

А у нас на завтрак...звездочки!

Медовые звездочки, подушечки с начинкой, палочки, хлопья, сухарики, шоколадные шарики, воздушные зерна... Немного молока, кефира или йогурта - и все эти хрустящие изделия превращаются в очень вкусное, нежное и питательное блюдо, прекрасно усваиваемое организмом. Мода на сухие завтраки в Россию пришла не так давно, и пищекомбинат «Вологодский» - одно из немногих предприятий в России, специализирующиеся на их выпуске.

«100 лучших товаров России»

Как и из чего производят эту продукцию, решили выяснить корреспонденты «Красного Севера» - и отправились в город Кадников, где расположен пищекомбинат.

Генеральный директор предприятия Вадим Костяшов - коренной москвич, талантливый руководитель, сочетающий в своем характере два ценных качества - высокий профессионализм и интеллигентность. Тринадцать с половиной лет назад он был направлен из столицы в Вологодскую область на организацию инновационного по тем временам производства.

- В 1989 году глава нашего государства Михаил Горбачев, будучи в Англии, попробовал сухие завтраки, которые ему очень понравились, - рассказывает Вадим Валентинович. - В итоге было принято решение



Генеральный директор пищекомбината Вадим Костяшов.

о строительстве в России 10 таких предприятий, в том числе и на Вологодчине. Нашлись и подходящие площади - на базе бывшей РТП в Кадникове.

В 1991 году стала выпускаться первая продукция. Вскоре акции комбината выкупила знаменитая московская фирма «Кунцево», и, благодаря ее грамотной сбытовой политике, сухие завтраки пошли нарасхват. Сначала это были хлопья - пшеничные и кукурузные, медовые звездочки, кукурузные палочки, шоколадные шарики, подушечки с начинкой, сухарики, затем - овсяные каши «Минутки» моментального приготовления и воздушные зерна.

Не случайно упаковку изделий компании «Кунцево» украшает яркое пожелание «На здоровье!» С самого начала предприятие взяло курс на качество и натуральность выпускаемой продукции в соответствии с программой «Здоровое питание». Основа качества - сырье. Поэтому начали со строительства своего элеватора и цеха по переработке овса. Сегодня на пищекомбинате два основных цеха - целый перерабатывающий комплекс. Государственными стандартов на эту продукцию нет, поэтому производится она по ТУ, которые разрабатывает само предприятие. Все они соответствуют требованиям безопасности, что подтверждено системой добровольной сертификации продукции, в которой участвует пищекомбинат. Продукция полностью производится из натурального сырья. При разработке рецептуры большое внимание уделяется вкусовой согласованности компонентов. Например, те же медовые звездочки «Супер-хрупер» содержат, как говорится, сразу четыре в одном: крупу кукурузную, крупу рисовую, пшеницу, овес. Продукт под названием «Хлопья «Пшеничные» - цельную пшеницу, рис.

Самый экзотический продукт - воздушная пшеница. Можно лишь гадать, каким образом зерно получается таким легким, воздушным... Оказывается, не так давно пищекомбинат освоил новое производ-



Татьяна Огородникова внимательно проверяет качество упаковки.

ственное направление - «Воздушный рис и пшеница». Зерновые загружаются в реактор, где создается повышенное давление. Когда затвор реактора открывается, за счет мгновенного перепада давления влага внутри зерна «вскипает», взрывая его изнутри. При этом все полезные свойства зерна сохраняются. Такой продукт гораздо полезнее, чем обычная крупа, к тому же он полностью готов к употреблению, его не надо ни поджаривать, ни варить.

В этом мы убедились, побывав на производстве и понаблюдав за технологическим процессом. В огромных цехах - современная автоматика, которая сама подает сырье, дробит, смешивает крупу, сушит, прессует, формует, глазирует. Людей в цехах немного: в основном это операторы, которые наблюдают за оборудованием, регулируют его, и работники, контролирующие процесс упаковки. На предприятии есть своя лаборатория. Без ее заключения ни одна партия продукции не уйдет с комбината.

Высокую оценку вологодские сухие завтраки неизменно получают и у экспертов российского уровня. Об этом свидетельствует целый ряд дипломов с логотипом «100 лучших товаров России», которые дружным рядом выстроились на стене в кабинете директора. Пять дипломов - пять побед. Каждый год продукция пищекомбината «Вологодский» в прямом смысле украшает актовый зал Вологодского ЦСМ,

где проходит заседание региональной конкурсной комиссии Программы «100 лучших товаров России», поскольку одним из важных критериев конкурса является привлекательность продукции для потребителей, оформление упаковки.

