



УДК 658.14:338

## ОРГАНІЗАЦІЯ СИСТЕМИ КОНТРОЛЮ ЗА ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ В АГРАРНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ

*ЛОМІНСЬКА О.О., студентка 2-го курсу*

*Науковий керівник МРИНСЬКА Т.С., кандидат економічних наук  
Національний університет біоресурсів і природокористування України*

*Розглянуті оптимальні умови організації системи контролю за якістю продукції в аграрних підприємствах на сучасному етапі розвитку, спрямованої на побудову ефективної, економічно орієнтованої діяльності господарств сільськогосподарського напрямку.*

*Ключові терміни: якість продукції, аграрні підприємства, контроль за якістю продукції.*

**Постановка проблеми.** В умовах глобалізації ринку проблема якості є актуальною для всіх країн, галузей, установ і організацій. Мудрість управління на всіх рівнях полягає в забезпеченні належної якості продукції, оскільки лише продукція високої якості може бути конкурентоспроможною. Проблема якості багатогранна і має політичний, соціальний, економічний, науково-технічний і організаційний аспекти. [1]

Категорія якості продукції є однією з найскладніших серед тих, з якими спеціалістам доводиться мати справу. В аграрних підприємствах до категорії якості звертаються при необхідності розгляду складу і характеру властивостей виробленої чи виготовлюваної сільськогосподарської продукції.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Доцільність впровадження ефективного процесу якості в підприємства розглядалася в працях таких вчених як Бичківський В.В., Вакуленко А.В., Версан В.Г., Гудзинський О.Д., Єфімов В.В., Єропутова О.О., Калиновська Л.Є., Кириченко Л.С., Молодцова О.П., Новицький Н.І., Огвоздин В.Ю., Пласюк О.О., Пономарьов С.В., Семенов Г.А. та інші. Проте розгляд даної проблеми по відношенню до аграрних підприємств зумовлює подальше її дослідження.

**Метою даної статі** є наукове обґрунтування організації системи контролю за якістю продукції в аграрних підприємствах.

**Виклад основного матеріалу.** При вимірюванні та поточному контролі в системі якості аграрних підприємств підлягають розгляду та врахуванню такі питання: вимірювання і поточний контроль економічних показників діяльності господарства; вимірювання і поточний контроль управлінських процесів; вимірювання і поточний контроль характеристик сільськогосподарської продукції; вимірювання і поточний контроль задоволеності зацікавлених сторін (виробників та споживачів).



Вимірювання і поточний контроль показників аграрних підприємств вимагають від вищого керівництва забезпечення використання ефективних та дієвих методів виявлення ділянок для поліпшення показників системи якості.

Контроль готової продукції — це важлива функція із забезпечення якості, оскільки це остання можливість перевірити відповідність ГОСТа сільськогосподарської продукції. До остаточного контролю продукції входять функціональний контроль та контроль експлуатаційних показників, якщо такий передбачено. [2]

Реєстрація даних контролю та випробувань має велике значення для підтвердження того, що у різних точках процесу сільськогосподарського виробництва здійснювалось управління якістю і кінцева продукція повністю відповідає вимогам.

Тип даних контролю змінюється залежно від виду продукції, однак ця інформація має містити всі основні дані щодо забезпечення якості. На нашу думку, звіт про контроль має включати такі дані: контрольовані характеристики; методика контролю; нормативний документ (стандарт, технічні умови); результати контролю; рішення за результатами контролю; прізвище особи (осіб), яка (які) виконувала контроль; уповноважений з остаточного приймання (якщо це не контролер); дата проведення контролю; будь-яка інша інформація, яка використовувалась під час контролю або отримана в результаті контролю.

Для прикладу розглянемо формування якості крупи на яку впливають такі чинники: вид круп'яної культури, якість зерна, що переробляється, технологія його переробки.

Властивості зерна різних культур неоднакові. Проте, будь-яке зерно повинне відповідати загальним вимогам: бути доброякісним, повноцінним, належно обробленим, мати сприятливі біохімічні властивості. Таким вимогам, як правило, відповідає зерно, вирощене в належних умовах, бажано використовувати районоване зерно.

Із зерна зі стороннім запахом, запліснявілого і само зігрітого та з наявністю великої кількості домішок не можливо отримати крупи високої якості. Вади зерна, як правило, передаються крупам. Якісні крупи отримують зі свіжого і добре виповненого зерна.

Розглянемо основні дефекти зернової продукції аграрних підприємств, що підлягають контролю за їх якістю.

Причиною виникнення дефектів у крупах може бути використання недоброякісного зерна, порушення технології виготовлення, недотримання режимів і строків зберігання. Основними є дефекти органолептичних, фізико-хімічних показників і дефекти мікробіологічного характеру (таблиця 1).

