

## **ВКУС КАК ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА: ФОРМИРОВАТЬ ВКУС ПРОДУКТА ИЛИ ФОРМИРОВАТЬ ПИЩЕВОЕ ПОВЕДЕНИЕ В ОТНОШЕНИИ ЕГО ВКУСА?**

**Масанский С.Л., Пусовская Н.О.**

**Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий  
г. Могилев, Беларусь**

Изучение сенсорных характеристик новых продуктов, вопросов восприятия потребителем пищевых продуктов, связей «сенсорное восприятие пищи - когнитивные функции - реакция», мотивации к пищевому выбору является основным направлением в нутрициологии [1]. Вкус при этом является наиболее сложной комплексной дефиницией.

Доказанным фактом, например, является то, что вкусовые качества и эстетика еды являются ключевыми факторами выбора ее учащимися. Что именно вкусовые свойства блюд являются основной причиной отказа от школьного обеда в пользу перекуса в буфете. Низкое вкусовое качество пищи является одной из причин чрезмерного потребления сахара, соли и жира, а в целом негативно сказывается на здоровье и социальном благополучии. В частности, для формирования вкуса не запрещено использование в других странах в качестве приправ перец, горчицу, уксус, чеснок и другие вкусовые рецептурные компоненты в допустимых количествах. Это соответствует комплексной цели – сформировать здоровый вкус и закрепить на будущее правильное пищевое поведение в отношении таких продуктов [2].

Создание нового вида пищевого продукта обуславливается тем, насколько он будет отвечать ожиданиям потребителей. Сенсорная характеристика используется для понимания человеческого восприятия и ответа на различные особенности пищи. Применение такой оценки включает в себя разработку продуктов, их улучшение, оценку и т.д. Результаты оценки органолептических свойств могут влиять на сертификацию продукта [1].

Для потребителя привлекательной является та еда, которая имеет специфическое сочетание сенсорных впечатлений. Такие сочетания носят название «букета». Они зависят от аромата, консистенции, температуры, цвета и даже звука, возникающего при откусывании. Эти факторы стоят наряду с привычками потребителя к той или иной пище и определяют его оценку вкусовых качеств того, что он ест. Голод резко повышает чувствительность вкусовых ощущений [3].

Наслаждение едой требует полноценной работы и взаимодействия вкусовых, обонятельных и зрительных рецепторов. Классическим источником разнообразных и сложных вкусовых ощущений считают четыре первичных вкуса: сладкий, соленый, горький и кислый. Остальные вкусовые ощущения – их комбинации. К пятому относят умами – вкус высокобелковой пищи. Также описана новая категория вкуса, различаемая человеком – вкус углеводов («крахмалистый») [4]. Чуть ранее установлено, что люди способны различать еще и вкус жиров [5].

Сенсорная система человека играет роль адаптивного дегустатора. Вкусовые ощущения подчиняются психолого-физиологическим законам, т.е. имеют абсолютные и разностные пороги чувствительности, адаптацию, взаимодействие, контраст и последствие. Они являются начальным моментом сенсомоторной реакции и требуют дифференциации, выделения отдельных чувственных качеств внутри восприятия, т.е. включения сознательной деятельности. Например, потребитель может не только

испытывать тягу и особое пристрастие к какому-либо определенному вкусу, но и отвращение, если он попробовал еду при неблагоприятных обстоятельствах. Также при выборе продукта потребитель учитывает такие факторы, как полезен ли продукт для здоровья, насколько он экологичен и органичен, имеет место религиозный фактор и насколько модно потребление определенного продукта в данное время. Важно учитывать, что потребителю необходим и эстетический показатель продукта.

Вкус необходимо представить центральным элементом в пищевом образовании. Можно выделить и описать основную структуру дидактики вкуса в виде трех общих категорий с соответствующими подкатегориями. Первая категория включает описание вкусового образования: цель обучения; выбор; структурирование и порядок поступающей информации; форма и метод вкусового образования; педагогический менеджмент.

Вторая категория включает мотивацию студентов для участия в вкусовом образовании; наборы ценностей (норм) и основных идей, выраженных в конкретных методах обучения; внутренние и внешние возможности, связанные с вкусовым образованием, включая физические, экономические; реализация и корректировка преподавания в свете ожиданий учащихся и видимых признаков обучения.

Третья дидактическая категория вкуса касается педагогического профессионализма, включая разъяснение учителями их собственных вкусовых ценностей, вкусовых предпочтений и отношения к вкусу: индивидуальный подход учителя к вкусу; разъяснение учителем содержания, т.е. передаваемых ценностей [6].

Таким образом, в товароведении при создании новых продуктов важно учитывать в комплексе и сенсорное, и психолого-физиологическое понимание вкуса. Этому нужно специально обучать, а также подготовить потребителей к новым видам продуктов – решение проблемы требует междисциплинарного подхода.

#### **Список использованных источников**

1. Бессонова, В. В. Нутрициология-2040. Горизонты науки глазами ученых. – СПб.: Фонд «Центр стратегических разработок «Северо-Запад», 2017. – 105 с.
2. Масанский, С. Л. Школьное питание на основе педагогической модели: «Классная столовая – столовая класс!» [Электронный ресурс] // Педагогика и психология современного образования. – Чебоксары: Publishing house "Sreda", 2021. – С. 69–88. – Режим доступа: [https://phsreda.com/ru/article/100820/discussion\\_platform](https://phsreda.com/ru/article/100820/discussion_platform). – Дата доступа: 25.02.2023.
3. Котова, И. Б. Канаркевич О. С. Психология вкусовых ощущений и восприятий [Электронный ресурс] // Публикации членов Российской академии образования. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/psihologiya-vkusovyh-oschuscheniy-i-vospriyatiy>. – Дата доступа: 18. 02.2023.
4. Trina J. Lapis, Michael H. Penner, Juyun Lim. Humans Can Taste Glucose Oligomers Independent of the hT1R2/hT1R3 Sweet Taste Receptor // Chemical Senses. – 2016. – Vol. 41, Iss. 9. – P. 755–762. – Mode of access: <https://doi.org/10.1093/chemse/bjw088>. – Date of access: 19.02.2023.
5. By Jim Dryen Receptor for tasting fat identified in humans [Electronic resource] / Washington University in St. Louis. – Washington, 2012. – Mode of access: <https://source.wustl.edu/2012/01/receptor-for-tasting-fat-identified-in-humans/>. – Date of access: 19.02. 2023.
6. Wistoft, K. Teaching taste / K. Wistoft, L. Qvortrup // Champaign, IL: Common Ground Research Networks, 2019. – 114 p.