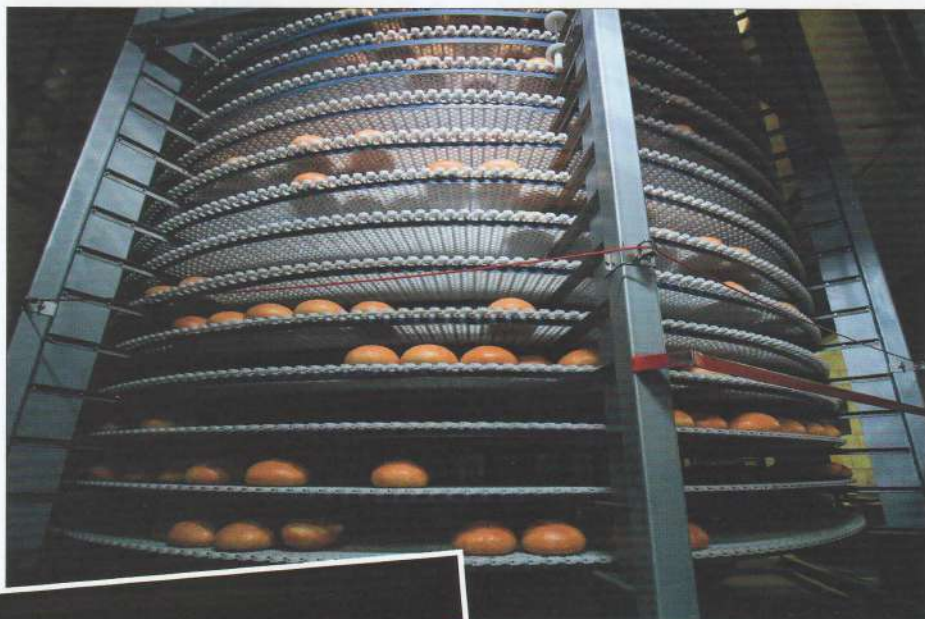


«СЫКТЫВКАРХЛЕБ»: НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПОДДЕРЖКУ ТРАДИЦИЙ

Весной текущего года крупнейший хлебокомбинат республики ООО «Сыктывкархлеб» в рамках программы усовершенствования производственных мощностей запустил в эксплуатацию автоматизированную систему охлаждения и транспортировки готовой продукции, или спиральный конвейер – оборудование, аналогов которому нет не только в Сыктывкаре, но и во всей республике. Событие знаковое, так как новое оборудование позволяет эффективно решать задачу автоматического охлаждения хлебобулочных изделий, тем самым значительно улучшая их потребительские свойства.



Быть на шаг впереди

За последнее время в Сыктывкаре появилось много мини-пекарен, а в магазинах можно купить продукцию от иногородних хлебокомбинатов. В таких условиях жесткой конкуренции на рынке хлебов и хлебобулочных изделий необходимо не только привлекать, но и удерживать клиентов. Потребитель становится все более взыскательным и обращает внимание как на качество продукции, так и на его упаковку. В свою очередь и торговые сети требуют от производителя качественные упакованные изделия с длительным сроком реализации. В связи с этим спрос на упакованную продукцию постоянно растет.

Для того, чтобы быть конкурентоспособным на рынке, ООО «Сыктывкархлеб» проводит большую работу по контролю качества сырья, совершенствует процессы производства. Одной из таких задач стала работа по внедрению автоматизированной системы охлаждения готовой продукции.

Правильное охлаждение продукции – одно из самых важных направлений в работе с хлебобулочными



изделиями. Перед упаковкой нужно охладить продукцию до температуры, не превышающей температуру окружающей среды, чтобы на упаковке не появлялся конденсат. Охлаждение хлебобулочных изделий осуществляется с соблюдением высоких гигиенических норм, с минимальным использованием ручного труда.

Таким образом, спиральная автоматизированная система охлаждения и транспортировки готовой продукции (кулер) стала самым эффективным решением задачи охлаждения хлебобулочной продукции.

Очевидные преимущества

Благодаря автоматизированной системе охлаждения и транспортировки готовой продукции решается ряд очень важных задач:

- ✓ равномерное остывание свежес выпеченной хлебной продукции;
- ✓ стабилизация свойств упакованного хлеба и батончиков;
- ✓ снижение потерь массы хлебобулочных изделий при остывании;
- ✓ быстрое охлаждение хлеба;
- ✓ автоматическая подача хлебобулочных изделий на нарезку и упаковку;
- ✓ деликатное обращение с продуктом (продукт, двигаясь по транспортеру, не перебрасывается с ленты на ленту, а находится в неизменном положении, сохраняя свой товарный вид);
- ✓ непрерывность технологической цепочки производственного про-

Ассортимент ООО «Сыктывкархлеб» насчитывает более 200 наименований продукции.

География поставок: Сыктывкар и практически вся Республика Коми, в том числе и северные районы, такие как Ухта, Воркута, Усинск, Печора.

- цесса (автоматизация и снижение ручного труда);
- ✓ рациональное использование производственных площадей.

Принцип работы

Продукция из печи поступает на принимающий транспортер, который правильно ее распределяет для эффективного заполнения ленты спирального транспортера. Охлаждение хлебобулочных изделий на спиральном конвейере осуществляется в основном естественным путем: продукция медленно движется по транспортерной ленте, которая насчитывает 25 витков, данное количество витков было спроектировано индивидуально, исходя из объемов охлаждаемой продукции и размера производственных площадей. Время охлаждения изделий варьируется от 90 до 120 минут, зависит от веса, размера и свойств продукта. Для эффективного и безопасного (для качества продукта) охлаждения температура в помещении должна поддерживаться в диапазоне от +12 до +20 °С.

После охлаждения продукция попадает на приемный транспортер, который подает ее на нарезку и упаковку. Далее упакованная продукция подается в зону экспедиции и реализации.

От первого лица

- Пуск в эксплуатацию спирального конвейера, таким образом, является очередным шагом, направленным на претворение в жизнь стратегии развития ООО «Сыктывкархлеб», которая совершенствуется в зависимости от условий рынка и покупательского спроса. Но в главном остается неизменной: выпуск по-настоящему качественного хлеба и соблюдение традиций хлебопечения Республики Коми. А они всегда были высокими. На предприятии прекрасно понимают, что смысл работы коллектива – производить вкусную и свежую продукцию для жителей столицы республики и не только, – считает генеральный директор ООО «Сыктывкархлеб» А. С. Шучалин.

А для нас, покупателей, самое главное – чтобы на стол любимый продукт попадал свежим, мягким и ароматным. Ведь нет ничего лучше запаха и вкуса свежес выпеченного хлеба.

Анна МУРЫГИНА
Фото Ивана ФЕДОСЕЕВА



ООО «Сыктывкархлеб»,
167983, г. Сыктывкар, ул. Громова, 83.
Телефоны:
+7 (8212) 20-60-10 (отдел продаж),
факс: +7 (8212) 218-751,
сайт: www.s-hleb.ru,
e-mail: komi@s-hleb.ru
Прием заявок на заказные торты:
zakaz@s-hleb.ru
Группа ВК: <https://vk.com/sykthleb>