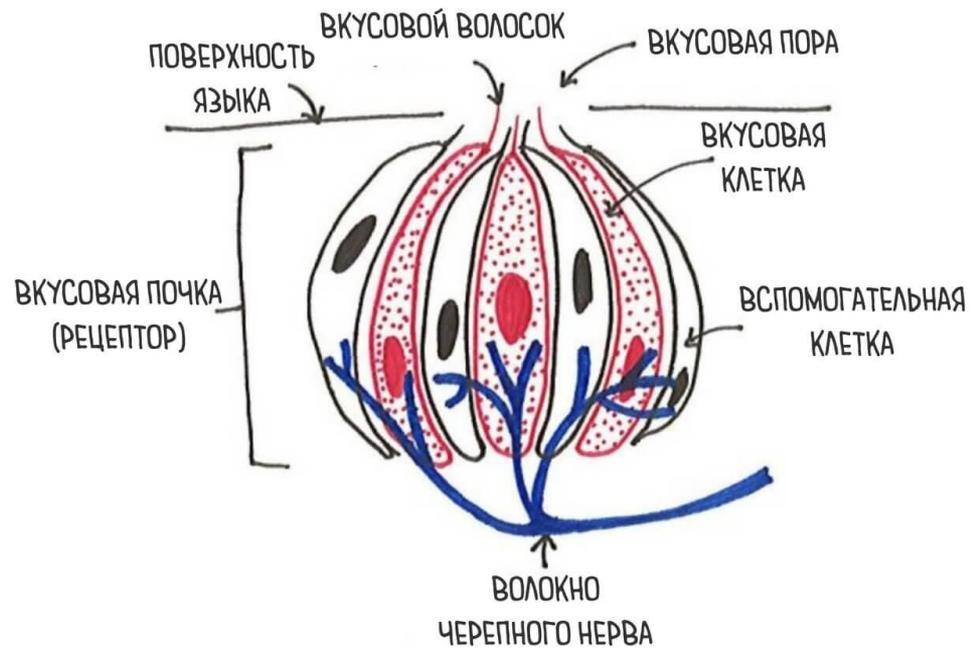
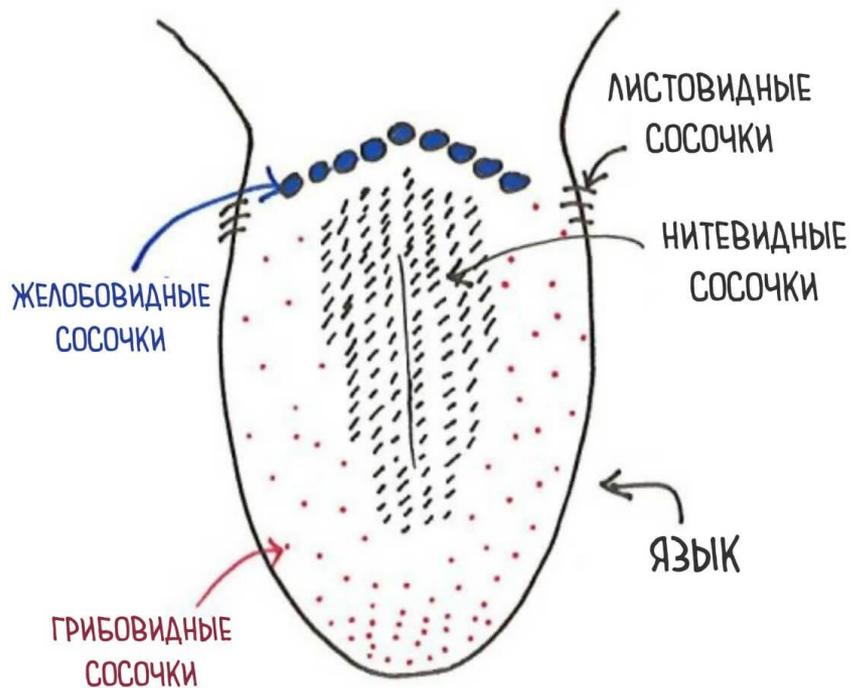


# Психофизиология восприятия вкуса

Основы дегустации

Ася Гончарова  
*гастрофизик, шоколатье*

# Языковые рецепторы



# 5 базовых вкусов

солёный (столовая соль  $\text{NaCl}$ )

