

S
6643-14

201

S



565 1604

JELGAVAS PIENA KOMBINĀTS

JELGAVAS
PIENA KOMBINĀTS
ЕЛГАВСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ



RĪGA 1989



В 1944 году в одном из немногих уцелевших во время войны зданий был заложен фундамент нынешнему предприятию Госагропрома Латвийской ССР — Елгавскому молочному комбинату.

Из-за невысокой начальной производственной мощности комбинат мог маслом и молоком обеспечить только жителей города Елгавы, что заставило руководство комбината задуматься над расширением предприятия и ассортимента продукции.

В 50-х годах в эксплуатацию был сдан творожный цех, начался также выпуск мороженого. В 60-х годах был пущен в действие новый аппаратный цех. В начале 70-х годов сотрудники лаборатории получают новые помещения с современным оборудованием, а в конце 70-х годов в центре территории комбината был сдан в эксплуатацию новый 3-этажный производственный корпус. В середине 80-х годов администрация комбината переселяется в новые благоустроенные помещения.

Бывший молокозавод сегодня стал одним из ведущих предприятий молочной промышленности Латвийской ССР. Прошедшие годы характеризуются резким подъемом технического уровня, непрерывным ростом производственных мощностей. Комбинат снабжен поточно-механизированными, автоматизированными и комплексно-механизированными линиями. Внедрено высокопроизводительное оборудование отечественного и зарубежного производства согласно последним научно-техническим достижениям в молочной промышленности.

Высокий технический уровень требует хорошо подготовленных кадров. Факультет пищевой промышленности Латвийской сельскохозяйственной академии готовит высококвалифицированных специалистов широкого профиля по всем отраслям молочной промышленности.

В настоящее время производственно-сырьевая зона комбината охватывает 2 административных района республики и объединяет 3 районных молокозавода. 7 сепараторных пунктов, 22 мест сдачи молока. Каждый из этих предприятий специализируется в выпуске определенного вида продукции.

Ежедневно в комбинат поступает 100—170 тонн молока, которое перерабатывается в продукцию 30 наименований разной расфасовки, жирового процента и калорийности.

47,1% поступившего молока перерабатывается в молочные продукты, остальное молоко пастеризуется и расфасовывается в бутылки 0,5 л, бидоны и полимерные пакеты. Одним из продуктов, разработанных в последнее время, является молоко с добавлением витамина «С», исключительно полезным в зимний период и при простудах.

Неотъемлемой частью полноценного питания является творог. Этот ценный белковый продукт содержит фосфорные и кальциевые соли столь необходимые человеческому организму. В цехе, где творог изготавливают, тяжелый ручной труд полностью ликвидирован. Там установлено современное оборудование, позволяющее производить от 4,5 до 5 тонн творога в смену. Ком-

бинат выпускает всего 4 вида этого продукта — 2%, 9%, 5% и обезжиренный творог.

Большим спросом у покупателей пользуются творожные сырки. Сырки изготавливают из жирного и обезжиренного творога с добавлением вкусовых и ароматических наполнителей — сахара, изюма, ванилина, тмина. Расфасованные в стограммовые пакеты на прилавках они не задерживаются. Годовой выпуск достигает 90 тонн сырков.

Если изъять из реализации сливки и сметану, кулинарам и кондитерам пришлось бы изменить технологию изготовления многих блюд, но пока ассортимент продукции Елгавского комбината содержит сметану, 8%, 20% и 35% сливки, наши праздничные столы будут и впредь богаты и разнообразны изобилием блюд.

Непрерывный рост численности населения создает необходимость увеличить объем выпускаемой продукции. На Добельском молокозаводе установлена поточно-механизированная линия с производственной мощностью 2500 кг масла в час. Ассортимент масла также разнообразен — выпускается крестьянское масло, бутербродное масло, кислосливочное масло и любительское масло.

