

## **АКТУАЛЬНІ АСПЕКТИ ЯКОСТІ МОЛОЧНИХ ТОВАРІВ, МИТНА ЕКСПЕРТИЗА ВЕРШКОВОГО МАСЛА**

**Вібла Т.А., гр. К10-1**

Науковий керівник – канд. біол. наук, доц. **А.А. Булейко**  
Академія митної служби України

Сучасний ринок харчових продуктів пропонує широкий асортимент вітчизняних та імпортованих продовольчих товарів. З них найбільше вживають масла та жири. В 2011 році в Україну було імпортовано 18 тис. тонн вершкового масла, в той час як експорт становить близько 3,5 тис. тонн. Молочні продукти відносяться до числа товарів, що найбільш часто фальсифікуються, тому визначення якості таких товарів стає, безсумнівно, гострим питанням.

Якість виробленого масла залежить від якості сировини, від виконання технологічних вимог, дотримання високого санітарного режиму виробництва та умов зберігання (ДСТУ 4399:2005 "Масло вершкове"). Масловиробнича галузь молочної промисловості виробляє широкий асортимент масла, що розрізняються за складом, смаком, ароматом та іншими властивостями. Залежно від технологічних особливостей та органолептичних показників вершкове масло поділяється на такі види: солодковершкове та солоне солодковершкове, кисловершкове та солоне кисловершкове.

У основі якісної фальсифікації лежить заміна молочних продуктів дешевшими продуктами того ж найменування або іншого найменування (асортиментна). Результатом такої фальсифікації є зниження якості натуральних продуктів за органолептичними (консистенція, смак і аромат) і фізико-хімічними показниками. При цьому частка жиру зменшується, а кількість води збільшується, що створює сприятливі умови для розвитку патогенних мікроорганізмів і може привести до втрати мікробіологічної безпеки продукту. Для правильної оцінки якості продуктів визначають склад, властивості та органолептичні якості (колір, запах, смак, консистенція).

Проблема фальсифікації вершкового масла в останні роки в нашій країні стала дуже гострою, поширений продаж під виглядом вершкового масла різних сурогатів, саме тому безпека та якість товарів є першочерговою задачею, що постає перед товарною експертизою.

## **ЗАСТОСУВАННЯ МІЖНАРОДНОГО ІНСТРУМЕНТА ЯКОСТІ – ГІСТОГРАМИ – У ТОВАРОЗНАВСТВІ**

**Войник В.І., гр. ТТ-30**

Наукові керівники: ст. викл. **О.В. М'ячиков**,  
канд. техн. наук, доц. **Т.Л. Колесник**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Загальне управління якістю – загальноорганізаційний метод безперервного підвищення якості. Одним із його найважливіших положень є прийняття рішень на основі фактів. Проблемами збору та обробки інформації займається математична статистика. В останній час велике розповсюдження отримали 7 простих методів управління якістю: контрольні листки, метод розшарування, графіки, діаграми Парето, діаграми Ісікави, контрольні карти та гістограми.

Метод гістограм – надзвичайно простий і швидкий спосіб контролю якості продукції. Він використовується всюди, де потрібно проаналізувати точність та стабільність процесу та відслідкувати важливі показники якості продукції. Гістограми дозволяють виявити проблеми, що вимагають першочергового вирішення.

У 1979 році науковці Японії включили його до числа 7 інструментів управління якістю.

Завдяки графічному представленню кількісної інформації, можна помітити закономірності, що важко розрізняються в таблиці з набором чисел.

Використання метода гістограм включає в себе кілька етапів:

- 1) збір даних для вимірюваних параметрів діючого процесу;
- 2) побудова власне гістограм;
- 3) аналіз отриманої гістограми: визначення типу розподілення даних, варіабельності процесу;
- 4) розібратися в отриманому розподіленні та виявити, що впливає на нього.

Перевагами метода гістограм є наочність, простота освоєння й застосування; управління за допомогою фактів, а не поглядів; можливість полегшити знаходження шляхів вирішення проблеми.

Через простоту виконання він успішно може бути використаний на підприємстві будь-якого профілю та розміру. Цей інструмент може бути незамінним помічником кожного спеціаліста з товарознавства.

У роботі розглянуто застосування інструмента якості «Гістограми» у продовольчій сфері (наприкладі виробництва молока), у непродовольчій сфері (наприкладі виробництва скоб для степлера) та у сфері послуг (наприкладі обслуговування в аптеці).