

Можна зробити висновок про те, що всі зразки відповідають вимогам нормативної документації. ДСТУ 4518-2008 «Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила».

Органолептична оцінка - це оцінка відповідної реакції органів чуття людини на властивості харчового продукту як досліджуваного об'єкта, що визначається за допомогою якісних і кількісних методів. Якісна оцінка виражається за допомогою словесних описів, а кількісна, що характеризує інтенсивність відчуття, - в числах (шкалах) або графічно.

Визначення органолептичних властивостей відновленого соку проводиться за ДСТУ 7159:2010. Консерви. Соки відновлені.

Органолептичні показники визначають у такій послідовності: зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція і смак.

На основі отриманих даних після проведення органолептичної оцінки якості досліджуваних зразків маємо такі результати:

- консистенція у всіх трьох зразках однорідна рідина не прозора з м'якоттю;
- приємний смак без сторонніх присмаків і без сторонніх запахів у зразках соків ТМ «Galicia» та ТМ «Коник», а у ТМ «Sandora» відчувається природна гіркота;
- колір однорідний по всій масі у всіх трьох зразках.

Аналізуючи отримані результати, можна зробити висновок про те, що зразки соків ТМ «Sandora», ТМ «Galicia» і ТМ «Коник» відповідають вимогам ДСТУ 7159:2010.

Фізико-хімічні властивості визначають поведінку продукту при зберіганні і переробці, а також забезпечують бажану структуру, технологічні і споживчі властивості готового виробу.

Відповідно до вимог ДСТУ 7159:2010 показник титрованої кислотності повинен бути від 0,3 до 1,4%. У досліджуваних зразках цей показник становить ТМ «Sandora» - 1,23%, ТМ «Galicia» - 0,54%, ТМ «Коник» - 0,72%. Отже, всі зразки відповідають вимогам ДСТУ за показником масова частка титрованої кислотності.

Вміст сухих речовин в досліджуваних зразках соків становить ТМ «Galicia» –8,4%, ТМ «Sandora» – 8,5% та ТМ «Коник» – 10,9%. За цим показником жоден із зразків не відповідає вимогам ДСТУ (не менше 11,2%).

У результаті дослідження на вміст штучних підфарбовувачів виявлено, що всі три зразки мають натуральні барвні речовини із групи антоціанів (всі зразки змінили своє забарвлення при зміні рН середовища).

На основі проведених досліджень можна зробити висновок, що жоден із досліджуваних зразків соків не відповідає вимогам ДСТУ.

Список використаних джерел

1. ДСТУ 4518-2008 «Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила».
2. ДСТУ 7159:2010. Консерви соки відновлені
3. ДСТУ 4957:2008 «Продукти перероблення фруктів та овочів. Методи визначення титрованої кислотності»

УДК 664:001.8.639.3

ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ РИБНИХ КОНСЕРВІВ

Коток В.Ю., студ. гр. МПТп-191

Науковий керівник: **Денисенко Т.М.**, к.т.н., доцент
Національний університет «Чернігівська політехніка»

Рибні консерви –це продукти, що розфасовані в герметично закупорену тару, залиті заливкою та піддані стерилізації. Вони є найбільш стійкими при зберіганні продуктами переробки риби. За поживною цінністю та смаковими властивостями вони перевершують сировину, з якої приготовані.

Метою роботи є дослідження показників якості рибних консервів.

Об'єктом дослідження обрано 3 зразки рибних консервів: сардини натуральні з додаванням олії «Боцман», сардини натуральні з додаванням олії «Премія», сардини натуральні з додаванням олії «Аквамарин».

Маркування банок зразків консервів відповідає встановленим вимогам. Результати дослідження органолептичних показників якості наведені в таблиці 1.

Таблиця 1 - Результати дослідження органолептичних показників зразків

Показник	Вимоги ГОСТ 7452-97	Зразок 1 «Боцман»	Зразок №2 «Премія»	Зразок 3 «Аквамарин»
Стан риби	Шматки риб цілі, при викладанні з банки не розпадаються, поперечний зріз або порції риб цілий.	Шматки риб цілі, при викладанні з банки не розпадаються, поперечний зріз риб цілий.	Шматки риб цілі, поперечний зріз риб цілий, при викладанні з банки не розпадаються.	Шматки риб цілі, при викладанні з банки не розпадаються, поперечний зріз риб цілий.
Консистенція	Ніжна, соковита чи щільна. Можливе сухувате м'ясо риби.	Ніжна, соковита.	Ніжна, соковита. Кістки, плавники тверді, розсипчасті.	Щільна, злегка сухе м'ясо риби.
Смак	Приємний, властивий консервам даного виду, без стороннього присмаку та гіркоти. Для консервів з додаванням ароматизованої олії з легким присмаком складових компонентів.	Приємний, властивий консервам даного виду, без стороннього присмаку та гіркоти.	Приємний, властивий консервам даного виду, без стороннього присмаку та гіркоти.	Приємний, властивий консервам даного виду, без стороннього присмаку та гіркоти.
Запах	Приємний, властивий консервам даного виду, без стороннього запаху. Для консервів, виготовлених із застосуванням лука, кропу, прянощів або ароматизованої олії, з легким ароматом складових компонентів.	Приємний, властивий консервам даного виду, без стороннього запаху.	Приємний, властивий консервам даного виду, без стороннього запаху.	Приємний, властивий консервам даного виду, без стороннього запаху.

