



**Данное издание оцифровано
в Воронежской областной
универсальной научной библиотеке
им. И.С. Никитина**

394018, г. Воронеж, пл. Ленина, 2 / ул. Орджоникидзе, 36

Понедельник–четверг 9.00-20.00
Суббота, воскресенье 12.00-20.00
Пятница -выходной

<http://vrnlib.ru>
<http://vk.com/vounb>
e-mail: vounb@mail.ru
+7 (473) 255-05-91

ХЛЕБ И НАУКА

Приоритеты творческой мысли претворяются в деле

Сегодня АООТ «Хлебозавод № 2» г. Воронежа, что называется, на плаву. Предприятие удостоено высшего отраслевого поощрения Российской союза пекарей – знак «Золотой каравай». Сейчас его продукции отличается на престижных выставках и на прилавках магазинов неизменно высоким качеством и лучшими образцами. А ведь всего несколько лет назад завод безвызывно сидел в долговой яме. Его производственные перспективы были удачливыми: объемы выработки сократились более чем в 2,5 раза. Реальным стало не простое банкротство, а закрытие предприятия по предложению санитарных служб. Многие, годами накопившиеся, проблемы в короткий срок удалось решить новому руководству АООТ «Хлебозавод № 2» во главе с генеральным директором Владимиром Ивановичем Демченко. Этот вариант экономического возрождения предприятия поучителен не только тем, что эффективно были использованы рычаги современных методов менеджмента и технической модернизации производства. Здесь очень ярко проявилась и другая закономерность: кто хочет сегодня прогресса, тот дружит с наукой. В противном случае останешься на обочине рынка. Тесное содружество хлебозавода № 2 и кафедры хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства Воронежской государственной технологической академии подтверждает и то обстоятельство, насколько важна для учёных возможность в современных условиях реализовать свои идеи и замыслы на практике.

Сегодня мы предложили высказаться на эту тему представителям хлебозавода № 2 и кафедры хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства ВТГА.

Виктор КОРЧАГИН, первый заместитель генерального директора АООТ «Хлебозавод № 2», кандидат технических наук:

«Идти к цели, не взирая на трудности»

– Отмечу прежде всего то, что технологическая академия всегда была остается для многих специалистов нашего предприятия родным домом, большой жизненной школой. Здесь мы получили не только профессиональную подготовку, но и необходимый импульс работать, не сводясь к любым обстоятельствам, идти к цели, не взирая на трудности. Во многом именно это помогло нам, производственникам, вывести свое предприятие из критической ситуации. Трудно переоценить и практическую отдачу от наших контактов с учёными. Ведь нужно было не просто реанимировать производство. Необходимо было найти свою нишу в нашем сложном и противоречивом рынке. Предстоит прозвести ту продукцию, которая была бы и востребована покупателем, и полезна, и, так сказать, экзотична.

С помощью наших коллег с кафедры ВТГА нам удалось вовсю систему производства сфокусировать на обеспечении лучших качеств выпечки. Мы работали над созданием принципиально новых видов хлебобулочных изделий, которые могли бы обеспечить человека точно сбалансированными минеральными веществами и необходимыми витаминами. Очень помогли нам найти, подчеркну, научно обоснованное соотношение этих полезнейших компонентов продукции.

Вот, к примеру, хлеб «Успенский». Это – запатентованная марка. Практически признано избирательным, потому что в этом хлебе нам удалось достичь самых оптимальных соотношений углеводо-белкового состава. Это – здоровый, экологически чистый продукт. Особо популярен у покупателей наш фирменный хлеб «Воронежский». Он нам тоже без преувеличения можно сказать: «хорош на здоровье». Он обеспечивает организм человека сбалансированными группами витаминов и минеральных веществ. Вся наша продукция, а на сегодня ее ассортимент достигает свыше 100 наименований, прошла через лабораторные испытания, лабораторные выпечки.

При этом научные новации обогатили старые традиции. Мы не отказались от классических технологий русского хлебобakinga. От просеивания муки до испеченного каравая проходит 12 часов. Тесто зреет на естественных дрожжах, выращенных в производственных условиях. Мы принципиально отказались от всякого рода искусственно разрыхлятелей и консервантов, которые у многих хлебопеков ныне в моде. Даже в качестве расширителей у нас используются паточно-фруктовые и паточно-овощные порошки. Продукция балансируется ингредиентами растительного происхождения. Многие специалисты и потреби-

тели знают также, что у нас на предприятии используется идеально чистая вода. С помощью установок на основе процессов микрофильтрации и обратного осмоса получается фильтр со степенью очистки до 97-99 процентов без солей тяжелых металлов, нитратов, нитритов и прочих вредных для организма человека веществ.

Это – важнейший шаг в экологической чистоте продукции, которая стала превратиться в хлебозавод № 2. А возможности к этому открылись также в содружестве с учёными.

Подчеркну, еще один важный момент нашей совместной работы. От старой печи по-новому не сплышишь. Научная, экспериментальная работа потребовала кардинальной перестройки остальных производственных мощностей завода. Практически с нуля создано производство булочных и кондитерских изделий. Полностью заменины или реконструированы хлебопекарные печи. Обновлена почва вся технологическая и вспомогательная инфраструктура предприятия, образованы говяди, от канализации до крыши. За последние 4 года на эти цели было вложено более 20 млн. рублей собственных средств. Все это делает эффективнее производство действующих производственных мощностей завода.

Наша задача – помочь учёным, которые трутся рукой об

руку с учёными. Я бы еще сказал: это союз учителей со своими учениками, потому что за последние годы к нам пришло много молодых, талантливых специалистов, подготовленных в технологической академии. Для нас это – важная и надежная перспектива.

