

Семинар в Белоруссии: За инновациями на «Савушкин продукт»



С 17 по 20 мая в Республике Беларусь состоялся практический семинар «Современные технические и технологические решения в производстве молочной продукции» на примере компании «Савушкин продукт». Организатор мероприятия, собравшего руководителей и главных специалистов 30 молочных предприятий России, ученых отраслевых НИИ, а также представителей компаний, поставляющих для молочной отрасли оборудование, ингредиенты и др. – «Образовательный научно-технический центр молочной промышленности» (директор Е.Л. Кузусова) при поддержке польской фирмы *Obtam*.

ОАО «Савушкин продукт» – одна из крупнейших компаний по производству молочной и соковой продукции в Республике Беларусь.

В первый день участники семинара посетили в г. Бресте головное предприятие компании по выработке цельномолочной, соковой продукции и сухой сыворотки. За последние 7–8 лет производственные мощности были полностью переоснащены. При этом большое внимание уделялось соблюдению требований гигиены.

Начало рабочего дня на предприятии рассредоточено между 7 и 9 ч в зависимости от взаимодействия между цехами. Такая система введена для устранения очередей на проходной. В начале каждой смены рабочие обязаны пройти через душевую, затем лаборанты-микробиологи проверяют

чистоту рук и берут смывы с халата, а также проверяют на наличие ювелирных изделий и сотовых телефонов.

Каждое молочное предприятие в Белоруссии имеет закрепленную за ним горисполкомом сырьевую зону. Сырьевая зона Брестского завода – 105 хозяйств. В среднем они поставляют 35–50 т в сутки. Молоко-сырье при приемке проходит жесткий отбор. Еще 10 лет назад на предприятии появились первые приборы для определения антибиотиков. В настоящее время на стадии приемки каждая партия молока-сырья проходит экспресс-тесты в сырьевой лаборатории на содержание антибиотиков лактамовой и тетрациклиновой группы. Лаборатория оснащена аналитическим оборудованием компании Foss (Дания). Прибор CombiFoss включает анализатор состава молока MilkoScan для определения физико-химических показателей и анализатор соматических клеток Fossomatic. Прибор обладает производительностью 200 анализов в час.

Для подсчета общей бактериальной обсемененности сырого молока используют экспресс-анализатор BactoScan. Этот анализ проводится не реже 2 раз в 10 дней.

На предприятии действует схема радиоактивного контроля, согласованная с санитарным врачом Брестской обл. Один раз в месяц проверяется каждое хозяйство и один вид продукта.

Для иммуноферментного анализа выделено отдельное помещение. Здесь в течение 3 ч проводятся более глубокие анализы молока-сырья и готовой продукции. Такой анализ непосредственно на заводе осуществляется раз в квартал.



Санпропускник для персонала



Сырьевая лаборатория

Подобные исследования проводятся также в РУП «Брестский центр стандартизации, метрологии и сертификации» и Брестской областной контрольно-аналитической лаборатории.

На заводе установлено современное высокотехнологичное оборудование. Процесс производства закрытого типа полностью автоматизирован, влияние человеческого фактора на качество конечного продукта сведено к минимуму. Весь производственный участок разделен на зоны (зеленая, желтая и красная), попасть в которые персонал может только со специальным разрешением.

В области технологий и оборудования партнерами компании выступают широко известные и заслуживающие доверия фирмы из Швейцарии, Австрии, Польши, Швеции и Германии.

По окончании экскурсии желающие могли продегустировать продукцию и получить ответы на интересующие вопросы непосредственно в прямом диалоге с руководителем компании **Александром Васильевичем Савчицем**.



Генеральный директор ОАО «Савушкин продукт» А.В. Савиц

О компании, опыте реконструкции и внедрении новых технологий во второй день семинара рассказал главный инженер ОАО «Савушкин продукт» **В.Р. Милькевич**.

