

Klasyfikacja zapasów Żywnościowych i nieżywnościowych

Systemy jakości



Jakość - definicja

To zapach?

To smak?

To kolor?

Sprawność?

Hmmmmm Jak to napisać?

Pomożecie?

Określcie jakość długopisu, który macie w ręku.

Czy jest wysokiej jakości, bardzo słabej jakości czy posiada średnią jakość (tzw. akceptowalną)?



Do oceny jakości pomocne są systemy jakości

(opisy w książce)

Przykłady systemów jakości:

- TQM
- ISO 22000
- QMS
- QACP
- HACCP
- GMP/GHP



Metody oceny jakości towarów

Ocena jakości każdego towaru jest bardzo trudna i zależy od upodobań oceniającego. Żeby uniknąć subiektywnej oceny, opracowano metody oceny jakości.

Do nich należą metody:

- organoleptyczne,
- laboratoryjne,
- techniczno-użytkowe.



Metoda organoleptyczna

W tej metodzie wykorzystuje się zmysły:

- wzroku,
- zapachu,
- dotyku,
- słuchu,
- smaku.



Czy zawsze oceniamy tak samo?

Wpływ na ocenę organoleptyczną ma:

- stan zdrowia oceniającego,
- stan psychiczny i fizyczny np. zmęczenie,
- otoczenie w czasie badań jak np. temperatura, wilgotność, naświetlenie itp.,
- czas trwania badania.



Jak przeprowadzić ocenę organoleptyczną?



Ocena porównawcza - porównanie próbek ze standardem - „wzorcem” np. jabłka odmiany rejeta są zielone i średniej wielkości.



Różnicowanie - stwierdzenie różnic między ocenianymi próbkami pochodzących z różnych partii np. winogrono od dostawcy nr 1 we wrześniu jest ciemniejsze niż w sierpniu.



Kolejności, czyli uszeregowania wg określonej cechy np. od najmniej do najbardziej intensywnej barwy.



Skalowania - przypisanie jakości badanego produktu do określonego miejsca skali, np. 1 miejsca w stosunku do pozostałych.

