**Жулінська О.В., ст. викл., ХТЕІ КНТЕУ, м. Харків**

**ВДОСКОНАЛЕННЯ НОРМАТИВНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ СОКОВМІЩУЮЧИХ НАПОЇВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

Розуміння важливості безпечності та якості харчових продуктів набуває дедалі більшого значення і в Україні. Це зумовлено не тільки успішними кроками України в напрямку вступу до СОТ і узгодженням вітчизняного харчового законодавства з європейським (що було задекларовано вищим керівництвом країни), але, насампе­ред, вимогами ринку, тобто безпосередніх споживачів продукції.

Одним із найважливіших чинників зростання ефективності виробництва є поліпшення якості продукції, що випускається. Фактор якості продукції розцінюється в даний час, як вирішальна умова забезпечення її конкурентоспроможності на внутрішньому та зовнішньому ринках.

Виробник безалкогольних соковміщуючих напоїв функціонального призначення (БСНФП) не зможе повною мірою задовольнити цю потребу без впровадження на підпри­ємстві сучасної системи управління безпечністю та якістю харчових продуктів. Здорова конкуренція за покупця - ось що є рушійною силою підвищення безпечності харчових продуктів.

Відповідно до моделі створення безалкогольних напоїв ФП зі збільшеним вмістом вітамінів та мінеральних речовин, є розробка методу оцінювання якості продукції та послуг за узагальненими показниками якості, для якого були сформульовані вимоги до побудови функціональних продуктів: «Хід процесу», «Розробка продукту»;розроблені рекомендації до побудови номенклатури показників якості, рекомендації до вибору базового зразка БСНФП.

Вперше розроблено етапи процесу інноваційних напоїв: - планування, попередня перевірка, можливість виконання; - безпосередня розробка нових видів продукції; - верифікація; - валідація. ХІД ПРОЦЕСУ «Розробка продукту ФП». Систематизовано компонентний склад БСНФП і розроблена ієрархічна класифікація компонентів. Кількісний вміст внесених допоміжних компонентів БСНФП позначено як елемент математичного моделювання. Дозування інгредієнтів є незалежною змінною, яке впливає на залежну зміну якості напоїв.

За залежний фактор приймається доза внесення додаткових компонентів, за незалежні фактори - вміст основних компонентів, які відповідають якості ФСН (наприклад, таких, як вітамінізовані (мінералізовані) (Х1) і білкові (Х2) речовини, кількість консервантів природного походження (Х3) - у разі моделювання процесів стабілізації та зберігання). Отримувані в ході математичних операцій коефіцієнти детермінації моделі свідчить про силу взаємодії між залежною змінною і незалежними змінними. Отримана модель має вигляд:

y=bo+b1 \* x1+…+bi\*xi+b12\*x1\*x2+b13\*x1\*x3+…bij\*xi\*xj+b11\*x1 2+…bij\*xi2+bij\* x j2+ bij\* x j 2

Для збільшення точності визначення кількісної характеристики складових, збільшення ефективності виробництва, була розроблена нова методика, що включає в себе процес побудови і вивчення ієрархічних систем автономних математичних моделей.