

Лекція 1

Технічний аналіз та його значення для організації і контролю виробничих процесів, у забезпеченні якості продукції. Технічний аналіз – сукупність хімічних, фізико-хімічних і фізичних методів випробувань, що застосовуються для визначення відповідності вихідної сировини, матеріалів і готової продукції встановленим нормам, а також для стадійного контролю технологічного процесу виробництва. Залежно від засобів, що використовуються для технічних методів дослідження харчових продуктів та косметичних засобів вони підрозділяють на інструментальні та органолептичні. В Україні якісні норми на продукцію або будь яку сировину встановлюються стандартами - ДСТУ.

Кожний ДСТУ має наступні основні розділи: - визначення та призначення продукту; - технічні вимоги (класифікація, властивості і т.д.); - правила приймання (відбір проби для аналізу); методи випробувань; - упаковка і маркування. Якщо стандарти відсутні, то якість визначається тимчасовими технічними умовами, що затверджуються підприємствами. Особливу увагу технічному аналізу приділяється у хімічній промисловості. Методи ТА повинні забезпечувати необхідну точність для подальшого технологічного процесу, давати відтворювані результати та бути продуктивними та і не складні у виконанні. Відповідно до міжнародного стандарту ISO 8402 Якість товару – це сукупність властивостей і характеристик товару, продукції які визначають ступінь здатності задовольнити встановлені передбачені потреби. Відповідно, технічний аналіз направлено на встановлення сировини, матеріалів і готової продукції встановленим нормам тобто встановлення якості. Правова основа контролю якості. Методи визначення показників якості сировини, продуктів харчування та косметичних засобів: вимірювальний, реєстраційний, розрахунковий, органолептичний, соціологічний, експертний. Основні поняття і різновиди технічного аналізу. Основні методи і види технічного аналізу. Методи технічного аналізу: хімічні, фізико-хімічні, фізичні. Метрологічні основи технічного аналізу. Класифікація і похибка вимірювань. Систематичні і випадкові похибки.