Таблиця 1

**Дефекти зернової продукції аграрних підприємств, що підлягають контролю за її якістю**



Назва показника	Причини виникнення
Самозігрівання	Причиною є підвищення температури у масі внаслідок фізіологічних процесів і поганої теплопровідності. Виникає тільки в тих випадках, коли немає належного контролю. При цьому змінюються органолептичні показники Самозігрівання призводить до змін вуглеводного, білкового і ліпідного та інших комплексів крупів: білки денатуруються, крохмаль і жири гідролізуються, вітаміни руйнуються. Внаслідок цього погіршуються технологічні властивості і харчова цінність крупів
Сторонній запах	Виникає внаслідок недотримання товарного сусідства. Сторонній запах затхлий і пліснявий виникає також при недотриманні режимів зберігання
Сторонній смак і присмак	Виявляється під час тривалого зберігання. Несвіжі продукти можуть набувати кислого і прогірклого присмаків. Причиною появи стороннього присмаку в цих продуктах можуть бути сторонні пахучі домішки у зерні до його переробки.
Зміна кольору	При тривалому зберіганні, особливо при доступі світла, крупи знебарвлюються (наприклад, пшоно), темніють
Зволоження	При зберіганні має ще більше значення, ніж у зерні, оскільки ці продукти легше псуються. Зволоження крупів і борошна спричинює виникнення інших дефектів. Зволожені крупи і борошно не можна довго зберігати, вони швидко псуються
Запліснявіння	Виникає внаслідок самозігрівання або зберігання у погано вентильованих приміщеннях з високою відносною вологістю повітря - вище 80 %
Прокисання	Починається у внутрішніх шарах маси продукту у зв'язку з розвитком кислотоутворюючих бактерій, і насамперед молочнокислих, утворенням органічних кислот. Продукти набувають кислого смаку
Згірклість	Результат окислення жирів. Крупи з підвищеним вмістом жиру швидше гіркнуть. До них належить пшоно, вівсяні і кукурудзяні крупи
Зараженість шкідниками хлібних запасів	Є причиною біологічного псування. До найбільш поширених шкідників хлібних запасів належать жуки і кліщі, розвитку яких сприяє зберігання крупів в умовах підвищених вологості і температури, і особливо поганої вентиляції. Крупи і борошно псують також миші і щури, які забруднюють ці продукти і заражають їх кліщами і мікроорганізмами, у тому



	числі й патогенними
Зниження або втрата сипучості	Сипучість крупів знижується із збільшенням їх засміченості і при підвищеній вологості. Здатність крупів втрачати сипучість частково або повністю називається ущільненням або злежуванням. Якщо крупки ущільнюються і втрачають сипучість внаслідок самозігрівання, розвитку мікроорганізмів і шкідників хлібних запасів, вони не придатні для вживання і в реалізацію не допускаються

Усі види зерна, з яких виготовляють крупки, характеризуються різним хімічним складом. Тому різні крупки мають неоднаковий вміст вуглеводів, жирів, вітамінів, мінеральних та інших речовин. Крупки характеризуються різною засвоюваністю та енергетичною цінністю. Круп'яні культури поділяють на два класи: з міцним зв'язком оболонки та ядра (рис, ячмінь, кукурудза, пшениця) та зі слабким зв'язком (гречка, просо, овес). Кожен клас має значні відмінності, які вимагають різноманітних технологічних способів переробки зерна круп'яних культур. Наприклад, гречка, просо, овес та рис належать до круп'яних культур, у яких плівки з ядром не з'єднані. У гречці всі три пелюстки плодової оболонки вільно огортають ядро і з'єднані з ним тільки в одній точці. У просі квіткові плівки також вільно огортають ядро і з'єднані тільки по одній лінії - рубчики. У вівсі квіткові плівки хоча і щільно огортають ядро, але з ним не зрощені. Різні форми та міцність зв'язків оболонок з ядром вимагають певних особливостей технологічних процесів переробки зерна на крупку для кожного з перелічених видів сировини. Наприклад, гречку та просо луцять на вальцедекових верстатах сколюванням та розмиканням плівок, а овес - на луцильних посадах та оббивальних (бичових) машинах взаємним тертям та з використанням руйнівного удару.

**Висновки:** 1. Значення та необхідність управління якістю на рівні аграрних підприємств визначається тим, що сприяє задоволенню все більших потреб та очікувань споживачів і, відповідно, підвищенню конкурентоспроможності підприємства .

2. Вирішення проблем якості та необхідність управління цими процесами необхідно здійснювати як на державному рівні, так і на рівні аграрних підприємств.

3. Сучасну організацію робіт з якості продукції аграрних підприємств, доцільно й ефективно, на нашу думку, будувати не на загальному глобальному контролі, а на принципах загальної теорії управління на основі схем механізмів управління якістю продукції.

4. Сучасне управління якістю продукції має орієнтуватися на характер потреб аграрних споживачів, їхню структуру і динаміку; ємність і кон'юнктуру ринку; стимули, зумовлені економічною і технічною конкуренцією, характерні для ринкових відносин.