

ВУЗ

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
на тему:
«»

Выполнил:

Научный руководитель:

Органолептические показатели молока (сырье)

Наименование показателя	Норма для молока сорта		
	высшего	первого	Второго
Консистенция	Однородная жидкость без осадка и хлопьев.		
	Замораживание не допускается		
Вкус и запах	Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку		
			Допускается слабовыраженный кормовой привкус и запах
Цвет	От белого до светло-кремового		

Физико-химические показатели молока (сырьё)

Наименование показателя	Норма для молока сорта		
	высшего	первого	Второго
Массовая доля белка, %, не менее	2,8		
Кислотность, °Т	Не ниже 16,0 и не выше 18,0	Не ниже 16,0 и не выше 18,0	Не ниже 16,0 и не выше 21,0
Группа чистоты, не ниже	I	I	II
Плотность, кг/м , не менее	1028,0	1027,0	1027,0
Температура замерзания, °С	Не выше минус 0,520		
Содержание небелкового азота, %, не более*	0,038		
Содержание мочевины, мг%, не более*	40,0		
Массовая доля истинного белка, %, не менее*	2,8	2,6	2,6

Микробиологические показатели молока (сырье)

Наименование показателя	Норма для молока сорта		
	высшего	первого	Второго
КМАФАнМ, КОЕ/см (г), не более	1,0·10	3,0·10	5,0·10
Содержание соматических клеток в 1 см , не более	2,5·10	4,0·10	7,5·10

Физико-химические показатели сыра

Наименование показателей	
Массовая доля жира в сухом веществе	45±1.6
Массовая доля влаги не более	48
Массовая доля влаги в обезжиренном веществе	62.6
Массовая доля консерванта (Нитрита ,натрия или нитрата калия)	50
Массовая доля соли	От 1.3 до 1.5 включительно
Активная кислотность	5.3-5.6

Органолептические показатели сыра "Российский классический "

Показатели	Характеристика
Вкус и запах	В меру выраженный, сырнй, слегка кисловатый, без посторонних привкусов и запахов
Внешний вид	Корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными пленками под вакуумом, плотно прилегающими к поверхности сыра Поверхность сыра чистая
Консистенция	Тесто нежное, пластичное, однородное во всей массе. Допускается слегка плотное тесто
Рисунок	На разрезе сыр имеет равномерно расположенный рисунок, состоящий из глазков неправильной, угловатой и щелевидной формы
Цвет теста	От слабо-желтого до желтого, равномерный по всей массе

