

Из-за заметного преобладания расчетного параметра над табличным можно сделать окончательный вывод о 95 %-й достоверности коэффициента конкордации W и, следовательно, о наличии существенной согласованности ранговых оценок составляющих i -го ряда.

Таким образом, анализ результатов ранжирования различных условий (факторов) испытания указывает на предпочтение в использовании для сравнения тарных стекол на водоустойчивость следующих параметров: объем воды в платиновом стакане 50 мл, навеска стекла 2 г, фракция порошка 1..2 мм, температура обработки 423 К, длительность воздействия 60 мин ($\delta N = 2,9$ и 1,9 % соответственно для боржомского и орджоникидзевского стекол).

Л и т е р а т у р а

1. Марьин Ю.И. Исследование водоустойчивости тарных стекол // Товароведение и легкая пром-сть.— Мн., 1980.— Вып. 7.— С. 96–102. 2. Марьин Ю.И., Конопелько И.А. Влияние некоторых факторов на выщелачивание тарных стекол // Вопросы технологии и товароведения изделий легкой пром-сти.— Мн., 1971.— Вып. 1.— С. 192–202. 3. К е н д э л М. Ранговые корреляции.— М., 1975.

УДК 380.1

И.А. КОНОПЕЛЬКО

О сохранении качества силикатных товаров при их эксплуатации

Рациональные условия эксплуатации силикатных товаров и эффективные способы ухода за ними направлены на то, чтобы избежать повреждения, порчи и боя изделий, сохранить их потребительские свойства на достаточно высоком уровне в течение длительного времени их использования.

Сведения и рекомендации по эксплуатации силикатных товаров, содержащие научно обоснованные, эффективные условия обращения с изделиями при их использовании по назначению, недостаточно освещены в научной литературе. Поэтому возникла необходимость исследований по вопросу сохранения качества силикатных товаров в процессе эксплуатации.

Самой полезной информацией по уходу за посудой в процессе ее использования являются результаты опроса потребителей, специалистов торговли и промышленности. Были разработаны две анкеты, одна из которых касается сортовой посуды из стекла и хрусталя, другая — фарфорофаянсовой посуды. Анкетирование было проведено в специализированном магазине. Было опрошено 200 покупателей (табл. 1).

Табл. 1. Способы хранения, чистки, мойки и сушки посуды

Наименование	Ответы, %	
	стекло	фарфор
Хранение посуды:		
в серванте	91	68
в шкафу для посуды	61	53
в кухонной тумбочке	38	44
без упаковки	100	100
в картонной коробке	3	7
Применяемые средства для чистки посуды:		
вода	100	100
мыльный раствор	37	17
раствор соды	48	62
уксусная кислота	15	17
поваренная соль	28	34
нашатырный спирт	35	21
специальные чистящие средства	43	24
картофель	7	7
зола	8	16
сухая салфетка	5	7
влажная салфетка	10	5
Мойка и сушка посуды:		
в холодной воде	12	3
в теплой воде	74	63
в горячей воде	49	43
сушка естественная	66	75
вытирание сухим полотенцем	42	27

Результаты опроса населения показывают, что в домашних условиях посуду содержат преимущественно в серванте, часто – в шкафу для посуды или в кухонной тумбочке. Все опрошиваемые указали на то, что они хранят посуду без упаковки. Лишь в отдельных случаях некоторые изделия хранятся в картонной коробке.

Для чистки посуды в домашних условиях применяются различные средства. Универсальным средством для чистки и мойки посуды является теплая и горячая вода. Воду используют для приготовления чистящих и моющих растворов (мыла, соды, поваренной соли, уксусной кислоты и др.), которые достаточно широко распространены в быту. Что касается картофеля (сырого, отварного), то население, вероятно, не знает об эффективности его использования для чистки посуды с жировыми загрязнениями. Хорошо мыть посуду и картофельным отваром, который хозяйки сливают в канализацию. Эффективность картофеля для чистки посуды обусловлена наличием в нем крахмала, который хорошо поглощает жиры.

