Всегда на подъёме!

Біятэхналогіі на дражджах

Жывыя прадукты на карысць арганізма і для стымуляцыі ўрадлівасці

Ігар ЗАБАШТАНСКІ — аўтар больш як 50 навуковых работ і амаль 20 вынаходак. Запатэнтаваная ўстаноўка для сушкі дражджэй і спосаб вытворчасці — адны з іх. Пра сваю працу дырэктар кажа: «Дрожджы цікавыя тым, каму гэта падабаецца. Я ўсё жыццё ў харчовай прамысловасці і іншай працы не ведаю і ведаць не хачу. Аўтарытэтаў у гэтай справе быць не павінна. Нельга глядзець, у каго лепшыя дасягненні. Усё трэба вывучаць дадаткова, нават вядомыя пастулаты».

Карысныя ўласцівасці дражджэй вядомыя здаўна. Ужываць гэты прадукт навучыліся яшчэ ў Старажытным Егіпце: спачатку з іх дапамогай варылі піва, значна пазней сталі выпякаць хлеб. А сучаснай культурнай тэхналогіі вытворчасці выведзеных дражджэй амаль 200 гадоў. Менавіта па ёй сёння працуюць у харчовай прамысловасці, атрымліваючы прадукты, багатыя на мікраэлементы і амінакіслоты. Па хімічным і біялагічным складзе ніводзін прадукт не мае такога поўнага набору пажыўных рэчываў, карысных для людзей, як дрожджы. Пра гэта добра ведаюць на сталічным дражджавым камбінаце, дзе выпускаюць хлебапякарныя, вінныя і спіртавыя дрожджы.

АЙЧЫННАЯ ЯКАСЦЬ

Выраб дражджэй — перш за ўсё біятэхналогія. Гэта жывыя арганізмы, якія спажываюць бялкі, цукры, вітаміны, мікраэлементы, яны «ведаюць», якое надвор'е за вокнамі, на іх «самаадчуванне» ўплываюць геамагнітныя буры. Хоць навукай такі ўплыў і не даказаны, спецыялісты ведаюць гэта на практыцы. Тэхналогія аднолькавая, а вынік учора і сёння можа крыху адрозніцца.

— Каб атрымаць якасны прадукт, пры яго гатаванні трэба вытрымліваць тэхналагічныя параметры і забяспечваць найвышэйшую стэрыльнасць, — зазначыў **Ігар ЗАБАШТАНСКІ, дырэктар ААТ «Дражджавы камбінат»**. — Дражджавыя грыбкі, якія вырошчваюць у пажыўных глебах, можна параўнаць з пародзістым сабакам, схільным да хвароб і патрабуючым несупыннага клопату. А рознага кшталту мікробы і бактэрыі, якія хутчэй захопліваюць пажыўны асяродак, абмяжоўваючы развіццё культурных дражджэй, гэта дварнякі.

Якасць дражджэй ва ўсім свеце практычна аднолькавая. Асноўныя тэхналагічныя працэсы тут поўнасцю адпрацаваны і дадаць нешта новае для паляпшэння можна хіба што фрагментарна, іншым наборам абсталявання, упэўнены на камбінаце. Тут працуюць адпаведна і савецкім ДАСТам, калі патрабуе заказчык, і тэхнічным умовам, якія распрацавалі на прадпрыемстве і ўзгаднілі з адпаведнымі інстанцыямі. Да прадукту заўжды прыкладаецца тэхнічная інструкцыя, якая прадугледжвае вядзенне працэсу пэўным чынам.

Асноўная сыравіна для гатавання дражджэй — міласа — другасны прадукт перапрацоўкі беларускіх цукровых заводаў. Прабірку са штамам дражджэй прывозяць з Санкт-Пецярбурга. За тыдзень з 1 грама гэтага рэчыва можна атрымаць 50 тон дражджэй.

За выспяваннем дражджэй трэба несупынна сачыць і аналізаваць гэты працэс, каб яны раслі правільна. Уводзіць у рацыён дадатковыя мікраэлементы ці вітаміны, рэгуляваць і падтрымліваць тэмпературу, сачыць за аб'ёмам паветра і г. д.

