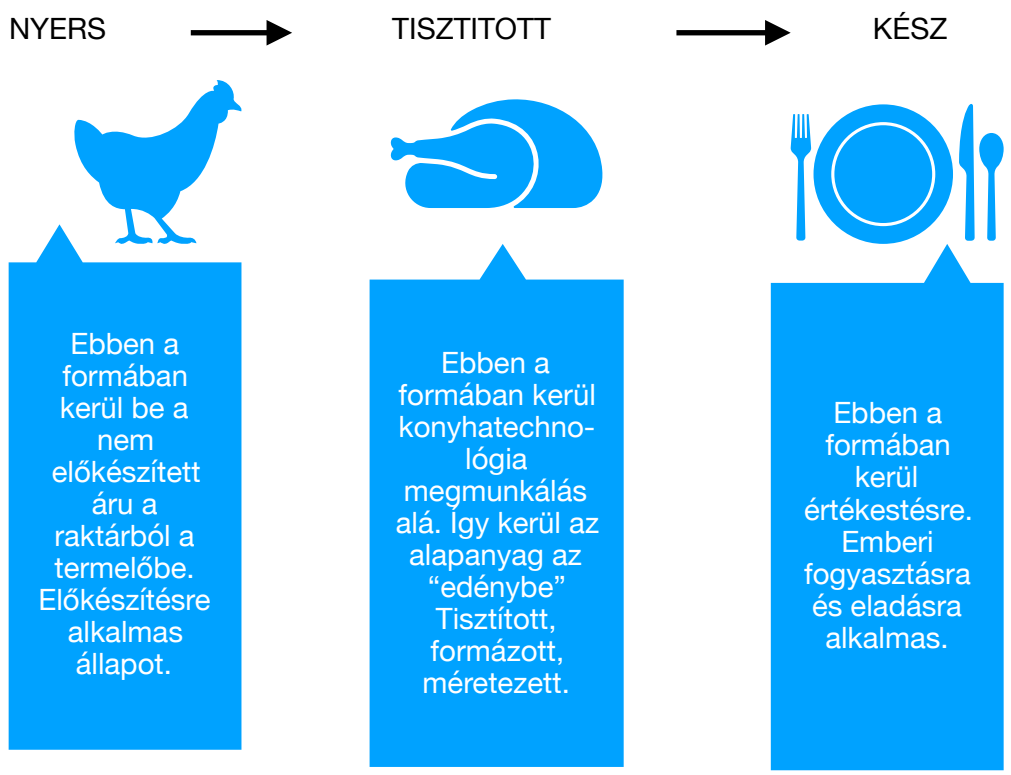
Tömegszámítás

A vendéglátó tevékenység egyik fő jellemzője, hogy iparszerű. Ez azt jelenti, hogy a Termelés folyamata során a nyers, félkész, konyhakész anyagokat emberi fogyasztásra alkalmas állapotba hozzák. Ezen folyamat során a készletek az alakjukat elveszítik, tömegük megváltozik és magas élvezeti értékkel fogyaszthatóvá válik.

A termelés folyamata 3 fázisból áll, ezen folyamatok során az alábbi változások mehetnek végbe.

Termelés részfolyamatai			
	részfolyamat	**súlyveszteség**	**súlynövekedés**
1.	Előkészítés	tisztitás - héj, csuma, magház és emészthetetlen részek	áztatás során történő folyadékfelvétel
2.	Elkészítés	hőközlésből adódó folyadékveszteség	főzés során végbemneő folyadékfelszívás
3.	Befejezés	készentartásból adódó veszteség	nem jellemző

Ezek alapján 3 állapotot különböztetünk meg a termelési folyamattal kapcsolatban.



A feladat logikája az, hogy ismertek a veszteségek, amelyek a részfolyamat során keletkeznek.

A kiinduló tömeget minden esteben 100%-nak tekintjük. Ebből vonjuk le a veszteséget és így kapjuk meg a Maradványértékkel a következő állapot tömegét. Minden lépésnél ezzel a logikával kell számolni.

Mintafeladat:

32 kg sárgarépa kerül feldolgozás alá. Párolt sárgarépát készítenek belőle. A tisztítási veszteség 8 %, a párolási veszteség 14%.

Számítsa ki, tisztitott tömeget és kész tömeget!
Hány adag Párolt sárgarépát lehet értékesíteni, ha 1 adag étlap szerint 12 dkg?

Megoldás:

Tisztítási maradvány = 100 - 8 = 92 %
Párolási maradvány = 100 - 14 = 86 %

Tisztiíott tömeg = 32 x 0,92 = 29, 44 kg
Kész tömeg = 29,44 x 0,86 = 25,32 kg

Eladható mennyiség = 2532 / 12 = 211 adag

Teljes veszteség = Nyers tömeg - Kész tömeg = 32 - 25,32 = 6,68 kg
Teljes veszteség %-ban = Teljes veszteség/ Nyers tömeg x 100 = 6,68 / 32 x 100 = 20,88 %

Séma:

Nyers → **Tisztított** → **Kész**

x Tisztítási maradvány (1.) x Technológia maradvány (2.)

← ←

/Tisztítási maradvány (2.) /Technológiamaradvány (1.)

A zárójelben a műveleti sorrend látható. Ha kész tömeget ismerünk és abból kell visszaszámolni, a műveleti sorrend és a művelet is megváltozik. Szorzás helyett osztással kapjuk meg az előző állapotot.

Számos esetben is látható, hogy nem csupán csökkenhet a tömeg, hanem növekedhet is. Ezt gyakran tapsztalhatjuk a gabonaköreteknél és száraz hüvelyeseknél is.
Ebben az esetben a kiinduló 100%-hoz adjuk hozzá a tömegnövekedés értékét.

Mintapélda:

1,5 kg nyers rizsből Párolt rizst készítünk. Tisztítási veszteség nincs, a súlygyarapodás 180%.
Számítsa ki mennyi lesz a kész tömeg!
Hány adagot lehet értékesíteni, ha egy adag készen 14 dkg.

Technológiai maradvány = 100 + 180 = 280 %
Kész tömeg = 1,5 x 2,8 = 4,2 kg
Eladható adagszám = 4200 / 14 = 30 adag