

Глубокая переработка для быстрого питания



В основных положениях проекта Программы социально-экономического развития Республики Беларусь на 2021—2025 годы есть раздел «Расширение производственных мощностей на основе местных сырьевых ресурсов». Ставится задача увеличить глубину переработки сельскохозяйственного сырья. Одним из первых объектов в этой сфере станет цех по производству картофеля фри, построенный на Толочинском консервном заводе — дочернем

предприятии НПЦ НАН по картофелеводству и плодоовощеводству. Его пуск ожидается в марте.

Предыстория вопроса. С каждым днем у нас все больше точек быстрого питания. Одно из популярных блюд — картофель фри. Казалось бы, что тут сложного. Берешь кусочки картофеля и обжариваешь во фритюре. Но здесь целая наука. Нужны специальные сорта второго хлеба и особая технология приготовления полуфабриката. Ничего этого у нас в стране пока нет. Поэтому около 5 тысяч тонн такого картофеля ежегодно завозится в Беларусь. Согласитесь, для одного из лидеров по производству второго хлеба на душу населения негоже доставлять полуфабрикаты из-за рубежа в замороженном виде. Поэтому и было решено построить такой цех в Толочине.

Здесь есть все условия. У предприятия самое большое в стране картофельное поле — 900 гектаров. Ежегодно получает 45—48 тысяч тонн второго хлеба. Однако для производства картофеля фри нужны специальные сорта, согласованные с производителями быстрого питания, подходящие именно для обжарки, пояснила главный технолог завода Марина Алейникова:

— Там должно быть определенное количество сухого вещества и редуцирующих сахаров. Обычно картофель во избежание прорастания хранится при низких температурах. Но в этом случае повышается количество сахаров. В результате он при жарке темнеет. Чтобы этого избежать, требуются плюс 9 градусов и специальная газовая среда. Готовясь к производству картофеля фри, в прошлом году выращивали специальный импортный сорт «инноватор», согласованный с предприятиями быстрого питания. Но на будущее планируется переход на белорусские сорта, которые будут соответствовать предъявляемым требованиям. Ими могут стать «лель», «нара», «палац». Над ними работаем совместно с НПЦ НАН по картофелеводству и плодоовощеводству, проводим испытания. Предварительно они показали хорошие качественные результаты. Но на них должна дать «добро» корпорация, расположенная в немецком Мюнхене, которой подчиняются все белорусские «Макдоналдсы».

Но это еще не все, добавляет директор завода Анатолий Анюховский:

— Корпорация проводит всеобъемлющую оценку нашей деятельности. Необходимо получить также сертификаты на землю, где растет картофель, его производство, охрану труда, уровень работы специалистов и многое другое.

Первый камень под фундамент нового цеха заложили в июне 2018 года. Как рассказал главный инженер Анатолий Муха, сейчас цех почти готов. Смонтировано импортное оборудование по производству картофеля фри, которое обошлось в 4 миллиона евро. Сметная стоимость всего объекта — 18 миллионов 800 тысяч белорусских рублей.

Немаловажная деталь: все отходы, получаемые при чистке и нарезке картофеля, пойдут на производство крахмала в цехе, который есть на заводе. А этих отходов немало, примерно треть. А с учетом других потерь из 4 тонн картофеля получается 2

Источник: “Сельская газета” – 2021-01-26

тонны конечного продукта, которые производятся за час работы цеха. При трехсменной работе в перспективе можно за год производить до 10 тысяч тонн полуфабриката. Поскольку Беларуси требуется только половина, то возможен экспорт. Конечно, объем производства будет определяться в зависимости от договоров, заключенных с покупателями продукции завода.

Важный вопрос: где брали деньги на возведение цеха? Заместитель председателя президиума Национальной академии наук Петр Казакевич пояснил, что финансирование шло за счет собственных средств завода, кредитов и Государственной программы инновационного развития. Объект инновационный и нужный для страны, поэтому государство поддержало его строительство. Он позволит заводу расширить линейку товарной продукции, в числе которой в перспективе будет и выращивание безвирусных семян картофеля. В результате экономика предприятия станет еще более устойчивой.

Картофель фри — продукт с высокой добавленной стоимостью, ожидается, что цех может окупиться примерно за 4 года. Рентабельность производства — не менее 25 процентов.