

О.В. Голуб**КОНЦЕПЦИЯ ФОРМИРОВАНИЯ КАЧЕСТВА
ПЛОДОВО-ЯГОДНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Качество товара является одной из его основополагающих характеристик, оказывающих решающее влияние на создание потребительских предпочтений и формирование конкурентоспособности продукции, в том числе плодово-ягодной. Основные факторы, определяющие качество плодово-ягодной продукции и позволяющие достаточно быстро определить фактические причины возникновения недостатков, представлены в настоящей статье.

Качество, плодово-ягодная продукция, факторы, диаграмма Исикавы.

Производство, переработка, оценка качества плодово-ягодного сырья и продуктов на его основе являются приоритетными направлениями многих федеральных и региональных программ, направленных на обеспечение полноценного питания населения Российской Федерации.

Особую актуальность приобретают вопросы рационального использования местного растительного сырья и разработки с его использованием пищевых продуктов общего и функционального назначения, в том числе диетической и лечебно-профилактической направленности. Последнее обусловлено широким распространением так называемых алиментарных заболеваний, связанных с недостаточностью питания, круглогодичным и повсеместным дефицитом в рационе незаменимых пищевых веществ, главным образом витаминов и минералов. Так, например, потребление фруктов и ягод на душу населения РФ составляет, по данным Росстата, 51 кг, в Кузбассе - 44,6 кг, по рекомендуемым нормам - 71 кг в год. С учетом производства, хранения и других факторов к потребителю попадает гораздо меньшее количество этой необходимой продукции, а с ней и жизненно важных нутриентов.

Большой вклад в решение рассматриваемой проблемы вносят научные школы, возглавляемые академиками РАСХН Г.А. Романенко, С.Н. Хабаровым, академиком РАМН В.А. Тутельяном, профессорами Л.Г. Елисейевой, Г.Л. Филоновой, М.А. Николаевой, И.Э. Цапаловой, В.М. Позняковским, и другие.

В Кузбассе разработаны региональные целевые программы «К здоровью - через питание», «Государственная поддержка агропромышленного комплекса», которые реализуются в рамках соответствующих национальных проектов на период до 2010 года. Поставлены задачи увеличения производства плодово-ягодной продукции, расширения ассортимента продуктов их переработки с применением современных технологий, упаковки и рекламного обеспечения.

Качество товара является одной из его основополагающих характеристик, оказывающих решающее влияние на создание потребительских предпочтений и формирование конкурентоспособности продукции, в том числе плодово-ягодной.

Повышение качества плодово-ягодной продукции осуществляется по двум направлениям: совершенствование качества выпускаемой продукции без ее принципиального изменения; создание новых видов продукции, основанной на использовании принципиально новых конструктивных идей и рабочих процессов, на применении новых материалов и т.д. Качество плодово-ягодной продукции зависит от совместного действия многих внутрипроизводственных и внепроизводственных факторов. Основные факторы, определяющие качество плодово-ягодной продукции и позволяющие достаточно быстро определить фактические причины возникновения недостатков, представлены на рис. 1.

На рецептуру готового продукта оказывают влияние такие подфакторы, как совместимость компонентов рецептуры (органолептическая и технологическая), подбор технологических режимов и параметров производства, а также стоимость рецептурных компонентов. Все это определяет первичную стоимость продукта. Данный фактор предполагает прежде всего установление определенных, в том числе новых, требований.

Основными факторами «Сырья и материалов», влияющими на качество готового продукта являются их безопасность (обеспечивающаяся производителями свежей плодово-ягодной продукции и переработчиками), пищевая ценность, химический состав, усвояемость, а также технологические свойства плодов и ягод, зависящие от помологического (ампелографического) сорта и товарного вида. Данные факторы оказывают влияние на другие факторы, а именно на рецептуру, технологию производства, в том числе подбор технологического оборудования, правил и режимов упаковки, маркировки, хранения, транспортирования и реализации.

Фактор «Технология», подобранный на этапе «Проектирование и разработка рецептуры», включает в себя технический уровень оборудования, оснастки, технологической документации и соблюдение технологических параметров и режимов производства. Данный фактор направлен на формирование основных потребительских свойств готовой продукции.

Среди сохраняющих качество продукции факторов основными являются правила и режимы упаковки и маркирования, хранения, транспортирования и реализации. Данные подфакторы обеспе-

чиваются на всем этапе товародвижения плодово-ягодной продукции, от поставщиков сырья, материалов и комплектующих изделий, производителя

продукции, транспортных и торговых организаций. [1, 2].

