

Толочинский консервный... От науки — к практике — и обратно



В рамках [II Международного форума «Беларусь аграрная»](#) были подведены итоги конкурса «Аграрий года», впервые проведенного по инициативе Минсельхозпрода.

Одним из первых его лауреатов стал сенатор, директор РУП «Толочинский консервный завод» Анатолий Анюховский.

Об этом предприятии мы давно планировали написать. И вот — такой хороший повод.

Получая солидный диплом из рук заместителя министра сельского хозяйства и продовольствия Владимира Гракуна, Анатолий Васильевич, помимо слов благодарности за признание и доверие, напомнил: возглавляемый им завод является дочерним предприятием РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по картофелеводству и плодоовощеводству».

Неслучайно, что в своей деятельности предприятие из Толочина совмещает передовую науку и современное производство, делая ставку на многопрофильность.

В рамках данной публикации мы расскажем, с цифрами и фактами на руках, что стоит за этими словами.

Такая вот история

Свой первый деловой визит в качестве премьер-министра Андрей Кобяков совершил как раз на РУП «Толочинский консервный завод». Это произошло в январе 2015 года. Самой цитируемой в СМИ стала тогда мысль Андрея Владимировича о возможности наращивания на предприятии выпуска натуральных фруктово-ягодных вин и их реализации в других регионах страны.

Итак, завод в Толочине (кстати, одно из старейших винодельческих предприятий в принципе; было основано в 1906 году на базе «плодоовощной мануфактуры» помещика Газdziцкого) производит в последние годы натуральные фруктово-ягодные вина. Благо, для этого есть все условия.

На землях, принадлежащих предприятию, разбиты крупнейшие в Беларуси промышленные яблоневые и грушевые сады, а также выращиваются различные ягоды. Кстати, на балансе завода находится самая большая в Беларуси плантация крыжовника — она занимает 26 га. Все большее внимание уделяется также красной и черной смородине, малине, голубике...

Может, это будет и не к месту сказано, но... Из ягод и фруктов в той же Германии производят элитные вина, значительно превышающие по ценам виноградные. Именно так в Европе решается проблема деалкоголизации населения. В Толочине пошли как раз по этому пути: закупили итальянское оборудование, задействовали оригинальные рецептуры...

Следующий ход

Мы в начале статьи говорили о многопрофильности данного предприятия. И в ходе публикации будем пошагово отстаивать эту мысль. Скажем, тема белорусской «бульбы» заслуживает большой публикации в контексте рассказа об этом предприятии. Но мы скромно ограничимся несколькими абзацами.

На полях, используемых Толочинским заводом, под картофель отведено сегодня 900 га. Здесь ежегодно выращивается 45–48 тыс. тонн картофеля при урожайности 500 и более центнеров с гектара. Возделываются сорта белорусской, немецкой и голландской селекции. И творческое сотрудничество с Научно-практическим центром Национальной академии наук Беларуси по картофелеводству и плодоовощеводству здесь — большой плюс.

Рентабельность производства элитного «второго хлеба» в разные годы при работе на внешних рынках достигала самых высоких показателей. Кроме того, выполнялись комплексные поручения президента Александра Лукашенко, рассчитанные на перспективу; они были сделаны в 2009 году при посещении им завода.

Вот лишь несколько практических результатов, на базе которых мы будем развивать и углублять текст статьи о Толочинском консервном.

* К 2015 году были запущены в эксплуатацию два современных картофелехранилища по 12 тыс. тонн, снабженных европейскими системами вентилирования. За основу взят голландский тип картофелехранения. На установленных там производственных линиях ведется фасовка картофеля: от 2,5 до 34 кг. Под заказ осуществляется мойка клубней, возможна машинная полировка и т. д.

* В 2016 году запустили цех по розливу натуральных соков и нектаров из местного сырья.

Дальше, как говорится, больше.

Сочный момент

Говоря языком сугубо официальным, «в целях выполнения поручения Главы государства по созданию интеграционной структуры по производству, хранению, переработке и реализации разнообразной плодово-ягодной продукции» с января 2016 года предприятие приступило к розливу и реализации соков.

Под ТМ «ФРУТО-КРУТО» выпускаются соки (в том числе — прямого отжима) и нектары на основе опять же соков прямого отжима, в асептической упаковке, изготовленной в Италии.