Для транспарціроўкі «жывых» дражджэй, якія маюць невялікі тэрмін захавання, патрэбны спецыяльны транспарт і адпаведныя ўмовы захавання ў халадзільніку. Таму гэты прадукт рэалізуюць унутры краіны, задавальваючы 92—93% патрэб айчынных спажыўцоў. Тым больш што адпаведнымі машынамі прадпрыемства забяспечана. Замежныя карыстальнікі забіраюць прадукцыю самі.

— Дрожджы — гэта грыбы, якія размнажаюцца не дзяленнем, а пачкаваннем, і ў гэтым прынцыповая розніца, — заўважыў кіраўнік прадпрыемства. — У савецкія часы ў краіне пабудавалі некалькі заводаў бялкова-вітамінных канцэнтратаў, якія працавалі з грыбамі, што размнажаліся дзяленнем. З іх рабілі кармавыя дрожджы для жывёл. Пасля высветлілася, што яны ўбудоўваюцца ў генетычную структуру жывёл, а праз іх мяса — у чалавека, і заводы спынілі. Нашы ж дрожджы абагачаюць хлеб мікраэлементамі і амінакіслотамі, не наносячы шкоды спажыўцу.

АД РАМОНКАЎ ДА ЕЛАК

Дрожджы з'яўляюцца асновай для яшчэ аднаго прадукту, які выпускае камбінат. Гэта экалагічны, бяспечны і натуральны біярэгулятар і стымулятар жыццядзейнасці раслін «Ростмамент». За некалькі гадоў ён заваяваў прыхільнасць агароднікаў і садаводаў Беларусі і суседніх краін. Прэпаратам можна апрацоўваць літаральна ўсё, што расце на ўчастку: ад аптэчных рамонкаў і руж да яблынь і елак. Гэта ідэальная альтэрнатыва хімічным угнаенням і гною.

ГЛЯДЗЕЦЬ НАПЕРАД

Сушаныя спіртавыя і вінныя дрожджы — прадукт вытворчасці, якую на камбінаце арганізавалі самастойна, — паспяхова экспартуюцца за межы краіны. Пры гэтым у прадпрыемства няма знешняй дэбіторскай запазычанасці, бо яно працуе па папярэдняй аплаце. Асноўны рынак айчынных вытворцаў — расійскі. Найчасцей ужывальны памер фасоўкі дражджэй — 250 грамаў, аднак па жаданні заказчыка зробяць пачкі па 100 і 500 грамаў, і нават па кілаграме, у вакуумнай упакоўцы або не.

— У лічбах пастаўкі не надта вялікія, аднак за апошнія два гады іх аб'ёмы выраслі ў разы, і мы працягваем павялічваць гэтую відавочна пазітыўную дынаміку, — падзяліўся Ігар Забаштанскі.

Прадукцыя камбіната добра вядомая на харчовых прадпрыемствах і ў хатняй гаспадарцы.

— Мы паспяхова трымаем у суседзяў сваю нішу, хоць дражджавы рынак запоўнены цалкам і канкурыраваць на ім цяжка.

Невялікія партыі ў мінулым годзе пастаўляліся і ў Англію. Буйная кампанія, якая фасуе дражджавыя прадукты і прадае па ўсім свеце, раней працавала з кітайскімі пастаўшчыкамі. Аднак рытмічнасць паставак прадукту кульгала. Беларусы аказаліся бліжэйшымі і таннейшымі. У камбіната ёсць люфт бяспекі, які дазваляе прадаваць прадукт на 20% танней, чым еўрапейцам.

— Трэба не гнацца за імгненнай выгадай, а глядзець наперад, — каментуе дырэктар. — Мы ўпэўнены ў сваёй якасці і можам даць новым заказчыкам 5–10 кілаграмаў на спробу і выпрабаванні нават дарма. Падыходзіць? Працуем з вамі далей. Цяпер мы развіваем магутнасці, каб пастаўляць на экспарт яшчэ і сушаныя хлебапякарныя дрожджы.

— Карысныя рэчывы ў розных хімічных угнаеннях змяшчаюцца ў выглядзе іонаў, і раслінам складана і «нясмачна» спажываць іх. Можна сказаць, што ім гэта так жа агідна, як дзецям рыбін тлушч піць, — растлумачыў кіраўнік. — Карысныя рэчывы і мікраэлементы ў Ростмаменце знаходзяцца ў комплексе і ўбудаваны ў структуру дражджэй. Такім чынам раслінам прасцей і прыемней атрымліваць ежу, якая не мае ніякіх смакавых дадаткаў.

