

Технологии

Продовольственные инновации

Ежегодно в Волгограде собираются более 200 ученых и практиков в области пищевой продукции

Завершила работу Международная научно-практическая конференция «Пути интенсификации производства и переработки сельскохозяйственной продукции в современных условиях», которая прошла в Волгограде.

Участниками конференции стали ведущие ученые отраслевых НИИ, руководители и специалисты мясной, маслодельной и сыродельной, хлебопекарной, кондитерской и других отраслей продовольственного производства России и стран СНГ. Свои разработки они представили сразу на двух площадках: в ГНУ Поволжский НИИ производства и переработки мясомолочной продукции РАСХН и в Волгоградском государственном техническом университете.



Иван Горлов

– Наша конференция – это поиск партнеров и знакомство с новыми технологиями, – подчеркнул директор Поволжского НИИ Иван Горлов. – Ежегодно на конференцию съезжаются более 200 ученых и практиков,

заинтересованных в создании инновационных технологий, которые помогут им в дальнейшем сократить затраты и повысить рентабельность производства. Губернатор Волгоградской области призывает нас к тому, чтобы мы разрабатывали как можно больше инноваций для внедрения в производство. Поэтому сейчас наша главная задача – поставить пищевую индустрию на новые инновационные рельсы.

Одновременно с конференцией проходил всероссийский смотр-конкурс лучших пищевых продуктов. Свою продукцию, произведенную по новейшим технологиям, на нем представили около 100 предприятий, исследовательских институтов и вузов не только из Вол-

гограда, но и из соседних регионов. На столе Саратовского государственного аграрного университета внимание гостей привлек мармелад на основе молочной сыворотки с подсластителями, растительными добавками и фитотравмами.

– Студенты нашего университета под руководством преподавателей занимаются вторичной переработкой сырья, – пояснила доцент кафедры Оксана Кучнова. – Помимо молочной продукции, на выставке мы представляем и мясные чипсы, технология приготовления которых не предполагает термообработку, а готовность продукта достигается вялением. Эта разработка стала победителем европейского конкурса студенческих продовольственных инноваций «ECOTROPHELLA Europe 2012», а в октябре наши ребята поедут представлять свое ноу-хау во Францию. Надеемся победить, ведь главный приз конкурса – продвижение нашей продукции на европейский рынок, к чему мы и стремимся.

Важность выхода России на мировой уровень по созданию высококачественных продуктов питания подчеркнул и замминистра сельского хозяйства правительства области Леонид Сьюльев:

– Многие предприятия перерабатывающей промышленности нашей области завоевывают сегодня признание за рубежом.

Продукты питания, представленные волгоградскими предприятиями, полностью подтверждали слова замминистра о качестве в пищевой индустрии. Например, Палласовский СПК «Кумыска» представил продукцию из лошадиного молока, обладающего лечебными свойствами.

– У нас свой табун лошадей, которых мы выдаиваем, потом



Николай Ниталиев

молоко идет на закваску, после чего становится уже не кобыльим молоком, а кумысом, – пояснил технологию производства напитка директор предприятия Николай Ниталиев. – К сожалению, наша продукция распространяется только в местных магазинах и в санатории Кумысолечебница. Конференция для нас – одна из немногих возможностей привлечь партнеров к сотрудничеству.

Заявить о себе и привлечь для работы необходимых специалистов приехали представители Кумылженского мясокомбината. Предприятию всего год, но оно уже выставило четыре вида своих изделий на соискание призов.

– Мы специализируемся на производстве сосисок, сарделек и колбасы, а также замороженных полуфабрикатов, – говорит коммерческий директор сетевых на-

правлений мясокомбината Мария Крутилова. – При этом используем оборудование, которого пока нет ни у кого в России, кроме нас. Эта техника позволяет выделять кишку для оболочки до такой степени, что в готовом продукте она не чувствуется. Наша гордость – сосиски для детского питания, которые сделаны по абсолютно новой технологии, не содержат никакого консерванта, но есть деткам их можно употреблять уже с годовалого возраста.

А вот представители маслодельно-сыродельного комбината из Михайловского района главным в своей работе считают продолжение традиций и сохранение старой рецептуры. Тем не менее каких только сыров не было на их столе: адыгейские, голландские, моцарелла копченая, русская моцарелла в рассоле, брынза, косички разных видов.

– В течение года мы расширили ассортимент на 15 наименований. Но все-таки больше всего гордимся своими давними разработками, в частности самым твердым сыром чеддер, – пояснила начальник лаборатории комбината Вера Покусаева.

