

ПРИМЕНЕНИЕ МЕТОДА QFD ПРИ ОПРЕДЕЛЕНИИ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ЦЕЛЬНОМЫШЕЧНЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ СВИНИНЫ

Грикшас С. А., Корневская П. А., Андрианов А. В.

ФГБОУ ВО Российский государственный аграрный университет –
МСХА имени К. А. Тимирязева
г. Москва, Российская Федерация

Свинина представляет собой самое легкоусвояемое мясо после баранины, а свиной жир значительно менее вреден, по сравнению с говяжьим, для сердца и сосудов. Еще одной отличительной особенностью свинины является высокое содержание витаминов группы В, чем не могут похвастаться ни говядина, ни баранина [4].

Метод QFD – это японская технология проектирования, позволяющая с помощью матриц преобразовывать требования заказчика-потребителя в подробно изложенные технические требования к производимой предприятием продукции.

Данный метод экспертный и использует табличную форму представления данных. В таблице отражается связь между фактическими показателями качества и вспомогательными показателями, т. е. связь между потребительскими свойствами и техническими требованиями [2].

При использовании метода QFD придерживались ГОСТ Р 54985-2018 «Руководящие указания для малых организаций по внедрению системы менеджмента качества на основе ИСО 9001:2015», что позволило лучше определить показатели безопасности нового моделируемого мясного продукта [1, 3].

На первом этапе необходимо выявить показатели качества и безопасности разрабатываемого продукта (количественно измеряемые показатели) и потребительские требования или предпочтения. Показатели качества и безопасности устанавливаются в соответствии с нормативно-технической документацией.

На втором этапе определяется важность потребительских требований. Для определения рейтинга важности по каждому требованию применяется шкала оценок от 1 до 5, где пятерка означает максимальную важность, а единица – минимальную [5].

Третьим этапом является определение взаимосвязи между количественно измеряемыми показателями качества и потребительскими требованиями с помощью матричной диаграммы связей.

На четвертом этапе строится корреляционная матрица или т. н. «крыша дома» качества. На данном этапе определяется степень взаимосвязи показателей качества и характер этой степени.

На пятом этапе определяются относительный и абсолютный вес количественно измеряемых показателей качества с учетом их важности и силы зависимости между ними и потребительскими требованиями.

Шестым и заключительным этапом построения «Дома качества» является проведение сравнительной оценки удовлетворенности потребителей показателями потребительских предпочтений продукции конкурентов.

Конкурентов оценивают по тому, насколько полно они могут выполнить каждое из потребительских требований, определенных на первом этапе. В качестве конкурентов были выбраны деликатесы разных производителей. Для проведения сравнительной оценки качества конкурентной продукции применяют экспертный метод с пятибалльной шкалой приемлемости отдельного показателя.

Аналогично устанавливаются целевые значения количественно измеряемых показателей качества и безопасности, также выраженные в баллах по пятибалльной шкале.

Анализ «дома качества» позволяет выявить улучшения количественно измеряемых показателей продукта, которые обусловлены разницей между значениями планируемого продукта и конкурентной продукции.

ЛИТЕРАТУРА

1. Аблатыпов, Т. К. Достижение удовлетворенности потребителей / Т. Г. Аблатыпов // Методы менеджмента качества. – 2005. – № 12. – С. 28-32.
2. Технология хранения и переработки продуктов животноводства. Учебное пособие / С. А. Грикшас [и др.]. – М.: Изд-во РГАУ – МСХА, 2016. – 164 с.
3. Дунченко, Н. И. Научные основы управления качеством пищевых продуктов: учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. – М.: Изд-во РГАУ – МСХА имени К. А. Тимирязева, 2013. – 287 с.
4. Корневская, П. А. Технологические особенности производства вареных колбас с использованием цитрусовой клетчатки / П. А. Корневская, Л. Б. Есимова // В сборнике: Научное обеспечение животноводства Сибири. Материалы IV Международной научно-практической конференции. – Красноярск, 2020. – С. 496-500.
5. Продуктивность и технологические свойства свинины чистопородных и помесных свиней / С. А. Грикшас [и др.]. – М.: Достижения науки и техники АПК, 2011. – № 4. – С. 62-63.