

всех незаменимых аминокислот и высокой биологической ценностью. Сведения, полученные по исследованию показателей качества новой продукции, могут быть использованы при составлении таблиц химического состава пищевых продуктов.

Л и т е р а т у р а

1. Методы биохимического исследования растений/Под ред. А.И.Ермакова. – Л.: Сельскохозяйственная литература, 1972.
2. Энергетические и белковые потребности. – М.: Медицина, 1974.
3. Химический состав пищевых продуктов/ Под ред. А.А.Покровского. – М.: Пищевая промышленность, 1976.

УДК 664.8:658.6

Л.А.Голынская, канд. биол. наук (БГИНХ)

ВЫБОР НОМЕНКЛАТУРЫ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И СУШЕНЫХ ОВОЩЕЙ

В соответствии с методикой оценки уровня качества промышленной продукции [1] его показатели классифицируются по множеству признаков, из которых необходимо сделать выбор для продовольственных товаров, и в частности для продуктов питания из картофеля и сушеных овощей.

Выбор номенклатуры показателей качества должен производиться таким образом, чтобы возможно было при их помощи характеризовать все свойства продукции, обуславливающие ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением и условиями ее использования, а также с учетом требований потребителя, управления качеством продукции.

Анализ классификации показателей качества промышленной продукции [1, 2] показал, что для продуктов питания из картофеля и сушеных овощей имеют значение такие показатели как свойства продукции, способ выражения, количество характеризуемых свойств, применение их для оценки уровня качества, а также стадии определения показателей качества.

Показатели, характеризующие свойства продукции, дают наиболее полную информацию о продукте. Это показатели назначения, сохраняемости, технологичности, эргономичности, эстетические, патентно-правовые и экономические.

Товароведная оценка качества продуктов питания из картофеля и сушеных овощей представлена в основном показателями назначения и сохраняемости, которые обусловливают полезный эффект от использования продукции по назначению и область ее применения. Эти показатели обычно играют основную роль при оценке уровня качества продуктов питания из картофеля и сушеных овощей и определяют их пищевую ценность. К ним относятся массовая доля: влаги, жиров, поваренной соли, сернистой кислоты и др.

Выбирая номенклатуру показателей качества продукции, необходимо предусматривать назначение и условия ее использования, категории и требования потребителя, вид и состав применяемого сырья и вспомогательных материалов, способы изготавления и последующей кулинарной обработки, сроки хранения, санитарно-гигиенические требования, конкурентоспособность продукции, а также задачи управления качеством продукции.

При этом продукция пищевой промышленности должна оцениваться по своей применяемости общими показателями – органолептическими и физико-химическими, и специальными показателями качества, характерными для каждой группы продуктов.

Правильный выбор номенклатуры показателей качества способствует наиболее правильной оценке технических, технологических, потребительских и экономических показателей, и как следствие, – максимальному удовлетворению потребностей народного хозяйства и населения в продуктах.

Показатели качества продукции по количеству характеризуемых свойств включают в себя единичные, комплексные, интегральные, определяющие [3]. Для каждого вида продуктов из картофеля и сушеных овощей возможно выделить единичный показатель, оценивающий его качество. Например, характерный показатель качества для сухого картофельного пюре, сущенного картофеля, моркови, свеклы – консистенция в баллах, массовая доля влаги. Единичные показатели качества могут быть как общие, так и специальные. Единичные общие показатели подразделяют на органолептические (внешний вид, форма, размер, цвет, запах, вкус, консистенция) и физико-химические (массовая доля влаги, минеральных и металломагнитных примесей), зараженность амбарными вредителями, массовая доля поджаренных частиц продукта, с черными пятнами и другими отклонениями от стандарта. Эти показатели определяют товарный вид и потребительскую ценность продуктов питания из кар-

тофеля и сушеных овощей и находятся в числе первостепенных при реализации и потреблении.

Единичные специальные показатели качества продуктов питания из картофеля и сушеных овощей в зависимости от рецептуры, применяемой технологии изготовления, могут быть следующими: массовая доля сернистой кислоты, насыпная масса, продолжительность разваривания, продолжительность восстановления и др.

Для продуктов питания из картофеля и сушеных овощей возможно определить и комплексный показатель качества продукции, взяв за основу сумму единичных показателей – внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус с учетом коэффициента весомости для каждого показателя. Разработанные нами коэффициенты весомости представлены в табл. 1. При определении комплексного показателя качества продукта величина каждого единичного показателя, определенная каким-либо методом (экспертным, измерительным и другим), умножается на коэффициент значимости, после чего полученные значения суммируются.

Оценивая уровень качества продуктов питания из картофеля и сушеных овощей, используют базовые и относительные пока-

Т а б л и ц а 1. Коэффициенты значимости (весомости) для определения органолептических свойств продуктов питания из картофеля и сушеных овощей

Показатели качества	Коэффициенты значимости (весомости)			
	для сухого картофельного пюре	для сушенного картофеля и овощей	для хрустящего картофеля	для быстрозамороженного картофеля (обжаренного и необжаренного)
Внешний вид, форма и размеры	1	1	3	3
Цвет, в том числе равномерность, тон	4	6	6	3
Запах, в том числе интенсивность, тип	5	4	6	6
Консистенция	8	6	6	3
Вкус	7	5	4	10
Сыревые и производственные недостатки		3		
Итого:	25	25	25	25

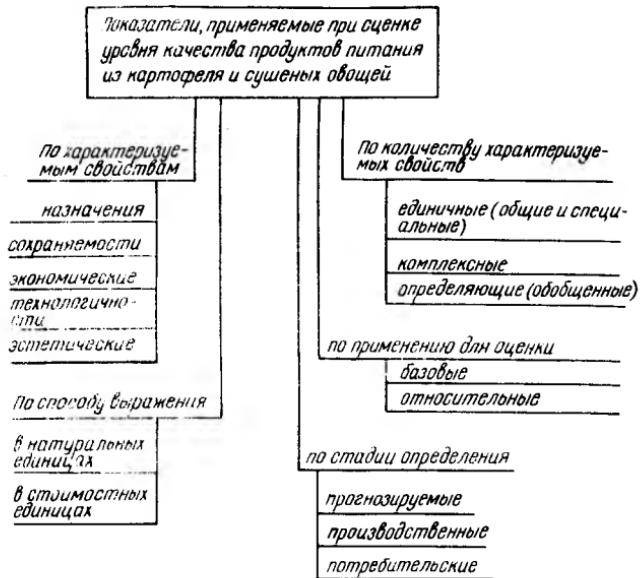


Рис. 1. Классификация показателей качества, применяемых для оценки уровня качества продуктов питания из картофеля и сушеных овощей.

затели. С учетом стадий определения показателей качества продукции принимают во внимание прогнозируемые, производственные и потребительские показатели качества.

Прогнозируемые показатели качества продуктов питания из картофеля и сушеных овощей с достаточной достоверностью могут быть определены по результатам анализа опытных и полупроизводственных образцов. Производственные показатели достоверно определяются в ходе производства продукции, потребительские показатели – после выработки в процессе хранения.

Таким образом, оценивая уровень качества продуктов питания из картофеля и сушеных овощей, следует использовать следующие показатели: назначения, сохраняемости, экономические, технологические, эстетические, учитывая при этом способ их выражения и другие требования в соответствии с рис. 1.

Л и т е р а т у р а

1. Оценка технического уровня и качества промышленной продукции. МУ 50-149-79. 2. ГОСТ 22851-77. Выбор номенклатуры показателей качества промышленной продукции. Основные положения. 3. ГОСТ 15367-79. Управление качеством продукции. Основные положения. Термины и определения.