

مشروعات للألبان ومنتجاتها

حجم المشروعات



تختلف القدرة الإنتاجية لمصانع الألبان أو معاملها ، فمنها ما هو ذو طاقة إنتاجية كبيرة تطبق الأساليب العلمية الحديثة في الصناعة ، حيث تعتمد على تجميع كميات كبيرة من الألبان من القرى التي حول المصنع ، ويساعدها في ذلك إمكانياتها الكبيرة على إنتاج الألبان المبسترة وتنوع منتجاتها التي تعتمد على اللبن والدهن مثل أنواع الجبن المختلفة والزبد والقشدة والزبادى .

وهذه المصانع توجد في المحافظات الرئيسية مثل الإسكندرية والقاهرة مثل شركات مصر للألبان وسيكلام للألبان بالإسكندرية .

وهناك شركات حديثة استثمارية ذات طاقة إنتاجية عالية ، ولكنها تتخصص في منتج أو اثنين كالبين المبستر واللبن الرايب أو الزبادى ويتنوع هذا المنتج بإنتاج زبادى عادى وبالفواكه واللبن الرايب والسمن ، وهذا الحجم من المشروعات له الدراسات الخاصة المطلوبة له ، وإن كانت الاشتراطات الصحية المطلوبة لا تختلف عن المعامل الصغيرة والمتوسطة وهى موضوع هذه الدراسة .

والمعامل المتوسطة ذات رأس مال محدود ليس لها إمكانيات نقل اللبن من وإلى المعمل من المناطق البعيدة المنتشرة ، وتعتمد هذه المعامل على شراء عدد من الآلات المحدودة ذات الطاقة الإنتاجية المحدودة المتخصصة ، حيث تتخصص في إنتاج الجبن الدماطى أو الجبن التركى أو الزبادى أو السمن .

كما توجد بعض المشروعات الصغيرة والتي تمتلك أحد المحال المتخصصة في تسويق اللبن ومنتجاته ، وتعتمد على امتلاك بعض الأدوات البسيطة مثل الفراز ، وتعمل في فرز اللبن إلى قشدة ولبن فرز أو خضاض لإنتاج الزبد والجبن القريش .

وتختلف طبيعة العمل في هذه المشروعات حسب المنطقة ، فوجود هذه

المشروعات بالمدن يحدد نوع المنتج الأكثر ربحا وإقبالا عليه من المستهلك - مثل صناعة اللبن المبستر والآيس كريم والجبن الأبيض ، بينما فى المناطق القريبة من القرى يفضل إنتاج الزبد والسمن .

**** إجراءات إنشاء المعمل :**

يحتاج إنشاء المعمل إلى الحصول على تصريح بإنشاء المعمل حسب الشروط والمواصفات الخاصة بإنشاء معامل الألبان والتي تدخل ضمن التشريعات التالية:

١- القانون رقم ١٣٢ الصادر فى سنة ١٩٥٠ الذى سمح فيه بتداول اللبن الجاموسى والبقرى والغنم والماعز ، كما يحتم القانون ذكر نوع اللبن إلا إذا كان لبن جاموسى وشروط الأوعية المستخدمة .

٢- قرارات وزارة الصحة والخاصة بمقاييس الألبان المسموح بتداولها بتاريخ ١٩٥٢/٧/٧ والخاصة بتعريف اللبن المجنس والمغلى والمعقم واللبن المبستر ، والقرار الخاص بنسبة الدهن إلى المادة الصلبة - بما فيها ملح الطعام فى الجبن الطرى ومنها الجبن الدمياطى والصادرة بتاريخ ١٩٥٢/٧/٧ والقرار الخاص بشروط العمال المشتغلة بمعامل الألبان ونقل اللبن ، وكذلك المواصفات الخاصة بمعامل الألبان وحوانيته .

٣- يتم تقديم طلب للحى موضح فيه نوع المعمل مع إرفاق رسم هندسى للمعمل من صورتين ، ويتولى الحى معاينة المكان لمعرفة مدى مطابقتها للشروط الهندسية والصحية .

