

УДК 637.334.2

Власенко В.В., доктор б. н., професор

Дележа А. В., магістрант

Власенко І.В., кандидат е.н., доцент

## ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИРОБНИЦТВА КОМБІНОВАНИХ М'ЯСО-РОСЛИННИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ СОЄВОЇ ПАСТИ

*Представлені результати впровадження технології виробництва соєвої пасту і комбінованих м'ясо-рослинних виробів з її використанням. Показаний розрахунок собівартості та економічна ефективність виробництва комбінованих м'ясо-рослинних напівфабрикатів з використанням соєвої пасту*

**Ключові слова:** економічна ефективність, рентабельність, витрати, додана вартість.

В сучасних умовах господарювання важливе значення має аспект економічності нових технологій. Величина економічної ефективності виробництва залежить від ряду факторів, серед яких значне місце займає величина собівартості продукції та її мінімізація, соціальний аспект, тощо. Ринкові відносини визначають важливе значення показника собівартості як економічної категорії. Собівартість тісно пов'язана з усіма іншими категоріями економіки. Це один з найбільш важливих інструментів ведення господарства. Зниження собівартості – це вирішальна умова збільшення та накопичення харчових ресурсів. Управління затратами і собівартістю – важливий елемент управління господарством. Основі напрями цієї роботи: визначення ціни продукції та рентабельності.

Через все вищезазначене для впровадження технології виробництва соєвої пасту і комбінованих м'ясо-рослинних виробів з її використанням нами був проведений розрахунок собівартості виробництва соєвої пасту при умовах, що підрахунки велись підсумком за місяць. Вихідні дані виробництва: потужність – 900 кг/зміну, режим роботи – однозмінний, обслуговуючий персонал – 5 чол., число робочих днів на місяць – 23, витрати електроенергії за зміну – 225 кВт, витрати води за зміну – 3,45 м<sup>3</sup>. Ціни приведені без урахування податку на додану вартість. Результати розрахунків наведені в таблиці 1.

Таблиця 1

**Розрахунок собівартості 1 кг соєвої пасту**

<i>Елементи затрат</i>	<i>Кількість</i>	<i>Сума за місяць, грн.</i>
Сировина (соя), кг	2300	2875
Електроенергія, кВт	1150	195,5
Вода, м <sup>3</sup>	34,5	54,2
Заробітна плата	-	600
Нарахування на ЗП	-	223,2
Амортизація ОЗ	-	750
Інші затрати	-	120
<b>Всього</b>		<b>4817,9</b>

Кількість виготовленої продукції (соєвої пасти) - 4600 кг

Ціна 1 кг продукції - 0,94 грн.

Для впровадження технології виробництва нових комбінованих м'ясо-рослинних виробів нами був проведений розрахунок кількісної оцінки ефекту від використання соєвої пасти в комбінованих м'ясо-рослинних подріблених виробках на основі розрахунку і співставлення собівартостей розробленої в дисертаційній роботі та традиційної технології за нормативним методом обліку затрат.

Дані розрахунку продуктів на виробництво напівфабрикатів по традиційній технології наведені в таблиці 2.

*Таблиця 2. Відомість розрахунку продуктів на виробничу програму*

**Назва продукту: Битки подрібнені, вага: 85 г**

<i>Найменування сировини</i>	<i>Кількість, кг</i>	<i>Ціна, грн.</i>	<i>Сума, грн.</i>
Яловичина жилована 2 сорт	2,4	47	112,8
Шпиг хребтовий	0,8	15	12
Масло рослинне	0,7	11	7,7
Яйце бите	0,88	15,2	13,37
Сіль	0,06	0,96	0,06
Перець чорний молотий	0,005	66	0,33
Борошно в/с	0,4	3	1,2
Батон	0,7	6	4,2
Цибуля	0,6	4,2	2,52
Всього, грн.			154,18

Кількість продукції – 50 шт.

Ціна за одиницю - 3,08 грн.

Ціна за одну тону готової продукції - 36235,29 грн.

Наступним етапом розглянемо собівартість цієї ж продукції при умовах, якщо вона буде вироблена по технології, де заміна м'яса на соєву пасту становить 20%. Дані наведені в таблиці 3.

*Таблиця 3*

**Відомість розрахунку продуктів на виробничу програму**  
**Назва продукту: Битки м'ясо-рослинні подрібнені, вага: 85 г**

<i>Найменування сировини</i>	<i>Кількість, кг</i>	<i>Ціна, грн.</i>	<i>Сума, грн.</i>
Яловичина жилована 2 сорт	1,92	47	90,24
Соєва паста	0,48	1,05	0,5
Шпиг хребтовий	0,8	15	12
Масло рослинне	0,7	11	7,7
Яйце бите	0,88	15,2	13,37
Сіль	0,06	0,96	0,06
Перець чорний молотий	0,005	66	0,33
Борошно в/с	0,4	3	1,2
Батон	0,7	6	4,2
Цибуля	0,6	4,2	2,52
Всього, грн.			132,12

Кількість продукції – 50 шт.

Ціна за одиницю - 2,64 грн.

Ціна за одну тону готової продукції - 31058,82 грн.

Аналіз даних таблиць дає підстави зробити висновок, що впровадження нової технології супроводжується зменшенням собівартості одиниці продукції на 0,44 грн. Таким чином, економічний ефект від виробництва м'ясних виробів з соєвою пастою буде досягнуто через використання більш дешевих сировинних компонентів ніж при виготовленні за традиційною технологією. Останнє, в свою чергу, дозволить підприємству-виробнику встановлювати більш низькі ціни на нові вироби, а це, враховуючи, що попит на продукцію є значним, має забезпечити зростання обсягів реалізації і відповідно вплинути на збільшення прибутку.

**Висновки.** Економічний ефект від виробництва м'ясних виробів з соєвою пастою буде досягнуто через використання більш дешевих сировинних компонентів ніж при виготовленні за традиційною технологією. Нові більш дешеві технології приготування продуктів харчування дозволять задовольнити всі верстви населення навіть з низькими доходами, такою продукцією, як «Битки м'ясо-рослинні подрібнені», тобто економічний ефект від впровадження запропонованих технологій вигідно не тільки –виробнику, але і споживач м'ясних виробів, а отже і населенню країни в цілому.

**УДК 637.131**

**Власенко В.В.**, доктор біологічних наук  
**Крижак Л.М.**, викладач  
Вінницький національний аграрний університет

## **СУЧАСНІ ПОГЛЯДИ НА ОЧИЩЕННЯ МОЛОКА ВІД СПОР МІКРООРГАНІЗМІВ**

*За результатами досліджень встановлено, що бактофугування молока скорочує кількість бактерій і продовжує термін придатності молока, а також зменшує кислотність молока при тривалому його зберіганні.*

**Ключові слова:** *центрифуга, відцентрове бактофугування, бактофуга, бактофугат, очищення молока, мікрофлора молока, штами бактерій, сироваріння, виробництво сиру.*

Як відомо, молоко, що поступило на переробку має бути очищеним від чужорідних включень. Для очищення використовують фільтри, потім сепаратори-молокоочисники. Для сирю придатного молока використовують бактофугування, тобто шляхом відцентрової сили з молока видаляються мікроорганізми. Цей метод називається відцентрове бактофугування.

Метод відцентрового бактофугування знайшов вживання в різних промислових технологіях молочної галузі, але найбільшого поширення він набув в сироварінні в зарубіжних країнах, де його використовують для очищення молока від спор *Clostridiumturobutylicum*, присутність яких викликає в сирах появу пороків, пов'язаних з маслянокислим бродінням.