



Министерство сельского хозяйства РФ
Федеральное государственное бюджетное
учреждение
высшего образования
Воронежский государственный аграрный
университет имени императора Петра I

«Технологические предложения по
производству сока морковного в условиях
ИП «Глава КФХ Осипова Р. И.»
Бобровского района Воронежской области»

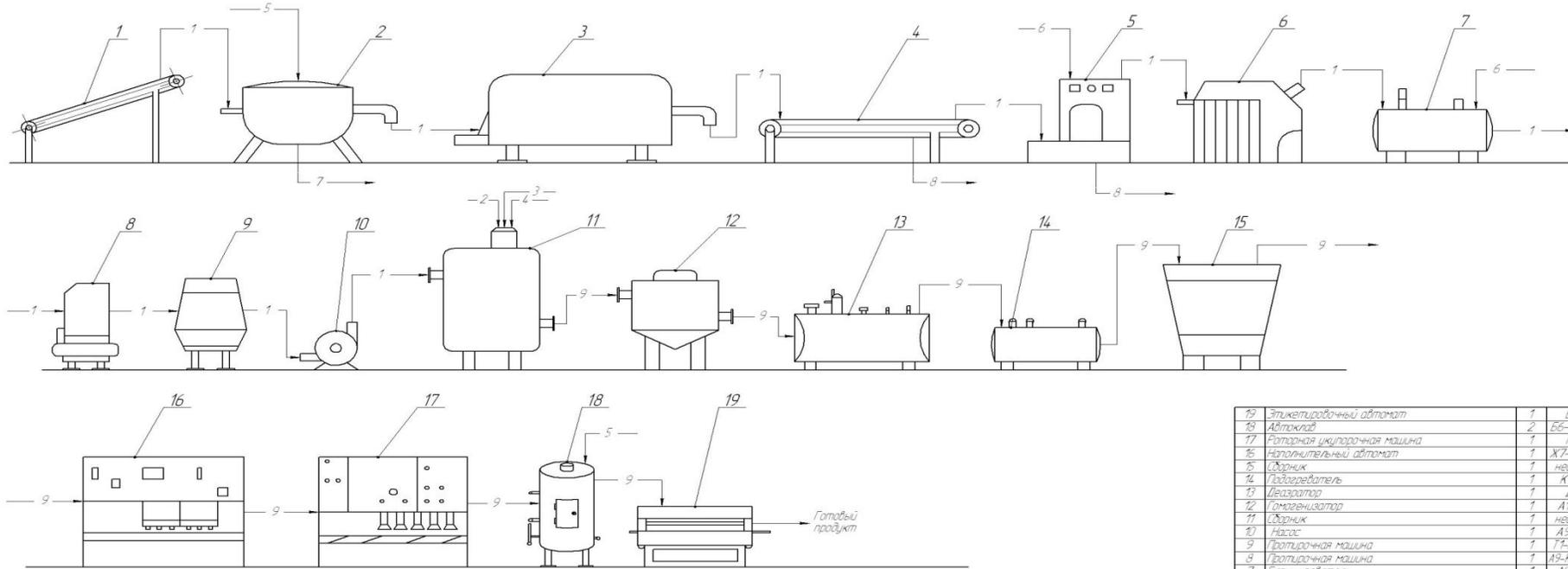
Воронеж 2019

Выполнил: студент ТГ 4 - 1 Лисовец В.В.
Руководитель: к. с.-х. н., доцент Попов И. А.

Движение сырья по операциям

Технологическая Операция	Масса, кг	Потери и отходы	
		%	кг
Хранение корнеплодов	1155,3	0,1	1,2
Мойка и инспекция	1154,1	1,6	18,2
Обрезка корнеплодов	1135,9	2,0	22,3
Удаление кожицы	1113,6	4,0	42,8
Измельчение	1070,8	0,2	2,1
Ошпаривание	1068,7	0,3	3,2
Протираание	1065,5	2,6	27,0
Сепарирование	1038,5	2,1	21,4
Гомогенизация	1017,1	1,2	10,1
Деаэрация	1007,0	0,1	1,0
Подогрев	1006,0	0,1	1,0
Наполнение тары	1005,0	0,1	1,0
Укупоривание	1004,0	0,3	3,0
Стерилизация	1001,0	0,1	1,0
Производительность, л/час	1000		

