

Хороша каша, да к тому же наша: как делают крупы и хлопья на Алтае

15:00, 09 октября 2015г, [Общество](#)1617



Три года назад в алтайском селе Кытманово после нескольких лет перерыва вновь заработал крупоцех.

Курс на развитие

Кто из нас не знает о пользе каш? Простая, питательная пища, создающая уют в душе и желудке каждого, кто заботится о собственном здоровье. Но путь зёрнышка с поля в тарелку совсем не прост, как кажется на первый взгляд.

Взять, к примеру, гречку. После сбора урожая она бледно-зелёного цвета и практически без запаха. Коричневой, с неповторимым аппетитным ароматом гречневая крупа становится лишь пройдя несколько степеней очистки и ферментацию при высоких температурах.

Барнаульский предприниматель Андрей Судаков решил открыть собственное производство в селе, арендовав помещение на хлебоприемном предприятии. И не прогадал.

ООО «Алтайский стандарт» по современным меркам предприятие небольшое – производит до 700 тонн гречки в месяц. Но оно единственное на сегодняшний день в Кытмановском районе, кто занимается производством крупы из сырья, выращенного на местных полях и по соседству (в восточной зоне под эту культуру отводят до 40 процентов посевных площадей). Иногда зерно на переработку привозят из Кемеровской области.

Кроме того, «Алтайский стандарт» производит отменные овсяные хлопья (до 12 тонн в сутки) и колотый горох (линия была запущена в феврале этого года).

...Мы в производственном цехе, где в данный момент шуршит свежая партия «Геркулеса».

Понадобилось немало сил, чтобы навести порядок в полуразрушенном помещении, которое ранее служило гаражами для сельхозтехники. Предстоит ещё много работы, но предприятие стабильно держит курс на развитие, поэтому сегодня эти стены переживают второе рождение.

Линия по производству гречки по-прежнему располагается в арендованном помещении в здании ХПП по соседству. А вот «Геркулес» и горох готовят уже в собственном реконструированном здании. В планах – перевести всё производство под одну крышу.

С нуля построена собственная весовая, имеются два силоса для зерна вместимостью 750 кубов каждый. Котельная оснащена современным оборудованием. Паровой котёл способен выдавать до 1 тонны пара в час – пар идёт на отопление здания и пропаривание крупы. В качестве топлива используется обычная лузга, которой здесь хоть отбавляй.

– Производство у нас безотходное и экологически чистое, – подчёркивают сотрудники предприятия.

Овсянка, сэр!

Вот сколько ни приходилось бывать на производственных предприятиях, всегда открываешь для себя что-то новое.

Оказывается, технология приготовления овсяных хлопьев, появившихся в советское время в продаже под торговой маркой «Геркулес», с тех времен сильно изменилась. И сегодня не все хлопья одинаково полезны.

Как поясняет заведующий производством Виктор Михалёв, далеко не все производители используют традиционную гидротермическую обработку (пропаривание при высокой температуре), перед тем как расплющить зерно на тонкие лепестки-пластинки.

При пропаривании полезные вещества из зерна не пропадают. Кроме того, предварительно пропаренное зерно хорошо поглощает влагу, такая обработка улучшает внешний вид и вкус (у овса, к примеру, исчезает присущая ему горечь), повышает стойкость при хранении.

Если на упаковке хлопьев указано, что это продукт моментального приготовления, то есть хлопья достаточно залить кипятком и дать настояться, скорее всего, полезных веществ в них практически нет – перед нами сплошной крахмал. Поэтому диетологи рекомендуют всё же отдавать предпочтение хлопьям, требующим варки, – это означает, что они не были обработаны ничем, кроме пара.

Именно такие хлопья, какие продавались в нашем советском детстве, изготавливает сегодня «Алтайский стандарт». Технология производства традиционна: овёс очищается, пропаривается, плющится, сушится, охлаждается – и готово. Всё согласно ГОСТу.

Качество превыше всего

Светлана Лукьяненко работает на предприятии лаборантом. В её обязанности входит следить за качеством продукции, а это круглосуточный непрерывный процесс. Вместе со Светой в лаборатории трудятся ещё две коллеги – посменно. А всего на предприятии занято 40 человек.

Сначала необходимо проверить зерно на влажность, сорность, наличие примесей. От качества сырья напрямую зависит и качество готовой продукции, лабораторный анализ которой здесь делают каждые два часа.

– Есть табличка, в ней все показатели. В готовой крупе и хлопьях не должно быть лузги и плёнок. Если партия не соответствует ГОСТу – отправляем в зерноотходы. Но такое у нас бывает редко, – улыбается Светлана.

И вот она берёт на анализ горсть «Геркулеса», который только-только сошёл с конвейера и готовится к фасовке.

Внешне всё выглядит безупречно. Хлопья белого цвета с кремовым оттенком. Без посторонних запахов и примесей. Гладкие, ровные, блестящие – одно к одному... Светлана отмеряет ровно 25 граммов, высыпает на специальное «зеркальце», исследует продукт на наличие цветковой плёнки – ноль процентов.

Но и это ещё не всё. Девушка измельчает хлопья в муку, взвешивает 5 граммов, включает аппарат, определяющий влажность, ставит туда бюксу с содержимым на 40 минут...

– Влажность не должна превышать 12 процентов, – поясняет Светлана Лукьяненко. – Только после этого продукт можно считать безупречным.

Итог: перед нами партия «Геркулеса», который соответствует всем стандартам высшего качества.

От зёрнышка к зёрнышку

Готовые крупы и хлопья фасуются в мешки объёмом 40 кг. Полноцветные пакеты весом до 800 граммов пока не входят в планы предприятия. Слишком затратное это дело – создание собственного бренда – для небольшого производства. По этой причине кытмановскую крупу не встретишь на прилавках местных магазинов. Зато продукция с успехом расходится по крупнейшим городам России.

Мы на складе, где сейчас несколько десятков тонн свежеприготовленных овсяных хлопьев ждут своего покупателя. В отличие от той же гречки и гороха у «Геркулеса» срок хранения небольшой, поэтому реализовать продукцию важно как можно быстрее.

– Хлопья у нас дольше трёх дней со дня выработки не залеживаются. Заказчиков много – склады не успевают наполняться, – говорит Виктор Михалёв. – Проблем с реализацией нет. Мы могли бы продать ещё больше, поэтому будем увеличивать объёмы – заказали дополнительное оборудование.

Но есть проблема – нехватка сырья. Вот сегодня, к примеру, линия по производству гороха стоит без дела. В этом году культура во многих хозяйствах края пострадала от

болезней и сельхозпроизводители пока не спешат продавать с трудом спасённый урожай...

Зато буквально несколько недель назад «Алтайский стандарт» запустил новую линию по переработке зерноотходов. Оборудование из Нижнего Новгорода производит до 2 тонн полнорационной и сбалансированной кормосмеси в час. В соответствии с установленной программой машина сама закачивает в себя сырьё, перемешивает, сортирует, дробит...

Таким образом, зерноотходы можно перерабатывать вплоть до комбикорма. Мешки с кормосмесью здесь тоже не залеживаются. Гарантия успеха предприятия – неизменное качество продукции и доступные цены.

За сельхозкормами в Кытманово едут оптовики из соседних городов и районов. Но не потому, что у них нет своей дроблёнки.

«Такой – точно нет», – пояснил мне только что прибывший сюда покупатель из Заринска. У предпринимателя свой магазин по продаже кормов, и в Кытманово за оптовой партией он приезжает уже не в первый раз. Планирует взять столько, сколько войдет в кузов – не меньше 100 мешков...

[Кытмановский район](#)