

664.3-1/3

DAUGAVPILS PIENA KOMBINĀTS





DANS

DUJAD

KRA

ЧЕДДАР

KREMA
ТВЕРСКА
10%

BIEZPIENA
SALSAS
AR
CITRONIEM
16%

BIEZPIENA SIERSIS
CITRONIEM
16%

vājpiena
biezpiens
творог
нежирный
LATVIJAS RUPNIE
vājpiens

biezpiens
творог



«Cilvēka dažādo uztura veidu vidū īpašu vietu ieņem piens. Tas ir produkts, ko pagatavojusi pati daba.»

Akadēmiķis I. Pavlovs.

DAUGAVPILS

Vija Lāca Latv. PSR
VALSTS BIBLIOTĒKA
81-

PIENA KOMBINĀTS



Kreisajā pusē attēlota mūsu firmas zīme:
Daugavpils Piens kombināts

В левом углу изображен наш фирменный знак:
Даугавпилсский молочный комбинат

Adrese:
Daugavpils,
Muitas ielā 3.
Telefons: 20150
Teletaipts: 85-112

Адрес:
гор. Даугавпилс,
ул. Муйтас, 3.
Телефон: 20150
Телетайп: 85-112.

Daugavpils Piens kombinātā ietilpst: Krāslavas sausā vājpiena rūpnīca, Preiļu siera rūpnīca, Jēkabpils, Beberenes, Susejas pienotavas un centrālais ražošanas uzņēmums Daugavpilī.

No nelielā, 1932. gadā dibinātā uzņēmuma «Latgales piena pārstrādāšanas sabiedrību apvienība» — pašreizējā kombināta priekšteča, Daugavpils Piens kombināts padomju varas gados izaudzis par lielu, ar modernu tehniku apgādātu rūpniecisku uzņēmumu, kura ražošanas jauda pārsniedz 250 000 tonnu piena gadā.

Augstvērtīgas produkcijas izlaides pieaugumu sekmē kolektīvs darbs izejvielu kvalitātes uzlabošanai, nepieciešamā sanitāri tehniskā stāvokļa nodrošināšanai, tehnoloģisko procesu pilnveidošanai. Jaunākās tehnoloģijas pielietojums kopumā ar pieredzējušu meistarību tradicionālo darba prasmī ir devis iespēju ievērojami uzlabot kombināta ražotās produkcijas kvalitāti.

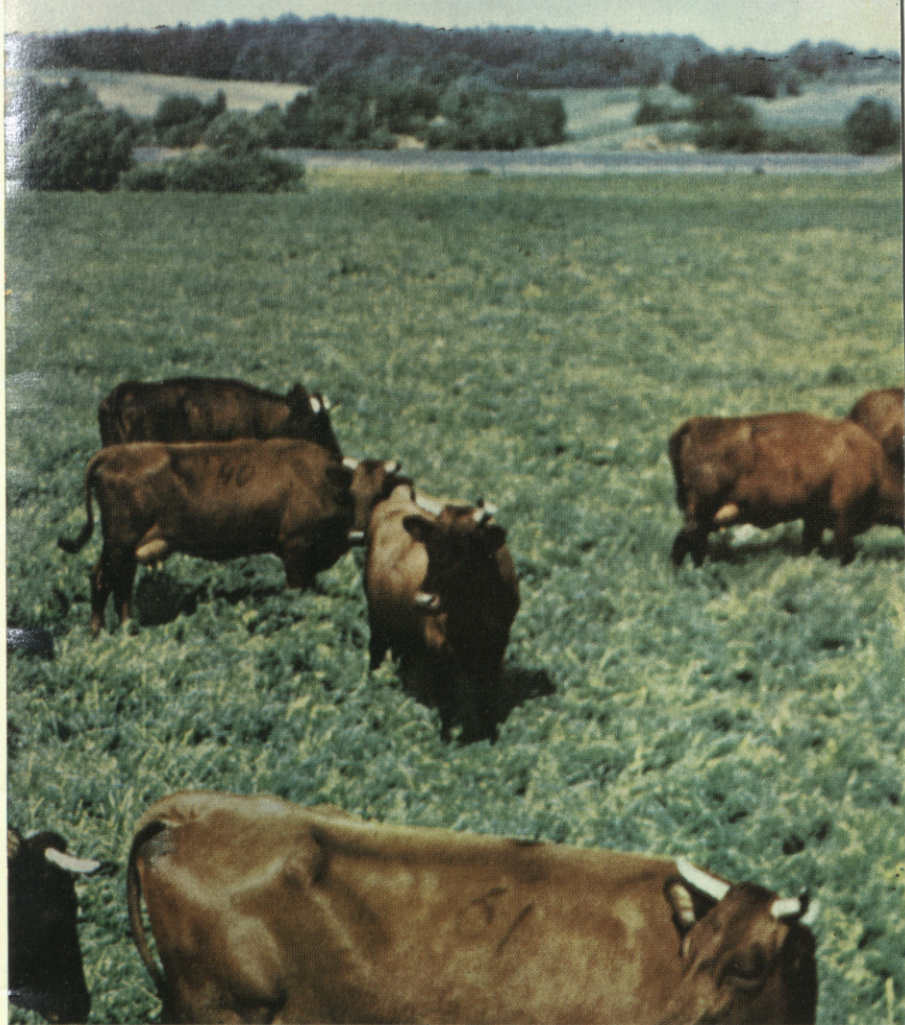
Izejvielu maksimālai un kompleksai izmantošanai kombinātam pakļauto pienotavu darbs ir specializēts.

