

УДК 637.185

Ярема Л. – ст. гр. ХК-41

Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя

КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ШВИДКОЗАМОРОЖЕНОЇ ПЛОДООВОЧЕВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Науковий керівник: ст. викл. Шпилик О. Б.

Розвиток суспільства та підвищення рівня культури харчування супроводжуються зростанням вимог споживачів до якості та безпечності харчових продуктів, яку може гарантувати лише система управління якістю та безпечністю. Саме вона унеможлиблює випуск неякісних виробів і забезпечує контроль якості та безпечності її протягом зберігання.

Якість – це динамічний стан харчового продукту, який залежить від його складу та різних чинників, що уповільнюють або прискорюють фізичні, хімічні, біохімічні та мікробіологічні процеси, котрі відбуваються в продукті під час його транспортування.

Гарантії якості та безпечності харчових продуктів забезпечує дотримання нормативів щодо органолептичних, фізико-хімічних показників, максимально допустимих рівнів токсичних елементів, пестицидів, радіонуклідів.

Швидкозаморожені плодоовочеві продукти належать до товарів тривалого зберігання і за оптимальних умов не втрачають своїх властивостей від 9 до 18 місяців (плоди-12, ягоди-від 9 до 15 місяців, овочі, овочеві суміші-до 18). Термін придатності цієї продукції регламентує виробник і залежить він від дотримання передбачених умов під час транспортування, зберігання та реалізації. Тому проблема контролю якості продуктів упродовж їхнього життєвого циклу актуальна для всіх груп товарів. Із цього випливає головне завдання управління якістю – розробити технології відслідковування якості швидкозамороженої плодоовочеві продукції протягом товароруху.

Процес виробництва продукції закінчується початком технології контролю якості. Вона включає такі основні етапи:

- формування партії продукції;
- здійснення вихідного контролю з метою підтвердження дотримання вимог технологічного процесу та відповідності продукції вимогам, передбаченим нормативними документами за органолептичними (зовнішній вигляд, консистенція, колір, смак, запах), фізико-хімічними (температура продукту, вміст домішок) показниками та показниками безпеки;
- формування вибірки, яка слугує еталоном при проведенні порівняльних випробувань продукції, кількість якої залежить від кількості досліджень передбачених технологією контролю та кількості продукції, необхідної для визначення показників;
- вилучення продукції, яка знаходиться у замовника, у випадку отримання негативних результатів дослідження.

Отже, застосування виробниками швидкозамороженої плодоовочеві продукції технології контролю якості протягом її життєвого циклу та впровадження системи контролю якості й безпечності сприятиме задоволенню потреб споживачів у продуктах гарантованої якості та зростанню іміджу фірми-виробника. Це, безумовно, має підвищити довіру до виробників, забезпечити конкурентоспроможність продукції вітчизняного виробництва.