Biblid: 1450-5029 (2002) 6; 1-2, p. 28-31
UDK: 664.64.016.3/.8: 54.06

Pregledni naučni rad
Scientific review

# ULOGA LABORATORIJSKE KONTROLE U ISPITIVANJU KVALITETA BRAŠNA I HLEBA

# THE ROLE OF LABORATORY ANALYSES IN FLOUR AND BREAD QUALITY CONTROL

Dr Nada FILIPOVIĆ, Dragana SIMOVIĆ, dipl ing., Jelena FILIPOVIĆ, dipl ing.
Tehnološki fakultet, 21000 Novi Sad, Bul. Cara Lazara 1

## *REZIME*

*U radu je dat pregled laboratorijskih metoda, koje su propisane Pravilnikom o metodama fizičkih i hemijskih analiza za kontrolu kvaliteta žita, mlinskih i pekarskih proizvoda, testenina i brzo smrznutih testa, a detaljnije su analizirane one metode koje tehnolozima daju više informacija o stanju proteinsko-proteinaznog i ugljenohidratno-amilaznog kompleksa. Razlike u tehnološkom kvalitetu tri brašna T-500, kao i uticaj dodatka aditiva na brašno različitig kvaliteta prikazane su kroz najvažnije reološke osobine i pokazatelje kvaliteta sredine hleba.*

***Ključne reči:*** *laboratorijske analize, pšenica, brašno, hleb, kvalitet.*

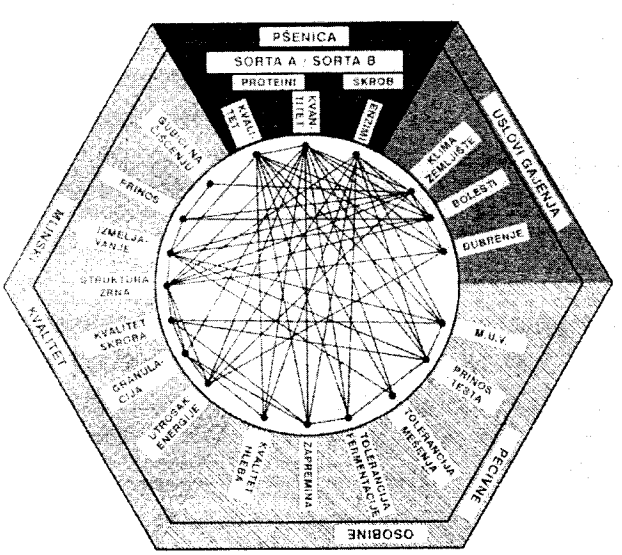
## *SUMMARY*

*A survey of laboratory analyses regulated by Regulations about laboratory methods for physical and chemical testing the quality of cereals, milling and bakery products, pasta and frozen dough is presented. A more detailed information about methods, useful for technologists, that better characterise flour protein and carbohydrate complex is also given. Differences in flour quality T-500, as well as, influence of bread improver on that flour are presented through dough rheology and bread quality.*

***Key words:*** *laboratory analyses, wheat, flour, bread, quality.*

## UVOD

Zadatak tehnologa u mlinsko pekarskim i testeničarskim pogonima je da na osnovu laboratorijskih analiza, upozna sirovinu , prepozna uzroke i stepen njene oštećenosti kako bi primenom odgovarajućih postupaka unapredio istu i dobio proizvod dobrog i ujednačenog kvaliteta. Kolika je važnost kvaliteta sirovine i koliko činilaca sem znanja i sposobnosti proizvođača utiče na tako običan i nama dobro poznat proizvod kao što je hleb prikazano je na Bolling-ovoj šemi prilagođenoj našim uslovima, slika 1, (Kaluđerski, Filipović, 1998).