Дизайн изделий Вологодского пищекомбината «Вологодский» не перепутаешь ни с каким другим. Он не только необыкновенно яркий, красочный, но и весьма содержательный. Информацию на маркировке можно читать, словно роман. «Для тех, кто любит фитнес!» - призывают пшеничные хлопья. На коробках и пакетах находится место не только для подробной характеристики продукта, его состава, но и для ценных советов, рецептов, иллюстраций. Например, о том, чем полезны цельные злаки, «рассказывает» пачка с медовыми звездочками, в конце - напутствие для покупателей: «Хрусти! Не грусти!»

В прошлом году члены конкурсной комиссии Программы «100 лучших товаров России» во время дегустации заваривали каши «Минутка» со сливками, черникой, малиной. В этом году хрустели кукурузными хлопьями, тончайшими лепестками из расплюснутых зерен кукурузы, которые были представлены на конкурс. Эксперты делали это с большим удовольствием, прочитав на пачке, что если их залить молочком да добавить ложечку меда и немножко сухофруктов - крепкий иммунитет обеспечен нашему организму в любое время года. КС

Вопрос-ответ

Чашка оптимизма



Что из себя представляет сублимированный кофе? Не означает ли это, что натуральный напиток подменен химическими ингредиентами?

Ангелина Светлова, Череповец

Отвечает эксперт по качеству пищевой продукции Вологодского центра сертификации Валентина Севостьянова.

- Сегодня на прилавках самого скромного поселкового магазина наименований растворимого кофе не меньше десятка, а уж в солидном супермаркете весь товар и взглядом не охватишь. Изменился и сам продукт. Сначала на смену порошкообразному кофе пришел гранулированный, а затем - сублимированный.

Гранулированный кофе получают из порошкового, «склеивая» «песчинки» специальным безо-

пасным раствором.

Сублимированный кофе относится к тем редким продуктам, качество которых за последние годы не ухудшилось, а наоборот, стало выше. Он представляет из себя кристаллы, образующиеся при высушивании кофе в состоянии глубокой заморозки. Технология довольно дорогая, поэтому и цена его выше, чем гранулированного или порошкового. Термин «сублимация» означает процесс перехода вещества из твердого состояния в газообразное, минуя плавление и превращение в жидкость. Сублимиро-

ванный кофе делают по технологии freeze dried, и происходит это следующим образом. Сначала из молотого кофе выпаривают экстракт, получая обычный растворимый кофе.

Затем с помощью специального оборудования этот экстракт замораживают при температуре -42°С, а затем измельчают и просеивают через сито. Полученные гранулы помещают в сублимационную сушилку, из которой откачивают воздух. В сушилке создается вакуум, благодаря чему вода испаряется из гранул, а сами гранулы остаются твердыми. На сегодняшний день эта технология производства кофе самая совершенная. Она позволяет наилучшим образом сохранить вкус и аромат продукта.

Ситуация

Ответственность за срыв шланга с водой несет собственник квартиры



- Ночью у нас на кухне сорвало шланг горячей воды. Мы перекрыли горячую воду и принялись устранять последствия потопа. Сантехник из УК написал в журнале заявок, что причина - разрыв шланга. В квартиру соседей этажом ниже мы попасть не смогли: они не открыли дверь ни ночью, ни утром. Хотя ночью они к нам приходили, пока мы вытирали лужи. Сложность в том, что квартиру мы арендуем. Хозяева уже в курсе случившегося и вроде бы претензий не имеют, так как их квартира не пострадала, но как быть с соседями? Ведь как квартиросъемщики мы не несем ответственности за установленную хозяевами сантехнику. Необходима ли бумага о причине затопления?

Смирновы, Вологда

К сожалению, мы не знаем, заключали ли вы договор аренды квартиры. Только изучив этот документ, можно сказать, являетесь ли вы материально ответственными лицами или нет. В любом случае ответственность за срыв шланга несет собственник помещения. Акт о причинах аварии, конечно, нужен, но не столько вам, сколько вашим соседям. Ведь именно они будут в дальнейшем требовать возмещения ущерба с собственника квартиры.

