

МУЛЬТИМИТ ЭКСПЕРТ

ВЫБОР СПЕЦИАЛИСТОВ МЯСНОЙ И РЫБНОЙ ОТРАСЛИ



ФудСофт



Программный комплекс для решения технологических и учётных задач на предприятиях мясной и рыбной промышленности



Оптимизация и моделирование рецептов



Экспертная система диагностики и анализа качества рецептов



Производственный и складской учёт



Контроль качества на всех этапах производственного цикла



Обвалка и жиловка мяса с/х животных и птицы



Убой скота



Управление сырьевыми ресурсами



Анализ плановых показателей и факта



Управление потерями



Максимизация прибыли



Повышение эффективности производства



Снижение временных и финансовых затрат



Управление качеством продукции



Снижение объёма брака продукции

МОДУЛИ ПРОГРАММНОГО КОМПЛЕКСА «МУЛЬТИМИТ ЭКСПЕРТ»

МОДУЛЬ «БАЗОВЫЙ»

Помогает решать задачи производства, связанные с качеством и ценой продукта; предоставляет удобный органайзер для работы с рецептурами мясных и рыбных продуктов; выполняет расчёт различных параметров рецептуры продукта (содержание влаги, белка, жира, энерг. ценности, pH, **коэфф. водоудержания фарша** и проч.; выход готового продукта; расчет количества воды на гидратацию ингредиентов-гидроколлоидов и др.); позволяет рассчитывать и оценивать экономические показатели продукции, вести складской учёт, осуществлять штрихкодирование сырья и продукции, создавать технологические карты, выполнять аналитику рецептур; осуществляет формирование и печать отраслевой отчётности и др.

МОДУЛЬ «УБОЙ СКОТА»

Предназначен для оперативного учёта, контроля и автоматизации процессов снабжения мясокомбината, а также убоя и переработки скота. Обеспечивает управление уровнем убойного цеха мясоперерабатывающего предприятия или хладобойни, осуществляет идентификацию и прослеживаемость партий мясного сырья.

МОДУЛЬ «ОБВАЛКА И ЖИЛОВКА МЯСА С/Х ЖИВОТНЫХ И ПТИЦЫ»

Предназначен для оперативного учёта, контроля и автоматизации процессов разделки мяса с/х животных и птицы. Обеспечивает управление уровнем цеха обвалки и жиловки мясоперерабатывающего предприятия.

УСЛОВИЯ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Программный комплекс «МультиМит Эксперт» работает как локально, так и в сети в операционной системе Windows, Astra Linux и MacOS. Удобный в использовании и интуитивно понятный интерфейс программы обеспечивает пользователям легкость работы в ней. ПК «МультиМит Эксперт» не требователен к обслуживанию и для его нормальной работы достаточно любого современного компьютера.

БАЗА ДАННЫХ

Включает в себя действующую нормативную документацию и справочные материалы

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Установка программы.
- Обучение персонала.
- Обновление новыми версиями.
- Интеграция с программами заказчика.
- Интеграция с экспресс-анализаторами хим. состава сырья.
- Интеграция с технологическим оборудованием.
- Адаптация программы в соответствии с пожеланиями заказчика.
- Обеспечение методической литературой.
- Сопровождение, оперативная поддержка 24/7.

МОДУЛЬ «ОПТИМИЗАЦИЯ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РЕЦЕПТУР»

Выполняет оптимизацию и моделирование рецептур мясной и рыбной продукции заданного качества. Из имеющегося в наличии сырья программа обеспечивает получение такой рецептуры продукта, в которой, с одной стороны, его качество соответствует предъявляемым к нему требованиям, а с другой - минимизируется его цена. Применение программного комплекса «МультиМит Эксперт» обеспечивает снижение себестоимости (~8-12% и более), рост рентабельности и улучшение потребительских свойств молочных продуктов. В настоящее время данный модуль по своим функциональным возможностям не имеет аналогов на рынке программного обеспечения.

МОДУЛЬ «ЭКСПЕРТНАЯ СИСТЕМА ДИАГНОСТИКИ И АНАЛИЗА КАЧЕСТВА РЕЦЕПТУР»

Экспертная система, реализованная в программе, проводит диагностику и анализ рецептуры продукта, выявляет технологические проблемы и предлагает технологу варианты для их решения. При анализе рецептуры учитываются различные факторы, в частности физико-химические, функционально-технологические и структурно-механические свойства сырья и ингредиентов. Также экспертная система выполняет уникальные операции:

- Анализ коэффициента водоудержания фарша - использование этого параметра позволяет спрогнозировать возможность образования технологического дефекта (например, бульонно-жирового отека) на стадии моделирования рецептуры и предложить меры по его устранению.
- Определение оптимального набора пищевых добавок для устранения потенциальных проблем в рецептуре, связанные с наличием в ней «дефектного» сырья (например, сырье с пороком автолиза) и других технологических особенностей. В настоящее время данный модуль по своим функциональным возможностям не имеет аналогов на рынке программного обеспечения.

МОДУЛЬ «ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ И УЧЁТ»

Обеспечивает создание единого информационного пространства для управления различными аспектами учётной деятельности предприятия молочной промышленности. Включает возможности: формирования производственного задания и контроля статуса их исполнения; планирование выпуска продукции по альтернативным рецептурам; проведение план-фактного анализа; учёт и контроль качества выпускаемой продукции; планирование закупки сырья и др. Инструмент программы «Монитор контрольных точек» позволяет в реальном времени отслеживать состояние и контролировать потери на каждом технологическом этапе производства продукта.

МОДУЛЬ «ИНТЕГРАЦИЯ С АНАЛИЗАТОРОМ СОСТАВА СЫРЬЯ»

Обеспечивает импорт данных о химическом составе сырья, полученных с помощью различных экспресс-анализаторов (например, «ФудСкан»). Это позволяет в реальном времени автоматически получать информацию о фактическом качестве сырья, поступающего на предприятие, и использовать её для более точных расчётов, оптимизации и моделирования рецептур.

ПК «МУЛЬТИМИТ ЭКСПЕРТ» - ВАШ КЛЮЧ К ЭФФЕКТИВНОМУ УПРАВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВОМ МЯСНОЙ И РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ ЗАДАННОГО КАЧЕСТВА!