Mūsu Preiļu sierotavā pirmo reizi Padomju Savienībā apgūta «Cedaras siers» ražošana eksportam.

Piena produkcija ar Daugavpils Piens kombināta firmas zīmi pazīstama kā mūsu zemē, tā arī aiz tās robežām. Starptautiskajam tirgum mēs piegādājam sviestu, «Cedaras sieru», piena cukuru, sauso vājpienu.

В состав Даугавпилсского молочного комбината входят: Краславский завод сухого обезжиренного молока, Прейльский сырзавод, Екабпилсский, Беберенский, Сусейский маслозаводы и центральное предприятие — Даугавпилсский молочный комбинат.

Из мелкого, в 1932 году основанного заводика «Объединение молокоперерабатывающих товариществ Латгалии» — предшественника нынешнего комбината, Даугавпилсский молочный комбинат вырос в годы Советской власти в крупное современное, технически оснащенное промышленное предприятие с производственной мощностью 250000 тонн молока в год.



Росту выпуска высококачественной продукции способствует коллективная работа в борьбе за улучшение качества сырья, обеспечение должного санитарно-технического состояния, совершенствование технологических процессов. Применение передовой технологии в сочетании с традиционными навыками опытных мастеров дали возможность значительно улучшить качество вырабатываемой продукции.

Для максимального и комплексного использования поступающего сырья работа низовых заводов комбината специализирована.

На нашем Прейльском сырзаводе впервые в Советском Союзе освоена специфическая технология — созревание сыра в полимерной упаковке.



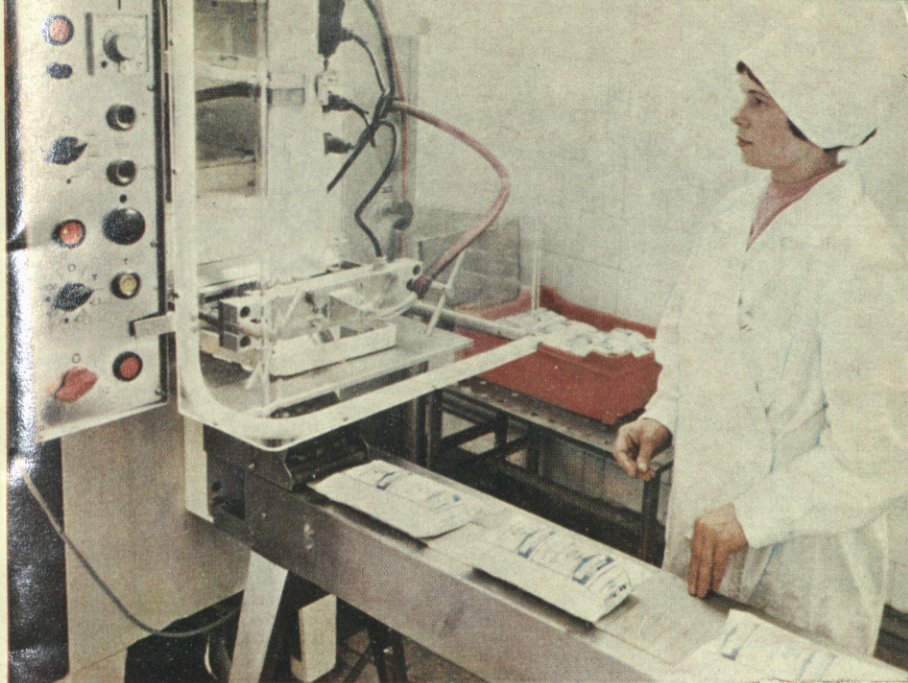
Ikviens no mums ir sācis savu dzīvi ar pienu — pirmais spirdzinošais malks ir bijis piens. Pilnpienu mēs ražojam dažāda veida iesaiņojumā:

