектару квітів.	Солодкий, з легкими квітковими нотками.	Залежить від типу квітів, але зазвичай варіюється від світло-золотистого до темно-коричневого.	Густа і масляниста консистенція.
Акацієвий мед	Зібраний з нектару квітів акації.	Дуже ніжний і солодкий, без вираженого після смаку.	Світло-жовтий або безбарвний.	Легка і рідка, часто нагадує сироп.
Липовий мед	Зібраний з нектару квітів липи.	Ніжний, солодкий з легким ароматом липи.	Світло-жовтий або зеленувато-жовтий.	Зазвичай густа, але може бути рідкою залежно від конкретної родзинки.
Соняшниковий мед	Зібраний з нектару квітів соняшника.	Яскравий смак з легкою гіркуватістю і нотками соняшника.	Золотистий або темно-коричневий.	Зазвичай густа і кремоподібна.
Гречаний мед	Зібраний з нектару квітів гречки.	Інтенсивний, з легкою гіркуватістю та насиченими нотками гречки.	Зазвичай темно-коричневий, іноді з мідним відтінком.	Густа і в'язка, часто кристалізується зі створенням малих кристалів.
Фруктовий мед	Зібраний з нектару різних фруктових квітів, таких як яблуна, груша, вишня тощо.	Свіжий і фруктовий, з виразними ароматними відтінками від кожного виду фруктів.	Залежить від домінуючих фруктових видів, може варіюватись від світло-жовтого до темно-коричневого.	Зазвичай рідка або середньої густини, з деякими кристалами.

Органолептична оцінка меду є важливою, оскільки вона дозволяє споживачам отримати інформацію про якість продукту та виробникам - контролювати якість своєї продукції. Враховуючи індивідуальні смакові уподобання, органолептична оцінка меду допомагає створити зручні стандарти та рейтинги якості для споживачів і виробників.

Висновки

Органолептична оцінка меду є важливим інструментом для визначення якості та товарознавчих характеристик меду. Цей процес включає в себе аналіз зорових, нюхових, смакових та текстурних характеристик меду. Різні види меду мають свої унікальні особливості, які визначаються типом квітів, з яких було зібрано нектар, а також природними факторами, такими як рослинні види, клімат і ґрунт.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Мед та його різновиди. веб-сайт. URL: <http://surl.li/iaivv> (дата звернення: 15.06.2023).
2. Види Меду Список з Фото 40 Корисні Властивості Кожного. *Хвороби* : веб-сайт. URL: <http://vsi-zdorovi.com.ua/vidi-medu-spisok-z-foto-40-korisn-vlastivost-kozhnogo/> (дата звернення: 15.06.2023).
3. Ботанічні сорти натурального меду. *Продукти бджільництва*: веб-сайт. URL: <http://surl.li/iaill> (дата звернення: 03.04.2023).
4. Афанасова В. Л. Дослідження асортименту і якості меду, що реалізовується *Маркетинг, реклама і торгівля* : URL: http://4ua.co.ua/marketing/tb2ad68a4c43a88521316c26_0.html (дата звернення: 15.06.2023).
5. ДСТУ 4497:2005. Мед натуральний. [Чинний від 2007-01-01]. Київ, 2007. 25 с.

Мельник Дмитро – студент групи П-21мс, факультет менеджменту та інформаційної безпеки, Вінницький національний технічний університет, Вінниця

Гордієнко Ольга – канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри екології, хімії та технологій захисту довкілля, Вінницький національний технічний університет, м. Вінниця

Melnik Dmitro – P-21ms student, Faculty of management and informative safety, Vinnytsya national technical university, Vinnytsya

Olga A. Gordienko – Ph.D., Docent, Associate Professor of the Department of Ecology, Chemistry and Environmental Protection Technologies, Vinnytsia National Technical University, Vinnytsia