

Дары «Топтышки»: маме, дочке и сынишке

В погоне за импортными брендами мы зачастую обходим наши. А зря. Например, мой друг, купив недавно полугодовалому сыну наше детское питание «Топтышка», подсел на него окончательно и бесповоротно. Более того, соки, которые также производят в Малорите, прочно вошли в рацион его семьи. Причина проста: натурпродукт без грамма химии с отменным вкусом. Малоритскому консервноовощесушильному комбинату действительно удается сочетать приятное с полезным, и в этом я убедился лично.

Еще до запуска производства здесь контролируется каждый шаг. Любой новый продукт утверждает Минздрав, и только потом запускается опытная партия. Ее образцы, в свою очередь, отбирает санстанция, и они отправляются в аккредитованную лабораторию, где снимаются все показатели вплоть до пищевой и энергетической ценности. Массовое производство начинается, когда комбинат получает на консервы для детского питания свидетельство о государственной регистрации и декларации соответствия на консервы общего назначения.

Основу для всех рецептур разрабатывает Национальная академия наук, но, несмотря на одинаковую рецептуру, продукт у каждого предприятия получается разный. И здесь тоже свои нюансы. Главный технолог предприятия Валентина Григорук рассказывает:

— Во-первых, у нас согласно технологиям стараются применять малые температуры при обработке, а потому наша продукция сохраняет максимум вита-



минов. Во-вторых, мы расположены на юге страны, поэтому биологическая зрелость фруктов и овощей, которые мы перерабатываем, наступает здесь раньше. Сырье лучше вызревает — и это большой плюс. Ведь в основном вся наша продукция производится из того, что растет в Беларуси, за исключением персиков, абрикосов, груш и граната.

Несколько лет назад на комбинате полностью заменили оборудование, так что сегодня еду для самых маленьких в Малорите готовят на болгарском, немецком и итальянском оборудовании, отвечающем всем требованиям евростандартов. Валентина Григорук комментирует:

— Это была настоящая техническая революция, которая помогла нам во многом. Теперь мы выпускаем продукт, сохраняющий витаминно-минеральный состав, вкусовые качества основы и при этом имеющий привлекательный внешний вид. Так с каждым годом мы увеличивали объемы производства детского питания, и сегодня у нас с конвейеров выходит до 150 наименований. Это 85% от всего производства.

Разнообразие действительно поражает. Кажется, нет такой ягоды, овоща или фрукта, которые не нашли бы здесь свое место: яблоко, вишня, красная смородина, клубника, чернослив,

малина, кабачок, шпинат... Продолжать можно до бесконечности. Причем производят здесь как однокомпонентные пюре, так и миксы. Например, яблоко-банан или морковь-тыква. И никаких добавок, разве что сливки или творог. Помните знаменитый советский бренд «Неженка» — пюре из яблок со сливками? В Малорите его производят до сих пор. Да еще и с вариациями: к известному вкусу могут добавить, например, чернику, вишню, персик или малину... В большинстве своем все пюре идут без сахара, что только добавляет популярности продукции.

В месяц здесь производят до 2 млн. баночек детского питания. Товар идет не только на внутренний рынок, но и в страны СНГ, а в этом году появились заказы из Прибалтики. И не только на пюре. Соки и нектары для детей и взрослых также не застаиваются на прилавках. Их изюминка — все в той же натуральности. Соки здесь производят согласно регламенту стран Таможенного союза по технологии прямого отжима. Без всяких примесей. Но и нектаров бояться не стоит. По сути, это тот же сок, только с незначительным добавлением сиропа. И здесь выбор также велик: от сока морковного до нектара тыквенного. Напиток по душе,

найдет себе не только ребенок, но и взрослый. Валентина Григорук говорит о последних новинках: мамам понравился новый яблочный сок с грушевым пюре, а папам — сок томатный со сладким перцем.

Так что совсем не случайно «Топтышку» в последнее время все чаще называют семейным продуктом и заслуженно отмечают многочисленными наградами на республиканских и международных выставках, таких как «ПитерФуд» (Санкт-Петербург), «Продэкспо» (Москва), международном форуме товаров и услуг для детей «Бэбиэкспо» (Киев). Заместитель директора Людмила Возносименко с гордостью показывает многочисленные дипломы. Комбинат регулярно участвует в республиканском конкурсе консервированной продукции «Хрустальное яблоко», организованном НАН Беларуси, где получает призовые места, а в 2012 году предприятие было награждено премией Брестского облисполкома за достижения в области качества. Но самая главная награда для работников предприятия — это благодарность обычных людей, тех, кто купил их продукцию. Производимую действительно от чистого сердца.

Егор БОЙЦОВ.

УНП 200078831