



У цэxu разліву малака. На гэтым участку працуе ўкладчык-упакоўшчык прадукцый Алена САУЧЫЦ.

Нарач:

Што вы ўяўляеце сабе, падушайшы пра сыр? Піцу з цягчай мацарэлай? Багет з галандскім сырам? Рафкорці і келіх віна? Большасць людзей любяць сыр, а некаторыя любяць настолькі, што могуць нават упасці ў залежнасць ад яго! Спецыялісты ж дзеляць усіх спажывоўцоў сыру на «сырапаклоннікаў» і «сыраўзмацняльнікаў». «Паклоннікі» — любяць есці сыр проста з пакеціка або адразаючы лустачкамі ад кавалка. Здраецаца, жыццё без сыру яны нават лічаць пазбаўленым сэнсу! «Узмацняльнікі» выкарыстоўваюць сыр у якасці інгрэдыента, пасыпаюць ім піцу, макарону і дадаюць яго ў рэцэпты іншых страў.

Сыр валодае не толькі цудоўным смакам, але і вялікай карысцю для здароўя. Гаворачы пра карысць сыру, заўсёды ўспамінаюць, што ён багаты на мінеральныя рэчывы і вітаміны, не толькі пазытуна ўплывае на агульны стан арганізма, але і дапамагае змагацца з некаторымі хваробамі. У ім сканцэнтраваны ўсе найважнейшыя складнікі малака: вітаміны, мінеральныя солі, тлушч і бялок, асабліва важныя для дзяцей, падлеткаў, цяжарных і кормячых жанчын. Карысць сыроў, якія лёгка і поўна засвойваюцца арганізмам, для здароўя чалавека неацэнная.

Летась беларускія аматары сыру атрымалі выдатны падарунак: у Нарачанскім філіяле ААТ «Маладзечанскі малочны камбінат» пачаўся выпуск высакароднага сыру з цвілілю «РАКФОРЦІ».

— Над распрацоўкай гэтага сыру спецыялісты нашага камбіната працавалі сумесна з Інстытутам мяса-малочнай прамысловасці Навукова-практычнага цэнтру НАН па харчаванні, — распавядае начальнік аддзела забеспячэння і маркетынгу ААТ «Маладзечанскі малочны камбінат» Анжэла ШАБУНІ. — Атрымаўся сыр, які спее каля 60 сутак і валодае крыху вострым, салёным з лёгкай горчыху, пікантным смакам. Кансістэнцыя сыру мяккая, далікатная, аднастайная. Вырабляецца ён з каровінага малака з даданнем культуры плесневых грыбоў *Penicillium roqueforti* — той

ВЫСАКАРОДНЫ СЫР «РАКФОРЦІ»

жа, што надае характэрны смак і водар славутам французскаму рафкору (і, дарэчы, цалкам бяспечнай для арганізма).

Аднак непаўторны смак — далёка не адзіная вартасць новага прадукту. Сыр «Рафкорці» аказаўся вельмі карысным для здароўя. У ім шмат кальцыю і фосфару, розных вітамінаў, а таксама бялку, які змяшчае неабходныя нам амінакіслоты. Карысныя бактэрыі, якія змяшчаюцца ў сыры, дапамагаюць працы кішчэніка. Высакародная цвіль змяшчае адмысловыя рэчывы, здольныя абараніць нашу скуру ад сонечных прамянёў. Гэтыя рэчывы назапашваюцца пад скурай, у выніку чаго ў чалавека выпрацоўваецца больш меланіну, і рызыка сонечных алёкаў летам зніжаецца.

Спецыяльна для вытворчасці гэтага сыру прадпрыемства закупіла абсталяванне ў Чэхіі. Наважыўшыся на выпуск гэтай навінкі, яно не прагадала: на Міжнароднай выставе-кірмашы «Беларусь, Казахстан, Расія на ВВЦ» менавіта «Рафкорці» заваяваў залаты медаль, тым самым бліскача вытрымаўшы экзамен на канкурэнтаздольнасць і на знешнім рынку.