papīra iesaiņojumā — tetrapaketēs, pudelēs,

Каждый из нас начал свою жизнь молоком, — первой трапезой, первым освежающим глотком было молоко. Питьевое молоко мы выпускаем в разнообразных вариантах упаковки:

в бумажных пакетах «Тетрапак», в бутылках,





polimēra plēves maiš-
ņos — polipaketēs.

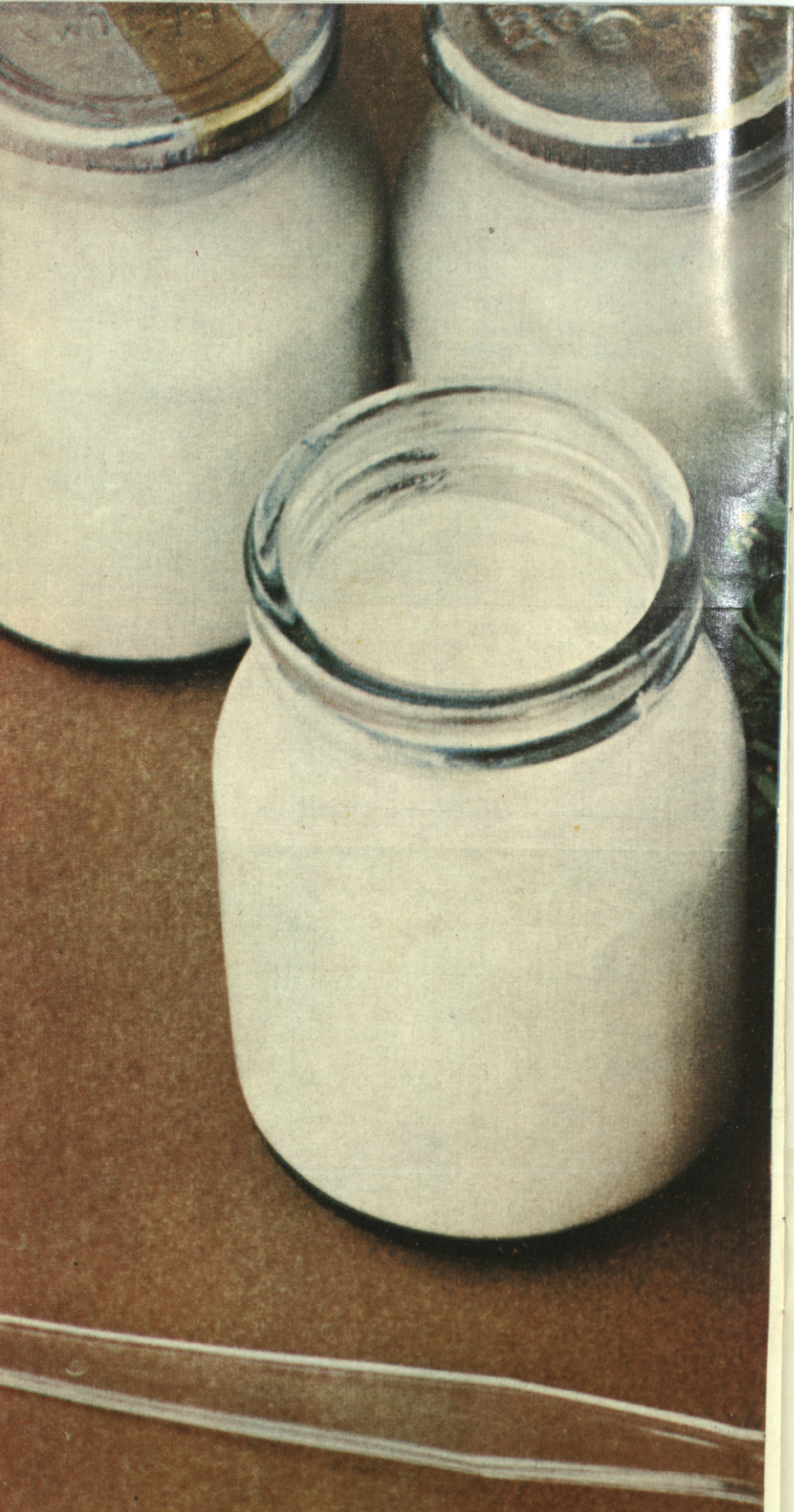
в мешечках из полимер-
ной пленки — «Поли-
пак».

