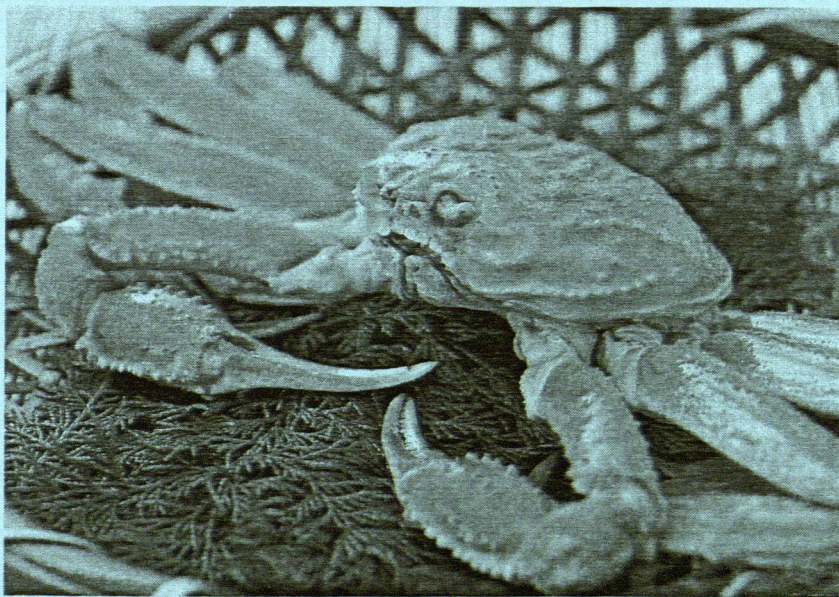


12 - 10198

ДУБЛЕТ

О.А. Холоша

Формирование качества рыбных продуктов



**Владивосток
2011**

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ



**Дальневосточный государственный технический
рыбохозяйственный университет**

О.А. Холоша

Формирование качества рыбных продуктов

Монография

**Владивосток
Дальрыбвтуз
2011**

УДК 664.951
ББК 33.94
Х73

Рецензенты:

доктор техн. наук, профессор, главный научный сотрудник
ТИНРО-Центра Т.Н. Слуцкая;

доктор техн. наук, профессор, зав. кафедрой «Компьютерное
проектирование и сертификация машин» Тихоокеанского
государственного университета (г. Хабаровск) С.И. Клепиков

Холоша, О.А.

Х 73 Формирование качества рыбных продуктов : моногр. / О.А. Хо-
лоша. – Владивосток : Дальрыбвтуз, 2011. – 182 с.
ISBN 978-5-88871-570-3

Изложены теоретические основы формирования качества рыбных продуктов. Рассмотрены аспекты понимания сущности категории «качество продукции» и ее связь с потребностями потребителей, классифицированный состав свойств и показателей качества продукции, факторы, влияющие на формирование качества продукции. Дан анализ регламентированных требований в НТД на рыбные продукты, анализ конъюнктуры рынка рыбных продуктов.

Предназначена для научных сотрудников и инженерно-технических работников рыбной промышленности, занимающихся качеством продукции; преподавателей и студентов высших учебных заведений, специализирующихся по технологии рыбных продуктов, стандартизации и управлению качеством продукции.

УДК 664.951
ББК 33.94

ISBN 978-5-88871-570-3

© Дальневосточный государственный
технический рыбохозяйственный
университет, 2011

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	3
ВВЕДЕНИЕ	4
1. СУЩНОСТЬ КАТЕГОРИИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ	7
1.1. Аспекты понимания сущности категории «качество»	7
1.2. Аспекты понимания сущности категории «качество продукции» и ее связь с потребностями	10
1.3. Потребности и их классификация	14
2. СОСТАВ СВОЙСТВ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И ИХ КЛАССИФИКАЦИЯ	18
2.1. Структура свойств продукции.....	18
2.2. Показатели качества продукции и их классификация.....	20
2.3. Показатели оценки уровня качества	26
2.4. Показатели характеризующих свойств	27
2.5. Показатели, характеризующие свойства качества на этапах жизненного цикла продукции.....	30
3. ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА ФОРМИРОВАНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ	33
3.1. Факторы качества на этапах жизненного цикла продукции.....	33
3.2. Классификация факторов, влияющих на формирование качества продукции	39
3.3. Факторы, влияющие на формирование качества пищевых продуктов.....	42
4. КОНЦЕПЦИЯ И ПРИНЦИПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КАЧЕСТВА РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ	48
4.1. Концепция формирования качества рыбных продуктов	48

4.2. Обоснование принципов формирования качества рыбных продуктов	49
4.3. Сущность и содержание принципов формирования качества рыбных продуктов	54
5. ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ТРЕБОВАНИЙ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ.....	58
5.1. Общая характеристика нормативной базы рыбных продуктов	61
5.2. Соответствие содержания нормативных документов требованиям законодательной базы.....	62
5.3. Соответствие содержания нормативных документов унифицированным требованиям системы стандартизации	64
5.4. Показатели качества и безопасности, содержащиеся в действующих нормативных документах	65
5.5. Метод формирования требований качества и безопасности	67
6. АНАЛИЗ КОНЪЮНКТУРЫ РЫНКА РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ.....	74
6.1. Значение рынка для товаропроизводителя.....	75
6.2. Современные тенденции, определяющие ситуацию на рынке рыбных продуктов	76
7. АНАЛИЗ ПРИОРИТЕТОВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ НА РЫНКЕ РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ.....	79
7.1. Ориентация на потребителей.....	79
7.2. Приоритеты потребителей на рынке с точки зрения платежеспособности и качества рыбных продуктов	82
8. ОЦЕНИВАНИЕ УДОВЛЕТВОРЕННОСТИ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ.....	84
8.1. Маркетинговые исследования удовлетворенности потребителей	84

8.2. Технология количественной оценки удовлетворенности потребителей рыбных продуктов	86
9. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ФОРМИРОВАНИЯ КАЧЕСТВА РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ	93
Этап 1. Определение целевого назначения рыбных продуктов	94
Этап 2. Определение модели интегрального качества рыбных продуктов	98
Этап 3. Определение модели технологического процесса производства рыбных продуктов	125
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	147
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	149
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.....	163