

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ АПК

В. Ф. НЕВЛАД, к. е. н., доцент

Ринкове трансформування народно - господарського комплексу України являє собою процес зміни визначальних характеристик економічної системи, зокрема, її елементів, зв'язків між ними та пропорцій розвитку. Причому це стосується не тільки економіки в цілому, а й її підсистем галузевого рівня, серед яких особливу роль відіграє харчова промисловість, прискорений розвиток якої є одним з пріоритетів державної соціально - економічної політики.

Основна особливість нинішнього етапу розвитку економіки і полягає саме в тому, що поряд з кількісними показниками на перший план виходять вимоги бездоганності до товарів та послуг; з новою силою розгортається конкурентна боротьба і за розширення асортименту, і за підвищення якості продукції - водночас із зменшенням витрат на її виробництво та реалізацію

Сукупність потреб членів суспільства у предметах споживання визначається багатьма соціально-економічними факторами. Всі вони впливають на мешканців держави, і ті, в свою чергу, ставлять підвищені вимоги до якості товарів¹.

Проблема якості - одна з найгостріших, найактуальніших не тільки сьогодні, а й на майбутнє. Саме завдяки якості можливо більшою чи меншою мірою задовольнити потреби населення в незмінній кількості товарів. Водночас зростання потреб зумовлює не тільки збільшення обсягів виробництва матеріальних благ, а й постійне поліпшення їх якості. Постійне підвищення якості продукції є обов'язковою умовою розвитку суспільства. Спостерігається така залежність: чим вищі споживчі властивості продукції, тим вища її спроможність задовольнити наявні потреби. А це знову створює

¹Белік В.Г. Стан і проблеми хлібопекарської промисловості України / В.Г. Белік // Техніка АПК. – 2004. – №4 – 235с.

умови появи підвищених вимог до якості та наступного зростання потреб. Тобто, випускаючи продукцію з підвищеними споживчими властивостями, виробництво задовольняє відповідні потреби населення і тим самим стимулює його інтерес до виготовлення нового, ще якіснішого товару. Потім починається зворотна дія виявленої потреби у створенні нового товару з поліпшеними властивостями. Таким чином, виробництво ніби прямує за попитом споживачів, і такий процес - одна з об'єктивних передумов поліпшення роботи промисловості. Якщо ця умова не дотримується, продукція може залишитися нереалізованою².

Найпоширенішим і масовим виробництвом у харчовій промисловості є хлібопечення. Хлібопечення - виробництво (випікання) хліба та хлібобулочних виробів. Хліб та хлібобулочні вироби - харчові продукти, що випікають із борошна, води, дріжджів, солі та іншої сировини, необхідної для їх виготовлення і дозволеної для хлібопечення у встановленому порядку³.

Одна з особливостей хлібопекарної галузі харчової промисловості - умовно постійний попит на продукцію відповідної якості, яку виробляють переробні підприємства. Тому мета статті полягає у тому, щоб на прикладі ПАТ «ТК Уманьхліб» проаналізувати вплив якості продукції на виробничу діяльність підприємств які займаються переробкою сільськогосподарської продукції.

При дослідженні перспектив удосконалення якості хлібобулочних виробів застосовувалися такі наукові методи дослідження, як: економіко - статистичні, табличні, експертні та методи порівняння. Дослідження проводилося на базі фактичних матеріалів виробничої діяльності ПАТ «ТК Уманьхліб» Черкаської області.

² Вакуленко А.В. Управління якістю: Навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни А.В. Вакуленко– К.: КНЕУ, 2004. – 167с.

³ Дробот В.І. Ефективні покращувачі якості хлібобулочних виробів / В.І Дробот., О.А. Білик // Харчовик. – 2011. – №5. – 185с.

Харчова промисловість — одна з провідних структуроформуєчих галузей не лише агропромислового й промислового комплексів, а й усього народного господарства України.

Питома вага цієї галузі в структурі виробництва предметів споживання сягає 52,8 %, у загальному обсязі промислової продукції— 16,3%, а продукції агропромислового комплексу — 33,5 %. Продовольчі товари становлять 68,1 % загального виробництва товарів народного споживання у відпускних цінах, 63% загального обсягу роздрібного товарообороту та 61,5 % у структурі особистого споживання матеріальних благ населенням країни⁴.

Дослідженню з формування й ефективного функціонування продовольчих ринків, галузевих особливостей харчової промисловості в цілому та хлібопекарного виробництва, зокрема, внесли вітчизняні та зарубіжні вчені: Балабанова Л.В., Бойко В.І Войчак А.В., Гаркавенко А.С., Герасимчук В.Г., Гойчук О.І., Донець Л.І., Дудяк Р.П. тощо.

Проте в наш час дуже гостро стоїть питання відносно якості продуктів харчування, в тому числі і хлібобулочних та кондитерських виробів.

