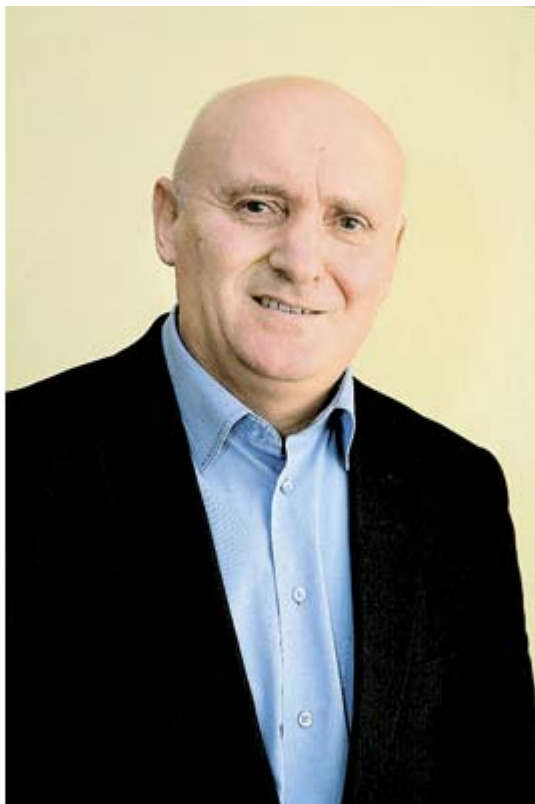


Источник: «Звязда» - 2013-11-16

ААТ «Маладзечанскі малочны камбінат»: Якасць - на здароўе!

Храналогія поспеху



Гісторыя ААТ «Маладзечанскі малочны камбінат» пачынаецца з пераможнага 1945-га. Менавіта тады ён быў заснаваны. У 1971 годзе былі ўведзены ў эксплуатацыю карпусы з цэхам сыраробства. У 1991-м тут пачалі фасаваль прадукцыю ў поліэтыленавыя пакеты «Фін-пак». А праз 9 гадоў, у 2000-м, устанавілі аўтаматы для фасоўкі малака ва ўпакоўку «Пюр-пак». У тым жа 2000-м быў засвоены выпуск «жывых» ёгуртаў з фруктовымі напаўняльнікамі. А лінія па вытворчасці славутых глазураваных сыркоў, якія з'яўляюцца адной з беларускіх выдатнасцяў у вачах практычна ўсіх турыстаў, была ўведзена на прадпрыемстве ў 1995 годзе.

Сёння ў склад ААТ «Маладзечанскі малочны камбінат», акрамя галаўнога прадпрыемства ў Маладзечне, уваходзяць таксама Валожынскі, Вілейскі і Нарачанскі філіялы. У адзіную структуру чатыры заводы аб'ядналіся ў сакавіку 2009 года. І першае, што зрабілі пасля аб'яднання — вызначылі спецыялізацыю, каб прадпрыемствы не дублявалі адно аднаго. Затым пачалася мадэрнізацыя вытворчых магутнасцяў, прывядзенне іх у адпаведнасць самым строгім міжнародным патрабаванням.



Як кажуць спецыялісты, на Маладзечанскім малочным камбінаце сёння створана практычна ідэальная структура перапрацоўкі. А сістэма захадаў па кантролі якасці дазваляе выпускаць экалагічна чыстую, смачную і карысную прадукцыю. «Каб быць паспяховымі, трэба пашыраць спецыялізацыю вытворчасці, — лічыць генеральны дырэктар ААТ «Маладзечанскі малочны камбінат» Уладзімір Бобрык. — Мы асноўныя праекты ўжо завяршылі, але, тым не менш, спыняцца не збіраемся. Сярод далейшых планаў — спецыялізацыя на паглыбленай перапрацоўцы малака. Думаю, у гэтым напрамку яшчэ ёсць рэзервы»...



Святлана Бусько, Алена Даўжанок, Яўген Пясецкі. ААТ «Маладзечанскі малочны камбінат»: Якасць - на здароўе!