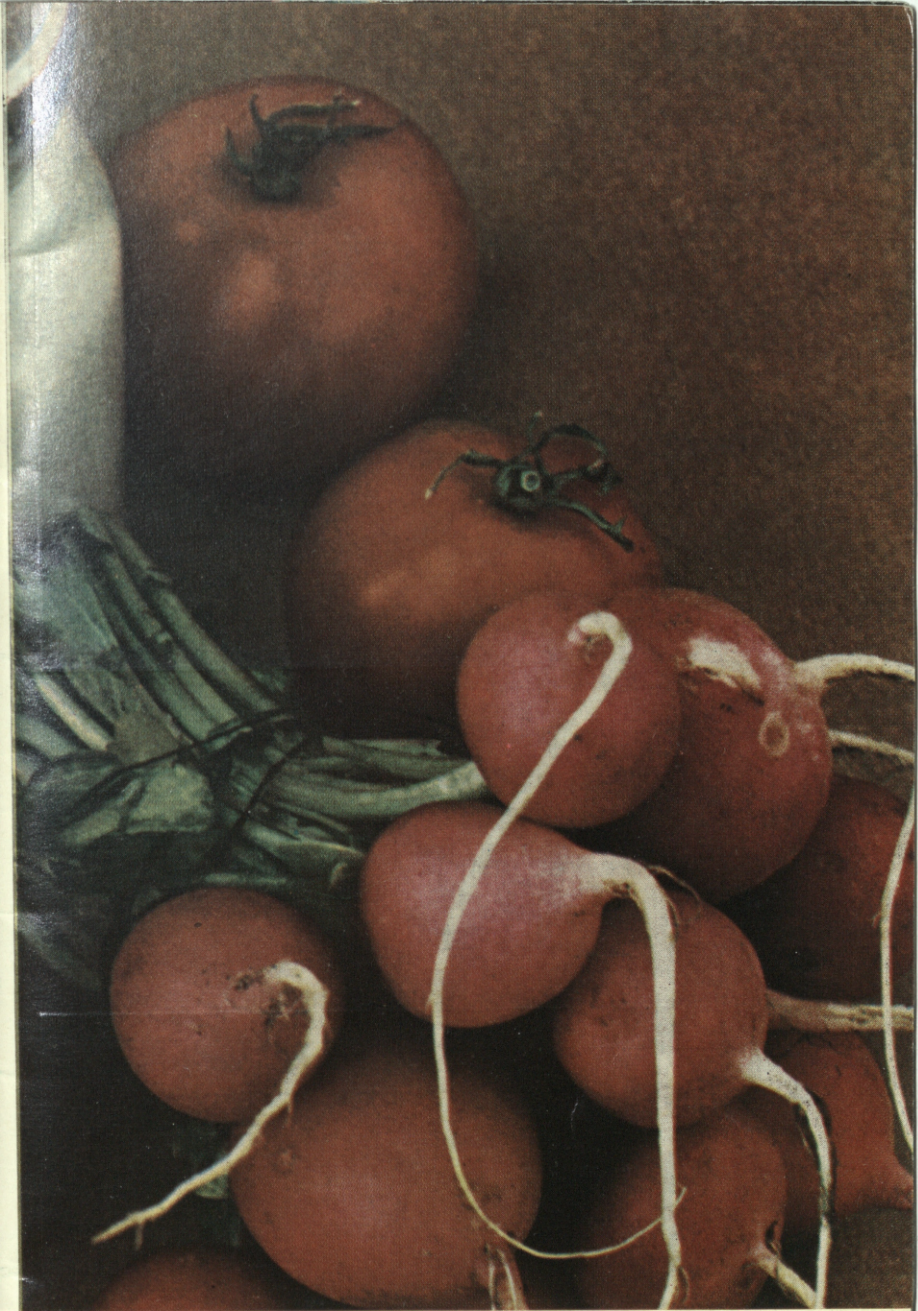


Kefīrs ir viens no vis-
vairāk izplatītajiem skāb-
piena diētiskajiem pro-
duktiem. Tam piemīt at-
svaidzinoša, pienskābe
garša, ko rada ogļskābe
un etilspirts, kas ietilpst
kefīra sastāvā. Kefīram
raksturīga maiga krēju-
ma biežumam līdzīga kon-
sistence. Pienskābe, ogļ-
skābā gāze un alkohols,

kas atrodas kefīrā, veici-
na apetīti, uzlabo kuņģa
un nieru darbību, kā arī
paaugstina organisma vi-
tālo tonusu.

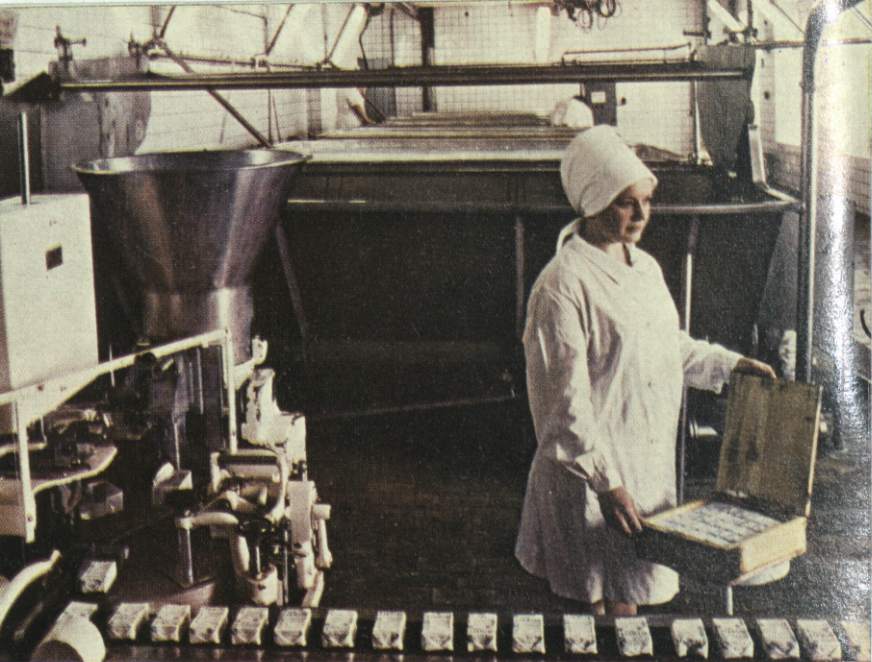
Mēs varam piedāvāt Jums
trejāda veida kefīru:
pilnpiena, vājpiena un
Tallinas kefīru; pēdējais
satur vairāk piena olbal-
tumvielu.





Skābo krējumu gatavo no salda krējuma, kas tiek raudzēts ar pienskābes baktēriju tirkultūru ieraugu un bioloģiski nogatavināts. Skābais krējums ir uzturvielām bagāts produkts. Salīdzinājumā ar cita veida tauk-

vielām, piena taukus organisms uzņem daudz vieglāk. Mūsu kombināts ražo skābo krējumu ar tauku saturu 25% un 30%. Skābo krējumu plaši izmanto dažādu ēdienu pagatavošanai.



