

«БОЛЬШИЕ ВЫЗОВЫ» ИННОВАЦИОННЫЙ ПОДХОД К ПРОИЗВОДСТВУ ТУШЕНКИ ИЗ ЖЕРЕБЯТИНЫ



Выполнил:	Бурцева Алина и Петрова Каролина
Учебное заведение:	МОБУ "Хатасская СОШ имени П.Н. и Н.Е. Самсоновых"
Руководитель:	Матвеев Николай Афанасьевич, Васильева Диана Дмитриевна
Эл. адрес, контакты:	Fopkide@mail.ru, +7 965 995 55-88

АКТУАЛЬНОСТЬ:

Сохранить мясо «Жеребятины» путем консервации продукта в реторт пакетах . Пакет является очень легким, транспортабельным, мало занимает места, легко открывается и легкость производства. Практическое значение для мясной промышленности.

ЦЕЛЬ:

- провести апробацию консервации мяса «Жеребятины» Реторт-пакетах
- Получить прибыль от продажи тушенки

ЗАДАЧИ:

- Изучить литературу по консервации;
- Методы производства консервации в домашних условиях;
- Рецептура консервации мяса говядины и жеребятины;
- Апробировать различные типы пленок и реторт-пакеты.
- Рассчитать экономическую эффективность проекта и найти точку безубыточности.
- Объект и методы исследования были взяты мясо жеребятины якутской породы и реторт -пакеты.

В работе использовались общепринятые методы консервации.

РЕТОРТ-ПАКЕТ

3-х слойный реторт-пакет



Герметичность



Прочный материал



Термостабильность



ретортный
полипропилен

алюминиевая
фольга / нейлон

полиэстер



Снижение расходов
на транспортировку



Простота открывания



Возможность утилизации



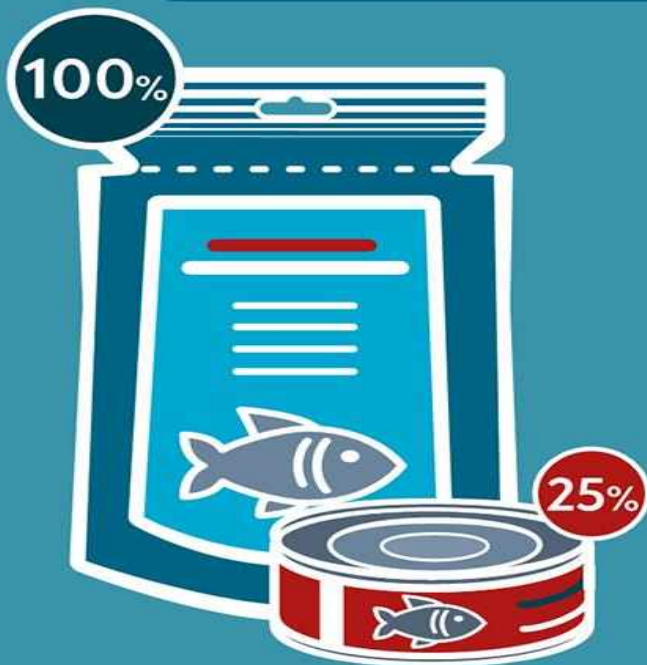
Сохранение вкусовых качеств



МАРКЕТИНГОВОЕ ПРЕИМУЩЕСТВО РЕТОРТ-ПАКЕТА

СООТНОШЕНИЕ ИНФОРМАЦИОННЫХ ПЛОЩАДЕЙ БАНКИ И РЕТОРТ-ПАКЕТА

ВИДИМАЯ ПЛОЩАДЬ РЕТОРТ-ПАКЕТА БОЛЬШЕ ВИДИМОЙ ПЛОЩАДИ БАНКИ В **4 РАЗА**



- III ПРОДУКТ В РЕТОРТ-ПАКЕТЕ БОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНО ЗАНИМАЕТ ПОЛОЧНОЕ ПРОСТРАНСТВО
- III ЧЁТКОЕ ИЗОБРАЖЕНИЕ И РАЗБОРЧИВЫЙ ТЕКСТ — ЛЁГКОЕ ВОСПРИЯТИЕ ТОВАРА НА ПОЛКЕ
- III РЕТОРТ-ПАКЕТ МОЖНО РАЗМЕСТИТЬ НА ВЕРТИКАЛЬНЫХ СТОЙКАХ



УДОБНОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ ИНФОРМАЦИОННЫХ БЛОКОВ ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЯ



БЕЗОПАСНЫЙ И ЛЁГКИЙ СПОСОБ УПОТРЕБЛЕНИЯ ПРОДУКТА

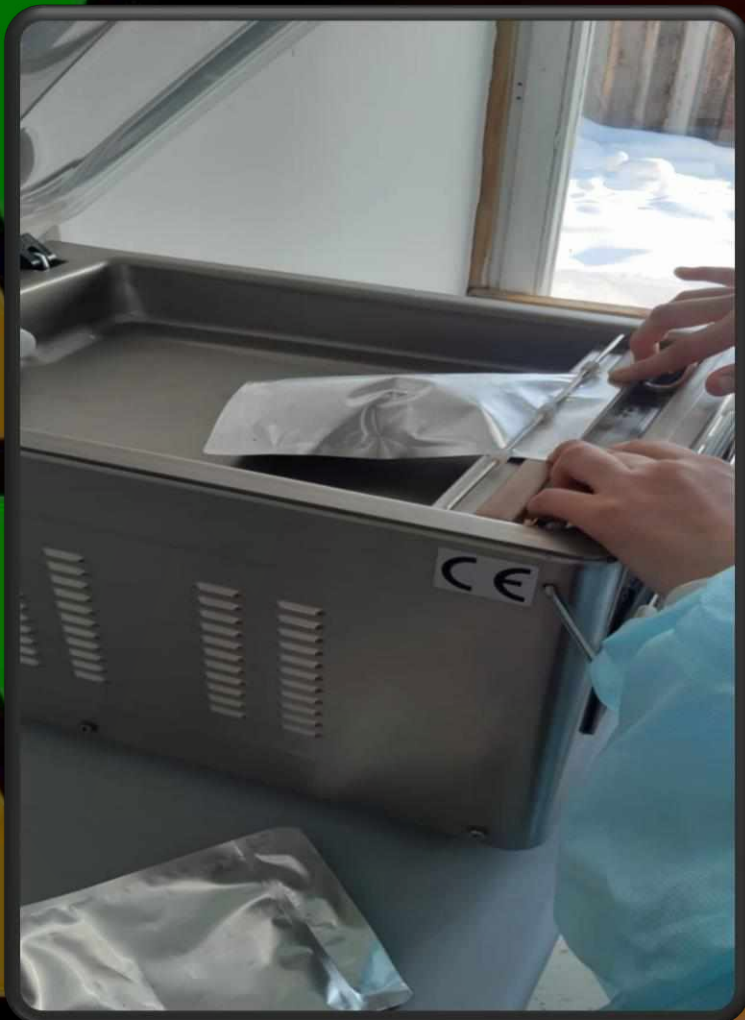


СОВРЕМЕННЫЙ ТОВАРНЫЙ ВИД

За счёт меньшего времени температурного воздействия в продукте сохраняется больше полезных веществ и витаминов. Продукт становится более вкусным, сохраняя натуральный вид.

ИСТОЧНИКИ СТАРТОВОГО КАПИТАЛА

От реализации продукции	172 000 руб
Вложение СХПК «Хатасская школа агробизнеса»	78 000 руб
Срок реализации проекта	1 год
Количество сотрудников	Научный руководитель – технолог: Матвеев Николай Афанасьевич и ученицы 9г Бурцева Алина и Петрова Каролина
Срок окупаемости проекта	9 месяцев





ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН

Финансовый расчет 1-й год													
Показатель	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
Количество реальных продаж	50	100	169	216	258	298	321	352	381	410	452	494	503
Средний за 1 упаковку	300р.	300р.	300р.	300р.	300р.	300р.	300р.	300р.	300р.	300р.	300р.	300р.	300р.
Выручка	15000р.	30 000р.	50 700р.	64 800р.	77 252р.	89 270р.	96 288р.	105 526р.	114 379р.	122 863р.	135 494р.	148 086р.	150 978р.
Зарплата	0р.	0р.	3 000р.	3 000р.	3 000р.	4 000р.	4 000р.	4 000р.	5 000р.	5 000р.	5 000р.	8 000р.	8 000р.
Себестоимость тушенки за 1 упаковку	109р.	109р.	109р.	109р.	109р.	109р.	109р.	109р.	109р.	109р.	109р.	109р.	109р.
мясо жеребятины 300гр	100р.	100р.	100р.	100р.	100р.	100р.	100р.	100р.	100р.	100р.	100р.	100р.	100р.
перец черный молотый 2,5гр	2,00	2р.	2р.	2р.	2р.	2р.	2р.	2р.	2р.	2р.	2р.	2р.	2р.
соль пищевая 2,5гр	1,00	1р.	1р.	1р.	1р.	1р.	1р.	1р.	1р.	1р.	1р.	1р.	1р.
лавровый лист 1шт	1,00	1р.	1р.	1р.	1р.	1р.	1р.	1р.	1р.	1р.	1р.	1р.	1р.
желатин 2,5 гр	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50
реторт пакет 1шт	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50
Сумма	5 450,00	10 900,00	18 439,17	23 511,45	28 068,10	32 434,89	34 984,72	38 341,19	41 557,81	44 640,40	49 229,55	53 804,61	54 855,46
Электроэнергия	1 200р.	1 200р.	1 200р.	1 200р.	1 200р.	1 200р.	1 200р.	1 200р.	1 200р.	1 200р.	1 200р.	1 200р.	1 200р.
Оплата за тепло (газ)	300р.	300р.	300р.	300р.	300р.	300р.	300р.	300р.	300р.	300р.	300р.	300р.	3 300р.
Реклама, наклейки	100р.	100р.	169р.	216р.	258р.	298р.	321р.	352р.	381р.	410р.	452р.	494р.	503р.
Непредвиденные расходы	218р.	382р.	700р.	853р.	991р.	1 154р.	1 231р.	1 332р.	1 460р.	1 553р.	1 692р.	1 920р.	2 042р.
Расходы	7 486р.	13 100р.	24 026р.	29 299р.	34 035р.	39 604р.	42 254р.	45 743р.	50 117р.	53 321р.	58 091р.	65 937р.	70 119р.
Чистая прибыль	7514р.	16 900р.	26 674р.	35 501р.	43 217р.	49 666р.	54 034р.	59 783р.	64 263р.	69 543р.	77 403р.	82 149р.	80 859р.

ОБЪЕМ ПРОДАЖ (ЗА 2020 ГОД)

1 квартал	10 шт	3000 руб
2 квартал	116 шт	34800 руб
3 квартал	249 шт	74700 руб
4 квартал	230 шт	69000 руб
Итого за 2020 год	605 шт	181500 руб

ПЛАНЫ НА 2021 ГОД

1 квартал	375 шт	112500 руб
2 квартал	375 шт	112500 руб
3 квартал	375 шт	112500 руб
4 квартал	375 шт	112500 руб
Итого за 2021 год	1500 шт	450000 руб

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Изучив литературу и методику о консервировании и хранении мяса, провели эксперимент в реторт пакетах при домашних условиях. И пришли к выводу, что можно приготовить в домашних условиях тушенку в реторт пакетах. Оказывается таким методом можно решить остро стоящую задачу в нашей республике о сохранении национального продукта «Жеребятины» т.к мясо этого вида животного имеет очень короткий срок хранения. В весеннее время когда температура воздуха достигает -20°C мясо начинает окисляться. Окисляется из-за содержания в жировой прослойке в нем Омега 3 и 5. При окислении теряется вкусовые качества, и внешний вид покрывается белой пленкой. При консервации вкусовые качества жеребятины не теряется.

При расчете показателя эффективности мы видим, что данный проект окупает себя полностью на 9 месяце работы, и начинаем получать чистую прибыль.

ВЫВОД

Мясо - жеребятина - один из важнейших продуктов питания, обладающий прекрасными кулинарными качествами. Оно легко комбинируется с различными продуктами - овощами, крупами, макаронными изделиями, приготовляемыми в виде гарниров. Содержание белков в мясе колеблется от 14,2 до 20,7%, наряду с полноценными белками оно содержит жир и так называемые экстрактивные вещества, которые почти не имеют питательной ценности, но служат сильными возбудителями отделения пищеварительных соков и благодаря этому способствуют лучшему усвоению пищи; из витаминов в наибольшем количестве представлены витамины группы В, К, Е, РР и др. Вес мяса при тушении уменьшается в среднем на 40%, преимущественно за счет выделяемой свертывающимися белками воды. Из 1 кг сырого мяса получается около 600 г тушеного. Питательная ценность мяса при тушении практически не уменьшается, так как самая ценная составная часть его - белки - сохраняется в нем почти полностью.