

ИЗУЧЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ФРУКТОВЫХ КОНСЕРВОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

К. Ю. ШУШКО

НАУЧНЫЙ РУКОВОДИТЕЛЬ – А. Н. ЛИЛИШЕНЦЕВА, КАНДИДАТ ТЕХНИЧЕСКИХ НАУК, ДОЦЕНТ

В настоящее время отсутствует единая система квалиметрического прогнозирования показателей качества и безопасности, позволяющая установить такие требования к качеству продукции на этапе ее проектирования, которые бы отвечали ожиданиям потребителей. Поэтому, является актуальным проведение исследований по разработке квалиметрической модели прогнозирования качества фруктовых детских консервов, включающей в себя определение номенклатуры показателей качества и безопасности, комплекс количественных методов оценки, установление численных значений показателей качества, которыми должен обладать разрабатываемый продукт, чтобы отвечать прогнозируемым потребительским ожиданиям.

Ключевые слова: потребительские свойства; оценка качества; фруктовые консервы; питание детей раннего возраста.

Определение взаимосвязи между потребительскими требованиями и физико-химическими показателями позволит установить, какие количественно измеряемые показатели наиболее сильно влияют на удовлетворение определенных требований, какие – слабо, а какие вообще не оказывают влияния.

Для определения важности ожидания для каждого показателя используется ранжирование потребительских требований. Для ранжирования необходимо оценить рейтинги потребительских требований. Для проведения ранжирования и установления коэффициентов весомости показателей потребительских требований используются экспертные методы органолептической оценки качества продукции детского питания [1, с. 248].

По результатам расчета весомости потребительских свойств было установлено, что первостепенными при выборе продукции потребителем являются следующие показатели: вкус, свойственный продукту, простота состава (K весомости = 0,097) и отсутствие сахара (K весомости = 0,092).

На следующем этапе была проведена корреляция потребительских свойств фруктовых консервов для детского питания с нормируемыми показателями качества [2].

С помощью метода квалиметрического прогнозирования был построен «Дом качества». В ходе исследования были проанализированы потребительские характеристики детских фруктовых консервов, высчитана важность потребительских показателей качества детских фруктовых консервов, среди которых наиболее большую важность имеют показатели – вкус, свойственный продукту и простота состава (0,097), а также отсутствие сахара (0,092).

Результатом построения «Дома качества» явилось установление взаимосвязи между потребительскими свойствами и качеством детских фруктовых консервов, особенно по показателям «массовая доля сухих растворимых веществ», «массовая доля титруемой кислотности» и «массовая доля сухих веществ».

В ходе токсикологических испытаний выявлено, что фруктовые пюре характеризуются высокой степенью безопасности. Исследования минерального состава фруктовых и ягодных пюре по содержанию натрия и калия показывают, что в вишневом пюре их содержание составляет 5,85 мг/100 г и 124,3 мг/100 г соответственно, и является наибольшим среди всех образцов.

Библиографические ссылки

1. Мазур И. И. Управление качеством : учеб. пособие. 7-е изд., стер. М. : Омега-Л, 2010.
2. Повышение качества продукции на основе QFD-методологии : метод. указания по выполнению самостоятельных работ / В. И. Логанина [и др.] ; под общ. ред. Ю. П. Скачкова. Пенза : ПГУАС, 2013.