

Источники

1. Пищевая продукция в части ее маркировки : ТР ТС 022/2011 : введ. 09.12.2011. — М. : Комитет ТС, 2011. — 29 с.
2. Пищевая продукция. Информация для потребителя. Общие требования : СТБ 1100-2016. — Введ. 01.02.2017. — Минск : Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2016. — 36 с.
3. Шоколад. Общие технические условия : СТБ 2211-2011. — Введ. 01.01.2012. — Минск : Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2012. — 22 с.

<http://edoc.bseu.by/>

Ю. В. Тибец, К. А. Лознуха, Е. М. Герасименко
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — И. Н. Марцуль, канд. с.-х. наук, доцент

ОБУЧЕНИЕ СТУДЕНТОВ ФКТИ КОНТРОЛЮ БЕЗОПАСНОСТИ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ

Безопасность — важнейшее свойство качества, которым должны обладать все потребительские товары. В отличие от других потребительских свойств, ухудшение или утрата которых приводит к потерям функционального или социального назначения, превышение допустимого уровня показателей безопасности переводит продукцию в категорию опасной.

В зависимости от природы воздействий, влияющих на безопасность, различают следующие ее виды. При характеристике безопасности продовольственных товаров оценивают их химическую и санитарно-гигиеническую безопасность. При характеристике безопасности непродовольственных товаров оценивают химическую, биологическую, электрическую, акустическую, электромагнитную, радиационную, пожарную и термическую безопасность.

Контроль безопасности потребительских товаров является важной частью управленческого процесса. Эта цель может быть достигнута путем создания плана по управлению безопасностью продукции, реализованного и одобренного руководящим органом или топ-менеджментом.

Организация должна осуществлять свою деятельность, соблюдая все законы, правила и стандарты, которые имеют отношение к потребителю товару, произведенному для того рынка, на котором товар был изготовлен или будет продан.

С целью минимизации дозы внутреннего облучения проводится контроль радиационного качества продуктов питания.

Гамма-радиометр РКГ-АТ 1320 относится к средствам измерения спектрометрического типа и предназначен для измерения объемной и удельной активности гамма-излучающих радионуклидов Cs-137, K-40, Ra-226, Th-232 в воде, продуктах питания, кормах, почве, стро-

ительных материалах, промышленном сырье и других объектах окружающей среды.

Радиометр обеспечивает: регистрацию гамма-излучения в диапазоне энергий от 50 до 3000 кЭВ; измерение и накопление спектров с последующим хранением и возможностью считывания; стабилизацию энергетической шкалы при использовании контрольной пробы на основе калия хлористого галургического удобрения.

Высокая производительность и чувствительность прибора позволяют использовать гамма-радиометр для радиоэкологического мониторинга объектов окружающей среды и контроля качества продукции в лабораториях радиационного контроля предприятий агропромышленного комплекса, лесного хозяйства, медицинских учреждений, строительных организаций и службами радиационной безопасности других министерств и водоемов.

Также есть приборы для определения концентрации нитрат-ионов в продукции растениеводства и водных растворах иономером И-160М. Иономер И-160М предназначен для измерения рН, показателя активности одновалентных и двухвалентных анионов катионов, а также концентрации ионов в водных растворах в соответствии с утвержденными методиками измерений вида исследований. Чтобы узнать количество содержания нитратов в овощах и фруктах, используют Нитрат-тестер СоЭкс.

Подводя итог, можно сказать, что существует множество приборов, помогающих проверять товар на качество, регулярно проводятся экспертизы товаров. Таким образом, контроль качества потребительских товаров является обязательным, так как играет немаловажную роль в нашей жизни.

<http://edoc.bseu.by/>

В. А. Фолитарик, А. О. Федькович, И. Н. Марцуль
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — И. Н. Марцуль, канд. с.-х. наук, доцент

КОНТРОЛЬ И КАЧЕСТВО МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ В ПЕЛЬМЕНЯХ

Для всех потребительских товаров важнейшим является качество и контроль технологических процессов продукта.

Контроль технологических процессов — сложная система управления, которая включает проверку этапов подготовки, изготовления и контроля соблюдения техпроцессов.

На предприятиях мясной промышленности контроль качества продукции осуществляют отделы производственно-ветеринарного контроля (ОПВК), в которые входят специалисты ветеринарной службы, химики, бактериологи.