

## ЗАСТОСУВАННЯ МЕТОДУ ХАРРІНГТОНА ДЛЯ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ПЛОДІВ ВИШНІ ПРОТЯГОМ ЗБЕРІГАННЯ

*Василишина О.В.*

Уманський національний університет садівництва, м. Умань, Україна

E-mail: [elenamila@i.ua](mailto:elenamila@i.ua)

Для виявлення переваг одних споживчих властивостей товару над іншими для встановлення ефективних способів зберігання проводять експериментальні товарознавчі дослідження. Однак, аналізуючи різнопланові чинники й показники якості, важко встановити такі переваги саме для плодоовочевої продукції. Вирішення даного питання можливе за використання закону адитивності із застосуванням функції бажаності Харрінгтона. Який полягає у тому, що всі визначені показники приводяться до єдиного безрозмірного і уможливується отримання комплексної оцінки з урахуванням впливу всіх чинників для цього використовують шкалу бажаності. Шкала бажаності належить до психофізичних шкал. Її призначення – установити відповідність між фізичними і психологічними параметрами. Вона має зручні властивості для аналізу: неперервність, монотонність, гладкість. В області близькій до 0 та 1 її відчутність стає нижчою, ніж у середній зоні.

Для використання попередньої обробки плодів вишні розчином альгінату натрію та визначення його впливу на фізико-хімічні показники продукції після зберігання, оцінити ефективність застосування обробки розчином альгінату натрію різної концентрації дає змогу узагальнена функція бажаності Харрінгтона. В основі побудови функції лежить ідея перетворення натуральних значень окремих показників (відгуків) у безрозмірну шкалу бажаності. У нашому дослідженні були значення: втрат маси, товарна оцінка, вміст сухих розчинних речовин, кислот, вітаміну С, дубильних і барвних речовин, антиоксидантної активності та дегустаційна оцінка плодів після зберігання.

За отриманими розрахунками знаходимо, що найефективнішим для плодів вишні сорту Пам'ять Артеменка виявилась обробка 5% розчином альгінату натрію. Добре приймали значення плоди вишні, оброблені 3% розчином альгінату натрію. Задовільне значення – у контрольного показника.

Ранжирування зразків в порядку зменшення значення узагальненої функції представлено на рис. 1.

За показником ранжування найбільш придатні для зберігання плоди вишні за обробки 5% розчином альгінату натрію.

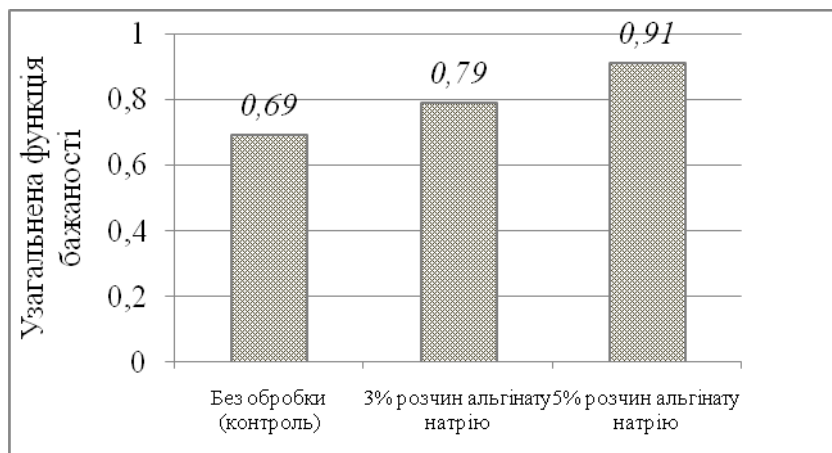


Рис. 1 Ранжування попередньої обробки альгінатом натрію на плоди вишні сорту Пам'ять Артеменка та Альфа в порядку зменшення значення узагальненої функції бажаності.