



ДОЎГА РАСТУЦЬ ДЫ ХУТКА ЎЗДЫМАЮЦЦА

КАРЫСНЫЯ І ЗДОЛЬНЫЯ ШТАМЫ
ДРАЖДЖАВОГА ЗАВОДА

Дрожжы здаўна атаясамліваюцца з хуткім ростам, імгненным вынікам ды духмяным хлебам. Між тым, каб атрымаць якасны «жывы» прадукт, прыдатны для ўжывання, патрэбна карпатлівая доўгая праца, строгая дазіроўка вады, паветра, цяпла і бактэрый, пастаянны кантроль за ўсімі этапамі «гадавання» будучых дражджэй. На Ашмянскім дражджавым заводзе з тонкасцямі і складанасцямі працэсу спраўляюцца з лёгкасцю, таму што працуюць з душой.



Дырэктар Міхаіл ЯЗВІЧ

АД ВІНАКУРНІ ДА ПУХНАТАЙ ВЫПЕЧКІ

Як і 135 гадоў таму, на прадпрыемстве для вырошчвання дражджэй паранейшаму не карыстаюцца кансервантамі, фарбавальнікамі і штучнымі дабаўкамі. Таму прадукт і атрымліваецца экалагічным і бяспечным для здароўя.

Першую прадукцыю дражджавы атрымалі ў далёкім 1881 годзе. Тады ён належаў купцу 2-й гільдыі Лейбу Стругачу і называўся «Вінакурны завод з дражджавым аддзяленнем». У вытворчых цэхах прадпрыемства, збудаваных на беразе ракі Ашмянкі, па ліцэнзіі Віленскай губерні выпускалі гарэлку і дрожжы. Энергію для працы вырабляла ўласная паравая машына. Ужо ў 1913-м прадпрыемства Стругача трапіла на сусветны рынак і ўваходзіла ў трыццатку самых заможных прадпрыемстваў Беларусі.

Наступныя дзесяцігоддзі для завода былі рознымі, аднак значнасьці і неабходнасьці працы прадпрыемства ніколі не аспрачаліся. Нават у пасляваенныя часы

разбіты завод аднаўлялі адным з першых, бо разумелі, што краіне патрэбен хлеб, якога без дражджэй не атрымаеш. Цэлае дзесяцігоддзе — з 1964-га па 1975-ы — ашмянскае прадпрыемства аб'ядноўвалася з Мінскім дражджавым камбінатам у ААТ «Дражджавы камбінат». Гэта стала чарговым вітком для далейшага развіцця і павелічэння выпуску прадукцыі.

З тых часоў «кропкавая мадэрнізацыя» на прадпрыемстве рабілася ўласнымі сіламі. Старажытнасць тут сустрэкаецца на кожным кроку. Чыгунная лясвіца, што вядзе на другі паверх, была ўсталявана, напрыклад, яшчэ першым уладальнікам Лейбам Стругачом.

Сёлетні 135-гадовы юбілей работнікі і іх кіраўнік сустракаюць з вялікай надзеяй даць заводу другое жыццё. — Далёка не кожнае прадпрыемства ў Беларусі можа пахваліцца такой доўгай гісторыяй, — заўважыў дырэктар. — Каб выйці ў няпростых эканамічных умовах, трэба тэрмінова правесці мадэрнізацыю завода, што дазволіць зменшыць сабекошт прадукцыі і зрабіць яе канкурэнтаздольнай. Што тычыцца якасці — яна ў нас заўжды на ўзроўні. Зараз мы актыўна займаемся зніжэннем сабекошту і пошукам інвестара для мадэрнізацыі завода і спадзяемся, што адсвяткуем і 150-годдзе нашага агульнага завода.

Хоць глабальных тэхнічных пераўзбраенняў не было, аднак за апошнія гады на камбінаце значна палепшылася тэхналогія вытворчасці: з'явіліся новыя, больш прадуктыўныя штаммы дражджэй, з якіх вырошчаецца прадукцыя вышэйшай якасці, удасканальваецца механізм вытвор-

Цікава ведаць

Дрожжы напалову складаюцца з лёгка засваляльнай бялкоў, якія па якасці вельмі блізкія да бялкоў мяса, рыбы, малака, і з'яўляюцца матэрыялам для будавання клетак, тканак і органаў, стварэння ферментаў і гармонаў, гемаглабіну і іншых важных злучэнняў.