Хлібобулочні вироби є важливим продуктом харчування для більшості населення України (а для найбільш вразливих верств – основним). Потреба в них притаманна людям будь-якого соціального статусу і за будь-якого рівня доходів. Останні впливають на розміри споживчого ринку хлібобулочних виробів, на переваги споживачів щодо певних сортів даної продукції. Хлібопекарська галузь покликана забезпечувати споживачів країни цими життєво значущими продуктами харчування в необхідних обсягах, асортименті та якості.

Відомо, що виробник одержує найбільший ефект тоді, коли реалізує не сировину, а продукти її переробки, тобто кінцеві продукти споживання. Прикладом цього є підприємство ПАТ «ТК Уманьхліб», яке було обране нами як об'єкт дослідження.

⁴ Коробов М.Я. Фінансово-економічний аналіз діяльності підприємств: посібник / – М.Я. Коробов. – К.: Знання, 2013. – 347с.

ПАТ «ТК «Уманьхліб» - це велике, добре оснащене сучасною технікою підприємство, яке працює цілодобово по неперервній технології.

Більш глибоку якісну оцінку товарної пропозиції можна одержати, вивчаючи номенклатуру продукції ПАТ «ТК «Уманьхліб» (рисунок 1).

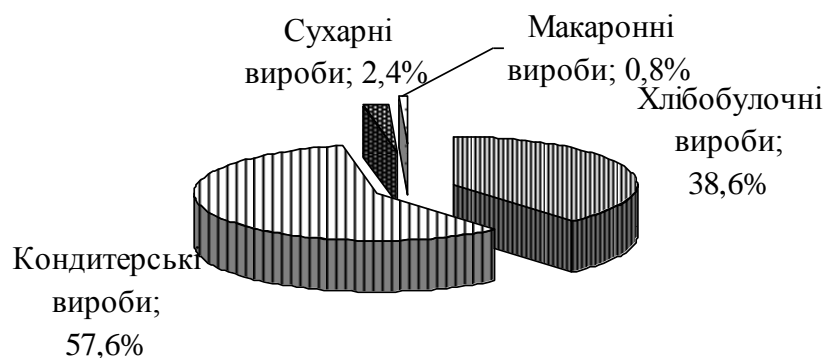


Рис. 1. Номенклатура продукції ПАТ «ТК «Уманьхліб»

Асортиментний ряд продукції ПАТ «ТК Уманьхліб» включає 132 найменувань хлібобулочних виробів, які можна розділити на 22 асортиментних групи. Широкий асортимент продукції досліджуваного підприємства дає змогу диверсифікувати продукцію, орієнтуючись на вимоги споживачів. Глибокий асортимент дозволяє задовольнити їх потреби у різних сегментах ринку у якомусь одному товарі.

На підприємстві використовується система якості, що сприяє отриманню високоякісної продукції. Така система діє вже чимало років. Вся продукція хлібозаводу виробляється з натуральної якісної сировини без додавання хімічних добавок і консервантів. Дотримання вимог щодо переробки сировини, тобто сортів муки вищого класу, зберігання та оцінка їх якості, відіграють визначну роль в діяльності досліджуваного підприємства, що впливає на його продуктивність роботи, ефективність виробництва, якість продукції.

Ефективна діяльність підприємства залежить від норми прибутку. Отже, важливу роль в підприємницькій діяльності відіграє його фінансово-економічний стан (таблиця 1).

Аналізуючи основні економічні показники діяльності підприємства, можна відзначити чітку тенденцію до їх зростання та отримання більшого економічного ефекту від ведення виробничої діяльності на основі їх конкурентоспроможності, що залежить від виготовлення високоякісної продукції.

1. Основні економічні показники ЗАТ «ТК «Уманьхліб» тис. грн.

Стаття	Рік					Відношення 2008р. до 2012р., %
	2008	2009	2010	2011	2012	
Чистий дохід від реалізації продукції	14527,4	16813,6	22142	23167	25276	57,5
Собівартість реалізованої продукції	11755,8	13631,2	17986	17898	19133	61,4
Витрати на збут	1603,0	2040,0	2371	2858	3498	45,8
Чистий прибуток (збиток)	92,9	82,2	55	354	178	52,2
Рентабельність, %	0,8	0,6	0,3	2,0	0,9	0,1

Управління якістю продукції і ефективне використання ресурсів на ПАТ «ТК «Уманьхліб» здійснюється на основі реалізації таких функцій як прогнозування технічного рівня продукції і розвитку підприємства; планування підвищення якості продукції і ефективності виробництва; нормування і організації розробки нової продукції на виробництві; забезпечення стабільності запланованого рівня якості продукції при її

розробці, виготовленні, зберіганні, збуті та експлуатації; організації метрологічного забезпечення; контролю якості та випробування .

