



УКРАЇНА

(19) UA (11) 47632 (13) U
(51) МПК (2009)
A01F 25/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВІДБОРУ СЕРЕДНЬОЇ ПРОБИ ДЛЯ ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ ПАТИСОНІВ

1

(21) u200911105
(22) 02.11.2009
(24) 10.02.2010
(46) 10.02.2010, Бюл.№ 3, 2010 р.
(72) ПУЗІК ЛЮДМИЛА МИХАЙЛІВНА, ГОРДІЄНКО
ІННА МИКОЛАЇВНА
(73) ПУЗІК ЛЮДМИЛА МИХАЙЛІВНА

2

(57) Спосіб відбору середньої проби для визначення якості патисонів, що включає формування середньої проби, який **відрізняється** тим, що від партії до 100 ящиків включно відбирають вибірку не менше 12 ящиків, з яких відбирають точкові проби масою 10 %, при цьому середня проба становить 14,4 кг кабачка.

Корисна модель відноситься до галузі сільськогосподарства, а саме до первинної обробки та зберігання продуктів рослинництва.

Відомо, що згідно з діючим стандартом ДСТУ 317-91 «Патисони свіжі. Технічні вимоги» для визначення якості патисонів свіжих з різних місць партії (зверху і зсередини, знизу) відбирають: від партії до 100 упаковочних одиниць - не менше трьох одиниць; від партії більше 100 упаковочних одиниць на кожні 50 одиниць додатково по одній упаковочній одиниці [1]. Оскільки свіжі патисони, розібрані за якістю, повинні бути упакованими в ящики за ГОСТ 13359-84, ГОСТ 17812-72 масою нетто не більше 12кг, то від партії до 100 ящиків мінімальна середня проба буде становити 3,6кг [2, 3].

До недоліку відомого способу відбору середньої проби є те, що мінімальна проба у 3,6кг не гарантує отримання достовірних результатів товарного аналізу партії патисонів.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити спосіб відбору середньої проби для визначення якості партії патисонів.

Суть способу полягає в тому, що від трьох ящиків у вибірці загальною масою 36 кг треба взяти в об'єднану пробу з розрахунку 10% - 3,6кг, то згідно з нормативними показниками стандарту цієї кількості вистачає для визначення якості всієї партії. Але наші дослідження свідчать, що цієї кількості не вистачає для правильного визначення якості партії патисонів (табл., рис.). За умов збільшення маси об'єднаної проби від 3,6кг до 14,4кг відбувається поступове зменшення значення показника відхилення (тобто йдеться про підвищення точності середнього значення проби). При подальшому збільшенні маси проби з 14,4 до 20,4кг показник

точності підвищується неістотно. Із збільшенням маси проби спостерігається зворотно пропорційне зменшення показника стандартного відхилення по всіх показниках об'єднаної проби ($r = -0,917$, $r = -0,890$, $r = -0,592$).

Таким чином, виходячи з наших даних, об'єктивною середньою пробою з партії патисонів до 100 ящиків є проба 14,4кг, а не 3,6кг, як передбачено ДСТУ 317-91. Від неї слід виходити, додаючи на кожні 50 ящиків понад 100 по одному ящику у вибірку. Середню пробу аналізують за всіма показниками стандарту, а одержані результати виражають у процентах і розповсюджують на всю партію.

Спосіб реалізується таким чином. З різних місць партії (знизу, середини та зверху) відбирають вибірку не менше 12 ящиків. З кожної відібраної одиниці упаковки відбирають зразки в кількості не менше 10% від маси. При партії патисонів менше 12 ящиків пробу створюють таким чином, щоб мінімальна середня проба становитиме 14,4кг. Середню пробу розсортовують на фракції патисонів згідно показників якості діючого стандарту і визначають вміст кожної фракції в масі продукції.

Перевага запропонованого способу у порівнянні з прототипом полягає у тому, що підвищується точність результатів аналізу.