Пад уздзеяннем ферментаў бялкі прадуктаў у цэле чалавека расщепляюцца на амінакіслоты, з якіх ствараюцца бялкі самога арганізма. А 8 амінакіслот, што ўтрымліваюцца ў дражджах, незамежныя — яны не ўтвараюцца ў арганізме і могуць трапіць да чалавека толькі з ежай.

Акрамя таго, дрожжы — крыніца макраэлементаў: калію, кальцыю, магнію, фосфару. Гэта ўнікальны, натуральны, экалагічна чысты прадукт.



Начальнік вытворчай лабараторыі Ірэна ПЯКАРСКАЯ.

ПРАЦА Ў «ЖЫВЫМ РЭЖЫМЕ»

Многія працэсы на сучасных дражджавых прадпрыемствах поўнасьцю аўтаматызаваныя — на розных стадыях у сумесі па секундах дадаецца пэўная колькасць пажыўных рэчываў, вады і іншых інгрэдыентаў. На ашмянскім заводзе спалучаюць традыцыі з сучаснымі поглядамі і кіруюцца перш за ўсё ведамі і вопытам, а абсталяванне ў іх у памочніках.

— Галоўны наш набытак за доўгія гады — працавіты, высокапрафесійны калектыў. Вырошчванне дражджэй —



Сепаратаршчыку Віктару АНІХОЎСКАМУ даверана складанае абсталяванне.

гэта вельмі няпростая справа. Адзін з патэнцыйных інвестараў казаў, што ўжо чатыры гады не можа навучыць работнікаў свайго завода ў Сенегале якасна выконваць гэтую працу. А паглядзеўшы на ўзровень нашых людзей, ён быў у захапленні. Супрацоўнікі завода — падрыхтаваныя спецыялісты: яны сапраўды ўмеюць вырошчваць дрожжы. Могуць імгненна «на вока» вызначыць, дзе тэмпература адхілілася на пару градусаў ці трэба вады дадаць да ахалоджвання ці павялічыць сілкаванне дражджэй. Можна сказаць, што працэс адбываецца ў «жывым рэжыме», — хваліцца сваімі работнікамі Міхаіл ЯЗВІЧ, дырэктар Ашмянскага дражджавога завода — філіяла ААТ «Дражджавы камбінат».

Дырэктар нездарма ганарыцца сваім калектывам. Больш за 20% работнікаў працуюць на заводзе ад 20 да 40 гадоў, а ў працоўных кніжках многіх — адзіны запіс — «Ашмянскі дражджавы завод». Гэта яскравае сведчанне адносін людзей да свайго завода і лю-

боў да працы на ім. Сярод старажылаў прадпрыемства — Таццяна Баброўская, аператар вырошчвання дражджэй, Тамара Аляхавіч, майстар змены, Святлана Міцкевіч, інжынер па працы і іншыя.

Цёпла адбываецца кіраўнік завода і пра заводскую моладзь: Алену Коўзун, лабаранта хіманалізу, Віталія Ката, электрамонтэра, Анастасію Скаскевіч, юрыста-кансультанта, якія набіраюцца вопыту побач з ветэранамі працы.

У даўнія часы ў планах завода было выпускаць 650 тон дражджэй у год. Зараз дражджэй гатуе 130-140 тон толькі за месяц (за год набягае больш за 1700 тон). Увесь гэты аб'ём рэалізуецца, забяспечваючы сыравінай для выпечкі гандаль і хлебзаводы Гродзенскай і часткова Мінскай і Віцебскай абласцей. Пры гэтым магчымасці дазваляюць рабіць значна больш, аднак выйсці на міжнародны рынак без папярэдняй мадэрнізацыі вытворчасці эканамічна немагчыма.

«ДРОЖДЖЫ — ЯК ДЗЕЦІ»

Так лічыць Алена БАЛУНДА, інжынер-мікрабіёлаг Ашмянскага дражджавога завода, калі праводзіць экскурсіі для цікаўных наведвальнікаў прадпрыемства.

— Дрожжы — жывыя арганізмы. Каб прадукт атрымаў якасць і моц, змож хутка падняць хлеб, ён павінен расці ў добрых умовах. Яму патрэбна чысціна, цяпло (32-34 градусаў) і паветра, — кажа яна.

