

ВИДЫ БРАКА ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ АМАРАНТА, ОБУСЛОВЛЕННЫЕ УПАКОВКОЙ

С.А. Сторублевцев, Н.А. Страхов

Воронежский государственный университет инженерных технологий», Воронеж, Россия

В настоящее время на большинстве предприятий продукты переработки амаранта, в частности мука фасуются в крафт-пакет - пакет бумажный одинарный вместимостью 0,5 кг, 1,0 кг.

Проанализировав основные виды брака (рисунок 1) можно сделать вывод о том, что основные причины возврата с маркетплейсов связаны с тремя основными причинами: нарушением целостности упаковки, утратой товарного вида продукции и нарушением органолептических показателей.

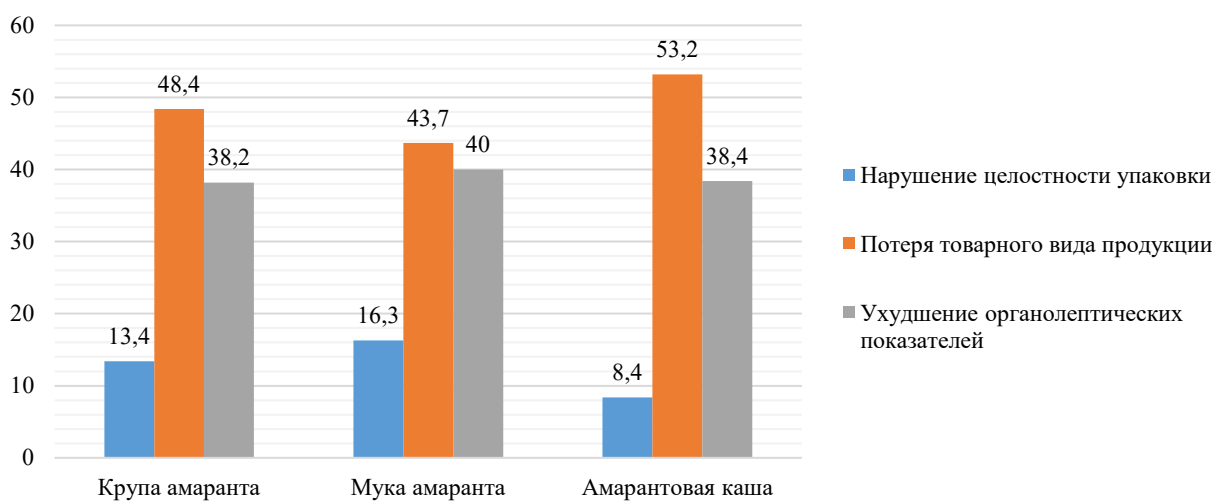


Рисунок 1- Распределение процента возврата фасуемой продукции по видам брака

И если первые два фактора (нарушение целостности упаковки и потеря товарного вида упаковки) могут быть обусловлены «мягкостью» упаковки, то на органолептику могут влиять и нарушение технологических режимов ее обработки.

Проанализированные данные по проценту брака, возврата тароупаковочных единиц можно сделать вывод о необходимости перехода на более жесткий вид упаковки с целью максимального сохранения товарного вида, органолептических, физико-химических и микробиологических характеристик фасуемых продуктов.

Основные виды брака по нашему мнению могут быть связаны с типом упаковки, в которую фасуется продукция.

При анализе факторов, снижающих потребительские свойства продуктов переработки амаранта можно выделить группу дефектов, возникающих на стадии упаковывания и хранения продукции в условиях ООО «ВЭИК» (г.Воронеж).

Были проанализированы основные виды дефектов и возврата по браку. Основные группы дефектов, обусловленные влиянием некачественной упаковкой, человеческого фактором приведены в таблице 1.

Для сведения к минимуму потерь, связанных с повреждением или пропажей продукции, требуется всесторонний подход, включающий превентивные действия на каждой стадии – от складирования до перевозки и приемки.

Другой проблемой является изменение химического состава продукта на конец срока годности в связи испарением влаги из-за негерметичности пакета, и высокой доли возвратов, связанных с утратой товарного вида продукта ввиду пропитывания упаковки содержимым.

В этой связи необходимо рассматривать более совершенные упаковочные материалы, обеспечивающие надлежащий товарный вид, без потери питательной и биологической ценности содержимого.