Обмен научным опытом

Именно о проблемах в области создания инновационных технологий хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов рассказал в своем докладе вице-президент Российской академии сельскохозяйственных наук Андрей Лисицын.

– Сюда мы приезжаем, чтобы предложить производителям свои разработки, – прокомментировал он. – Конечно, мы ориентируемся на переработчиков, ведь они выбирают только выгодные для себя инновационные проекты. Поволжский НИИ – уникальный институт, в котором ведется работа, как говорится, от поля до прилавка. Здесь занимаются выращиванием и растений, и животных на мясо и молоко, а также переработкой сырья для получения пищевых продуктов. Это очень важно, потому что мы должны еще при жизни животного или растения формировать качество готовых продуктов, только тогда мы сможем говорить о том, что они здоровые и безопасные.



Вера Покусаева

ва. – Молочный рынок и так уже перенасыщен новой продукцией, поэтому инновации необходимы не в рецептуре, а в технологических линиях, которые позволяют увеличить сроки годности и улучшить качество товаров.

Всего участниками пленарного заседания из Волгограда, Москвы, Улчи и Курска было представлено 12 докладов на актуальные производственные темы. Также в рамках конференции прошел конкурс молодых ученых и специалистов по научно-инновационным работам. Победители были награждены медалями, дипломами и губернаторскими стипендиями.

Екатерина МАНТУЛЕНКО

Урожай-2012

У хорошей хозяйки все при деле

Успешно трудятся опытные земледельцы в КФХ, возглавляемом женщиной

Неоднократный победитель социалистического соревнования, ударник 9-й пятилетки, кавалер ордена Трудовой Славы – вот далеко не полный список званий и наград, которых в разное время была удостоена Галина Тауланова.



Слева направо: хлеборобы Александр Маркин, Леонид Рябухин, Сергей Бородко, Антон Дулин и Сергей Никулин вместе с главой крестьянского хозяйства Галиной Таулановой могут немного отдохнуть после завершения жатвы озимых культур

Она одна из тех немногих женщин, возглавляющих сельхозпредприятия, которые руководителям-мужчинам дают фору, из года в год выходящая стабильные урожаи зерна. Так, при нынешних непростых погодноклиматических условиях коллектив растениеводов этого хозяйства собрал с 500 гектаров 1150 тонн продовольственного зерна, взяв на круг по 23 центнера.

В середине 60-х годов прошлого столетия судьба привела ее в совхоз «Солоновский». Более 30 лет посвятила Галина Тауланова животноводству. Накопленные знания, опыт и мастерство, плюс прилежание и любовь к буренкам позволили ей стать одним из членов знаменитого в районе «Клуба трехтысячниц». А высокие производственные результаты были отмечены правительственными наградами. Мастера машинного доения трудились так, что надои того времени

остаются непревзойденными и по сей день. Сейчас трудно однозначно сказать, как дальше сложилась бы трудовая биография передовой доярки, если бы не перестроечные 90-е. Как и многие другие колхозы и совхозы, «Солоновский» прекратил свое существование, на его месте возникли частные крестьянские хозяйства. Одной из последних с выделенными земельными и имущественными паями его покинула семья Галины Шариповны. Некоторые из земляков не отжились на самостоятельное хозяйство, отдали ей землю в аренду. Таких набралось более 40, а площадь пашни КХ Таулановой превысила 1000 гектаров. И, судя по всему, не просчитались: ежегодно каждому выделяется минимум по одной тонне зерна и по телеге соломы, не считая 50-процентной скидки земельного налога.

– Сегодня в моем хозяйстве, – рассказывает Галина Тауланова, – 9 рабочих мест. Есть свой бух-

галтер – сноха Тамара; агроном, он же инженер-механик, Геннадий Никулин; классные механизаторы, способные грамотно работать и на комбайнах, и на тракторах, и на автомобилях. Дело отца продолжает сын Сергей. Внук Алексей по мере окончания школы также намерен посвятить себя сельскому хозяйству. Так что будет кому передать в наследство землю.

За годы управления хозяйством руководитель тщательно подбирала кадры. Как и у большинства хозяйств, есть здесь и свои проблемы: изношенная техника, недостаток оборотных средств для расширенного воспроизводства, не самая высокая цена на продукцию полей и т.д. Здесь привыкли не плакаться, а предпочитать слову дело, которому служат.

Сергей РОЖИК,
Суровикинский район.
Фото автора