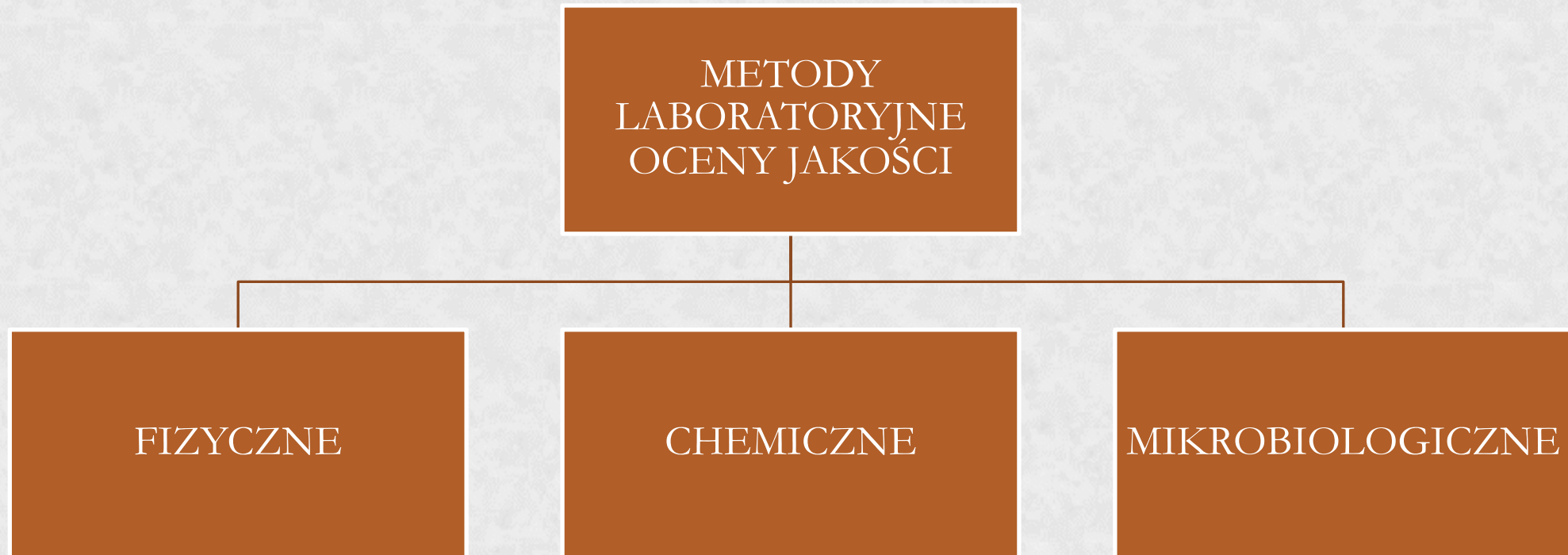


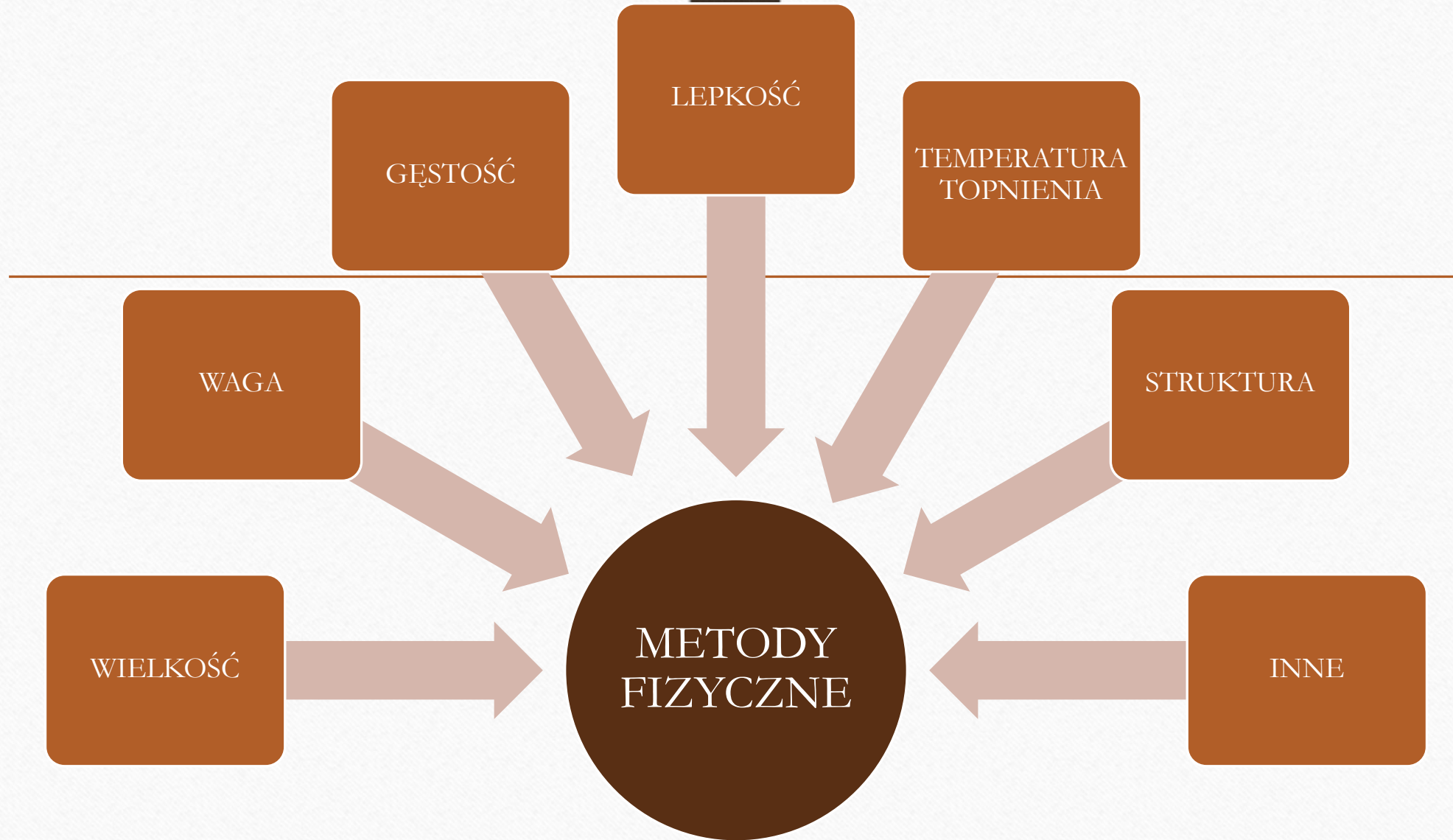
Wielokrotnych porównań - ilościowe określenie różnicy w jakości, w stosunku do próbki standardowej.



Oceny punktowej - nadanie w odpowiedniej skali punktów cechom produktu i wyrażeniu jakości w ilości punktów (ćwiczenie na końcu lekcji).

Podział metod laboratoryjnych oceny jakości towarów





Metody laboratoryjne chemiczne i mikrobiologiczne



- **Metody chemiczne** laboratoryjne oceny jakości towarów badają ich skład chemiczny, substancji dodatkowych oraz zanieczyszczenia.
- **Metody mikrobiologiczne** laboratoryjne oceny jakości towarów badają obecność drobnoustrojów w badanych produktach. Mogą to być drobnoustroje, które powinny znajdować się w danym towarze, drobnoustroje obce jak i chorobotwórcze.

Metody techniczno- użytkowe badania jakości



Przeprowadza się je w warunkach normalnego funkcjonowania w laboratoriach. Symuluje się warunki normalnego użytkowania danego towaru. Badania takie przeprowadza się w celu sprawdzenia użytkowania nowych wyrobów, przy zmianie technologii produkcji czy zamianie komponentów.



Ćwiczenie 1

Wykonaj to ćwiczenie , mając na uwadze tylko swoją, indywidualną ocenę towarów.



Ćwiczenie 2

Odpowiedz na pytanie w
książce.

Ćwiczenie 3



Do tego ćwiczenie trzeba przygotować wcześniej towary.

Jeśli masz chociaż jeden z nich ocen jakość tego produktu zgodnie z poleceniem.

Pod ćwiczeniem podane są przykładowe opisy jakości cech towaru, tak zwanych wyróżników jakości.