

процесса. Он подразделяется на входной, операционный и выходной контроль. Входной контроль на предприятии осуществляется при поступлении основного и вспомогательного сырья и направлен на контроль соответствия качества продукции требованиям нормативно-технической документации. Операционный контроль направлен на предотвращение передачи брака на следующие технологические операции производства, обеспечение соблюдения требований технологических инструкций. При выходном контроле осуществляется проверка качества готового продукта.

Нами была разработана схема производственного контроля качества выпускаемого продукта «Скумбрия холодного копчения «Любительская», отражающая этапы контроля, методы и периодичность.

Для подтверждения достигнутых показателей качества был разработан дегустационный лист и проведена дегустация готового продукта. Эксперты оценивали следующие показатели продукта: внешний вид, цвет, вкус и запах.

Результаты дегустации показали, что продукт «Скумбрия холодного копчения «Любительская», изготовленный с использованием разработанной нами схемы производственного контроля, достаточно высокого качества, отвечает требованиям как нормативно-технической документации, так и потребителей и будет пользоваться у них спросом.

Таким образом, разработанную схему производственного контроля качества вполне можно рекомендовать для использования в производстве, что обеспечит выпуск продукта «Скумбрия холодного копчения «Любительская» высокого качества.

Работа выполнена на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством профессора Глушенко Л.Ф. (<http://www.famous-scientists.ru/329>).

ВЛИЯНИЕ СПОСОБА ПОСОЛА НА КАЧЕСТВО ПРОДУКТА «СКУМБРИЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ» «ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ»

Побокова Т.И.

*Новгородский государственный университет
им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород,
e-mail: tanyayand2014@yandex.ru*

Под качеством продукта будем понимать его совокупность органолептических и физико-химических показателей. А именно, сочность, равномерность просаливания, выраженный вкус и аромат копчения, ровное, плотное брюшко. Показатели массовой доли влаги и соли должны находиться в пределах допустимых нормативно-техническими документами.

Для установления влияния посола на качество готового продукта были проведены сравнительные исследования тузлучного и инъекционного способа. Для этого были отобраны четыре образца скумбрии. Два образца для посола способом инъектирования с досаливанием в тузлуке, а два оставшихся – для тузлучного посола. Скумбрию инъектировали раствором 20%-ой концентрации с добавлением функциональной смеси Инжектал SK2040. Далее образцы досаливали в тузлуке 10%-ой концентрации. Для тузлучного посола скумбрии использовали раствор 20%-ой концентрации. Процесс посола двух партий образцов рыбы длился в течение трех суток при температуре 1-2°C.

В итоге, проведенные исследования показали, что посол рыбы инъектированием с досаливанием в туз-

луке положительно повлиял на качество готового продукта. С помощью такого способа посола удалось добиться равномерного распределения соли в продукте, мясо рыбы стало более сочным, а за счет уплотнения тканей рыбы внешний вид продукта также заметно улучшился. При всем этом также сократилось время посола. Массовая доля соли в опытном образце была выше значения контрольного образца, но находилась в допустимых пределах согласно требованиям нормативно-технической документации. В дальнейшем надеемся обосновать оптимальные режимы посола рыбы скумбрии путем инъектирования и досаливания в тузлуке, обеспечивающие высокое качество готового продукта при значительном сокращении продолжительности процесса посола.

Работа выполнена на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством профессора Глушенко Л.Ф. (<http://www.famous-scientists.ru/329>).

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ НОВОГО ПРОДУКТА «ДОЛМА «НОВГОРОДСКАЯ»

Поликарпова Д.С.

*Новгородский государственный университет
им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород,
e-mail: polikarpova.dashulya@mail.ru*

Уже несколько десятилетий во всем мире большое значение придается качеству продукции. Это стало главным условием успеха фирм в конкурентной борьбе на рынке.

В данной работе под качеством продукта будем понимать совокупность органолептических показателей «Долмы «Новгородской». «Долма «Новгородская» – это мясной рубленый полуфабрикат, приготовленный из свино-говяжьего фарша, с добавлением отварного риса и лука, аккуратно завернутый в заранее подготовленные виноградные листья. В практике управления качеством используются, в основном, административные, инженерно-технологические, экономические и социально-психологические методы. Наряду с этими способами используется целый спектр методов исследования управления качеством, среди которых широко распространен дегустационный метод. В данной работе предлагается использовать этот метод как способ оценки качества готового продукта в выходном контроле, так как данный метод позволяет выявить потребности потребителя. Для определения качества готового продукта «Долма «Новгородская» нами была проведена дегустация, в рамках которой экспертами оценивались следующие показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, сочность. По итогам дегустации можно сделать вывод, что продукт «Долма «Новгородская» имеет высокие оценочные показатели. При этом были обнаружены недостатки вкуса в связи с избыточным содержанием соли. Таким образом, установлено, что дегустация, как метод оценки качества готового продукта является эффективным и может быть использована в системе управления качеством. Так же в систему управления качеством рекомендуется включить все виды контроля. Внедрение такой системы позволит получить продукт высокого качества.

Работа выполнена на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством старшего преподавателя Ларичевой К.Н. (<http://www.famous-scientists.ru/10420/>).