Усе гатункі сыроў рэкамендуецца ўжываць пры пашкоджанні касцей і хворым на туберкулёз. МАЦАРЭЛУ добра есці пры бяссонніцы. БРЫ, КАМАМБЕР — для правільнай працы страўнікава-кішачнага тракту. ГАЎДА, РАКФОРЦІ — кладоўка кальцыю. СЫРЫ ГАЛАНДСКАЙ ГРУПЫ эфектыўна супрацьдзейнічаюць карысеу.



Валожын: КУРС НА МАДЭРНИЗАЦЫЮ ВЫТВОРЧАСЦІ

У Валожынскім філіяле яшчэ ў 2006 годзе правялі рэканструкцыю сырабознага цэха. Гэта дазволіла павялічыць аб'ёмы вытворчасці цвёрдых сыроў з 6 тысяч да 11 тысяч тон, а таксама значна пашырыць асартымент прадукцый.

У чэрвені 2011 года завяршылася рэканструкцыя цэха па вытворчасці сухіх малочных прадуктаў. Яго магутнасць узрасла больш чым у тры разы — з 6 да 19 тон за суткі. Фактычна была пабудавана новая вытворчасць. Дзякуючы гэтаму была асвоена вытворчасць сыроваткі часткова дэмінералізаванай, гэта значыць, ачышчанай ад соляў. Таксама ў Валожыне пачалі выпуск малака сухага абястлушчанага хуткарастваральнага. Валожынскі філіял ААТ «Маладзечанскі малочны камбінат» — адзінае ў краіне прадпрыемства, якое вырабляе такое малако. Яно карыстаецца попытам, у тым ліку ідзе на экспарт. Таксама ў Валожыне першымі ў Мінскай вобласці пачалі вытворчасць сухіх малочных прадуктаў для харчавання спартсменаў — фітнес-працінавых сумесяў.

А зусім хутка тут будзе праведзена рэканструкцыя ўчастка вытворчасці сыру, дзе будзе ўсталявана дадатковая аўтаматычная лінія аўстрыйскай фірмы BERCH. Будзе рэканструйравана саліная аддзяленне, пашырыны камеры паспявання сыроў, будуюцца склады для захоўвання сыру. Гэты інвестпраект цяпер у стадыі рэалізацыі.

Валожынскія «малочнікі» дамагаюцца таго, каб кожны вытворчы этап знаходзіўся пад строгім кантролем, пачынаючы ад дасканалай праверкі якасці сыравіны, якая паступае, і да афіцыйнага пацвярджэння якасці гатовага прадукту. Дзякуючы гэтаму прадукцыя стабільна адпавядае самым высокім стандартам. Пры гэтым тут імкунца падтрымліваць даступныя цэны на прадукцыю. У далейшых прырытэтах — набыццё новых тэхналогій і тэхналагічнае абсталяванне цэхаў, павелічэнне аб'ёмаў вытворчасці за кошт распрацоўкі і асваення новых відаў прадукцый, пастаянная праца з сел'гасвытворцамі па пастаўцы якаснай сыравіны.



Stelland ААТ «Маладзечанскі малочны камбінат»:

ЯКАСЦЬ — НА ЗДАРОЎЕ!



Генеральны дырэктар ААТ «Маладзечанскі малочны камбінат» Уладзімір БОБРЫК.

— лічыць генеральны дырэктар ААТ «Маладзечанскі малочны камбінат» Уладзімір БОБРЫК. — Мы асноўныя практы ўжо завяршылі, але, тым не менш, спыняцца не збіраемся. Сярод далейшых планаў — спецыялізацыя на паглыбленай перапрацоўцы малака. Думаем, у гэтым напрамку яшчэ ёсць рэзервы...