*Sl.1.- Uzajamna zavisnost kvaliteta sirovine i gotovih proizvoda*
*Fig.1.- Inter relation beetwin raw material and final product quality*

Kvalitet pšenice kao sirovine za proizvodnju brašna određen je njenom nutritivnom vrednosti, zdravstvenom ispravnošću i tehnološkim kvalitetom, a definisan je standardom (Šarić, Filipović, 1997). Tehnološki kvalitet pre svega zavisi od njene sortne pripadnosti , a zatim od klimatsko – edafskih faktora i ostalih uticaja spoljne sredine (Šarić i sar., 1995; 1995-96, 1998; Filipović i sar., 1996), a ispoljava se na osnovu tehnološke pogodnosti za preradu – *meljivosti* i na osnovu upotrebne vrednosti dobijenih proizvoda – *pecivosti* (Žeželj, 1995).

Od edafskih faktora koji utiču na kvalitet zrna pšenice treba spomenuti:

- mineralnu ishranu
- vreme setve
- navodnjavanje
- vreme žetve

Važno je istaći da sorte boljeg tehnološkog kvaliteta u nepovoljnim uslovima gajenja i uz minimum primenjenih agrotehničkih mera sačuvaju svoj genetski potencijal i kod njih se može registrovati manji pad kvaliteta (Sabo, 2001).

Kvalitet mlinskih proizvoda i hleba najviše zavisi od kvaliteta pšenice i stepena oštećenosti zrna što se može registrovati nekim analizama zrnene mase, pri čemu je najvažnije prepoznavanje raznih vidova oštećenih zrna koja pored tehnološkog kvaliteta mogu da naruše i higijensku ispravnost proizvoda (Šarić i sar., 1997; Škrinjar i sar., 1997).

Direktni pokazatelj meljivosti je izbrašnjavanje, odnosno mogućnost dobijanja što više brašna potrebnog kvaliteta na što jednostavniji način (Kaluđerski i sar., 1989). Indirektni pokazatelji meljivosti zrna su :

- *masa 1000 zrna,*
- *hektolitarska masa.*
- *sadržaj i struktura primesa*; sa tehnološkog aspekta najvažnije su podele prema mogućnosti njihovog izdvajanja iz zrnene mase na lako i teško odvojive primese, kao i podela na iskoristive i neiskoristive. Teško odvojive primese su: dobro nalivena fuzariozna, proklijala, nagrižena i steničava zrna pšenice. Od lako odvojivih

primesa lomljena, štura kao i zrna drugih žita mogu se iskoristiti u proizvodnji stočne hrane (Kaluđerski, Filipović, 1992).

- *oblik, veličina i struktura zrna*; kao faktor tehnološkog kvaliteta treba posmatrati unutar jedne sorte ili jednog tipa pšenice u kojima su oblik i veličina zrna posledica uslova gajenja i položaja zrna u klasu ( Žeželj, 1995).

## KVALITET BRAŠNA

Kvalitet pšeničnog brašna, kao polazne sirovine u pekarstvu, proverava se metodama koje su utvrđene Pravilnikom o metodama fizičkih i hemijskih analiza za kontrolu kvaliteta žita, mlinskih i pekarskih proizvoda, testenina i brzo smrznutih testa (Sl. List SFRJ 74/88). Njihov pregled i propisane vrednosti date su u tabeli 1.

Primenom ovih metoda određuju se neki parametri kvaliteta sirovine, kontroliše rad mlinara, utvrđuje stepen izmeljavanja i određuje se tip brašna kao i ispravnost sirovine, skladištenja i održivost proizvoda (Kaluđerski, Filipović, 1998), ali tehnološki kvalitet sirovine ostaje nedovoljno definisan .

Za tehnologa su daleko važnije metode kojima se dobija uvid u kvalitet testa i hleba, a na ove pokazatelje utiče stanje dva osnovna gradivna kompleksa proteinsko-proteinazni i ugljenohidratno-amilazni (Šarić i sar, 1984; Kaluđerski i sar., 1990).

- proteinsko-proteinazni kompleks čine proteini, proteolitički enzimi, aktivatori i inhibitori proteolize.
- ugljenohidratno-amilazni kompleks čine jednostavni šećeri, skrob, dekstrini i amilaze.

