

ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЯГОД ИРГИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПАСТИЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Е.В. Мельникова

ФГБОУ ВО Красноярский государственный аграрный университет,
г. Красноярск, Россия
e-mail: mev131981@mail.ru

Аннотация. В работе представлена экономическая эффективность использования регионального ягодного сырья в производстве сахаристых кондитерских изделий, на примере ирги обыкновенной (*Amelanchier Medik*). Рассмотрен химический состав и ареал произрастания. Представлен сравнительный калькуляционный расчет себестоимости и рентабельности производства пастильных изделий на основе пюре из ягод ирги.

Ключевые слова: экономическая эффективность, рентабельность, ягоды ирги, пастила, ареал произрастания, пюре из ягод ирги.

ECONOMIC EFFICIENCY OF USING SERVICEBERRIES IN THE PRODUCTION OF PASTILE PRODUCTS

E.V. Melnikova

FSBEI HE Krasnoyarsk State Agrarian University,
Krasnoyarsk, Russia
e-mail: mev131981@mail.ru

Abstract. The paper presents the economic efficiency of using regional berry raw materials in the production of sugary confectionery products, using the example of the common serviceberry (*Amelanchier Medik*). The chemical composition and growth area are considered. A comparative calculation of the cost and profitability of the production of pastille products based on puree from serviceberry berries is presented.

Keywords: economic efficiency, profitability, serviceberry berries, marshmallow, growing area, serviceberry berry puree.

Кондитерская промышленность сегодня развивается в условиях рыночной экономики. При разработке новых видов кондитерских изделий необходимо учитывать спрос и насыщенность рынка региональным сырьем. Из широкого разнообразия регионального ягодного сырья можно отметить плоды ирги (ягоды) кустарника *Amelanchier Medik*.

В ягодах ирги содержится до 0,7% сахара и 0,9% органических кислот, 12,5 мг% витамина С, действие которого усиливают антоцианы (синие пигменты) и катехины (дубильные вещества).

Ирга обыкновенная (*Amelanchier Medik*), относится по своим ботаническим признакам к семейству розоцветных – (*Rosaceae.L*), подсемейству яблоневых, или, как её иногда называют, в простонародье «Коринка», которая

представляет собой крупный многоствольный ягодный кустарник высотой до 3 и более метров [1,2].

На территории Сибирского федерального округа (СФО) рисунок 1, произрастает около 18 видов ирги, из которых выделяют три, наиболее распространённых, отличающихся хозяйственными признаками и биологическими особенностями: «Ольхолистная», «Канадская» и «Кроваво-красная» [3,4].



Рисунок 1 – Ареал произрастания *Amelanchier Medik*

В данной работе рассматривается экономическая эффективность производства сахаристых кондитерских изделий с использованием пюре из ягод ирги, в зависимости от расхода сырья, и тароупаковочных материалов на 1 тонну готовой продукции.

В таблице 1 представлена сравнительная калькуляция для 1 т клеевой пастилы «Ванильная» и 1 т клеевой пастилы с пюре ягод ирги [5].

Таблица 1 – Сравнительная калькуляция пастилы «Ванильная» и пастилы с пюре из ягод ирги

Наименование показателя	Норма расхода на 1 т изделий, кг		Стоимость 1 кг сырья, руб.	Затраты на производство 1 т пастилы	
	«Ванильная»	С пюре из ягод ирги		«Ванильная»	с пюре из ягод ирги
1	2	3	4	5	6
1. Основное сырье:					
Сахар	686,9	686,9	38,40	23629,36	23629,36
Патока	107,8	107,8	45,90	4948,02	4948,02
Пюре яблочное	611,0	244,0	65,00	39715,00	15860,00
Белок яичный	23,3	23,3	75,00	1747,5	1747,5
Агар	6,0	6,0	350,00	2100,00	2100,00
Сахарная пудра	46,0	46,0	30,00	1380,00	1380,00
Кислота лимонная	6,0	6,0	85,30	511,8	511,8
Ароматизатор ванильный	0,6	0,6	62,00	37,2	37,2
Пюре из ягод ирги	-	54,7	65,00	-	3555,5
Итого				74068,88	53769,38
2. Вспомогательные материалы					
Бумага подпергаментная ГОСТ 1760-86	5,7	5,7	120,00	684,00	684,00
Художественная крой-коробка	250	250	60,00	15000,00	15000,00
Целлофан ГОСТ 7730-89	12,0	-	45,50	546,00	-

Окончание таблицы 1

1	2	3	4	5	6
Вкладыши, ценники	10,0	10,0	110,00	1100,00	1100,00
Термоусадочная пленка ГОСТ 7730-89	13,3	13,3	55,00	731,5	731,5
Упаковочные этикетки	0,72	0,72	67,00	48,24	48,24
Клей	0,3	0,3	60,00	18,00	18,00
Скотч	0,82	0,82	47,00	38,54	38,54
Гофрокороб № 17	178,5	178,5	75,00	13387,5	13387,5
Итого:	471,34	459,34	71,05	31553,78	31007,78
Всего:	471,34	459,34	161,7	105622,66	84777,16
3.Производственные затраты, 3%				3168,67	2543,31
4.Производственная себестоимость				108791,33	87320,47
5. Коммерческие расходы, 4%				4351,65	3492,81
6. Полная себестоимость				113142,98	90813,28

Полная себестоимость производства пастилы с пюре ягод ирги на 20% ниже, чем у пастилы «Ванильной» (табл. 2).

Таблица 2 – Показатели экономической эффективности пастилы

Наименование показателей	Пастила	
	«Ванильная»	С пюре из ягод ирги
Стоимость 1 т товарной продукции, руб.	138034,43	112608,46
Прибыль от реализации 1 т готовой продукции, руб.	24891,45	27795,18
Рентабельность продукции, %	18	25

Рентабельность пастилы с пюре из ягод ирги составляет 25%. Таким образом, целесообразно и выгодно использовать пюре из ягод ирги при производстве пастильных кондитерских изделий.

Вывод. Экономическая эффективность от использования пюре из ягод ирги в производстве пастилы подтверждается рентабельностью 25%, что дает возможность расширения ассортимента пастильных изделий на основе регионального ягодного сырья.

Литература

1. Аналитический мониторинг влияния минеральных удобрений на формирование урожайности модельного сорта ярового ячменя / А. А. Беляков, Е. В. Мельникова, В. Н. Романов, В. К. Ивченко // Вестник КрасГАУ. – 2018. – № 5(140). – С. 9–15. – EDN YQNUMX.
2. Вигоров, Л. И. Сад лечебных культур. – Свердловск: Средне-Уральское кн. изд-во, 1976. – 172 с.
3. Мельникова, Е. В. Оптимизация технологических параметров производства галет с папоротниковой пастой / Е. В. Мельникова // Вестник КрасГАУ. – 2015. – № 10 (109). – С. 89–98. – EDN ULXCWL.
4. Научное обоснование повышения устойчивости производства и рационального использования продукции Сибирских садов: сборник научных трудов / ВАСХНИЛ. Сиб. Отд-ние. – Новосибирск, 1987. – 168 с.
5. Николаева, М. А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы / М. А. Николаева. – Москва: Из-во «Норма», 1997. – 283 с.