Šajā automātā no saldās
biezpiena masas pagata-
vo biezpiena sierīšus.

На этом автомате из
сладкой творожной мас-
сы изготавливаются тво-
рожные сырки.





Sajā attēlā redzama mūsu kombināta ēdnīca, kurā var garšīgi un sātīgi paēst.

Здесь изображена наша рабочая столовая, в которой можно вкусно и сытно пообедать.



Biezpiena sierīni ir bērnu iecienīts produkts. Bez parastajām piena sastāvdaļām šie sierīni satur vēl dažādas piedevas: cukuru, rozīnes, šokolādi un citas vielas.

Творожные сырки являются излюбленным продуктом детей. Кроме обычных составных частей творога, они содержат различные наполнители — сахар, изюм, шоколад и пр.





Saldajam krējumam ir paaugstināts piena tauku saturs. Lai piena taukvielas cilvēka organismā būtu vieglāk uzņemamas, saldo krējumu ražo homogenizētu, proti, ar sīki sasmalcinātām taukvielu daļiņām, un tāpēc arī tauki šā saldā krējuma virspusē nenostājas. Saldo krējumu lieto gan dabiskā veidā, gan arī kā piedevas dažādu izstrādājumu, piemēram, krēmu, tortu pagatavošanai.





KRĀSLAVAS SAUSĀ VĀJPIENA RŪPNĪCA IR VIENS NO LIELĀKAJIEM PIENA RŪPNĪCĪBAS UZŅĒMUMIEM LATVIJAS PSR.

КРАСЛАВСКИЙ ЗАВОД СУХОГО ОБЕЗЖИРЕННОГО МОЛОКА ЯВЛЯЕТСЯ ОДНИМ ИЗ КРУПНЕЙШИХ ПРЕДПРИЯТИЙ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ЛАТВИЙСКОЙ ССР.

KRĀSLAVAS SAUSĀ VĀJPIENA UN SVIESTA RŪPNĪCA



Šī rūpnīca nodota ekspluatācijā 1970. gada beigās. Tās galvenā produkcija — sausais vājpiens un daļēji arī sausais pilnpiens, kā arī sviests.

Sauso pienu iegūst no svaigā piena. Pienu žāvējot izsmidzina karsta gaisa plūsmā. Piens žāvēšanas īslaicīgā norise līdz minimumam samazina izmaiņas piena olbaltumvielās, līdz ar to tiek nodrošināta gandrīz pilnīga sausā piena izšķīšana (līdz 99%).

Sausais vājpiens ir augstvērtīgs pārtikas produkts. Tajā ir saglabātas olbaltumvielas, taukvielas, minerālsāļi, ogļhidrāti, vitamīni un citas vielas, kas atrodas svaigā pienā. Sausais vājpiens tiek izmantots pārtikas rūpniecībā, piemēram, lai apgādātu maizi ar olbaltumvielām, kā arī citās pārtikas rūpniecības nozarēs.

Viss sausā piena ražošanas tehnoloģiskais process norit slēgtā plūsmas sistēmā. Tas paaugstina produkcijas ražošanas nevainojamus sanitāri higiēniskos apstākļus.

Svarīga loma produkcijas izgatavošanā ir ķīmiskai un mikrobioloģiskai kontrolei, kā arī augstai ražošanas kultūrai, tāpēc ražošanas norisē pastāvīgi tiek realizēta ķīmiskā un mikrobioloģiskā kontrole.



Сдан в эксплуатацию в конце 1970 года. Вырабатывается в основном сухое обезжиренное и частично цельное сухое молоко, а также масло.

Сухое молоко вырабатывается из свежего молока путем удаления из него воды, высушивая распыленное молоко в потоке горячего воздуха.

