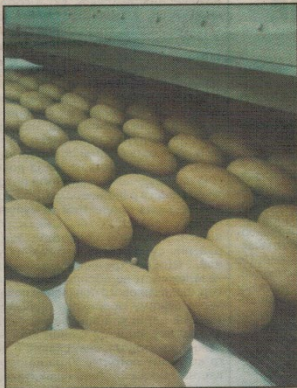


Там народжується хліб...

Сучасний споживацький ринок пропонує кожному з нас нескінченне розмаїття товарів і послуг. І зовсім не просто обрати серед навали нечисленних різнобарвних яскравих упаковок і нав'язливої реклами. Особливо якщо це продукти харчування, що мають безпосередній вплив на стан здоров'я та самопочуття. Щоденно переступаємо поріг магазину, аби купити найголовніше до нашого столу – хліб. Звичайно ж, хочемо, щоб продукт був якісним, корисним для здоров'я. Чим же маємо керуватись у своєму виборі? Безперечно, варто скористатися порадами фахівців. Адже можемо довіряти знанням і досвіду людей, які присвятили життя хлібопекарській справі.

45-річну історію має Сарненський хлібо-завод. Задовольняє попит на ринку хлібо-булочних виробів із 1969 року. Тож традиції хлібопечення формувало не одне покоління шанованих, відданих заводу працівників. Смачні творіння їх рук частенько беремо як найкращий гостинець, коли навідуємо друзів або рідню. І пишаємося тим, що є в нашому місті підприємство, в асортименті якого нині понад 50 видів високоякісних виробів.

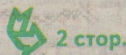
Бувати в цехах хлібозаво-ду завжди приємно. Враження такі, наче потрапляєш у казку. Заворожує атмосфера найважливішого дійства: там народжується хліб. Пристрої для подачі борошна, численні ємності для замішування тіста, конвеєрні лінії формування й подачі буханок, шафи вистоювання й величезні сучасні печі – усе це задіяне в надзвичайно складному процесі, що на різних етапах регулюють тістоміси, технологи, пекарі й спеціалісти суміжних професій. За всі тонкощі роботи колективу відповідає заступник директора з питань виробництва Анатолій Ясенюк. «Заради того, щоб добитись високої якості продукції, працюють десятки висококваліфікованих спеціалістів», – стверджує Анатолій Володимирович. – Постійно відводимо належну



увагу технічному оснащенню, що є важливою складовою конкурентоздатності. Якість найскладніших видів виробів забезпечує новітня автоматизована лінія, що програмує й чітко виконує приготування, вистоювання тіста й випікання хліба.

Завод має всі ознаки й можливості сучасного модернізованого, обладнаного за вимогами часу підприємства харчової промисловості. Зазначу, що випекти якісний хліб житньо-пшеничних сортів можливо тільки на спеціалізованому дороговартісному обладнанні. Цей процес довготривалий, ємнісний, надто затратний. І він не під силу ні малим підприємствам, ні приватним пекарям. Адже, при цьому, житня хлібина має потрапити на гарячий під печі, піднятися, набути округлої форми, повинна утворитись

гладенька, зарум'янена і не-потріскана скоринка. А це непросто. Випускаємо значну кількість житньо-пшеничного хліба, з усіх видів продукції це 65-70%. Технології виробництва удосконалювали роками. Споживач бачить, що наш хліб має стандартні характеристики: однорідну структуру, пористість, належний об'єм. А при спрощених технологіях, в умовах невеликих пекарень, такого результату добитись практично неможливо.



Там народжується хліб...

(Закінчення. Початок на 1-ій стор.)

Кожен покупець може легко впевнитись, що наш хліб відповідає стабільним споживчим характеристикам. Висока продуктивність роботи дозволяє забезпечувати попит покупців в оптимальні терміни свіжою продукцією.

