

ШЛЯХИ ЗАСТОСУВАННЯ МІЖНАРОДНОГО ІНСТРУМЕНТА ЯКОСТІ – ДІАГРАМИ ЗВ'ЯЗКІВ – У ТОВАРОЗНАВСТВІ

Маковик О. В., гр. ТТ-30

Науковий керівник – ст. викл. **О.В. М'ячиков**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Діаграма зв'язків це – логічний інструмент з допомогою якого, вирішуються різні проблеми, пов'язані з поліпшенням якості товарів і послуг. Діаграма зв'язків є творчим інструментом і робота ведеться не з конкретними числовими даними, а зі словесними висловлюваннями, що часто називають вербальною інформацією.

Це – інструмент, що дозволяє виявляти логічні зв'язки між основною ідеєю, проблемою і різними факторами впливу. Діаграма зв'язків забезпечує загальне планування і допомагає усвідомити не вирішені проблеми, розкриваючи раніше невидимі причинні зв'язки між окремими частинами інформації шляхом їх графічного представлення.

Ця діаграма дозволяє полегшити вирішення проблем управління якістю при аналізі різного роду фактів. Вона протиставляється діаграмі спорідненості або діаграмі Ісікава. Всі використані дані, можуть бути, згенеровані саме з цих діаграм.

Найбільш часто діаграма зв'язків знаходить застосування при вирішенні проблем, що виникають на етапі проектування, на відміну від інших інструментів, що знаходять найбільш часте застосування на етапі виробництва. Цей новий інструмент особливо підходить для вдосконалення якості шляхом поліпшення процесу проектування продукту або послуги.

Переваги методу: наочність, простота освоєння і застосування; процедура створення діаграми зв'язків дозволяє членам команди вийти за рамки звичного мислення та сприяє реалізації творчого потенціалу команди.

Завдяки всім переліченим функціям і перевагам даної діаграми, її можна широко застосувати в товарознавстві.

У роботі розглянуто застосування інструмента якості – діаграми зв'язків у продовольчій сфері (на прикладі псування хліба), непродовольчій (на прикладі порушення умов монтажу металоконструкцій) та усфері послуг (на прикладі недоліку розуміння службовцями компанії необхідності продовження поліпшення якості).

ЩОДО ВМІСТУ ПАЛЬМОВОЇ ОЛІЇ В ПРОДУКТАХ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Мельниченко А.Ю., Ченіна О.В.

Наукові керівники: д-р біол. наук, проф. **О.А. Лихолат**,
канд. хім. наук, доц. **О.В. Вишнікіна**
Академія митної служби України

Сьогодні на прилавках вітчизняних супермаркетів можна побачити молочні суміші таких торгових марок: Nestle (Nan, Nistogen), Nutrilon, Hipp, Малютка, Humana тощо. Такі суміші за своїм складом максимально наближені до грудного молока матері. На всіх досліджених нами сумішах, окрім продукції ТМ Nestle, зазначено, що до складу суміші входять рослинні жири, в тому числі пальмова олія. І це незважаючи на те, що Закон України «Про дитяче харчування» від 14.09.2006 №142-V забороняє використання пальмового стеарину у галузі дитячого харчування.

Оскільки коров'яче молоко вміщує жири, які відрізняються від жирів грудного молока, то частіш за все під час виготовлення дитячого харчування тваринні жири повністю заміняють на суміш природних рослинних олій – соняшникової, кукурудзяної, соєвої, кокосової, пальмової тощо. Встановлено, що 25% всіх жирів грудного молока складає пальмітинова кислота, яку отримують з пальмової олії, яка натеper активно використовується під час виробництва штучних сумішей. Але пальмітинова кислота з пальмової олії засвоюється гірше, вона здатна поєднуватися в кишківнику з кальцієм та утворювати нерозчинні сполуки, що погіршує роботу травної системи та може призвести до демінералізації кісток. До того ж пальмова олія майже не має харчової цінності. Вітамінів та корисних жирів у ній в 4...8 разів менше, ніж у соняшниковій, але багато насичених жирних кислот, які сприяють підтримці високої концентрації холестерину в крові, що призводить до розвитку атеросклерозу.

Таким чином, не зважаючи на те, що дитячі суміші з пальмовою олією за складом ближчі до грудного молока, їх вплив на дитячий організм не є однозначним. Тому, з цієї точки зору, суміші без пальмової олії відповідають основним потребам малюків першого року життя та є більш оптимальними для харчування дитини. Дитяче харчування належить до переліку продуктів, що підлягають обов'язковій сертифікації. Тому, на наш погляд, необхідно посилити вимоги національного законодавства щодо безпеки харчової продукції, призначеної для харчування малюків першого року життя.