

Сыр всему голова



Молочную продукцию ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» выбирают истинные гурманы. Ведь она соответствует запросам самых взыскательных потребителей, отдающих предпочтение натуральному и экологически чистому. Трудовой коллектив предприятия обеспечивает разнообразной молочной продукцией все регионы Беларуси, а также многочисленных экспортных партнеров.

Со знаком качества. Ежегодно слуцкие сыроделы привозят с профессиональных конкурсов и выставок высокие награды за вкуснейший творог, мягкие и твердые сыры, глазированные сырки, цельномолочную продукцию и другие новинки. Предприятие упорным трудом, за счет внедрения инноваций, завоевало статус лучшего в отечественной и зарубежной молочной отрасли.



О том, чтобы каждый вид продукта соответствовал высокому стандарту качества, заботится производственная лаборатория.

— Сегодня специалисты лаборатории занимаются внедрением инновационной платформы контроля молока EXTENSO. С ее помощью всего за 13 минут можно обнаружить остаточное количество более 90 видов антибиотиков и токсинов в молоке. Уже успешно были проведены сличительные испытания с применением иммунохимического анализатора EXTENSO, внесенного в область аккредитации Белорусским государственным институтом метрологии, — рассказывает начальник лаборатории **Жанна Третьякова**.

Слуцкие традиции. Слуцкий сыродельный комбинат гордится своей историей сыроварения. Основные сорта сыра здесь производятся более 30 лет. Как мы узнали, образ белоруса-сыровара, который лег в основу бренда «Ясь Белоус» выбран не случайно. Радушный и щедрый персонаж, по сути, отражает национальный характер трудолюбивого жителя Слутччины.

Сегодня ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» включает в свой состав шесть производственных филиалов, пять производственных участков, пять сельскохозяйственных филиалов, два унитарных предприятия торговли из 11 районов Минской области. У каждого филиала — своя специализация и особенность. По словам руководства, сделано это для того, чтобы исключить внутреннюю конкуренцию.

Так, Копыльский филиал знаменит своими брендовыми продуктами: сыром «Пармизан», «Белорусское золото», «Копыльское золото»; также здесь изготавливаются твердые сыры с созреванием от 6 месяцев до 2-х лет. Любанский филиал потребители давно уже знают по вкуснейшим полутвердым сырам «Голландский» и «Российский». В самом Слуцке производятся сыры от 30 суток до 3-х месяцев созревания, сливочное масло. В городе функционирует

самый большой в Минской области цех по производству сухих продуктов. Творожный цех позволяет производить 8 тонн творога в сутки. В настоящий момент ведется работа по монтажу линии по производству сметаны мощностью 30 тонн в сутки. На предприятии имеется и цех по производству плавленых сыров. Солигорский филиал давно и успешно выпускает цельномолочную продукцию: молоко, кефир, сметану, творог. Стародорожский участок традиционно славится своим маслом «Крестьянское» и широким ассортиментом мороженого. Клецкий филиал преуспел в производстве творога в упаковке flowpack и глазированных сырков. Борисовский — производит десятки видов цельномолочной продукции: от молока питьевого, кефира, сметаны до йогуртов с разными наполнителями и изысканных сыров «Знатный», «Манчего», «Грюйер», «Король Артур», «Альбери». На Пуховичском участке создан пункт по приему молока от сельхозпроизводителей региона, на Узденском производится техобслуживание доильного и холодильного оборудования сельхозпредприятий, поставляющих молоко на комбинат.

Некоторые филиалы в рамках пресс-тура нам удалось посетить лично.



Любанский филиал — сыры голландской группы.

В цехе Любанского филиала журналистов впечатлил процесс производства сыра на современной автоматизированной линии. Здесь под контролем опытных сыроваров происходит варка продукта, дальнейшая его посолка и созревание в специализированных камерах — в них сыр получает свой уникальный вкус и аромат. Как из молока получается столь удивительный продукт, неспециалисту понять трудно. Мощности Любанского филиала позволяют перерабатывать почти 300 тонн молока в сутки. Предприятием производится около 10 видов сыров. Также филиал выпускает масло

сладкосливочное и сухую молочную продукцию.

