



Деликатесы из Хороброво

Вряд ли кто в районе подозревает сегодня о том, что возможности полной переработки мяса крупного рогатого скота и свиней кроются не на известных мясокомбинатах, а у нас под боком, в деревне Хороброво. И называется это малое технологическое чудо мясокомбинатом модульного типа производительностью до двух тонн мяса в смену с колбасным производством мощностью до 500 килограммов.

— Но с самого начала хочу объяснить, — говорит нам заместитель генерального директора акционерного общества «Рассвет» Борис Васильевич Пряженцев, — что это наши проектные возможности, без капитальных затрат на современные очистные сооружения о развитии говорить не приходится.

Борис Васильевич как рачительный и постигший все технологические тонкости хозяин провёл нас по всей цепочке производства. И мы не могли не поразиться чёткой продуманности и расстановке оборудования, предложенного немецкой фирмой «Реда». Здесь за смену можно переработать до шести голов крупного рогатого скота, десять свиней и получить до двух тонн мяса на костях. При этом переработка свиней ведётся без съёма шкуры, так как большая часть получаемого сырья в колбасном производстве предназначена для выработки солёных и штучных изделий.

— У нас пока нет своей пищевой выставки, — говорит Борис Васильевич, — но поверьте пока на слово, что мы практически готовы выпускать 26 видов мясных и колбасных изделий. Это могут быть варёные, полукопчёные и запечённые колбасы, сосиски и сардельки. К солёным изделиям из свинины можно отнести варёные окорока и корейку, рулет и грудинку, различную ветчину и буженину, карбонад и шейку, шпик и копчёно-варёные рёбра. Из говядины можем выпускать копчёно-запечённый филей и пряную варёную говядину.

Выслушан этот перечень продуктов, от одного перечисления которых можно было резко повысить биологические запросы желудка, мы уже почти не обратили внимания на то, что в возможностях модуля выпускать вырезки и суповые наборы, свиное рагу и ножки, путовый сустав и хвосты, формованные изделия из субпродуктов. Малыми партиями последние изделия выпускаются и сегодня, расходясь, главным образом, среди малочисленного персонала модуля.

Здесь надо сказать, что помимо этого главного технологического корпуса в АООО составной частью входила и звероферма бывшего колхоза имени А. С. Пушкина. Были там в своё время кролики и даже нутрии, поголовье которых достигло 400 особей. Но так как бывшие колхозники, так и не став опытными звероводами, опрометчиво отказались от этого хлопотного зверья, ферма сегодня пустует. А. Б. Пряженцев между тем считает, что можно было ещё чуть подождать приплода уже товарного поголовья и получить пользу и от нутрий.

Но это уже, как говорится, из области упущенных возможностей и относится к тому «локтю», который уже не укусишь. Главная забота Б. Пряженцева сегодня в том, чтобы найти 800 миллионов рублей на сооружение капитальных очистных сооружений, позволяющих использовать возможности модуля сполна, в гармоничном соответствии с задачами охраны окружающей среды.

Этот момент здесь глубоко продуман. Производственный и административный корпуса вынесены в сторону от села, при закладке цехов учитывалась роза ветров, выброс вредных веществ при работе универсальной термокамеры не превышает нормативов ПДК. Кроме того, предприятие оснащено локальными механическими очистными сооружениями. Включённые туда жирословка и ёмкость-асептик уже сегодня обеспечивают снижение в сточных водах

содержания жира и взвешенных веществ. Навозо-содержащие стоки и каньга принимаются здесь в жижеборник с последующим вывозом на поля.

Об этом приходится говорить лишь потому, что сегодня экологические нормативы берутся во внимание как никогда раньше, но на этом малом мясокомбинате они полностью соблюдены. В условиях модуля костное сырьё наиболее рационально передавать на выработку кормовой муки или животных кормов.

— Как-то в вашей газете, — говорит нам Б. Пряженцев, — я прочитал дельную мысль о том, что негоже использовать опустевшие молокоприёмные пункты под розлив сомнительных алкогольных суррогатов. Это, как известно, было сделано в Новом. Там же говорилось о том, что вместо опостылевшей всем водки надо бы организовать розлив минеральной воды или питательных соков, прохладительных детских напитков или консервирование местных овощей и фруктов. Я полностью поддерживаю эту мысль. Но тогда же я подумал — с громадной помощью нашего известного земляка, генерального директора ВАО «Зарубежэнергострой» В. В. Кошкина нам удалось заложить и запустить этот мясоперерабатывающий модуль. Он отвечает всем требованиям современной технологии мясопереработки. Между тем, не вам говорить, что наши хозяйства месяцами ждут своей очереди, чтобы отправить скот на переработку мясокомбинатам. Сегодня мы располагаем полным проектом очистных сооружений. И если бы нам с помощью правительства области удалось обеспечить вложение средств в этот проект, мы бы обеспечили забой КРС и свиней для хозяйств всего района. А десятки видов самой вкусной продукции пошли бы на прилавки местных магазинов. Безо всяких химических консервантов, так присущих западным деликатесам.

Мы покидали аппетитно пахнущие цехи модуля, и нас ещё долго преследовали запахи копильного производства и острых специй, стальной блеск технологических камер, холодильников и разделочного оборудования, стерильная чистота малоиспользуемых машин и приспособлений, ждущих полной нагрузки. Этого пока нет, но малочисленные специалисты оборудуют и «доводят» до ума новые помещения и камеры. Ждут лучших времён и надеются, что скоро помещения прохладного модуля заполнятся новыми звуками, столь характерными для ритмично работающего производства.