



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **95745** (13) **U**
(51) МПК (2015.01)
A01C 1/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2014 05990</p> <p>(22) Дата подання заявки: 02.06.2014</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 12.01.2015</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 12.01.2015, Бюл.№ 1</p>	<p>(72) Винахідник(и): Гордієнко Інна Миколаївна (UA), Колтунов Віктор Андрійович (UA), Пузік Людмила Михайлівна (UA), Щербина Сергій Олександрович (UA), Даценко Світлана Максимівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ІНСТИТУТ ОВОЧІВНИЦТВА І БАШТАННИЦТВА НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ АГРАРНИХ НАУК УКРАЇНИ, п/в Селекційне, Харківський р-н, Харківська обл., 62478 (UA)</p>
---	---

(54) СПОСІБ ВІДБОРУ ПРОБИ ДЛЯ ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ ЦИБУЛІ

(57) Реферат:

Спосіб відбору проби для визначення якості цибулі включає формування середньої проби. Для контролю за якістю від партії до 10 ящикових піддонів включно відбирають 2 ящикові піддони; від 10 до 25 включно - 3; від 25 до 50 включно - 5, а понад 50 - 5 і додатково по одному від кожних наступних повних чи неповних 50 ящикових піддони. З кожного ящикового піддона, відібраного у вибірку з різних шарів (зверху, середини, знизу) відбирають не менше трьох точкових проб масою не менше 12,0 кг, із яких складають об'єднану пробу масою 72 кг.

UA 95745 U

Корисна модель належить до сільського господарства, а саме до первинної обробки та зберігання продуктів рослинництва.

5 Згідно з вимогами діючого ДСТУ 3234-95 "Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови", для контролю за якістю від партії до 10 ящиків піддонів включно відбирають 2 ящикові піддони; від 10 до 25 включно - 3; від 25 до 50 включно - 5, а понад 50-5 і додатково по одному від кожних наступних повних чи неповних 50 ящиків піддони. Із кожного ящичного піддона, відібраного у вибірку з різних шарів (зверху, середини, знизу) відбирають не менше трьох точкових проб масою не менше 3,0 кг. Із точкових проб складають об'єднану пробу, маса якої становить 18 кг [1].

10 Звичайно цибулю ріпчасту затарюють у ящикові піддони по 250-420 кг, а іноді ємкістю 1000 кг [2]. Якщо в ящиковому піддоні цибулі ріпчастої міститься приблизно 300 кг, то від партії з 10 шт. (3000 кг) відбираємо 2 ящикові піддони у вибірку, з яких відбирається об'єднана проба - 18,0 кг або 0,6 % від загальної партії, а від ящичних піддонів ємкістю 1000 кг, загальною вагою 10000 кг-0,2 %.

15 Але така об'єднана проба не завжди відображає реальну якість досліджуваної партії цибулі ріпчастої. З цією метою досліджувалась партія цибулі ріпчастої з 10 великогабаритних ящикових піддонів вагою 1000 кг кожний. Визначення якості цибулі ріпчастої проводили згідно з вимогами ДСТУ 3234.

20 Недоліком такого способу є те, що мінімальна проба у 18 кг не гарантує отримання достовірних результатів відбору середньої проби для визначення якості партії цибулі ріпчастої.

Задача корисної моделі полягає в тому, що для покращення визначення якості партії цибулі ріпчастої 18 кг не вистачає. При збільшенні маси середньої проби спостерігається зменшення значення показників стандартного відхилення тобто підвищується точність аналізу. Стандартне відхилення всіх показників якості від середнього значення під час досліджень було найменшим і коливалось в межах від 0,03 до 0,67 % при масі об'єднаної проби 72 кг (табл., креслення). Таким чином, середньою пробю від партії цибулі ріпчастої до 10 великогабаритних ящикових піддонів є проба масою 72 кг (або 3,6 %), від якої слід виходити, додаючи на кожні наступні повні та неповні 50 пакувальних одиниць по одній.

30 Спосіб реалізується наступним чином. З різних місць партії великогабаритних ящикових піддонів (знизу, середини та зверху) відбирають вибірку не менше 2-ох. Із кожного ящикового піддона, відібраного у вибірку з різних шарів (зверху, середини, знизу) відбирають не менше трьох точкових проб масою не менше 12,0 кг. Із точкових проб складають об'єднану пробу, маса якої становить 72 кг. Середню пробу розсортовують на фракції цибулі ріпчастої згідно з показниками якості діючого стандарту і визначають вміст кожної фракції у масі середньої проби.

