

МЕТАЛЕВИЙ ПОСУД – ВАЖЛИВИЙ ІНСТРУМЕНТ В СИСТЕМІ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Скрипник С.В., гр. ТТЗ

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Дюкарева Г.І.**

Харківський державний університет харчування і торгівлі

Металевий посуд – найважливіша група метало господарських товарів. За функціональною ознакою розрізняють металевий посуд харчового і нехарчового призначення. До посуду нехарчового призначення відносяться вироби для зберігання, перенесення нехарчових продуктів, прибирання, прання, миття, санітарно-гігієнічних і інших господарських цілей.

Харчовий посуд за призначенням класифікують на посуд для теплової обробки харчових продуктів; для приготування холодних блюв і сервіровки столу; для зберігання і перенесення харчових продуктів.

Споживчі властивості металевого посуду значною мірою визначаються властивостями вживаних для їх виготовлення металів і сплавів, способами виготовлення, декоруванням.

Метали – речовини, що характеризуються високою електро- і теплопровідністю, здатністю відбивати електромагнітні хвилі, деформуватися. Мають специфічний «металевий» блиск, непрозорі. Ці властивості мають і металеві сплави, що складаються з декількох металів або з металів і неметалів.

Матеріали, з яких виготовляється посуд, можуть бути найрізноманітнішими. Для різного посуду використовуються матеріали, кожен з яких має свої переваги і свої недоліки.

Усі метали і сплави прийнято ділити на чорні і кольорові. Залізо і сплави на його основі (сталь, чавун) називають чорними металами, інші метали і сплави – кольоровими. Залежно від металу і виду захисно-декоративного покриття посуд підрозділяють на чавунний чорний і емальований; сталевий емальований, оцинкований, луджений, фарбований, чорний; з нержавіючої сталі; алюмінієвий листовий і литий; із сплавів на основі міді.

У цих підгрупах металевий посуд підрозділяють по видах і різновидах. Таким чином, матеріал з якого виготовляють посуд, технологія виробництва і декорування значною мірою формують якість готових виробів

Тому актуальним, своєчасним і необхідним є дослідження формування споживчих властивостей та безпечності металевого посуду, який реалізуються в торговельній мережі.