

# Ресурсосберегающие технологии производства кулинарной продукции на основе местного пищевого сырья пониженной товарной ценности



Разработчик:  
Евлановская Юлия  
Руководитель проекта:  
Ольховая Л. П., к.т.н.,  
доцент

# Проблемы

## питания:



- Высокие цены на мясные продукты
- Появление в рационе питания не качественных продуктов питания
- Дефицит полноценных белковых продуктов питания



# Цель проекта

- Разработка технологий структурирования многокомпонентных пищевых систем на основе растительного и животного сырья
- Повышение биологической ценности традиционных продуктов питания
- Разработка блюд, выполняющих профилактические и лечебные задачи



# использования соевых белков при производстве комбинированных продуктов являются:

1. Уникальность аминокислотного состава и комплементарность белков сои с мышечными белками мясopодуков.
2. Нейтральность вкусовых и ароматических характеристик соевых белков.
3. Наличие высоких функционально – технологических характеристик (эмульгирование, удержание влаги и способность к гелеобразованию).
4. Относительно низкая стоимость соевых продуктов по сравнению с белками животного происхождения.
5. Соя – одна из важнейших сельскохозяйственных культур Дальневосточного региона

# Научная новизна

1. Разработана комплексная ресурсосберегающая технология производства структурообразователя на основе сои.
2. Расширен ассортимент кулинарной продукции на основе местной соевой товарной ценности



# Технологическая схема производства соевого пюре



# продукции, обогащенной соевым пюре

Пищевые композиции на основе соевого пюре и традиционных фаршевых продуктов:

- Оладьи из куриных субпродуктов
- Ленивые голубцы «Бюджетные»