*Tabela 1 . Pravilnikom propisane metode i njihove granične vrednosti za mlinske proizvode*
*Table 1. Methods and limiting values for milling products according to the regulations*

| Metode/ Methods | Propisane vrednosti/ limiting values |
|---|---|
| Senzorna ocena (boja, miris, ukus)<br>Sensory evaluation (color, odor , taste) | Svojstveni proizvodu<br>Characteristic |
| Sadržaj vlage (%)<br>Moisture content (%) | Max 15 |
| Sadržaj pepela (% s.m.)<br>Ash content (% d.m.) | Prema tipu brašna, do 1,15<br>According to flour type, max 1,15 |
| Kiselinski stepen (ml 0,1m NaOH)<br>Acidity (ml 0,1m NaOH) | Prema tipu brašna, do 3,5<br>According to flour type, max 3,5 |
| Veličina čestica<br>Particle size | Samo za krupicu, > 80% čestica većih od 250 (□m)<br>Farina only, >80% particles larger than 250 (□m) |
| Sadržaj peska (% s.m.)<br>Sand content (% d.m.) | Max 0,05 |
| Kvalitet po farinografu<br>Quality according to farinograph | Nije bliže definisano<br>Not defined |

## PROTEINSKO-PROTEINAZNI KOMPLEKS

Određivanje sadržaja proteina je moguće primenom različitih metoda, ali se našim Pravilnikom o metodama fizičkih i hemijskih analiza primenjuje hemijska metoda po Kjeldahl – u. Sadržaj proteina, bez definisanja njihovog kvaliteta nije dovoljan. Od svih proteina koji se nalaze u pšenici, odnosno brašnu, najvažniji su glijadin i glutenin koji čine gluten. On ima osobinu da bubri u vodi i obrazuje elastičnu, koherentnu masu koja tokom mešenja testa stvara mrežastu strukturu i čini osnovni skelet testa. Sadržaj vlažnog glutena određuje se ispiranjem slanim rastvorom kuglice testa (Kaluđerski, Filipović, 1998). U praktičnom radu važniji je kvalitet od količine glutena, pa se u laboratoriskoj kontroli primenjuju dve grupe metoda:

1) Metode koje se zasnivaju na određivanju ponašanja glutena u rastvorima kiselina (danas se manje primenjuju) i gluten index, metoda koja se u novije vreme primenjuje a koja definiše otpornost glutena na delovanje centrifugalne sile.
2) Metode zasnovane na određivanju fizičkih (reoloških) osobina.

Određivanje kvaliteta brašna ***farinografom*** jedina je metoda iz grupe Pravilnikom propisanih, koja ima značaja u praktičnom radu, jer se na osnovu moći upijanja vode (MUV) određuje količina vode koju treba dodati u zames, a na osnovu drugih farinografskih pokazatelja registruju promene fizičkih osobina testa u toku određenog vremena mešenja, prati uticaj dodataka i pomoćnih sirovina i pretpostavlja ponašanje testa u proizvodnji (Filipović, 1980; Kaluđerski, Filipović, 1998).

Promene fizičkih osobina testa odnosno kvaliteta glutena moguće je pratiti primenom metode određivanja kvaliteta brašna ***ekstenzografom***. Na osnovu ekstenzografskih pokazatelja se može utvrditi dejstvo proteolitičkih, optimalna količina oksidacionih i redukcionih sredstava, kao i delovanje drugih dodataka.

Obzirom da proteolitička aktivnost jako utiče na ponašanje testa u toku tehnološkog procesa bitno je raspolagati podatkom o aktivnosti ovih enzima. U cilju dokazivanja postojanja povećane proteolitičke aktivnosti pristupa se izradi krive odmaranja na farinografu ili ekstenzografske krive. Izražena proteolitička aktivnost sreće se kod brašna od pšenice oštećene žitnom stenicom i fuzarijumom. Testo od ovog brašna brzo omekšava, postaje žitko i brzo se rasplinjava na završnoj fermentaciji, a hleb ima smanjenu zapreminu i lošu poroznost. Gornja kora je pokrivena sitnim i plitkim pukotinama (Auerman, 1988; Kaluđerski i sar., 1994; Kaluđerski, Filipović, 1998).

