

22-940

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ



НАЦИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ НАУК БЕЛАРУСИ
РУП «НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЙ ЦЕНТР
НАЦИОНАЛЬНОЙ АКАДЕМИИ НАУК БЕЛАРУСИ
ПО ПРОДОВОЛЬСТВУ»

ИНСТРУКЦИЯ

ПО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ УЧЕТУ И НОРМИРОВАНИЮ В ПРОИЗВОДСТВЕ КОНСЕРВИРОВАННОЙ ПРОДУКЦИИ

22-00940

Минск
2021



НАЦИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ НАУК БЕЛАРУСИ

РУП «НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЙ ЦЕНТР
НАЦИОНАЛЬНОЙ АКАДЕМИИ НАУК
БЕЛАРУСИ ПО ПРОДОВОЛЬСТВУ»

ИНСТРУКЦИЯ
по технологическому учету и нормированию
в производстве консервированной продукции

Под общей редакцией З. В. Ловкиса

Минск
2021

УДК 664.8:658.53(083.133)

ББК 36.96

И72

*Инструкции разработаны
РУП «Научно-практический центр
Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»*

Авторы-разработчики:

Л. М. Павловская, Д. А. Сафронова, Л. А. Гапеева

Под общей редакцией заслуженного деятеля науки Республики Беларусь, члена-корреспондента НАН Беларуси, доктора технических наук, профессора *З. В. Ловкиса*

Инструкция по технологическому учету и нормированию
И72 в производстве консервированной продукции / авторы-разработчики: Л.М. Павловская, Д.А. Сафронова, Л.А. Гапеева; под общей ред. З.В. Ловкиса. — Минск: ИВЦ Минфина, 2021. — 84 с.

ISBN 978-985-880-116-8.

В издании приведены основные положения по учету консервированной продукции, разработанные на основе расчетно-аналитических и экспериментальных методов. Описано пооперационное нормирование при производстве фруктовых, овощных и грибных консервов, ферментированных и замороженных овощей и фруктов, приведены формулы и примеры расчетов нормирования расхода сырья, потерь и отходов на технологических операциях. Даны рекомендации по минимизации потерь сырья при производстве консервированной продукции.

Издание рекомендовано для специалистов предприятий консервной отрасли.

УДК 664.8:658.53(083.133)

ББК 36.96

ISBN 978-985-880-116-8

© РУП «Научно-практический центр
Национальной академии наук Беларуси
по продовольствию», 2021

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.....	5
Термины и определения.....	6
1. Общие положения.....	7
2. Методы разработки норм расхода.....	9
3. Основные положения по учету консервированной продукции.....	12
4. Пооперационное нормирование при производстве фруктовых консервов.....	20
4.1. Соки прямого отжима.....	20
4.2. Соки концентрированные.....	23
4.3. Соки восстановленные и нектары.....	24
4.4. Протертые и дробленые консервы.....	25
4.5. Высокосахаристые консервы (варенье, джем, повидло, конфитюр, фруктово-ягодные наполнители).....	26
5. Пооперационное нормирование при производстве овощных и грибных консервов, в том числе специализированного назначения.....	28
5.1. Групповой ассортимент и общие принципы нормирования.....	28
5.2. Специальные требования нормирования при производстве отдельных видов консервов из овощей и (или) грибов.....	32
6. Нормирование при производстве ферментированных овощей и фруктов.....	35
7. Нормирование при производстве замороженных овощей и фруктов.....	37
8. Методология технологического учета нормирования расхода сырья, потерь и отходов на технологических операциях.....	39
9. Рекомендации для минимизации потерь сырья при производстве консервированной продукции.....	52
Приложение 1. Среднеотраслевые нормы потерь фруктового сырья при производстве консервированной продукции.....	56
Приложение 2. Среднеотраслевые нормы потерь овощного сырья при производстве консервированной продукции.....	58
Приложение 3. Среднеотраслевые нормы потерь потребительской упаковки при производстве консервированной продукции.....	61
Приложение 4. Коэффициенты перевода физических банок в условные.....	63
Приложение 5. Ориентировочные значения плотности и относительной плотности соковой продукции.....	64
Приложение 6. Среднеотраслевые нормы потерь при ферментации.....	79
Приложение 7. Ориентировочные нормы потерь замороженных фруктов.....	81