Одной из составных частей наших трапез является сыр. Елгавский молочный комбинат является единственным предприятием в нашей республике, выпускающим эстонский сыр. Сыр имеет специфические вкусовые качества, содержит необходимые человеческому организму витамины, аминокислоты, белки, имеет высокую калорийность.

Кроме уже названных продуктов Елгавский комбинат выпускает также кефир и пахту, исключительно полезных для людей преклонного возраста, так как эти продукты легко усваиваются и содержат много лецитина, ускоряющего обмен веществ в организме.

Качество готовой продукции определяется общим трудом всех служб. Непосредственный контроль производства находится в ведении технологов и работников лаборатории. Бактериологи и химики следят за качеством сырья и готовой продукции.

Объем выпускаемой продукции Елгавского молочного комбината многократно превышает необходимое для жителей города Елгавы и Елгавского района. Поэтому продукцию и фирменным знаком Елгавского комбината можно приобрести на прилавках магазинов городов Олайне, Добеле и Риги. Однако не только в магазины Риги поступают изделия Елгавского комбината. В течение года Рижский молочный комбинат получает из Елгавы 39000 тонн молока и 800 тонн сливок в виде сырья для дальнейшей переработки.

Сделано много. За последние годы внедрены в эксплуатацию новые производственные мощности, реконструированы и заново построены цеха основного производства. В 1987 году начался выпуск ряженки. Первоначальная мощность была 0,5 до 1 тонны ряженки в сутки.

«Все для человека, все на пользу общества» — эти слова точно характеризуют труд коллектива комбината, его перспективные планы и замыслы на будущее.