Основною сировиною при виробництві хлібобулочних виробів ПАТ «ТК Уманьхліб» загального вжитку є борошно, якість якого повинна відповідати ДСТУ 46.004-99 (Борошно пшеничне), дріжджі, сіль, вода. Будь-яке відхилення від встановлених норм може призвести до зміни технологічних режимів на кожній стадії виробництва та до погіршення якості готового виробу. Але, для отримання якісної продукції необхідно здійснювати контроль якості на всіх етапах виготовлення хлібобулочних виробів. Так як це основна продукція підприємства яка приносить йому чималі доходи.

Ефективним способом забезпечення належної якості хліба на підприємстві, є регулювання структурно-механічних властивостей тіста залежно від сили борошна. З цією метою застосовуються структуроутворювальні добавки (згущувачі). Добавкою, що покращує структурно-механічні властивості тіста, підвищує газо- і формоутримувальну здатність тістових заготовок, є суха пшенична клейковин (СПК) , яка містить до 80% білків⁵.

Нами було досліджено вплив сухої пшеничної клейковини на кількість та якість клейковини борошна та на показники якості готових хлібобулочних виробів ПАТ «ТК «Уманьхліб». Використовувалось пшеничне борошно вищого сорту, з вмістом клейковини 21,2% (зі зниженим проти вимог ДСТУ 46004–99). СПК додавали в кількості 1, 2, 3, 4 і 5% до маси борошна (таблиця 2).

Результати досліджень показали що кількість сирої клейковини, яка вимивалась з борошна вищого сорту, при внесенні СПК, зростала на $1,8 \pm 2\%$ на кожен відсоток внесеної СПК. Для підвищення кількості клейковини в цьому борошні з 21,2% до вимог ДСТУ 46004–99 (24%) необхідно було

⁵ Кузьміна М.О. Визначення поняття «якість продукції» та критерії її оцінки / М.О. Кузьміна. – Підприємство, господарство і право.– 2011. – №12. – .221с.

додати 2% СПК, а до вимог ГОСТ 26574–85 – 4%. Пружність її з кожним внесеним відсотком СПК зменшувалась, покращувалась еластичність.

2. Вплив сухої пшеничної клейковини (СПК) на кількість і якість клейковини борошна пшеничного вищого ґатунку

Показник якості	Борошно без добавок	Внесено СПК, % до маси борошна				
		1	2	3	4	5
Кількість клейковини, %:						
- сирої	21,2	22,9	24,7	26,6	28,4	30,3
- сухої	7,24	8,01	8,75	9,38	10,12	10,96
Пружність, од.	64,2	68,3	70,2	74,8	77,5	80,3
Розтяжність, см	12,0	12,5	13,0	13,0	13,5	13,5
Еластичність	хороша	хороша	більш еластична			
Гідратаційна здатність, %	181,9	182,3	181,8	181,4	181,7	181,9

При проведенні досліджень щодо впливу СПК на якість хлібобулочних виробів, тісто готували безопарним способом, тривалість бродіння 170 хв., вистоювання тістових заготовок проводили до готовності.

Додання сухої пшеничної клейковини практично не впливає на початкову кислотність тіста та накопичення кислих речовин під час його дозрівання. В тісті інтенсифікується процес бродіння, і тим сильніше, чим більше додано сухої пшеничної клейковини, зростає кількість виділеного CO₂ і питомий об'єм тіста. У разі використання СПК помітно збільшується об'єм хліба, покращується формостійкість, структура пористості та стан м'якушки, подовжується тривалість збереження виробами свіжості. Так, при доданні 2% СПК об'єм хліба збільшився на 13%, а при 4% СПК – на 16%, пористість зростала на 4 і 6%, зросла формостійкість виробів.

Автоматизовані системи управління якістю на ПАТ «ТК «Уманьхліб» також традиційно будуються на базі систем автоматизації лабораторії, що є на даний час, недоліком. На нашу думку необхідно створювати такі системи, які б охоплювали всі цеха та служби підприємства, забезпечуючи надання своєчасної інформації про якість сировини, напівфабрикатів та готової продукції.

Проблема якості багатогранна, адже вона стосується не тільки кінцевих продуктів, які використовують для задоволення особистих потреб, а й засобів виробництва і, власне самої праці. Тому вирішення її має бути комплексним.

Висновки. На основі вищесказаного, підприємствам харчової промисловості, а особливо тим які займаються переробкою сільськогосподарської продукції, необхідно, запровадити комплексну систему управління якістю продукції, яка спрямована на забезпечення найповнішого використання передових форм і методів організації виробництва та її основних елементів, а також на вдосконалення структури управління для поліпшення якості продукції. Ця система управління якістю передбачатиме чітке визначення та комплексне використання всіх можливих шляхів підвищення якості виробів.