

Kobilova .Nilufar KXudoyshukurovna

Karshi Engineering and Economic Institute, Associate Professor of the Department
of Food Technology

Muhammaddaminova Durdona Bakhromovna

Student of Food technology 168-21 group

Kurbanov Shahboz Sherzodich

Student of Food technology 168-21 group

CALCULATION OF ECONOMIC EFFICIENCY FROM THE USE OF SEMI-SKIMMED FLAXSEED FLOUR IN THE PRODUCTION OF SHIRMAY-NON FLATBREADS

The optimal composition and dosage of ML in the recipe for sweet flatbreads such as Shirmay - non has been established. Thus, the inclusion of 5.0% ML by weight of flour in the recipe will reduce the consumption of flour to 4.5% and fat to 14.0%.

Кобилова Нилуфар Худойшукуровна

Доцент кафедры пищевых технологий Каршинского инженерно-
экономического института

Мухаммаддаминова Дурдона Бахромовна

Студентка группы 168-21 пищевой технологии

Курбанов Шахбоз Шерзодич

Студентка группы 168-21 пищевой технологии

РАСЧЁТ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ОТ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПОЛУОБЕЗЖИРЕННОЙ ЛЬНЯНОЙ МУКИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ЛЕПЁШЕК ШИРМАЙ – НОН

Для производства хлебобулочных изделий, в нашем случае простых и сдобных узбекских лепёшек, применяли отсортированные от полноценных и не используемые в непосредственной продаже плоды шиповника и семена арахиса (деформированные, дроблённые и др.), а также частично обезжиренные семена льна (жмых). Данное сырьё, в основном, применяется для кормления животных и птицы или просто утилизируется, не смотря на его высокую пищевую ценность. Следовательно, себестоимость данной продукции значительно ниже, чем у полноценного и используемого для продажи или дальнейшей переработки (мука, масло, БАДы и др.) сырья.

В таблице 1 приведены рецептуры прототипа и опытного варианта (с заменой в унифицированной рецептуре 4,5 кг муки и 0,5 кг жира МЛ) лепёшек Ширмай - нон из муки пшеничной I-го сорта.

Таблица 1 – Расход сырья на 1 тонну узбекских лепешек Ширмай – нон

Сырьё	Цена 1,0 кг сырья, сум	Расход сырья на 1т продукции, кг	
		Контроль	Опыт
Мука пшеничная I сорт	5120	806,45	770,16
Дрожжи хлебопекарные	30000	12,10	11,55
Соль поваренная пищевая	1000	8,07	6,16
Сахар - песок	9000	40,32	38,51
Жир бараний	35000	28,23	23,11
Масло хлопковое на смазку	5500	1,21	1,15
МЛ	3000	-	40,00
<i>Итого</i>	-	896,38	890,64
Выход, %	-	124,0	125,0

Таблица 2 - Калькуляция по контрольной рецептуре на 1 тонну узбекских лепёшек Ширмай – нон с использованием льняной муки (сум)

Наименование статей	Расход	Цена, сум	Стоимость, сум
Мука пшеничная I сорт	806,45	5120	4 129 024,0
Дрожжи хлебопекарные	12,10	30000	363 000,0
Соль поваренная пищевая	8,07	1000	8 070,0
Сахар - песок	40,32	9000	362 880,0
Жир бараний	28,23	35000	988 050,0
Масло хлопковое на смазку	1,21	5500	6.655,0
Материальные затраты - всего	-	-	5 857 679,0
Газ, куб. м	813,0	660,0	536 580,0
Электроэнергия, кВт	725,0	495,0	358 875,0
Вода, куб. м	512,5	460,0	235 750,0
Заработная плата рабочих	-	-	630 000,0
Единый социальный платеж	-	-	157 500,0
Амортизация оборудования	-	-	162 000,0
Цеховая себестоимость	-	-	7 938 384,0
Транспортные расходы	-	-	150 000,0
Прочие расходы производственного характера	-	-	250 000,0
Полная себестоимость	-	-	8 338 384,0
Необходимая масса прибыли	-	-	3 335 353,6
Отпускная цена предприятия	-	-	11 673 737,6

Определяем размер расходов:

Мука – 806,45кг * 5120 = 4 129 024,0 сум.

Дрожжи – $12,10 * 30000 = 363\,000,0$ сум.

Соль - $8,07 * 1000 = 8\,070,0$ сум.

Сахар – песок - $40,32 * 9000 = 362\,880,0$ сум.

Жир бараний - $28,23 * 35000 = 988\,050,0$ сум.

Масло хлопковое на смазку - $1,21 * 5500 = 6.655,0$ сум.

