

ВИВЧЕННЯ ВПЛИВУ ДОПОМІЖНИХ РЕЧОВИН НА СМАКОВІ ВЛАСТИВОСТІ СИРОПУ ЯГІД МАГОНІЇ

Половко Н.П., Лябах Д.О.

Національний фармацевтичний університет, м. Харків, Україна

Необхідність вибору коригувальних речовин у складі розробленого сиропу обумовлена специфічним гіркувато-кислуватим смаком екстракту магонії, для маскування якого недостатньо лише солодкого смаку, який дає сорбітол. Необхідно було підібрати допоміжні речовини для оптимізації смакових властивостей сиропу. В якості корегенів смаку досліджували дозволені до використання в Україні харчові есенції: цитрусову, грушеву, абрикосову та вишневу.

Для визначення необхідного вмісту харчової есенції проводили органолептичну оцінку зразків сиропів з різним вмістом зазначених допоміжних речовин згідно загальновідомих методик, наведених в відповідній літературі. Дослідження з вибору харчової есенції проводили на зразках, що містили 10 % рідкого екстракту ягід магонії, 35 % сорбіту, 0,2 % калію сорбату, 0,1 % есенції та води очищеної. Оцінку ефективності маскуючої здатності проводили шляхом органолептичної оцінки смаку за об'єктивними відчуттями за шкалою: 5 – дуже приємна; 4 – приємне; 3 – непогане; 2 – погане; 1 – дуже погане. За результатами дослідження впливу есенції на смакові відчуття добровольців для подальших досліджень обрані харчові есенції абрикосова та цитринова. Згідно літературних даних, абрикосову есенцію доцільно використовувати у дитячих лікарських препаратах, а цитрусову – у геріатричній практиці. Вибір концентрації обраних есенцій до сиропу проводили шляхом оцінки основного смаку за показниками з погляду об'єктивних відчуттів за наступними тестами: 1 – не гіркий; 4 – не дуже гіркий; 3 – слабогіркий; 2 – гіркий; 1 – дуже гіркий. В модельних зразках сиропів варіювали вміст обраних есенцій в діапазоні концентрацій від 0,025 до 0,1 %.

З огляду на отримані результати, для коригування смаку сиропу обрано харчові фруктові есенції абрикосова і цитрусова в концентрації 0,05 %.