УДК 339.137.2:664.6 DOI 10.31521/978-617-7149-78-0-76

ОСНОВНІ ІНДИКАТОРИ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ПРОДУКЦІЇ ТА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ХЛІБОПЕКАРСЬКОЇ ГАЛУЗІ

Дубініна М.В., д-р екон. наук, професор
Миколаївський національний аграрний університет
e-mail: dubinina@mnau.edu.ua

Анотація. Розглядаються аспекти післявоєнного відновлення у хлібопекарській промисловості, де досліджено та виявлено ключові фактори, що впливають на безпеку, якість та поживну цінність хлібобулочних виробів. Виділяються технічні, організаційні, економічні та соціальні показники якості та безпеки продукції харчування, які необхідно враховувати для успішної діяльності підприємства та задоволення потреб споживачів.

Ключові слова: безпека, якість, хлібопекарська промисловість, система НАССР.

Післявоєнне відновлення є складним процесом, який вимагає від підприємств дотримання норм безпеки при виробництві продукції. Перевірка безпеки та якості хлібопродуктів, покращення поживної цінності хлібобулочних виробів за рахунок розширення асортименту суттєво впливають на безпеку, якість та поживну цінність продуктів харчування. Хлібопекарська промисловість з великим виробництвом у нашій країні є однією з провідних галузей харчової промисловості. Оскільки хлібні вироби є продуктом повсякденного харчування, щоб забезпечити населення хлібобулочними виробами, безпечними для життя людини, вони повинні бути якісними, безпечними, натуральними та доступними. Підвищення якості хлібобулочних виробів сьогодні є серйозною та актуальною проблемою. З метою підвищення якості та безпеки хлібобулочних виробів сьогодні потребує вивчення проблеми оцінки системи контролю хлібобулочних виробів на основі відповідності харчової продукції міжнародним стандартам та системі НАССР.

Індикатори якості та безпеки продуктів харчування є ключовими елементами для забезпечення ефективності виробництва, конкурентоспроможності продукції та задоволення потреб споживачів. Вони поділяються на чотири основні категорії: технічні, організаційні, економічні та соціальні, кожна з яких має свої унікальні аспекти та вплив на процес виробництва та якість кінцевого продукту.

Технічні показники якості та безпеки продуктів харчування формуються в ході виробничого процесу і визначають технічний рівень продукту. Сюди включаються такі параметри, як якість продукції, тривалість зберігання, надійність упаковки, естетика та інші технічні аспекти. Наприклад, якість продукції пов’язана з її складом, наявністю добавок та відсутністю шкідливих речовин, що безпосередньо впливає на безпеку та здоров’я споживача.

Організаційний аспект показників включає наукову організацію праці, організацію взаємодії з виконавцями (працівниками), планування робочого процесу та культуру виробництва в цілому. Це важливо для забезпечення ефективної роботи підприємства, мінімізації ризиків та забезпечення високого рівня якості продукції.

Економічні показники якості та безпеки продуктів харчування включають форму оплати праці, рівень заробітної плати, зв'язок між якістю продукції та її ціною, конкурентоспроможність продукції на ринку. Наприклад, високоякісна продукція може бути дорожчою, що потребує відповідного рівня доходів у споживачів, але в той же час вона може забезпечити більший попит та задоволення вимог якості.

Соціальні показники визначають вплив продуктів харчування на суспільство та включають такі аспекти, як доступність продукції для різних соціальних груп, соціальна відповідальність підприємства, економічна ефективність виробництва з урахуванням соціальних аспектів. Наприклад, доступність та вартість продукції для соціально вразливих груп населення є важливими соціальними факторами, які впливають на рівень харчування та здоров'я суспільства в цілому.

Отже, показники якості та безпеки продуктів харчування мають безліч аспектів, які необхідно враховувати для забезпечення успішної діяльності підприємства, задоволення потреб споживачів та соціальної відповідальності перед суспільством. Це комплексний підхід, який об'єднує технічні, організаційні, економічні та соціальні аспекти, забезпечуючи високий рівень якості та безпеки продукції харчування.

