

ЛУЧШИМИ товарами Республики Беларусь прошлого года признаны сыры «Грювер особый» и «Знатный» с массовой долей жира в сухом веществе 50 процентов Холопеничского филиала ОАО «Здравушка-милк». А совсем недавно они же получили дипломы конкурса-дегустации «ГУСТ».

НОВИНКА прошлой осени «Грювер особый» сразу же снискала успех у дегустаторов и гурманов. В покромке натуральной оболочкой сыре длительного срока созревания угадываются «Пармезан». В отличие от традиционных сыров с кислинкой «Грювер» будет хорошим дополнением в качестве десерта к вину или фруктам.

Поэтому-то эксперты «ГУСТА», пользующегося симпатиями производителей, технологов, потребителей за свою объективность и профессионализм, оценили достоинства вновь созданного вида сыра. Экспертная группа конкурса — представители Минсельхозпрода, Минздрава, Госстандарта, БелГИМ, Научно-практического центра НАН Беларуси по продовольствию, Белтехнолеба, Минбакалеторга, Минторга, Минскторгпищепрома. Словом, очень авторитетная компания. Дегустация проводится «вслепую», то есть все образцы обезличены и закодированы. Оценка «ГУСТА» очень важна для изготовителей, стремящихся найти путь к предпочтениям покупателей. И если в магазине на упаковке вы увидели «Знак качества ГУСТ» — смело покупайте. Это маленький шедевр вкуса!

У «Знатного» история успеха значительно шире — на прилавке он уже занял свое почетное место.

Сырная тарелка белорусских производителей сегодня очень разнообразна. Во вкусах все чаще улавливаются нотки всемирно известных брендов, в том числе швейцарских, итальянских. Но как сравняться с изготовителями с вековыми традициями, которые используют молоко животных, пасущихся на альпийских лугах? Холопеничские сыроделы пытаются конкурировать с ними, вкладывая в каждую партию продукции душу.

Дорога к признанию



■ Директор филиала Василий Гур.

На участке работают новые автоматизированные линии, но без творческого подхода мастера-сыродела не обойтись. Скажем, готовность сырного стустка определяют следующим способом: острым шпателем делают его разрез, затем плоской частью шпателя вдоль разреза приподнимают стусток и по расколу судят о свойствах (прочности). Если стусток даст раскол с нерасплывающимися острыми краями, без образования хлопьев белка и с хорошо выделяющейся сывороткой светло-зеленого цвета, то он готов к разрезке, объ-

На продукцию холопеничских мастеров сыроварения всегда большой спрос

делать дальше. Холопеничским мастерам известны многие секреты: на этом предприятии они работают многие годы. Вспомнить о местных традициях сыроварения, которые, может, в будущем создадут здесь белорусскую Парму.

Не менее ответственный и процесс созревания сыров. Для «Грювера особого» и «Знатного» он длительный. После того как просолятся, головки-кругляши ставят на обсушку, потому что надо покрывать поверхность натуральным материалом — латексом. Чтобы сыр, созревая три месяца, дышал «полной грудью», с каждым днем приобретая свой неповторимый вкус. Сразу (вручную!) кисточкой красится одна половина головки, после высыхания ее переворачивают и наносят слой латекса на противоположную. И так три слоя.

ЗА ПОСЛЕДНИЕ годы на Холопеничском филиале ОАО «Здравушка-милк», что в Крупском районе, проведена полная модернизация. Вот и совсем недавно оборудован санпропускник — в соответствии со всеми санитарно-гигиеническими нормами. И теперь для работников созданы отличные бытовые условия. Полностью реконструирован цех

французская линия по производству сыров, мощность которой составляет до 10 тонн в сутки. Закуплены новые прессы. Приобретены новые формы. Отремонтировано прессовое отделение. Полностью обновлено и автоматизировано соляное. Закуплены новые сепараторы, один из которых поставлен буквально недавно. В новом помещении обособилась лаборатория.

Увеличились объемы выпуска продукции, значительно расширился ассортимент. Так, за прошлый год предприятием переработано 48 тысяч 496 тонн сыра, объем производства продукции составил 223,7 миллиарда рублей, это 117,5 процента к уровню 2012 года. Отгружено продукции на экспорт на 17 процентов больше, чем за предыдущий сравнимый период. Средняя заработная плата составила почти пять с половиной миллионов рублей. В 2013 году в производство вложено 6605 миллионов рублей инвестиций, на которые приобретено новое оборудование.