٤- يتم الحصول على السجل التجارى من إدارة السجل التجارى .

**** أهم الاشتراطات اللازمة لإنشاء معمل الألبان :**

١- اختيار الموقع :

يفضل اختيار الموقع الذى يوفر لك سهولة النقل من المزارع لتجميع اللبن ، وكذلك لأماكن تسويقه وبعده عن الحظائر .

٢- المبنى :

- تتوقف سعته وعدد الحجرات والصالات على حسب حجم المشروع وقدرته الإنتاجية ، والمهم أن يراعى الترتيب فى خطوات سير العمل ، وتوفير مصدر نقى للمياه .

- وكذلك توافر نظام جيد للصرف لسرعة التخلص من المخلفات ولكثرة استخدام المياه فى النظافة .

- يراعى فى أرضية المبنى أن تكون من مادة ملساء خالية من الشقوق ولها ميل بسيط نحو بالوعات الصرف .

- ويراعى فى الحوائط الارتفاع المناسب ، على أن تبطن الحوائط من الداخل بالبلاط القيشانى لارتفاع متر ونصف على الأقل لسهولة تنظيفها بسهولة .

- توفير التهوية اللازمة فى المعمل عن طريق النوافذ والفتحات والتي لا تقل مساحتها عن $\frac{1}{6}$ مساحة الأرضية ، ولا بد من وجود سلك عليها لمنع الذباب .

٣- مواد ومنظفات الغسيل :

تعتبر عملية غسيل أدوات اللبن وتعقيمها من الأمور التى لها أهمية فى معامل الألبان، فهى من أهم المصادر التى يتلوث عن طريقها بالميكروبات نتيجة وجود جوامد اللبن عليها واكتسابها للروائح الكريهة نتيجة لنشاط البكتريا عليها .

- والغرض من الغسيل هو إزالة الجوامد اللبنية وغيرها حتى يمكن تعقيمها بعد ذلك ، ويتم الغسيل بالماء الفاتر أو لإزالة أى مكونات مرئية ثم الشطف بالماء الدافئ لإزالة الدهون .

- ثم تغسل باستخدام أحد المنظفات مع استخدام الفرشاة ، وعادة ما يستخدم فى ذلك مركبات الصودا الكاوية مع الكربونات أو السليكات أو الفوسفات بتركيزات تختلف باختلاف الغرض ، ويفضل أن يكون المحلول على درجة

٥٠م، على أن تشطف بعد ذلك بماء دافئ لإزالة محلول الغسيل ، وتحتاج هذه العمليات إلى حجرة خاصة لإجراء عمليات النظافة .

-وتجرى عملية غسل الأرضية باستعمال المستحضرات المعروفة للنظافة مع تطهيرها بأحد المطهرات .

٤- التعقيم :

والتعقيم من العمليات المهمة التي يجب إجراؤها في المعامل بعد الغسيل والتجفيف بغرض التخلص من جميع الأحياء الدقيقة التي بالأدوات والأواني .

وتجهز المعامل بأحد أنواع التعقيم التالية :

- التعقيم بالبخر .
- التعقيم بالهواء الساخن (١٣٠ م لمدة ١٠ دقائق) .
- التعقيم بالماء الساخن .
- التعقيم بمستحضرات الكلور .

أولاً: معامل إنتاج الجبن



** المعدات والأدوات والخامات اللازمة للمشروع **

** المبنى المطلوب :

يكفى للمشروع الصغير المزمع إقامته حجرة مساحتها 4×2.5 م، على أن تجهز بالمياه الساخنة وحوض غسيل 1×0.5 م، ويجب أن تغطي الحوائط بالقيشاني لسهولة نظافتها .

المعدات :

عدد

- | | |
|----|---|
| ١ | - فراز لبن . |
| ٢ | - حوض تجبن من الصلب (غير قابل للصدأ) ، له جدار مزدوج سعة ٣٥٠ لترا . |
| ٢ | - تراييزة للتصنيع مغطاة بالرخام أو الفورمايكا والزنك مساحتها 2×0.8 م وارتفاعها ٢٠ ر١ م . |
| ٦ | - أقساط لتعبئة اللبن السعة حوالى ٤٠ كجم . |
| ١٢ | - براويز خشب لتعبئة الخثرة . |
| | - جاروف وكبشة وسكاكين ومصفاة . |
| | - عبوات للتعبئة (تختلف حسب الإنتاج) . |
| ٤ | - جردل صاج أبيض . |
| ١ | - ميزان . |

**** الخامات المطلوبة :**

- ثوب شاش .
- منفحة جافة أو سائلة .
- ملح .
- أكياس بلاستيك .
- لبن فرز مجفف .
- حمض كبريتيك مركز .
- كحول أميل .

**** أجهزة القياس :**

- ماصة مقاسات مختلفة ١١ سم و ١٠ سم و ١ سم ، ويتم توفير عدد كافٍ منها (٣ من كل نوع) .
- أنبوبة حرير لتقدير الدهن (عدد ٥) .
- جهاز طرد مركزي لتقدير الدهن .
- ترمومتر مئوي (عدد ٢) .

ملاحظة :

١٠٪ من كمية اللبن .	معدل إنتاج اللبن للقشدة .
٦٠٪	معدل إنتاج القشدة للزبد .
٨٠٪	معدل إنتاج الزبد للسمن .
١٥٪ من كمية اللبن الفرز .	تصافي الجبن القريش .

*** مشروع لتصنيع ١٠٠ كجم لبن

** الخامات المطلوبة (مصرفات)

١ كجم لبن $\times ٠.٩٠$ للكيلو	= ٩٠ جنيها
١٥ كجم لبن فرز مجفف $\times ٣.٠٠$	= ٤٥ جنيها
٥ جم منفحة جافة $\times ٠.٢٠$	= ١ جنيها
٥ كجم ملح $\times ٠.٢٠$	= ١ جنيها
شاش وأكياس بلاستيك وكيمائيات	= ١٠ جنيها
للاختبار	١٤٧ جنيها

الإجمالي

** مصاريف

تشغيل ١٠٪	١٤٧٠ جنيها
نسبة فاقد ٣٪	٤٥٠ جنيها
إجمالي	١٦٦٢ جنيها

التصافي : الكمية المستخدمة من الخامات

١٠٠ كجم لبن + ١٥ كجم لبن فرز + ١٥ ماء + ٥ كجم ملح = $\frac{١٣٥٤٠}{١٠٠}$ كجم
 (صافي الجبن الناتج يعادل $١٣٥ \times ٥٤ = ٥٤٠$ كجم ٤٠٪ من الكمية السابقة).

(سعر البيع بالجملة للجبن الناتج $٣٥ = ٣٥٠ \times ٥٤ = ١٨٩$ جنيها)
 (الأرباح لكل ١٠٠ كجم لبن مصنع $١٨٩ - ١٦٦٢ = ٢٢٨٠$ جنيها).

ثانياً: مشروع لتصنيع الجبن الدمياطى بالطريقة الحديثة



** العملية الفنية للإنتاج

- صناعة الجبن الدمياطى فى خطوات :

١- يستر اللبن الكامل على ١٥/٧٣ر٥ ثانية فى حوض التجبن المزدوج المزود بالترموستات .

٢- تضبط درجة حرارة اللبن على ٣٩م عن طريق تغيير الماء بالجدار المزدوج لحوض التجبن .

٣- يضاف بادئ الزبادى بنسبة ٣٪ ، ويترك لمدة ٤٥ دقيقة .

٤- تضاف المنفحة العيارية بمعدل ٤ مل / ٨ كجم لبن ، ويترك اللبن بحوض التجبن (على نفس درجة الحرارة) حتى تمام التجبن (حوالى ٣٠دقيقة) .

