

АНАЛИЗ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА ЗАВАРНЫХ СОРТОВ ХЛЕБА НА СУХИХ КОМПОЗИТНЫХ СМЕСЯХ

Рекиш В.Ю.

**Научный руководитель – Диваков А.В., старший преподаватель
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Традиционно в Республике Беларусь наиболее высоким спросом у потребителей среди изделий из смеси ржаной и пшеничной муки пользуются заварные сорта хлеба, удельный вес которых в объеме производства хлебобулочных изделий достигает 70%. Анализ деятельности хлебопекарных предприятий Республики Беларусь показал, что в современных условиях для них характерен дискретный режим работы. Это вызывает определенные сложности в организации технологического процесса производства заварного хлеба по традиционным технологиям, предусматривающих непрерывное ведение осахаренных, заквашенных и сброженных заварок, заквасок.

На кафедре технологии хлебопродуктов МГУП были разработаны сухие композитные смеси (СКС) с различным компонентным составом. Проведенными ранее исследованиями было установлено, что внесение СКС в количестве 10-20% обеспечивает получение заварного хлеба, соответствующего требованиям ТНПА на эту группу изделий, при одновременном сокращении технологического процесса на 8-10 часов. Вместе с тем актуальной является задача оценки экономической эффективности разработанной технологии.

С целью оценки экономического эффекта от внедрения ускоренной технологии производства заварных сортов хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки на СКС различного состава произвели расчет стоимости хлебобулочных изделий, полученных по традиционной технологии и на СКС (рисунок 1). Расчет производился по ценам сложившимся на 1 марта 2015г.

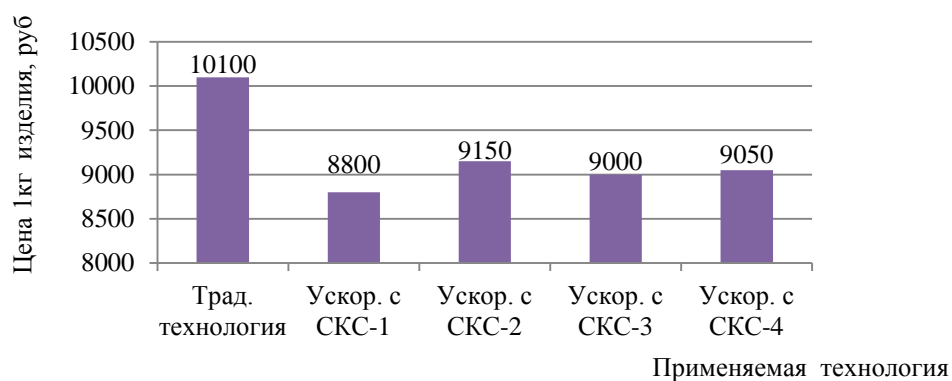


Рисунок 1 - Зависимость цены изделия от применяемой технологии и состава СКС

Из рисунка видно, что себестоимость хлебобулочных изделий, полученных по ускоренной технологии, на 9,5-13% ниже, чем изделий, полученных по традиционной технологии. Это обусловлено сокращением затрат на топливо и электроэнергию на 48%, и расходов на оплату труда на 33%.

Для внедрения ускоренной технологии заварного ржано-пшеничного хлеба на СКС в производство разработан комплект ТНПА.