Храналогія поспеху

Гісторыя ААТ «Маладзечанскі малочны камбінат» пачынаецца з пераможнага 1945-га. Менавіта тады ён быў заснаваны. У 1971 годзе былі ўведзены ў эксплуатацыю карпусы з цэхам сыраб-ствы. У 1991-м тут пачалі фасавач прадукцыю ў поліэ-ленавыя пакеты «Фін-пак». А праз 9 гадоў, у 2000-м, устанавілі аўтаматы для фасоўкі малака ва упакоўку «Пюр-пак». У тым жа 2000-м быў засвоены выпуск «жывых» ёгуртаў з фруктовымі напаяняльнікамі. А лінія па вытворчасці славуцых глазураваных сыроў, якія з'яўляюцца адной з беларускіх выдатнасцяў у вачах практычна ўсіх турыстаў, была ўв-ведзена на прадпрыемстве ў 1995 годзе.

Сёння ў склад ААТ «Маладзечанскі малочны камбінат», акрамя галоўнага прадпрыемства ў Маладзечне, уваходзяць таксама Валожынскі, Вілейскі і Нарачанскі філіялы. У адзіную структуру чатыры заводы аб'ядналіся ў сакавіку 2009 года. І першае, што зрабілі пасля аб'яднання — вызначылі спецыялізацыю, каб прадпрыемствы не дублявалі адно аднаго. Затым пачалася мадэрнізацыя вытворчых магутнасцяў, прывядзенне іх у адпаведнасць самым строгім міжнародным патрабаванням.

Як кажуць спецыялісты, на Маладзечанскім малочным камбінате сёння створана практычна ідэальная структура перапрацоўкі. А сістэма захаду па кантролі якасці дазваляе выпускаць экалагічна чыстую, смачную і карысную прадукцыю.

«Каб быць паспяховымі, трэба пашыраць спецыялізацыю вытворчасці, — лічыць генеральны дырэктар ААТ «Маладзечанскі малочны камбінат» Уладзімір БОБРЫК. — Мы асноўныя практы ўжо завяршылі, але, тым не менш, спыняцца не збіраемся. Сярод далейшых планаў — спецыялізацыя на паглыбленай перапрацоўцы малака. Думаем, у гэтым напрамку яшчэ ёсць рэзервы...



Пад гандлёвай маркай прадпрыемства «Маладззя» выпускаецца каля 150 найменняў цэльнамалочнай прадукцыі, больш за 20 відаў цвёрдых сыроў, масла, казеін і сухое малако.

Маладзечна:

БАГАТЫ ВОПЫТ СПАЛУЧАЕЦЦА З ЦІКАВАСЦЮ ДА ЎСЯГО НОВАГА

Галоўнае прадпрыемства ААТ «Маладзечанскі малочны камбінат» зарэкамендавала сябе як вытворца высакіх якасцяў, смачных, карысных для здароўя прадуктаў — малака, кефіру, смятаны, тварагу, сыроў, глазураваных сыроў, казеіну — у лепшых нацыянальных традыцыях і з выкарыстаннем сучасных тэхналогій і стандартаў.

Адна з навінак прадпрыемства, па словах начальніка аддзела забеспячэння і маркетынгу Маладзечанскага малочнага камбіната Анжэлы ШАБУНІ — біятварог, які выпрацоўваецца шляхам сквашвання пастэрызаванага нармалізаванага цэльнага і абястлушчанага малака малочнакіслымі бактэрыямі з дабаўленнем біфідабактэрыі. Біфідабактэрыі выконваюць шэраг найважнейшых функцый у нашай стрававальнай сістэме і перш за ўсё — ствараюць фізіялагічны бар'ер для такінаў і патогенных мікраарганізмаў і перашкаджаюць іх пранікненню ў арганізм чалавека. Сінтэз бялку, вітамінаў К і групы В — таксама заслуга гэтых драбнічкіх мікраарганізмаў, акрамя таго, яны спрыяюць усмоктванню кальцыю, жалеза, вітамінаў С і Д, нармалізуюць працу кішчэніка. Штодзённае ўжыванне прадуктаў на аснове біфідабактэрыі павышае імунітэт чалавека, агульную устойлівасць арганізма да неспрыяльных умоў.

