

часового естественного брожения дрожжевого теста. Ускоренный способ его созревания нельзя использовать ни в коем случае! Это живой процесс, который обеспечивает лучший мякиш, более мелкую, развитую, тонкостенную пористость и лучший аромат изделий. В результате выпечки получаются и хрустящая корочка, и упругий мякиш – то, что мы все так любим!

Николай Семенович в пух и прах разнес теорию о пользе бездрожжевого хлеба, объяснив, что при выпечке дрожжевые клетки погибают и поэтому ничем не могут навредить потребителю. При замесе теста дрожжи выполняют определенную функцию – разрыхляют его, придают пористую структуру. И даже если замесить тесто без прессованных дрожжей, сама мука содержит дрожжевые клетки, мало того, они присутствуют и в воздухе.

Участие в различных выставках и конкурсах, демонстрацию образцов продукции, в качестве которой уверен на сто процентов, директор все же не считает пустым занятием:

– Представьте себе: все представляемые на конкурс хлебобулочные изделия обезличены, на них не указывается производитель. И жюри предстоит выбрать лучшие образцы, полагаясь на свое зрение, обоняние, вкусовые рецепторы. На что мы обращаем внимание в первую очередь, выбирая товар? Конечно, на внешний вид. Потом оцениваем свежесть, вкусовые качества, проверяем, каковы влажность и пористость хлеба. По сути, работа конкурсной комиссии



Тесто месят в огромных чанах специальные машины

– это дополнительная независимая экспертиза, выводы которой для нас, безусловно, важны.

Сегодня ОАО «Курскхлеб» производит около ста видов продукции. Ассортимент включает несколько сортов формового и подового хлеба, батончиков, сдобные изделия – это всевозможные ватрушки, пирожки, рога-лики, плюшки, выпечка из слоеного теста с разнообразной начинкой, а также несколько видов печенья. Причем основная часть хлебобулочных изделий выпускается в соответствии с ГОСТом, то есть по государственным стандартам, уже гарантирующим высокое качество.

Строго говоря, за этим призваны следить контролирующие органы – хлебная инспекция, Роспотребнадзор, ЦСМ, но главную проверку готовая продукция проходит на самом предприятии – здесь есть отдел технического контроля и своя производственная лаборатория, которой много лет руководит Марина Сергеевна Ларионова. По ее словам, особое внимание они уделяют качеству сырья – его закупает только у проверенных поставщиков. Так, пшеничную муку высшего и первого сортов берут у Курского и Щигровского хлебоприемных предприятий, ржаную обдирную и сеяную – у Лукашевского ХПП. Такие необходимые в производстве ингредиенты, как дрожжи, конфитюр, сахар, маргарин, растительное масло, майонез, мед, закупается у организаций, предложивших приемлемые цены и хорошее качество.

дукцию было бы невозможно. Поэтому модернизацией производства здесь занимаются постоянно. Как рассказал главный инженер предприятия Александр Григорьевич Кислый, в 2012 году установили новую немецкую технологическую линию сдобных и слоеных изделий Fritsch стоимостью более 40 миллионов рублей. В 2015-м на заводе запустили автоматизированную линию Gostol производства Словении – еще 30 миллионов рублей! – для выпечки батончиков. Во время экскурсии по предприятию удалось увидеть это чудо техники в действии: само месит тесто, нарезаем его на тестовые заготовки, расстаивает, давая увеличиться до нужного объема, а потом отправляет в печь. Оператору только и остается что вовремя нажимать кнопки.

Глобальные изменения и в сердце хлебозавода – пекарском цехе, где отработавшие свой срок старые кирпичные печи постепенно меняют на современные – более экономичные и удобные в эксплуатации. Понятно, что одновременно с обновлением оборудования совершенствуется и сам производственный процесс, который во всех цехах практически полностью автоматизирован. Человеческий труд используется лишь на вспомогательных операциях, таких, например, как укладка готового хлеба в лотки.

На заводе своя котельная с бойлерной установкой – это позволяет предприятию экономить ежегодно порядка десяти миллионов рублей на отоплении и горячей воде, вкладывая вырученные деньги в дальнейшее свое развитие. Имеются собственные автозаправка и автопарк из 150 машин, которые занимаются доставкой как готовой продукции, так и сырья. Опять-таки в целях экономии 92



На конвейерной ленте хлеб «Коренской» – еще горячий, ароматный, необыкновенно вкусный!..

Техника на грани фантастики

Разумеется, на оборудовании прошлого века выпускать отвечающую современным стандартам про-