

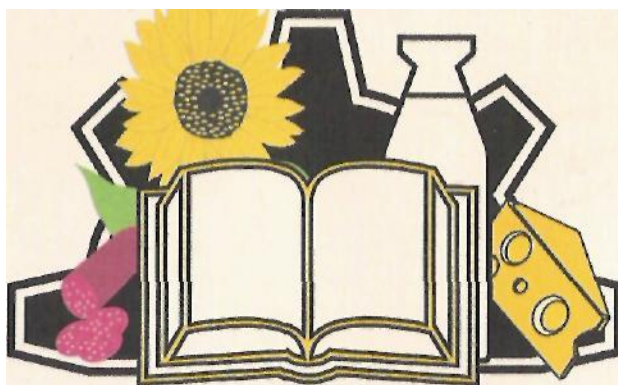
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ АГРАР УКРАЇНИ  
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ  
ІМЕНІ С.З.ГЖИЦЬКОГО

## МАТЕРІАЛИ

СТУДЕНТСЬКОЇ НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ  
ФАКУЛЬТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ЕКОЛОГІЇ  
(З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ)

«ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ І ЕКОБЕЗПЕКИ  
ПРОДУКЦІЇ»

14-15 травня 2015 року



ЛЬВІВ-2015

УДК 664.788

## **СПРОБА РОЗРОБЛЕННЯ КОМПЛЕКСНОГО ПОКАЗНИКА ЯКОСТІ ПШЕНИЧНОГО БОРОШНА**

*Левченко Ольга, студентка-магістр 5 курсу ХКВ*

*Дзюба Наталія, студентка-спеціаліст 5 курсу ХКВ*

*Корж Т.В., кандидат технічних наук, доцент кафедри технології  
зберігання і переробки зерна*

*Національний університет харчових технологій  
м.Київ*

Оцінювання якості всіх харчових продуктів є важливою задачею формування якісного раціону харчування населення. Правильне та ефективне оцінювання якості пшеничного борошна в цьому аспекті є особливо необхідним, оскільки цей продукт використовують у хлібопекарській галузі, продукція якої використовується щоденно.

Оцінювання якості - перший і основний етап системи управління якістю. Для вирішення питань організації і впровадження державної системи управління якістю, що включає питання планування, прогнозування, оптимізації тощо, необхідно розробити об'єктивні методи оцінювання якості і в першу чергу - методи комплексного оцінювання якості, потреба в яких стає все більш важливою і викликана, головним чином, необхідністю оцінювання якості продукції ще до надходження її в сферу розподілу.

Оцінювання якості в кількісному її вираженні вивчається такою частиною комплексної науки про якість, як кваліметрія. Вона може бути засобом впливу на якість об'єктів з метою підвищення їх здатності задовільняти існуючі та майбутні потреби людей.

Якість продукції - це сукупність характерних властивостей, якими володіє або повинна володіти продукція у відповідності до свого істинного призначення. Підвищення якості продукції в наш час стало однією з головних задач, як в нашій країні, так і за кордоном, а в найближчому майбутньому, без сумніву, зросте ще більше.

Для того щоб покращити якість, потрібно, передусім, вміти її кількісно визначати. В світі останнім часом для оцінювання якості використовують комплексний показник, що дає змогу глибоко і точно оцінювати якість харчових продуктів. Комплексним називається показник якості продукції, який враховує всі її споживчі властивості.

Якість борошна нормується стандартами і має досить велику кількість показників. Основні з яких: колір, запах, смак і хрускіт, вологість, зольність, білість, число падіння, крупність помелу, кількість і якість сирої клейковини, зараженість шкідниками хлібних запасів, наявність металоманітних домішок, показники безпеки.

Метою даної наукової роботи є комплексна порівняльна оцінка якості пшеничного борошна вищого сорту різних товаровиробників.

Для здійснення роботи було використано борошно пшеничне нового врожаю і використані такі методи дослідження його показників якості: колір, смак, запах, зольність, білість, число падіння, крупність, масова частка вологи, вихід клейковини, пружність клейковини, об'ємний вихід хліба, формостійкість. Вимірювання фізико-хімічних показників якості борошна проводили за стандартними методиками. Для оцінювання органолептичних показників борошна була розроблена бальна шкала.

В ході наукової роботи розроблена ієрархічна структура показників якості борошна, визначені коефіцієнти їх вагомості на окремих рівнях та виміряні фізичні показники. Коефіцієнти вагомості визначені методом експертних оцінок. Ієрархічна структура показників якості борошна у цілому ( $P_0$ ) складається із двох рівнів. Показниками першого рівня є групи таких показників: органолептичні ( $P_1$ ), фізико-хімічні ( $P_2$ ) і хлібопекарські властивості ( $P_3$ ), а другий рівень визначається окремими показниками цих груп.

За результатами дослідження розрахована математична модель комплексного показника якості. Проводяться дослідження щодо аналізу моделі і практичного її використання.