

К вашему съедению

Анна ТОЛКАЧ



Дегустаторы детского питания вывели формулы наилучшего сочетания вкусов

Говорят, на вкус и цвет товарища нет. Но каково тем, чья повседневная работа — создание продукта, который должен понравиться если не каждому, то очень многим и стать, по сути, массовым? Чаще всего говорят о дегустаторах алкоголя и сладостей, а кто пробует более специфические продукты? Мы решили побывать на предприятии, где производят детское питание, и пообщаться со специалистами, которые участвуют в создании оригинальных вкусовых сочетаний.

Еду в Клецк на известное белорусское предприятие «Гамма вкуса», специализирующееся на детском питании. Комната для дегустаций — с виду обычный кабинет, но, оказывается, к помещению предъявляют множество требований:

оно должно быть светлым, без посторонних запахов, в том числе и цветочных. В обстановке ничего необычного: овальный стол, стулья, светлые стены, стеллаж с образцами продукции. Здесь и выносят свой вердикт дегустаторы.

Передо мной блюдце с детским пюре. Названий новых продуктов обычно не разглашают, они представлены под номерами.

— На предприятии не один дегустатор, тут нет такой отдельной должности, зато есть целая дегустационная комиссия, куда входят главные специалисты предприятия, начальники производственных участков, технологи, маркетологи, сотрудники лаборатории. Комиссия собирается по особым случаям: когда появляется новый продукт и в дни качества, — рассказывает Ирина Кривко, менеджер по планированию производства и качества продукции ОАО «Гамма вкуса».

Но это не значит, что в остальные дни никто на предприятии не пробует продукт. Сначала тест проходят свежие фрукты и овощи. Яблоки, например, не должны быть кислыми. Позже операторы линии и сменные технологи пробуют пюре в процессе приготовления и затем готовый продукт уже на выходе.

Свое мнение о внешнем виде, цвете, запахе, консистенции, вкусе каждого образца со словесным описанием, данным в техническом нормативно-правовом акте — государственном стандарте — на продукт, я должна отразить в дегустационном листе и оценить их по десятибалльной шкале, а потом сделать общий вывод. За один присест можно попробовать не более 20 наименований продукта, потому как потом, по наблюдениям специалистов, объективным быть уже сложнее.

Пробую пюре из брокколи. У него очень специфический вкус и запах. Особенным изыском назвать блюдо нельзя, но для детей главное — польза. Как оценить такой продукт? Оказывается, когда выпускали это пюре, то оценка вкусовых качеств была не главной. Иначе оно бы просто не поступило в продажу.

— Многие родители жалуются на это пюре, оставляют гневные сообщения на форумах, а детям... нравится. Требования-то к питанию другие: главное — витаминный состав и натуральность, — объясняет Ирина Викторовна. — Не меньше родители сетовали на пюре из кабачка, мол, жидковатое и безвкусное. Однако оно содержит всего 4—6 процентов сухих веществ. Можно, конечно, сделать его гуще, но нужно применять искусственные добавки, такой продукт уже нельзя будет назвать натуральным.

С растительно-мясными детскими консервами тоже не все так просто. Их выпускают без соли и сахара. Взрослым они кажутся безвкусными — хочется подсолить.

— Вкус ребенка имеет свои особенности — каждый новый продукт он воспринимает не так, как взрослый. То, что матери покажется безвкусным, несоленым, малышу может показаться очень соленым. Это надо понимать и учитывать, — отмечает специалист.

Создатели новых вкусовых сочетаний придерживаются известной истины: лучше всего организм принимает продукты из той местности, где живет человек. Поэтому за основу белорусского детского питания берут наши яблоки, морковь, кабачки, тыкву, ягоды.

Продукт в каком-то смысле рождается задолго до процесса его приготовления. На цвет и вкус того же сока влияет то, где и как выращивали овощ или фрукт. Например, у фермеров предприятие закупает морковь, выращенную по голландской технологии. У нее приятный цвет и сладковатый вкус. Для детей важно минимальное количество добавок, поэтому поле, отданное под выращивание овощей для детского питания, не удобряют. Свой яблоневый сад предприятие тоже собирается расширить до 200 гектаров.

Дегустаторы знают особые, беспроигрышные вкусовые сочетания, которые расходятся на ура. Например, морковь с гречкой, тыква с манкой. Черная смородина одна в пюре или соке будет кислой, ее нужно подсластить яблоком. Еще лучше разойдется такое питание в сочетании с йогуртом или сливками. Но эти «формулы успеха» создавались методом проб и ошибок. Были и неудачные сочетания вкусов, их просто снимали с производства.

— Иногда сами потребители подсказывают, в каком направлении работать. Поэтому мы проводим дни дегустации в магазинах, где любой желающий может попробовать детское питание и соки, дать им свою оценку. Бывают и просьбы. Нас просили включить в рецептуру бананы и персики, мы, конечно, прислушались. Так появились новые вкусовые сочетания: банан и яблоко, персик и яблоко, — вспоминает Ирина Кривко.

Когда рождается новый вкус, это оригинальное сочетание тестируют несколько раз. Вначале специалисты дегустируют сырье, потом пробуют продукт в процессе приготовления, готовую продукцию проверяют на безопасность в лаборатории, далее — очередь дегустационной комиссии предприятия. И только после этого продукт попадет на полки магазинов. В отдельных случаях требуется заключение Центральной дегустационной комиссии при [НАН Беларуси](#). Но главное слово — за покупателем.

Кстати

Центральные дегустационные комиссии по пищевой продукции при [НАН Беларуси](#) оценивают новый продукт, который изготавливают серийно, на импорт, на ярмарки и т.д. Комиссии созданы по группам: кондитерская, консервная, мясная и молочная, хлебопекарная, алкогольная и другие.

Это интересно

Дегустаторы шоколада умеют по внешнему виду, запаху и звуку надламывания плитки рассказать о происхождении какао-бобов, их сорте и качестве. Например, высококачественный горький шоколад может быть темно-коричневого цвета, но никогда не будет черным.

Дегустаторы вина не используют сильно пахнущей парфюмерии и косметики. Воздух в помещении должен быть не сухим, а несколько влажным (75—85 %), что способствует лучшему восприятию запахов. В качестве посуды используется классический стеклянный винный бокал тюльпанообразной формы на длинной ножке, стенки бокала должны быть слегка заужены у горлышка. Бокал должен быть бесцветным и прозрачным, но ни в коем случае не граненым, хрустальным или цветным.

На снимке: Ольга МАЗАН, химик-аналитик, пробует готовую продукцию.
Фото: Анна ТОЛКАЧ