— Наше предприятие скоро отметит славный юбилей: 90 лет назад на этом месте небольшое здание было переоборудовано под цех по производству масла. Естественно, с тех пор выросли и новые помещения, и объемы производства. Сегодня мы в состоянии перерабатывать до 300 тонн молока в сутки. Главное обновление — начатая в этом году работа по закупке и установке второй сыродельной линии на нашем предприятии. Стоимость линии высокая, но при текущем спросе на продукцию окупится быстро, — отмечает директор Любанского филиала **Александр Устинович**.



Солигорский филиал — молочные реки.

Одним из самых динамично развивающихся предприятий перерабатывающей промышленности юга Минской области является Солигорский филиал. Именно сюда поступает молоко со всех молочнотоварных ферм региона. Опытные специалисты изготавливают из него более 100 наименований различной

молочной продукции, сохраняя то лучшее, что дарит сама природа: пользу и вкус свежего коровьего молока, богатого минералами и микроэлементами, которые просто необходимы для крепкого здоровья и красоты.

О высоком качестве солигорских молочных продуктов известно далеко за пределами района. С завода продукция отправляется в различные регионы страны, ее всегда можно найти и на полках столичных магазинов.

— В сутки перерабатываем 180 тонн молока. Сметана, молоко, кефир — основная продукция, которую мы производим. Также у нас есть цех масла и творожный цех. В основном вся продукция направляется на внутренний рынок, на экспорт поставляется около 10%. Постоянно загружена линия ультрапастеризованного молока, которое имеет длительные сроки хранения — 12 месяцев. За последние два года у нас на порядок выросли объемы производства цельномолочной продукции, — говорит директор Солигорского филиала **Игорь Ракчев**.



Стародорожский дарит вкус детства.

Территория Стародорожского производственного участка небольшая, но его производительности может позавидовать любой завод. Мощность предприятия предусматривает переработку 180 тонн молока в сутки. Основная продукция — сливочное масло и мороженое.

Мороженое под брендом «Нежная королева» заслуживает отдельных слов. На наш взгляд, его стоит попробовать каждому: оно напомнит вкус любимого лакомства, знакомого с детства.

Ванильное, клубничное и шоколадное мороженое в стаканчике и в вафельном рожке, мороженое «Ленинградское» в шоколадной глазури, пломбир в шоколадно-ореховой глазури изготавливаются из натурального молока и сливок. Стародорожский производитель не использует здесь растительное сырье.

— У нас внушительный ассортимент мороженого — более 20 видов. Наибольшую популярность имеет, конечно же, пломбир. Он выпускается в стаканчике, рожке, на палочке, в шоколадной глазури и без глазури. Второй основной вид нашей продукции — масло — производится методом преобразования высокожирных сливок. Этот метод остается неизменным на протяжении многих лет. Сначала молоко проходит приемку, сепарирование, отправляется на пастеризацию, затем из такого молока изготавливается масло. Абсолютно без добавок, без дезодорации. Только из натурального молока, — подчеркивает директор Стародорожского производственного участка **Александр Лычов**.



Борисовский филиал — новичок в семье слуцких сыроделов.

С 1 сентября нынешнего года в состав Слуцкого сыродельного комбината вошло борисовское ОАО «Здравушка-милк». Объединение позволило комбинату занять на рынке молочной отрасли республики одну из ключевых позиций, существенно увеличить потенциал, товарооборот и объемы производства внутри страны, расширить поставки продукции на

экспорт.

— После присоединения филиала сохранены все рабочие места. Кроме того, есть реальные планы по расширению ассортимента продукции и, что немаловажно, увеличилась заработная плата коллектива, — говорит заместитель генерального директора ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» — и. о. директора Борисовского филиала **Вадим Петрученик**.

