

干酪系列食品加工技术

【技术简介】

本项目主要涉及快速成熟干酪、常温贮藏干酪食品、新型比萨干酪产品加工关键技术，其中快速成熟干酪成熟期为 1 个月，是常规干酪的 1/3；常温贮藏干酪食品是可以在常温中贮藏、销售，节约冷链成本，产品更符合国人口味；新型比萨干酪产品，加工周期短，没有成熟期和盐水浸泡工艺，品质佳成本低。目前，我国干酪年需求量为 3~5 万吨左右，人均年消费量约为 30 g，其中比萨干酪接近 2 万吨，是主要的消费品种，其次为再制干酪食品。从乳制品总的增长量来看，增长率最快的是干酪，近 3 年其平均增长率达到了 75.91%，超过了乳品总量增长速度的 3 倍。但从干酪进口总值来看，干酪 90%均来自进口。比萨干酪是比萨饼（欧美国家流行的一种快餐食品）的关键配料。2013 年，我国统计共有比萨饼店 8000 多家（仅包括比萨连锁店和专营店），比萨已成为“90 后”最喜爱的快餐之一。随着时代的发展，当比萨饼像大饼、油条一样被中国老百姓接受时，那将是一个庞大的消费数字，因而必将带来干酪发展的黄金时代。干酪是“牛奶中的白金”，是补充营养的最佳食品，随着青少年和儿童对干酪食品口味的适应和喜爱，干酪将迅猛发展。

【效益分析】

利润分析按照年产 1000 吨干酪产品计算，固定资产投资 5000 万元。其中快速成熟干酪 300 吨，的平均生产成本为 3.6 万元/吨，年生产成本为 $3.6 \times 300 = 1080$ 万元，销售价格为 6.0 万元/吨，年销售收入总额 $6.0 \times 300 = 1800$ 万元，毛利润 720 万元；其中常温干酪食品 300 吨，的平均生产成本为 1.8 万元/吨，年生产成本为 $1.8 \times 300 = 540$ 万元，销售价格为 7.0 万元/吨，年销售收入总额 $7.0 \times 300 = 2100$ 万元，毛利润 1560 万元；其中比萨干酪 400 吨，的平均生产成本为 3.7 万元/吨，年生产成本为 $3.7 \times 400 = 1480$ 万元，销售价格为 5.5 万元/吨，年销售收入总额 $5.5 \times 400 = 2200$ 万元，毛利润为 720 元；利润总额为 3000 万元。



比萨干酪



红豆抹茶



快速成熟干酪

地址：黑龙江省大庆市高新技术产业开发区新阳路 2 号

联系人：李司单 联系电话：0459-6819129

邮 箱：123848444@163.com

网 址：<http://www1.hlau.cn/um/xncyjy/>