Выпрабаванні Ростмаментам прайшло ўжо больш як 40 культур. Прэпарат даследаваўся ў Акадэміі навук Беларусі, Беларускай дзяржаўнай сельскагаспадарчай акадэміі ў Горках, Бранскім дзяржаўным аграрным універсітэце (Расія), Вінніцкім нацыянальным аграрным універсітэце (Украіна), і паўсюдна ён атрымаў пазітыўныя водгукі.

Начальнік вытворчай тэхналагічнай лабараторыі Крысціна КУЦЦЯ.

Перш чым вынесці вердыкт, спецыялісты два гады сочаць, як угнаенне ўплывае на паддоследную расліннасць у пэўным клімаце і ўмовах. Пасля спецыяльная камісія разглядае вынікі і параўноўвае з паказчыкамі іншых прэпаратаў. Самыя лепшыя ўваходзяць у дзяржаўны рэестр рэчываў, дазволеных для ўжывання.

Дзеянне айчыннага біястымулятара цяпер вывучаюць у Арменіі і Еўропе. З Ізраіля ўжо летам атрымаюць вынікі двухгадовага назірання, а ў сакавіку — адаптацыю да ўжывання прэпарата ў вытворчасці шампіньёнаў. Вынікі праведзеных у палявых умовах выпрабаванняў на 500 гектарах цукровых буракоў паказалі павышэнне цукрыстасці на 1%. Гэта каласальная лічба, бо звычайная колькасць цукру ў гэтым прадукце — усяго 17—18%.

Штогод у рэестр дадаецца па дзве новыя расліны, якія «пакаштавалі смак» дражджавога ўгнаення, і апісваюцца дасягненні, якія яны прадэманстравалі пасля паліву стымулятарам. У ружы, напрыклад, на 50% павялічваецца колькасць бутонаў, ураджайнасць гароху ўзрастае на 100%, памідораў (у цяплі-цах) — на 74%, клубніц — больш як на 43%. А па асабістых назіраннях дырэктара, калі пры пасадцы бульбы падсыпаць прэпарат у лунку, бацвінне бульбы не будуць есці каларадскія жукі, якія не нападаюць на моцныя расліны.

УНП 100104781

У цэху чыстай культуры. Аператар вырошчвання дражджэй Марына САНДРОЗДАВА — адна з тых, каму даручаны кантроль за гэтым адказным працэсам.

БелЛифт ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО

ЛІФТЫ ВЫХОДЗЯЦЬ У ІНТЭРНЭТ

«Белліфт» забяспечвае камфорт і зручнасць для пасажыраў у рэжыме нон-стоп

У сучасным горадзе ліфт, як і святло, ацяпленне, электраэнергія, — незаменны атрыбут камфорту, зручнасці. Мы настолькі прывыклі да гэтага сродку перамяшчэння, што, калі ён не працуе з тэхнічных прычын, для нас гэта сапраўдны стрэс. Маладая маці не можа зацягнуць каляску з малым на верхнія паверхі, а людзі сталага ўзросту не рызыкуюць нават выйсці ў магазін. Гэта і зразумела, падняцца назад у сваю кватэру — не хопіць сіл і здароўя. Іншая справа, спыніліся тралейбусы — можна перасесці на аўтобус, метро. Ліфту альтэрнатывы няма, акрамя «сваіх дваіх». У інтэрнэце давялося знайсці цікавую статыстыку: на працягу года дзверы толькі аднаго ліфта адкрываюцца і закрываюцца 68 тысяч разоў, ён здзяйсняе тысячу паездак і знаходзіцца ў руху 1278 гадзін. За гэты час пераадольвае адлегласць у 10 тысяч кіламетраў і перавозіць 9 тысяч тон грузаў і пасажыраў. Такія празмерныя нагрузкі на абсталяванне патрабуюць пастаяннага тэхнічнага абслугоўвання. Ды мала хто здагадваецца, што за гэтым стаіць напружаная праца многіх майстроў, спецыялістаў, якія кантралююць стан механізмаў і ў любы час дня і ночы гатовы выехаць, каб ліквідаваць непаладку.