35 Перевага запропонованого способу порівняно з прототипом полягає у тому, що підвищується точність результатів аналізу, у результаті чого отримуємо об'єктивну оцінку якості всієї партії цибулі ріпчастої.

Джерела інформації:

40 1. ДСТУ 3232-95 Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови. - К.: Держспоживстандарт України, 1996. - 19 с.

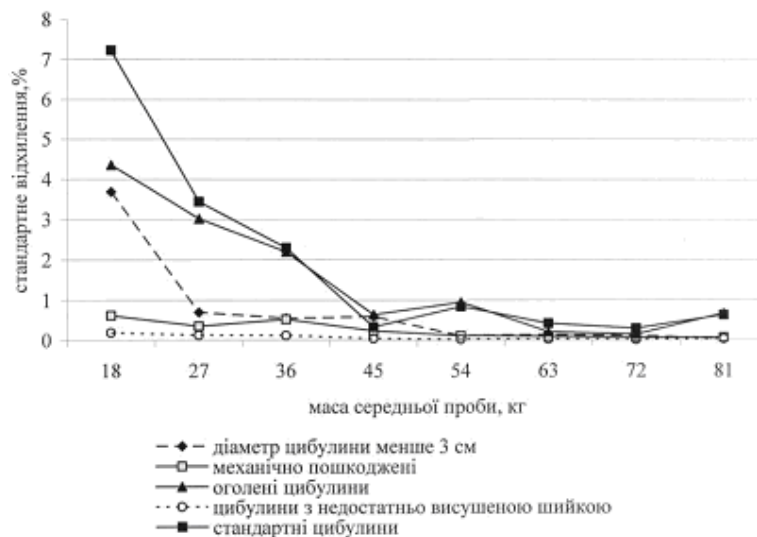
2. ГОСТ 21133 - 87 Поддоны ящечные специализированные для картофеля, овощей, фруктов и бахчевых культур. Технические условия. - М.: ИПК издательство стандартов, 1987.- 11 с.

Результати якісної оцінки цибулі ріпчастої залежно від маси середньої проби від партії до 50 пакувальних одиниць

маса середньої проби, кг	Показники якості %									
	діаметр цибулини менше 3 см	відхилення від середнього	механічно пошкоджені	відхилення від середнього	оголені цибулини	відхилення від середнього	цибулини з недостатньо висушеною шийкою	відхилення від середнього	стандартні цибулини	відхилення від середнього
18	11,96	3,69	2,72	0,62	23,14	4,36	1,83	0,19	60,35	7,23
27	9,90	0,70	3,70	0,35	20,44	3,02	1,89	0,13	64,07	3,44
36	10,17	0,55	2,60	0,52	22,53	2,20	1,78	0,12	62,93	2,30
45	10,60	0,59	3,46	0,23	20,83	0,64	1,85	0,04	63,26	0,33
54	9,92	0,11	3,63	0,11	20,29	0,95	1,83	0,02	64,33	0,84
63	9,12	0,13	3,50	0,09	20,50	0,20	1,78	0,02	65,10	0,41
72	9,49	0,11	3,60	0,06	21,17	0,14	1,75	0,01	63,99	0,29
81	9,58	0,03	3,57	0,06	21,87	0,67	1,74	0,03	63,24	0,63

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Спосіб відбору проби для визначення якості цибулі, що включає формування середньої проби, який **відрізняється** тим, що для контролю за якістю від партії до 10 ящиків піддонів включно відбирають 2 ящикові піддони; від 10 до 25 включно - 3; від 25 до 50 включно - 5, а понад 50 - 5 і додатково по одному від кожних наступних повних чи неповних 50 ящиків піддони, причому з кожного ящиків піддона, відібраного у вибірку з різних шарів (зверху, середини, знизу)
- 10 відбирають не менше трьох точкових проб масою не менше 12,0 кг, із яких складають об'єднану пробу масою 72 кг.



Результати якісної оцінки цибулі ріпчастої залежно від маси середньої проби від партії до 50 пакувальних одиниць

Комп'ютерна верстка В. Мацело

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601