

ОАО «Молодечненский молочный комбинат»

ЕШЬ И МОЛОДЕЙ!



ОАО «МОЛОДЕЧНЕНСКИЙ молочный комбинат» — одно из крупнейших предприятий перерабатывающей отрасли, продукцию которого знают не только в Беларуси, но и далеко за ее пределами. И все благодаря стопроцентной натуральности, неповторимому вкусу и безусловной пользе.

В смену комбинат перерабатывает 755 тонн молока, выдавая 160 тонн цельномолочной продукции, 2 тонны мягких сыров, 10 — масла, 10 — твердых и полутвердых сыров, 0,6 — казеина и 15 тонн сухих молочных продуктов.

Продукты под брендом «Молодея» представлены в крупных торговых сетях Беларуси, а также экспортируются в Россию, Казахстан, США, Германию, Польшу. В 2018 году география поставок стала еще шире. Теперь «Молодею» кушают в Китае, Японии, Украине и Азербайджане.

Прорабатываются и новые рынки сбыта: Туркменистан, Узбекистан, Кыргызстан, Грузия, Сирия.

Комбинат выпускает более 80 наименований продукции под торговой маркой «Молодея», из них только сыров более 20 видов. А еще — молоко, кисломолочные продукты, сметана, сливки, творог, казеин.

ВСЕ производится только из высококачественного сырья без применения химических веществ, вкусовых добавок. Не используют здесь и растительных жиров, стабилизаторов. Свои безупречный вкус и качество предприятие получает благодаря безусловному выполнению технологий.

— Чтобы быть лидером, надо идти в ногу со временем. И современное производство невозможно представить без процесса модернизации, — говорит и.о. генерального директора Лидия Ставрова. — И это процесс непрерывный: производственный портфель необходимо постоянно пополнять. Главный козырь продукции — натуральность и здоровье. Ведь сыры, творог, молоко — важные составляющие здорового питания. Не зря же, выбирая бренд предприятия, остановили выбор на «Молодее». Здесь читается и название города, и слово «молодость». Соответствующий и слоган — «Молодея каждый день!»

Гастрономами и диетологами сыр давно признан одним из самых благородных продуктов. Еще со времен Римской империи он важный деликатес и неотъемлемая часть пиршеств. Сегодня ученые доказали, что молочные жиры сыра отлично усваиваются, укрепляют иммунитет и стимулируют пищеварение. А еще содержат дефицитные аминокислоты, которые после ферментации усваиваются намного лучше.

Одна из них триптофан — поднимает настроение и пробуждает радость жизни. Кроме этого, в сыре много минеральных солей кальция и фосфора.

— Истинный же вкус сыра, — уверена главный технолог, и.о. зам. генерального ди-



ректора по производству Елена Суша, — проявляется в камере созревания, где строго соблюдаются температурный и влажностный режимы. А каким будет этот вкус — сладкий, сливочный, кисловатый, пряный, зависит от качества закваски.

Так, у «Голландского премиум» легкая сливочность, у Parmegiano — своеобразный ореховый вкус.

Лучшие инновационные проекты комбината — Mozzarella и «Рокфорти».

На Молодечненском молочном комбинате запущена в работу технологическая линия по производству сыров фирмы-поставщика «Берч-Ласка». Если раньше предприятие выпускало тонну его в смену, то с введением новой линии мощности увеличились в пять раз. Особенность и уникальность данной линии — получение сыра в виде головки весом до 1,5 килограмма, не требующей фасовки.

СЕГОДНЯ ОАО «Молодечненский молочный комбинат» — единственное предприятие в Беларуси, где делают сыр «голубых кровей», относящихся к классу элитных, — «Рокфорти» с голубой плесенью.

Технология его производства разрабатывалась вместе с сотрудниками Института мясо-молочной промышленности Научно-практического центра по продовольствию НАН Беларуси. Достойное импортозамещение!

Как говорит Елена Суша, очень долго добивались нужного качества, все время сравнивая с французским аналогом.

Нежное тесто сыра пронизано жилками сине-зеленой плесени, создавая впечатление мраморной окраски. Вкус острый, немного солоноватый с легкой

горечью, специфический же аромат чем-то напоминает запахи грибов.

Что же касается содержания в нем благородной плесени, то она абсолютно безопасна для организма. И не только придает особенный неповторимый вкус, но и (доказано!) полезна при заболеваниях желудочно-кишечного тракта. В «Рокфорти» много кальция и фосфора, различных витаминов, а также белка и аминокислот.

