

не мыла руки никогда. Передевшись в одноразовые халаты, бахилы и шапочку, сняв украшения и часы, отправляюсь на пост предпринимательского отделения, куда приезжают молоковозы. К ним, к слову, тоже предъявляются строгие санитарные требования. После каждого рейса цистерны подвергают полной санобработке, которая проводится специальным моечным оборудованием.

– В день комбинат принимает около 200 тысяч литров фермерского молока, – рассказывает Татьяна Александровна. – Мы сотрудничаем с хозяйствами Башкортостана и Челябинской области. Всего у нас более 30 поставщиков. Среди передовых хозяйств – СПК «Красная Башкирия», КХ «Карсакбаев К.Б.», ООО «Байрамгул». В сельской местности организованы два низовых молокоприёмных пункта, где проходит первичный сбор и охлаждение молока, после чего оно отправляется на молочный комбинат.

Прежде чем сырьё поступит на комбинат, оно проходит тщательный входной контроль. От каждой партии лаборанты берут пробы молока, определяют жирность, кислотность и проверяют его на наличие примесей, антибиотиков, запаха, добавленной воды, моющих средств, раскислителей. Если молоко не соответствует показателям, его возвращают на ферму, качественное отправляется в промышленную переработку.

– По специальным молокопроводам оно поступает на первичную обработку, очистку и охлаждение. Учёт сырья ведётся с помощью компьютеризированной программы, – продолжает рассказ Татьяна Мокина и проводит нас в цех сепарирования. Отмечаю, что все процессы закрыты, нигде не видно, как бурлит молоко, перетекает из одного «чана» в другой. Вокруг лишь пятидесятилитровые резервуары и трубы – как в научно-популярном фильме.

– Весь процесс производства проходит только в закрытых ёмкостях, молоко течёт по трубам, это позволяет минимизировать развитие бактерий и микроорганизмов, – поясняет Татьяна Александровна. – Здесь происходит накопление сырого молока. По мере заполнения резервуаров начинаем его распределять по цехам. Часть поступает в цельномолочный цех для производства питьевого молока, часть направляется на сепарирование – разделение на сливки и обезжиренное молоко.

На вопрос: «А где же сотрудники?» Татьяна Александровна отвечает, что все процессы полностью автоматизированы, управляет цехом один человек при помощи компьютерной мышки.

Минуты цехи по производству масла, творога и глазированных сырков, оказываемся в химической лаборатории, где завершается цикл исследований сырого молока. Наблюдаю, как всего за две минуты экспресс-анализатор выдаёт 12 показателей сырого молока. Часть из них необходима специалистам комбината для оперативного реагирования, а часть предоставляется хозяйствам для более глубокого изучения сырья. Здесь же контролируют весь технологический цикл производства цельномолочной и творожной продукции: сквашивание, охлаждение, перемешивание.

– И на всех этих стадиях, помимо анализов, необходима органолептическая оценка, – объясняет Татьяна и достаёт из кармана чайную ложечку. – Это мой рабочий инструмент, с которым не расстанусь. Пробую всё, начиная с молока. Правда, его только после кипячения – это правило всех молочников. Никому не рекомендую пить сырое моло-

ко, это риск даже для здорового человека.

За подробнейшими разговорами добираемся до цельномолочного цеха, где производится питьевое молоко, сливки, кефир, ряженка, снежок, закваска. Цех полностью обновлён, поясняет Татьяна, оснащён современным оборудованием – пастеризационно-охладительными установками, сепараторами-молокоочистителями, гомогенизаторами.

– Помните, раньше в бутылках с молоком собиралась «шапочка» из сливок? – рассказывает технолог. – Это происходило из-за неэффективного процесса гомогенизации, жировые шарики легче молока, поэтому они отслаиваются и всплывают вверх. Для того чтобы продукт был однородным, молоко гомогенизируют, то есть дробят жировые шарики «в пыль».

Сепаратор-молокоочиститель, в свою очередь, позволяет под действием центробежной силы удалить из сырого молока слизь, кровяные клетки, частицы пыли, что обеспечивает дополнительную очистку.

Здесь же молочные продукты проходят пастеризацию – тепловую обработку. Молоко нагревается до температуры 92 градуса с выдержкой 20 секунд. Этот режим позволяет уничтожить болезнетворные бактерии и при этом сохранить полезную молочную микрофлору.

– Если говорить о цельномолочном цехе, то в сутки мы производим 90–100 тысяч килограммов готовой продукции, – отмечает Татьяна. – Остальную часть молока – около 100 тысяч литров – перерабатывает творожный цех и маслоцех.

На протяжении всех этапов молоко бежит по трубам, не взаимодействуя с окружающей средой, и полностью скрыто от глаз работников завода. Все процессы автоматизированы, контролируются через компьютер. Готовый продукт я увидела только на стадии упаковки, и то через пластиковые перегородки. Зрелище впечатляющее. В течение нескольких секунд современные аппараты превращают бумажные заготовки в коробки с маркой «Первый вкус» и разливают в них молоко, прошедшее длинный путь обработки. Рядом умная машина фасует молоко по бутылкам, строго дозируя объём, герметично запечатывает и наносит дату выпуска. Готовая продукция отправляется на огромный холодильный склад, с которого распределяется по магазинам. Температура в помещении – плюс два градуса. Вместе с фотографом успеваем не только восхититься объёмами готовой молочной продукции, но и сделать снимок тепло одетой кладовщицы.

– В отгрузочной рампе восемь окон, она охлаждается, как и весь склад, – рассказывает тем временем Татьяна, – Плотное примыкание кузова автомобиля к складу позволяет избежать потерь холода при погрузке и нагрева продукта.

Продукция магнитогорского молочного комбината с маркой «Первый вкус» поступает не только в розничную сеть, но и в учреждения социальной сферы: детские сады, больницы, дома отдыха, в столовые ММК. Крупная партия молочной продукции отправится в начале осени в магазины Москвы и Санкт-Петербурга.

– Гордимся своим производством, – подытожила экскурсию Татьяна Мокина. – В работу вкладываем не только силы, но и душу, чтобы люди, покупая молочную продукцию «Первый вкус», получали удовольствие и становились здоровее.

Продолжение следует...

✍ Елена Брызгалова



Фоторепортаж смотрите на сайте magmetall.ru (16+)