٥- بعد تمام التجبن تقطع الخثرة بواسطة السكاكين الطولية والعرضية الملحقة بالجهاز ، وتترك الخثرة لمدة ٥دقيقة لخروج الشرش من الخثرة .

٦- تملح الخثرة بنسبة ٩٪ من وزن اللبن ، وتترك لمدة ٢٠ق بحوض التجبن مع التقليب على فترات .

٧- نعباً الخثرة فى القالب المثقب المبطن بالشاش ، ثم يعاد وضع القالب فوق حوض التجبن ، حيث يكبس بالمكبس المثبت على حوض التجبن لمدة ١٥ دقيقة مع تحديد الضغط على بريمة المكبس كل ٥ دقائق مع تصريف الشرش عن طريق صنوبر حوض التجبن .

** اقتصاديات التشغيل :

كمية اللبن اليومية	٤٠ كجم
كمية اللبن خلال الدورة	١٢٠٠ كجم
كمية الجبن الناتج	٣٤٠ كجم
كمية البادئ المضاف (٣٪)	٣٦ كجم
كمية المنفعة المضافة	٤٨٠ مللي
كمية الملح المضاف	١٠٨ كجم
ثمن كيلو جرام لبن جاموسى	١٠٠ قرش
ثمن كيلو جرام الجبن	٦٥ جنيه
ثمن كيلو جرام البادئ	٢ جنيه
ثمن لتر المنفعة السائل	٥ جنيهات
ثمن كيلو جرام الملح	٢٠ قرشاً

* الآلات والمعدات :

صنف	عدد	قيمة
آلة الجبن الجديدة وحوض التجبن	١	٦٠٠
جاروف لتعبئة الخثرة	٢	٢٠
سكاكين	٢	٢٠
جرذل	٢	٣٠
مصفاة	٢	٥
مقالب	٢	٥
ميزان	١	٨٠
مكيال لبن	٣	٢٠
طقم سنج ميزان	١	٢٠
الإجمالي	١٦	٨٠٠

* المباني والإنشاءات :

تجهيزات بسيطة - داخل المنزل أو المعمل .

* الإنتاج السنوى :

٣٤٠ كيلو جراما فى الشهر (الدورة الواحدة) .

أى $٣٤٠ \times ١٢ = ٤٠٨٠$ كيلو جراما فى السنة .

* المستلزمات السلعية المطلوبة للدورة الواحدة

صنف	كمية	قيمة
لبن جاموسى كامل الدسم	١٢٠٠ كجم	١٢٠٠ جنيه
بادئ	٣٦ كجم	٧٢ جنيه
منفحة	٤٨٠ مل	٢٤ جنيه
ملح / كجم	١٠٨ كجم	٢١٦٠ جنيه
شاش / متر	٥ أمتار	٥
أكياس نايلون / كجم	١ كجم	٥
مجموع رأس المال العامل		١٣٠٦ جنيهات

العمالة (صاحب المشروع)

الدراسة المالية والاقتصادية

١- التكاليف الاستثمارية الثابتة :

مبانى وتجهيزات ١٠٠٠ جنيه

آلات ومعدات ١٣٠٠ جنيه

تركيبات ٦٠٠ جنيه

مجموع التكاليف الاستثمارية الثابتة ٣٠٠٠ جنيه

٢- مجموع التكاليف الاستثمارية :

رأس المال العامل + مجموع التكاليف الاستثمارية الثابتة

$$١٣٠٦ + ٣٠٠٠ = ٤٣٠٦ \text{ جنيهات}$$

٣- مجموع تكاليف التشغيل السنوية :

رأس المال العامل + مجموع التكاليف الاستثمارية الثابتة

$$١٢ \times ١٣٠٦ + ٣٠٠٠ = ١٨٦٧٢$$

$$١٥٠٦٧٢ + ٣٠٠٠ = ١٨٠٦٧٢$$

٤- الأرباح في السنة الأولى وخصم التكاليف الثابتة :

$$٤٠٨٠ \text{ كجم جبن} \times ٦٠٥ \text{ جنيه} = ٢٦٥٢٠ \text{ جنيها}$$

$$١٨٠٦٧٢ - ٢٦٥٢٠ = ١٥٤١٨ \text{ جنيها}$$

٥- الأرباح في السنة الأولى بعد خصم ١٠٪ من التكاليف

الاستثمارية الثابتة :

$$٢٦٥٢٠ - (١٥٠٦٧٢ + ٣٠٠٠) =$$

$$١٠٥٤٨ \text{ جنيها} .$$

ثالثاً : معامـل لإنتاج الزبد بالخضاض



**** المعدات والأدوات والخامات اللازمة للمشروع ****

**** المبني المطلوب :**

يكفى للمشروع الصغير حجرة مساحتها ٢م×٤م ، وتكون مجهزة بالمياه الساخنة وحوض غسيل ١×٥٠م ، وتغطي حوائط غرفة الصناعة بالبلاط القيشاني الأبيض ، وصرف جيد ومورد مائي ، وتغطية النوافذ بالسلك لمنع الذباب .

**** المعدات :**

- | | |
|---|------------------------------|
| - أقساط تسلم اللبن | - ميزان ومصفاة |
| - خضاض يدوي | - عصارة |
| - أجهزة اختبار | - حوض لتسوية القشدة وتبريدها |
| - منخل | - كفوف خشبية |
| - ترمومتر | - أدوات نظافة |
| - سكاكين | |
| - فراز (حسب الرغبة ، ويمكن شراء القشدة اللازمة أو تجهيزها عن طريق الترقيد في الشوالى) . | |

**** خامات مطلوبة :**

- | | |
|-----------|------------|
| - ورق زبد | - ملح ناعم |
| - ملون | - البادئ . |

** مشروع بطاقة ٥٠ كجم لبن

لإنتاج الزبد واللبن والخض والجبن القريش

** الأدوات المستعملة :

م	عدد	صنف	التمن بالجنيه
١	١	حوض عادي	٦٠٠
٢	١	فراز	١٥٠٠
٣	١	خضاض	٢٠٠
٤	٣	برواز خشبي	٨٠
٥	١	سخان	٣٠٠
٦	٢	سكينة	٢٠
			الإجمالي ٢٧٠٠

** معدل الاستهلاك :

لجملة التجهيزات ٢٧٠٠ جنيه ، وتستهلك على ١٠ سنوات ، ويصبح نصيب العام الواحد ٢٧٠ جنيه ، والإهلاك اليومي ٧٥ قرشاً .

** الإنتاج :

يتم فرز ٥٠ كيلو جراماً لبن جاموسى لنتج الآتى :

٧ كيلو قشدة ٤٣ كيلو لبن فرز .

وينتج الآتى بخضها :

٤ كيلو زبد ٣ كيلو لبن خض

٨ كيلو جبن قريش من اللبن الفرز .

** المصروفات :

٥٥ جنيها

٥٠ كيلو لبن سعر ١١٠ جنيها

٠٠٫٧٥

تجهيزات (الإهلاك اليومي)

٥٥٫٧٥ جنيها

إجمالي المصاريف اليومية

الإيرادات :

٨ كيلو جبن قريش سعر البيع ٣ جنيها = ٢٤٫٠٠ جنيها

٣ كيلو لبن خض سعر البيع ١ جنيها = ٣٫٠٠ جنيها

٤ كيلو زبدة سعر البيع ١٠ جنيها = ٤٠٫٠٠ جنيها

٦٧٫٠٠ = جنيها

إجمالي الإيرادات

صافي الربح = ٦٧٫٠٠ - ٥٥٫٧٥ = ١١٫٢٥ جنيها .

المصدر - عن مشروع الأنشطة الزراعية الصغيرة - وكالة التنمية الأمريكية

بتصرف .

** مشروع بطاقة إنتاجية طن لبن

الأدوات المستعملة :

م	عدد	صنف	التمن بالجنيه
١	٢	حوض كبير	٣٠٠٠
٢	١	فراز	١٥٠٠
٣	١	خضاض كبير	١٥٠٠
٤	٢٠	برواز خشبي وتجهيزات أخرى	٦٠٠
٥	١	سخان	٨٠٠
٦	١٠	أقساط	٦٠٠
			٨٠٠٠

رأس المال الثابت ومعدل الاستهلاك

المباني اللازمة للمشروع مساحتها حوالي ٢٧٥م × ١٠٠٠ جنية للمتر
٧٥,٠٠٠ جنية .

يتم استهلاكها على ٢٠ سنة = $\frac{١٠٠٠ \times ٧٥}{٢٠} = ٣٧٥٠$ جنيها في العام
إجمالي التجهيزات تتكلف حوالي = ٨٠٠٠ جنية

يتم استهلاكها على ١٠ سنوات = ٨٠٠ جنية في العام

إجمالي استهلاك المباني والتجهيزات = ٣٧٥٠ + ٨٠٠ = ٤٥٥٠ جنيها .

معدل الاستهلاك اليومي = $\frac{٤٥٥٠}{١٢} = \frac{٣٧٩}{٣٠} = ١٢٦٠$ جنية في اليوم تقريباً .

الإنتاج

تصنيع ١٠٠٠ كيلو جرام لبن بالفراز تحقق

* ١٤٠ كيلو قشدة * ٨٦ كيلو جراماً لبن فرز

واستعمال الخوضاض يحقق الآتى :

* ٨٠ كجم زبدة تباع بسعر ١٠ جنيهاً = ٨٠٠ جنيه

* ١٦٠ كجم لبن خض تباع بسعر ١ جنيه = ١٦٠ جنيهاً

* ١٦٠ كجم جبن قريش تباع بسعر ٣ جنيهاً = ٤٨٠ جنيهاً

إجمالي المبيعات = ١٤٤٠ جنيهاً

المصروفات :

١١٠٠ جنيه ثمن طن لبن

٣٠ جنيهاً أجرة عدد ٢ عامل

٢٥ جنيهاً أجرة عدد ٥ صبية

١١٥٥ جنيهاً

١١٥٥ مصاريف إدارية

١٢٧٠٥٠ جنيه

١٢٧٠ معدل الاستهلاك اليومي

١٢٨٣٢٠ جنيه (جملة المصاريف)

عائد المشروع = جملة الإيرادات - جملة المصروفات

صافى الربح = ١٤٤٠ - ١٢٨٣٢٠ = ١٥٦ جنيهاً

نسبة عائد المشروع فى اليوم = $\frac{١٥٦}{١٢٨٣٢٠} \times ١٠٠ = ١٢\%$

رابعاً :معمل لإنتاج السمن البلدى



** الغرض من المشروع

يعتبر استخدام خضاض يدوى لإنتاج الزبد فى حد ذاته مشروعاً استثمارياً جيداً على مستوى الفرد ، هذا بالإضافة لنوع الزبد الجيد الناتج عن الخضاض ، ولكن قد تقابل المزارع الصغير أو الشاب المبتدئ صعوبة لتسويق الزبد خاصة أنه ذو قوة حفظ محدودة ؛ ولذلك يحول إلى منتج له قوة حفظ عالية وتسويقه أسهل من الزبد وخاصة فى المواسم التى يقل فيها المعروض .

** المصروفات :

من المعروف أن كل ١٠٠ كيلو جرام زبد تنتج حوالى ٧٠ - ٨٠ كجم سمن ، ويمكن حساب كمية السمن الناتج حيث يتطلب معرفة : كمية الزبد أو القشدة ونسبة الدهن بها ، ونسبة الدهن فى الزبد ، ونسبة الدهن الفاقد أثناء التصنيع

