

МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ПОДХОДЫ К ОПРЕДЕЛЕНИЮ УРОВНЯ КАЧЕСТВА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ

Е. Б. Сукопкина,

старший преподаватель кафедры товароведения;

А. В. Бутенко,

студентка

Учреждение образования «Белорусский торгово-экономический университет
потребительской кооперации», Беларусь, г. Гомель

С учетом того, что требования к качеству и безопасности продовольственных товаров, в т.ч. и растительных масел постоянно возрастают, этой проблеме следует уделять постоянное внимание.

Целью настоящего исследования явилась разработка методологических подходов к определению уровня качества растительных масел. Методика расчета уровня качества состоит из следующих основных этапов: разработка эталонной балльной шкалы, ранжирование показателей качества, балльная оценка качества экспертным методом, определение комплексных показателей качества и расчет уровня качества образцов [1].

При определении уровня качества представляется особенно важным правильный выбор и оценка параметров потребительских свойств. Наиболее оптимальной является оценка на основе балльных шкал. Известны 5-, 7-, 9-, 10-, 20-, 30- и 100 балльные шкалы сенсорного анализа пищевых продуктов. Лучшей шкалой по заключению пищевой комиссии СЭВ считается 5-ти балльная шкала. Разработанная эталонная 5-ти балльная шкала оценки качества растительных масел, представлена в таблице 1. При построении балльной шкалы были учтены такие показатели качества как прозрачность, вкус и запах, упаковка и маркировка. Для рапсового масла целесообразно также включение показателя качества «цвет». Баллом 5 обозначается отличное качество, баллом 4 – хорошее, баллом 3 – удовлетворительное, баллом 2 – неудовлетворительное.

Определение уровня качества осуществляется после предварительного ранжирования показателей качества. На этом этапе необходимо создание группы из 5-7 экспертов. Каждый эксперт приписывает показателям качества

номера натурального ряду в порядку убывания значимости показателей. Расчет коэффициентов весомостей производится путем деления суммы рангов по каждому показателю на общую сумму рангов по всем показателям. Экспертная оценка качества растительных масел производится каждым из экспертов с использованием разработанной эталонной балльной шкалы по зашифрованным образцам. По результатам экспертной оценки выводятся средние баллы с учетом коэффициентов весомостей, для чего средний балл умножается на коэффициент весомости. Комплексный показатель качества представляет собой сумму произведений оценок по единичным показателям качества растительных масел. При математическо-статистической обработке полученных результатов по каждому показателю качества необходимо вычислять дисперсию и стандартное отклонение, являющиеся показателями однозначности мнений экспертов.

Таблица 1

Эталонная 5-ти балльная оценочная шкала качества растительного рафинированного дезодорированного масла

Показатели	Характеристика	Оценка в баллах
Прозрачность	Прозрачное, без осадка	5
	Прозрачное, без осадка, с легкой опалесценцией	4
	Удовлетворительно прозрачное	3
	Осадок, мутность	2
Вкус и запах	Вкус и запах обезличенного масла, без посторонних привкусов и запахов	5
	Без запаха, вкус со слабоспецифичным оттенком, без посторонних привкусов и запахов	4
	Без запаха, вкус с более выраженным специфичным вкусом	3
	Посторонние привкусы и запахи (прогорклый, олеистый и т.п.)	2
Упаковка и маркировка	Оригинальное, яркое оформление упаковки, маркировка соответствует требованиям ТНПА	5
	Достаточно привлекательное оформление упаковки, маркировка соответствует требованиям ТНПА	4
	Удовлетворительный дизайн упаковки, маркировка соответствует требованиям ТНПА	3
	Упаковка повреждена, маркировка неполная или нечитаемая	2

Уровень качества представляет собой относительную величину, характеризующую качество продукции, основанную на сравнении совокупности показателей ее качества с соответствующей совокупностью базовых показателей. Уровень качества (Y_k) можно определить по формуле (1) [2]:

$$Y_k = q/q_б, \quad (1)$$

где q , $q_б$ – численные значения показателя качества оцениваемого и базового образца.

В качестве базового образца принимается растительное масло, пользующийся наиболее высоким спросом на данном рынке, или «идеальный» образец, комплексный показатель качества которого равен 5. Вывод об уровне качества растительных масел можно сделать на основании шкалы оценки уровня качества товаров [2]:

- 0,99 и выше – очень высокое качество;
- 0,98-0,95 – отличное качество;
- 0,94-0,80 – хорошее качество;
- 0,79-0,60 – удовлетворительное качество;
- 0,59 и ниже – низкое качество.

В качестве объектов исследования выбраны образцы подсолнечного рафинированного дезодорированного масла белорусского, российского и украинского производства. Выбор данного вида растительного масла обусловлен результатами предварительного анкетирования потребителей. В частности было установлено, что 43 % потребителей предпочитают именно данный вид масла. Результаты определения уровня качества исследуемых образцов по вышеуказанной методике представлены в таблице 2.

Таблица 2

Уровень качества подсолнечного рафинированного дезодорированного растительного масла

Товарный знак	Страна-производитель	Уровень качества	Характеристика	Рейтинг
Кулинар	Украина	0,98	отличное	3
Конаковское	Россия	0,99	очень высокое	2
Линола	Россия	0,94	хорошее	5
Бобруйское	Беларусь	0,97	отличное	4
Шалом	Беларусь	1,00	очень высокое	1

Установлено, что очень высокий уровень качества имеет масло белорусского производства (товарный знак «Шалом») и российского производства (товарный знак «Конаковское»), образцы товарных знаков «Кулинар» (Украина) и «Бобруйское» (Беларусь) – отличное качество, масло товарного знака «Линола» – хорошее качество. На снижение значения показателя уровня качества повлиял в основном дизайн упаковки и наличие слабоспецифичного вкуса, что допускается по ТНПА, но является нежелательным для дезодорированных масел.

Таким образом, результаты проведенных исследований позволяют сформулировать следующие основные рекомендации и выводы:

- разработанная методика определения уровня качества рафинированных дезодорированных растительных рекомендована к практическому применению;
- на основе определения уровня качества можно оптимизировать ассортимент в организациях розничной торговли в сторону закупки масла, обладающего более высоким уровнем качества;

- методика определения уровня качества позволяет установить показатели качества, требующие улучшения, установить рейтинг товарного знака на рынке, что полезно для производителей растительных масел.

Перечень ссылок

1. Рощина Е. В. Товарная экспертиза (в отрасли). Продовольственные товары : курс лекций для студентов специальности 1-25 01 09 «Товароведение и экспертиза товаров» / Е. В. Рощина, Д. П. Лисовская. – Гомель: учреждение образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации», 2011. – 172 с.

2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: пособие по выполнению курсовых и дипломных работ для студентов экономических специальностей высших учебных заведений / [Д. П. Лисовская, Л. А. Галун и др.]; под общ. ред. Д. П. Лисовской. – Гомель: ЦНТУ «Развитие», 2004. – 113 с.