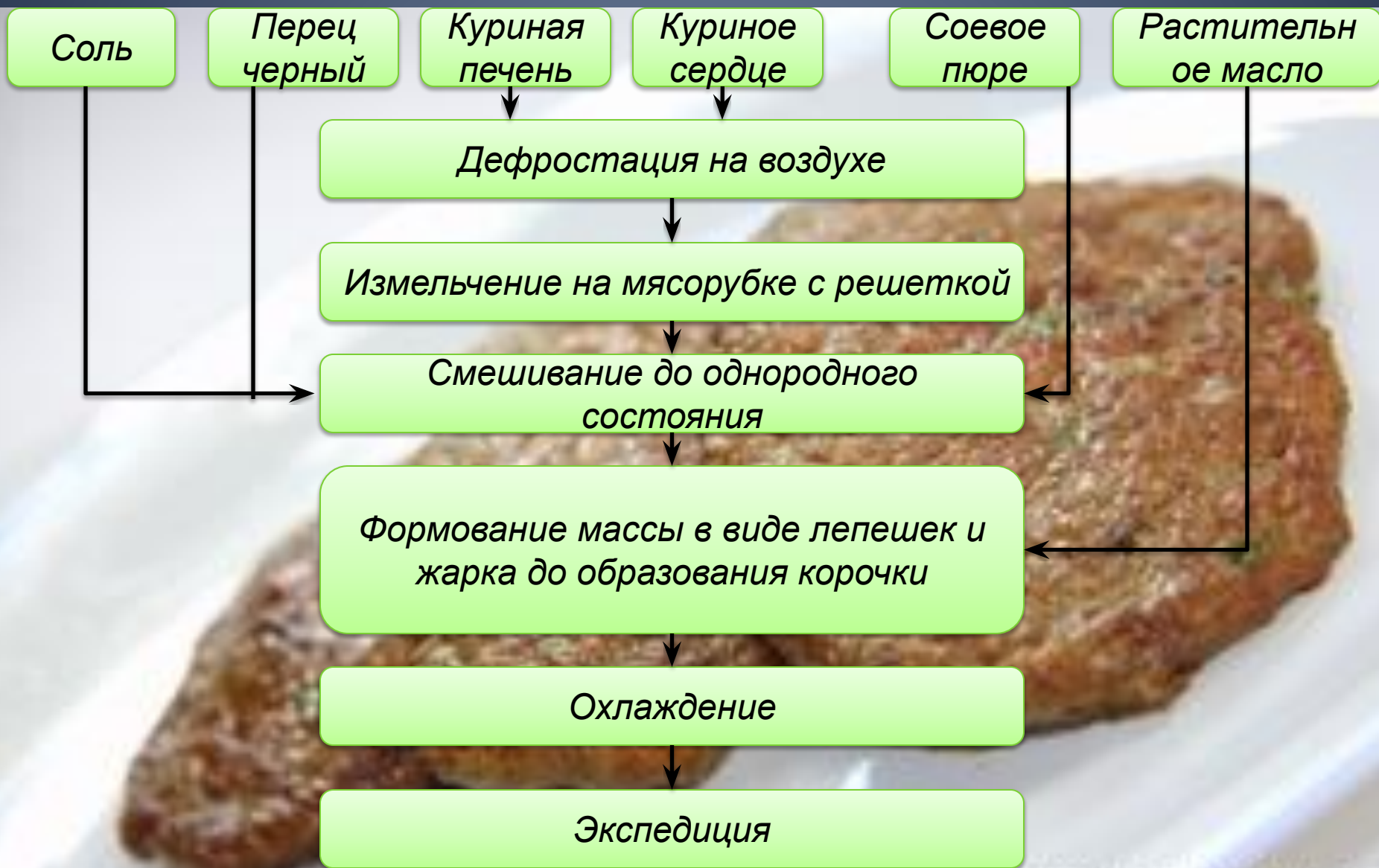


Пищевая композиция на основе соевой муки

- Печенье по



# Технологическая схема блюда оладьи «Здоровье»





# Аминокислотный состав белков на 100 грамм

Наименование аминокислот	Рекомендации и ВОЗ, г	Олады «Здоровье»		Ленивые голубцы «Бюджетные»	
		Образец с соей	Контрольный образец	Образец с соей	Контрольный образец
Валин	5,0	5,23	4,9	5,7	5,6
Изолейцин	4,0	4,40	4,0	4,6	4,5
Лейцин	7,0	8,30	8,5	7,7	7,7
Лизин	5,5	5,90	5,9	8,1	8,5
Метионин + Цистеин	3,5	3,50	3,2	3,6	3,7
Треонин	4,0	4,20	4,3	4,3	4,4
Триптофан	1,0	1,50	1,7	1,2	1,2
Фенилаланин + Тирозин	6,0	7,70	7,7	7,6	7,6

# Биологическая ценность блюд

Наименование аминокислот	Оладьи		Ленивые голубцы	
	АС контрольного образца	АС образца с соей	АС контрольного образца	АС образца с соей
Валин	97	105	112	114
Изолейцин	100	117	112	115
Лейцин	121	118	110	110
Лизин	107	107	154	147
Метионин + Цистеин	91	100	106	103
Треонин	107	105	110	107
Триптофан	167	154	120	120
Фенилаланин + Тирозин	128	128	127	127

# Химический состав кулинарных изделий

Показатель И	Оладьи 1 порция (150 г)		Ленивые голубцы 1 порция (150 г)	
	Контрольный образец	Образец с белковой добавкой 25%	Контрольный образец	Образец с белковой добавкой 15%
Белок, г	27,0	31,3	22,30	27,4
Жир, г	11,2	16,3	33,20	34,1
Углеводы, г	1,6	5,1	0,54	3,1
Энергетическая ценность, ккал	215,0	293,0	390,0	429,0

# Технологическая схема производства соевой муки



# Ассортимент разработанных многокомпонентных блюд, на основе структурообразователя из сои и их органолептические показатели

Наименование блюд	Запах	Консистенция	Цвет	Вкус	Внешний вид	Средний балл
Оладьи из куриных субпродуктов «Здоровье»	4,7	4,7	4,7	4,7	4,7	4,7
Ленивые голубцы «Бюджетные»	5,0	4,7	4,7	5,0	4,7	4,8
Печенье с соевой мукой	4,7	4,7	4,7	4,7	4,7	4,7



