ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ВНЕДРЕНИЯ СОУСА МОЛОЧНОГО С ГУАРАНОМ

**Хамитова А.С., магистрант 3 года обучения факультета
ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий**

**Научные руководители: Белоглазова К.Е.,
кандидат сельскохозяйственных наук, ассистент
Рысмухамбетова Г.Е., кандидат биологических наук, доцент
ФГБОУ ВО Вавиловский университет**

***Ключевые слова:** Молоко, экономические показатели,
полисахариды, гуаран, соус молочный*

В работе рассмотрен вопрос расчета экономической эффективности внедрения соуса молочного с гуараном. Установлено, что прибыль составит 9628,26 тыс. руб. при годовой производственной мощности 677,76 т.

Введение. На сегодняшний день одним из важнейших направлений развития пищевой промышленности является производство «здоровых» продуктов питания на основе натурального сырья, которое невозможно без использования пищевых добавок. Широкое применение их в продуктах питания способствует ликвидации дефицита важнейших пищевых веществ, защите организма человека от неблагоприятных факторов внешней среды. Одно из основных требований, предъявляемых сегодня к продуктам питания – удовлетворение физиологических потребностей с учетом профессиональной деятельности, экологических факторов, состояния здоровья человека [1].

Полисахариды, применяемые в качестве гидроколлоидов, позволяют решать технологические аспекты производства продуктов питания и оказывают положительное влияние на функционирование организма человека [2].

Цель работы. Целью работы являлось определение экономической эффективности внедрения соуса молочного с гуараном для специализированного питания.

Объектом исследований являлся соус молочный, приготовленный по базовой технологии с заменой пшеничной муки на полисахарид гуаран в концентрации 0,5 и 1 % [3].

Экономическое обоснование эффективности внедрения в производство разработанных безглютеновых кексов проводили по методике О.Н. Гегечкори [4].

Результаты исследований. На основании ранее проведенных исследований был разработан соус молочный с добавлением гуарана в двух концентрациях: 0,5 % (образец № 1), который рекомендовали в качестве начинки для фаршированных котлет из филе кур или дичи, крокетов, а также для запекания овощей, мяса и рыбы; и 1,0 % (образец № 2) для подачи к горячим овощным, мясным и крупяным блюдам [5].

Установили, что годовая мощность продукции составила 677,76 т, которая сложилась из среднесуточной выработки 0,6 т. При этом себестоимость сырья и материалов соуса молочного с гуараном за 0,3 т составила для образцов: № 1 – 76,87 и № 2 – 78,53 тыс.руб. (цена по прайсу на 1.12.2022 сайт поставщика). Затем в ходе расчетов определили производственную себестоимость, в которую вошли не только расходы на сырье и материалы, но и затраты на электроэнергию, воду, заработную плату, отчисления на социальные нужды, расходы на подготовку и освоение производства, транспортные, общехозяйственные и общепроизводственные нужды. В свою очередь полная себестоимость соуса молочного с гуараном включила как производственную себестоимость, так и внепроизводственные расходы и составила за 677,76 т – 26330,98 тыс.руб.

В связи с тем, что в процесс изготовления соуса молочного с гуараном были привлечены 18 сотрудников, с продолжительностью затрачиваемого рабочего времени каждого работника 8 ч, то на основании действующего минимального размера оплаты труда годовой фонд заработной платы составлял 3466,60 тыс. руб. Также было подобрано технологическое оборудование СтанГрадъ (Россия) стоимостью 2601 тыс.руб.

**Материалы VII Международной студенческой научной конференции
«В мире научных открытий»**

Как было установлено, затраты на воду, электроэнергию, транспорт, общепроизводственные и общехозяйственные составили 10,02 тыс. руб. за декабрь 2022 г. При расчёте рентабельности учитывалась полная себестоимость готовой продукции и прибыль при ее производстве. На основании полученных данных определили, что расчетный срок окупаемости составил 0,32 года или при рентабельности вырабатываемой продукции 45,71 % и объеме выработки соуса молочного с гуараном 677,76 т в год.

Основные расчетные показатели экономической эффективности проекта производства соуса молочного с гуараном представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Основные технико-экономические показатели

Показатель	Ед. изм.	Значение в год
Годовая производственная мощность	т	677,76
Производственная себестоимость образец № 1 / образец № 2	тыс.руб	21,96 / 22,44
Полная себестоимость образец № 1 / образец № 2	тыс.руб	76,87 / 78,53
Цена проектируемой продукции образец № 1 / образец № 2	руб /кг	108,63 / 117,80
Капитальные затраты	тыс.руб	3069,18
Численность персонала	чел.	18
Фонд оплаты труда	тыс.руб	3466,60
Прибыль	тыс.руб	12035,32
Налог на прибыль	тыс.руб	2407,06
Чистая прибыль	тыс.руб	9628,26
Рентабельность	%	45,71
Срок окупаемости	лет	0,32

В результате расчета экономической эффективности внедрения в производство соуса молочного с гуараном установлено, что прибыль составила 9628,26 тыс. руб. при годовой производственной мощности 677,76 т.

Закключение. Таким образом, проведенные расчеты экономической эффективности внедрения в производство соуса молочного с гуараном подтвердили, что данная разработка является перспективной не только с точки зрения получения прибыли, но и позволяет создать новые продукты питания для всех слоев населения.

Библиографический список:

1. Быковская, Е. И. Обоснование использования пищевых волокон при разработке молочных пищевых продуктов функционального питания / Е. И. Быковская // Проблемы конкурентоспособности потребительских товаров и продуктов питания: сборник научных статей 3-й Международной научно-практической конференции, Курск, 09 апреля 2021 года. – Курск: Юго-Западный государственный университет, 2021. – С. 98-101. <https://elibrary.ru/item.asp?id=45730855> (дата обращения: 10.02.2023). – Режим доступа: Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU.
2. Курчаева, Е. Е. Использование пищевых волокон в составе пищевых систем на мясной основе / Е. Е. Курчаева, Я. А. Попова // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. – 2021. – № 1(16). – С. 36-46. <https://elibrary.ru/item.asp?id=45836749>(дата обращения: 10.02.2023). – Режим доступа: Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU.
3. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания / Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2013. – 808 с.
4. Гегечкори, О.Н. Экономическое обоснование эффективности проектов в пищевой промышленности / О.Н. Гегечкори – Калининград: КГТУ, 2009. – 33 с.
5. Создание технологии соуса молочного с добавлением полисахаридов / А.С. Хамитова, К.Е. Белоглазова, Г.Е. Рысмухамбетова [и др.] // АПК России: образование, наука, производство. сборник статей II Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. Пенза. – 2021. – С. 174-177. <https://elibrary.ru/item.asp?id=46694621>. (дата обращения: 10.02.2023). – Режим доступа: Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU.

ECONOMIC EVALUATION OF THE EFFECTIVENESS OF THE INTRODUCTION OF MILK SAUCE WITH GUARAN

Khamitova A.S.

***Keywords:** Milk, economic indicators, polysaccharides, guaran, milk sauce*

The paper considers the issue of calculating the economic efficiency of the introduction of milk sauce with guarana. It is established that the profit will amount to 9628.26 thousand rubles. with an annual production capacity of 677.76 tons.