

DESCRIEREA TEHNOLOGIEI/PRODUSULUI

caracteristicile tehnice de producere	<p>Pentru producerea produselor de tip snack a fost utilizată linia tehnologică a procesului de extrudare la extruderul cu 2 melci, cu instalațiile (dispozitivele, mecanismele): instalația de plastifiere a extrudatelor; cuptorul termoglayder YCJ, cu emițătoare infraroșii; instalația de injectare a pernuțelor; cântar; instalația de ambalare a produsului.</p> <p>Caracteristicile tehnice de producere: presiunea 20-30 atm., durata prelucrării 10 – 18 sec, temperatura pe zone: I-a zonă –65-68°C; a II-a zonă –140-150 °C; a III-a zonă – 140-165 °C; debitul materiei prime - 19,0 – 20,2 kg/min, fracția masică a umidității produsului finit – 4,8 – 6,6 %.</p> <p>Mostrele experimentale de produse de tip snack au fost ambalate în vase-pet, cu masa netă a produsului finit de 960 g ± 1,5%.</p>
sinecostul tehnologiei/produsului	40,0 lei/kg
Comparația sinecostului cu cel al tehnologiei/produsului existente pe piață	Sinecostul produsului este cu 40% mai mic decât al produselor existente pe piața
volumele optime de producere	Rezultatele implementării proiectului vor permite satisfacerea unui volum de producere pentru piața internă în limitele a 1200 kg per schimb, cât și pentru export în proporție de 85%
efectul economic	Efectul economic preconizat în urma implementării proiectului va fi de 36+38 la sută.