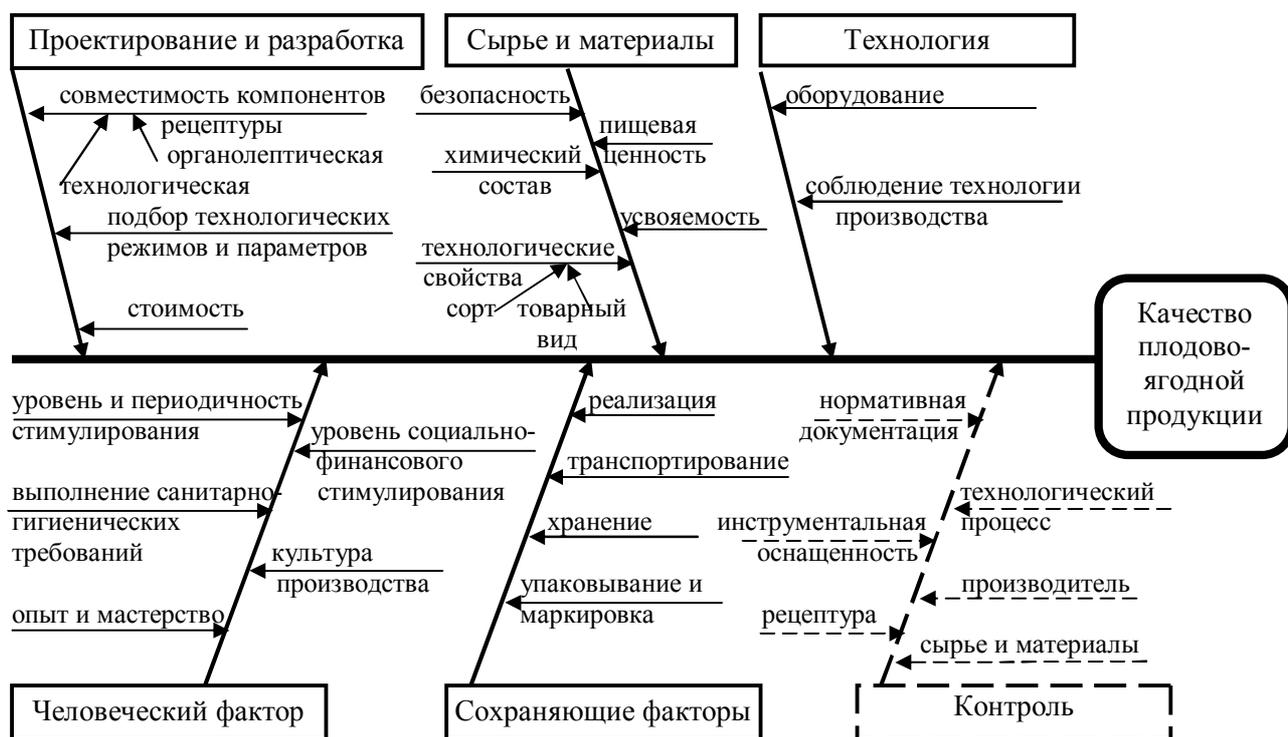


Рис. 1. Факторы, определяющие качество плодово-ягодной продукции

Также важными факторами, определяющими качество плодово-ягодной продукции и относящимися как к факторам формирующим, так и сохраняющим качество, являются:

- «Человеческий фактор», т.е. люди (исполнители), а именно их опыт и мастерство (квалификации), культура производства, выполнение ими санитарно-гигиенических требований, а также со стороны руководителей - обеспечение высокого социально-финансового и периодического стимулирования;

- фактор «Контроль», т.е. четкое функционирование системы контроля сырья и материалов, рецептуры, исполнителей, инструментальной оснащённости, состояния испытательного оборудования и качества средств измерения и контроля, технологического процесса (производства, упаковывания, маркирования, транспортирования и реализации), нормативной документации.

Факторы, обеспечиваемые производителем, - «Проектирование и разработка рецептуры», «Сырье и материалы», «Технология производства». Сохраняющие факторы - правила и режимы упаковывания и маркировки, хранения, транспортирования и реализации - обеспечиваются производителем, транспортными и торговыми организациями.

Также в качестве факторов, определяющих качество плодово-ягодной продукции, можно отметить:

- снабженческие, определяющие обеспеченность и качество поставляемых сырья, материалов и комплектующих изделий;

- социальные, характеризующие подбор, расстановку и перемещение кадров; взаимоотношения в коллективе; жилищно-бытовые условия; организацию отдыха в нерабочее время;

- организационные, характеризующие состояние технологической дисциплины; соблюдение принципов и методов научной организации труда; глубину изучения рынка продукции; политику руководства по качеству; организацию информационного обеспечения; организацию питания и отдыха на предприятии;

- экономические, характеризующие соотношение между качеством продукции, себестоимостью и ценой; форму оплаты труда и величину зарплаты; организацию и проведение расчетов; порядок кредитования и финансирования средств на повышение качества; систему моральных и материальных стимулов изготовления качественной продукции (не являются областью наших исследований, но они также отражаются на качестве вырабатываемой/разрабатываемой продукции).