Вырошчванне дражджэй — доўгі працэс, на які спатрэбіцца 7-8 дзён. Пачынаецца ўсё са штама, які штомесяц дасылаюць у Ашмянскі з Санкт-Пецярбурга. Невялікая пробірка са штамам дражджэй утрымлівае некалькі танціх белых ніцяў, якія «прыклеены» да асновы з агар-агару. З гэтай дробязі, ледзьве прыкметнай воку, пасля доўгай і карпатливай працы з мноствам розных стады атрымліваецца 140 тон дражджэй.

УНП 500057366



КРУХМАЛЬНЫЯ РЭКІ, КІСЕЛЬНЫЯ БЕРАГІ

Сакрэты поспеху Гальшанскага крухмальнага завода

Гэтае прадпрыемства за апошнія чатыры гады здолела пасля амаль поўнага закрыцця і катастрафічна вялікіх даўгоў не толькі выйсці на заўважны прыбытак, а і дасягнуць значных паказчыкаў. Сакрэт падобнага «эканамічнага цуду» — у жаданні работнікаў захаваць сваё 120-гадовае прадпрыемства. Гэтыя добрыя намеры актыўна стымулююцца дырэктарам, які падыходзіць да справы як сапраўдны гаспадар.

САМІ З РУКАМІ

Каб зарабляць, трэба не толькі добра працаваць і рабіць якасны прадукт, але і ведаць, як сэканоміць, уладуны Сяргей ЧУДЗІЛОЎСКІ, дырэктар Гальшанскага крухмальнага завода. Ён прыйшоў на прадпрыемства, калі тое знаходзілася ў цяжкім фінансавым становішчы. І новы кіраўнік пачаў наводзіць парадак. Роботнікі добра памятаюць, што адбывалася некалькі гадоў таму, і стараюцца разам захаваць прадпрыемства, разумеючы, што адказнасць — не пусты гук.

Галоўны бухгалтар Раіса ПАПАЎСКАЯ і вядучы эканаміст Наталія ДЗЕБЕБСЬ.



Дырэктар завода Сяргей ЧУДЗІЛОЎСКІ.

Амаль усё, што можна мадэрнізаваць без прыцягнення спецыялістаў і буйных сродкаў, яны робяць самі. Знеслі стары будынак электрашчытавой. Новая — кампактная, з сучасным абсталяваннем. Замест такарнага цэха зрабілі раздзявальню для работнікаў. Разабралі і будынак хлебапаккарні, дзе ў даўнія часы выраблялі выпечку.

Дырэктар прымае ў жыцці завода самыя неспадзаныя ўдзелы. Дзеля эканоміі ён і за шафэра, і за лагіста, і за маркетолога. Экспартныя сувязі таксама наладжвае.

— Я ў мінулым спартсмен і хутка бегаву. Дарэчы, на апошнім паўмарафоне ў Мінску 546-м быў з 16 тысячч, «дабег» і да экспарцёраў, — смеецца ён. — І людзі ў нас усе старанныя. Ужо і дынастыя працоўных з'яўляюцца, калі за бацькамі следам дзеці прыходзяць — так ім і асвойвацца лягчэй.

Так, муж і жонка Аляксандр і Дана Танковічы прынялі працоўную эстафету ў Івана і Амеліі Танковічаў — бацькі і маці Аляксандра, якія працавалі на заводзе да самай пенсіі. Ядвіга і Віктар Збароўскія таксама падхапілі рамясто бацькоў — Мечыслава і Ганны Завадзкіх, якія ўсё жыццё аддалі крухмальнаму. Сям'я Чакнадзіў у прадстаўлена на прадпрыемстве ўжо ў трэцім пакаленні. Сёння тут працуюць Васіль Чакнадзіў з жонкай Марыяй і дачкой Дзяніа Александровіч, а пачатак працоўнай дынастыі паклалі бацька і маці Васіля — Пятро і Людміла Чакнадзіі. Яўгенія Адашкевіч прыйшла на завод услед за бацькам Сцяпанам Качаном, які увесь час быў заняты на прадпрыемстве, і таксама засталася тут на ўсё жыццё. Цяпер жанчына на пенсіі, аднак працягвае працу на агульную карысць.

ХРУСТКІЯ ТОНЫ

За суткі на прадпрыемстве вырабляюць 18-20 тон крухмалу, перапрацоўваючы 250-300 тон бульбы. Лёгасць, дарэчы, Гальшанскі крухмальны атрымаў першае месца ў раёне за найлепшыя дасягненні па выкананні паказчыкаў сацыяльна-эканамічнага развіцця прадпрыемстваў Ашмянскага раёна за першае паўгоддзе 2015-га.