— Асноўны профіль нашага прадпрыемства — мантаж, рамонт і тэхнічнае абслугоўванне ліфтаў, бытавых электрапліт, а таксама сістэм супрацьдымнай аховы і сігналізацыі ў шматпавярховых дамах, — расказвае **генеральны дырэктар адкрытага акцыянернага таварыства «Белліфт» Віктар БІРУК**. — На сённяшні дзень у нас на абслугоўванні каля 9 тыс. ліфтаў, 45 тысяч бытавых пліт, больш за тысячу сістэм супрацьдымнай аховы. Вытворчая база размешчана па Веласіпедным завулку, 5. Тут праводзіцца рамонт і выпускаюцца запасныя часткі для рамонту і тэхнічнага абслугоўвання ліфтаў, а таксама сістэмы дыспетчарскага кантролю за іх работай. Мы выкарыстоўваем абсталяванне як для асабістых патрэб, так і пастаўляем яго многім іншым прадпрыемствам краіны. У нас ёсць праектнае бюро, адпаведная лабараторыя, якая мае акрэдытацыю на абследаванне, тэхнічную дыягностыку ліфтаў. Можам распрацаваць праектна-каштарысную дакументацыю, выканаць мантаж ліфта, пасля чаго прыняць яго на поўнае тэхнічнае абслугоўванне.

Прадпрыемства абслугоўвае, дарэчы, ліфты не толькі айчынных, але і замежных вытворцаў. Інакш кажучы, усё, што ёсць у заказчыка. А словы заказчыка — закон: хто плаціць, той і музыку заказвае. Каб быць на ўзроўні, не страціць навыкі, зразумела, на прадпрыемстве пастаянна працуюць над павышэннем кваліфікацыі работнікаў, вялікую ўвагу ўдзяляюць навучанню персаналу, штогод ладзяць перанавучанне з прыцягненнем уласных спецыялістаў і спецыялістаў з боку. Акрамя таго, тут наладжана цеснае супрацоўніцтва з Беларускім нацыянальным тэхнічным універсітэтам. На прадпрыемстве створана кафедра гэтага ўніверсітэта, дзе ёсць вучэбны клас з дзеючымі мадэлямі ліфтавага абсталявання, на якіх можна адпрацоўваць усе практычныя навыкі па яго рамонце і абслугоўванні. Падтрымліваюць у таварыстве сувязі з каледжам электронікі, ліцэем №7. Гэта можна сказаць, кузня кадраў для прадпрыемства. У акцыянерным таварыстве выкарыстоўваюць такія магчымасці, як перападрыхтоўка кадраў, непасрэдна на рабочым месцы.

Дырэктар прадпрыемства Віктар БІРУК.

ААТ «Белліфт» 1 красавіка адзначыць 50-гадовы юбілей. Адлік сваёй гісторыі прадпрыемства пачало ў 1967-м. Менавіта тады запрацаваў Магілёўскі ліфтабудаўнічы завод. І пачалося масавае ўзвядзенне 9-павярховых дамоў.

Сапраўды, лозунг «кадры вырашаюць усё» не састарэў да нашага часу. Толькі адукаваны, высокакваліфікаваны персанал можа ўдасканальваць вытворчасць, ствараць новы прадукт, аказваць якасныя паслугі, а значыць, канкурыраваць на сучасным рынку.

— Мы атрымліваем заказы на правядзенне тэхнічнага абслугоўвання ліфтаў на конкурснай аснове. Каб перамагаць у гэтых конкурсах, павінны пастаянна ўдасканальвацца, у першую чаргу працаваць над зніжэннем выдаткаў, паколькі для спажыўца асноўны крытэрый — аптымальны кошт паслугі і яе якасць. Сёння ў конкурсе, дзе «разыгрываюцца» невялікія аб'ёмы работ, як, напрыклад, мантаж адзінкавага ліфта, у працэдуры ўдзельнічаюць 5—6 арганізацый. Таму мы павінны прапанаваць заказчыкам лепшыя ўмовы, чым нашы канкурэнты, — упэўнены Віктар Васілевіч.

