

Перед технологами, маркетологами и законодателями всего мира и России стоят сложные вопросы по оздоровлению повседневного питания населения со снижением калорийности рациона за счет жиров и за счет снижения потребления сахара, простых углеводов. Между тем производимые продукты должны быть вкусны, экономически доступны и продаваемы.

МОО «Российская Диабетическая Ассоциация» (РДА, Президент - М. Богомолов) и АНБО «Российская Диабетическая Газета» (РДГ) уделяют огромное внимание технологиям производства и продвижения на рынок здоровых продуктов питания с их рекомендацией со стороны РДА. Исследователи Dieuwerke P. Bolhuis, Рассел SJ и Кист подали в январе 2018 г. для публикации в журнале Food Quality and Preference в марте 2018 результаты исследования о влиянии на предпочтения потребителей степени сладости, солености и жирности пищи. Они сделали вывод, что соль и сахар сильнее влияют на вкус пищи, чем жир в жидких пищевых продуктах. Высокие концентрации жира были предпочтительными для потребителей в заварном креме, несмотря на их недостаточную осведомленность о жире в продукте. Сам по себе жир непосредственно не влияет на восприятие или симпатию к пище.

Высокая симпатия к жиру потребителя является фактором риска ожирения и развития сахарного диабета 2 типа. Жир в пище часто сочетается со сладким или соленым вкусом. Это исследование предназначено для исследования роли присутствия жира в приятности восприятии вкуса как в соленом, так и в сладком жидком пищевом продукте.

В исследовании были приняты 47 участников (23 мужчины) попробовали сливочный томатный суп и заварной крем в четырех жировых концентрациях (0, 7,5, 15, 30%) в сочетании с четырьмя концентрациями соли (0,04, 0,35, 0,7, 1,5%) в супе , и четыре концентрации сахара (0,56, 4,5, 9, 18%) в заварном креме. Участники оценили приятность, интенсивность солености, интенсивность сладости и интенсивность жирности. Предпочтительные концентрации жира определяли по гедоническому (это мне больше понравилось, а это меньше) ранжированию.

Результаты

Жир и соль отдельно влияют на приятность вкуса в супе (P <.01). Жир, сахар и их взаимодействие достоверно повлияли на приятность вкуса в креме (P <.001). Сахар и соль сильнее влияют на приятность вкуса, чем жир как таковой. Предпочтение вкуса жиров в супе было переменным, тогда как максимальная концентрация 30% жира была предпочтительной в заварном креме (P<0,001). Оценки интенсивности жирности были более чувствительны к содержанию жира в супе, чем в заварном креме (жир P-взаимодействия × пищевая база < .001).

Вывод

Соль и сахар сильнее влияют на вкус пищи, чем жир. По сравнению с иными ингредиентами продуктов питания, не обнаружено постоянного эффекта жира на восприятие по вкусу, поэтому привлекательность жира в пищевых продуктах не может быть обобщена. Предпочтение вкуса к высоким уровням жира в заварном креме, хотя и не дает потребителю достоверного различия вкуса в концентрациях жиров, явление остается неясным и нуждается в дальнейшем исследовании.

Технологам, маркетологам получить оригинал статьи можно, связавшись с Исполнительным директором РДА +7 920 567 00 55.

Ссылка на оригинал: Food Quality and Preference ,Volume 64, March 2018, Pages 131-137
https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2017.09.016