

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

А.О. Бабіч, асист. (ХДУХТ, Харків)

Н.Г. Запорожець, студ. (ХДУХТ, Харків)

РОЗРОБКА СИСТЕМИ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ДЛЯ УПРАВЛІННЯ ТЕХНОЛОГІЄЮ КОНСЕРВУВАННЯ ХОЛОДОМ

Система оцінювання якості являє собою порядок розташування вимірюваних показників та їх аналіз, обумовлений правилами, закономірностями, об'єднаними категоріями властивостей (безпечності, надійності, термічної оборотності тощо).

Під категорією розуміється комплекс властивостей, об'єднаних певними призначеннями цих властивостей. В системі оцінювання якості введена нова категорія – термічна оборотність. У роботі по відношенню до оборотності розглянуті два принципових моменти. При складанні системи оцінювання якості на харчовий продукт необхідно слідувати загальним принципам (рис.).



Рисунок – Алгоритм складання системи оцінювання якості

Слідування оптимальному алгоритму дозволить побудувати систему оцінювання якості на харчову сировину рослинного походження, що дозволяє удосконалювати технологію консервування холодом, а також оцінку якості продукції, консервованої холодом.

Виходячи з поняття про систему оцінювання якості, було визначено, що вона є комплексом показників і властивостей, тому на першому етапі здійснюється пошук повної і вичерпної номенклатури показників якості і властивостей продуктів харчування.

Якість продукту обумовлюється системою характерних для нього фізичних, хімічних і біохімічних властивостей, а також відповідністю продукту функціональним, естетичним, ергономічним та іншим вимогам. Необхідно враховувати, що показники якості бувають загальні, такі як органолептичні, хімічні та мікробіологічні, які характерні для всіх груп харчових продуктів і специфічні, які можуть характеризувати якість якихось конкретних груп товарів.

Крім цього, кожен показник, по суті, є комплексним і складається з одиничних показників якості. Але при складанні системи оцінювання якості немає необхідності вивчати і описувати всі одиничні показники. Потрібно вказувати тільки ті показники якості, які чітко характеризують даний продукт і пов'язані з властивістю термічної оборотності.

Номенклатура споживчих властивостей і групових показників, яка визначає якісні характеристики товарів, ділиться на 6 груп залежно від їх особливостей і потреб, які вони задовольняють. Додатково введеної категорією є властивості термічної оборотності.

Завершальним етапом створення системи оцінювання якості є впровадження наукових результатів. Вивчення взаємозв'язку показників якості і властивостей сировини, а також контроль термічної оборотності процесів заморожування – розморожування сировини дозволить науково обґрунтувати вибір раціональних режимів і прийомів технологічної обробки, забезпечити якість і високі функціонально – технологічні властивості сировини і харчових продуктів, консервованих холодом. Таким чином, системи оцінювання якості можуть ефективно впроваджуватися на підприємства харчової промисловості, ресторанного господарства та в сферу громадського харчування.