



**Организация
производства шоковой
заморозки**

Объем инвестиций -

5650 тыс.долл.США

**В процессе производства применяется флюидизационные
скороморозильные аппараты – замораживание мелкоштучного
либо измельченного плодовоовощного сырья**

АСМФ


*Обеспечивают самую высокую
(среди воздушных) скорость
замораживания, минимальную
усушку и сохраняет высокое
качество продуктов*

**Конвейер подачи и
сушки продукта**

*После замораживания продукт
сохраняет исходную
рассыпчатую структуру и
прекрасно фасуется.*

Мойка ягод

**Инспекционный
конвейер**



Шоковая заморозка вызывает минимальные изменения питательной ценности продукции, массы и органолептических показателей

- **Использование замороженной продукции снижает затраты труда на предприятиях общепита на 25-30%**
- **Транспортировка замороженной продукции выгоднее, чем перевозка свежих плодов и овощей, так как позволяет на две трети сократить потребность в транспортных средствах**

Замороженные овощи, ягоды, плоды, грибы:

- Очищены (продукт свободен от несъедобных включений)
- По вкусовым качествам не уступают свежей
- Расфасованы, дозированы, порционированы
- Сбланшированы, т.е. время приготовления не более 5-10 мин.



Показатели эффективности проекта указаны при загрузке линии на 83%

- **Среднегодовая выручка - 4160 тыс. долл.США**
- **Чистая прибыль – 1057 тыс.долл.США**
- **Простой срок окупаемости – 3 года**
- **Динамический срок окупаемости – 3,5 года**