

Kobilova .Nilufar KXudoyshukurovna.-

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

CALCULATION OF ECONOMIC EFFICIENCY FROM THE USE OF ROSEHIP POWDER IN THE PRODUCTION OF OBI-NON FLATBREAD

A preliminary analysis of the chemical composition of rose hip powder (RH) showed that this additive can have a positive effect on the properties of semi-finished flour products and the quality of the finished product. When preparing simple flatbreads from 1st grade wheat flour using the proposed technology, that is, using PS, the enterprise's profit increases by 34,380.6 soums per 1 ton of product, product profitability increases by 2.01%.

Кобилова Нилуфар Худойшукуровна

Доцент кафедры пищевых технологий Каршинского инженерно-
экономического института

РАСЧЁТ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ОТ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПОРОШКА ШИПОВНИКА В ПРОИЗВОДСТВЕ ЛЕПЁШЕК ОБИ – НОН

Предварительный анализ химического состава порошка из плодов шиповника (ПШ) показал, что данная добавка способна оказывать положительное влияние на свойства мучных полуфабрикатов и качество готовой продукции. При приготовлении простых лепёшек из муки пшеничной 1 сорта по предлагаемой технологии, то есть с использованием ПШ прибыль предприятия увеличивается на 34380,6 сумов на 1 тонну продукции, рентабельность продукции повышается на 2,01%.

В таблице 1 приведены рецептуры прототипа и опытного варианта (с заменой в унифицированной рецептуре 5,0 кг муки ПШ) лепешек Оби - нон из муки пшеничной I-го сорта.

Таблица 1– Расход сырья на 1 тонну узбекских лепешек Оби - нон

Сырьё	Цена 1,0 кг сырья, сум	Расход сырья на 1т продукции, кг	
		Контроль	Опыт
Мука пшеничная I сорт	5120	833,33	778,70
Дрожжи хлебопекарные	30000	12,50	11,68
Соль поваренная пищевая	1000	12,50	11,68
Масло хлопковое на смазку	5500	1,25	1,17
ПШ	2500	-	41,67
<i>Итого</i>	-	859,58	844,90
Выход, %	-	120,0	122,0

Таблица 2 - Калькуляция по контрольной рецептуре на 1 тонну узбекских лепешек Оби – нон (в суммах)

Наименование статей	Расход	Цена, сум	Стоимость, сум
Мука пшеничная I сорт	833,33	5120	4 266 649,6
Дрожжи хлебопекарные	12,50	30000	375 000,0
Соль поваренная пищевая	12,50	1000	12500,0
Масло хлопковое на смазку	1,25	5500	6 875,0
Материальные затраты - всего			4 661 024,6
Газ, куб. м	513,0	660,0	338 580,0
Электроэнергия, кВт	625,0	495,0	309 375,0
Вода, куб. м	412,5	460,0	189 750,0
Заработная плата рабочих	-	-	230 000,0
Единый социальный платеж	-	-	57 500,0

Амортизация оборудования	-	-	62 000,0
Цеховая себестоимость	-	-	5 848 229,6
Транспортные расходы	-	-	50 000,0
Прочие расходы производственного характера	-	-	50 000,0
Полная себестоимость	-	-	5 948 229,6
Необходимая масса прибыли	-	-	2 379 291,8
Отпускная цена предприятия	-	-	8 327 521,4

Определяем размеры расходов:

Мука – 833,33 кг * 5120 = 4 266 649,6 сум

Дрожжи – 12,50 * 30000 = 375 000,0 сум

Соль - 12,50 * 1000 = 12500 сум

Материальные затраты - всего :

4 266 649,6 +12 500+375 000,0+6 875,0 = 4 661 024,6 сум.

Отпускная цена 1 кг контрольного образца узбекских лепешек Оби - нон предприятия составляет 8 327, 521 сум, а одного изделия массой 0,3 кг – 8 327, 521* 0,3 =2498,26 ≈ 2500 сум.

Аналогично производили расчёты и опытных образцов продукции.

Таблица 3 - Калькуляция на 1 тонну по опытной рецептуре узбекских лепешек Оби - нон

Наименование статей	Расход	Цена, сум	Стоимость, сум
Мука пшеничная I сорт	778,70	5120	3 986 944,0
Дрожжи хлебопекарные	11,68	30000	350 400,0
Соль поваренная пищевая	11,68	1000	11 680,0
Масло хлопковое на смазку	1,17	5500	6 435,0
ПШ	41,67	2500	104 175,0
Материальные затраты - всего	-	-	4 459 634,0
Газ, куб. м	513,0	660,0	338 580,0

Электроэнергия, кВт	625,0	495,0	309 375,0
Вода, куб. м	412,5	460,0	189 750,0
Заработная плата рабочих	-	-	230 000,0
Единый социальный платеж	-	-	57 500,0
Амортизация оборудования	-	-	62 000,0
Цеховая себестоимость	-	-	5 646 839,0
Транспортные расходы	-	-	50 000,0
Прочие расходы производственного характера	-	-	50 000,0
Полная себестоимость	-	-	5 746 839,0
Необходимая масса прибыли			2 413 672,4
Отпускная цена предприятия			8 160 511,4

Отпускная цена 1 кг опытного образца лепешек предприятия составляет 8 160,5 сумов, а одного изделия массой 0,3 кг – $8\,160,5 * 0,3 = 2448$ сум.

Снижение цены по сравнению с контрольным образцом составляет 52 сума с одной лепешки.

Таблица 4 - Эффективность от снижения материальных затрат по контрольной и опытной рецептурам узбекских лепешек Оби - нон на 1 тонну продукции (сум)

Показатели	Контроль	Опытный образец	
		значение	$\pm\Delta$
Материальные затраты	4 661 024,6	4 459 634,0	- 201 390,6
Прибыль	2 379 291,8	2 413 672,4	+ 34380,6
Рентабельность материальных затрат, %	51,05	54,12	+ 3,07
Рентабельность продукции, %	39,99	42,0	+ 2,01
Отпускная цена за 1 изделия массой 0,3 кг	2500	2448	- 52

Из данных таблицы 4 видно, что от использования порошка шиповника (ПШ) в производстве лепёшек Оби – нон приводит к снижению величины материальных затрат, увеличение прибыли и рентабельности продукции, снижение отпускной цены на 1 лепешку.

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. Suvanova F., Qobilova N., Tuxtamishova G. IMPROVEMENT OF SOLVENT RECOVERY TECHNOLOGY IN OIL EXTRACTION PRODUCTION //Science and innovation. – 2023. – Т. 2. – №. А1. – С. 209-212
3. N.Kobilova, R,Adizov, K.Madjdov. Improvement of quality and indicators wheat mixing amaranta flour . Austrian Journal of Technical and Natural Sciences, 2020.
4. 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
5. Дробот В.И. Повышение качества хлебобулочных изделий/ В.И Дробот// Киев: Техника.1984. – 191.С.
6. Дробот В.И. Использование нетрадиционного сырья в хлебопекарной промышленности./ Дробот В.И. // Киев: Урожай. 1988. 152 С.
7. 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.