

УЧЕТ ОСНОВНЫХ ПАРАМЕТРОВ ПРИ РАЗРАБОТКЕ ПРОГРАММНОГО ПРИЛОЖЕНИЯ В ПЕРЕРАБОТКЕ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ

Я.В. Богатко, 1 курс

Научный руководитель – **В.В. Шумак**, д-р с./х.н., доцент

Полесский государственный университет

Развитие технологий в области переработки мясной продукции является важным направлением в современной пищевой промышленности. С учетом растущего спроса на качественные продукты и требований к безопасности пищевых добавок, разработка программного обеспечения для управления процессом переработки мяса становится все более актуальной.

Научно-технический прогресс в области информационных технологий открывает новые перспективы для оптимизации процессов переработки мясной продукции. Исследование основных параметров и переменных, которые должны быть учтены при разработке программного приложе-

ния, представляет собой инновационный подход к повышению производительности и контроля качества в производстве мясных изделий.

При разработке программного приложения в сфере переработки мясной продукции существует несколько важных параметров и переменных, которые должны быть учтены. Эти факторы помогут разработчикам создать эффективное и надежное программное решение, способное оптимизировать и автоматизировать процессы в области переработки мяса.

Первым значимым параметром является вид мясного сырья, с которым придется работать. Различные виды мяса требуют разных подходов к переработке, поэтому приложение должно быть способно принимать во внимание особенности обрабатываемого мяса. Например, для свинины могут применяться более разнообразные методы приготовления и хранения, чем для говядины. Поэтому программное приложение должно быть настроено соответствующим образом на конкретный вид сырья.

Вторым параметром, который следует учесть, является процесс переработки мяса. В зависимости от конкретной задачи, приложение может использоваться для фаршировки, крупного шинкования, упаковки и других операций с мясом. Каждый из этих процессов требует специализированных алгоритмов и настроек, чтобы обеспечить точность и эффективность работы [1].

Третий параметр, который необходимо учесть, - это степень автоматизации. Некоторые процессы в переработке мясной продукции могут быть автоматизированы полностью или частично. Например, автоматизированные системы могут выполнять операции резки, сортировки и упаковки мяса. Разработчики программного приложения должны принять во внимание степень автоматизации, которую требует конкретное предприятие или организация, и адаптировать свое приложение соответствующим образом.

Также важным параметром является объем производства. Размер предприятия, которое будет использовать программное приложение, может существенно варьироваться. Некоторые организации перерабатывают только небольшое количество мясной продукции, в то время как другие занимаются массовой производством. Приложение должно быть способно масштабироваться и адаптироваться к различным объемам производства, чтобы обеспечить эффективность и гибкость работы [2].

Обязательно необходимо учесть актуальную переменную - санитарные требования и стандарты в переработке мясной продукции. В разных странах и регионах существуют различные этнические особенности, правила и нормативы, которым должно соответствовать программное обеспечение, используемое в переработке мяса. Разработчики приложения должны учитывать эти требования и дать возможность настраивать свое решение в соответствии с местными стандартами, предпочтениями [2].

Наконец, важно учесть ресурсосбережение, импортозамещение и экологическую сторону переработки мясной продукции. Разработка программного приложения должна включать в себя оптимизацию расходов энергии и сырья, а также минимизацию отходов. Технические решения должны быть спроектированы таким образом, чтобы максимально использовать ресурсы и снизить отрицательное воздействие на окружающую среду [2].

Все эти параметры и переменные являются ключевыми при разработке программного приложения в переработке мясной продукции. Учет этих факторов поможет создать эффективное и инновационное программное решение, способное улучшить процессы переработки мяса и повысить конкурентоспособность предприятия в этой области.

В ходе исследования была выявлена значимость анализа таких технологических факторов, как температурные режимы, время обработки, концентрации компонентов и другие ключевые параметры, оказывающие влияние на процесс переработки мясной продукции.

Данные исследования могут быть важным ресурсом для специалистов и исследователей, занимающихся разработкой программных приложений в области переработки мясной продукции, и способствовать оптимизации процессов производства в этой отрасли.

Список использованных источников

1. Шумак, В. В. Моделирование и оптимизация технологических процессов производства продуктов питания из животного сырья : методическое пособие по выполнению практических работ / В. В. Шумак [и др.]. – Пинск : ПолесГУ, 2024. – 118 с.

2. Григорьев, С. В. Основы архитектуры информационных систем : учебное пособие / С. В. Григорьев, В. А. Шалашнев, Е. Г. Хлопонин. - Москва : Издательство "ЛКИ", 2018. – 304 с.

3. Шляхтунов, В. И. Технология производства мяса и мясных продуктов : учебное пособие для студентов вузов по специальностям «Ветеринарная санитария и экспертиза», «Техническое обеспечение процессов хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» / В. И. Шляхтунов. – Минск : Техноперспектива, 2010. – 471 с.