

УДК 658.56

ДОСЛІДЖЕННЯ ПАРАМЕТРІВ ЯКОСТІ ЗЕРНА

Наконечна Т. М.

Науковий керівник – доц. каф. «Металорізальні верстати, метрологія та
сертифікація», канд. тех. наук Мироненко С.В.

Якість зерна - важливий і обов'язковий об'єкт державного планування і контролю. У основі державної системи управління якістю зерна лежить його стандартизація. Вона дозволяє систематизувати зерно по певних якісних групах, створити крупні партії однієї якості, виявити недоброякісне зерно. Якість зерна і продуктів його переробки регулюється ДСТУ та стандартами СРСР.

Для визначення якості зерна, продуктів його переробки за показниками вологи, білка, жиру, токсичних елементів та інших, чинними є відповідні міждержавні стандарти. ГОСТ 13586.5-93 Зерно. Метод определения влажности, ГОСТ 10846-91 Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка, ГОСТ 13496.7-97 Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма. Методы определения токсичности

Методи включені в ці ДСТУ базуються часто на застарілому обладнанні або виконуються вручну, нерідко це чисто хімічні методи, що дуже ускладнює роботу в лабораторіях. У зарубіжних країнах давно вже користуються сучасним лабораторним обладнанням, з допомогою якого оперативно проводять контроль якості продукції. Таке обладнання з'явилося і в Україні, зокрема на хлібоприймальних і переробних підприємствах.

Проте експрес-методи аналізу якості зерна до цього часу не стандартизовані. Виникають проблеми з акредитацією таких лабораторій, з визнанням результатів одержаних на цьому обладнанні і таке інше. Тому для ефективної роботи лабораторій і системи експрес-аналізу в цілому, необхідно розробляти ДСТУ на методи контролю з використанням сучасних приладів.

Розроблено ДСТУ–П 4117–2002 "Зерно і продукти його переробки. Визначення показників якості методом інфрачервоної спектроскопії". Цим стандартом надана можливість використовувати інфрачервоні спектрометри для експресного визначення вологи, білка, жиру, клейковини, золи, крохмалю. Також розроблено ДСТУ "Зерно, продукти переробки, комбікорми. Визначення показників якості прискореними методами", який скоро стане чинним в Україні. Згідно з цим ДСТУ на приладах можна визначати прискореними методами вміст білку (протеїну), жиру, клейковини та якість клейковини. Але це тільки початок в цьому напрямі. Роботу необхідно продовжити, щоб дати можливість використовувати і інші прилади імпортного чи вітчизняного виробництва.