Содержание белка в расчете на 100 грамм продукта и энергетическая ценность

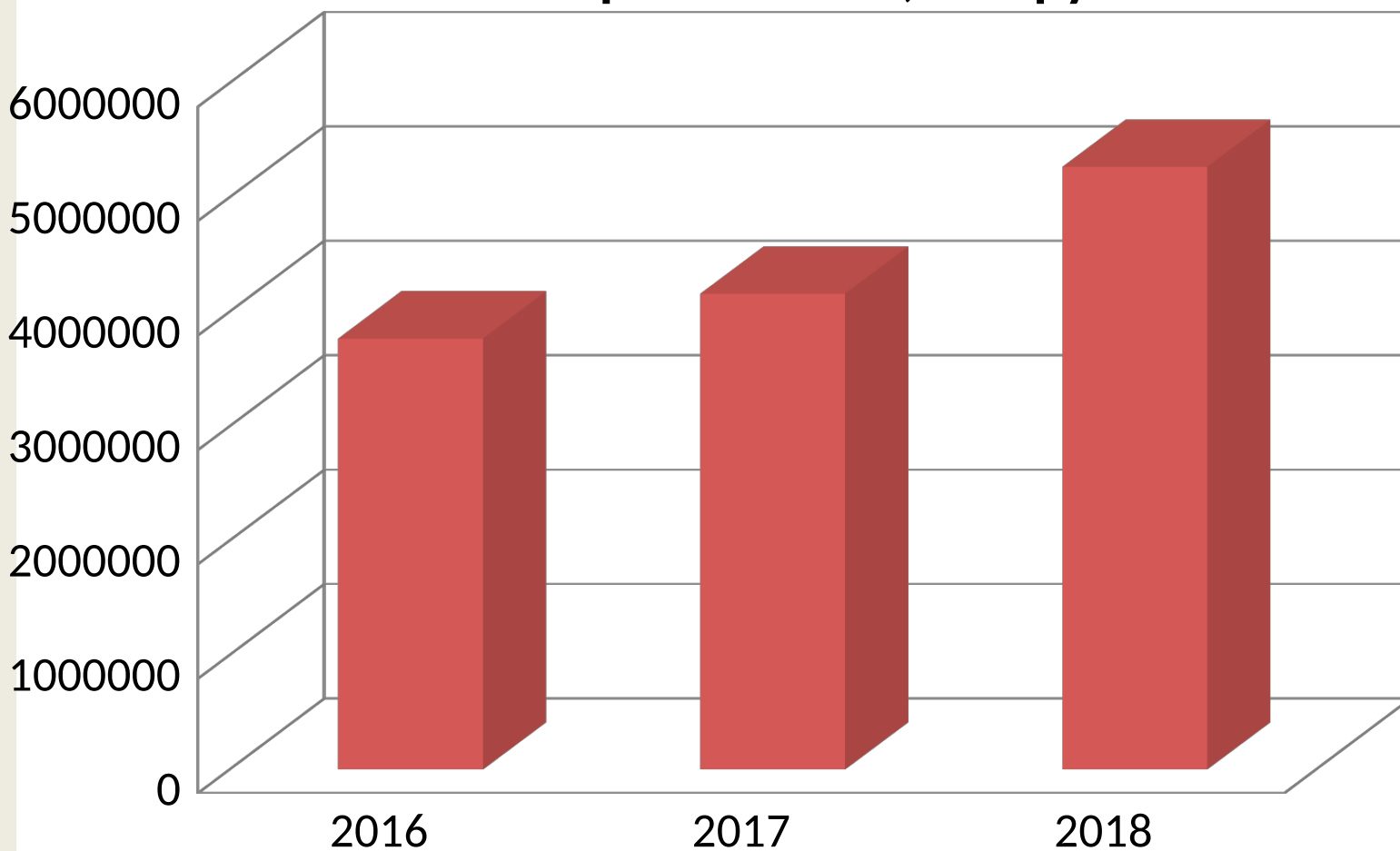
Наименование показателей	Сыр полутвердый
Жир,г	45,0
Белок ,г	23,4
Энергетическая ценность (Калорийность).	307\1277

Размеры производства ОАО «Еланский маслосыркомбинат» за 2016-2018гг

Показатели	Годы			В среднем за 3 года
	2016	2017	2018	
Объем продаж основных видов продукции, т	21813,48	21815,57	27857,28	23828,78
Объем продаж в стоимостном выражении, тыс.руб	3765644,49	4157952,99	5266478,17	439691,88
Численность персонала, чел.	729	680	740	716
Нормативные производственные мощности, т/смена	61,5	61,5	68,5	63,83
Использование производственных мощностей, %	69,6	81,1	79,6	76,77
Основной производственный капитал, тыс руб	56045,16	55450,67	61012,86	57502,90

