

СОВРЕМЕННЫЙ ПОДХОД

ДЕЛУ – ВРЕМЯ

Минувшая пятилетка для завода стала временем коренных перемен, началом нового пути. Сегодня здесь активно ведется работа по формированию интеграционной структуры производства, хранению, переработке и реализации плодово-ягодной продукции, элиты семян озимой пшеницы, картофеля и картофелепродуктов, крахмала.

По итогам работы за 9 месяцев 2016 года предприятие получило более 2 млн рублей прибыли от реализации – это 211% к уровню прошлого года. Рентабельность продаж возросла на 5,6%, составив 10%. По словам **главного экономиста Елены Новиковой**, выручка от реализации всей продукции за год превысит более 30 млн рублей, что больше прошлогоднего на 11%.

В Толочине появились новые производственные подразделения, а сады, ягодные и картофельные плантации стали от сезона к сезону разрастаться. За три года здесь возвели два современных картофелехранилища на 24 тыс. т, обустроили площади для хранения фруктов. В помощь предприятию, специалисты которого работают в тесной связке с учеными НАН, – три государственные программы: программа устойчивого развития села, комплексная программа развития картофелеводства, плодородства и овощеводства и программа инновационных биотехнологий.

Кроме того, у завода более 6 тыс. га пашни, из них 900 га было занято под картофелем. Как рассказала **главный агроном предприятия Татьяна Капранова**, ныне тут получили более 45 тыс. т картофеля при урожайности 500 центнеров с гектара. Урожайность зерновых составила 39,6 ц/га, валовой сбор хлеба – 16,4 тыс. т. Выросло производство рапса. На базе предприятия местные промышленники и ученые НАН вместе разрабатывают и внедряют новейшие технологии выращивания и переработки овощей и фруктов. Конечная цель – не только обеспечить продовольственную безопасность Беларуси, но и максимально увеличить экспорт экологически чистых продуктов в соседние страны. В этом году вырос спрос и на крахмал. За октябрь 2016-го его произвели и реализовали 260 тонн. Основной потребитель – ОАО «Беларуськалий».

Директор предприятия Анатолий Ануховский шаг за шагом реализует инновационные проекты и уверенно смотрит в будущее. А ведь 14 лет назад, до его прихода к руководству, это был небольшой завод по производству вин, где трудилось не более 100 человек.

Поэтому начинать пришлось с чистого листа. Это не только не остановило Анатолия Васильевича, но и вдохновило на реализацию многочисленных идей и задумок. А по-другому и быть не могло, ведь трудолюбив и оптимист по натуре, он привык работать на совесть и результат. Выпускник Белорусской сельхозакадемии, агрохимик-почвовед по образованию прошел большую школу жизни.



Проводит испытания вин и соков начальник лаборатории Андрей Мурашко; Виктор Булыгин на линии сортировки; главный технолог предприятия Марина Алейникова в новом соковом цеху.

Тонны высокого качества

РУП «Толочинский консервный завод» – предприятие уникальное. За последние годы оно стало многопрофильным промышленным комплексом, аналогов которого нет в стране.

Так, на зависть тем, кто считает картофель убыточным, на Толочинском консервном заводе превратили производство продовольственного и элитного семенного картофеля в высокорентабельную отрасль – 35% от общего объема. Реализовали проект по строительству сокового цеха. Не за горами и возведение цеха по производству замороженного полуфабриката картофеля – импортозамещающего и экспортоориентированного.

ПРЯМО В ЯБЛОЧКО!

Пока же ставку делают на ягоды и плоды в качестве сырья и товарной продукции. На землях, принадлежащих предприятию, разбиты крупнейшие в Беларуси промышленные яблоневые и грушевые сады, где также выращиваются черная и красная смородина, малина, арония, крыжовник, голубика, вишня. В прошлом году увеличили сад на 60 га – добавили черной смородины, яблонь, груш. В целом фруктово-ягодные плантации занимают 550 га.

– Этого вполне достаточно, чтобы загрузить сырьем винодельческое и соковое производство, – отмечает **начальник подразделения «Промышленное садоводство» Толочинского консервного завода Виктор Булыгин**. – Сейчас переходим на более интенсивные посадки. Если раньше высаживали 1 100 растений на гектар, то теперь закладываем новые кварталы с плотностью посадки 2 000 растений на гектар. Что это дает? Получение большего урожая на единицу площади. Соответственно, стали работать и с новыми видами полукарликовых подвоев. Активно прививаем глазком белорусские сорта яблок. В августе обработали 140 тысяч подвоев. При средней приживаемости в 70% это значит, что в следующе

щем году должны получить порядка 100 тысяч новых яблонь.

В настоящее время в толочинском саду насчитывается 42 сорта яблонь. По словам специалиста, продавать плоды гораздо выгоднее, чем пускать в переработку. Определили здесь и ряд сортов, которые за 10 лет зарекомендовали себя с лучшей стороны по вкусовым качествам, внешнему виду и лежкости. Это «коваленковское раннее», «лучезарное», «сябрына», «алесья», «весьялина», «имонт». Не перестает удивлять «белорусское сладкое», которого в этом году собрали более 400 т с урожайностью 40 т с гектара. 27 га занято грушами, которых нынче получили 142 т. Примечательно, что ягоды, которые раньше заготавливались в основном в качестве сырья, последние 5 лет отлично реализуются в необработанном виде. Особой популярностью пользуется красная смородина.

