

с их результатами вносим коррективы, чтобы все было в норме и потоки сока не прерывались. И так в течение всей смены, а она длится 12 часов.

Марина Николаевна пришла на завод четыре года назад после окончания Кучеровского сельскохозяйственного техникума. Здесь прошла курсы переобучения. Получила профессию оператора сатурации, понравилось, прижилась. Живет в селе Долгий Колодезь. На смену и домой, как и многие ее односельчане, ездит на заводском автобусе. БелСахар – единственное промышленное предприятие в районе – обеспечивает работой жителей окрестных сел и деревень. Александр Владимирович Мосияченко дополняет:

– Зарплата у нас приличная. Летом ее повысили на 20 процентов, что позволило отчасти решить проблему нехватки кадров. Кроме того, многие специалисты административных отделов получили рабочие специальности и в сезон сахароварения удачно совмещают обе профессии. Так достигается взаимозаменяемость. Например, Ирина Николаевна Аргунова – начальник отдела труда и зарплаты – второй сезон выполняет обязанности аппаратчика станции выпаривания. Ее отец Николай Васильевич Терешенко до ухода на пенсию работал начальником цеха механизации. Много замечательных людей трудится на заводе. Это слесари Леонид Иванович Березуцкий, Иван Петрович Каширин, начальник КИПиА Иван Иванович Округов, супруги Вакуленко – Татьяна Ивановна оператор выпарной станции, а Николай Сергеевич – электрик.

Людмила Юрьевна Азарова –



Здесь начинается процесс переработки сахарной свеклы

сменный химик. Сегодня она подменила заболевшую аппаратчицу вакуум-аппаратов.

– Сейчас покажу вам заведенный сахар, – говорит она. – Сахар варится в вакууме. Чтобы он приобрел привычный для нас кристаллический вид, в кипящий сироп добавляем заправку – сахарную пудру. Чем она мельче, тем больше будет центров зарождения кристаллов. Это своеобразный родильный дом для сахара. Зарождается кристалл мелкий-мелкий. Его можно увидеть на стекле под лампой, так как он отражает свет. Мы оставляем пять-шесть кристаллов среднего размера на миллиметр.

Сколько я не силилась разглядеть их в тонком слое сиропа на стеклышке, ничего не увидела, тем более не подсчитала.

– Нужен опыт, – успокаивает меня Александр Владимирович. – Не каждый справится с этой задачей. Многие хотят научиться варить сахар, однако не у всех получается.

– Если нравится работа, все увидишь и заведешь сахар как положено. Просто надо любить свое дело, – ставит точку в разговоре Людмила Юрьевна.

А мы идем к центрифугам: здесь происходит отбеливание сахара, отделение от патоки. Отсюда его отправляют на сушку. Конечный пункт назначения – упаковочное отделение. Нас встречает заведующая Людмила Петровна Бушмина:

– Мы упаковываем по 350-360 тонн сахара, то есть семь тысяч мешков в смену. Процесс полностью автоматизирован. Женщины только придерживают свободные концы мешка, пришивают

этикетку, на которой указан производитель.

– Интересовались, куда именно идет ваш сахар?

– По всей России, в том числе в Санкт-Петербург, Москву, Курск. Наш сахар пользуется спросом. Белоснежный, очень сладкий, он испокон веков считался самым лучшим. Нам не стыдно за наш продукт. Пятый сезон работаю здесь, – объясняет главный инженер, – ни одной рекламации не получили. Иначе закупавшие организации отказались бы от нашей продукции, что чревато неприятными последствиями, а они нам не нужны.

На первый взгляд, технология производства сахара элементарна: порезали свеклу – отжали сок – сгустили – кристаллизовали. Но сладкий бизнес всего лишь красивая метафора. На самом деле – трудоемкая работа. Если на одной из станций произойдет сбой, это отразится на конечном этапе. И сахар, который испортили, обратно в переработку не отправишь, он бесследно исчезает и уходит в патоку. А это существенные потери. Чтобы подобного не случилось, в ООО «БелСахар» серьезно относятся к повышению профессионального уровня рабочих и инженерно-технического состава, продолжают заниматься модернизацией оборудования по мере поступления финансовых средств от инвестора ООО «Иволга-Центр». И, конечно, думают о перспективах развития. В планах замена центрифуги и вакуум-аппаратов в продуктовом цехе, реконструкция мощного комплекса. По словам директора БелСахара Сергея Петровича Мурашкина, это позволит производственную мощность предприятия довести до трех тысяч тонн сахарной свеклы в сутки. Заводские площади позволяют это сделать.

Галина ЧЕМОДУРОВА
Беловский район



Вот он, белоснежный и очень сладкий беловский сахар