Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

85 Anniversary International scientific conference of young scientist and students

"Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution"

dedicated to the 135th anniversary of the National University of Food Technologies

April 11–12, 2019

Part 1

Kyiv, NUFT, 2019

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

85 Ювілейна Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів

"Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті"

присвячена 135-річчю Національного університету харчових технологій

11–12 квітня 2019 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2019

32. Фактори, що впливають на технологічні процеси виготовлення каші вівсяної швидкого приготування

Тетяна Федорович, Оксана Петруша
Національний університет харчових технологій

Вступ.Для будь-якого підприємства слід визначати всі необхідні фактори, що безпосередньо впливають на технологічні етапи виготовлення продукту. Для контролю, визначення проблем, покращення якості виробничих процесів використовують сім інструментів дослідження якості.

Матеріали і методи.Для дослідження найбільш істотних причинно-наслідкових взаємозв'язків між факторами й наслідками під час виготовлення каші вівсяної швидкого приготування була складена діаграма Ісікави. Зверталась увага на такі взаємозв'язки як: якість сировини, стан обладнання, технологія виробництва, стан навколишнього середовища, а також гігієна персоналу по відношенню до кінцевого продукту.

Результати.В ході аналізу з'ясувалось, що на підприємстві «Лантманнен Акса» налагоджено повний цикл виробництва – від моменту підготовки вівса до фасування каші вівсяної у споживчу і транспортну тари; по-друге – підприємство дуже ретельно слідкує за якістю продукції і попри всілякого роду труднощі дотримується технології виробництва каші із чітко встановленими критеріями кожного технологічного етапу.

Основними факторами, на які слід звернути увагу при виготовленні каші вівсяної швидкого приготування на ПрАТ «Лантманнен Акса», є:

- Очищення сировини (зерна вівса) від домішок;
- Шліфування зволоженого зерна та розділення його на фракції;
- Плющення та темперування крупи;
- Контроль персоналу;
- Організація праці;
- Вологість та температура навколишнього середовища;
- Фізичний знос технологічного обладнання;
- Гігієнічні вимоги щодо обладнання.

Розроблена діаграма Ісікави дозволяє оцінити внутрішнє і зовнішнє середовища, які визначають рівень проведення не лише власне технологічних процесів, але й супутніх процесів які опосередковано впливають на формування якості харчової продукції. Глобальних проблем виробництво не виявлено**.**

Висновки.Виробництво впроваджує все нові технології, відповідно збільшується асортимент продукції, налагоджуються відносини співпраці з мережею «МЕТРО Кеш енд Кері Україна», тому на сьогоднішній день компанія "Лантманнен Акса" є найкрупнішим та дуже перспективним виробником швидких сніданків в Україні. Також, завдяки роботі відділу маркетингу продукція торгівельних марок „Start" та „АХА" відома на ринках не тільки України, а й країн Балтики, Турції, Молдови, Казахстану, Узбекістану та Швеції.

Література.

1. Шаповал, М. І. Менеджмент якості: Підручник / М. І. Шаповал. – 3-тє вид., випр. і доп. – К.: Т-во Знання, КОО, – 2010. –471 с.
2. Микитюк, В. М. Формування продовольчої безпеки в Україні: регіональний аспект / В. М. Микитюк, О. В. Скидан. – Житомир: ДАУ, – 2014. – 248 с.