ХОЛОПЕНИЧСКОЕ предприятие специализируется на сырах российской группы, вкус которых так полюбился на просторах бывшего Союза. И теперь их с удовольствием покупают в России. Своей популярностью этот сыр обязан нежной консистенции, которая прекрасно сочетается с особой кислинкой, чуть более ярко выраженной и непохожей на другие, например, в сравнении с сыром «Костромской». Но чтобы удерживать потребителя, ему необходимо постоянно предлагать новинки, изделия самого высокого качества из натурального и экологически чистого сырья. Уровень профессионализма холопеничских сыроваров позволяет иметь свой элитный фирменный стиль. В то же время сыры с длительными сроками созревания — весьма перспективное направление экспорта. Документацию по производству «Грювера особого» разработало ООО «Консигма-лакт», «Знатного» — ООО «БелХансен». И сейчас филиал использует закваски, поставляемые указанными компаниями. Например, для «Грювера» необходимы даже две, одна из которых — для образования аромата.

В нашей стране-соседке и в Беларуси повышенным спросом пользуется «Российский молодой» 50-процентной жирности. Признавались лучшим продуктом Республики Беларусь «Белая Русь» и «Владимирский». И весь ассортимент выпускаемых твердых сыров, а это более 20 видов, завоевал свою нишу.

— Потому что все, что сделано с душой, обязательно найдет дорогу к покупателю, — считает директор предприятия Василий Гур.

НА ПРОТЯЖЕНИИ многих лет Холопеничский филиал ОАО «Здравушка-милк» входит в число лучших молокоперерабатывающих предприятий столичной области и страны, постоянно завоевывает медали на престижных конкурсах. Так, самое авторитетное в Восточной Европе ежегодное событие в сфере продовольствия и напитков — международная выставка «Продэкспо» в Москве — собрало в этом году более 2300 участников из 63 стран. Яркое выступило на этом представительном форуме белорусское ОАО «Здравушка-милк». В частности, на конкурсе «Лучший продукт 2014», который проводится в рамках экспозиции, сыр «Российский молодой» холопеничских мастеров удостоен серебряной награды.

Пройдет не так уж много времени, и местные сыроделы порадуют нас очередной интересной разработкой. Для этого у мастеров предприятия есть самое главное — опыт, энтузиазм и готовность экспериментировать.

Елена КЛИМОВИЧ, «СГ»
Фото Александра БУДЬКО
УНН 600126511



■ Ведущий инженер-технолог Ольга ЛУЧИНА и старший мастер сыродельного участка Нина ЧЕРНИКОВА с новыми элитными сырами.



■ Оператор линии пищевой продукции Инна ТОЛКАЧЕВА проверяет качество сырного зерна. Это она изготавливала сыры, получившие высокую оценку на конкурсе-дегустации «ГУСТ».



■ Инженер-микробиолог Надежда БОГДАН следит за процессом созревания сыров.

Чтобы сыр получился отменным, с ним надо повозиться. Производственный процесс длительный и скрупулезный, на каждом этапе необходимо не только придерживаться технологических требований, но и творить. И в первую очередь добиться качества молока от сдаччиков сырья. Ведь оно должно быть сыропригодным. Для производства твердых элитных сыров требуется чистое сырье с полноценным содержанием белка.

— Наши специалисты регулярно посещают хозяйства, — рассказала старший мастер сыродельного участка Нина Черникова. — Проверяют санитарное состояние МТФ, указывают на распространенные нарушения, добиваются их устранения. Каждые десять дней проводится анализ на редуцтазную пробу. Строгий контроль проводит лаборатория. Я же отслеживаю все, что так или иначе скажется на качестве выпускаемой продукции — от приемки сырья, длительного производственного процесса (учитывая срок созревания) и отгрузки готовой продукции. Коллектив сыродельного участка из 66 человек — это профессионалы, знающие все тонкости дела. Можно сказать, золотой коллектив. Когда видишь, как работают, то восхищаешься людьми.

яняет ведущий инженер-технолог предприятия Ольга Лучина. После происходит обработка стустка и постановка сырного зерна, для определения качества которого его сжимают в комок в руках и даже пробуют. По состоянию основного ингредиента оператор обязан знать, что

концентрации сыворотки.

Отремонтированы и расширены камеры для созревания и хранения сыра. Построен новый модуль для готовой продукции на 200 тонн. Закуплена датская линия — два сыроизготовителя. Установлена полностью автоматизированная