Объем продаж ОАО "Еланский маслосыркомбинат", тыс.руб

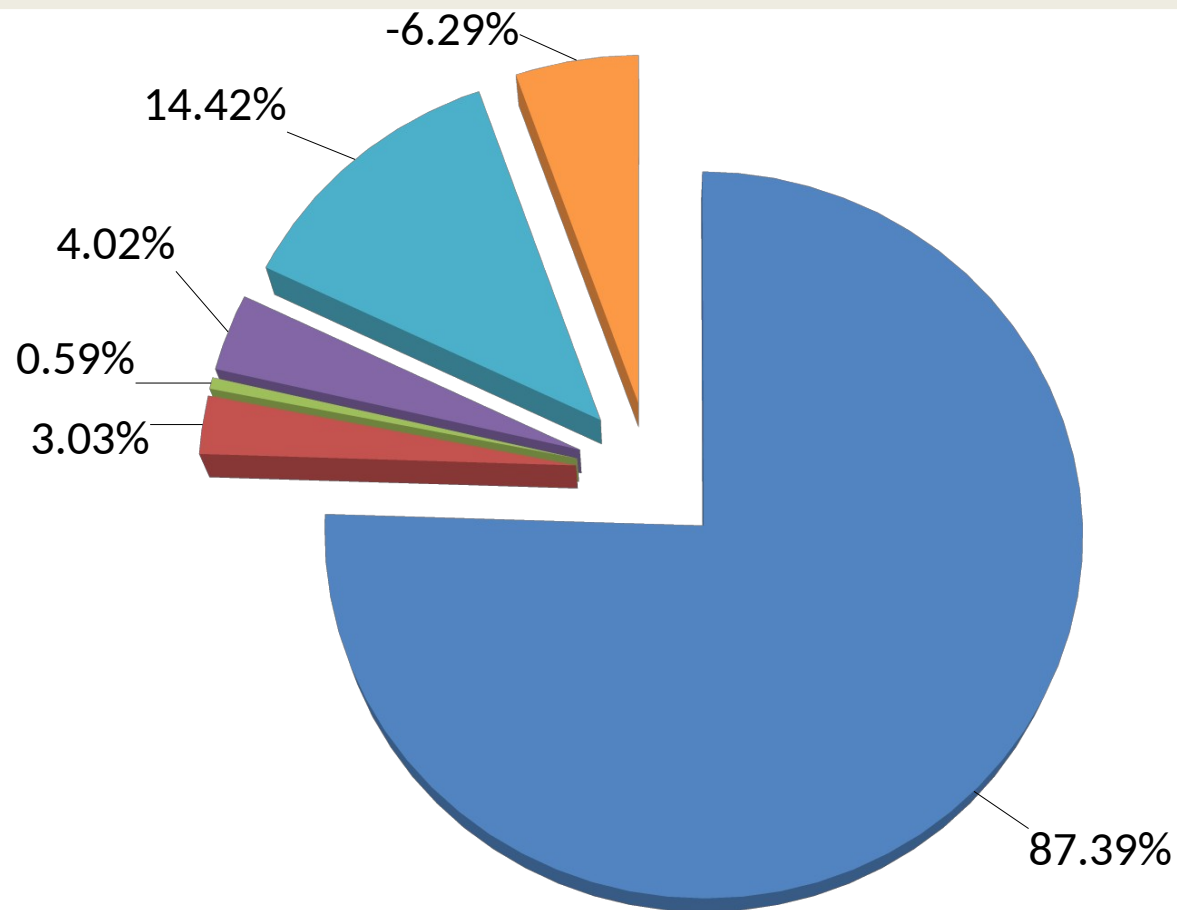
Объем продаж ОАО "Еланский
маслосыркомбинат", тыс.руб



Ассортимент и объем выпускаемой продукции ОАО «Еланский маслосыркомбинат», т. за 2016-2018 гг.

Показатели	Годы			В среднем за 3 года
	2016	2017	2018	
Молоко	3132,95	2270,50	1436,16	2279,87
Кисломолочная продукция	1678,86	1351,96	1060,52	1363,78
Сметана	560,25	538,81	429,35	509,47
Сметанный продукт	903,89	470,63	301,09	558,54
Масло	2349,58	2227,74	2164,84	2247,39
Спреды	420,68	862,21	2123,47	1135,45
Сыр	6219,03	8530,34	8893,07	7880,81
Сырный продукт	2725,88	2788,03	4282,46	3265,46
Сыворотка сухая	4098,65	5356,46	6679,40	5378,17
Сыр фасованный	3094,15	3657,57	4313,50	3688,41

Структура затрат по ОАО "Еланский маслосыркомбинат"



- Материальные затраты
- Затраты на оплату труда
- Отчисления на социальные нужды
- Амортизация
- Прочие затраты
- Изменение остатков незавершенного производства, готовой продукции

Финансовые результаты производственной деятельности ОАО «Еланский маслосыркомбинат»

Показатели	Годы			В среднем за 3 года
	2016	2017	2018	
Чистая прибыль на весь объем продукции, тыс.руб.	29602	34421	67016	83361,67
Выручка от продаж, тыс.руб	3593702	4564927	5266478,17	4396691,88
Полная себестоимость на выпуск продукции, руб	5393833	5036007	5619769	5349869,67
Рентабельность производства, %	54,89	68,35	120	81,08

Заключение

в соответствии с темой разработан технический проект по переоснащению сыродельного участка по производству ОАО «Еланском маслосыркомбинате» в направлении замены сыродельных ванн открытого типа на сыроизготовителей фирмы BERTSCH. В состав проекта вошли разделы:

- технико-экономическое обоснование;
- продуктовый расчёт;
- технологическая часть;
- технологическое оборудование;
- компоновка;
- контроль производства сыра;
- охрана труда;
- организационно-экономическая часть.

Все процессы, протекающие при выработке продукции, организованы с учетом санитарных норм и правил, правил техники безопасности, что гарантирует получение высококачественной продукции и безопасные условия труда.

БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ!