

**Сравнительный анализ программного комплекса «МультиМит Эксперт»
с решениями на базе «1С:ERP Управление предприятием»**

Функциональность	ПК «МультиМит Эксперт», программные модули						Решения на базе «1С: ERP Управление предприятием»
	Базовый	Оптимизация рецептур	Экспертный анализ рецептур	Производ- ственное задание и учёт	Обвалка и жиловка мяса	Убой скота	
Формирование реестра рецептов мясных, рыбных и колбасных изделий, расчет себестоимости и выхода готового продукта. Ведение технологических карт. Формирование альтернативных рецептов.	+						+
Расчет показателей качества фарша и готового продукта (белок, влага, жир, энерг. ценность, pH, ПНС, аминокислотный состав и проч.).	+						+/- (только: белок, влага, жир, калорийность)
Расчет и анализ коэффициента водоудержания фарша (позволяет спрогнозировать образование техноло-гического дефекта, например бульонно-жирового отека).	+		+				-
Расчет pH-фарша (важный показатель в прогнозировании качества колбасных изделий).	+						-
Интеграция с FoodScan - экспресс-анализатор хим. состава сырья (компания FOSS Electric)	+						-
Реологический анализ рецептуры фарша сырокопченых колбас (прогнозирует консистенцию на стадии моделирования).	+						-
Интерактивный обмен рецептурами через XML-файлы.	+						-
Оптимизация и моделирование рецептов мясных, колбасных и рыбных изделий в условиях нестабильности качества исходного сырья, с целью получения продукта заданного качества по минимальной себестоимости.		+					-
Определение оптимальных «заменителей» ингредиентов рецептуры с учетом их свойств и стоимости.		+					-

Расчет оптимального количества технологической воды/льда в рецептуре продукта и воды на гидратацию её ингредиентов-гидроколлоидов.		+					-
Моделирование рецептов мясoproдуктов для детского питания.		+					-
Минимизация количества пробных выработок для достижения необходимого качества продукта.		+					-
Определение технологической и экономической эффективности применения новых пищевых добавок в рецептурах.		+					-
Рекомендации по применению ингредиентов и контроль над допустимым их содержанием в рецептуре.		+	+				-
Экспертная система диагностики и анализа рецептуры продукта (выявляет технологические проблемы и предлагает технологу пути для их решения).			+				-
Определение оптимального набора пищевых добавок в рецептуре продукта, в случае наличия в ней "дефектного" сырья (мясо с пороком автолиза (PSE, RSE, DFD), длительного хранения в замороженном состоянии и т.п.), ММО и других технологических проблем.			+				-
Сравнительный графический анализ контрольной и опытной рецептуры по различным критериям.	+	+					-
Складской учёт.	+						+
Формирование производственного задания (ПЗ). Производственный учёт. Формирование рецептурного журнала (по дням недели ведется вся аналитика о произведенной продукции). Определение, с учётом наличия сырья на складе и его цены, оптимальной рецептуры продукта ПЗ из списка утверждённых, для его выработки. Определение потребности в сырье. Планирование закупок. План/факт анализа работы производства.				+			<i>+/- (некоторые возможности отсутствуют - например, поиск оптимальной рецептуры для выработки продукта произв. задания)</i>

Заготовительное производство (приём, отстой и убой скота, учёт живого скота в разрезе голов и проч.). Формирование задания на убой партий скота. Определение стоимости мяса после фактического убоя.						+	+
Обвалка и жиловка мяса животных и птицы. Расчет выхода сырья и его цены, полученного от разделки по фактическим значениям показателей. Журнал обвалки и жиловки мяса. План/фактный анализ сырья, полученного от разделки мяса.					+		+
Управление финансами (бюджетирование, бухгалтерский и налоговый учёт).	-	-	-	-	-	-	+
Управление персоналом, включая расчет заработной платы.	-	-	-	-	-	-	+
Управление основными средствами и автотранспортом.	-	-	-	-	-	-	+
Управление продажами, управление отношениями с покупателями и поставщиками.	-	-	-	-	-	-	+