В процессе эксплуатации посуда может повреждаться и биться. Результаты опроса покупателей о повреждениях и причинах их появления изложены в табл. 2. Из-за неаккуратного обращения изделия часто бьются, откалываются ручки и ножи, появляются трещины, царапины и щербинки. Это

Табл. 2. Повреждения посуды при эксплуатации

Наименование повреждений и причин	Ответы, %	
	стекло	фарфор
Виды повреждений:		
бой изделий	69	73
откалывание ручки, ножки	27	27
сколы, щербин	27	8
трещины	44	49
царапины	30	20
шероховатость	–	3
снижение прозрачности (помутнение)	4	2
потеря блеска (матовость)	21	14
побежалость	–	4
пятнистость	2	7
стирание рисунков золотом и краской	30	41
Причины повреждений и боя посуды:		
несовершенство формы	9	12
малая толщина стенок	17	11
резкие переходы стенок	10	–
опрокидывание высоких изделий	34	10
механические воздействия	13	11
применение абразивных порошков	9	12
чистка металлическими предметами	6	7
доступ детей	21	29
доступ домашних животных	17	19
длительное хранение воды	2	6
хранение жиров	1	6
неаккуратное обращение	91	80
резкие изменения температуры	1	5
низкая химустойчивость рисунков	14	22

главные виды повреждений, на которые указали в своих ответах опрошенные. Причинами боя посуды могут быть малая толщина стенок, несовершенство формы, опрокидывание высоких изделий. Чистка изделий абразивными порошками и металлическими предметами приводит к появлению царапин, матовости. Многие потребители указали на стирание рисунков золотом и краской из-за недостаточного их закрепления при обжиге изделий. Длительное хранение воды и жировых продуктов не вызывает заметных повреждений изделий, хотя возможны снижение прозрачности, потеря блеска, появление побежалости, пятнистости.

Особо следует остановиться на появлении повреждений изделий из-за резких температурных изменений, хотя только немногие покупатели отмечали это. Однако это не означает, что данный фактор не является существенным. Известно, что термостойкость является важнейшим показателем качества изделий из стекла и керамики. Пониженной термостойкостью отличаются изделия из хрусталя, особенно толстостенные. Поэтому их не рекомендуется мыть в горячей воде, а тем более после этого ополаскивать в холодной. Из-за низкой термостойкости фаянсовых глазурей часто возникает их цек. Установлено, что чем выше температура нагрева фаян-

сового изделия, при которой появляется цек глазури, тем выше эксплуатационные качества посуды. Так, например, если температура, вызвавшая цек глазури, равна 120 °С, срок службы изделий до появления цека составляет несколько дней, при 160 °С – 15 месяцев, а при 200 °С посуда считается безусловно прочной (по Харкорту).

Для окончательного решения вопроса сохранения качества посуды в процессе эксплуатации необходимы дальнейшие исследования путем опроса населения в более широком масштабе с учетом их профессионального и территориального различия.

УДК 621.397.62 : 658.562

Г.А. ГЕРАСИМЧИК, И.Р. ПЕХОТА

Качество телевизоров и оценка покупателями их основных параметров

Обеспеченность населения телевизорами постоянно возрастает. В настоящее время речь идет об удовлетворении вторичного спроса, активного спроса на замену. В связи с этим промышленность и торговля основное внимание должны обратить на качество телевизоров, которое, к сожалению, все еще невысокое.

Об этом убедительно говорят и данные реализации телевизоров в универмаге „Беларусь” г. Минска. Для анализа качества использованы данные 100 % предторговой проверки телевизоров, поступивших в универмаг, за пять последних лет, что составило более 20 тыс. штук телевизоров, в том числе 19 476 штук стационарных и 897 штук переносных, в основном цветного изображения.

Анализ показал, что 11,9 % телевизоров бракуется и с первого раза не поступает в торговый зал, т.е. каждый десятый телевизор выходил из заводских ворот с браком (табл. 1). В целом по стране бракуется 13,6 % телевизоров [1]. Как видно из таблицы, в последние годы уровень качества телевизоров цветного изображения повысился с 74 % в 1984 г. до 95,4 % в 1988 г. В 1984 г. брак составил 26 %, в 1985 г. – 19,7, в 1986 г. – 13,8, в 1987 г. – 7,8, в 1988 г. – 3,6 %. Улучшение качества телевизоров в первую очередь связано с научно-техническим прогрессом, использованием новой, более совершенной технологии, элементной базы – полупроводников, интегральных микросхем, микропроцессоров, автоматики, большей интеграцией, обогащением опыта, а также введением госприемки, повышением ответственности за выполняемое дело на всех уровнях производства и в торговле.