Технологическая схема производства сока марковного



19	Этикетировочный автомат	1	ВЭМ
18	Автоклав	2	ББ-КАБ-4
17	Роторная укупорочная машина	1	М-6
16	Наполнительный автомат	1	Х7-ДНГ-3
15	Сборник	1	нестанд.
14	Подогреватель	1	КП-2
13	Дезаэрактор	1	ДП
12	Гомогенизатор	1	А1-01М
11	Сборник	1	нестанд.
10	Насос	1	А9-КНА
9	Тракторная машина	1	Т4-КТ-20
8	Тракторная машина	1	А9-КН-35Д
7	Бланширователь	1	А9-КБХ
6	Дозатор	1	ДП-7,5
5	Автоклав паротермической очистки	1	А9-КАР
4	Конденсат ленточный	1	А9-КТО
3	Мельничная машина	1	А9-АМ-2
2	Сварочная мельничная машина	1	В02-910
1	Конденсат паровой	1	Р9-КТ2-3
Показатели	Наименование	Кол.	Примеч.

				ВКР-004 92894-35.03.07-50-19			
Исполн.	М.Иванов	Л.Иванов	М.Иванов	Технологическая инструкция по производству сока марковного в г.Иркутск ИР Треста ИРК	Ил.	Лист	1/1
Провер.	Д.Иванов			Одобрено ИРК	Ил.	Лист	1/1
Утверд.	И.Иванов			Иркутск ИРК	Ил.	Лист	1/1
Дата				Иркутской области	Ил.	Лист	1/1
Исполн.	М.Иванов			Аппаратурно-технологическая схема производства сока	ВГАУ ТТ-4-10		
Провер.	Д.Иванов			Иркутск	Формат А1		

Схема технохимического контроля производства сока

Технологическая операция	Контролируемый показатель	Периодичность контроля
Входной контроль моркови	Качество корнеплодов	Каждая партия моркови
Инспекция	Качество отсортированного сырья.	Не реже 2 раз в смену.
Мойка корнеплодов	Давление и расход воды, отсутствие видимых загрязнений, обсемененность микроорганизмами.	1 раз в сутки.
Дробление	Качество измельчения.	Не реже 1 раза в час.
Прессование	Выход сока.	Каждая партия не реже 1 раза в час.
Деаэрация сока	Остаточное давление в деаэраторе.	Постоянное наблюдение.
Стерилизация	Температура , давление, время стерилизации.	Постоянное наблюдение.
Подготовка стеклянной тары и крышек	Концентрация моющих и дезинфицирующих растворов, температура воды, частота внутренней и внешней поверхности банок, продолжительность обработки крышек, количество микроорганизмов на внутренней поверхности банок и крышек.	1 раз в смену.
Фасование и укупоривание	Температура продукта.	Не реже 2 раз в час.
Этикетировка	В соответствии со стандартом равномерность наклеивания этикеток.	Не реже 1 раза в час.
Приемный контроль готовой продукции	Согласно стандартам на морковный сок: цвет, вкус, запах, содержание сухих веществ, микробиологические показатели	Каждая партия.

Показатели экономической эффективности

№	Показатели	Значения в расчетах
1	Объем реализуемой продукции, шт.	1439718
2	Затраты на производство, всего, тыс. руб.	46029,51
3	Затраты на реализацию, тыс. руб.	89,2
	в т.ч.: маркетинг, расходы на рекламу	46,0
	транспортировка готовой продукции	43,2
4	Обслуживание кредита, тыс. руб.	3247,3
5	Всего затрат, тыс. руб.	49366,0
6	Себестоимость 1 бутылки сока, руб.	34,3
7	Цена реализации, руб.	41,0
8	Выручка, тыс. руб.	59028,4
9	Прибыль, тыс. руб.	9662,4
10	Налоги из прибыли, тыс. руб.	579,7
11	Чистая прибыль, тыс. руб.	9082,7
12	Уровень рентабельности, %	18,2

Доклад окончен, спасибо за внимание!!!