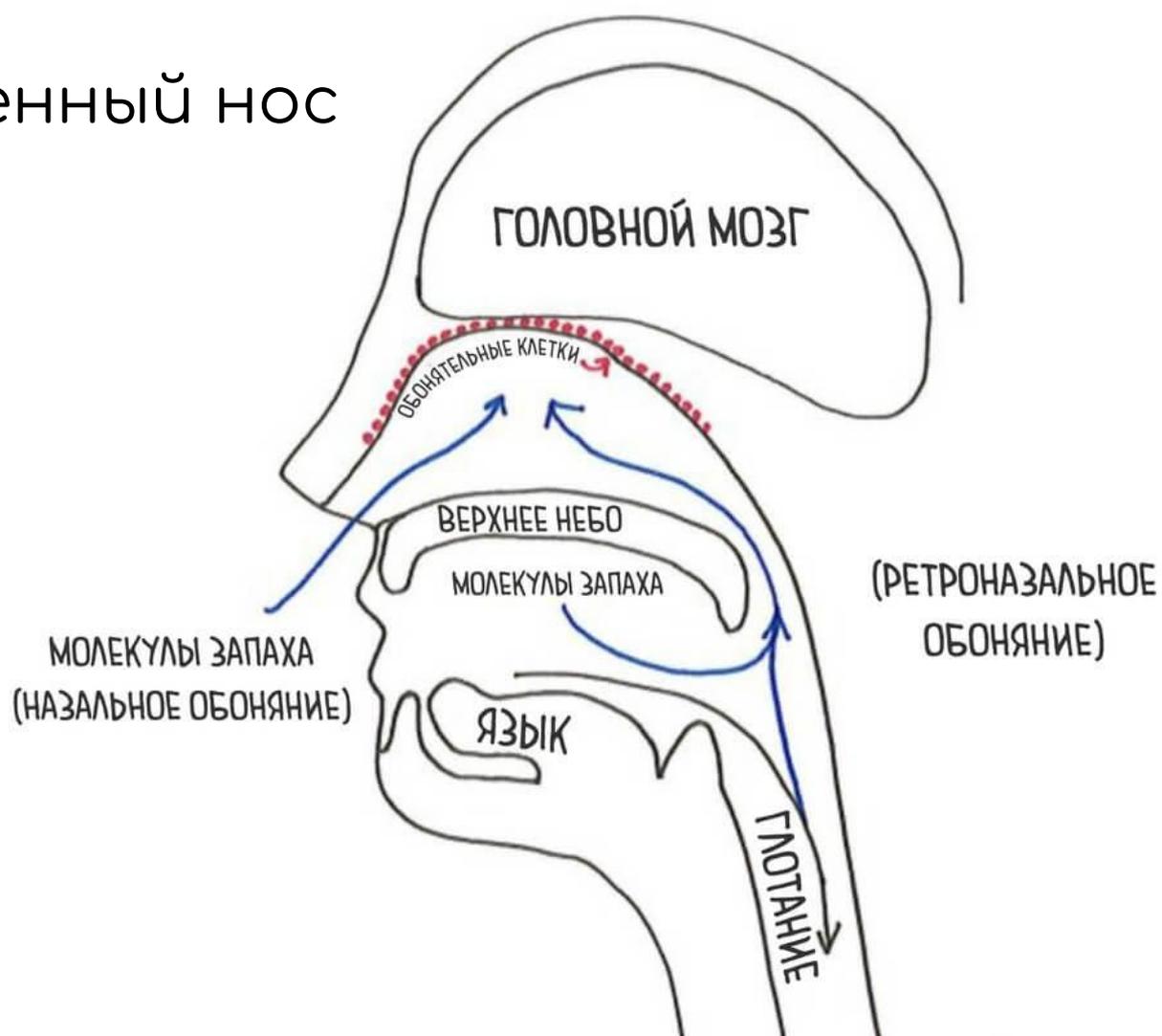
кислый (кислота  $\text{H}^+$ )