Джерела інформації:

1. ДСТУ 317-91 Патисони свіжі. Технічні вимоги. К.: Вид-во стандартів, 1991.-7с.

2. ГОСТ 13359-84. Ящики дощатые многооборотные для овощей и фруктов. Технические условия. - М.: Изд-во стандартів, 1984. - 9с.

3. ГОСТ 17812-72. Ящики дощатые многооборотные для овощей и фруктов. Технические условия. - М.: Изд-во стандартів, 1972. - 11с.

UA (19) 47632 (11) (13) U

Таблиця

Результати якісної оцінки патисонів залежно від маси середньої проби від 100 ящиків, %

Маса середньої проби	Показники якості							
	Розмір плода діаметром до 80мм	Відхилення від середнього	Розмір плода діаметром від 80мм до 120мм	Відхилення від середнього	Кількість плодів неправильної форми	Відхилення від середнього	Плоди з легкими механічними пошкодженнями	Відхилення від середнього
3,6	67,6	2,83	32,4	3,10	19,4	2,13	7,8	1,84
4,8	68,7	2,40	31,3	2,62	17,4	0,43	6,7	1,67
6,0	69,4	2,10	30,6	1,76	16,6	0,36	6,4	1,53
7,2	71,3	1,76	28,7	1,66	13,4	0,36	5,9	1,33
8,4	71,4	1,20	28,6	0,73	12,3	0,36	5,3	1,23
9,6	71,8	0,83	28,2	0,63	11,6	0,33	4,6	1,20
10,8	71,6	0,80	28,4	0,60	11,1	0,33	4,8	1,13
13,2	71,4	0,56	27,4	0,43	9,9	0,33	5,0	0,60
14,4	71,4	0,46	28,6	0,33	9,5	0,30	4,8	0,56
15,6	71,2	0,40	28,8	0,26	9,2	0,30	4,6	0,46
16,8	71,3	0,33	28,7	0,20	9,1	0,27	4,5	0,23
18,0	71,2	0,26	28,8	0,20	9,0	0,14	4,4	0,20
19,2	71,1	0,20	28,9	0,20	9,0	0,14	4,5	0,13
20,4	71,2	0,13	28,8	0,06	8,9	0,13	4,3	0,13

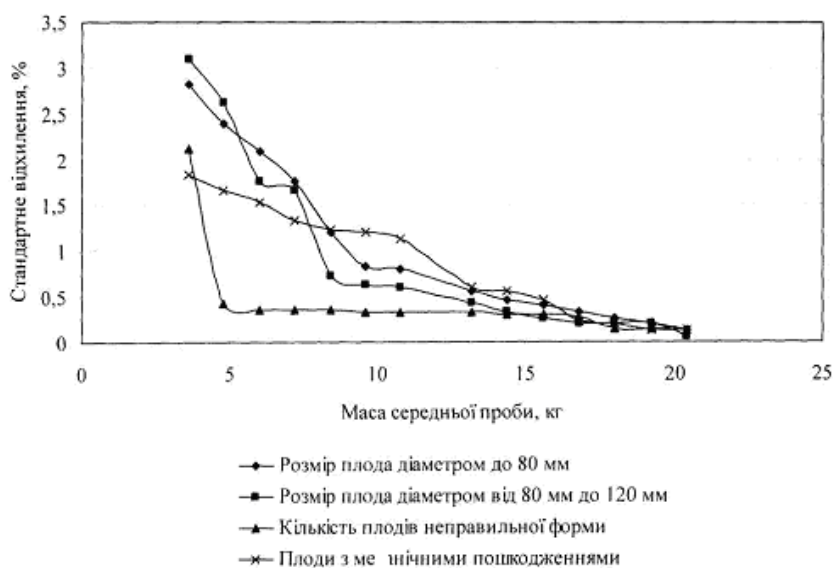


Рис.