

По результатам расчета уровня конкурентоспособности даны рекомендации Жлобинскому ОАО "Белфа" по совершенствованию следующих потребительских свойств ИТМ: структуры ворса, безопасности использования, электризуемости, массы, износостойкости, экономических показателей и колористического оформления.

Применение предложенной методики на Жлобинском ОАО "Белфа" позволило оптимизировать выпуск промышленного ассортимента ИТМ и получить значительный экономический эффект.

Список использованных источников

1. Сыцко, В.Е. Качество и конкурентоспособность – главный фактор рыночной экономики / В.Е. Сыцко // Тематический сборник Международной научной конференции "Новое в технике и технологии текстильной промышленности". – Витебск: ВТИЛП, 2013. – С.51-52.

УДК 631.16

МЕНЕДЖМЕНТ КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ В КОНТЕКСТЕ МЕЖДУНАРОДНЫХ ТРЕБОВАНИЙ

Ст. преп. Чернавина Н.А.

*Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной
медицины*

Одной из значимых статей белорусского экспорта является экспорт сельскохозяйственной продукции и продовольствия, в которой наибольший удельный вес, как по объемам, так и по стоимости вывозимой продукции занимают молокопродукты. В 2012 году экспорт молочной продукции в пересчете на молоко составил 3,4 тыс.т., что обеспечило Республике Беларусь 1,9 млрд. долл. валютной выручки [1]. В этих условиях одной из актуальных задач является повышение и обеспечение стабильности качества молочной продукции, в том числе поступающей на экспорт.

В соответствие с СТБ ИСО 9000-2006 менеджмент качества (quality management) – это скоординированная деятельность по руководству и управлению организацией применительно к качеству. В данном стандарте в качестве элементов менеджмента качества выделены: разработка целей и политики в области качества, планирование качества, управление качеством, улучшение качества [2]. Таким образом, под управлением качеством продукции следует понимать деятельность предприятия по установлению, обеспечению, поддержанию и повышению качества при разработке, производстве, хранении продукции, осуществляемых путем систематического контроля и целенаправленного воздействия на условия и факторы, определяющие параметры качества.

При управлении качеством продукции объектами управления становятся процессы, от которых оно зависит. Отличием молочной отрасли от других является необходимость управления качеством как на стадии производства сырья, которым выступает молоко, так и на стадии его переработки.

В современных условиях производство продукции на основе прогрессивных систем менеджмента качества является неотъемлемым условием экспорта молочной продукции. На отечественных предприятиях молочной промышленности активно осуществляется модернизация, благодаря которой внедряются современные системы менеджмента качества.

В Республике Беларусь в настоящее время действует около 100 государственных стандартов в области производства молочной продукции. Данные стандарты устанавливаются как требования к качеству и безопасности продукции, так и ее маркировки, упаковке и методам контроля.

Так как ведущим направлением экспорта молочной продукции для отечественных предприятий выступает Российская Федерация, в Республике Беларусь был принят технический регламент «Молоко и молочная продукция. Безопасность», утвержденный постановлением Совета Министров от 25 марта 2010 года № 431. Этот регламент гармонизирован с аналогичным российским регламентом, а также регламентом комиссии ЕС от 19 декабря 2006 г, устанавливающим максимальные уровни некоторых загрязняющих веществ в некоторых пищевых продуктах и регламентом ЕС от 15 ноября 2005 г. о микробиологических показателях для пищевых продуктов.

В качестве государственных стандартов в республике действуют международные стандарты, применяемые в молочной отрасли, такие как СТБ ИСО 9001, СТБ 1470, СТБ ИСО 22000.

На большинстве молокоперерабатывающих предприятиях Беларуси используется система

менеджмента качества ИСО 9001, на отдельных производство осуществляется на основе требований ИСО 22000.

Если сравнивать системы ИСО 9001 и ИСО 22000, последняя более высокого уровня. Внедрение на предприятиях системы управления качеством ИСО 22000 контролирует выпуск безопасной продукции стабильного качества за счет системного мониторинга на всех этапах производства. Стандарт ИСО 22000 требует не только контроля входного сырья, но и аудита производителя этого сырья. Работа в соответствии с требованиями ИСО 22000 является обязательным требованием для экспорта в большинство развитых стран, так как выступает гарантией безопасности и качества пищевой продукции. В связи с данным обстоятельством первоочередной задачей молочной отрасли Республики Беларусь в современных условиях является внедрение менеджмента качества на основе стандарта ИСО 22000 на всех предприятиях отрасли.

Список использованных источников

1. Сельское хозяйство Республики Беларусь // Национальный статистический комитет Республики Беларусь [Электронный ресурс]. – 2013. – Режим доступа : <http://belstat.gov.by/homep/ru/publications/agro/2013/agriculture.2013/rar> – Дата доступа : 22.03.2014.
2. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь: СТБ ИСО 9000-2006. – Введ. 01.05.07. – Минск: Белорус.гос. институт стандартизации и сертификации, 2007.- 26 с.
3. Системы менеджмента качества. Требования: СТБ ИСО 9001-2001. – Введ. 01.11.01. – Минск: Белорус.гос. институт стандартизации и сертификации, 2001.- 28 с.
4. Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям, участвующим в пищевой цепи: ИСО 22000-2006. – Введ. 16.10.06.- Минск: Белорус.гос. институт стандартизации и сертификации, 2006.- 29 с.
5. Экономические проблемы рыночной системы хозяйствования в АПК : вопросы теории и методологии/ ред. В.Г. Гусаков. – Минск: РНУП «Институт системных исследований в АПК НАН Беларуси», 2011. – 382 с.

УДК 675. 92. 017

ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ МАТЕРИАЛОВ МЕЖПОДКЛАДКИ И ПОДКЛАДКИ НА РЕЛАКСАЦИОННЫЕ СВОЙСТВА ИСКУССТВЕННЫХ И СИНТЕТИЧЕСКИХ КОЖ

Студ. Вериго Т.Л., студ. Дунченко А.Ю., студ. Богданова Е.Б., к.т.н., доц. Фурашова С.Л.

Витебский государственный технологический университет

В настоящее время для производства обуви в качестве материала верха широко применяются искусственные (ИК) и синтетические (СК) кожи различных структур. Практика их применения показывает, что возникает необходимость рационального подбора материалов межподкладки и подкладки в систему заготовки верха обуви, т.к. существующие рекомендации для ранее выпускаемых ИК, СК не всегда пригодны в связи с отличием структуры современных кож.

Интенсивность протекания релаксационных процессов в заготовке верха обуви оказывает большое влияние на формоустойчивость обуви после снятия её с колодки. В связи с этим целью данной работы является исследование влияния материалов межподкладки и подкладки на релаксационные свойства ИК и СК.

В качестве материалов верха использовались кожи с полиуретановым покрытием: СК «TartarugaLagos» (СК_{TL}) на комбинированной основе (ткань+ нетканое полотно), ИК «Capretto» (ИК_с) на тканевой основе и СК «MikraCardena» (СК_{мс}) на нетканой основе. В качестве межподкладки использовалась термобязь (Тб), в качестве подкладки использовали подкладочную кожу из шкур из крупного рогатого скота (ПК).

Образцы размерами 200×40мм выкраивались вдоль и поперек рулона. Совмещение образцов в систему осуществлялось с помощью термоклея и латексного клея с последующим дублированием с учетом их реального расположения в заготовке. Одноосное растяжение образцов осуществлялось на автоматизированном комплексе [1], время эксперимента составляло 60 мин, величина растяжения – 8 % от рабочей длины.