## UGLJENOHIDRATNO-AMILAZNI KOMPLEKS

Sadržaj šećera određuje se gravimetrijski ili volumetrijski nekom od hemijskih metoda gde se Cu (II) redukuje u Cu (I) jon ili se meri inzenzitet bojene reakcije šećera u baznoj sredini.

Sposobnost brašna da stvara šećere određena je delovanjem amilolitičkih enzima na skrob, a zavisi, kako od količine ovih enzima tako i od dimenzija i stanja čestica brašna, veličine i stepena oštećenosti skrobnih zrna pri mlevenju (Auerman, 1988).

Amilololitička aktivnost značajno utiče na ocenu pecivosti, a najviše zavisi od klimatskih uslova za vreme sazrevanja zrna (Kaluđerski i sar., 1990). Određuje se metodama koje se zasnivaju na praćenju promene viskoziteta pomoću amilografa ili određivanja broja padanja po Hagberg–u. Ovim metodama se pored alfa amilazne aktivnosti može utvrditi prisustvo proklijalih zrna kod kojih je povećana aktivnost ovih enzima. Brašna koja imaju izraženu amilolitičku aktivnost (nizak

maksimalni viskozitet) imaju veliku sposobnost razvijanja, a malu moć zadržavanja gasova. Hleb od takvog brašna je ispucao, gnjecav i sa vodenastim prstenovima, a kora mu je tamnija. Brašna male amilolitičke aktivnosti daju pekarske proizvode sa suvom, krtom i mrvljivom sredinom, koja brzo stari (Kaluđerski, Filipović, 1998).

Najmerodavniji pokazatelji kvaliteta pšeničnog brašna dobijaju se primenom metoda po kojima se radi probno pečenje u laboratorijskim uslovima. U različitim zemljama znatno se razlikuju primenjeni postupci, što znatno otežava, odnosno čini nemogućim, upoređivanje rezultata probnih pečenja. Potrebe za unifikacijom i standardizacijom metoda je veoma izražena, ali je isto toliko i nemoguća, jer je oprema u laboratorijskim uslovima ograničavajući faktor, pa su moguća samo relativna poređenja. Osnovni pokazatelji su prinos hleba i prinos zapremine kao i senzorna ocena kvaliteta sredine hleba, koja se kod nas izražava vrednosnim brojem sredine (Filipović i sar., 1994; Kaluđerski, Filipović, 1997).

U tabeli 2 prikazane su razlike u tehnološkom kvalitetu belog brašna T-500, definisanog Pravilnikom propisanim vrednostima.

*Tabela 2. Razlike u tehnološkom kvalitetu belog brašna*
*Table 2. Differences in white flour technological quality*

| Analiza / Analysis | Uzorak 1 Sample 1 | Uzorak 2 Sample 2 | Uzorak 3 Sample 3 |
|---|---|---|---|
| Farinogram/Farinogrph Moć upijanja vode (%) Absorption (%) | 52,3 | 61,4 | 58,3 |
| Kvalitetni broj/klasa | 41,4 C1 | 53,7 B2 | 57,7 B1 |
| Ekstenzogram/Extensigram Energija / Area ($cm^2$) | 71 | 29 | 63 |
| O/r / Ratio R/s | 3,3 | 1,7 | 2,9 |
| Amilografski max viskozitet (Aj) Amilograph viscosity (AU) | 655 | 460 | 950 |
| *Kvalitet hleba* *Bread quality* | | | |
| Prinos zapremine (ml) Volume yield (ml) | 338 | 398 | 347 |
| Kvalitet sredine –VBS* Bread crumb quality* | 2,5 | 4,0 | 4,8 |

