

ПОТЕРИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ФАСОВАННОГО ХЛЕБА

Войскович Ю.А., Мачихина Е.М.

**Научный руководитель – Тихонович Е.Ф., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилёв, Республика Беларусь**

Упакованный хлеб является выгодной продукцией, как для потребителя, так и для производителя. Использование упаковки позволяет исключить загрязнение изделия при перевозке и хранении. Упаковка изделий позволяет продлить срок их годности, а также является средством донесения до покупателей нужной информации посредством маркировки. Для упаковывания хлеба используют разнообразные виды современной упаковки из полимерных материалов – пакеты, термоусадочную пленку, пакеты с клипсой и др. Хлеб упаковывается целым, нарезанным на половинки и на ломти. В последние годы на хлебопекарных предприятиях Республики Беларусь производство фасованной продукции значительно увеличилось. На ряде хлебозаводов количество фасованного хлеба, упакованного в различном виде в разную упаковку, составляет более 60 %, а на некоторых предприятиях достигает 100 %.

Для фасованных хлебобулочных изделий одним из основных показателей является содержимое упаковочной единицы. При изготовлении фасованных хлебобулочных изделий получить значение содержимого упаковочной единицы, равное номинальной массе, очень сложно. В большинстве случаев фасованный хлеб имеет некоторые отклонения в значении содержимого упаковочной единицы от номинального. Причиной этого могут быть неточности в работе упаковочного оборудования, свойства упаковываемого хлеба, человеческий фактор. При этом отклонения в меньшую сторону от номинальной массы строго регламентируются на государственном уровне, а в сторону увеличения - не ограничиваются. В условиях производства, когда хлебобулочные изделия изготавливаются партиями, от величины показателя содержимого упаковочной единицы, а именно от его возможных отрицательных отклонений упаковочных единиц, зависит приемка партии продукции. Поэтому на предприятии для того, чтобы партия хлебобулочных изделий по показателю содержимого упаковочной единицы была гарантированно принята, несколько завышают его величину, что приводит к возникновению потерь от неточности массы.

При производстве фасованного хлеба в том случае, когда он упаковывается нарезанным на половинки или ломти, при резке и упаковке образуется крошка. Это также обуславливает возникновению соответствующих потерь.

Потери от неточности массы и потери в виде крошки при производстве фасованного хлеба приводят к несоответствию фактического выхода плановому (особенно в случае хлеба, нарезанного на ломти) и, как следствие, увеличению расхода сырья на такую продукцию. На предприятиях, где количество производимого фасованного хлеба велико, это в целом приводит к значительному перерасходу сырья. В действующих нормах выхода на хлебобулочные изделия и порядке его установления потери от неточности массы и потери в виде крошки при резке и фасовке хлеба не учитываются. Поэтому целесообразно устанавливать значения этих потерь и учитывать их при расчете выхода фасованного хлеба наряду с другими видами потерь и технологическими затратами.