Можно отметить, что на качество плодово-ягодной продукции оказывает влияние и такой фактор, как «Организационный механизм», включающий в себя:

- непосредственно потребителя, имеющего свои вкусы и предпочтения и определяющего спрос на продукцию;

- производителя (он может быть и разработчиком), определяющего выбор сырья и технологии производства продукта, качество выпускаемой продукции и, как следствие, ее себестоимость;

- рынок, определяющий место разработанных продуктов среди аналогичных товаров и конкурирующих систем (комбинированной молочной продукции, кондитерских изделий и т.д.), стоимость продукции, способы ее продвижения, а также методы по стимулированию продаж; новая плодово-ягодная продукция также оказывает обратное влияние на рынок, так как способствует расширению торгового ассортимента и меняет потребительские предпочтения;

- государство, которое, с одной стороны, определяет политику в области питания, оказывает директивную роль, а с другой, выполняет контролируемую функцию - осуществляет контроль безопасности и качества пищевых продуктов; государство влияет на плодово-ягодную продукцию опосредованно, воздействуя на производителя/работчика продукции и рынок. [3]

Собираемые плоды и ягоды, подвергаемые в дальнейшем различным способам использования, представляют собой один из важнейших факторов, обеспечивающих качество плодово-ягодной продукции. Показателями качества собираемых плодов и ягод являются:

- помологический сорт плодов и ягод, а именно особенности морфологического строения плодов и ягод, их форма, величина, окраска, химический состав и др.;

- степень зрелости сырья; в зависимости от назначения, оговоренной в технологических инструкциях, плодово-ягодное сырье убирают в различной степени зрелости;

- условия произрастания плодов и ягод: зона выращивания, температура, осадки, интенсивность

освещения и т.д.; в каждой зоне России необходимо выращивать только районированные сорта, приспособленные к конкретным условиям и дающие высокий урожай высококачественной и лежкоспособной продукции;

- условия сбора плодово-ягодного сырья - способы и сроки;

- свежесть сырья зависит от влажности почвы, условий хранения, помологического сорта, степени зрелости и др.;

- условия и сроки первичного хранения сырья; активность протекания метаболических процессов в растительных тканях при хранении определяет стабильность качества и технологические свойства сырья;

- болезни и повреждения плодов и ягод - этот показатель касается всех плодов и ягод. При сильном поражении плоды и ягоды почти всегда бывают нестандартными и не пригодными к длительному хранению. Болезни, появившиеся в поле, саду, могут более интенсивно развиваться в хранилище;

- однородность продукции - это наличие в партии плодов и ягод, одинаковых по форме, размеру, степени зрелости и т.д.; существенно влияет на продолжительность хранения, товарные качества и качество переработанной продукции [4].

Правильный подбор входных данных во многом будет определять потребительские свойства и пищевую ценность готовой продукции.

Рассмотренные факторы, определяющие качество плодово-ягодной продукции, являются одинаковыми для всех стадий жизненного цикла товара, различается лишь степень их влияния.

Список литературы

1. Плотникова, Т.В. Экспертиза свежих плодов и овощей: Учебное пособие / Т.В. Плотникова, В.М. Пожняковский, Т.В. Ларина, Л.Г. Елисеева. - Новосибирск: Сиб. ун-в. изд-во, 2001. - 302 с.
2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебник / Под ред. проф. Л.Г. Елисеевой. - М.: МЦФЭР, 2006. - 800 с.
3. Гореликова, Г.А. Научное обоснование и практические аспекты разработки и оценки потребительских свойств функциональных безалкогольных напитков: дис. ... д-ра техн. наук: 05.18.15 / Гореликова Галина Анатольевна. - Кемерово, 2008. - 380 с.
4. Технология переработки продукции растениеводства / Н.М. Личко, В.Н. Курдина, Л.Г. Елисеева и др.; Под ред. Н.М. Личко. - М.: Колос, 2006. - 616 с.

ГОУ ВПО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности»,
650056, г. Кемерово, б-р Строителей, 47

SUMMARY

O.V. Golub

The concept of formation of quality of fruit-and-berry production

Quality of the goods is one of its basic characteristics, making solving impact on creation of consumer preferences and formation of competitiveness of production, including fruit-and-berry. The major factors defining quality of fruit-and-berry production and allowing quickly enough to define the actual reasons of occurrence of lacks, are presented in the present article.

Quality, fruit-and-berry production, factors, the diagramme of Isikavy.

