

SADRŽAJ:

Sadržaj	1
Uvod	2
Opis investicionog plana.....	3
Proizvodni program – opis proizvoda.....	4
Vrsta proizvoda.....	4
Fizičke osobine proizvoda.....	4
Hemijske osobine proizvoda.....	5
Sirovine	5
Osnovi o sirovini.....	5
Tehnološka svojstva.....	6
Tehnološka zrelost šljiva	6
Mehanički sastav.....	6
Nutritivna svojstva.....	7
Izvori i doprema sirovina.....	7
Bilansi.....	7
Energetski bilans	7
Materijalni bilans.....	8
Ukupan bilans.....	8
Bilans ukupnog prihoda.....	8
Prikaz Tehnološke koncepcije.....	9
Sušenje	9
Faktori koji utiču na brzinu sušenja	9
Uređaji za sušenje šljiva.....	9
Tehnološki postupak sušenja.....	11
Uslovi kvaliteta šljiva za sušenje.....	12
Berba	13
Prijem šljiva za sušenje	13
Priprema šljiva za sušenje.....	14
Proces sušenja.....	14
Predračunska vrijednost investicionog projekta.....	16
Ulaganje u opremu	16
Ulaganje u održavanje voćnjaka	16
Ulaganje u materijal	16
Ulaganje u kadrove.....	16
Ukupna ulaganja	17
Cijena proizvoda	17
Kalkulacija proizvodnje sušene šljive	17
Stručno-ekonomska analiza.....	18
Tržište.....	18
Konkurencija	18
Kvalitet i cijena u odnosu na konkurente.....	18
SWOT analiza.....	19
Zaključak.....	20
Literatura.....	21
Uvod	

Šljiva je jedna od najstarijih voćnih vrsta. Još u drevnim vremenima nju je čovek koristio za ishranu. Prvi pisani spomenici o šljivi potiču iz Grčke (6 vekova pre n.e.) (Stančević, 1982).

Rimljani su posle osvajanja Sirije (44 godine pre n.e.) preselili u Italiju sorte plemenitih šljiva. Rimski imperator Proba (232 – 282 godine n.e.) i Dioklecijan (243 – 316 godine n.e.) podizali su šljivike u Podravini, Posavotamnavi i Bosni. Sloveni su pri naseljavanju Balkanskog poluostrva zatekli šljivike podizane za vreme Rimljana.

Smatra se da šljiva potiče iz Zapadne Azije i da je nastala spontanom hibridizacijom crnog trna (*Prunus spinosa*) i džanarike (*Prunus cerasifera*) u šumama na severnom Kavkazu (Mišić, 1979). Među listopadnim voćkama šljiva se nalazi po proizvodnji na četvrtom mestu, odmah posle jabuke, kruške i breskve. Najveći dio proizvodnje šljive ostvaruje se na brdsko-planinskim područjima. Relativno se lako brzo razmnožava izdancima i kalemljenjem.

Najkvalitetnijom sortom šljiva za sušenje smatra se stenlej. U Francuskoj, Italiji i SAD-u uglavnom se suši, takođe poznata i za sušenje pogodna sorta aženka

U prošlom veku, sve do kraja sedamdesetih godina, kod nas se sušila samo sorta požegača. Tada se probno počela sušiti i nova sorta stenlej. Ova sorta šljiva je planirana za druge namene, jer se na požegači bazirala proizvodnja suvih šljiva u Srbiji.

Opis investicionog plana i programa

**----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE
PREUZETI NA SAJTU. -----**

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: maturskiradovi.net@gmail.com