Усе крухмальныя тоны поўнасьцю рэалізуюцца. Амаль 70% экспартуецца ў блізкае і далёкае замежжа: Расію, Малдову, Таджыкістан. У мінулым месяцы адгрузілі тры

кантэйнеры (63 тony) у Вялікабрытанію, падпісваючы кантракт на пастаўку 500 тон. Ёсць пакупнікі на ўнутраным рынку. Мінск, Смалгонь, Валожын, Астравец, Навагрудка і Ашмян — асноўныя спажывальцы. Айчыныны чыпсы «Анега», напрыклад, ужо год як амаль цалкам вырабляюцца толькі з гальшанскага крухмалу, якому аддалі перавагу перад нямецкай сыравінай. Пэўна ж, нездарма. Выпускаюць на заводзе прадукцыю толькі вышэйшага гатунку з набліжэннем да экстарасу.

Каб атрымаць белы і хрусткі крухмал, трэба не толькі несупынна сачыць за тэхналогіяй вытворчасці, а і паліпацьці якасць зыходнай сыравіны. Найлепшая бульба для атрымання прадукцыі завода — высокакрухмальнае сарту. У мінулым годзе пры нарыхтоўцы на прадпрыемстве яе сярэдні паказчык быў 12,4%. Дарэчы, чым больш крухмалу ў бульбе, тым яна даражэйшая пры набыцці.

Сыравіну на крухмальны прывозіць з сельгаспрадпрыемстваў Дзяржынскага, Мінскага, Валожынскага раёнаў, пастаўляючы бульбу і фермеры.

— Мы думаем над пашырэннем супрацоўніцтва з фермерамі, каб яны спецыяльна для нас вырошчвалі сарту бульбу з павышанай крухмальнасцю, — падзяліўся Сяргей Чудзілоўскі. — СВК «Гальшанскі» зараз пастаўляе на завод прадукцыю з 15-17-працэнтнай крухмальнасцю, аднак бывае бульба з «хрусткасцю» і ў 22-24%, і нават 28%. Нам будзе выгадна атрымліваць сыравіну з большымі паказчыкамі крухмальнасці, бо пры гэтым мы атрымаем больш прадукцыі і менш адходаў. Калі лічыць умоўна, замест 15 тыс. тон бульбы, каб атрымаць 1,5 тыс. тony крухмалу, нам прыйдзецца перарабіць у 2 разы менш зыходнага прадукту. А гэта эканомія, якая складаецца з многіх паказчыкаў: ад энергасэктарат да фасаваных сетак для транспартавання, у якіх няма патрэбы, калі атрымліваеш бульбу на месцы.

РУЧНАЯ ПРАЦА І ДЫЗАЙН З БУЛЬБАЧКАЙ

На прадпрыемстве шмат ручной і цяжкай працы і на самой тэхналагічнай лініі па выбаце крухмалу. Пачынаецца ўсё з завалачнай ямы, дзе можа змясціцца адразу 400 тон бульбы. Дарэчы, перад тым як накіраваць яе ў вытворчасць, сыравіну правяраюць на крухмальнасць і забруджанасць (няўянасны сярэд клубняў пяску і камяню). Займаецца гэтым Таццяна МАКЕЙ, начальнік лабараторыі завода. Непасрэдна ў самой лабараторыі вывучаецца вілготнасць, кіслотнасць і знешні выгляд бульбы. Пасля першай праверкі яна накіроўваецца на лінію мыцкі. Тут дзейнічае спецыяльная

Крухмальны завод быў збудаваны ў 1886 годзе памешчыкамі — братамі Сальмановічамі. Каб забяспечыць завод сыравінай, на 190 гектарах уласных зямель вырошчвалі бульбу. Выраблены крухмал пастаўлялі ў Варшаву. Завод працаваў з дапамогай паравой турбіны, што вырабляла пару пад ціскам 15 атмасфер. Палівам турбіну забяспечвалі з уласных тарфянікаў. На прадпрыемстве працавала каля 130 чалавек.

Пасля прыходу савецкай улады крухмальны перайме-навалі ў Ашмянскі завод № 30, а пасля Вялікай Айчыннай вайны — у Гальшанскі крухмальны завод. У 1980—2000 гг. прадпрыемства перабудоўвалася і мадэрнізавалася. Магутнасці завода дазваляюць перапрацаваць 15 тысяч тон бульбы і вырабляць 1500 тон крухмалу за год.