Коллектив компании насчитывает 2700 сотрудников, средний возраст которых – 34 года. Производственный процесс осуществляется на четырех площадках: в Бресте, Каменске, Пинске и Столине. Каждая площадка специализируется на выпуске определенного ассортимента продукции: в Бресте выпускается около 200 наименований цельномолочной и соковой продукция; Каменск, Пинск и Столин специализируются на выпуске сыров. Производственная мощность компании в целом позволяет перерабатывать до 2 тыс. т молока в сутки. В настоящее время компания перерабатывает 45 % молочного сырья этого региона.

Инвестиционная политика направлена на постоянное техническое переоснащение и внедрение современных технологических процессов. Совокупность инвестиций в основное производство в 2009–2010 гг. составила 89 млн долл. Все это позволяет компании оставаться признанным лидером в производстве молочных продуктов на всей территории Республики Беларусь.

Далее доклады представили: эксперт Союза участников потребительского рынка **Т.И. Крикун** («О проблемах разработки и внедрения Технического регламента Таможенного союза на пищевых предприятиях»); зав. лабораторией ВНИМИ **Е.А. Юрова** («Расширение возможностей применения инструментальных методов анализа для производственного контроля на предприятиях молочной промышленности»). Авторы докладов регулярно освещают эти вопросы на страницах наших изданий.

С обзором последних достижений выступил представитель компании **Обрам Роман Балтушка**. Компания **Обрам**, основанная в 1976 г., на протяжении многих лет занимает лидирующее место среди польских производителей машин, оборудования и комплексных технологических линий для различных отраслей пищевой промышленности. Постоянное совершенствование производимого фирмой оборудования, новаторство и высокое качество услуг позволяют ей вывести на рынок множество современных решений. В докладе были подробно рассмотрены технологические линии, предназначенные для производства сыров различных видов (твердые, полутвердые, мягкие). Размеры линий и их комплектация значительно разнятся в зависимости от запросов клиентов (переработка от нескольких тысяч до миллиона литров молока в сутки). Участникам семинара выдалась уникальная возможность ознакомиться с удачно реализованными фирмой **Обрам** проектами на сыродельных заводах в Пинске и Столине.

Перспективные направления развития сыроделия были отражены в докладе зав. Угличским отделением ЯГИКСПП канд. техн. наук **М.Ю. Сорокина**. Среди перспективных для нашего рынка были выделены следующие виды сыров: с чеддеризацией и термомеханической обработкой; созревающие при участии плесени и сырной слизи; полутвердые и мягкие; с высокой температурой второго нагревания.

Для улучшения показателей готового продукта предложено применять на производстве дополнительное оборудование – фильтры, бактофуги, сыроизготовители закрытого типа, автоматизированные комплексы прессования и формования, полимерные формы для автоматизированных линий, современные упаковочные машины, а также проводить обработку воздуха в производственных помещениях. Было уделено внимание использованию мембранных технологий и применению различных бактериальных заквасок, что позволяет направлять созревание сыров в нужное русло.

Зав. кафедрой СевКавГТУ профессор **И.А. Евдокимов** представил доклад на тему «Производство продуктов из вторичного сырья с точки зрения импортозамещения». Особое внимание было уделено широким возможностям и перспективным направлениям переработки молочной сыворотки, а именно производству сухой и деминерализованной сыворотки, лактозы, концентрата сывороточных белков мембранным методом.

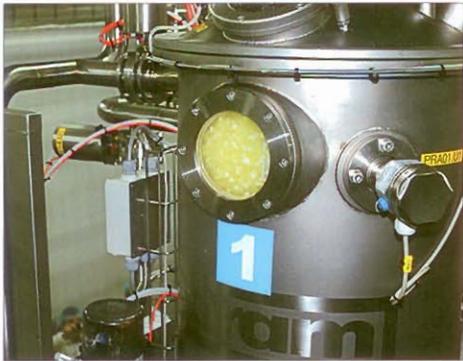
Менеджер ООО «Банг и Бонсомер» **О.В. Жигулина** рассказала о миссии и основных направлениях деятельности данной финской семейной компании, основанной в 1927 г. и

импортирующей промышленное сырье и химикаты на территорию России, Белоруссии, Украины, Финляндии, Эстонии, Латвии, Литвы и Казахстана. Значительная доля бизнеса компании ведется в Российской Федерации. В структуре компании сформированы восемь подразделений, каждое из которых специализируется на своем направлении. Отдел пищевой и фармацевтической промышленности предлагает широкий выбор ингредиентов для мясной, молочной, кондитерской и хлебобулочной промышленности, а также для производства полуфабрикатов. В ассортименте предлагаемых ингредиентов крахмалы, эмульгаторы, сахар, ароматические вещества и консерванты, широкий спектр минеральных веществ и функциональных пищевых добавок и др.



