ЖАОК атауы: «Нан, макарон және кондитер өндірістерінің сапасын бақылау»

Глосарий

1. **Технохимиялық сапа бақылауы (ТХСБ)** — өнеркәсіптік кәсіпорындарда (негізінен тамақ және қайта өңдеу салаларында) шикізатты, аралық өнімдерді, технологиялық процестің параметрлерін және дайын өнімдерді қамтитын, өндіріс жағдайындағы әрі зертханалық талдауларға негізделген жүйе.

2. **Технохимиялық бақылау (ТХБ)**: Технологиялық тәртіптің сақталуын қамтамасыз етуге, ақаулардың алдын алуға, шикізат шығынын барынша азайта отырып, жоғары сапалы өнім алуға бағытталған физика-химиялық, химиялық және физикалық талдаулар кешені.

3. **Органолептикалық әдіс**: Өнім сапасын адамның сезім мүшелері (дәмі, түсі, иісі, консистенциясы) арқылы бағалау тәсілі. Бұл әдіс жылдам, бірақ субъективті сипатқа ие.

4. **Физика-химиялық әдістер**: Заттың нақты химиялық құрамы мен физикалық қасиеттерін анықтауға қолданылатын талдау әдістерінің жиынтығы (мысалы, рефрактометрия, титрлеу және поляриметрия).

5. **Рефрактометрия**: Заттың сыну көрсеткішін анықтау әдісі; ол ерітінділердің концентрациясын (мысалы, тамақ өнімдеріндегі қант мөлшерін немесе құрғақ заттардың жалпы мөлшерін) жылдам есептеу үшін қолданылады.

6. **Титрлеу / Қышқылдылық**: Шикізат пен дайын өнімдердің (мысалы, сүт өнімдері немесе жеміс-көкөніс өнімдері) қышқылдылығын анықтауға арналған сандық талдаудың химиялық әдісі.

7. **Өнім партиясы:** Бір өндірістік цикл ішінде, бірдей жағдайларда өндірілген және сапасы туралы бірыңғай құжатпен расталған, біртекті өнімдердің белгілі бір мөлшері.

8. **Үлгі (сынама):** Зертханалық сынақтар жүргізу мақсатында белгіленген тәртіпке сәйкес іріктеп алынған шикізат, жартылай фабрикат немесе дайын өнімнің бір бөлігі.

9. **Жартылай фабрикат:** Өңдеудің бір немесе бірнеше кезеңінен өткен және кейіннен дайын өнімге айналдыру үшін одан әрі өңдеуге арналған еңбек өнімі.

10. **Технологиялық тәртіп:** Өндірістің барлық кезеңдерінде белгіленген ережелерді, рецептураларды, температуралық режимдерді және санитарлық нормаларды қатаң сақтау.

11. **Қышқылдылық** – қышқыл әсер ететін заттарды бейтараптауға кеткен натрий гидроксиді (NaOH) немесе калий гидроксидінің (КОН) 0,1 н сілтілерінің мл-де мөлшері. МЕМСТ 5898-87 сәйкес анықталады._

12. **Азық-түлік өнім сапасы** – тұтынушылық қасиеттері мен адамға қауіпсіздігін сипаттайтын сипаттамалар жиынтығы.

13. **Кірістік бақылау** – бұл азық-түлік өнімдерін дайындауда қолдануға арналған және тұтынушыға түскен жеткізуші өнімінің сапасын бақылау.

14. **Шығыстық бақылау** – бұл тұтынушыға келіп түскен дайын өнімнің сапасын бақылау.

15. **Талдау карталары** – нан өнімдерін қабылдау, сақтау, өңдеу барлық операцияларында, технологиялық үрдісті бақылауда және т.б. рәсімделеді, ал талдау нәтижелері жуықтамай көрсетіледі.

16. **Біріктірілген үлгі** – нан өнімдерінің бір партиясынан алынған барлық нүктелі үлгілер жиынтығы.

17. **Есептік шығым** – өңделетін дәннің нақты сапасына байланысты базисті шығым мөлшеріне жеңілдік мен үстемақыны қолданумен есептеп бекітілген өнім мөлшері.

18. **Орташа үлгі** – сапаны зертханалық анықтауға алынған дән, ұн, жарма немес шикізаттың басқа түрінің біріктірілген үлгілерінің бөлігі.

19. **Орташа тәуліктік үлгі** – әр автокөліктен алынған біріктірілген үлгіден құрылған үлгі.

20. **Нүктелі үлгі** – бір қабылдауда партиядан алынған өнімнің аздаған мөлшері.

21. **Бактериологиялық талдау** – бұл шикізат, жартылай фабрикат, дайын өнімдерді жеткізу, сақтау, өндіру мен сатуда технологиялық және санитарлы-гигиеналық талаптарды орындауға талдау.

22. **Сілтілік** – сілтілік реакциясы бар заттарды бейтараптауға кеткен күкірт немесе тұз қышқылдарының 0,1 н ерітіндісінің мл-де мөлшері. МЕМСТ 5898-87-ге сәйкес анықталады.

23. **Талдау карталары** – нан өнімдерін қабылдау, сақтау, өңдеу барлық операцияларында, технологиялық үрдісті бақылауда және т.б. рәсімделеді, ал талдау нәтижелері жуықтамай көрсетіледі.