# Потребители продукции



*Предприятия питания  
социальной направленности*

*Предприятия лечебно-  
оздоровительные*

*Ресторанные заведения среднего  
формата*

# Бюджетная эффективность

Наименование налогов и сборов	Сумма, руб.		
	1 год	2 год	3 год
Начисление на заработную плату (ПФР, ФОМС)	956 232	1 120 390	1 120 390
Подходный налог	487 790	571 580	571 580
в т.ч.: в бюджет города	146 337	171 475	171 475
в бюджет края	341 453	400 105	400 105
ЕНВД	139 230	163 800	163 800

# Экономическая эффективность

Наименование блюда	Масса, г	Цена блюда с соей, руб.	Цена блюда без сои, руб.
Ленивые голубцы «Бюджетные»	1000	203,90	247,67
	150	30,58	37,15
Оладьи из куриных субпродуктов «Здоровье»	1000	133,19	164,24
	150	19,98	24,64
Печенье песочное	1000	42,29	45,17



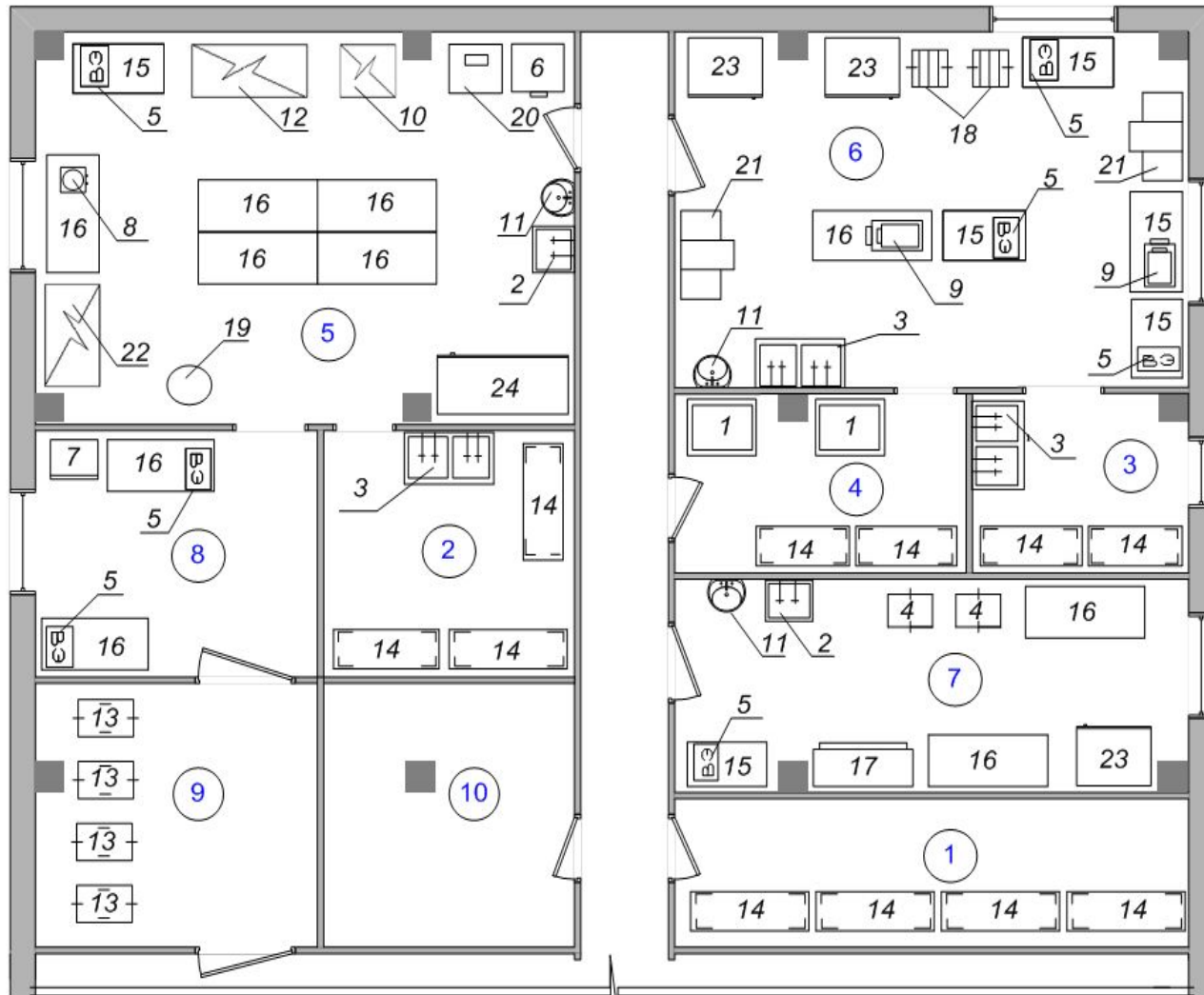
# Расчет чистой прибыли с учетом объемов производства