* Max vrednost 7,0; minimalna 0/ Maximum value 7,0; minimum 0

Za tehnologa u pekarskoj proizvodnji osnovni je zadatak izrada proizvoda dobrog i ujednačenog kvaliteta od brašna koje mu stoji na raspolaganju. Prva faza rešavanja ovog zadatka je određivanje osnovnih pokazatelja tehnološkog kvaliteta primenom pomenutih metoda. Na osnovu njih se određuju optimalni načini i režimi sprovođenja tehnološkog procesa, specijalne dopunske i tehnološke mere. Osnovni postupci za korekciju su:

- priprema smeše potrebnog kvaliteta od postojećih partija brašna,
- upotreba dodataka – poboljšivača kvaliteta: oksidanasa, enzimskih preparata, površinski aktivnih materija i kombinovanih dodataka,
- izmena tehnološkog postupka vođenja testa ili parametara pojedinih faza proizvodnog procesa .

*Tabela 3. Efekat delovanja aditiva na brašno različitog kvaliteta*
*Table 3. Effects of bread improvers on flour characteized by different quality*

| Brašno Flour | Prinos zapremine Volume yield | VBS Bread crumb quality* | Efekat poboljšanja Improving effect** |
|---|---|---|---|
| Uzorak 1 Sample 1 | 380 | 4,9 | 34,4 |
| Uzorak 2 Sample 2 | 410 | 4,6 | 48,1 |
| Uzorak 3 Sample 3 | 478 | 7,0 | 63,7 |

*Same as in table 1

**Efekat poboljšanja $\frac{V + VBS \cdot 10}{F} \cdot TF$ -Improving effect

V – zapremina hleba / bread volume (ml)

VBS – vrednosni broj sredine 24 h posle pečenja/ bread crumb quality 24 h after baking

F – završna fermentacija / proof (min)

TF – tolerancija fermentacije / proof stability (min)

## ZAKLJUČAK

Ispunjenje osnovnog zahteva u prehrambenoj proizvodnji – dobijanje proizvoda dobrog i ujednačenog kvaliteta, koji se postavlja tehnologu, moguće je samo ako tehnologu stoje na raspolaganju analize brašna iz kojih će se upoznati sa stanjem gradivnih komponenata testa i hleba što se postiže u dobro opremljenim laboratorijama u kojima će se primenom postojećih metoda dobiti svi parametri koji definišu tehnološki kvalitet polazne sirovine. Primenom teorijskog znanja i rezultata laboratorijske analize tehnolog može uticati na kvalitet finalnog proizvoda primenom:

- odgovarajućeg tehnološkog postupka
- upotrebom pomoćnih sredstava
- modifikacijom nekih tehnoloških faza ili parametara proizvodnje.

## LITERATURA


[1] Auerman, LJ.: Tehnologija pekarske proizvodnje, prevod D. Beleslin, Tehnološki fakultet, Novi Sad (1988).

[2] Filipović N.: Faktori koji utiču na farinografske pokazatelje, Žito-hleb, 7, (1980) 3-4, 37-43.

[3] Filipović N., Kaluđerski G., Kadaš M.: Primena automata za pečenje za laboratorijska ispitivanja, Žito-hleb, 21, (1994) 3, 52-56.

[4] Filipović N., Kaluđerski G., Stojanović Ž., Šarić M., Smajić M.: Tehnološke osobine pšenice u zavisnosti od mineralne ishrane, Žito-hleb, 23, (1996) 1, 21-24.

[5] Kaluđerski G., Filipović N., Madaras Đ.: Uticaj enzimske aktivnosti zelenih zrna pšenice na kvalitet hleba, Žito-hleb, 17, (1990) 5-6, 139-143.

[6] Kaluđerski G., Filipović N.: Primese pšenice kao komponenta stočne hrane, Zbornik radova V Simpozijuma Tehnologija stočne hrane, Divčibare, 01-03.04.1992. 221-226.

