

ПРИМЕНЕНИЕ QFD-МЕТОДОЛОГИИ ПРИ РАЗРАБОТКЕ КАШ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Довольно часто при создании нового продукта разработчик опирается на субъективную оценку, что иногда приводит к выпуску на рынок продукции, не отвечающей требованиям потребителей. Одним из перспективных направлений в области разработки нового пищевого продукта является применение современных инструментов и методов менеджмента качества, таких как методология QFD (Quality Function Deployment — развертывание функции качества). Использование данного метода для создания нового пищевого продукта, а именно в нашем случае каш быстрого приготовления, должно завершиться разработкой технического задания и утверждением рецептуры.

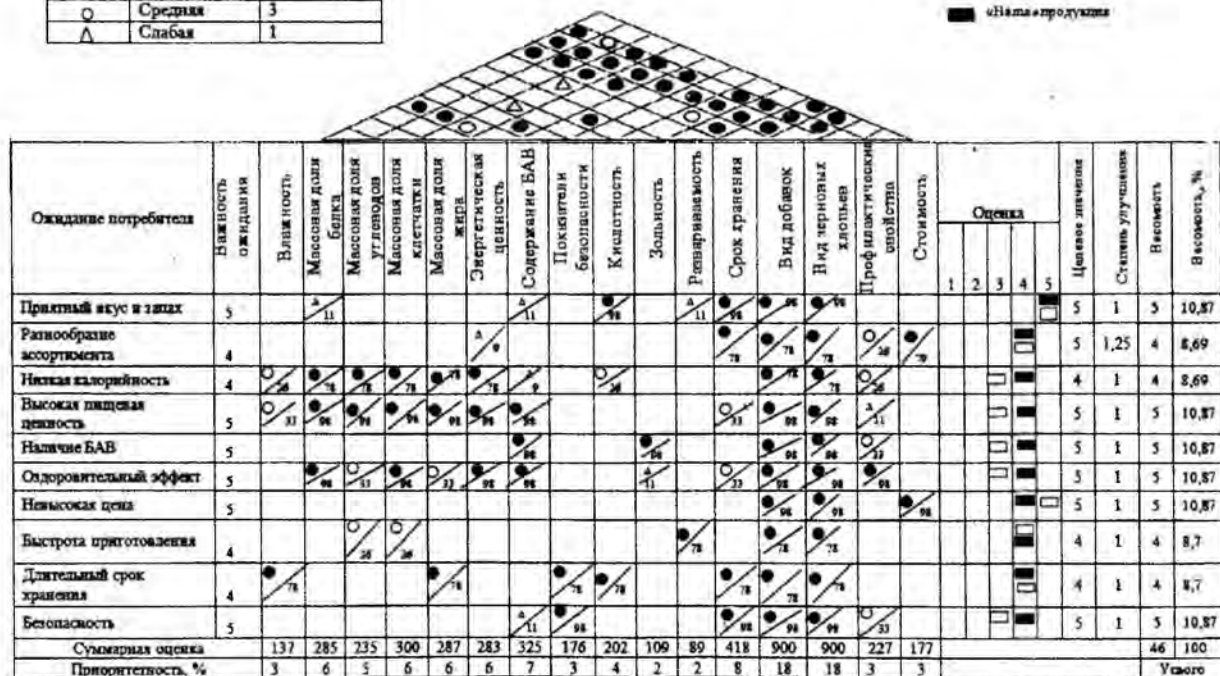
На первом этапе QFD-анализа определен «голос потребителя». Потребительская оценка является необходимым этапом разработки нового продукта. Требования потребителей всегда противоречивы, и нельзя создать продукцию, которая отвечала бы всем потребительским предпочтениям, поэтому необходимо знать, какие требования нужно удовлетворить обязательно, а какими можно в определенной степени пренебречь. Для ответа на эти вопросы следует упорядочить список потребительских требований по степени важности. По рейтингу потребительских требований установлено, что наиболее важными для потребителей каш быстрого приготовления являются вкусовые характеристики, высокая пищевая ценность, наличие БАВ, оздоровительный эффект и, конечно, невысокая цена.

На основе изучения нормативной и технической документации определены характеристики каш быстрого приготовления и внесены в «полоток» «Дома качества» (см. рисунок). Трансформация требований потребителей в технические характеристики показала, что оздоровительный эффект продукта зависит в первую очередь от химического состава (массовой доли белка, клетчатки, БАВ), от вида добавок и зерновых, а также от наличия профилактических свойств готового продукта. Также непосредственно на оздоровительный эффект продукта влияют срок хранения, кислотность, энергетическая ценность готового изделия.

При заполнении «подвала» «Дома качества» рассчитывалась приоритетность разрабатываемого продукта. Обобщенные данные по силе связи между техническими характеристиками каш быстрого приготовления и требованиями потребителей, с учетом важности последних, позволили определить приоритетность оптимизации новых продуктов. Как видно, в первую очередь при разработке новых каш быстрого приготовления необходимо обеспечить профилактическую направленность за счет внесения в состав натуральных добавок, использования более широкого спектра зерновых, повышения содержания БАВ и, конечно, надо особое внимание уделить сроку хранения продукта.

Символ	Сила взаимосвязи	Коэффициент весомости
●	Сильная	9
○	Средняя	3
△	Слабая	1

□ - продукция конкурента
■ - наша продукция



«Дом качества» для каш быстрого приготовления