прылада — камнеўлоўнік. Бульба плыве па вадзе, а камяні ўлоўліваюцца і адкідаюцца. Моцныя струменны пры гэтым так шмат, што нават цёмная падлога не вытрымлівае — трэскаецца. Яе прыходзіцца рамантаваць і замяняць кожны год.

Наступным этапам бульба накіроўваецца на таркі, пасля чаго падзяляецца на жамерыны (адходы) і крухмал. Апошні правальваецца скрозь спецыяльнае сита і адпраўляецца на далейшыя крокі. Патрэбная сыравіна асіджаецца, а брудная вада зліваецца, эню мыецца, і эню зліваецца. Працэс паўтараецца 2-5 разоў, пакуль крухмал не стане дакладна чыстым.

Атрыманы састаў падсушваецца на вакуумным коле. Пры гэтым крухмальнае малачко (так называецца крухмал з вадой) наліпае на кола, а вада з сыравіны выцягваецца вакуумам. У такім стане крухмал мае ўжо прыкладна 45% вільгаці. Чарговая працэдура — непасрэдна суш-

Сушыльшчыца Галіна АДАШКЕВІЧ і пакоўшчыца Марыя ЧАКНАДЗІІ на адным з участкаў вытворчасці.



ка. Гарачым паветрам прадукт уздымаецца ўгору і трапляе ў бункер, па дарозе сохнуць. Атрыманы крухмал прасейваецца праз бурат (вільяныя сита, якія пастаянна круцяцца). На ім застаюцца крупіны, якія не адпавядаюць неабходнаму памеру, а тое, што прайшло праз сита, і ёсць сапраўды крухмал, які мы прыкцілі бачыць. Расфасоўваецца прадукцыя ўручную: пад гарлавінай бункера стаіць 40-кілаграмовы мех, які напўняецца за пару хвілін. Фасуюць крухмал і ў мякі па 25 кіло, і ўсе яны зашытаваныя ўручную. Такія аб'ёмы разлічаны на аўтовыя пакупнікі.

Арыентуючыся на прыватных спажывальцоў, з нядаўніх часоў прадпрыемства стала фасавць крухмал і ў кілаграмовыя пакеты. Пры запатрабаванні рынку завадчане гатовыя асвоіць і аб'ём 0,5 кг. Вонкавы выгляд пакоўкі таксама мадэрнізавалі — на поўнасьцю белых папярковых пачкаў з'явілася вілья бульбы, побач з якімі ляжыць квітнучая галінка гэтай расліны. Па малюнку прадукцыю завода ўжо пачалі пазнаваць.

СВЯТЛЕЙ, ЧЫСЦЕЙ, КАМПАКТНЕЙ

Заступіўшы на пасадку, новы дырэктар адразу пачаў пошукі інвестараў, каб адрадіць завод. Самі пры гэтым таксама распрацавалі план па зніжэнні энергасэктарат, частку з якога ўжо выкалалі. Напрыклад, зрабілі ў цэху прарэзысты дах, каб больш сонечнага святла трапіла ў сярэдзіну — цяпер днём не патрэбна электрычнасць. Дарэчы, паветра для сушкі крухмалу награвяецца дрывяной печчу. Гэта і экалагічна чыста, і танней у абслугоўванні.

Ужо знайшоўся ахвотнік, што жадае ўкласці каля \$ 5 млн у будаўніцтва на тэрыторыі завода цалкам новага будынка. Ён будзе значна меншых памераў — літаральна 50х60 метраў. Аднак нават калі ўсё атрымаецца, яшчэ галы тры завадчане будуць працаваць на старым абсталяванні.

У планах дырэктара — аднавіць на заводзе вытворчасць кісілку, якая тут таксама была раней. Рынак збытку гэтай прадукцыі шукаць не прыйдзецца. Кісель актыўна спажываюць у Расіі, асабліва на ваенных базях.

Сяргей Чудзілоўскі мяркуе, што са старога будынка завода атрымаецца цудоўны музей, дзе захаваюцца і гістарычнае абсталяванне, і тэхналогіі мінулага. Магчыма, яго будучы наведваць і турысты, якія змогуць пры жадаані ўласна паўдзельнічаць у прыгатаванні крухмалу.

Як прыемны прэзент-падарунак да свята завода кіраўніцтва рыхтуе насенняны і наручыны гадзіннік з гравіроўкай для работнікаў і ветэранаў прадпрыемства і спадзяецца на хуткае лепшае жыццё.

УНП 500173079