



Что роднит Щучин и Италию?



Ответ простой: ООО «Праймилк». Недавно компания, специализирующаяся на производстве ингредиентов на основе молочной сыворотки для пищевой и кормовой промышленности, освоила изготовление нового продукта – мягкого сыра по собственной технологии. Рассказываем, как производится и чем приметен мягкий сыр из Щучина.

О производстве мягкого сыра руководство ООО «Праймилк» задумалось несколько лет назад.

– Решение об изготовлении такого сыра принято не спонтанно, – подчеркивает заместитель директора по качеству Наталья Куц. – Долгое время мы изучали результаты маркетинговых исследований и экспертизу производства мягких сыров у наших коллег. В итоге пришли к выводу, что производство оправдано с коммерческой и потребительской точки зрения.

Все это время специалисты предприятия изучали возможность изготовления мягкого сыра с использованием концентрированной молочной сыворотки. Ведь подобную технологию в мире используют считанные производители.

– Родина мягкого сыра рикотта – Италия, – поясняет главный инженер ООО «Праймилк» Александр Брыль. – Там данный сыр изготавливают по оригинальной рецептуре, используя стандартную шестипроцентную сыворотку, которая получается в результате

производства твердых и полутвердых сыров или творога. А вот с концентрированной сывороткой работает совсем немного предприятий. Конечно, мы хотели изучить их опыт, однако своими секретами, исходя из коммерческих интересов, мало кто захочет делиться.

Несмотря на это, в Италии нашлась компания, которая смогла предложить ООО «Праймилк» решения, учитывающие все технологические особенности предприятия.

– Безусловно, мы очень долго готовились. Отладить производство сыра – нелегкая задача. На качество конечного продукта влияет множество факторов. Даже один градус температуры может серьезно исказить органолептические свойства мягкого сыра. Поэтому мы приняли решение пойти опытным путем. В лаборатории предприятия сделали несколько проб, нашли самую оптимальную. А потом перенесли накопленный опыт непосредственно в цех, – отметил главный инженер.

Первая партия щучинского мягкого сыра сошла с линии в мае 2021 года. И, надо сказать, сыр получился что надо! Мягкий сыр по щучинскому рецепту отличается нежным, сливочным, чуть сладковатым вкусом. Что немаловажно, сыр обладает множеством полезных свойств и идеально подходит людям с заболеваниями желудка, например повышенной кислотностью или гастритом.

Инновационный проект по изготовлению рикотты обошелся предприятию в 8,5 млн евро. Ежедневно мощности позволяют выпустить до 30 тонн готовой продукции. Также благодаря реализации проекта удалось создать 28 рабочих мест.

Пока мягкий сыр отправляется на зарубежные рынки в больших упаковках весом от 2 до 10 кг. Впрочем, сейчас руководство ООО «Праймилк» рассматривает возможность фасовки сыра в более привычном весе. Вероятно, уже вскоре мягкий сыр щучинского производства появится на прилавках белорусских магазинов.

Сегодня ООО «Праймилк» – молодое, но динамично развивающееся предприятие. Ежедневно здесь перерабатывается несколько сотен тонн молочной сыворотки, что позволяет за этот же период производить около 70 тонн готовой сухой продукции. Компания поставляет свою продукцию на рынки 30 стран мира. В том числе в Африку, Азию, Южную Америку. Сегодня ООО «Праймилк» – ведущее предприятие своего профиля в Восточной Европе.

Компания не раз становилась призером и лауреатом как белорусских, так и зарубежных профильных конкурсов. Недавно компании присуждено звание «Лучший экспортер 2020 года».

Безусловно, награды получает и продукция предприятия. Диплом лауреата международного конкурса «Лучший Продукт – 2021» присужден за концентрат молочно-жировой сухой КМЖ-С ПЛЮС INS. Стоит отметить победу в республиканском конкурсе потребительских предпочтений «Лучшие товары Республики Беларусь – 2020» в номинации «Продукция производственно-технического назначения». Получена и специальная награда «Лучший в регионе».

Александр НОВОХРОСТ