Нарач: Высакародны сыр «Ракфорці»

Што вы ўяўляеце сабе, падумаўшы пра сыр? Піцу з цягучай мацарэлай? Багет з галандскім сырам? Ракфорці і келіх віна? Большасць людзей любяць сыр, а некаторыя любяць настолькі, што могуць нават упасці ў залежнасць ад яго! Спецыялісты ж дзеляць усіх спажывцоў сыру на «сырапаклоннікаў» і «сыраўзмацняльнікаў». «Паклоннікі» — любяць есці сыр проста з пакеціка або адразаючы лустачкамі ад кавалка. Здараецца, жыццё без сыру яны нават лічаць пазбаўленым сэнсу! «Узмацняльнікі» выкарыстоўваюць сыр у якасці інгрэдыента, пасыпаюць ім піцу, макарону і дадаюць яго ў рэцэпты іншых страў.

Сыр валодае не толькі цудоўным смакам, але і вялікай карысцю для здароўя. Гаворачы пра карысць сыру, заўсёды ўспамінаюць, што ён багаты на мінеральныя рэчывы і вітаміны, не толькі пазітыўна ўплывае на агульны стан арганізма, але і дапамагае змагацца з некаторымі хваробамі. У ім сканцэнтраваны ўсе найважнейшыя складнікі малака: вітаміны, мінеральныя солі, тлушч і бялок, асабліва важныя для дзяцей, падлеткаў, цяжарных і кормячых жанчын. Карысць сыроў, якія лёгка і поўна засвойваюцца арганізмам, для здароўя чалавека неацэнная.

Летась беларускія аматары сыру атрымалі выдатны падарунак: у Нарачанскім філіяле ААТ «Маладзечанскі малочны камбінат» пачаўся выпуск высакароднага сыру з цвіллю «Ракфорці».

— Над распрацоўкай гэтага сыру спецыялісты нашага камбіната працавалі сумесна з [Інстытутам мяса-малочнай прамысловасці Навукова-практычнага цэнтру НАН па харчаванні](#), — распавядае начальнік аддзела забеспячэння і маркетынгу ААТ «Маладзечанскі малочны камбінат» Анжэла Шабуня. — Атрымаўся сыр, які спее каля 60 сутак і валодае крыху вострым, салёным з лёгкай горыччу, пікантным смакам. Кансістэнцыя сыру мяккая, далікатная, аднастайная. Вырабляецца ён з каровінага малака з даданнем культуры плесневых грыбоў *Penicillium roqueforti* — той жа, што надае характэрны смак і водар славутаму французскаму ракфору (і, дарэчы, цалкам бяспечнай для арганізма).

Аднак непаўторны смак — далёка не адзіная вартасць новага прадукту. Сыр «Ракфорці» аказаўся вельмі карысным для здароўя. У ім шмат кальцыю і фосфару, розных вітамінаў, а таксама бялку, які змяшчае неабходныя нам амінакіслоты. Карысныя бактэрыі, якія змяшчаюцца ў сыры, дапамагаюць працы кішэчніка. Высакародная цвіль змяшчае адмысловыя рэчывы, здольныя абараніць нашу скуру ад сонечных прамянёў. Гэтыя рэчывы назапашваюцца пад скурай, у выніку чаго ў чалавека выпрацоўваецца больш меланіну, і рызыка сонечных апёкаў летам зніжаецца.

Спецыяльна для вытворчасці гэтага сыру прадпрыемства закупіла абсталяванне ў Чэхіі. Наважыўшыся на выпуск гэтай навінкі, яно не прагадала: на Міжнароднай выставе-кірмашы «Беларусь, Казахстан, Расія на УВЦ» менавіта «Ракфорці» заваяваў залаты медаль, тым самым бліскуча вытрымаўшы экзамен на канкурэнтаздольнасць і на знешнім рынку.



Валожын: Курс на мадэрнізацыю вытворчасці

У Валожынскім філіяле яшчэ ў 2006 годзе правялі рэканструкцыю сыраробнага цэха. Гэта дазволіла павялічыць аб'ёмы вытворчасці цвёрдых сыроў з 6 тысяч да 11 тысяч тон, а таксама значна пашырыць асартымент прадукцыі.