З гэтай мэтай на прадпрыемстве штогод распрацоўваецца план арганізацыйна-тэхнічных мерапрыемстваў па зніжэнні выдаткаў. Напрыклад, цяпер у «Белліфце» актыўна працуюць над узбуйненнем дыспетчарызацыі. На працягу многіх гадоў склалася сістэма дыспетчарскага кантролю за работай ліфтаў, якая разгрупавана па ўсім горадзе. У таварыстве распрацавалі і наладзілі выпуск новага абсталявання «СКИО-Беллифт» — гэтая сістэма кантролю дала магчымасць узбуйняць дыспетчарскія пункты, пераводзіць дыспетчарскі кантроль з мікрараёнаў у цэнтральную службу. Прычым раней гэта было праблематычна, паколькі неабходна было пракласці кабелі. Новыя распрацоўкі выкарыстоўваюць сучасныя тэхналогіі і наяўныя тэлефонныя сеткі.

Каб перавесці ліфт на новы спосаб сувязі, дастаткова ў машынным памяшканні ўстанавіць і падключыць невялікі блок сістэмы «СКИО». Адзін дыспетчар мае магчымасць назіраць за работай да 2000 ліфтаў, на экран манітора выводзіцца інфармацыя аб усіх параметрах работы ліфта: паверх, на якім знаходзіцца кабіна ліфта; ці ёсць у кабіне пасажыр; у якім напрамку рухаецца ліфт. Пры неабходнасці можна пагаварыць з пасажырам. Пры паломцы ліфта дыспетчар атрымлівае інфармацыю аб яе характары і прычыне ўзнікнення. Машыннае памяшканне ліфта знаходзіцца пад кругласутачнай аховай, пры несанкцыянаваным адкрыцці дзвярэй машыннага памяшкання дыспетчар атрымлівае сігнал і своечасова паведамляе аб гэтым у адпаведныя службы. Адным часам былі вельмі распаўсюджаны крадзяжы шпуль тормаза, якія змяшчаюць каляровыя металы. А цяпер, калі ёсць магчымасць дыстанцыйнага кантролю, можна аператыўна рэагаваць на такія выпадкі, своечасова выклікаць міліцыю, якая папярэдзіць парушэнне.

Дадам, работа ў «Белліфце» ажыццяўляецца ў кругласутачным рэжыме, асабліва гэта датычыць дыспетчарскіх службаў, што прымаюць заяўкі па горадзе, і дзяжурнага персаналу, які за імі замацоўваецца, — аварыйнай службы. Служба ўкамплектавана дастатковай колькасцю аўтамабіляў з абучанымі экіпажамі, аснашчана інжынерным абсталяваннем для аператыўнага выканання заявак.

— Віктар Васілевіч, вы праводзіце яшчэ аэрадынамічныя выпрабаванні. Ну, нібы ў космасе....

— Лабараторыя аэрадынамічных выпрабаванняў неабходная для абслугоўвання сістэм супрацьдымнай засцярогі. Па рэгламенце пасля рамонтных работ трэба раз на год праверыць, ці забяспечвае гэтая сістэма праектныя параметры па выдаленні пэўнага аб'ёму паветра з шахты ліфта. Акрамя таго, у нас ёсць яшчэ лабараторыя электрафізічных вымярэнняў, тэхнічнай дыягностыкі і экспертызы ліфтаў. Словам, маем усе неабходныя акрэдытацыі і выконваем увесь комплекс работ па абслугоўванні абсталявання. Год таму адкрылі новую лабараторыю па выпрабаванні электраінструменту, сродкаў засцярогі.

Начальнік лабараторыі Аляксандр МІХНО і інжынер Павел РАЛО правяраюць ізаляцыйныя якасці сродкаў індывідуальнай аховы.

Першага красавіка сёлета ААТ «Белліфт» адзначыць 50-гадовы юбілей. Адлік сваёй гісторыі прадпрыемства пачало ў 1967-м. Менавіта тады запрацаваў Магілёўскі ліфтабудаўнічы завод. І пачалося масавае ўзвядзенне 9-павярховых дамоў. Да гэтага ў рэспубліцы не было паўнавартаснай ліфтавай гаспадаркі, паколькі пераважала малапавярховая забудова і так званыя «хрушчоўкі». З пачаткам перамен у будаўнічай галіне было створана прадпрыемства па абслугоўванні ліфтаў «Рамліфтналадка», а ў абласных цэнтрах — гаспадарчыя разліковыя ўчасткі. Праз 10 гадоў на яго базе ўзнік трэст «Белліфтраммантаж», які аб'яднаў усе гасразліковыя структуры рэспублікі, якім быў нададзены статус упраўленняў. Пасля трэст неаднойчы пераймяноўваўся ў сувязі са зменай функцый: у склад яго ўключылі цеплаэнергетыку. Вытворчае рэспубліканскае ўнітарнае прадпрыемства «Белліфт» створана загадам Міністэрства жыллёва-камунальнай гаспадаркі Беларусі ад 22 снежня 2000 года ў выніку зліцця рэспубліканскага вытворчага аб'яднання «Белліфт» і арэнднага прадпрыемства «Ліфтрамонт».