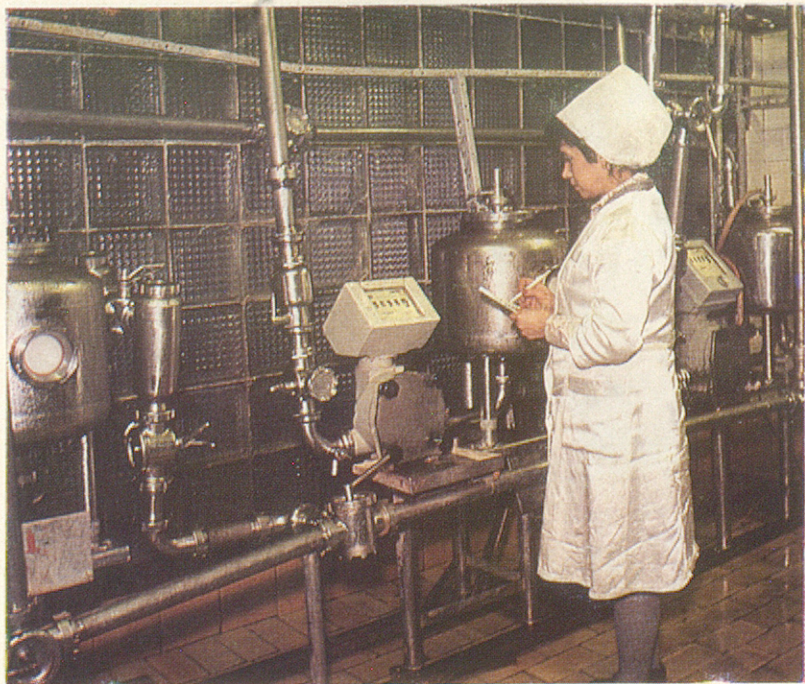


Piena pieņemšanas nodaļā
piens tiek pieņemts un
noteikta tā kvalitāte

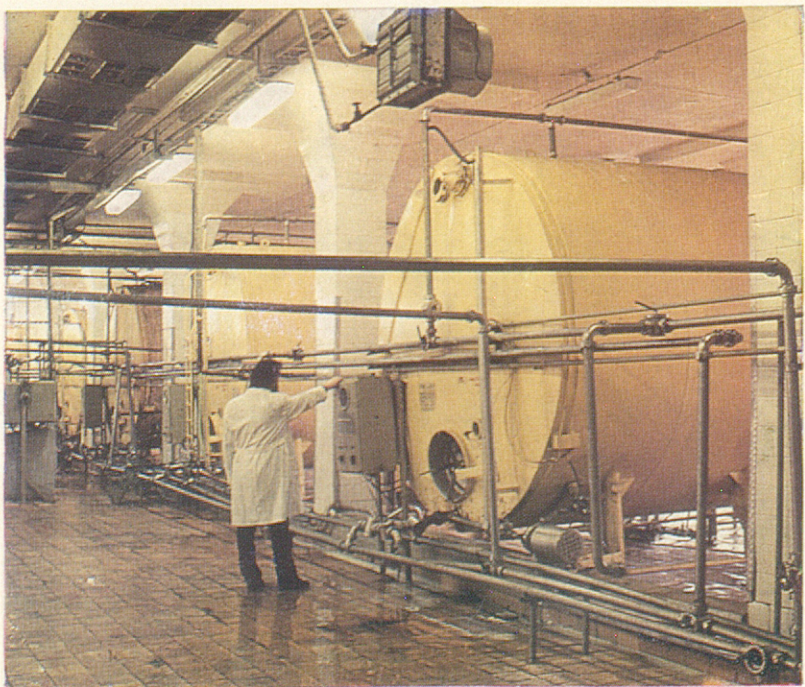


Bēnes pienotava

Piena pieņemšanas nodaļa
kombināta centrā



Aparātu nodaļā izvietoti
rezervuāri piena
uzglabāšanai, maisījumu
sagatavošanai. To katra
tīlpums 25 000 l





Laboratorijas darbinieki
pārbauda produkcijas
kvalitāti



Latvijas Valsts
universitāte
Ķīmijas un tehnoloģijas fakultāte



Aparātu nodaļa

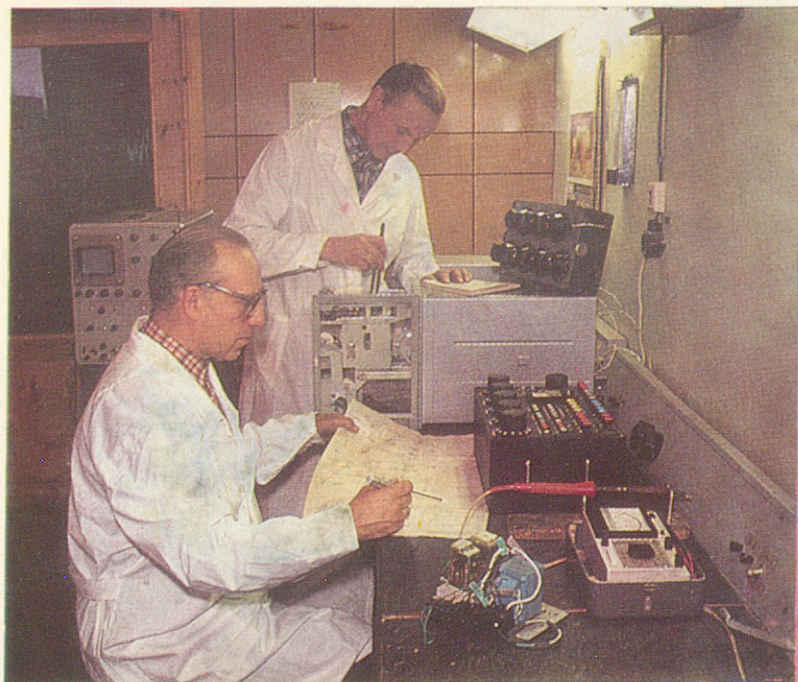
Ķīmijas un tehnoloģijas fakultāte
Latvijas Valsts universitāte

