

в основу которой положен баланс испаряемой из материала влаги и влаги, приходящей в сушильный агент. Данная методика реализована в компьютерной программе, которая успешно используется для расчетов процесса сушки.

Источники

1. *Лыков, А. В.* Теория сушки. / А. В. Лыков. — М. : Энергия, 1968. — 472 с.
2. *Протасов, С. К.* Исследование кинетики сушки зерновых культур / С. К. Протасов, Н. П. Матвейко, А. А. Боровик // Мичурин. агр. вестн. — 2017. — № 2. — С. 153–162.

<http://edoc.bseu.by/>

СНИЛ «Товаровед»

Д. В. Ходачинская, С. В. Сильченкова

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — **С. В. Сильченкова**

ОЦЕНКА УРОВНЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

При оценке уровня качества непродовольственных товаров могут быть использованы дифференциальный и комплексный методы оценки качества.

Дифференциальный метод оценки уровня потребительских показателей качества применяется на этапах планирования, проектирования, обращения и эксплуатации товаров. Его достоинством является то, что исключается необходимость определения коэффициента весомости оцениваемого показателя качества, а недостатками — сравнительная форма фиксации значения оценки («лучше» — «хуже») и возможность суждения о качестве товара в целом лишь в тех случаях, когда значения всех единичных показателей качества оцениваемого товара выше или ниже соответствующих базовых значений показателей.

Комплексный метод оценки уровня качества продукции основан на использовании комплексных показателей ее качества. Сравнивают комплексные показатели качества оцениваемой и эталонной продукции.

Расчету комплексных показателей качества продукции предшествуют: выявление групп потребителей, для которых предназначена оцениваемая продукция; требования, предъявляемые к продукции, и условия ее эксплуатации; выбор номенклатуры показателей свойств продукции; определение значений показателей единичных свойств; выбор базовых значений и расчет относительных показателей качества; выбор формул для расчета комплексного показателя. Важнейшее требование — сумма коэффициентов весомости показателей

всех свойств должна быть величиной постоянной и составлять 1, 10 или 100.

При определении коэффициентов весомости методом рангов каждый из экспертов определяет ранг каждого свойства, т.е. место этого свойства среди других свойств на каждом уровне иерархии.

Коэффициенты весомости каждого показателя рассчитывают как отношение суммы рангов, присвоенных ему всеми экспертами, к общей сумме рангов всех содержащихся в выбранной номенклатуре показателей качества. Согласованность мнений экспертов может быть оценена с помощью коэффициентов конкордации, вариации или другими методами математической статистики.

Таким образом, показатель уровня качества, рассчитываемый в виде среднего взвешенного показателя, позволяет с помощью одной формулы учесть все выбранные для оценки показатели свойств товара.

Смешанный метод оценки качества продукции — метод, основанный на одновременном использовании комплексного и дифференциального методов.

Этот метод используют, например, в тех случаях, когда после проведения комплексной оценки уровня качества нужно уточнить, за счет каких единичных показателей получены высокие или низкие значения комплексного показателя.

Обобщенный показатель заключается в определении уровня качества продукции по комплексным показателям, т.е. по совокупности показателей, и применяется для оценки динамики качества изделия за различные промежутки времени, а также при аттестации продукции. Комплексные показатели подразделяются на обобщенные, интегральные и индексные.

Уровень качества продукции — относительная характеристика, основанная на сопоставлении значений показателей, характеризующих техническое и эстетико-эргономическое совершенство комплексных показателей надежности и безопасности использования оцениваемой продукции.

<http://edoc.bseu.by/>

К. Ю. Шушко, В. А. Семенченко, И. Н. Марцуль
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — И. Н. Марцуль, канд. с.-х. наук, доцент

КОНТРОЛЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПЕРЕРАБОТКЕ КОФЕ

Кофе — сельскохозяйственный продукт, на выращивание, обработку и импорт которого влияет много факторов.

Зеленый кофе хранится примерно год, после чего стареет и приобретает древесный вкус. Во время его хранения сотрудники должны со-