

CONFRONTO ECONOMICO TRA MINICASEIFICIO E POLICASEIFICIO
su una trasformazione giornaliera di 1000 litri di latte vaccino

MINICASEIFICIO: UTILE DI 0,43 € AL LITRO
(1 OPERATORE = 8 ORE DI LAVORO)

Costi			
	Q.tà	Prezzo	Totale
	Litri (o Ore)	€/Lt (o €/h)	€
Latte:	1000	0,33	330,00
Trasformazione:	1000	0,08	80,00
Mano d'opera	8	25,00	200,00
Costo Totale:			610,00

Ricavi					
Prodotto	Q.tà latte	Resa	Q.tà Prodotto	Prezzo	Totale
	Litri	%	Kg	€/Kg	€
Caciotta	500	12	60	5,00	300,00
Crescenza	500	14	70	7,00	490,00
Ricotta	1000	5	50	5,00	250,00
Ricavo Totale:					1.040,00

Bilancio	€
Ricavi Totali:	1.040,00
Costi Totali	- 610,00
Utile Totale:	430,00
Utile/Litro:	0,43

POLICASEIFICIO: UTILE DI 2,16 € AL LITRO
(1 OPERATORE = 3 ORE DI LAVORO)

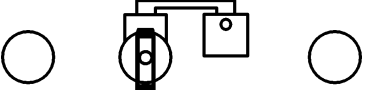
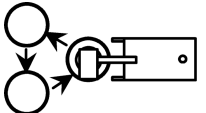
Costi			
	Q.tà	Prezzo	Totale
	Litri (o Ore)	€/Lt (o €/h)	€
Latte:	1000	0,33	330,00
Trasformazione:	1000	0,04	40,00
Mano d'opera	3	25,00	75,00
Costo Totale:			445,00

Ricavi					
Prodotto	Q.tà latte	Resa	Q.tà Prodotto	Prezzo	Totale
	Litri	%	Kg	€/Kg	€
Cacioricotta	300	28	84	9,00	756,00
Formaggio Spalmabile	300	22	66	10,00	660,00
Latte Pastorizzato	200	100	200	1,20	240,00
Yogurt	200	95	190	5,00	950,00
Ricavo Totale:					2.606,00

MAGGIORE UTILE CON IL POLICASEIFICIO
GRAZIE AL MINOR IMPIEGO DI MANO D'OPERA
E ALLA MAGGIORE VELOCITA' DI LAVORAZIONE

Bilancio	€
Ricavi Totali:	2.606,00
Costi Totali	- 445,00
Utile Totale:	2.161,00
Utile/Litro:	2,16

COMPARAZIONE ECONOMICA E DI PRODUTTIVITA' TRA "MINICASEIFICIO DA 300 LT." E "POLICASEIFICIO" IN UNA TRASFORMAZIONE DI 900 Lt. DI LATTE IN PECORINO SARDO E RICOTTA

ORE LAVORO:	Minicaseificio da 300 lt. con 1 coagulatore inox fisso, con 2 serbatoi inox di stoccaggio il primo coibentato il secondo a parete semplice.		Policaseificio mobile con 3 coagulatori mobili in inox, legno o polimero alimentare da 300 Litri. Scelti in base al disciplinare di produzione del formaggio.	
	latte		siero	
Fasi (tra parentesi i valori riferiti al Policaseificio)	Tempo (minuti)	Tempi parziali (minuti)	Tempo (minuti)	Tempi parziali (minuti)
Produzione formaggio				
Travasamento e filtrazione	10	10	10	10
Riscaldamento da 19°C a 65°C (72°C)	22	72	12	21
Mantenimento a 65°C (72°C)	22		0	
Raffreddamento da 65°C (72°C) a 38°C	28		9	
Presatura e indurimento della cagliata	35	43	35	⁽¹⁾ 43
Taglio e riposo	8		8	
Rottura e semicottura a 44°C	9	38	3	32
Scarico e formatura	29		29	
Produzione ricotta				
Riscaldamento da 40°C a 78°C	20	20	7	7
Affioramento	11	36	11	⁽²⁾ 36
Estrazione ricotta	25		25	
Sub Totale:	219		149	
Tempo Totale:	11 ore (3 x 219 = 657 minuti)		3,2 ore (1 x 149 + 42 = 191 minuti)	

DETTAGLIO COSTI:

Costi energetici	Minicaseificio	Policaseificio
Gasolio:	16,50 € (1,10 € x 15 KG)	9,90 € (1,10 € x 9 KG)
Energia Elettrica:	0,90 € (0,15 € x 6 KW/h)	0,43 € (0,15 € x 2,9 KW/h)
Totale Costi energetici:	17,40 €	10,33 €

Costi Mano d'opera	Minicaseificio	Policaseificio
Mano d'opera:	275 € (25 € x 11 ore)	80,00 € (25 € x 3,2 ore)

TOTALE COSTI:

	Minicaseificio	Policaseificio
Totale Costi energetici + Mano d'opera:	292,40 €	90,33 €
Costo per litro di latte trasformato:	0,325 €	0,100 €

COSTI SU BASE ANNUALE:

	Minicaseificio	Policaseificio
Totale Costi energetici + Mano d'opera:	106.726 €	32.970 €

I dati inerenti al Minicaseificio sono stati tratti da un articolo apparso sulla rivista "IL LATTE" nel Maggio '94 e si riferiscono alla produzione di Pecorino Sardo secondo il disciplinare D.P.C.M. 4/11/92, G.U. 8/4/92.

¹ Durante questo tempo (43 min.), in cui non sono necessari scambi termici sul 1° tino da 300 Lt., è possibile utilizzare il POLICASEIFICIO per effettuare la pastorizzazione sul 2° e il 3° tino (19 / 72 / 38 °C in 21 + 21 = 42 minuti).

² Durante questo tempo (36 min.), in cui non sono necessari scambi termici sul 1° tino da 300 Lt., è possibile utilizzare il POLICASEIFICIO per effettuare il riscaldamento sul 2° e il 3° tino (infatti 7 + 7 = 14 min, ossia minore di 36 min).