**Eri jalostusasteella olevien raaka-aineiden vertailu 2**

Tässä tehtävässä tutustutaan, miten raaka-aineen eri jalostusasteet vaikuttavat hintaa ja lasketaan painohäviötä. Tässä ei kuitenkaan huomioida palkkakustannusten vaikutusta tuotteen hintaan.

Lue koko ohjeistus ennen työn aloittamista

Kirjolohi

1. Punnitse lohi / kirjolohi ja fileoi se nahattomaksi. Poista nahka myös tuoreesta fileestä. Merkitse hinnat taulukkoon. Ostohinnat saat opettajalta.

Käyttöhinnan saat, kun jaat tuotteen hinnan käyttöpainolla (tässä tapauksessa kalafileet)

Esim. Kuorit kilon porkkanoita, porkkanan kilohinta on 1,20 €. Kuorien osuus on 0,2 kg.

1 kg – 0,2 kg = 0,8 kg (käyttöpaino)

1,2 €/kg / 0,8 kg = 1,5 €/kg (käyttöhinta)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Raaka-aine | ostohinta / kg | painohäviö kiloina | käyttöhinta / kg |
| LOHI |   |   |   |
| kokonainen lohi |   |   |   |
| tuore filee, nahallinen |   |   |   |
| pakastettu filee |   | \* |  |

1. Kokonaisen lohen paino on \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Tuore filee, nahallinen paino on \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. Raaka-aineiden painohäviöprosentit saat myös valmiista taulukosta. Kirjolohen hävikkiprosentti on 35. Hävikin laskukaava on (alla) ja vastauksena saat tuotteen käpainon.

|  |
| --- |
| 100 % x käyttöpaino |
| 100 % - painohäviöprosentti  |
|  |
|  |

Laita kaavaan fileoimasi kalan fileiden (nahaton) paino käyttöpainoksi ja painohäviöprosentiksi 35. Jos vastauksesi on pienempi kuin käsittelemäsi kalan ostopaino, käsittelemäsi kalan hävikki on ollut keskivertoa suurempi.

1. Laske käsittelemäsi lohen painohäviöprosentti. Se saadaan, kun painohäviö jaetaan ostopainolla ja kerrotaan 100:lla

Esim. 0,525 / 1,5 = 0,35 x 100 = 35 %

Painohäviötä muodostuu, kun raaka-aineita esikäsitellään