Выпускае прадпрыемства і вельмі карысную смятану з дадатковым дабаўленнем кальцыю. Пры штодзённым ужыванні такой смятаны ў ежу паляпшаецца стан касцёў і сістэмы, зубоў, актывізуецца функцыі печані і нырак, павышаецца імунітэт. У цэлым дактары рэкамендуць смятану людзям з дрэнным апетытам і слабым страваваннем. Дарэчы, лыжка смятаны, пасыпаная цукрам, або смятан-

ны бутэрброд дабратворна ўздзейнічаюць на арганізм пры дэпрэсійных станах. Заслугоўваюць добрых слоў смятана 12-працэнтнай і малако з 1,5-працэнтнай тлустасці, узабагачаныя харчовымі валокнамі. Вырабляюцца яны з дабаўленнем харчовага цытрусавага валакна «Цытры-Фай 100». Гэта натуральнае валакно, вынятае з клеткавых тканак высушанай апельсінавай мяккай без выкарыстання хімічных рэагентаў. Харчовыя валокны дапамагаюць нам засвойваць ежу, нармалізуюць абмен рэчываў, удзельнічаюць у выдаленні шлакаў з арганізма і, у дадатак да ўсяго, ідэальна падыходзяць для людзей, якія пакутуюць на дыябет. Паводле рэкамендацый медыкаў, кожны чалавек для захавання добрага здароўя павінен атрымліваць у суткі 25-35 г харчовых валокнаў, у той час як агульнапрынятая наша дыета дае ўсяго толькі 3-5 г. Восем чаму навінка Маладзечанскага малочнага камбіната — нядрэнны ўклад у наша з вамі здароўе.

Нядаўна на Маладзечанскім малочным камбінате завяршылася рэканструкцыя сырабознага цэха. «Цяпер у ім цалкам новае абсталяванне, якое «працуе» з малаком, пачынаючы ад яго прыёму і заканчваючы сапільным аддзяленнем, — кажа начальнік вытворчасці Лідзя СТАЎРОВА. — Пастаўшчыком абсталявання з'яўляецца аўстрыйская фірма BERCH-LASCA.

Асаблівае новага цэха — поўная аўтаматызацыя вытворчасці. Чалавечы фактар зведзены да мінімуму. Падрыхтоўка малака, варэнне, падача ў басейны з расолам, паспяванне — усё гэта выконваюць машыны. А спецыялісты складаюць рэцэптуры, кантралююць параметры, а ў канцы дагэтуюць атрыманы прадукт.

Першая партыя новага паўцвёрдага сыру «Галандскага» сапсела да ве-

расня і ўжо паступіла ў продаж. Сыры гэтай групы выпускаюцца шарападобнай формы і брусковыя («ёўраблкі») у латэкс і трохслаёвай плёнцы. Яны добра запатрабаваны на расійскім рынку, і гэта важна, таму што цяпер кожны другі кілаграм сыру ідзе на экспарт.

Пасля рэканструкцыі сырабознага цэха Маладзечанскі малочны камбінат асвоіў і выпуск сыроў тыпу італьянскай мацарэлы. Мацарэла — малады італьянскі сыр родам з рэгіёна Кампанія. Вытворчасць гэтага сыру пачынаецца з таго, што малако закахваецца тэрмафільным малочнакіслым культурай і згусае ад сычужнага ферменту. Затым сырнае зерне рэжжэ, вытрымліваюць пэўны час у катле і зліваюць разам з сыроваткай у спецыяльную ванну. Частка сыроваткі выдзяляецца. Дарэчы, такое вытрымліванне сырнай масы пад слоём сыроваткі называецца чэдырацыяй. Далей сырная маса аплаўляецца і фармуецца сыр, які змяшчаюць у халодную ваду, а потым — у насычаны раствор паваарнай солі.