طن لبن بسعر =

كمية اللبن الداخلة فى التصنيع يومياً = ١٠٠ كجم

عدد أيام التشغيل فى السنة = ٣٠٠ يوم

كمية اللبن المستخدمة سنوياً = ٣٠ طناً

كمية القشدة الناتجة سنوياً = ٣ أطنان

كمية اللبن الفرز الناتجة سنوياً = ٢٧ طناً

كمية الزبد الناتجة سنوياً = ١٨ طن

كمية اللبن الخض الناجمة سنويا = ١٢ طن

كمية السمن الناتج سنويا = ١٥ طن

ثمن اللبن المستخدم فى التصنيع سنويا $\times 30 =$

= إهلاك آلات ومعدات

= استهلاك وقود

= عمالة

= عبوات

= جملة المصروفات

الإيرادات :

= ثمن البيع لطن السمن

= ثمن البيع لطن اللبن الفرز

ملاحظة :

= يستخدم ٢٧ طناً لبن فرز فى إنتاج ٤٥ طن جبن قريش

= الإيراد من بيع كميات السمن الناتج

= الإيراد من بيع اللبن الفرز الناتج

= جملة الإيرادات

** الأرباح المتوقعة :

= الربح

= نسبة الربح

ملاحظة :

يصل سعر السمن البلدى القطاعى إلى حوالى ١٤ جنيها حيث يستخدم اللبن الخليط (بقرى وجاموسى) فى هذه الدراسة ، حيث يعتبر هذا المشروع من المشروعات المكملة لصناعة الجبن والقشدة ، ويلجأ بعض التجار لإضافة بعض السمن الصناعى المنتشر فى السوق لتقليل سعر الزبد وزيادة الربح .

المصدر - بتصرف مشروع الأنشطة الزراعية الصغيرة وكالة التنمية الأمريكية

- د. يحيى على الدين حماد .

خامساً :معامل إنتاج الزبَادى



يعتمد هذا المشروع على رفع القيمة الاقتصادية للبن الفرز ، حيث يتم تحويله إلى منتج دى عائد اقتصادى مرتفع وهو صناعة اللبن الزبَادى .
ومن المعروف أن اللبن الفرز هو ناتج فرز اللبن للحصول على القشدة اللازمة لخضها ..

** مشروع لتصنيع ١٠٠ كجم لبن يومياً

* الأدوات الثابتة :

١٠ أقساط سعة القسط ١٠ كجم ثمنها	٣٠٠ جنيه
حوض مزدوج الجدار ثمنه	٥٠٠ جنيه
بوتاجاز ثمنه	٣٠٠ جنيه
حضانة ثمنها	٢٥٠ جنيها
ثلاجة ٨ قدم	٧٥٠ جنيه
الإجمالي	٢١٠٠ جنيه

العمر الافتراضى للأدوات الثابتة ١٠ سنوات

ومعدل الإهلاك فى السنة يقدر بمبلغ ٢١٠ جنيهات

ومعدل الإهلاك فى اليوم الواحد ٠٠٫٥٨ جنيه

* الأدوات المستهلكة :

١٠٠ كيلو لبن جاموسى كامل الدسم الثمن ١٢٠ جنيها

عبوات بلاستيك (٧٠٠ عبوة) (التمن للألف ٣٥ جنيها) ٢٤٥ جنيها

استهلاك بوتاجاز ٤ جنيها

استهلاك الأدوات الثابتة ٦٠ ر جنيه

استهلاك الكهرباء ٢ جنيه

١٥١١٠ جنيه

إجمالي

**** سعر بيع الناتج :**

٧٠٠ عبوة × سعر العبوة ٣٥ قرشاً = ٢٤٥ جنيها

صافي الربح = ثمن البيع - ثمن الخامات والأدوات المستهلكة

٢٤٥ = ١٥١١٠ - ٩٤ جنيها

نسبة الربح = $\frac{١٠٠ \times ٩٤}{١٥١,١٠}$ = ٦٢٪

وفي حالة بيع المنتج بسعر ٣٠ قرشاً = ٢١٠ جنيها

٢١٠ = ١٥١١٠ - ٥٨ جنيها

نسبة الربح = ٣٩٪