

Секція 3 **УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА ЇЇ ЕКОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА**

В.М. Михайлов, д-р техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

А.М. Чуйко, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ БОРОШНЯНОЇ ПРОДУКЦІЇ ВИСОКОЇ ЯКОСТІ

У різноманітному асортименті продуктів харчування значне місце належить борошняним виробам. Вони є висококалорійними, добре засвоюваними продуктами, що мають приємний смак і привабливий зовнішній вигляд, і займають до 30% щоденного раціону людини. Виробництво їх поступово зростає, задовольняючи різноманітні смаки споживачів.

Будучи енергетично цінними, борошняні вироби, проте, не задовольняють потреби людини в біологічно активних речовинах. Тому актуальним на сьогоднішній день є створення рецептур борошняних виробів, до складу яких входять вітаміни, мінеральні речовини, харчові волокна, антиоксиданти й інші цінні компоненти. Ці речовини містить, переважно, сировина рослинного походження, менше – сировина тваринного походження, причому знаходяться вони в ній у найбільш засвоюваних організмом співвідношеннях. Досить важливим є і те, що введення додаткових інгредієнтів не повинне погіршувати якість і помітно підвищувати вартість продукції, інакше вона буде недоступною для тих, кому призначалася в першу чергу.

На сьогодні відсутня єдина методологія, яка дозволяє скоординувати процеси життєвого циклу борошняної продукції на основі концептуальних принципів багатомірності якості, узгодженості її параметрів, підтримання властивої якості продукції під час розробки, виробництва, реалізації та зберігання. Тому першочерговим завданням зараз є розробка та впровадження у виробництво в необхідних кількостях доступної для різних соціальних та вікових груп населення борошняної продукції високої якості, що дозволить знизити частоту захворювань, обумовлених недостатнім вживанням харчових речовин, подолати наслідки дефіциту вітамінів, мінеральних речовин, продовження наукової та організаційної роботи по розробці та реалізації заходів з гармонізації показників якості та безпеки борошняних виробів у відповідності з нормами та рекомендаціями міжнародних організацій.

Вельми актуальним на сьогоднішній день є також створення концепції формування раціонального асортименту борошняної продукції з якісно новими класифікаційними ознаками її систематизації та розробка й обґрунтування методології управління асортиментним складом борошняних виробів.

У зв'язку з цим можливе створення нового наукового напрямку в товарознавстві, одним з ключових питань якого слід розглядати формування споживчих властивостей борошняної продукції крізь призму методології управління її асортиментним складом, не виключаючи також створення сучасної системи менеджменту якості виробництва такої продукції шляхом удосконалення існуючих і розробки нових нормативно-технічних вимог до системи контролю якості і безпеки на всіх етапах життєвого циклу борошняної продукції.

Метою роботи була розробка наукових підходів до формування споживчих властивостей борошняної продукції функціонального призначення та методологія управління її асортиментним складом.

Розглянуто аналіз існуючих поглядів на ієрархічну структуру класифікації товарів, формування їх асортименту, можливість управління асортиментним складом будь-якої товарної категорії та запропоновано найбільш раціональні класифікаційні ознаки, за якими товари можуть бути угруповані для більш чіткого розуміння їх спрямованості та управління відповідним асортиментом.

На підставі комплексних теоретичних та експериментальних досліджень вперше зроблено узагальнений аналіз теоретичних та практичних передумов створення борошняних виробів функціонального призначення високої якості, розроблено й обґрунтовано наукові підходи до формування споживчих властивостей борошняних виробів із заданими властивостями, проведено маркетингове обґрунтування доцільності розширення їх асортиментного ряду, створено й обґрунтовано концепцію формування раціонального асортименту борошняної продукції, запропоновано нові класифікаційні ознаки її систематизації, а також розроблено сучасну систему менеджменту якості виробництва борошняних виробів функціонального призначення шляхом удосконалення існуючих і розробки нових нормативно-технічних вимог до системи контролю якості і безпеки на всіх етапах життєвого циклу борошняної продукції.

На основі проведених досліджень розроблено концепцію створення борошняних виробів функціонального призначення високої якості, яка полягає у досягненні паритету потреб між споживачами і виробниками за даних ринкових умов шляхом оптимізації їх потреб і очікувань та у відповідності до методології управління асортиментним складом борошняної продукції.