Исследования корригирующего потенциала вкусовых характеристик корня солодки в пенном коктейле

Хаддуши Мохамед Жалаль
Кафедра заводской технологии лекарств
Нацинальный фармацевтический университет, г. Харьков, Украина
ZSN2016@ukr.net

Нами разрабатывается состав пенного [1] интрагастрального желчегонного коктейля [3] с мареной красильной. Необходимо отметить, что по вкусовым качествам корень марены красильной относится к лекарственному растительному сырью с неприятным горьким вкусом.

В качестве пенообразователя [1] в состав коктейля вводили сухой экстракт корня солодки, обладающего сладким вкусом. Было решено исследовать корригирующий потенциал экстракта [2] корня солодки и откорректировать неприятный вкус корня марены красильной.

Для подтверждения целесообразности и правильности выбора концентрации корригента горького вкуса марены красильной предложено последовательное применение методов оценки вкусовой панели и балльной системы по А.И.Тенцовой [2].

Были приготовлены 6 образцов коктейля с различным содержанием экстракта корня солодки и без него [3], с которыми было проведено исследование вкусовых характеристик. Две группы проводили органолептическую оценку исследуемого коктейля с соблюдением всех правил дегустационных проб без корригирующего вещества и с ним [2].

Одна из них оценивала вкус по возникающим эмоциональным впечатлениям по пятибалльной шкале с помощью следующих терминов: очень приятный - 5, приятный - 4, неплохой - 3, плохой - 2, очень плохой – 1 [2].

Вторая группа проводила органолептическую оценку тех же коктейлей, но с другим значением баллов: не горький (не сладкий) - 5, незначительно горький (незначительно сладкий) - 4, слабо горький (слабо сладкий) - 3, горький (сладкий) - 2, очень горький (очень сладкий) – 1 и буквенными обозначениями: Г - горький, С-сладкий. Учитывая, что эта последняя оценка отражает основные вкусовые ощущения, условно называем их основным вкусом [2].

В таблице 1 приведены результаты исследований корригирующего потенциала сухого экстракта корня солодки, формулы вкуса и общий вкус образцов коктейлей.

Таблица 1

Исследование корригирующего потенциала вспомогательного вещества

Содержание сухого экстракта корня солодки (%)	Знач. числ. индекса		Формула вкуса	Общий вкус
	чувство вкуса	чувство основного вкуса		
0	4,0	3,8	Г2	горький
0,5	4,15	4,1	Г2С3	слабо-горький
1,0	4,25	4,25	Г3С4	слабо-сладкий
1,5	4,9	4,9	С3	сладкий
2,0	3,6	2,4	С1	очень сладкий

Примечание: С –сладкий, Г – горький, 5 – очень приятный, 4 – приятный, 3 – неплохой, 2 – плохой, 1 – очень плохой.

Из выше приведенных данных видно, что индекс чувства вкуса и основного вкуса увеличивается с увеличением концентрации экстракта корня солодки. Но формула вкуса дает характеристику общего ощущения вкусового раздражения и показывает, что коктейль с 2,0% концентрацией экстракта солодки был очень сладким и имел неудовлетворительные органолептические характеристики. Маскирующая способность его наблюдалась от 1,0% концентрации, но все еще с недостаточным корригирующим действием. Коктейль с 1,5% концентрацией сахарозы имел положительную формулу вкуса, близкие значения числовых индексов вкуса и основного вкуса, что свидетельствует о высоком показателе коррекции горького вкуса сухим экстрактом корня солодки данной концентрации и придания приятного вкуса коктейлю.

Вывод: Проанализирована маскирующая способность горького вкуса разрабатываемого коктейля сухим экстрактом корня солодки. По результатам изучения корригирующего действия, для введения его в состав коктейля выбрана концентрация 1,5%

Использованная литература:

1. Башура, Г.С. Фармацевтические аэрозоли / Г.С. Башура, П.П. Неугодов, Я.И. Хаджай. - М.: Медицина, 2005. - 272 с.
2. Запорожская С.Н. Разработка состава и технологии витаминного перорального геля для детей // Киев, 2010 г. – С. 89-91.
3. Хаджиева З.Д. Теоретическое обоснование и экспериментальное исследование пенных терапевтических систем для применения в бальнеологии // Пятигорск, 2007 г. - С. 122-130.