Участок упаковки сыров

Во второй половине дня участники семинара посетили сыродельный завод в Пинске. Опытным успешной работы и внедрения передовых технологий в производстве твердых сыров любезно поделился директор Пинского филиала **С.А. Рощенко**. Работа над качеством сыров начинается с отбора сырья. Первый тест молоко проходит еще в хозяйствах, итоговая проверка на соответствие качества (тестируется более 50 параметров) проводится уже в сырьевой лаборатории компании. При



Формовочно-прессующая колонна фирмы Obram

м а л е й ш е м отклонении от норм хотя бы по одному из параметров сырье на переработку не принимается. В техническое переоснащение и реконструкцию производственной площадки инвестировано более 48 млрд белорусских

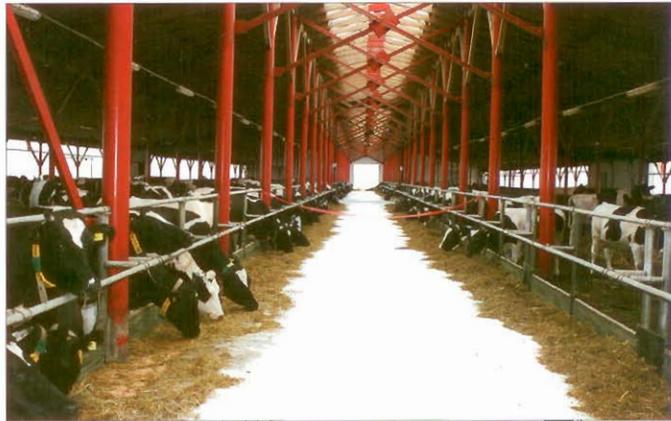
рублей. Производственный процесс полностью автоматизирован. На заводе установлено современное производственное и лабораторное оборудование. Технологическую часть монтажа на заводе осуществляла фирма Obram. Производственная мощность позволяет выпускать до 25 т сыра в сутки.

Третий день был посвящен посещению сыродельного завода в Столине. Техническую экскурсию для российских коллег провел директор филиала **Г.И. Мороз**. В октябре



Сырохранилище

2010 г. Столинский филиал был остановлен на полную техническую реконструкцию. За 3 недели было полностью демонтировано установленное оборудование и начата отделка цехов. В реконструкцию Столинского филиала компанией уже на этом этапе вложено около 40 млрд руб. На реконструкцию завода ушло менее 5 мес. В марте 2011 г. обновленный Столинский филиал начал свою работу. Его суточная мощность на сегодняшний день составляет 40 т сыра. Это завод европейского уровня, оборудованный фирмой Obram по последнему слову техники. Процесс производства полностью автоматизирован.



Молочная ферма СПК «Рогозьянский»

Также в дни работы семинара его участники смогли оценить высокий уровень состояния сырьевой базы, посетив молочные фермы СПК «Рогозьянский» и СПК «Федорский».

Белоруссия всегда славилась своим радушием и гостеприимством. А.В. Савчиц, генеральный директор ОАО «Савушкин продукт», личным примером еще раз подтвердил это. Настоящим подарком для участников семинара стала прогулка на барже по реке Припять, где по обе стороны в среднем ее течении раскинулось Припятское Полесье. Следующий день запомнился экскурсией в национальный парк «Припятский».

Подводя итоги мероприятия, хотелось бы выразить благодарность организаторам за интересную и запоминающуюся программу, Александру Васильевичу Савчицу и коллективу компании ОАО «Савушкин продукт» за теплый прием и пожелать им успехов и процветания.

М.Г. СТЕПАНЯНЦ