НИ ШАГУ НА МЕСТЕ

Рассуждая о перспективных направлениях развития Толочинского консервного завода, нельзя забывать о том, с чего он начинал свое существование, – о производстве вин. Здесь пошаговая модернизация началась с цеха розлива с установкой новых итальянских линий. На смену старым прессам пришли современные шведские. Место пивной бутылки заняла европейская «бордо». Специалисты предприятия основательно поработали над рецептурой и оформлением продукции.

К слову, из ягод и фруктов в той же Германии, которую Анатолий Васильевич и его коллеги посещали неоднократно, производят элитные вина, значительно превышающие по ценам виноградные. Более того, именно так в Европе решается проблема дезалкоголизации

населения. Также специалисты завода перенимают опыт финнов, делающих ставку на вина натурального брожения из своих ягод и плодов. Представители Толочинского консервного завода, желая вывести виноделие на новый уровень, участвовали в работе специализированных выставок WINE EXPO и Gastro, проходивших в Хельсинки. Кроме того, они бывали и на ведущих винодельческих предприятиях Финляндии и Эстонии с целью изучения научно-практического опыта. На заводе полностью отказались от производства ординарных вин. Теперь здесь выпускают только вина улучшенного качества, вина по специальной технологии и натуральные вина – без добавления этилового спирта. В них сохраняются те ценные витамины, микро- и макроэлементы, которыми богаты плоды и ягоды.

Как рассказала **главный технолог Толочинского консервного завода Марина Алейникова**, цель местных виноделов заключается в том, чтобы из имеющегося сырья получить неповторимую гамму вкуса и исключительное сочетание всех органолептических показателей. Специалистам данной отрасли с собственным сырьем отменного качества повезло. Наряду с натуральными фруктово-ягодными винами на предприятии набирает оборот производство плодовых вин по специальной технологии с применением сухого экстракта древесины дуба или дубовой щепы. О качестве толочинских вин можно судить и по многочисленным наградам и достижениям на престижных международных выставках и конкурсах. Последний – «Золотой грифон», проходивший в Ялте.

– Сразу три золотые медали завоевали фруктово-ягодные натуральные полусладкие

вина из черной, красной смородины, вишни, – рассказывает Марина Алейникова. – За внедрение и активное продвижение технологии производства новых видов фруктово-ягодных натуральных вин с высокой экстрактивностью мы отмечены рядом дипломов качества.

Подготовив один винный продукт на натуральной основе, специалисты завода сразу принимаются за разработку следующего. Совместно с РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию» предприятие разработало и внедрило технологию

производства сразу трех новинок, которые проходят по программе импортозамещения. Основа продукции – фруктово-ягодные виноматериалы, заменяющие виноградные. Еще одно ноу-хау – 4 вида вин, в составе которых черная смородина, клюква и брусника. Теперь в лексиконе толочинских виноделов активно используется термин «высокоэкстрактивные вина», которые производятся с использованием современных технологических приемов. Таких вин на предприятии разработано 5 наименований, 2 из них – с добавлением меда.

«ФРУТО» – ЭТО ПРАВДА КРУТО

Сразу три новых вида соков от местного производителя появляются на прилавках белорусских и российских торговых точек в этом году. К уже полюбившимся яблочно-персиковому нектару и яблочно-клюквенному соку добавятся нектары из черноплодной рябины и яблоч, яблочно-черносмородиновый и сок яблочный прямой отжима под товарным знаком «Фруто-круто». Для этого заготовили в достаточных объемах все необходимое сырье, к отбору которого подошли очень тщательно.

Для работы на линии подобраны высококвалифицированные специалисты. Новое современное оборудование из Италии, занимающее значительную площадь, не может не впечатлять. К слову, производительность машины по розливу в многослойные пакеты SLIM типа «Брик асептик» фирмы IPI – 4 тысячи штук в час. Предприятие, как и по другим видам продукции, с данными объемами выходит в лидеры в республике. Марина Алейникова пояснила, что яблочный сок прямого отжима не предполагает добавки в него сахара и воды. В этом его уникальность, что уже отмечено потребителями. Особенностью толочинских соков является то, что готовый продукт проходит минимальную, щадящую термообработку (сок быстро нагревается, затем быстро охлаждается непосредственно перед розливом). Это позволяет сохранить максимум полезных свойств витаминов, пектинов и микроэлементов, которыми богаты свежие плоды. В состав новых нектаров входят яблочный и ягодные соки прямого отжима.

В дальнейшем ассортимент будет еще шире – от черники, клюквы до груш из собственного сада. Все свое, экологически чистое, натуральное.

Ольга ЛЕБЕДЕВА,
фото автора.

РУП «Толочинский консервный завод»,
УНП 300028109.