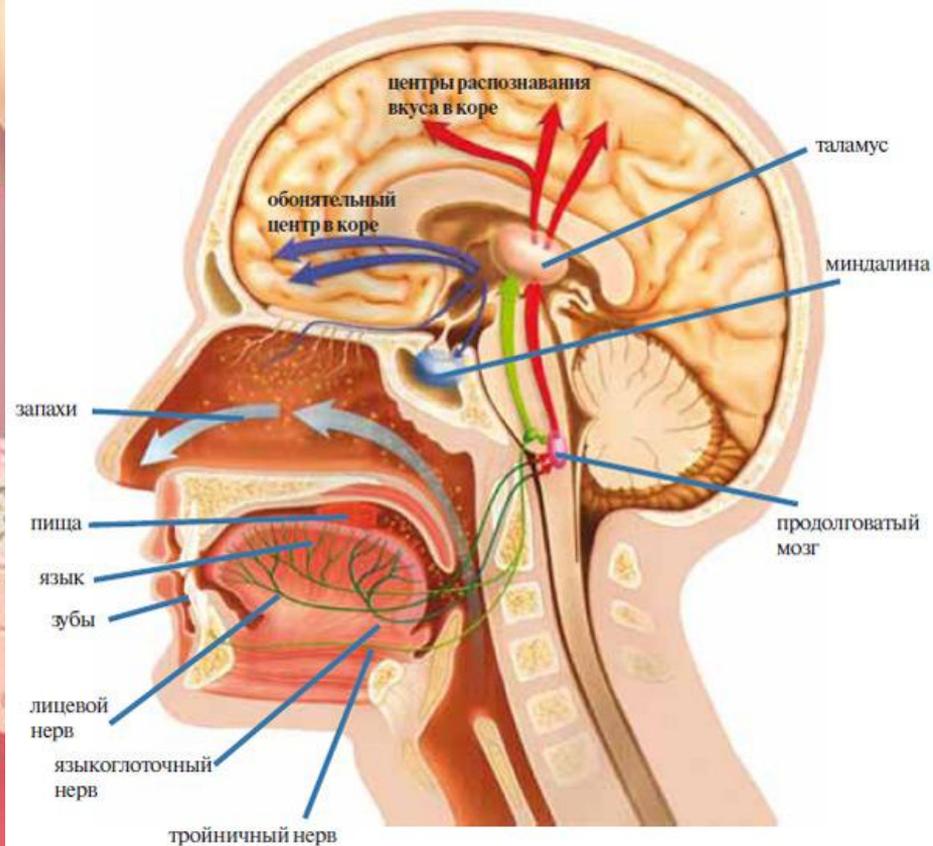
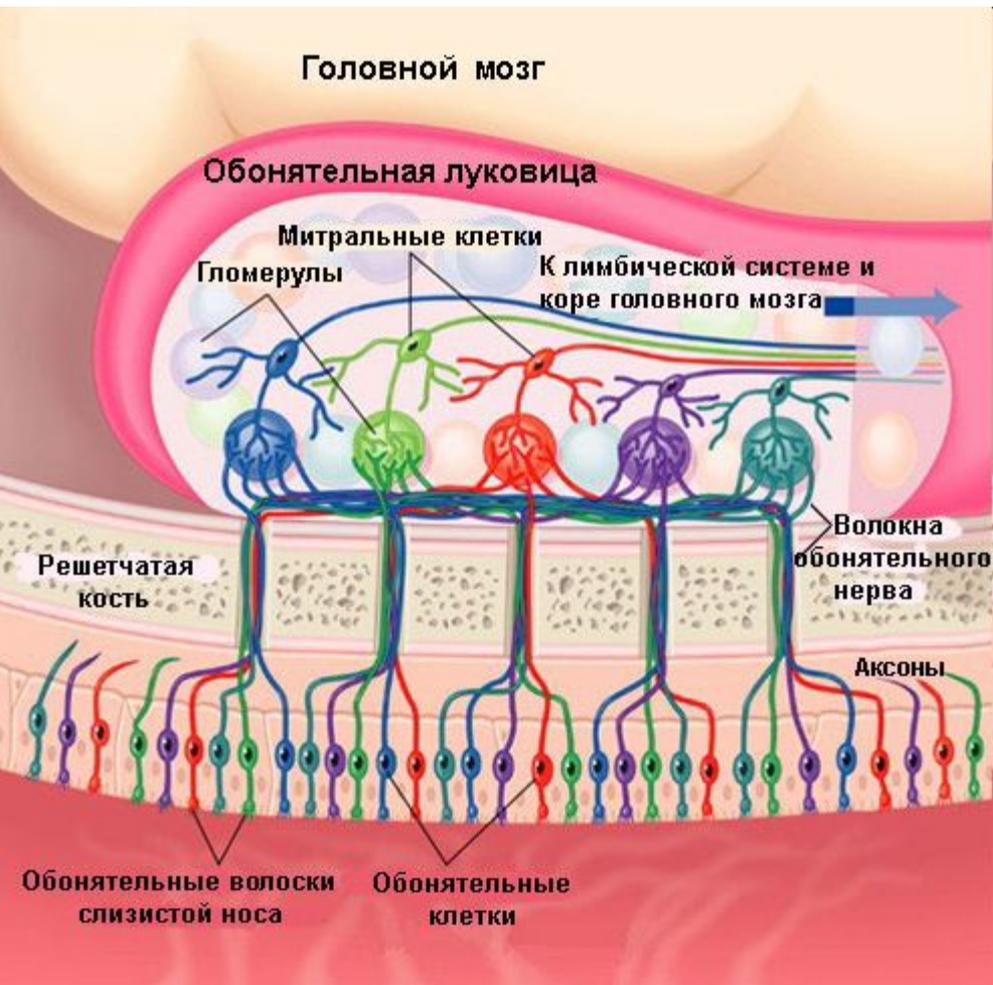
сладкий

