



Сырзавод готов к пуску

В южной части города на месте прежнего болотистого пустыря ныне вырос новый сырзавод. Многочисленно хозяйство этого предприятия. В главном производственном корпусе его размещены цехи: приёмный, аппаратный, мороженого, сгущения, сыроделочный и маслоделочный. Отсюда готовая продукция при посредстве электроильфера будет поступать в нижние помещения центрального корпуса, где расположены отделения парафинирования и солильное, 11 камер для хранения масла и сыров различных марок, шкаф закалки мороженого.

Молодое предприятие заменит старый маслозавод, а обслуживающий персонал последнего будет переведён в новые цехи. Все трудоёмкие операции, которые приходилось им ранее выполнять вручную, здесь полностью механизированы и автоматизированы. В производственный цех молоко будет доставляться по рольгангу. Из приёмной, автоматически взвешенное, оно поступит для очистки от вредных микробов в мощный пастеризатор. Этот агрегат заменит постоянный труд 5—6 рабочих. А у пульта управления им будет занят лишь один рабочий. Несравненно легче будет работать в сыроделочном цехе, где установлены 4 сырные ванны с механическими мешалками. Они высвободят физические затраты 7—8 рабочих. По образцу современного производства смонтировано всё оборудование цеха мороженого.

Сырзавод уже готов к пуску и на днях будет сдан в эксплуатацию. А несколько позднее отсюда поступят первые партии сыров — «Закусочного», «Рокфора», «Угличского», «Дорогобужского», «Волжского». Здесь будет также изготавливаться сливочное масло, сгущённая сыворотка, мороженое. Из части отходов производства будут производиться полуфабрикаты, которые пойдут для нужд народного хозяйства. Обрат молока, сыворотка и пахта будут отправляться на животноводческие фермы близлежащих колхозов.