У чэрвені 2011 года завяршылася рэканструкцыя цэха па вытворчасці сухіх малочных прадуктаў. Яго магутнасць узрасла больш чым у тры разы — з 6 да 19 тон за суткі. Фактычна была пабудавана новая вытворчасць. Дзякуючы гэтаму была асвоена вытворчасць сыраваткі часткова дэмінералізаванай, гэта значыць, ачышчанай ад соляў. Таксама ў Валожыне пачалі выпуск малака сухога абястлушчанага хуткарастваральнага. Валожынскі філіял ААТ «Маладзечанскі малочны камбінат» — адзінае ў краіне прадпрыемства, якое вырабляе такое малако. Яно карыстаецца попытам, у тым ліку ідзе на экспарт. Таксама ў Валожыне першымі ў Мінскай вобласці пачалі вытворчасць сухіх малочных прадуктаў для харчавання спартсменаў — фітнес-працінавых сумесяў.

А зусім хутка тут будзе праведзена рэканструкцыя ўчастка вытворчасці сыру, дзе будзе ўсталявана дадатковая аўтаматычная лінія аўстрыйскай фірмы BERCH. Будзе рэканструявана салільнае аддзяленне, пашыраны камеры паспявання сыроў, будуецца склады для захоўвання сыру. Гэты інвестпраект цяпер у стадыі рэалізацыі.

Валожынскія «малочнікі» дамагаюцца таго, каб кожны вытворчы этап знаходзіўся пад строгім кантролем, пачынаючы ад дасканалай праверкі якасці сыравіны, якая паступае, і да афіцыйнага пацвярджэння якасці гатовага прадукту. Дзякуючы гэтаму прадукцыя стабільна адпавядае самым высокім стандартам. Пры гэтым тут імкнуцца падтрымліваць даступныя цэны на прадукцыю. У далейшых прыярытэтах — набыццё новых тэхналогій і тэхналагічнае абсталяванне цэхаў, павелічэнне аб'ёмаў вытворчасці

Святлана Бусько, Алена Даўжанок, Яўген Пясецкі. ААТ «Маладзечанскі малочны камбінат»: Якасць - на здароўе!

за кошт распрацоўкі і асваення новых відаў прадукцыі, пастаянная праца з сельгасвытворцамі па пастаўцы якаснай сыравіны.



Маладзечна: Багаты вопыт спалучаецца з цікавасцю да ўсяго новага

Галаўное прадпрыемства ААТ «Маладзечанскі малочны камбінат» зарэкамендавала сябе як вытворца высакаякасных, смачных, карысных для здароўя прадуктаў — малака, кефіру, смятаны, тварагу, сыроў, глазураваных сыркоў, казеіну — у лепшых нацыянальных традыцыях і з выкарыстаннем сучасных тэхналогій і стандартаў.

Адна з навінак прадпрыемства, па словах начальніка аддзела забеспячэння і маркетынгу Маладзечанскага малочнага камбіната Анжэлы Шабуні — біятварог, які выпрацоўваецца шляхам сквашвання пастэрызаванага нармалізаванага цэльнага і абястлушчанага малака малочнакіслымі бактэрыямі з дабаўленнем біфідабактэрыі. Біфідабактэрыі выконваюць шэраг найважнейшых функцый у нашай стрававальнай сістэме і перш за ўсё — ствараюць фізіялагічны бар'ер для таксінаў і патагенных мікраарганізмаў і перашкаджаюць іх пранікненню ў арганізм чалавека. Сінтэз бялку, вітамінаў К і групы В — таксама заслуга гэтых драбнюткіх мікраарганізмаў, акрамя таго, яны спрыяюць усмоктванню кальцыю, жалеза, вітамінаў С і Д, нармалізуюць працу кішэчніка. Штодзённае ўжыванне прадуктаў на аснове біфідабактэрыі павышае імунітэт чалавека, агульную ўстойлівасць арганізма да неспрыяльных умоў.

Выпускае прадпрыемства і вельмі карысную смятану з дадатковым дабаўленнем кальцыю. Пры штодзённым ужыванні такой смятаны ў ежу паляпшаецца стан касцявой сістэмы, зубоў, актывізуюцца функцыі печані і нырак, павышаецца імунітэт. У цэлым дактары рэкамендуюць смятану людзям з дрэнным апетытам і слабым страваваннем. Дарэчы, ложка смятаны, пасыпаная цукрам, або смятанны бутэрброд дабратворна ўздзейнічаюць на арганізм пры дэпрэсійных станах.

