

цы составляют большую конкуренцию Big Bon. С учетом цены было установлено, что фактическая стоимость образцов «Роллтон» и «Мивина» не соответствуют реальной. Следовательно, «Доширак Квисти» и «Петра» составляют равную конкурентоспособность Big Bon, а «Роллтон» и «Мивина» уступают.

Необходимо отметить, что несмотря на различный уровень качества, все образцы вермишели быстрого приготовления со вкусом курицы соответствуют требованиям технических нормативных правовых актов и не имеют дефектов, т.е. могут быть рекомендованы к употреблению.

**Д.А. Бабич**

*Научный руководитель — кандидат технических наук М.Л. Зенькова  
БГЭУ (Минск)*

## **РАЗРАБОТКА КОНСЕРВИРОВАННЫХ ОБЕДЕННЫХ БЛЮД С ПРИМЕНЕНИЕМ МЕТОДА СТРУКТУРИРОВАНИЯ ФУНКЦИИ КАЧЕСТВА**

В настоящее время отсутствует единая система квалиметрического прогнозирования показателей качества и безопасности, позволяющая установить требования, отвечающие ожиданиям потребителей. Поэтому является актуальным проведение исследований по разработке квалиметрической модели прогнозирования качества консервированных вторых обеденных блюд с добавлением пророщенного зерна пшеницы.

Целью работы является достижение наиболее высоких показателей качества консервированных вторых обеденных блюд с добавлением пророщенного зерна пшеницы при их разработке.

Широко применяется проращивание зерна для потребления в повседневной жизни. Впервые предложено включить пророщенное зерно в технологию производства консервированных продуктов «Вторые обеденные блюда», используя квалиметрическую модель прогнозирования показателей качества продукта.

Для создания квалиметрической модели качества консервированных вторых обеденных блюд с добавлением пророщенного зерна пшеницы был применен метод структурирования функции качества. Под квалиметрической моделью качества подразумевается совокупность (дерево) свойств, коэффициентов весомости, шкал, для измерения простых свойств продукции, а также пути повышения качества продукции [1, с. 16].

Поэтапная разработка технологии производства вторых обеденных блюд на примере консервов «Вторые обеденные блюда» с добавлением пророщенного зерна пшеницы включает девять этапов. На первом этапе выясняются пожелания потребителей на основании анкеты,

содержащей открытые и закрытые вопросы. В результате выстраивается дерево свойств консервированных вторых обеденных блюд, состоящее из трех ветвей: идентификационные показатели, показатели безопасности и потребительские показатели качества. На втором этапе проводится ранжирование установленных пожеланий потребителей. На третьем этапе разрабатываются физико-химические показатели качества продукции. На четвертом этапе определяются корреляционные связи между пожеланиями потребителей и показателями качества консервов. На пятом этапе устанавливается связь между физико-химическими показателями. На шестом этапе определяются весовые показатели качества с учетом рейтинга важности ожиданий и зависимости между пожеланиями потребителей и физико-химическими показателями качества. На седьмом и восьмом этапах проводится учет технологических ограничений и влияние конкурентов. На заключительном этапе исследованы фактические результаты показателей качества консервированных продуктов «Вторые обеденные блюда» и проведен их сравнительный анализ.

В результате проведенных исследований был построен «Дом качества», отражающий пожелания потребителей относительно консервированных продуктов «Вторые обеденные блюда», технологические аспекты, а также сильные стороны производителей-конкурентов. Установлено, что пищевая ценность консервированных продуктов «Вторые обеденные блюда. Свежая капуста с грибами и пророщенным зерном пшеницы» превосходит пищевую ценность продукта-конкурента «Капуста свежая тушеная с грибами».

#### **Источник**

1. Янковская, В. С. Разработка квалиметрической модели прогнозирования показателей качества и безопасности творожных продуктов : дис. ... канд. техн. наук : 05.02.23 / В. С. Янковская. — М., 2008. — 224 л.

**А.С. Брель, Д.А. Сахарова**  
*Научный руководитель — А.В. Кармызов*  
*БГЭУ (Минск)*

## **СФЕРЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СЪЕДОБНОЙ ПОСУДЫ**

В настоящее время проблема образования пластиковых отходов приобрела колоссальный масштаб. Ежедневно образуется огромное количество мусора, который не подлежит переработке, а складывается на полигонах, сбрасывается в реки и океаны, загрязняя окружающую среду и принося вред обитающим там животным. По оценкам экспертов около 80 % всего мусора в Мировом океане — это пластик (более 150 миллионов тонн), причем примерно половина — одноразовые вещи [1].