

СЕНСОРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ АЛЬТЕРНАТИВНЫХ МАСЕЛ И ИХ ЗНАЧЕНИЕ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Шарахмедова Камила Азизовна

Ташкентский химико-технологический институт, бакалавр

Тургунова Насиба Мусурмон кизи

Ташкентский химико-технологический институт, бакалавр

Хамидова Мохира Зикрилла кизи

Ташкентский химико-технологический институт, стажер

Хамидова Мадина Олимжоновна

e-mail: madinakhamidova113@gmail.com

Ташкентский химико-технологический институт, препод. (PhD)

Аннотация: *Сенсорные характеристики альтернативных масел (растительных и экзотических жиров, используемых вместо традиционного сливочного или подсолнечного) имеют важное значение для пищевых технологий, так как они напрямую влияют на вкус, аромат, текстуру и восприятие готового продукта.*

Ключевые слова: *гранатовое масло, вишневое масло, рисовая мука, рисовое масло, цвет, аромат, вкус. Сенсорные характеристики, пищевая технология.*

Как известно в последние годы в пищевой промышленности наблюдается тенденция к расширению ассортимента жирового сырья за счёт нетрадиционных источников. Если традиционные масла (подсолнечное, соевое, хлопковое) хорошо изучены и широко используются, то альтернативные масла-такие как гранатовое, рисовое, вишнёвое и черешневое -остаются нишевыми продуктами. Однако именно в них кроется потенциал не только функциональной ценности, но и сенсорного разнообразия. Вкус, аромат, цвет и текстура масел напрямую влияют на их восприятие потребителем и определяют направления применения в пищевых технологиях. В связи с этим изучение сенсорных характеристик альтернативных масел становится важным направлением как для науки, так и для практики.

Несмотря на богатый фитохимический состав, альтернативные масла в большинстве случаев остаются невостребованными в пищевой промышленности. Причины заключаются в следующем:

1. Недостаточная изученность сенсорики. Основное внимание уделяется химическому составу и пользе для здоровья, тогда как органолептические параметры остаются «в тени».

2. Непонимание технологического потенциала. Отсутствие информации о вкусовых и ароматических характеристиках мешает внедрению масел в кондитерскую, хлебопекарную и гастрономическую отрасли.

3. Низкая популяризация. Производители редко позиционируют масла через их сенсорные преимущества, хотя именно это могло бы привлечь потребителей.

Таким образом, проблема заключается в недостаточной интеграции сенсорных характеристик в оценку и продвижение альтернативных масел.

Для эффективного внедрения альтернативных масел в пищевые технологии необходимо систематизировать знания об их органолептических особенностях.

Органолептические свойства масел, представленные в таблице 1, наглядно показывают различия между ними. Так, гранатовое масло выгодно выделяется выраженным вкусом и ароматом, что делает его особенно ценным для применения в качестве гастрономической изюминки. Вишнёвое и черешневое масла имеют более мягкий профиль, что позволяет использовать их в кондитерских изделиях, где требуется деликатное сочетание вкуса и аромата. Рисовое масло, напротив, обладает почти нейтральными характеристиками, благодаря чему оно становится универсальным ингредиентом и может выступать основой для самых разных пищевых технологий.

Табл 1

Сенсорные характеристики альтернативных масел					
№	Масло	Цвет	Аромат	Вкус	Основные направления применения
1	Вишневое	светло-желтый с розовым оттенком	фруктовый, мягкий	нежный, сладковатый	кондитерка, шоколад, заправки
2	Черешневое	светло-золотистый	легкий, мягкий	нейтральный, ореховый	десертный продукты, косметика
3	Гранатовое	янтарный, темно-золотистый	насыщенный терпкий	фруктово-пряный	салаты, маринады

4	Рисовое (отруби)	светло- желтое	нейтральный	мягкий, чистый вкус	жарка, выпечка, маргарины, соусы
---	---------------------	-------------------	-------------	------------------------	-------------------------------------



Однако простого описания бывает недостаточно: для более наглядного сравнения удобно использовать графические методы визуализации. Сенсорный профиль масел можно представить в виде радиальной диаграммы, где каждая ось отражает один из ключевых параметров (цвет, аромат, вкус, универсальность). Такой подход позволяет лучше увидеть сильные и слабые стороны каждого масла и сразу определить направления их оптимального применения в пищевой промышленности.

Сенсорные характеристики альтернативных масел представляют собой важный фактор их востребованности в пищевой промышленности. Если гранатовое масло привлекает своим насыщенным вкусом и ароматом, то рисовое ценится за нейтральность и универсальность. Вишнёвое и черешневое масла отличаются мягкими фруктовыми нотами и могут использоваться в нишевых продуктах - от кондитерки до кухни. Таким образом, грамотное использование органолептических особенностей масел позволит расширить ассортимент продуктов питания, повысить их функциональную и гастрономическую ценность, а также увеличить привлекательность альтернативных масел на рынке.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ:

- Górnaś, P., Rudzińska, M. (2016). Seed oils recovered from by-products of fruit industry as a valuable source of bioactive compounds. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 118(9), 1360–1374.

2. Kang, M. H., Naito, M., Tsujihara, N., Osawa, T. (1998). Sesamolin inhibits lipid peroxidation in rat liver and kidney. *Journal of Nutrition*, 128(6), 1018–1022.
3. Parry, J., Su, L., Luther, M., Zhou, K., Yurawecz, M. P., Whittaker, P., Yu, L. (2005). Fatty acid composition and antioxidant properties of cold-pressed marionberry, boysenberry, red raspberry, and blueberry seed oils. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53(3), 566–573