Наименование продукции	Себестоимость сырья за 1 кг, руб.	Валовый доход		Оборот по продажным ценам, руб. за 1 кг готовой продукции	Объем реализуемой продукции в сутки, кг	Прибыль за 1 год производства продукции, руб.
		% наценки	Сумма наценки в руб.			
Оладьи «Здоровье»	133,19	54	71,92	205,11	200	5 178 456
Голубцы «Бюджетные»	203,90	54	110,11	314,01	100	3 963 816
Печенье песочное	42,29	64	27,07	69,36	100	974 520
<b>Итого</b>						<b>10 116 792</b>

# Инвестиции (тыс. руб.)

№	Наименование вложений	Стоимость
1	Оборудование, в т.ч. доставка и монтаж.	2 351
2	Организационные расходы	10
3	Первоначальные расходы на рекламу	40
4	Расходные материалы (расход сырья на два месяца)	3 076
5	Ремонт	100
6	Расходы первого месяца (аренда, коммунальные услуги, услуги связи, накладные расходы, заработная плата)	944,1
7	<b>Итого</b>	<b>6 521</b>

# КУЛИНАРНЫЙ ЦЕХ



	Наименование помещений
1	Кладовая сухих продуктов
2	Моечная и хранение тары
3	Моечная кухонной посуды
4	Отделение дефростации
5	Отделение доготовочное
6	Отделение обработки мяса и субпродуктов
7	Отделение обработки сои
8	Помещение упаковки
9	Охлаждаемая камера
10	Экспедиция

# Экономия средств за счет частичной замены соевым сырьем при производстве 100 кг продукции в сутки

Оладьи из куриных субпродуктов – 3 105,00 руб.

Ленивые голубцы – 4 377, 00 руб.

Печенье – 288, 19 руб.



# Экономия средств за счет частичной замены соевым сырьем при производстве 100 кг продукции в год

Оладьи из куриных субпродуктов – 1 117 800, 00руб.

Ленивые голубцы – 1 575 000руб.

Печенье – 103 680, 00руб.



# эффективность

Наименование должности	Количество, чел.	Заработная плата	ПФР, ФСС 34,2% в руб.	Итого заработная плата с налогами, руб.	
				На одного работника	Всего
Инженер – технолог	1	20 000	6 840	26 840	26 840
Бухгалтер – кассир	1	20 000	6 840	26 840	26 840
Повар	8	14000	4 788	18 788	150 304
Мойщица кухонной посуды	2	12 000	4 104	16 104	32 208
Мойщица тары	1	12 000	4 104	16 104	16 104
Уборщица	2	10 000	3 420	13 420	26 840
Грузчик	1	13 000	4 446	17 446	17 446
Упаковщик, маркировщик	1	12 000	4 104	16 104	16 104
<b>Итого</b>	<b>17</b>				<b>312 686</b>

**Полезно!**  
**Доступно!**  
**Экономично!**

**Спасибо за  
внимание**