



Що означає баланс маси, алгоритм визначення балансу маси під час простежуваності? Що саме повинно бути встановлено? Як розраховувати масу використаних інгредієнтів, зворотних відходів, напівфабрикату, браку і виходу готового продукту? Як фіксувати відхилення, оскільки готовий продукт має вагу нетто, наприклад 50 г, а враховуючи допустимі мінусові відхилення і відхилення по верхній межі, середня вага нетто готового продукту 53 г. Йдеться про хлібопекарську галузь.



На запитання відповідає

Оксана Петруша

доцент кафедри експертизи харчових продуктів Навчально-наукового інституту харчових технологій Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук



Визначення терміна

Баланс мас – це облік сировини або/та матеріалів, що надходять і виходять із системи (технологічного процесу виробництва харчового продукту), що дозволяє визначити потоки мас напівпродуктів, які могли б бути невідомими або важко вимірними без цього методу.

В харчовій...

Завантажити матеріал можуть лише передплатники системи

Купити