



Сделано в «Солнечном крае»

Поистине триумфальным стало участие предприятий агропромышленного комплекса Курской области в Международной выставке «Зеленая неделя», проходившей в Берлине. Из 32 регионов-участников куряне по количеству наград, полученных за высококачественную сельскохозяйственную продукцию, заняли второе место, уступив лишь Московской области.

Золотые медали заслужили хорошо известные в регионе «Нива Черноземья», ООО «Молоко» (компания «Иволга-Центр»), ОАО «Курская птицефабрика», ЗАО «Курский комбинат хлебопродуктов» и дебютант – компания «Солнечный край».

«Солнечный край» – первое и пока единственное на территории Курской области предприятие по переработке семян подсолнечника. Оно вошло в строй в октябре 2012 года, но выпускаемую продукцию уже по достоинству оценили не только в Кореневском районе, где построен завод, но и в областном центре. Поэтому участникам выездного совещания, которое провел губернатор Курской области Александр Михайлов, было интересно ознакомиться с новым производством. Экскурсоводом был директор ООО «Солнечный край» Олег Кириллов.

– Основным видом деятельности нашего предприятия является произ-

водство растительного масла, – рассказывает Олег Аркадьевич. – Производственные мощности позволяют перерабатывать до 12 тысяч тонн семян подсолнечника в год. Благодаря современным технологиям и оборудованию, уникальность которых состоит в качественном отжиге сырья, выход масла достигает 42 процентов от объема семян подсолнечника.

Заходим в основной цех, где можно наблюдать весь производственный процесс. На начальной стадии семена обрабатываются паром при температуре, не превышающей 100 градусов. В аспирационной колонке они разделяются на лузгу и масло-примеси, тем самым выход продукции увеличивается от одного до полутора процентов. Кстати, сама лузга служит топливом для котельной. По своим теплотворным и экологическим параметрам она не уступает газу. Между тем используя побочный продукт для производства теплоэнергии, предприятие экономит около трех миллионов рублей в год.

Следующий этап – отжим масла-примеси. В результате этой процедуры получается нерафинированное масло, соответствующее всем нормативным требованиям, а уже из него делается рафинированное дезодорированное, используемое для приготовления пищи. В продажу оба продукта поступают под торговыми марками «Соборное» и «Ассолия». Они-то и были представлены в Берлине на конкурсе «За высококачественную сельскохозяйственную продукцию и продовольствие» и получили золотые медали.

Третьей медали удостоена минеральная столовая вода «Аква», которую также выпускает «Солнечный край». Добывается она из артезианской скважины и после дополнительной очистки механическими фильтрами доводится до кондиции высшей категории. По своим качествам «Акве» не уступает и питьевая вода, выпускаемая под торговой маркой «Вкусния».

Успех «Солнечного края» – это воплощенная мечта генерального директора ООО «Гринн Терра» Владимира Ткаченко. Как опытный хозяйственник с жилкой предпринимателя он понимал, что будущее его компании будет во многом зависеть от того, насколько эффективно используется ресурсный потенциал хозяйства «Заря коммунизма», на базе которого в 2009 году она была создана.

– Было понятно, что один из резервов – создание собственной инновационной перерабатывающей базы, – говорит Владимир Анатольевич. – Поскольку в структуре хозяйства солидную долю занимают площади подсолнечника, а заводы по переработке находятся в сотнях километров от нас, пришла идея создать свое производство. В течение года переоборудовали под него бывший хлебозавод, установили самое современное оборудование, обучили персонал и, как говорится, процесс пошел. В прошлом году было выпущено продукции на 4 млн. рублей, а в текущем планируем довести этот показатель до 159, 4 млн. рублей. А это новые рабочие места и дополнительные налоговые отчисления в бюджеты всех уровней.

Валентина АЛЕКСЕЕВА
Кореневский район