горький

умами

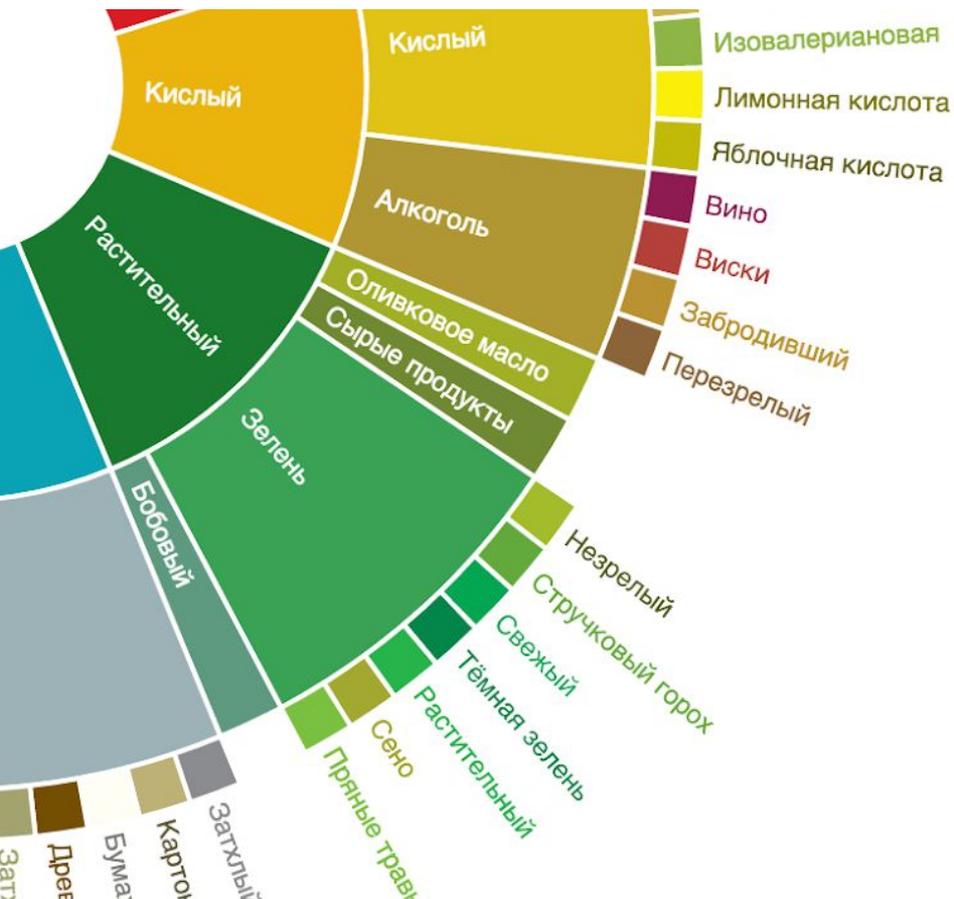
# Недооцененный нос







# Колесо вкусов



# Мультисенсорное восприятие вкуса

Зрение

Осязание

Слух

Обоняние

Вкус

# Еще немного интересного

Влияние температуры на восприятие вкуса

Ощущение холодка

Огурец и термические рецепторы

Электрические перцы

# Основы дегустации на примере шоколада

Тишина

Внешний вид

Запах

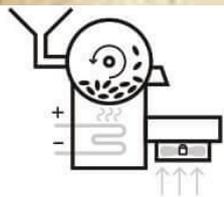
Звук при надломе

Вкус

Послевкусие

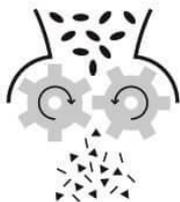
Текстура

# BEAN TO BAR



## Жарим

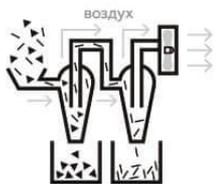
Какао-бобы обжариваются в специальной печи.



## Дробим

Получаем 2 продукта:

- ▲ Какао-крупка
- ✓ Велла (уходит на дальнейшую переработку)



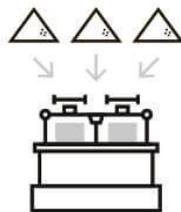
## Сепарируем

Отделяем какао-крупку от веллы.



## Перетираем

Загружаем крупку в меланжер и перетираем.



## Готовим рабочий шоколад

Добавляем дополнительные ингредиенты.



## Работаем!

Разливаем шоколад в формы, делаем плитки и конфеты, декорируем торты и пирожное.

# Шоколад *bean to bar*

## *VS промышленный/кондитерский*

1. Ароматические сорта какао бобов
2. Профиль ферментации для каждого сорта свой
3. Бережная сушка
4. Аккуратное хранение и перевозка
5. Качественная очистка
6. Бережная обжарка
7. Индивидуальное конширование
8. Состав: какао масло, какао-тертое, тростниковый/кокосовый сахар