

КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ЗЕРНОВИХ КУЛЬТУР В ВИРОБНИЧО-ТЕХНІЧНІЙ ЛАБОРАТОРІЇ ЗЕРНОВОГО ТЕРМІНАЛУ

Науковий керівник – доц. каф. «Металорізальні верстати, метрологія та сертифікація»,

канд. техн. наук Голофєєва М. О., Holofieieva M.

Студент - Дойжа М. І., Doizha M.

Анотація

Контроль за якістю зерна захищає права суб'єктів ринку зерна та споживачів щодо їх забезпечення зерном та продуктами його переробки, якість яких відповідає вимогам державних стандартів, технічних умов, нормативних документів; встановлює показники якості зерна та продуктів його переробки, методики оцінки їх якості на зернових та зернопереробних підприємствах усіх форм власності.

Annotation

The control over the quality of grain protects the rights of grain market subjects and consumers regarding their provision of grain and products of its processing, the quality of which conforms to the requirements of state standards, technical specifications, regulatory documents; establishes indicators of quality of grain and products of its processing, methods of evaluation of their quality in grain and grain processing enterprises of all forms of ownership.

Ключові слова: якість зерна, норми якості, показники якості, параметри класності, виробничо-технічна лабораторія.

Key words: grain quality, quality norms, quality indices, class parameters, production and technical laboratory.

Якість зерна – це сукупність властивостей та ознак (біологічних, фізико-хімічних, технологічних, споживних), які визначають його придатність до вживання за призначенням.

Розрізняють базисну і граничну норми якості зерна. Базисною є норма показника якості зерна, відповідно до якої проводять розрахунок при його прийманні. Гранична – це норма показника якості зерна, яка встановлює гранично допустимі вимоги до якості заготівельного і постачального зерна.

Система визначення якості зернових продуктів включає нормативні технічні документи на зерно і продукти його перероблення, методи контролю показників якості, засобів вимірювальної техніки та вимірювального обладнання виробничо-технічних лабораторій.

Ефективність роботи підприємства залежить від правильного проектування, грамотної організації роботи та впровадження необхідних систем управління і можливості для

підприємства адаптуватися до динаміки ринку. Грамотне проектування дозволяє врахувати вантажообіг і структуру зернових потоків, ефективно використовувати земельну ділянку і інфраструктуру і в підсумку створити робочу модель майбутнього підприємства. Впровадження необхідних систем, в тому числі розробка схем взаємодії підрозділів, дозволяє керувати рухом вантажів, їх маршрутами, відстежувати засміченість, вологість і зараженість шкідниками і багато інших параметрів роботи підприємства в цілому.

Організація процесу перевалки зернових культур здійснюється судновими партіями або в контейнерах як і через спеціалізовані зернові елеватори, так і за прямим варіантом «вагон-судно».

Важливою частиною процесу перевалки зернових культур є відбір проб на визначення класності. Параметри класності визначає виробничо-технологічна лабораторія підприємства. Види показників якості зерна: обов'язкові (ознаки свіжості, зараженість шкідниками, вологість, засміченість), цільові (плівковість, склоподібність, кількість і якість сировини, натуру, життєздатність, зміст морозобійних зерен), додаткові (хімічний склад зерна, зміст мікроорганізмів). Також лабораторія контролює ряд параметрів при сушінні, вентиляції та зберіганні зернових культур.

Результати аналізу лабораторії - найголовніший документ, на основі якого формується вартість продукції, і саме оцінка лабораторії впливає на ціну зерна в контрактах на поставку.

При прийомі зерна на зберігання перевіряють документи про якість продукту. У разі, якщо дані в документі на зерно не збігаються з результатами аналізу лабораторії, фахівець оформлює рекламацийний акт. Лабораторія відбирає проби для аналізів, відправляє зерно на зберігання і оформляє відповідні документи.

Аналізи зерна проводяться згідно з нормами чинного законодавства або за критеріями, заданими в контракті на поставку. Загальні вимоги, що визначають якість на різних етапах (придбання, зберігання, переробка) вказуються в нормативних документах. І цим вимогам повинна відповідати кожна партія зернових культур.

Порядок роботи лабораторії регламентується ДСТУ ISO/IEC 17025:2006 Загальні вимоги до компетентності випробувальних калібрувальних лабораторій, суперечити якому вона не може.

Джерела літератури

1. Положення про виробничу лабораторію.
2. ДСТУ ISO/IEC 17025:2006 Загальні вимоги до компетентності випробувальних калібрувальних лабораторій.
3. Пузік Л. М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва / Л. М. Пузік.
– Х. : ХНАУ, 2011. – 97 с.