У 2008 годзе пачалося акцыянаванне. У абласцях стварылі самастойныя акцыянерныя таварыствы. На той перыяд у Мінску ўзнікла 5 такіх суб'ектаў гаспадарання. Потым практыка паказала, што дробныя прадпрыемствы не могуць выжыць на рынку, дэманструюць незадавальняючыя паказчыкі. Паступова яны ўліліся ў «Белліфт». Цяпер таварыства абслугоўвае ліфты ў Ленінскім, Партызанскім, Першамайскім, Савецкім, Цэнтральным, Заводскім, Фрунзенскім раёнах Мінска і ў Мінскай вобласці.

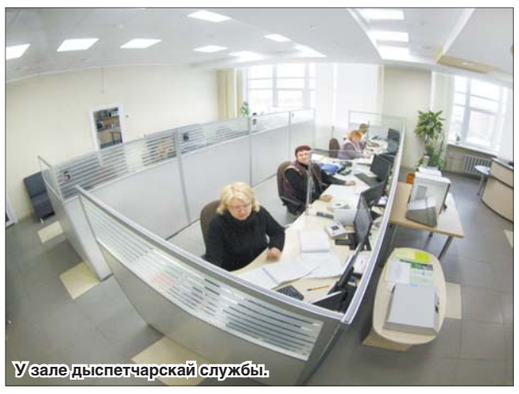
Віктар БЯГУН — вопытны наладчык, ветэран вытворчасці.

Сапраўды, лозунг «кадры вырашаюць усё» не састарэў да нашага часу. Толькі адукаваны, высокакваліфікаваны персанал можа ўдасканальваць вытворчасць, ствараць новы прадукт, аказваць якасныя паслугі, а значыць, канкурыраваць на сучасным рынку.

Віктар Бірук ужо 12 гадоў узначальвае калектыў у 1050 чалавек. Апошнія змены адбываліся на яго вачах і пры яго непасрэдным удзеле. Прадпрыемства дэманструе добрыя паказчыкі фінансава-эканамічнай дзейнасці, працуе з прыбыткам. Акрамя таго, непазнавальна змяніўся вонкавы выгляд будынка, праведзены цеплавая рэабілітацыя, рамонт бытавога і вытворчых памяшканняў, прыведзены ў належны стан вытворчыя карпусы. У штаце акцыянернага таварыства ёсць прафесіянальны архітэктар, які распрацоўваў дызайн аздаблення. Таму і атрымаліся вось такія з густам аформленыя памяшканні, у светлых колерах, якія адпавядаюць добраму настрою, супакойваюць, а значыць, і прадукцыйнасць працы павышаецца. Віктар Васілевіч лічыць, што кожнай справай павінен займацца спецыяліст.

— Для нашай сэрвіснай арганізацыі людзі маюць першаступеннае значэнне. Ад таго, наколькі будзе кваліфікаваны персанал, залежыць агульны поспех. Нашы спецыялісты павінны разбірацца ва ўсіх тыпах ліфтаў, іншым абсталяванні, каб падтрымліваць іх у спраўным і бяспечным для карыстальнікаў стане. Напярэдадні юбілею жадаю ўсім работнікам далейшых поспехаў, безаварыйнай работы, выканання ўсіх планаў, якія намецілі. Усім членам калектыву — моцнага здароўя, сямейнага дабрабыту, усяго самага найлепшага.

УНП 190241053



У зале дыспетчарскай службы.

— Гэтыя дзеючыя макеты ліфтаў мы выкарыстоўваем для навучання рамонтнікаў, — растлумачыў інжынер Сяргей СУШКО.

Матэрыялы выпуску падрыхтавалі Таццяна ЛАЗОЎСКАЯ, Дар'я КАСКО, Святлана БАРЫСЕНКА, Алена ДАЎЖАНОК. Фота Яўгена ПЯСЕЦКАГА, Сяргея НІКАНОВІЧА