Заслугоўваюць добрых слоў смятана 12-працэнтнай і малако з 1,5-працэнтнай тлустасці, узбагачаныя харчовымі валокнамі. Вырабляюцца яны з дабаўленнем харчовага цытрусавага валакна «Цытры-Фай 100». Гэта натуральнае валакно, вынятае з клеткавых тканак высушанай апельсінавай мякаці без выкарыстання хімічных рэagentaў. Харчовыя валокны дапамагаюць нам засвойваць ежу, нармалізуюць абмен рэчываў, удзельнічаюць у выдаленні шлакаў з арганізма і, у дадатак да ўсяго, ідэальна падыходзяць для людзей, якія пакутуюць на дыябет. Паводле рэкамендацый медыкаў,

Святлана Бусько, Алена Даўжанок, Яўген Пясецкі. ААТ «Маладзечанскі малочны камбінат»: Якасць - на здароўе!

кожны чалавек для захавання добрага здароўя павінен атрымліваць у суткі 25-35 г харчовых валокнаў, у той час як агульнапрынятая наша дыета дае ўсяго толькі 3-5 г. Вось чаму навінка Маладзечанскага малочнага камбіната — нядрэны ўклад у наша з вамі здароўе.



Нядаўна на Маладзечанскім малочным камбінатае завяршылася рэканструкцыя сырнага цэха. «Цяпер у ім цалкам новае абсталяванне, якое «працуе» з малаком, пачынаючы ад яго прыёмкі і заканчваючы салільным аддзяленнем, — кажа начальнік вытворчасці Лідзія Стаўрова. — Пастаўшчыком абсталявання з'яўляецца аўстрыйская фірма BERCH-LASCA.

Асаблівасць новага цэха — поўная аўтаматызацыя вытворчасці. Чалавечы фактар зведзены да мінімуму. Падрыхтоўка малака, варэнне, падача ў басейны з расолам, паспяванне — усё гэта выконваюць машыны. А спецыялісты складаюць рэцэптуры, кантралююць параметры, а ў канцы дэгустуюць атрыманы прадукт.

Першая партыя новага паўцвёрдага сыру «Галандскага» саспела да верасня і ўжо паступіла ў продаж. Сыры гэтай групы выпускаюцца шарападобнай формы і брусковыя («еўраблокі») у латэксе і трохслаёвай плёнцы. Яны добра запатрабаваны на расійскім рынку, і гэта важна, таму што цяпер кожны другі кілаграм сыру ідзе на экспарт.

Пасля рэканструкцыі сыраробнага цэха Маладзечанскі малочны камбінат асвоіў і выпуск сыроў тыпу італьянскай мацарэлы. Мацарэла — малады італьянскі сыр родам з рэгіёна Кампанія. Вытворчасць гэтага сыру пачынаецца з таго, што малако заквашваецца тэрмафільнай малочнакіслай культурай і згусае ад сычужнага ферменту. Затым сырнае зерне рэжуць, вытрымліваюць пэўны час у катле і зліваюць разам з сыроваткай у спецыяльную ванну. Частка сыроваткі выдаляецца. Дарэчы, такое вытрымліванне сырнай масы пад слоём сыроваткі называецца чэдарызацыяй. Далей

Святлана Бусько, Алена Даўжанок, Яўген Пясецкі. ААТ «Маладзечанскі малочны камбінат»: Якасць - на здароўе!

сырная маса аплаўляецца і фармуецца сыр, які змяшчаюць у халодную ваду, а потым — у насычаны раствор паваранай солі.

Мацарэла не можа доўга захоўвацца, таму, каб падоўжыць тэрмін захоўвання, яе змяшчаюць у адмысловы расол. І калі вы, вывучаючы асартымент сыроў у сваёй краме, наткнецеся на незразумелую на першы погляд упакоўку, у якой плавае нешта белое і круглае, — не палухайцеся. Гэта і ёсць мацарэла. Калі вам яшчэ не даводзілася яе пакаштаваць — абавязкова зрабіце гэта. Багаты на бялок і кальцый, гэты сыр можна выкарыстоўваць пры гатаванні мноства страў: мацарэла выключна смачная ў піцы, яе дадаюць у салаты, макарону, запяканкі, мясныя стравы.

На сённяшні дзень магутнасці прадпрыемства дазваляюць выпускаць 5 тон паўцвёрдых сыроў і 1 тону мацарэлы за суткі.



