

Л.Ю. Шубіна, канд. техн. наук, доц. (*ХТЕІКНТЕУ, Харків*)

О.В. Доманова, канд. техн. наук (*ХТЕІКНТЕУ, Харків*)

В.М. Кононов, магістрант (*ХТЕІКНТЕУ, Харків*)

ЯКІСТЬ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ – ОСНОВА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ВІТЧИЗНЯНИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Якість – складна категорія, що віддзеркалює багатоаспектність як виробництва, так і життя людини. Виробництво якісної продукції примножує багатство суспільства, покращує умови життя та здоров'я українців. Споживач пов'язує турботу про своє здоров'я з якістю харчування. Увага до вживання якісного продукту обумовлена підвищенням нутриціологічної грамотності населення, рекламою та пропагандою здорового харчування. Крім того і державна законодавча політика зорієнтована на забезпечення повноцінного харчування населення, профілактику захворювань, підвищення якості та подовження тривалості життя людини.

Забезпечення престижу національної економіки, до якої належить агропромисловий сектор, і зокрема харчова промисловість, лягає саме на якість продукції. Політика в сфері якості спирається на загальне становище економіки та наявність інвестицій; ситуацію на ринку збуту; науково-технічний прогрес; досягнення конкурентів тощо.

Підвищення конкурентоспроможності та ефективності харчової промисловості, перехід її на інноваційний шлях розвитку можливі лише за умов науково-технічних рішень. Використовуючи сучасні наукові досягнення, харчова та переробна промисловість мають можливість перейти до ресурсозберігаючих технологій, біотехнологій, технологій глибокої переробки тощо. Все це забезпечить зменшення збитків сировини, збільшення виробництва харчових продуктів з різними функціональними властивостями.

Серед напрямів наукового супроводження промислової переробки сировини тваринного та рослинного походження слід відзначити такі:

- розробка технологій харчових продуктів загального та спеціального призначення для всіх вікових груп населення;
- проведення фундаментальних та прикладних досліджень, що спрямовані на вивчення морфологічних, фізико-хімічних, функціонально-технологічних показників якості сировини;
- розробка технологій, адаптованих до сучасних рекомендацій фізіологічних норм харчування;

- створення нових технологій та пакувальних матеріалів для зберігання сировини і готової продукції;
- створення науково-практичних основ зберігання агропродовольчої продукції з використанням бар'єрної технології;
- розробка теоретичних основ керування процесами виробництва та зберігання функціональних, збагачених і органічних продуктів для харчування різних соціальних груп населення;
- розробка високоефективних методів контролю якості та безпечності продовольчої сировини і харчових продуктів.

Інноваційно-технічне удосконалення всіх галузей харчової промисловості – це шлях до конкурентоспроможного виробництва, що забезпечить продукцією національні потреби та збільшить експортний потенціал. На даний час харчова промисловість України є однією із основних, що формує агропродовольчий ринок, продовольчу та економічну безпечність. Її питома вага в структурі виробництва товарів споживання сягає понад 50%. Згальний обсяг продукції складає близько 20%, а продукції агропромислового комплексу – понад 30%.

Продовольчі товари становлять понад 60% загального виробництва товарів народного споживання, 63% загального обсягу роздрібного товарообороту та 61,5% у структурі особистого споживання матеріальних благ населенням країни.

Харчова та сільськогосподарча продукція достатньо особливий товар. Вони є живими системами, що змінюються протягом часу під впливом біохімічних, мікробіологічних, фізичних дій. Тому так важливо зберігати стабільність їх якості. Забезпечення якості продукції можливо лише за допомогою впровадження системного підходу. Значну роль в підвищенні якості продукції відіграють стандарти які є організаційно-технічною основою систем якості.

Міжнародною організацією по стандартизації (ISO) було розроблено низку стандартів ISO 9000. Мета серії стандартів ISO 9000 – стабільне функціонування документованої системи менеджменту якості підприємства – постачальника. Відповідно вимогам міжнародного стандарту ISO 9001 система менеджменту якості має можливість реагувати та постійно покращувати якість продукції враховуючи умови конкуренції. Створений стандарт ISO 9001:2015 удосконалив концепцію системи менеджменту якості за рахунок її процесного підходу. Просування використання процесного підходу спрямовано на поліпшення результативності системи менеджменту якості та зростання задоволеності споживача шляхом виконання його вимог.