За результатами оцінки органолептичних показників всі зразки рибних консервів відповідають вимогам ГОСТ 13865-2000 «Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия» [1].

Із фізико-хімічних показників визначали герметичність упакування, масову частку солі, стан внутрішньої поверхні банки. Результати наведені в таблиці 2.

Таблиця 2 - Результати досліджень консервів за фізико-хімічними показниками

Показник	Вимоги ГОСТ 13865-2000	Зразок 1 «Боцман»	Зразок 2 «Премія»	Зразок 3 «Аквамарин»
Герметичність та стан внутрішньої поверхні металевої тари	Банка герметично запакована, всередині відсутні дефекти.	Банка хромована з пластизолом та вкрита харчовим лаком. Не герметична. Також присутня невелика кількість іржі всередині банки.	Банка збірна, хромована, вкрита харчовим лаком. Не герметична. Дефекти всередині банки відсутні.	Банка хромована з пластизолом та вкрита харчовим лаком. Герметична. Дефекти тари відсутні.
Масова частки кухонної солі, %	1,2–2,0	2,1	1,72	3,36

На основі проведених досліджень можна зробити висновок, що зразки досліджуваних консервів відповідають встановленим вимогам лише за органолептичними показниками. Фізико-хімічні показники не відповідають встановленим вимогам ГОСТ. Отже, наші зразки консервів ТМ «Боцман» і ТМ «Премія»- неякісні і вживати їх небезпечно. Зразок ТМ «Акварин» можна споживати, оскільки в ньому перевищена тільки масова частка кухонної солі.

Список використаних джерел

1. ГОСТ 13865-2000 «Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия»

УДК 658

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИЙНЯТТЯ УПРАВЛІНСЬКИХ РІШЕНЬ

Темнюк Д.Ю., студ. гр. ПТ-191

Науковий керівник: Іванова Н. В., д.е.н., проф.

Національний університет «Чернігівська політехніка»

Технологія прийняття господарського рішення починається з виявлення та формулювання сукупності проблем, що в даний момент стоять перед фірмою. У випадку, коли таких проблем більше, ніж реально можна розв'язати, визначається їх пріоритетність. При цьому обираються найбільш та найменш важливі, для яких встановлюються різні терміни реалізації. Після виявлення та остаточного формулювання проблем починається стадія пошуку інформації та формування альтернатив рішення. Масштаб пошуку необхідної інформації залежить від повторюваності, рутинності або новизни проблеми. Коли обрана проблема виникла, то керівник може скористатися вже розробленими програмами та моделями реалізації рішення. У разі принципової новизни проблеми здійснюється пошук і виробляється достатня кількість альтернатив для забезпечення найбільшої обґрунтованості обраного шляху. Успіх у справі розв'язання проблеми переважно визначається тим, наскільки зрозумілі причинно-наслідкові зв'язки між діями та результатами. Істотну допомогу в процесі накопичення необхідної інформації надає аналіз зовнішнього середовища підприємства в поточному та перспективному періодах [1].

В теорії менеджменту відокремлюють дві основні технології прийняття управлінських рішень:

- інтуїтивну;
- раціональну.

В основу інтуїтивної технології прийняття управлінського рішення покладено досвід менеджера, який приймає рішення (рис. 1).

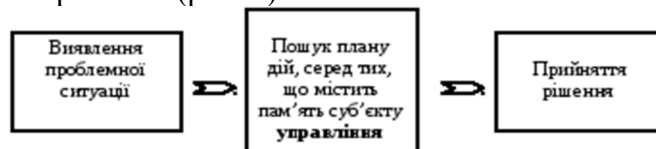


Рисунок 1 – Технологія інтуїтивного прийняття рішень

Переваги такої технології – швидкість прийняття управлінського рішення; недолік – високий відсоток помилок при відсутності аналогічного досвіду.

В основу раціональної технології прийняття управлінського рішення покладено аналіз та вибір альтернатив.