Материальные затраты всего – $5\,857\,679,0$ сум.

Отпускная цена 1 кг контрольного образца узбекских лепешек Оби - нон предприятия составляет $11\,673,74$ сумов, а 1 изделия массой $0,3$ кг –

$11\,673,74 * 0,3 = 3\,502,12 \approx 3503$ сум.

Таблица 3 - Калькуляция на 1 тонну по опытной рецептуре узбекских лепешек Ширмай – нон с использованием льняной муки

Наименование статей	Расход	Цена, сум	Стоимость, сум
Мука пшеничная I сорт	770,16	5120	3 942 400,0
Дрожжи хлебопекарные	11,55	30000	346 500,0
Соль поваренная пищевая	6,16	1000	6 160,0
Сахар - песок	38,51	9000	346 590,0
Жир бараний	23,11	35000	808 850,0

Продолжение таблицы 4.17

Масло хлопковое на смазку	1,15	5500	6 325,0
МЛ	40,00	3000	120 000,0
Материальные затраты - всего	-	-	5 576 825,0
Газ, куб. м	813,0	660,0	536 580,0
Электроэнергия, кВт	725,0	495,0	358 875,0
Вода, куб. м	512,5	460,0	235 750,0

Заработная плата рабочих	-	-	630 000,0
Единый социальный платеж	-	-	157 500,0
Амортизация оборудования	-	-	162 000,0
Цеховая себестоимость	-	-	7 657 530,0
Транспортные расходы	-	-	150 000,0
Прочие расходы производственного характера	-	-	250 000,0
Полная себестоимость	-	-	8 057 530,0
Необходимая масса прибыли	-	-	3 384 162,6
Отпускная цена предприятия	-	-	11 441 692, 6

Отпускная цена 1 кг опытного образца лепёшек с использованием льняной муки предприятия составляет 11441,69 сумов, а 1 изделия массой 0,3 кг – $11441,69 * 0,3 = 3432,5$ сум.

Снижение цены по сравнению с контрольным образцом составляет:

$$3432,5 - 3503 = - 70,50 \text{ сумов с 1-ой лепёшки.}$$

Из данных таблицы 4 видно, что от использования льняной муки в производстве лепёшек Ширмай – нон наблюдается снижение величины материальных затрат на производство 1 тонны лепешек, увеличение прибыли и рентабельности продукции на 2,0 %, снижение отпускной цены на 1 лепешку на 70,5 сум.

Таблица 4 - Эффективность от снижения материальных затрат по контрольной и опытной рецептурам узбекских лепешек Ширмай – нон с использованием льняной муки (сум)

Показатели	Контроль	Опытный образец	
		значение	изменение
Материальные затраты	5 857 679,0	5 576 825,0	- 280 854,0

Прибыль	3 335 353,6	3 384 162,6	+ 48 809,0
Рентабельность материальных затрат, %	56,94	60,68	+3,74
Рентабельность продукции, %	40,0	42,0	+2,0
Отпускная цена за 1 лепешку массой 0,3 кг	3503,0	3432,5	- 70,50

Установлен оптимальный состав и дозировка МЛ в рецептуре сдобных лепёшек типа Ширмай – нон. Так включение в рецептуру 5,0% МЛ к массе муки позволит снизить расход муки до 4,5% и жира – до 14,0 %.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Шлеленко Л.А. Современный ассортимент хлебобулочных изделий для профилактического и лечебного питания /Л.А. Шлеленко //Хлебопечение России. 2004. - №2. - С.17.
2. N.Kobilova, R,Adizov, K.Madjdov. Improvement of quality and indicators wheat mixing amaranta flour . Austrian Journal of Technical and Natural Sciences, 2020.
3. Qobilova N.X, Do'stqobilova M. S. (2023). Suli donining morfologik xususiyatlari, kimyoviy tarkibi va ozuqaviy qiymat ko'rsatgichlarining tasniflanishi. ОБРАЗОВАНИЕ НАУКА И ИННОВАЦИОННЫЕ ИДЕИ В МИРЕ, 18(8), 127–128
4. Дробот В.И. Повышение качества хлебобулочных изделий/ В.И Дробот// Киев: Техника.1984. – 191.С.
5. Дробот В.И. Использование нетрадиционного сырья в хлебопекарной промышленности./ Дробот В.И. // Киев: Урожай. 1988. 152 С.
6. Кобилова Н.Х. Влияние льняной муки на реологические свойства пшеничного тесто и качества хлеба/Н.Х.Кобилова, Р.Т.Адизов, К.Х.Мажидов // Экономика и социум. – 2020. - №9 (76). - С.219-225.