Газибек МАГОМЕДОВ, заведующий кафедрой хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства ВТГА, доктор технических наук, профессор:

«Предприятие растит специалистов в вузах»

– Современную подготовку инженерных кадров невозможно вести без связи с производством. Совместно с нашими партнёрами мы определяем приоритеты подготовки специалистов. При этом приоритет отдается производственным форматам обучения. Поэтому практики сегодня часто знают, какие им нужны специалисты. Такова нынешняя тенденция: подготовка современных кадров все более интегрируется с учебой на факультете производственным процессами. Поэтому у нас интересы общие, коллегиальные. В результате в последнее время хлебозавод № 2 привлекает к работе 10-14 наших выпускников, которых они отбирают и на производственной практике, и в процессе работы студентов над дипломными проектами. Поэтому наши воспитанники быстро адаптируются на производстве, реализуют свои возможности, растут в профессиональном отношении. Это большой плюс и для вуза, и для предприятия. Такое

– Наверное, впервые с давних-давних времен, а вернее со времен становления кафедры у нас такой реальный творческий союз с действующим предприятием – хлебозаводом № 2 г. Воронежа. Раньше многие идеи, статьи, целые монографии уходили как бы в никуда. Теперь мы планируем свою работу в соответствии с реальным запросом реально действующего предприятия. Вперед мы почувствовали вкус от такого общедобового сотрудничества. Поэтому что наше наименование – «Практики сегодня» – это наименование, которое привнесло в наше время.

– Так, одни из наших серезных и перспективных направлений, как отметил Виктор Иванович Корчагин, связано с очисткой воды, а потом целикнаправленной минерализацией продукции.

Эксперименты показали, что лучше этот процесс проводить с

помощью научной мысли и производственной отрасли.

Геннадий ДЕРКАНОСОВА, доктор технических наук (ВТГА):

«Наука и практика идут рука об руку»

– Наверное, впервые с давних-давних времен, а вернее со времен становления кафедры у нас такой реальный творческий союз с действующим предприятием – хлебозаводом № 2 г. Воронежа. Раньше многие идеи, статьи, целые монографии уходили как бы в никуда. Теперь мы планируем свою работу в соответствии с реальным запросом реально действующего предприятия. Вперед мы почувствовали вкус от такого общедобового сотрудничества. Поэтому что наше наименование – «Практики сегодня» – это наименование, которое привнесло в наше время.

– Так, одни из наших серезных и перспективных направлений, как отметил Виктор Иванович Корчагин, связано с очисткой воды, а потом целикнаправленной минерализацией продукции.

Эксперименты показали, что лучше этот процесс проводить с

помощью научной мысли и производственной отрасли.

Наталия ДЕРКАНОСОВА, доктор технических наук (ВТГА):

«Наука и практика идут рука об руку»

– Наверное, впервые с давних-давних времен, а вернее со времен становления кафедры у нас такой реальный творческий союз с действующим предприятием – хлебозаводом № 2 г. Воронежа. Раньше многие идеи, статьи, целые монографии уходили как бы в никуда. Теперь мы планируем свою работу в соответствии с реальным запросом реально действующего предприятия. Вперед мы почувствовали вкус от такого общедобового сотрудничества. Поэтому что наше наименование – «Практики сегодня» – это наименование, которое привнесло в наше время.

– Так, одни из наших серезных и перспективных направлений, как отметил Виктор Иванович Корчагин, связано с очисткой воды, а потом целикнаправленной минерализацией продукции.

Эксперименты показали, что лучше этот процесс проводить с

помощью научной мысли и производственной отрасли.

Лариса СТОЛЯРОВА, кандидат технических наук (ВТГА):

«Подвижничество обогащает не только идеи, но и жизнь»

– Отношения с хлебозаводом № 2 у нас

раньше ограничивались только проведением производственных практик на этом предприятии. С приходом новых руководителей – они действительно претерпели некоторые изменения, стали более привлекательными, и мы, наконец, начали с ними общаться, наше решение задач, которые ставят перед нами хлебозавод № 2, на расширение ассортимента, на получение такой продукции, которая пользуется спросом и приносит прибыль предприятию.

– Но я хочу подчеркнуть и другой аспект. Сегодня учёным

быть трудно. Реализовать свои идеи, а тем более опубликовать

какой-то большой научный труд без больших денег практически невозможно. Поэтому от учёных скажу большое спасибо сотрудникам хлебозавода № 2, на который мы оплачиваем наши научные публикации, участие в конференциях. Это десятки статей в сборниках и журналах, оформлено большое количество патентов. Издана прекрасная, перспективная монография «Обогатители растительного происхождения в производстве хлебобулочных изделий». Она рассчитана на инженеров-технологов хлебопекарного производства, представляет интерес для научных работников высшей школы, для студентов.

Предприятие помогает кафедре в подиске на профессио-

нальном отраслевом журнале «Хлебопечение России». Последние книги учёных по безопасности пищи – тоже заслуга хлебозавода № 2. А это значит, что опыт предприятия, интересные исследования учёных не остаются под судом. Они востребованы и людьми, и специалистами. Этим опытом уже приучаются своих успехов хлебопеки из десятков российских регионов, краинских, белорусских, молдавских коллег. И это главное. Помимо этого у настоящего дела нет границ. А подвижничество всегда обогащает людей ищущих, без лицшен слов бояющихся за судьбу своего предприятия, и людей, с которыми они работают. Может, в этом и есть залог нашего всеобщего возрождения.

Записала Вера ИВАНОВА. Фото Олега ПОЛЕХИНА.

У газетного киоска

из жизни знаменитых

олигарха Ольги Корбу

из жизни знаменитых

олигархов Бориса Бальтимора и

из жизни знаменитых

олигархов Бориса Баль

