

«Добрый дедушка» в классической и элитной «одежде»

Более 70 процентов своей продукции ОАО «Любанский сыродельный завод» отправляет в Россию.

ОКОЛО сотни ее наименований выпускает один из лидеров молочной отрасли страны и его Солигорский филиал. Сегодня это высокотехнологичное перерабатывающее предприятие, вкуснейшие и качественные изделия которого под торговой маркой «Добрый дедушка» знают и ценят не только во всех регионах республики, но и за рубежом. В основном поставки идут в Российскую Федерацию — Москву, Санкт-Петербург через товаропроводящую сеть «Белгоспищепрома» и российских дилеров. Кроме того, любанчане работают с Казахстаном, Украиной, Литвой, Польшей, Голландией. Туда уходят сухое обезжиренное молоко и весь выпускаемый здесь казеин.



Очередная партия любанского сыра направляется на самый длительный по времени процесс производства — созревание.
Фото БЕЛТА

«Добрый дедушка» — мастер на все руки. Он производит отличное сливочное масло, молоко, кефир, сметану, творог и творожную массу, плавленые сыры. Но особое внимание «старик» уделяет выпуску твердых сычужных сыров. На заводе реализовали солидный инвестиционный проект и ввели в эксплуатацию новую технологическую линию по их производству. Затея стоила недешево — общая сумма контракта составила около пяти миллионов евро, но затраты того стоят. Часть средств выделил инновационный фонд Миноблсполкома, остальные — кредитные. В настоящее время идет монтаж оборудования цеха по производству сухого обезжиренного молока.

В основе экспорта до 92 процентов производимых сычужных сыров, 79 процентов сливочного масла, 75 процентов сухого обезжиренного молока. Экспортные цены на молочную продукцию вполне устраивают. Так, сыры идут по пять и более долларов за килограмм. Только от их продажи предприятие может получить до миллиона долларов в месяц.

В прошлом году Любанский сыродельный завод освоил производство 15 новых видов продукции, а суммарный объем выпуска твердых сыров двух цехов составил 15 тонн в сутки. На предприятии изготовлена пробная партия элитного сыра «Базирон» с использованием натуральных пищевых добавок — базилика и чеснока. Это эксклюзивная разработка технологов предприятия совместно с белорусским предприятием «Генезис — Милк». Пробная партия получилась необычного бирюзового цвета. Такой твердый сыр изготовлен в Беларуси впервые. На суд потребителей новинка была представлена на республиканском семинаре сыроделов, который состоялся в конце минувшего года на Слуцком сыродельном комбинате. В последующем технологи намерены доработать цветовую гамму, а также производить «Базирон» в привычном сливочном цвете с сохранением вкуса базилика и чеснока.

Среди новинок также сыр «Старый Амстердам», «Грювер особый» и «Гройцер». Это элитные сыры с длительным сроком созревания — от 90 до 120 суток. Готовая продукция упаковывается в латекс, который надолго сохраняет вкус и свежесть продукта. Это более сложные технологии, требующие особого мастерства. Сыры можно изготавливать как на

новой линии, так и на прежней, венгерской, к которой дополнительно установлено оборудование для производства российской группы сыров. Впервые на заводе выпущен и крем-сыр «Любаня» с начинками со вкусом лука, чеснока, паприки и петрушки. Новинки разработаны технологами предприятия совместно с [Институтом мясо-молочной промышленности НАН Беларуси](#) и вскоре поступят на российский рынок.

На заводе также введена в действие линия по производству плавяных сыров. Поставщик ее — российская компания «Таурас-Феникс». На новой линии в современной упаковке уже выпускается «Пингвин», сырок «Весенний» с зеленью и чесноком, «Спатканне» с шампиньонами, «Голландский» и «Оршанский». В скором будущем сладкоежек порадует сыр плавяный сладкий «Шоколадный», а для гурманов предложат группу плавяных крем-сыров с различными вкусовыми добавками: с лососем, мексиканской и другими приправами. К слову, все плавяные сыры на заводе производятся без добавления растительных жиров и стабилизаторов вкуса.

Но, по словам главного сыровара страны, заведующего лабораторией технологий сыроделия и маслоделия Института мясо-молочной промышленности Константина Обьедкова, использование современных технологий не означает отказ от привычных стереотипов. Так, скажем, повышенным спросом на российском рынке пользуются сыры с длительными сроками реализации. Удлинить же этот срок позволяют новые виды покрытия. Например, латексное. А оно чаще применяется для элитных сортов сыра, с солидными — до девяноста, ста, ста пятидесяти и более дней — сроками созревания. Спрос есть, а предложить практически нечего. Уж больно прикипели наши сыровары к традиционной пленочной упаковке.

А между тем наименований сыров, которые делают белорусы, уже свыше 250-ти. Среди них доминируют самые различные вариации «Российского». Следом идут «Голландский» и «Пошехонский». Такое разнообразие хорошо, но из этого ассортимента, как сетуют специалисты, в последнее время вытесняются классические сорта сыров. Мало в ассортименте сыров с небольшими размерами головок. И уж почти нет сыров с плесенью, а таких, между прочим, в республику ежегодно импортируется около 150—160 тонн. Правда, производство сыра с голубой плесенью типа «Рокфор» запускается в Беларуси на базе Нарочанского филиала Молодечненского молокозавода. Планируется, что первая партия такой продукции будет выпущена этой весной.

Да, сегодня можно смело утверждать, что рост экспорта белорусской молочной продукции связан главным образом с российским рынком сбыта. Туда наша страна за последнее десятилетие нарастила поставки молочной продукции почти в 30 раз! Есть и перспективные совместные новинки. Уже в ближайшем будущем ученые [НАН](#) совместно с российскими специалистами планируют разработать целую линейку новых продуктов питания, в том числе для людей с различными заболеваниями. Для этого готовится проект новой союзной программы «Функциональное питание».

Александр ШЕВКО