

ПРОИЗВОДСТВО КЛАССИЧЕСКОГО ХЛЕБНОГО КВАСА



Концепция проекта

Квас в рекламе не нуждается. Наш народ ещё с советских времен привык утолять жажду этим пенным напитком с характерным ароматом ржаного хлеба. Также польза натурального продукта по сравнению с газированной сладкой водичкой с красителями и вкусовыми имитаторами неоспорима. А благодаря адаптации пивного оборудования (ПЭТ бутылки, термоКЕГи) для продажи напитков, квас лишился единственного недостатка огромных антисанитарных бочек, в которых напиток нередко портился прямо во время торговли.

Натуральный, освежающий, вкусный квас все уверенней увеличивает свой сегмент на рынке безалкогольных напитков, поэтому производство хлебного кваса весьма интересная идея для малого и среднего бизнеса.

Анализ рынка и сбытовая стратегия

Мы будем рассматривать производство именно натурального кваса, а не суррогатов. У «живой» продукции есть множество достоинств, которые можно выгодно обыграть в рекламе и привлечении потребителей, и один серьезный недостаток ограниченный срок реализации и особый температурный режим хранения. Такой квас не будет храниться на складе до «лучших времен», поэтому, прежде чем начинать производство, желательно иметь предварительные договоренности о реализации. Продажу выгоднее всего осуществлять через сети супермаркетов, розничных магазинов и торговых точек, поэтому прежде чем заняться открытием производства, следует реально оценить конкуренцию, ценовую политику, возможность сотрудничества и другие условия для успешной реализации выработанной продукции.

Технологический процесс производства кваса

Подготовка воды. Для приготовления кваса натурального брожения потребуется питьевая вода, подходящая по санитарногигиеническим нормам, согласно требованиям СанПиНа.

Приготовление сусла. Для получения квасного сусла настойным способом, используют специальные квасные брикеты, изготовленные на основе ржаной муки и сахарной свеклы. Брикеты заливаются кипятком (30 л воды на 4 кг брикетов). В бродильную емкость добавляется сахар и концентрат квасного сусла (солод ржаной ферментированный), согласно рецептуре. Затем заливается 100 л теплой воды (около 35°C) и предварительно разведенная смесь дрожжей.

Брожение. После добавления дрожжевой смеси, сусли тщательно перемешивают, бродильный аппарат плотно закрывают. Выставляется температура (около 30°C) и время брожения (не менее 12 ч.).

Созревание. перебродившая жидкость процеживается через фильтр, разливается в герметичные емкости (пластмассовые пищевые бочки, КЕГи, бутылки ПЭТФ) для дальнейшего созревания. Емкости герметично закупориваются, поскольку в процессе дображивания напитка накапливается углекислота и упаковка должна выдерживать определенный уровень давления. Квас помещается в темное помещение, где выдерживается при комнатной температуре 4 ч. Охлаждение. После созревания кваса и насыщения напитка углекислотой, емкости помещают в холодильник.

Реализация. Квас естественного брожения реализуют вместе с тарой, в которой проходило созревание.

Расход сырья на 1 л классического хлебного кваса

брикеты квасные 0,0465 кг*650 тенге = 30,225 тенге;

концентрат квасного сусла 0,01163кг*310 тенге=3,6053 тенге;

сахар 0,0581 кг*220тенге = 12,782 тенге;

дрожжи 0,00058 кг*150 тенге = 0.087 тенге;

электроэнергия 0,00233 кВт*13тенге = 0.03029тенге;

Итого себестоимость 1 л кваса разливного 46,73 тенге.