Значну увагу відводимо дільниці приготування тіста. Майстрам допомагають сучасні машини, де технологічний процес проходить інтенсивно, що покращує якість, зовнішній вигляд і смакові властивості хлібобулочних виробів.

Важливим елементом у досягненні високих споживчих характеристик є правильне дозування сировини. На хлібозаводі процес дозування основних компонентів автоматизований, проходить удосконалення діючих систем. Постійно впроваджуємо нові, найбільш перспективні й точні види обладнання. У найближчих планах – покращання продукції за рахунок модернізації лінійного обладнання з установкою печей імпортних виробників, що є лідерами галузі. Адже тільки постійне оновлення, модернізація виробництва, використання передової техніки й технологій дозволяє підприємству розвиватись й ефективно задовольняти ринок збуту», – зазначив Анатолій Ясенюк.

Щодо технологічних тонкощів і результатів роботи (характеристик готової продукції), то це царина відповідальності заступника директора з якості Раїси Ващук.

– Які ж ознаки має хліб як компонент здорового та корисного харчування? Як потрібно вибирати його? – запитує в Раїси Олександрівни.

– Вибираючи складники раціону харчування, покупець звертає увагу на термін придатності, якість і корисні властивості. Адже важливо вберегтись від купівлі шкідливих для вживання продуктів. Ринок насичений різними видами хлібобулочної продукції, серед яких немало вироблених із різними добавками, стабілізаторами, що можуть негативно впливати на здоров'я споживача. Вироби, що виготовляються за прискореними технологіями, дуже гарні на вигляд, об'ємні, пухкі. Але процес бродіння повинен пройти природним шляхом, а не прискорено. Усі ці фактори не надають користі тому, хто споживає такі вироби. Також важко визначити їх склад через відсутність упаковки та відповідного маркування на ній. Адже не секрет,

що багато виробників просто ігнорують вимоги Закону про права споживачів, де чітко сказано, що упакований продукт має бути маркований згідно з державними стандартами. Продукція Сарненського хлібозаводу продається з повною інформацією на етикетці або упаковці про всі складові та термін реалізації, а це – гарантія відповідальності виробника за свій продукт перед споживачем.

Наші хлібобулочні вироби, як десятки років тому, так і тепер, мають термін придатності не більше трьох діб. Це означає, що в їх складі немає консервантів, стабілізаторів, підкислювачів чи будь-яких інших харчових добавок. Бо використовуємо тільки натуральні інгредієнти, а їх вхідний контроль є першоосновою виробництва.

Дуже важливо, що контроль всієї сировини, що надходить у виробництво, щоденно здійснює акредитована лабораторія. Беруться до уваги органолептичні показники: смак, запах, колір, свіжість, вологість борошна, кількість і якість клейковини в ньому, наявність сертифікату якості. Адже тільки з хороших інгредієнтів вийде справді якісний хліб. І, звичайно ж, постійно контролюємо якість готових виробів відповідно до вимог, затверджених державними стандартами України. Чи відповідає їм продукція, перевіряють обласні центри стандартизації та епідемічної служби. На основі протоколів випробувань надається Декларація про відповідність хлібобулочних виробів до вимог якості й безпечності кожного споживача.

Загалом же здобутки Сарненського хлібозаводу – це не тільки високоякісна продукція, а майже дві сотні робочих місць, соціальний захист кожного працюючого, багатотисячні відрахування до бюджетів і фондів. Але найголовніший здобуток – це добра слава сарненських хлібопекарів, що шириться далеко за межі району й навіть області.

Можливо, комусь здається, що діяльність підприємства – це тільки звичні впродовж столітньої історії традиції випікання хліба в Україні. Але хліб був, є і завжди буде запорукою достатку й добробуту кожної родини. Це символ ратної праці й миролюбності. А люди наймирніших професій хлібобулочного виробництва в час випробувань дають для своєї держави спокій і таку важливу для сьогодення впевненість у завтрашньому дні.