[7] Kaluđerski G., Filipović N., Kadaš M.: Ispitivanje novih aparata za kontrolu kvaliteta brašna proizvedenih u Poljskoj, Žito-hleb, 21, (1994) 1-2, 19-26.

[8] Kaluđerski G., Filipović N.: Usklađenost metoda za kontrolu kvaliteta žita i proizvoda od žita koje se primenjuju u Jugoslaviji sa standardnim metodama ICC, Žito-hleb, 24, (1997) 1, 15-20.

[9] Kaluđerski G., Filipović N.: Metode ispitivanja kvaliteta žita, brašna i gotovih proizvoda, Tehnološki fakultet, Novi Sad (1998).

[10] Kaluđerski G., Žeželj M., Gavrilović M., Kaluđerski S., Tošić B.: Tehnologija proizvodnje i prerade brašna, Zavod za izdavanje udžbenika Novi Sad (1989).

[11] Pravilnik o metodama fizičkih i hemijskih analiza za kontrolu kvaliteta žita, mlinskih i pekatskih proizvoda, testenine i brzo smrznutih testa, Službeni list SFRJ 74/88.

[12] Sabo Z.: Upoređenje kvaliteta merkantilne pšenice roda 2000. sa kvalitetom pšenice iz sortnih makroogleda, Specijalistički rad, Tehnološki fakultet, Novi Sad (2001).

[13] Šarić M., Filipović N., Sekulić R.: Poređenje nekih metoda za brzo otkrivanje oštećenosti tehnološkog kvaliteta pšenice, Žito-hleb, 11, (1984) 2, 51-63.

[14] Šarić M., Grubor M., Milutunović N., Gnip M., Filipović N.: Tehnološki kvalitet novih jugoslovenskih sorti pšenice, Žito-hleb, 22, (1995) 5, 93-100.

[15] Šarić M., Protić R., Milovanović N., Filipović N., Malešević M., Kaluđerski G.: Survey of production and processing value of actual Yugoslav wheat varieties, Zbornik radova Tehnološkog fakulteta, 26-27 (1995-96) 3-18.
[16] Šarić M., Škrinjar M., Dimić G., Filipović N., Rašić J.:Changes in hygienic and technological wheat quality caused by mould infection, Acta alimentaria, 26 (1997), 3, 255-269.
[17] Šarić M., Filipović N.: Izbor i primena metoda za kontrolu kvaliteta pšenice kao sirovine za preradu, PTEP – Časopis za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi, 1 (1997) 4, 5-8.
[18] Šarić M., Filipović N., Gnip M., Bojat S.: Dependence of the technological quality of new domestic wheat varieties upon Agroecological conditions of cultivation, International Symposium "Breeding of Small Grains", Proceedings, Kragujevac (1998), 363-371.
[19] Škrinjar M., Šarić M., Dimić G., Filipović N.: Study on the presence of moulds and some mycotoxins in wheat flour, Roumanian Biotechnological Letters, 2 (1997) 6, 477-487.
[20] Žeželj M.: Tehnologija žita i brašna, Tehnološki fakultet, Novi Sad (1995).
Primljeno: 4.04.2002. Prihvaćeno: 10.04.2002.

Biblid: 1450-5029 (2002) 6; 1-2; p.31-33
UDK: 676.011; 631.635

Pregledni rad
Review

# POSLOVNI PLAN-OSNOVA USPEŠNOG BIZNISA

# BUSINESS PLAN–BASE OF SUCCESS

Dr Nebojša NOVKOVIĆ*, Dr Blagoje PAUNOVIĆ**,
*Poljoprivredni fakultet, Novi Sad, **Ekonomski fakultet, Beograd

## *REZIME*

*Poslovni plan je neophodan i koristan planski dokument prilikom osnivanja novih ili rasta i razvoja postojećih preduzeća. Značaj poslovnog plana je u definisanju vrednosti, dinamici realizacije i efekata posla i obezbedjenju potrebnih finansijskih sredstava.*