Bakterioloģiskā laboratorija
Bēnes pienotavā



Gatavās produkcijas
kvalitāti nosaka degustācijas
komisija

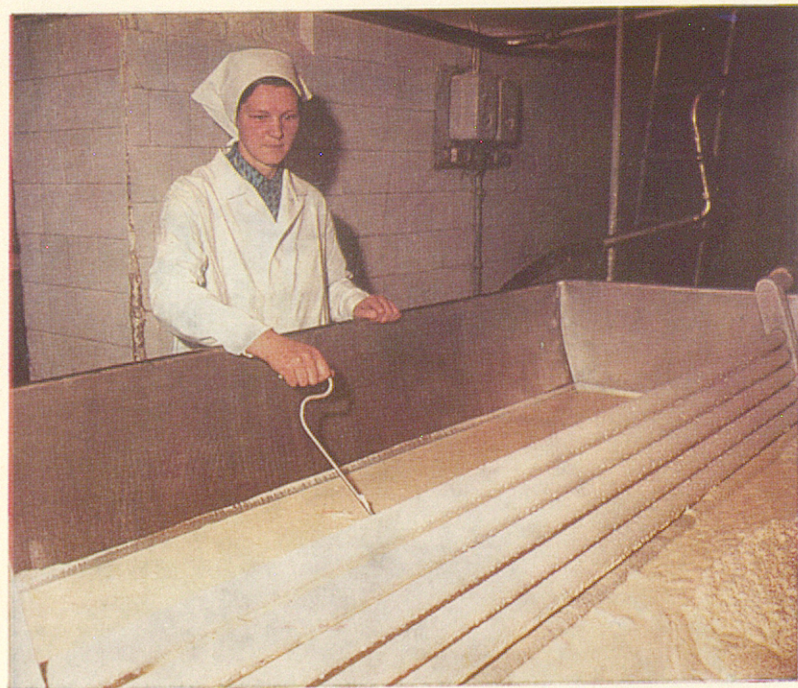




Kontroles-mērinstrumentu
un automātikas laboratorija
kombināta centrā



Latvijas Valsts
universitāte
apstrādes tehnoloģijās



Krējuma dzesēšana

Biezpiena ražošanas nodaļa
kombināta centrā

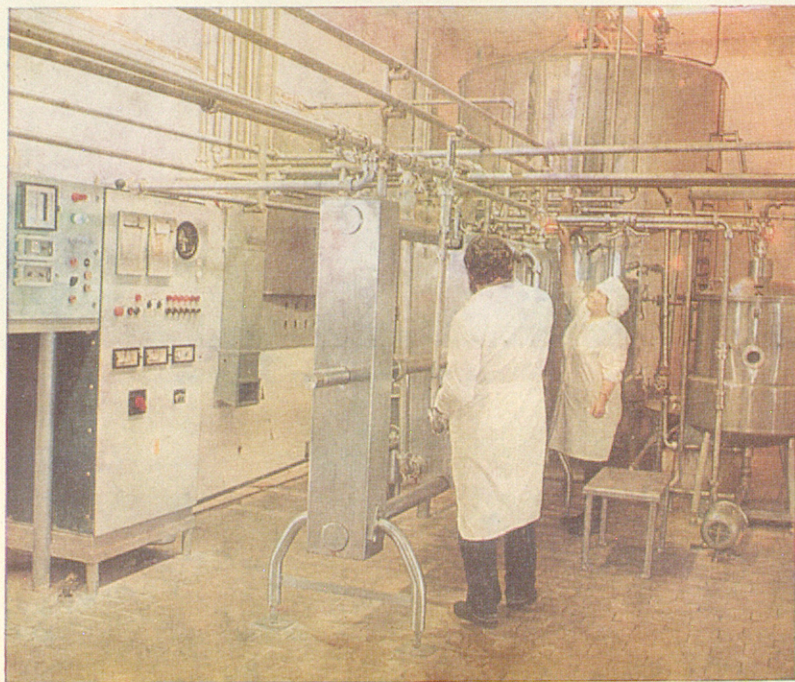


Darbs tirkultūru ražošanas
nodaļā prasa īpašu rūpību
un precizitāti





Piena fasēšana pudelēs



Nepārtrauktas darbības
sviesta izgatavošanas līnija

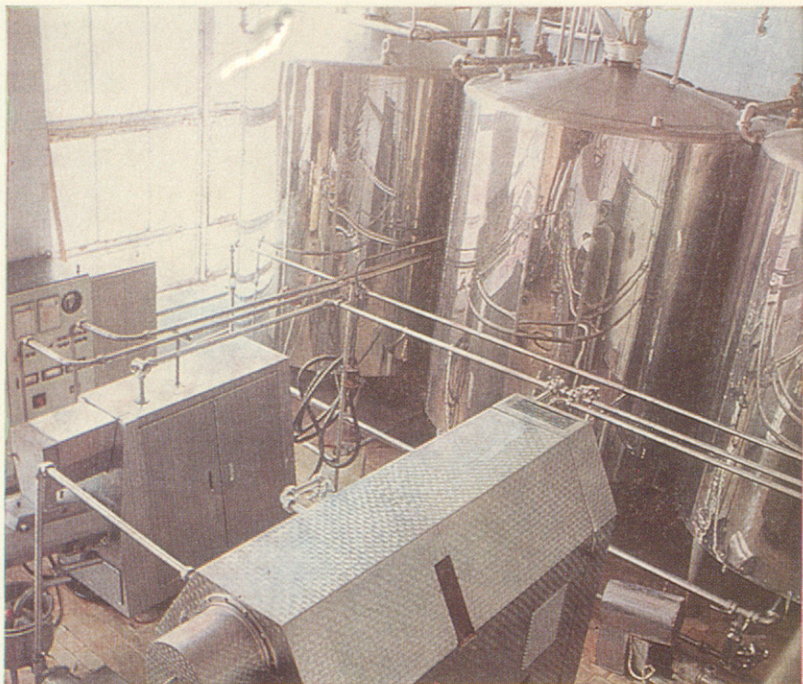


Skābpiena produkcija



Sviests fasēts sīkajā fasējumā — paciņās 200 g

Nepārtrauktas darbības
sviesta ražošanas līnija,
kuras ražība 2500 kg
sviesta stundā



Maisījuma sagatavošana
Igaunijas siera ražošanai





Jelgavas piena kombinātā ražotā fasētā produkcija

Igaunijas siers. Tā tauku
saturs saussnā 45%



Igaunijas siera
nogatavināšana Bēnes
pienotavā





