

Лаборатория 001



Хлеб — всему голова. Независимо от социального статуса и материального положения мы хотим каждый день видеть его на своем столе. И, естественно, людей волнует качество продукта. На рынке хлебо-булочных изделий в столице Коми ведущую роль играет ОАО «Сыктывкархлеб». В его ассортименте более двухсот наименований сертифицированной продукции. По данным маркетинговых исследований, именно изделия местного комбината предпочитают 85 процентов жителей города. В первую очередь — это заслуга людей, обеспечивающих высокое качество сыктывкарского хлеба.

Дорогое удовольствие

Лаборатория Сыктывкарского хлебокомбината уникальна. Она — единственная такого уровня во всей Коми и одна из немногих по России в целом. Это всякий раз подтверждает аттестация в Центре стандартизации и метрологии РК. По сути, здесь три центра качества: химический, микробиологический и производственно-технологический. Все это занимает несколько помещений со специальным оборудованием и приборами. Разумеется, в процесс включены компьютеры, сегодня без них — никуда.

Современные технологии стоят немалых денег, но при этом именно они, наряду с компетентностью и ответственностью сотрудников, позволяют добиться высочайших показателей качества.

Лаборатория регулярно пополняется новым оборудованием. Недавно здесь появилась новая тестомесильная машина. Компактная, — как раз для экспериментальных условий. Прикупили и белизнамер, — специальный прибор, измеряющий оттенки цвета муки.

Несмотря на то, что задач перед коллективом центра поставлено не мало, работает здесь всего четыре специалиста. Все — профессионалы и душой болеют за дело.

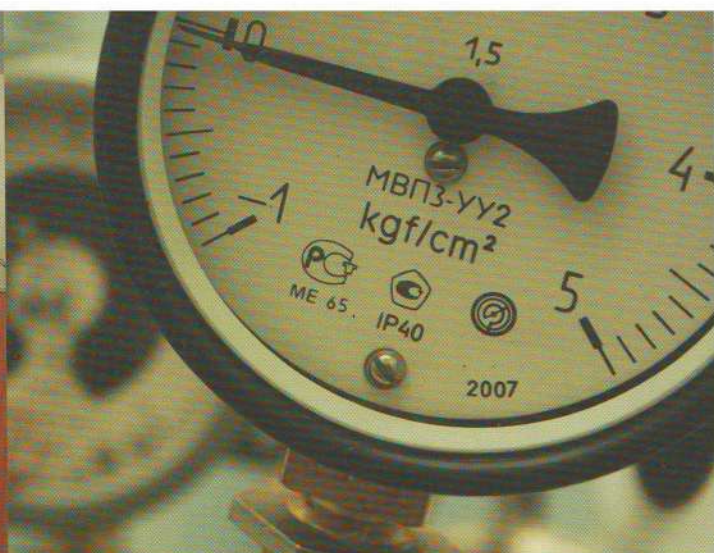
Полноценную лабораторию могут содержать далеко не все хлебозаводы России. Дело это затратное, требующее не только технического обновления, но и помещений, которые предприятие не всегда может выделить. «Вот Казань, город с миллионным населением, а на их хлебозаводе весь тест-комплекс ютится в одном кабинете» — не без гордости говорит заместитель директора ОАО «Сыктывкархлеб» по производству Людмила Гондюхина.

Конечно, можно и отказаться от части расходов, как делают многие комбинаты, производящие хлебо-булочные изделия. Но когда уровень лаборатории низок, невозможно с полной уверенностью отвечать ни за качество сырья, ни за готовый продукт. Большинство предприятий компенсируют этот недостаток использованием различных пищевых добавок и консервантов. По этому же пути мог бы пойти и Сыктывкарский хлебокомбинат. Но это отразится на качестве продукции, и пострадают потребители. То есть мы с вами.

Проверка с пристрастием

Основная задача лаборатории — отслеживать качество сырья, которое поступает на завод, и проверять качество готовой продукции, не допускать отклонений физико-химических показателей, обеспечивать выпуск продукции, отвечающей нормативно-технологическим требованиям. Не менее важны — апробация и отработка передовых технологий, нового ассортимента. В самом сердце производства пекутся о том, чтобы выпечка была на высоте. Экспериментальные караваи осматривают через 24 часа после готовности. А потом еще раз — через 36. Тщательная проверка позволяет определить, не больна ли мука. На пригодность проверяют маргарин, дрожжи и все остальные ингредиенты. Анализы берутся согласно производственной программе: проверяется каждый вагон с мукой. А теперь представьте себе, сколько таких вагонов прибывает в Сыктывкар?!

Хлеб — это не просто мука, вода и дрожжи. Его качество определяется множеством факторов. Например, все мы любим слегка надавить на



свежую хлебную корочку и посмотреть, как она поднимается. Для обычного покупателя — это показатель качества. А для специалиста показатель качества — это количество клейковины в муке. Из всех составных частей муки именно она обладает растяжимостью, то есть способностью подниматься под действием дрожжей, образуя маленькие воздушные поры. А они, в свою очередь, делают хлеб рыхлым, или, как еще принято говорить, ноздреватым. Важна и влажность, — мало кому по вкусу сырые буханки с липким мякишем. Кислотность тоже должна быть в норме: будет низкой, и хлеб станет слишком пресным на вкус, повысится — нанесет вред здоровью.

А вот картофельная палочка в муке будет лишней. За этим тщательно следят. Дрожжи, как хороший солдат, должны быть стойкими и обладать подъемной силой. Их цвет и запах тоже играют далеко не последнюю роль. Жиры тестируются на влажность. Сливочным маслом, повидлом и другими начинками для тортов занимаются микробиологи, — чтобы никакая инфекция не просочилась. В сыктывкарские магазины может поступить только пышущий здоровьем продукт.

Кропотливая работа специалистов лаборатории Сыктывкарского хлебозавода не проходит незамеченной, отмечается на конкурсах, конференциях, совещаниях. — ведь ОАО «Сыктывкархлеб» давно состоит в Союзе пекарей Северо-Западного региона и пользуется там заслуженным уважением. А хлеб «Ароматный» включен в элитный список «100 лучших товаров Российской Федерации». {ЭН}

Елена Мусаханова — главный специалист-эксперт Управления Роспотребнадзора по РК

Работа предприятия ОАО «Сыктывкархлеб» осуществляется в тесном взаимодействии с контрольным и надзорным органом — Управлением Роспотребнадзора по Республике Коми. Предприятие заинтересовано в выполнении требований санитарного законодательства и в обеспечении выпуска продукции, отвечающей требованиям безопасности и пищевой ценности.

Для производства продукции «Сыктывкархлеб» использует только высококачественное натуральное сырье. Ежедневно лабораторией предприятия осуществляется входной контроль продовольственного сырья и готовой продукции.

В адрес руководства и коллектива предприятия могут сказать только самые теплые и добрые слова. Выражаю уверенность в том, что творческий потенциал и энтузиазм работников предприятия будет способствовать решению новых задач по обеспечению населения республики доброкачественной и вкусной продукцией.