Мацарэла не можа доўга захоўвацца, таму, каб падоўжыць тэрмін захоўвання, яе змяшчаюць у адмысловы расол. І калі вы, вывучаючы асартымент сыроў у сваёй краме, наткнёцеся на незразумелую на першы погляд упакоўку, у якой плавае нешта белое і круглае, — не папыхайцеся. Гэта і ёсць мацарэла. Калі вам яшчэ не даводзілася яе пакаштаваць — абавязкова зрабіце гэта. Багаты на бялок і кальцы, гэты сыр можна выкарыстоўваць пры гатаванні мноства страў: мацарэла выключна смачная ў піццы, яе дадаюць у салаты, макарону, запячкі, мясныя стравы.

На сённяшні дзень магутнасці прадпрыемства дазваляюць выпускаць 5 тон паўцвёрдых сыроў і 1 тону мацарэлы за суткі.

Гандлёвую марку «Маладззя» ведаюць і любяць у Казахстане, ва Украіне, Грузіі, Азербайджане, Туркменістане і Расіі. Акрамя таго, экспертныя пастаўкі прадукцый ажыццяўляюцца ў Польшчу, Літву, Германію, ЗША, Сінгапур, Галандыю, Мексіку, Францыю, Бельгію.



Салінае аддзяленне — месца, дзе маладзечанскія сыры набываюць свой непаўторны смак.



Вілейка: СМАЧНЫЯ ДЭСЕРТЫ І ПРАКТЫЧНА ІДЭАЛЬНАЯ СТРУКТУРА ПЕРАПРАЦОЎКІ

Спецыялізацыя Вілейскага філіяла ААТ «Маладзечанскі малочны камбінат» — тварожныя дэсерты, пасты, тварожныя масы, ёгурты і пудынгі. Акрамя таго, у Вілейцы выпускаюць сметанковае масла, казеін, спрэды, пасту «Вараная згущонка», плаўленыя сыры — але менавіта дэсерты прынеслі гэтаму прадпрыемству заслужаную славу.

Сярод цікавых навінак — двухслаёвы тварожны дэсерт. Гэта лёгкі тварожок з праслойкай фруктовага джэму. Смак нагадвае пра нядаўнае лета: журавіны-маліна і манга-абрыкос.

Сярод новых ласунак — і тварожныя пасты «Бравісіма» 2% тлустасці трох смакаў: «Клубнічная», «Панна Кота», бісквіт і чарнаслі са злакамі. Гэта ўласная распрацоўка вілейскіх спецыялістаў. У гэтых дэсертах натуральны смак і мяккая, далікатная кансістэнцыя. «Панна Кота» — перакладзе з італьянскага — вараны крэм, вяршкі. З дабавак тут выкарыстоўваецца фруктовы напаяняльнік, ванільнае печыва, сухафрукты і тры віды злакаў: жыта, авёс і пшаніца. Усё гэта максімальна натуральныя прадукты, у якіх мала тлушчу. А на чарзе, як абяцаюць спецыялісты, — мяккі тварог і тварожныя паўфабрыкаты для сырных і запячак. Новая тварожная лінія дазволіць зрабіць іх аднароднымі і паветранымі.

Не засталіся без увагі пакупнікоў і плаўленыя сыры, якія выпускаюцца на прадпрыемстве. На Першым сырным фестывалі, які ў чэрвені прымаў гасцей у музеі архітэктуры і побыту ў Строчыцах пад Мінскам, народная дэгустацыя назвала плаўлены сыр з Вілейкі самым лепшым. А сыр «Закусачна» з кавалкамі натуральных лясных грыбоў атрымаў Гран-пры і званне «Чэмпіён смаку»!

Матэрыялы падрыхтавалі: Святлана БУСЬКО, Алена ДАЎЖАНОК, Яўген ПЯСЕЦКІ (ФОТА).



За дзейнасцю лініі вытворчасці тварагу сочыць аператар Максім ІЗВОЗЧЫКАЎ.