Полезные бактерии, содержащиеся в сыре, помогают работе кишечника. В благородной плесени есть особые вещества, способные защитить нашу кожу от солнечных лучей. Эти вещества накапливаются в подкожном слое, в результате у человека вырабатывается больше меланина, а риск солнечных ожогов снижается.

Восхитительны на вкус твердые элитные сыры «Панский», «Парма» и «Воложинский элит». Необычный сыр «Визенланд с черемшой». По-простому этот сыр называют луговым, поскольку в его составе черемша, растущая в низовых лугах. Растение хорошо очищает кровь и желудок. В черемше много витамина С, есть эфирные масла и фитонциды, полезные для работы сердца, снижающие давление и блокирующие образование холестериновых бляшек.

Очень вкусный и полезный сыр «Альпенталь с пажитником». Это растение входит в состав многих биологических препаратов и обладает ярко выраженным антисклеротическим действием. Благотворно влияет на пищеварение и обмен веществ.

Не менее полезна и молодечненская сметана. Она не единожды становилась лучшим продуктом

Белорусская Mozzarella по вкусу нисколько не уступает итальянскому сыру. Да и произведена она на итальянском оборудовании по 100-процентной итальянской технологии. Кто уже попробовал эту новинку, смог убедиться в великолепном вкусе и качестве продукта. Когда-то этот мягкий сыр производили исключительно из молока черных буйволиц. А сегодня вот научились делать и из коровьего молока.

Около пятой части массы Mozzarella составляют белки. И в этом главная ценность и польза сыра — как для детей, так и взрослых. Большая часть белков находится в растворимой форме, великолепно усваиваемой организмом. Поэтому и неудивительно, что сыр рекомендован лицам, перенесшим тяжелые травмы и, в частности, переломы костей. **Mozzarella — это кладовая витаминов B1, B2, C, PP, A и D.**

Есть в нем железо, фосфор, рибофлавин и тиамин. Mozzarella не повредит и гипертоникам (соли-то немного), успокоит нервы, улучшит зрение и кожу, сделает прочнее кости. Полезен этот сыр при бессоннице, а также тем, кто хочет похудеть (в 100 г всего 190 ккал).

года. Очень долго подбирали закваски, работали со вкусом. И результат себя оправдал.

Уникален и кефир. Он вырабатывается не на сухой закваске, а на живых кефирных грибах. И этой традиции не менее 50 лет.

АНЖЕЛА Шабуня, начальник отдела сбыта и маркетинга, гордится продукцией комбината:

— 2019 год начался для нас с приятной вестью: целая линейка сыров может поставляться в Россию. Это «Голландский премиум», «Минский», Mozzarella, «Ламберт голд», «Старый мастер», Parmegiano и др.

А в феврале этого года ОАО «Молодечненский молочный комбинат» одним стендом со всем холдингом будет участвовать в 26-й Международной выставке продуктов питания, напитков и сырья для их производства «Продэкспо-2019». В рамках выставки пройдет конкурс «Лучший продукт-2019», на которой будут представлены элитные сыры «Старый мастер», «Ламберт голд», Parmegiano, Alpenberg Alt, а также уже знакомые «Рокфорти» и Mozzarella.

Кроме того, сыр с голубой плесенью «Рокфорти» будет участвовать в номинации «Достижения в импортозамещении», а само предприятие поборется за награду в номинации «Лучшее предприятие: за стабильное качество выпускаемой продукции».

Качество продукции комбината не раз отмечалось медалями и дипломами на международных и республиканских конкурсах, таких как «Продукт года», «Лучшие товары Республики Беларусь», «Сырный фестиваль», «Чемпион вкуса», «Продэкспо», «Интерфуд» и др.

Всего в копилке Молодечненского комбината 15 Гран-при за стабильное качество, 85 дипломов и призовых мест, 30 золотых и 10 серебряных медалей. И этот список ежегодно пополняется.

В копилке прошлого года больше десятка заслуженных наград. В том числе Диплом за освоение новых технологий и высокое качество сыров и Гран-при за стабильное качество в конкурсе «Лучшая продукция года-2018».

— Удерживать высокую планку нам позволяют внедрение современных технологий и грамотная маркетинговая политика, — подводит черту Лидия Ставрова. — Мы умеем хранить традиции, приумножая качество. Любая победа в конкурсе — своеобразный старт к покорению новых вершин качества и делового совершенства.

Наталья ВАСИЛЬЕВА — специально для «СГ»
Фото автора и из архива предприятия



КОНТАКТНАЯ ЛИНИЯ

222310, Республика Беларусь, Минская область, Молодечно, ул. Нагорная, 7
Тел.: (+375 176) 74-68-80, 73-00-81, 58-16-04
e-mail: molodeia@tut.by
www.molodeia.by

УНП 100058367