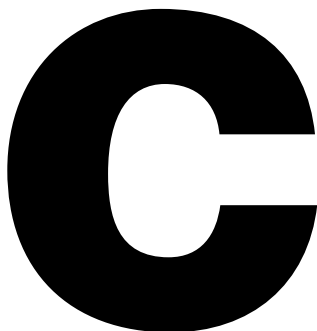


Проектирование показателей качества новых продуктов на основе анкетирования потребителей

Создание новых пищевых продуктов с заданным комплексом показателей, гарантированным качеством и привлекательных для потребителей является актуальной задачей. Рассмотрена предложенная авторами формула квалиметрической оценки качества продукции с учетом соответствия требованиям безопасности и нормативной и технической документации



Н.И. Дунченко

проректор по учебной работе Российского государственного аграрного университета — Московской сельскохозяйственной академии имени К.А. Тимирязева, Москва, д-р техн. наук, профессор, академик РАЕН

И.Н. Игонина

научный сотрудник ФГУП «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии (ВНИРО)», Москва, igoninain@mail.ru

огласно данным Российской академии медицинских наук ухудшение состояния здоровья и снижение физических возможностей сегодняшних школьников и дошкольников по сравнению с их сверстниками 70-х годов XX века связано с вполне конкретными и четко выявленными причинами [1]. Помимо увеличения объема образовательных нагрузок, интенсификации процесса обучения, причиной менее адекватного реагирования и более выраженного утомления детей школьного и дошкольного возраста является нарушение питания. Неправильное и неполноценное питание признано основным и самым мощным фактором, разрушающим детское здоровье.

Оставляет желать лучшего и качество пищевой продукции. Продовольственные продукты низкого качества появляются в наших магазинах и столовых как из-за недобросовестного отношения производителей, нарушающих технологию, так и работников торговли, не соблюдающих режимы хранения продовольственных товаров.

Обеспечение качественным питанием дошкольников и школьников, подрастающего поколения, от которого во многом зависит будущее страны, является важной составляющей национальной безопасности государства.

В этой связи актуальной является задача создания новых продуктов для детей дошкольного и школьного возраста без добавок, с задаваемым

комплексом показателей, пищевой ценностью, способных обеспечить растущий организм физиологически необходимым уровнем пищевых веществ и энергии, привлекательных с потребительской точки зрения, обеспечивающих удобство при употреблении и гарантированное качество производственного продукта.

Рассмотрим эти вопросы на примере изготовления рыбного фарша.

Международные стандарты ИСО и ГОСТ 15467–79 «Управление качеством. Основные понятия. Термины и определения» рассматривают качество продукции как совокупность свойств, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии со своим назначением [2]. Оценка качества продукции предполагает установление ее соответствия требованиям нормативной и технической документации, требованиям безопасности и удовлетворению желаний потребителя (рис. 1). Эти категории показателей формируют три основные ветви дерева свойств, подразделяясь на подуровни с конкретными наименованиями показателей (рис. 2, 3) и числовым значением их коэффициентов весомости (рис. 4).

Номенклатура идентификационных показателей включает в себя весь перечень обязательных требований (кроме требований безопасности), записанных в действующей нормативной документации (ГОСТ Р 51293–99

ключевые слова

идентификационные показатели, потребительский спрос, формула квалиметрической оценки качества рыбного фарша

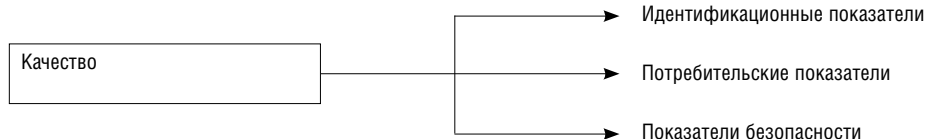


Рис. 1. Факторы, влияющие на качество рыбного фарша

Рис. 2. Номенклатура идентификационных показателей качества рыбного фарша



«Идентификация продукции. Общие требования» [3], ГОСТ Р 51074–2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» [4], Технический регламент «О безопасности пищевой продукции» [5], Технический регламент «О безопасности пищевой рыбной продукции» (в случае его принятия), ГОСТ Р 50380–2005 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Термины и определения» [6]. Государственный контроль качества производимой рыбной продукции и ее декларирование осуществляется на основании соответствия данной продукции идентификационным показателям (рис. 3).

Численные значения и описательная характеристика идентификационных показателей указаны в ОСТ 15-378 «Фарш рыбный пищевой. ТУ» [7] или в технической документации пред-

приятия. Соответствие рыбной продукции идентификационным показателям является необходимым условием выхода продукции на рынок. При несоответствии фактических значений идентификационных показателей качества требованиям нормативной или технической документации нарушаются права потребителя в соответствии с Законом РФ от 7 февраля 1992 года № 2300-1 «О защите прав потребителей» [8] и Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [9].

Номенклатура потребительских показателей качества формируется исключительно требованием рынка производимой продукции, то есть самими потребителями. Для установления перечня требований потребителей



Рис. 3. Номенклатура показателей безопасности рыбного фарша