Вілейка: Смачныя дэсерты і практычна ідэальная структура перапрацоўкі

Спецыялізацыя Вілейскага філіяла ААТ «Маладзечанскі малочны камбінат» — тварожныя дэсерты, пасты, тварожныя масы, ёгурты і пудынгі. Акрамя таго, у Вілейцы выпускаюць сметанковае масла, казеін, спрэды, пасту «Вараная згушчонка», плаўленыя сыры — але менавіта дэсерты прынеслі гэтаму прадпрыемству заслужаную славу.

Сярод цікавых навінак — двухслаёвы тварожны дэсерт. Гэта лёгкі тваражок з праслойкай фруктовага джэму. Смак нагадвае пра нядаўняе лета: журавіны-маліна і манга-абрыкос.

Сярод новых ласункаў — і тварожныя пасты «Бравісіма» 2 % тлустасці трох смакаў: «клубнічная «Панна Кота», бісквіт і чарнасліў са злакамі. Гэта ўласная распрацоўка вілейскіх спецыялістаў. У гэтых дэсертаў натуральны смак і мяккая, далікатная кансістэнцыя. «Панна Кота» ў перакладзе з італьянскага — вараны крэм, вяршкі. З дабавак тут выкарыстоўваецца фруктовы напаўняльнік, ванільнае печыва, сухафрукты і тры віды злакаў: жыта, авёс і пшаніца. Усё гэта максімальна натуральныя прадукты, у Святлана Бусько, Алена Даўжанок, Яўген Пясецкі. ААТ «Маладзечанскі малочны камбінат»: Якасць - на здароўе!

якіх мала тлушчу. А на чарзе, як абяцаюць спецыялісты, — мяккі тварог і тварожныя паўфабрыкаты для сырнікаў і запяканак. Новая тварожная лінія дазволіць зрабіць іх аднароднымі і паветранымі.

Не засталіся без увагі пакупнікоў і плаўлення сыры, якія выпускаюцца на прадпрыемстве. На Першым сырным фестывалі, які ў чэрвені прымаў гасцей у музеі архітэктуры і побыту ў Строчыцах пад Мінскам, народная дэгустацыя назвала плаўлены сыр з Вілейкі самым лепшым. А сыр «Закусачны» з кавалачкамі натуральных лясных грыбоў атрымаў Гран-пры і званне «Чэмпіён смаку»!

З асаблівасцяў Вілейскага малочнага завода — наяўнасць адзінага ў краіне комплексу безадходнай перапрацоўкі малочнай сыроваткі ў біягаз. Гэты комплекс, які працуе, па сутнасці, на вытворчых адходах, пачаў забяспечваць завод электрычнай і часткова цеплавой энергіяй.

Кошт комплексу складае 1,9 млн еўра, мяркуецца, што ён акупіць сябе ўжо праз 4,7 года. Але нават не гэта галоўнае, лічаць спецыялісты. Аб'ёмы вытворчасці пастаянна растуць, і трэба нешта рабіць з сыроваткай, якая з'яўляецца небяспечным прадуктам для экалогіі. Пабудаваны комплекс вырашае пытанне з яе ўтылізацыяй. У Літве, напрыклад, перапрацоўшчыкі малака гатовыя аддаваць сыроватку на такія комплексы бясплатна, а потым яшчэ і купляць у іх уладальнікаў энергію. Праблемы экалогіі, альтэрнатыўных крыніц энергіі, з якімі ўжо сутыкнулася Еўропа, рана ці позна даведзецца вырашаць і ў Беларусі.

Комплекс, разлічаны на 150 тон сыроваткі і 100 тон сцёкавых водаў за суткі, працуе ў аўтаматычным рэжыме і абсталяваны сістэмай бяспекі. Калі па нейкай прычыне біягаз з мембраны не паступае ў кацельню, уключаецца факел, дзе газ проста спальваецца. У перспектыве на такую вытворчасць можна атрымаць «зялёны» сертыфікат, які дазволіць прадаваць энергію ў сетку на асаблівых умовах. Акрамя таго, спецыялісты мяркуюць, што і перапрацаваную сыравіну можна выкарыстоўваць — у якасці каштоўнага ўгнаення. Усе магчымасці біягазавага комплексу яшчэ трэба будзе вывучыць. Дзеля гэтага, дарэчы, у Вілейку ўжо прыязджаюць спецыялісты з іншых прадпрыемстваў.

Матэрыялы падрыхтавалі: Святлана БУСЬКО, Алена Даўжанок, Яўген Пясецкі (фота).