

МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

О.В Кузьмін, Т.М. Губар

Національний університет харчових технологій

Якість кулінарної продукції – це сукупність споживчих властивостей, які обумовлюють її придатність задовольняти потреби людей у раціональному харчуванні. Якість продукції формує основу конкурентоспроможності товару. Для оцінки якості продукції використовують показники якості, які характеризують одну або декілька властивостей продукції, що входять до її складу. Кожна продукція володіє своєю номенклатурою показників, яка залежить від призначення продукції, умов її виробництва й експлуатації й багатьох інших факторів. Показник якості може виражатися в різних одиницях, балах, а також бути безрозмірними. У вигляді технічних вимог показники входять до складу технічного завдання на продукцію, що розробляється та технічних умов.

Рівень якості – це відносна характеристика, застосована на порівнянні значень показників якості оцінюваної продукції з відповідними показниками продукції, прийнятої в якості бази для порівняння.

Оцінка якості продукції передбачає виконання відповідності показників якості продукції вимогам споживачів і вибір, у разі необхідності, напрямів поліпшення його якості. Якість визначається мірою відповідності товарів, робіт, послуг умовам і вимогам: стандартів, договорів, контактів.

Якість кулінарної продукції, її нешкідливість контролюють за такими показниками (табл. 1).

Таблиця 1

Показники якості кулінарної продукції

Органолептичні показники	Фізико-хімічні показники	Мікробіологічні показники
Оцінку якості напівфабрикатів проводять за зовнішнім виглядом, кольором, запахом. Кулінарні вироби і страви – за зовнішнім виглядом, кольором, запахом, консистенцією, смаком.	Характеризують харчову цінність кулінарної продукції, її компонентний склад, дотримання рецептури. Оцінка якості кулінарної продукції за фізико-хімічними показниками включає визначення масової частки жиру, цукру, солі, вологи або сухих речовин, загальної кислотності, лужності та ін.	Характеризують дотримання технологічних і санітарних вимог у її виробництві, транспортуванні, зберіганні і реалізації і обумовлені трьома групами мікроорганізмів: санітарно-показовими, потенційно-патогенними, патогенними.

Показники якості продукції встановлюють різними методами: розрахунковим, експертним, інструментальним, статичним, диференційним, комплексним.

Розрахунковий метод здійснюється на основі використання теоретичних або емпіричних залежностей показників якості продукції від її параметрів. При розрахунковому методі показники якості продукції визначають за допомогою розрахунків з використанням значень параметрів одержаних іншими методами.

Розрахунковий методи застосовують при проектуванні продукції, коли вона ще не може бути об'єктом дослідження. Цим методом визначають патентно-правові економічні стандартизації та уніфікації. За розрахунковим методом знаходять значення комплексних показників.

Експертний метод оснований на визначенні числових показників продукції на базі рішень, які приймає група спеціалістів-експертів. Його застосовують в тому випадку, коли неможливо або утруднено використовувати більш об'єктивні методи, такі як інструментальний або розрахунковий. Експертний метод широко застосовують для визначення якості продукції органолептичним методом, а також при атестації якості продукції. Під час визначення якості продукції за допомогою експертного методу, формується експертна група, яка класифікує продукцію та будує структурні схеми показників якості, готує анкети та пояснювальні записки для опитування експертів, обробляє та аналізує експертні оцінки. В склад експертних комісій повинні входити висококваліфіковані спеціалісти, ступінь компетентності яких в питанні оцінки даної продукції однаковий. Експертів, що входять до складу комісії повинно бути не менше семи. Комісія може прийняти рішення в тому випадку, коли за нього подано не менше 2/3 голосів. Органолептичний та соціологічний є різновидами експертного методу.

Органолептичний метод – це визначення якості продукції за допомогою органів відчуття людини (зору, слуху, дотику, смаку). Цей метод визначає зовнішній вигляд, смак, запах, колір, структуру, консистенцію, ступінь подрібнення. В стандартах нормовані всі значення, які є органолептичними показниками. Діючі стандарти передбачають органолептичну оцінку якості продукції порівняно з еталонами та стандартними зразками. Цей метод широко застосовується у товарознавстві та харчовій промисловості.

Соціологічний метод визначення показників якості продукції визначає значення показників якості продукції, які здійснюються на основі збору відгуків споживачів. Опитування проводять за допомогою анкетування, інтерв'ювання, голосування. Цей метод вимагає наукового обґрунтованих систем збору і аналізу інформації.

Інструментальний метод визначення показників якості продукції використовують для визначення показників якості за допомогою засобів вимірювання. Він дає змогу отримати об'єктивні і точні числові значення властивостей продукції, які виражаються в конкретних одиницях. Інструментальний метод є найбільш розповсюдженим порівняно з іншими.

Статистичний метод оцінки якості продукції – це метод, при якому значення якості продукції визначають із використанням правил математичної статистики.

Диференційний метод оцінки якості продукції – метод, оснований на використанні одиничних показників якості досліджуваного і базового (еталонного) зразків продукту. Диференційний метод оцінки якості продукції використовується вкрай рідко.

Комплексний метод оцінки якості продукції – метод, оснований на використанні комплексних показників її якості, коли необхідно охарактеризувати рівень якості продукції одним узагальнюючим показником, що являє собою функцію від одиничних показників якості. Найпростішим різновидом комплексної оцінки якості продукції можна вважати рейтинг продукції, який є ступенем переваги однієї продукції над іншою в умовах експлуатації або використання продукції споживачем.

Отже, використання різних методів встановлення показників якості продукції дозволяє оцінити якість кулінарної продукції, яка виготовляється у закладах ресторанного господарства.