

От чего зависит качество молочной продукции?

Ирина Опарина,
шеф-редактор «АиП»

Во все времена молочная продукция занимает достойное место на столах многих российских семей. Молочные изделия отечественных производителей всегда славились своим отменным вкусом. Накопленный опыт работы позволяет и сегодня в непростое для сельского хозяйства время выпускать не-большим предприятиям высококачественную продукцию, вкусовые качества которой в полной мере оценили жители многих российских городов.

Главное направление деятельности ОАО «Бабынинский молочный завод» – это переработка молока и выработка молочной продукции. Производственный комплекс расположен в двухстах километрах от Москвы. Здесь изготавливается молочная продукция нескольких видов (творог разной жирности, сметана и масло). Наряду с традиционными технологиями в последнее время вводятся и новые.

Продукция, которая отличается высоким качеством, реализуется предприятиями торговой сети – это целый ряд магазинов города Калуги и его окрестностей, львиная доля приходится на московские молочные заводы.

Спрос на молочные изделия неуклонно растет, поэтому руководство предприятия взяло курс на модернизацию производства и в короткие сроки сумело оснастить основные технологические линии оборудованием российского производства ОВЕН. Контрольно-измерительные

приборы ОВЕН на заводе работают уже несколько лет и используются на всех линиях пастеризации и изготовления масла. Стабильность процесса пастеризации молока обеспечивают несколько измерителей-регуляторов ТРМ12 и 2ТРМ1. На одной маслолинии стоят девять приборов 2ТРМ1 и четыре ТРМ12 – на другой. На этих участках контролируется температура входящего и исходящего теплоносителя и непосредственно продукта: входящая, промежуточная и температура продукта на выходе.

Вот какой отзыв о работе приборов ОВЕН дал главный инженер Сергей Шестаков: «Наиболее востребованные приборы – это 2ТРМ1: они недороги и очень удобны, на них хорошо видны все контролируемые показатели. Если на приборах других производителей технологам приходилось переключать экраны, что не очень удобно, то здесь все ключевые параметры в поле зрения: кинул взгляд на

щит управления, и картина сразу ясна. Из строя не выходил ни один прибор и нареканий к ним абсолютно никаких.

В ближайших планах завода – внедрение современных производственных линий. При этом важно не только контролировать, но и регистрировать параметры технологического процесса, а для этого необходимы регистрирующие устройства с возможностью подключения к компьютеру. Также планируется применение контроллеров ОВЕН в котельной – на подготовительную воду и конденсат».

Так какой ответ можно дать на поставленный вопрос в заголовке статьи: «от чего зависит качество молочной продукции»? Во-первых, от экологической чистоты пастбищ и качества кормов; во-вторых, от поступающего молочного сырья; в-третьих, надежности работы автоматизированных систем управления, так как сбой в их работе в первую очередь отразится на качестве и количестве конечного продукта. ■



Рис. 1. Линия по производству сливочного масла на молочном заводе