Борисовский филиал сегодня является крупнейшим на предприятии. Ежедневно здесь перерабатывается не менее 650 тонн молока. В состав филиала входят три производственных участка: Борисовский, Холопеничский, Березинский. У каждого из них своя специализация. Так, Борисовский участок производит широкий ассортимент цельномолочной продукции. Это молоко и кефир различной жирности, сметана, творог, ряженка, йогурты с разнообразными натуральными наполнителями, молочные коктейли. Холопеничский участок завоевал предпочтения потребителей производством вкуснейших сыров российской группы со сроком созревания 30 дней. Также полюбились покупателям изысканные сыры со сроком созревания от 60 до 90 дней: «Знатный», «Манчего», «Грюйер», «Король Артур», «Альбери». Специализация Березинского филиала — масло сливочное, сухое молоко и сыворотка. А также сыры: традиционные «Голландский», «Сливочный», «Сметанковый» и новинки «Пармизан» и «С пажитником».



Клецкий филиал — вкусные не только сырки. Это подразделение предприятия производит свою продукцию под двумя брендами: общим («Ясь Белоус») и местным («Клецкая крыначка»).

Настоящая гордость филиала — творожные глазированные сырки с ванилином, какао и различными наполнителями, среди которых фундук-какао, арахисовая паста с морской солью, сгущенное молоко. В сутки филиал производит до 2,5 тонны сырков. Ежедневно они направляются в различные уголки Минщины и в столицу, чтобы сладкоежки всех возрастов имели возможность приобрести вкусный и натуральный творожный десерт.

— Секрет популярности наших сырков прост: мы используем только натуральные ингредиенты, придерживаемся многолетних традиций и классической рецептуры. И, безусловно, вкладываем душу в тот продукт, который изготавливаем. Чувствуем ответственность за доверие наших потребителей, а значит, не имеем права подвести их ожидания, — считает директор Клецкого филиала **Александр Щука**.

Кроме глазированных сырков филиал производит не менее 13 тонн творога в сутки. Это «Творог классический» с разным процентом жирности, от обезжиренного до 9%, который представлен в упаковке flowpack. Главный продукт филиала — сухое обезжиренное молоко, большая часть которого направляется на экспорт, в основном в Китай. Зарубежным потребителям поставляются также сливочное масло и творог, в основном в Российскую Федерацию.



Копыльский филиал — изысканные сыры.

Коллектив этого подразделения ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» стабильно удерживает позиции одних из лучших сыроделов в стране. Здесь производятся изысканные твердые, сверхтвердые сыры с латексным созреванием в полимерном покрытии. Всего филиал выпускает девять наименований твердых сыров со сроком созревания от 15 дней до двух лет. Новинка

последнего года — сыр «Харальд» с добавлением семян чиа.

— Без ложной скромности скажу, что сыр удался. Его должен попробовать каждый. Сыроманов приятно удивит тонкий вкус продукта и необычное сочетание с чиа. Это наша собственная разработка. Гордимся тем, что такой сыр еще никто не производил в Беларуси, — говорит директор филиала **Александр Кременчук**.

Экспортные ориентиры Копыльского филиала довольно широки. В течение многих лет копыльские сыроделы, деминерализуя творожную сыворотку при помощи электродиализной установки, экспортируют продукт в Китай, Индонезию, Вьетнам и другие страны. Также на экспорт отправляется и копыльское сливочное масло, производимое методом непрерывного взбивания. Сегодня филиал реализует важный проект по строительству нового цеха сушки молока. Ввод объекта в эксплуатацию позволит существенно увеличить объемы переработки сырья и выпускать инновационные продукты: быстрорастворимое сухое цельное и обезжиренное молоко.

ФАКТЫ

О работе предприятия красноречиво говорят цифры. За одни сутки компания перерабатывает более 2700 тонн молока, производит 90 тонн масла, 80 тонн сыра, 130 тонн сухих молочных продуктов, 270 тонн цельномолочной продукции.

Продукция Стародорожского участка ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» была признана победителем конкурса «Лучшие товары Республики Беларусь — 2021». Производитель также стал лауреатом международного конкурса «Лучший продукт — 2020» на выставке «Продэкспо» и награжден серебряной медалью.

Около 85 процентов продукции Слуцкого сыродельного комбината экспортируется в Россию, Казахстан, Китай, Бангладеш, Сингапур, Филиппины и другие страны.

Виктория Масько, Наталья Царикевич

Мінская праўда. — 2022. — 16 лістап. — С. 16, 17.