Igaunijas siers. Tā nogatavināšanas laiks 1 mēnesis. Sieru ražo Dobeles un Bēnes pienotavās

Piens, saldo krējums 0,5 l
fasējumā
Skābs krējums, fasēts
0,2 kg burciņās





Piena kombinātā ražotā produkcija vispirms nonāk firmas veikalā

Елгавский молочный комбинат
Проспект

Составитель Квиесе Лилита

Jelgavas piena kombināts
Prospekts

Sastādītāja Lilita Kviесе
Mākslinieks Vladimirs Ladusans
Fotogrāfs Rolands Laķis
Par izdevumu atbild Inese Ļevčēnoka

Nodots salikšanai 01.12.88. Parakstīts iespiešanai 10.02.89.
JT 10046. Formāts 70×90/16. Krīta papīrs 120 g. Lite-
ratūras garnitūra. Augstspiedes tehnikā. 1,46 uzsk.
iespiedl. 2,1 izdevn. 1. Metiens 2500 eks. Pasūt. Nr.
5188-R. Bezmaksas. Jelgavas piena kombināts, 229600,
Jelgavā, Viestura ielā 14. Iespiests Latvijas PSR Valsts
izdevniecību, poligrāfijas un grāmatu tirdzniecības lietu
komitejas tipogrāfijā «Cīņa», 226011, Rīgā, Blaumaņa
ielā 38/40.

LATVIJAS NACIONĀLĀ BIBLIOTĒKA



0308022078

10.50 /