Якість хліба може серйозно впливати на здоров'я людини, тому питання якості та безпеки хліба і випічки, як продуктів щоденного та масового вживання, є одними з пріоритетних у нагляді за якістю та безпекою харчової сировини та продуктів. Оскільки хліб і випічка є продуктами масового вжитку, розвиток галузі виробництва хліба і випічки тісно пов'язаний з розв'язанням питань організації здорового харчування.

Якість хліба залежить від якості сировини, перш за все, від хлібопекарських властивостей борошна, методів і режимів проведення окремих етапів технологічного процесу приготування хліба та використання спеціальних добавок, які є покращувачами якості хліба.

Основним технологічним завданням хлібопекарського підприємства є виробництво хліба найкращої якості з борошна, що надходить на підприємство борошна, яке, як правило, відрізняється за своїми хлібопекарськими властивостями. Тому важливим завданням вважається визначення хлібопекарських властивостей партій борошна, що надходять на завод або пекарню. З урахуванням встановлених показників хлібопекарських властивостей пшеничного борошна (сили, газоутворювальної здатності, кольору та здатності до затемнення) для житнього борошна (автолітичної активності) встановлюються або коригуються методи і режими проведення технологічних операцій процесу виробництва хліба.

Покращення якості хліба можна досягти шляхом підвищення його харчової цінності, виконання різних технологічних заходів на підприємстві або використання спеціальних добавок хімічного та біохімічного походження - покращувачів якості хліба.

Для формування споживчих властивостей хлібобулочних виробів необхідно чітке дотримання вимог до якості сировини, технології та рецептур. Органолептичні показники включають зовнішній вигляд хлібобулочних виробів, колір, стан м'якоті, смак і запах. Найважливішими фізико-хімічними показниками, що визначають якість продукції, є вологість, кислотність та пористість м'якоті.

Дослідження якості та безпеки хлібобулочних виробів та їх вплив на здоров'я та рівень харчування суспільства виявило кілька ключових аспектів. Вплив якості хлібних продуктів на здоров'я людини підкреслює необхідність строгого контролю та поліпшення виробничих процесів у хлібопекарній промисловості.

Індикатори якості та безпеки продуктів харчування, такі як технічні, організаційні, економічні та соціальні показники, відіграють важливу роль у забезпеченні ефективності виробництва, конкурентоспроможності та задоволення потреб споживачів. Технічні аспекти, включаючи якість продукції, умови зберігання та упаковки, є ключовими для забезпечення безпеки та здоров'я споживачів. Організаційні аспекти, такі як наукова організація праці та планування виробничих процесів, впливають на ефективність підприємства та якість продукції. Економічні показники, зокрема ціна продукції та рівень заробітної плати, також є важливими для забезпечення доступності та конкурентоспроможності продукції. Соціальні аспекти, якість доступності продукції для різних соціальних груп та соціальна відповідальність підприємств, впливають на здоров'я суспільства та рівень харчування.

Розвиток хлібопекарської галузі потребує не лише технічного вдосконалення процесів, але й строгого дотримання вимог якості, безпеки та соціальної відповідальності.

Список використаних джерел:

1. Завертаний Д. В. Роль стратегії у забезпеченні економічної безпеки підприємств хлібопекарської галузі. *Інноваційні пріоритети у розвитку науки*. 2019. pp. 17-21.

2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВР. станом на 26 жовт. 2023 URL: http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80

Annotation: Aspects of post-war recovery in the bakery industry are being considered, where key factors influencing the safety, quality, and nutritional value of bakery products have been researched and identified. Technical, organizational, economic, and social indicators of food quality and safety are highlighted, which need to be taken into account for successful enterprise operation and meeting consumer needs.

Key wards: safety, quality, bakery industry, HACCP system