*Poslovni plan ima standardizovanu strukturu i sadržaj, mada pojedine finansijske organizacije propisuju sopstvenu formu plana. U izradi plana, pored vlasnika i menadžmenta preduzeća korisno je angažovati i eksperte van preduzeća.*

***Ključne reči**: poslovni plan, mala i srednja preduzeća*

## *SUMMARY*

*The business plan is neccessary and usefull plan's document for constitution or grow and development of small and medium size firms. It is an integral plan, which include short and long term period, from three year, minimum. Business plan's purposes are in defining of business value, marketing analysis and ensuring of financial sources for it's realization.*

*The business plan possess a standard structure and contain, even, some financial organizations can propose a specific form of it. In preparing the business plan, with owners and management, is usefull to be involved and some experts in the field of business organization and economics.*

***Key words**: business plan, small and medium size enterprises*

## UVOD

Šira upotreba poslovnog (biznis) plana u našoj privrednoj praksi skorijeg je datuma. Nastala je sa pojavom inostranih finansijskih institucija i inostranog kapitala na našem tržištu i davanjem značaja razvoju malih i srednjih preduzeća.

Ovaj rad ima za cilj da razmotri i kritički preispita najvažnija pitanja vezana za poslovni plan, kao što su: pojam i značaj poslovnog plana, njegova namena, uloga različitih subjekata u procesu izrade poslovnog plana, njegova širina i vrednost, procena poslovnog plana od strane korisnika, informacione potrebe za izradu poslovnog plana, forma i sadržina poslovnog plana.

## POJAM, ZNAČAJ I NAMENA POSLOVNOG PLANA

Poslovni plan je pisani dokument pripremljen od strane preduzetnika kojim se opisuju svi relevantni interni i eksterni elementi od značaja za osnivanje i poslovanje novog ili već postojećeg preduzeća. Kao pisani dokumet poslovni plan sumira poslovne mogućnosti i definiše načine kojim upravljački tim namerava da ih iskoristi.

Poslovni plan integriše više funkcionalnih planova, kao što su: marketing plan, finansijski plan, plan proizvodnje, plan ljudskih resursa i sl. Obuhvata kratkoročni i srednjoročni period od najmanje 3 godine poslovanja. Osnovna funkcija poslovnog plana može se svesti na traganje za odgovorom na tri suštinska pitanja: gde je preduzeće sada, gde ide i kako tamo da stigne? Ili, drugim rečima, svrha poslovnog plana je da ilustruje tekući status, očekivane potrebe i projektovane rezultate novog ili preduzeća u razvoju.

Poslovni plan ima dve osnovne namene: prvo, da pomogne preduzeću u obezbeđenju neophodnog kapitala i drugo, da olakša upravljanje rastom i razvojem preduzeća. Kao sredstvo za obezbeđenje neophodnog kapitala, poslovni plan treba da ubedi investitore da je preduzeće identifikovalo tržišne mogućnosti, da raspolaže preduzetničkim i menadžerskim sposobnostima neohodnim za korišćenje identifikovanih mogućnosti i da ima racionalan, koherentan i uverljiv program ostvarenja planirane dobiti u planiranom vremenskom periodu.

Druga namena poslovnog plana je da omogući upravljanje rastom i razvojem preduzeća. U toj ulozi poslovni plan treba da omogući menadžmentu preduzeća jasno sagledavanje posledica različitih strategija i taktika, kao i sagledavanje potreba za ljudskim i materijalnim resursima radi otpočinjanja novog ili razvoja postojećeg poslovnog poduhvata.

Poslovni plan je značajan jer pomaže da se odredi vrednost poslovnog poduhvata i proceni potencijal tržišta, kao i omogući pristup izvorima finansiranja. Neposredni značaj poslovnog plana za preduzetnika i njegov upravljački tim je u tome što im olakšava vođenje preduzeća i organizovanje planiranih aktivnosti.