

СПК «Агрокомбинат Снов» Несвижского района

Земля отблагодарит, если ее накормить



■ Член Совета Республики, председатель СПК «Агрокомбинат Снов» Николай РАДОМАН.

В НАЧАЛЕ лета влаги не хватало всем, но урожайность в хозяйствах порой разнится существенно. В СПК «Агрокомбинат Снов» Несвижского района с каждого гектара собрали по 76,6 центнера зерна колосовых культур. Хотя рассчитывали на все 100, да погода подвела. Тем не менее результат достойный. Он стал возможен благодаря тому, что здесь научились противостоять капризам природы. Ставку сделали на озимые, которые занимают 90 процентов зернового клина. Сеют в оптимальные сроки, чтобы растения входили в зиму окрепшими. Хозяйство сотрудничает с Институтом агрохимии и почвоведения. Ученые выдают рекомендации на внесение удобрений по каждому полю в зависимости от наличия питательных веществ. — С землей надо работать постоянно, — утверждает член Совета Республики, председатель СПК «Агрокомбинат Снов» Николай РАДОМАН. — Она отблагодарит тебя только в том случае, если ты предварительно накормишь ее. Без существенных вложений, точного соблюдения технологии нельзя рассчитывать на высокий урожай.

ЖАТВА в хозяйстве — давно не битва за урожай. Так считает и комбайнер Сергей Войняк, который больше всех намолотил зерна колосовых — 2460 тонн:

— Достиг такого результата благодаря большому опыту. Нынешняя уборка для меня была 12-й. Основательно к ней подготовился, как и остальные участники. По-другому у нас не бывает. А при хорошей организации все было, как говорят, делом техники. Конечно, пришлось на некоторое время мобилизоваться, работать, не считаясь со временем. Но знали, ради чего. Я, например, за жатву получил около 4 тысяч рублей.

Отдавая должное тем, кто убирал урожай, главный агроном Александр Шаманов просит не забывать, кто его растил. Именно от их стараний зависит конечный результат:

— Самые ответственные операции доверяем опытным механизаторам. Вспашку — Валентину Зайцу и Владимиру Кравцову, безотвальную обработку почвы — Владимиру Ефимчику. Сеяли Владимир Кастовский, Евгений и Андрей Величко. Это профессионалы своего дела, которым не надо лишний раз объяснять, как и что делать.

В хозяйстве большие площади кукурузы — более 2,5 тысячи гектаров. В прошлом году получили около 12 тысяч тонн ее зерна. В нынешнем сезоне на зерно пойдет примерно на треть меньше. Предстоит создать дополнительные запасы силоса.

КАК и везде, работа растениеводства подчинена задачам животноводства. Сельхозпредприятие — одно из лучших в стране по производству молока. За 2018-й от коровы надоили 10363 килограмма. По итогам нынешнего года планируют выйти на 10500. У высокого результата много слагаемых: селекционная работа, уход за животными и, несомненно, эффективные рационы.



■ Механизатор Сергей ВОЙНЯК.



■ Заведующая молочно-товарным комплексом «Сычи» Анастасия РОВДО и главный зоотехник Владимир МИТРОНЬ.



■ Главный технолог мясоперерабатывающего производства Ольга СТАНКЕВИЧ.



— Большое значение придаем качеству кормов, — утверждает главный зоотехник Владимир Митронь. — Во время заготовки этот аспект контролируют каждый заведующий фермой или помощник и, конечно же, я лично. Особое внимание степени измельчения, внесению консерванта, трамбовке. Поставили цель обеспечить 100-процентную защиту сенажа и силоса от случайного попадания воздуха и осадков. Траншеи укрываем не только двумя видами пленки, но и специальной сеткой, защищающей от птиц и грызунов.

На молочно-товарном комплексе «Сычи» за 2018-й надоили от коровы более 10900 килограммов, в этом году превзойдут 11-тысячный рубеж. Причину такого успеха заведующая Анастасия Ровдо видит не только в добротном рационе, высоком генетическом потенциале животных, но и во внедрении передовых технологий. Среди них — пересадка эмбрионов от наиболее высокопродуктивных коров, которую проводят ученые НПЦ НАН по животноводству. У каждой коровы на комплексе на ноге установлен специальный датчик. По активности животного с помощью специальной компьютерной программы видно состояние ее здоровья, а также готовность к осеменению.

Кроме молока, хозяйство производит большое количество мяса КРС, свинины и птицы. Значительная часть его служит сырьем для производства собственной готовой продукции. Ее знают и любят не только в Беларуси, но и за рубежом.

— Секрет успеха и повышенного спроса, — пояснила главный технолог мясоперерабатывающего производства Ольга Станкевич, — кроется в натуральном вкусе, который формируется еще при выращивании животного и благодаря современным технологиям подчеркивается и раскрывается в процессе переработки. Для изготовления используются только натуральные специи и ингредиенты.

ШИРОКИЙ ассортимент мясоперерабатывающего предприятия (более 350 наименований) охватывает все сегменты и включает в себя как деликатесную группу (продукты и изделия из свинины и говядины сырокопченые и сыровяленые, копчено-вареные), так и традиционные из субпродуктов (зельцы, сальтисоны, рулеты, кровяные и ливерные колбасы), вареные, варено-копченые, полукопченые изделия и полуфабрикаты. 18 наименований консервов изготавливаются в

полноцветной литографированной банке с легко открывающейся крышкой.

С начала 2019 года обновлен ассортимент деликатесной группы, вареных колбасных изделий, полуфабрикатов. В торговлю поступила и уже пользуется повышенным спросом у потребителей новая линейка полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров — курица, окорочок «Для гриля», крылышки «Для барбекю», бедро «Домашнее с травами», которые обладают сочной и нежной консистенцией. Значительно облегчит и ускорит приготовление пищи новый полуфабрикат для быстрого приготовления «Мясо для шаурмы», который может использовать каждая хозяйка для разнообразных блюд: котлет рубленых, блинчиков, салатов мясных и т.п. Новые виды изделий колбасных сырокопченых сальми «Престиж», «Марочная», «Королевская» имеют в составе оригинальные специи, придающие колбасам изысканный вкус «пармской ветчины».

Для покупателей, предпочитающих вареную группу, придется по вкусу колбаса вареная «Докторская Гранд» высшего сорта, изготавливаемая в натуральной оболочке, благодаря которой готовый продукт приобретает в процессе термической обработки ярко выраженные аромат и вкус.

Поставленные на производство линейки деликатесной группы, рассчитаны на самые разнообразные запросы потребителей: продукт из свинины и говядины копчено-вареный «Руллет Дуэт», «Бекон Венский», «Карбонад Венский», сырокопченые продукты «Альпийские» имеют оригинальный внешний вид, благородный ветчинный аромат. Среди последних новинок — продукт соленый в оболочке «Шпик Панский», изготавливается с добавлением натуральных специй и чеснока.

В ближайшее время порадуют покупателей и новой линейкой полуфабрикатов мясных рубленых (колбасок, фаршей) с использованием оригинальных специй, продуктов мясных соленых по традиционным рецептурам и технологиям.

СЕГОДНЯ лидером в отрасли может быть только тот, кто идет в ногу со временем: изобретает что-то новое, востребованное, но остается верным качеству. СПК «Агрокомбинат Снов» придерживается этих принципов.

Василий ГЕДРОЙЦ, «СГ»
gedroiz@sb.by

Фото Александра КУШНЕРА
УНП 600032101