

Стратегический продукт



Дрожжи — один из самых древних одомашненных организмов. Еще до новой эры египтяне умели варить пиво и владели технологией выпечки дрожжевого хлеба. Промышленным же способом хлебопекарные дрожжи из зернового солода были получены в Голландии в 1781 году

Спустя столетие, в 1893 году, предприятие, выпускающее дрожжи, появилось и в Минске. Сегодня ОАО «Дрожжевой комбинат», в состав которого входят Минский и Ошмянский дрожжевые заводы, является единственным предприятием Беларуси по производству дрожжей. За 120 лет своей истории комбинат не только сохранил лучшие традиции, но и стал современным высокотехнологичным предприятием, главная задача которого — обеспечить внутренний рынок. Ведь дрожжи — это производственный продукт стратегического. Со своей задачей комбинат справляется и часть продукции, в основном это сушеные дрожжи, даже отправляет на экспорт — в страны Евросоюза и в Россию.

— К сожалению, так было не всегда. Несколько лет назад предприятие оказалось на грани банкротства, и в концерне «Белгоспищепром», в состав которого мы входим, было принято решение о замене руководства и реконструкции предприятия, — рассказывает генеральный директор ОАО «Дрожжевой комбинат» Игорь Забаштанский. — Можно сказать, что после этого мы начали свою жизнь с чистого листа. В течение 40 лет на комбинате не осуществляли капитальные вложения в основное производство, не меняли оборудование, зато выпускали много убыточной непрофильной продукции. По решению концерна все непрофильные производства — вина, напитков, кондитерских изделий — были закрыты, остались только дрожжи. В результате проведенной ра-



Генеральный директор ОАО «Дрожжевой комбинат» Игорь Забаштанский



Доктор технических наук Александр Корнеев

боты изменения в облике предприятия налицо: за 2011 год темпы роста производительности труда на ОАО «Дрожжевой комбинат» составили 181,2 процента, а рост заработной платы по отношению к 2010-му — 171,3 процента. Среднемесячная зарплата по головному предприятию за 1-й квартал 2012-го превысила 3,6 миллиона рублей. В настоящее время совместно с московской компанией «Кор-нэт», которую возглавляет про-

фессионал в деле производства дрожжей доктор технических наук Александр Дмитриевич Корнеев, мы проводим частичную модернизацию производства. Цель — удерживать рынок дрожжей. Тем более что наша продукция заметно дешевле импортной, а по качеству соответствует зарубежным стандартам. Мы проходили тестирование в Евросоюзе — белорусские дрожжи соответствуют всем предъявляемым там требованиям.

— В России в годы СССР работали три десятка дрожжевых заводов, — включился в беседу Александр Корнеев, — а сейчас остались только шесть. Уничтожены такие гиганты, как Московский дрожжевой завод, производивший около трех тысяч тонн дрожжей в месяц, Ростовский, с выпуском более тысячи тонн ежемесячно. Эти предприятия развалили, и на рынок пришли французы, турки, китайцы. А ведь дрожжи и производимый с их помощью хлеб — это основные продукты национальной безопасности. Даже мясо им не является. И такой стратегический продукт нельзя отдавать в чужие руки. Ладно бы предприятия перекупали, сохранив производство, но они были ликвидированы. И за счет этого иностранцы стали завозить свою продукцию и диктовать цены. Я принимал участие в реконструкции 20 дрожжевых заводов. Но сейчас они уничтожены под корень. А в Минске, наоборот, началась целенаправленная модернизация. Уже заменены системы теплообмена на более эффективные и энергетически выгодные. Реконструирована система стерилизации, позволяющая убирать постороннюю микрофлору. В ближайшее время исчезнет и запах, ставший визитной карточкой комби-



Знаете ли вы, что:

на 50 процентов дрожжи состоят из легкоусвояемых белков, по качеству близких к белкам мяса, рыбы, молока и служащих материалом для построения клеток, тканей и органов, образования ферментов и гормонов, гемоглобина и других жизненно важных соединений. Под действием ферментов белки пищевых продуктов в организме человека расщепляются на аминокислоты, которые используются для построения белков самого организма. А восемь аминокислот, содержащихся в дрожжах (триптофан, лейцин, изолейцин, валин, треонин, лизин, метионин, фенилаланин), и вовсе являются незаменимыми: они не образуются в организме и могут поступать только с пищей. Кроме того, дрожжи являются источником макроэлементов — калия, кальция, магния, фосфора. В них содержатся даже такие редкие микроэлементы, как медь, марганец, цинк, кобальт, железо в усвояемой форме.



ми не так уж трудно — у нас высокое качество при заметно меньших ценах.

Растет как на дрожжах

Два года назад на основе дрожжей на Дрожжевом комбинате создали еще один абсолютно натуральный продукт — биостимулятор роста растений «Ростомент». Продажа этого природного, высокоэффективного и безвредного стимулятора роста растений началась весной прошлого года. А уже этой весной пошел ажиотажный спрос. Очевидно, что проданного в прошлом сезоне продукта хватало, чтобы люди составили о нем мнение и поделились им с соседями. Препарат не токсичен для человека и не опасен для животных, пчел и других полезных насекомых.

Сотрудники комбината рассказывают, что покупатели даже звонят на предприятие, чтобы рассказать о полученных результатах. — Это новое направление нашей работы, которое будет развиваться, — подчеркивает генеральный директор. — Испытания регулятора роста «Ростомент» проводились в хозяйствах Минской области совместно с РУП «Институт защиты растений» НАН Беларуси. Сейчас препарат проверяют на применении при выращивании технических культур: сахарной свеклы, рапса, пивоваренного ячменя. Уже к концу года ожидаем результат. Это большая перспектива, поскольку аналогов нашему биостимулятору нет.

Василиса ТЕМНИКОВА,
фото Сергея ПОЖОГИ