Специалисты констатируют: аналогов сокам и нектарам «ФРУТО-КРУТО» на внутреннем рынке нет и пока не предвидится. Это — продукция прямого отжима, а не привычные нам (к большому сожалению врачей в целом и педиатров в частности) восстановленные продукты из импортных концентратов...

Технологический фактор

Главный технолог предприятия Марина Алейникова отметила в ходе общения с корреспондентом «Продукт.ВУ»:

«Сегодня наш завод — это современное предприятие, оснащенное высокопроизводительным оборудованием, способным выпускать продукцию самого высокого качества. Благодаря поддержке государства, плодотворному сотрудничеству с учеными наш коллектив вышел на передовые позиции в республике по производству и переработке плодов и ягод, а также выпуску качественных соков прямого отжима и нектаров. Качество продукции подтверждают многочисленные медали на различных республиканских и международных выставках и конкурсах. Уникальность продукции оценена по достоинству потребителями».

Особенностью соков из Толочина является то, что готовый продукт проходит минимальную, щадящую термообработку, что позволяет сохранять в таком соке

максимум витаминов, пектинов и микроэлементов, которыми изначально богаты свежие плоды и ягоды.

«Хочу подчеркнуть при этом, — отмечает Марина Алейникова, — что в наших нектарах минимальная объемная доля фруктового сока более 50 %, а стопроцентные соки прямого отжима не содержат сахара».

Итак, помимо пяти известных видов соковой продукции, в нынешнем году под ТМ «ФРУТО-КРУТО» появятся следующие наименования:

- * сок березовый с сахаром;
- * сок томатный с сахаром и солью с мякотью восстановленный;
- * сок яблочно-вишневый восстановленный (без сахара);
- * нектар яблочно-крыжовниковый;
- * нектар красносмородиновый.

В ближайшее время в ассортименте Толочинского завода будет уже десять наименований соков и нектаров. Помимо пяти совершенно новых видов, это еще и пятерка опробованных, одобренных и востребованных рынком наименований соковой продукции:

- * сок яблочный прямого отжима;
- * сок яблочно-клюквенный с сахаром восстановленный осветленный;
- * нектар из черноплодной рябины и яблок;
- * нектар яблочно-черносмородиновый;
- * нектар яблочно-персиковый с мякотью.

Но и это еще не все. В нынешнем году предприятие уделит внимание, время и средства выращиванию собственной моркови. Из нее, по информации Марины Алейниковой, в 2019 году будет выпускаться натуральный яблочно-морковный сок. Разумеется, из своего собственного сырья.

На перспективу

Одним из наиболее потенциально интересных проектов Толочинского консервного завода является строительство нового цеха по производству замороженного, практически готового к употреблению картофеля фри. Пока же наш общепит и семьи используют голландские, польские, да какие угодно картофельные полуфабрикаты быстрого приготовления. И это — неправильно.

Интересный проект? Безусловно. Если его удастся реализовать в Толочине, мы получим абсолютно новое производство в Беларуси. По словам директора Толочинского предприятия, есть серьезная заинтересованность в этой продукции, причем не только у нас и в России, а намного дальше.

Главный технолог завода сообщила, что соответствующий бизнес-план получил положительное заключение со стороны Государственного экспертного совета. А значит, запуск нового цеха, где из сырья с высоким содержанием сухих веществ будет выпускаться картофель фри для нужд того же Макдональдса, осуществится в ближайшем будущем. Пока речь идет про 2019 год.

Таким образом, в развитии производственных стратегий Толочинского консервного завода лежит по-хорошему консервативный крестьянский подход, когда каждая копейка реально учитывается. В то же время здесь применяют самые передовые технологии и прислушиваются к пожеланиям коллег из Научно-

Источник: “Продукт.ВУ” – №2, 2018-04-10

практического центра Национальной академии наук Беларуси по картофелеводству и плодоовощеводству.

Как нам кажется, достойные слова для завершения заявленной изначально темы.

Справка «Продукт.by»

* Площадь фруктовых садов, принадлежащих Толочинскому консервному заводу, превышает 587 га.

* Возможности ежемесячного производства соковой продукции достигают 500 тыс. литров.