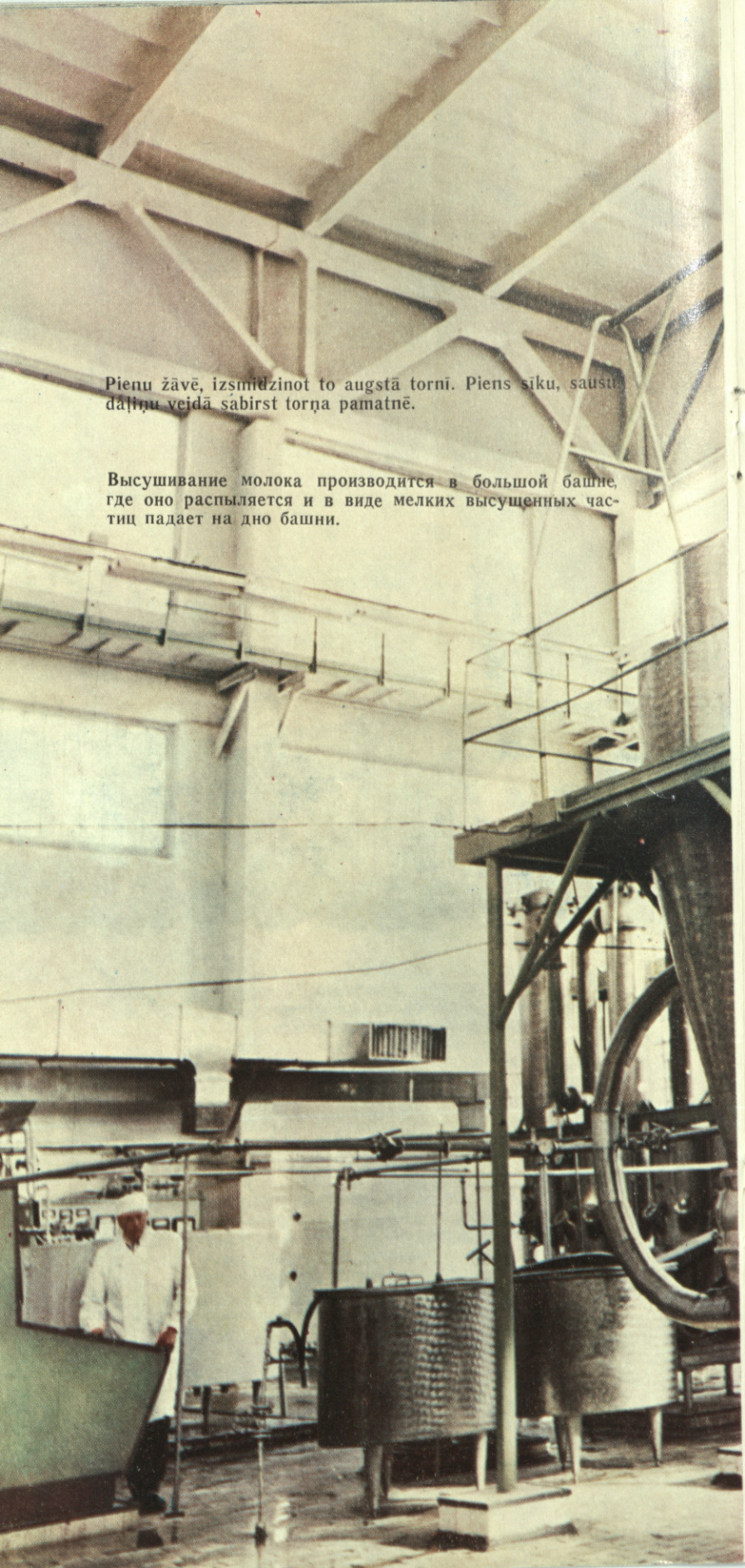
Кратковременность сушки сводит к минимуму изменения молочного белка, чем обеспечивается его почти полная растворимость (до 99%).

Сухое обезжиренное молоко является продуктом высокой пищевой ценности. В нем сохранены белки, жиры, минеральные соли, углеводы, витамины и др. вещества, находящиеся в свежем молоке.

Сухое обезжиренное молоко используется для обогащения молочным белком выпекаемого хлеба, а также для других целей пищевой промышленности.

Весь производственно-технологический процесс выработки сухого молока происходит поточно в закрытой системе, чем повышаются санитарно-гигиенические условия выработки продукции.

Важную роль в выработке продукции играет химический и бактериологический контроль, а также высокая культура производства, поэтому в процессе производства постоянно проводится систематический химический и бактериологический контроль.



Pienu žāvē, izsmidzinot to augstā tornī. Piens sīku, sausu daļiņu veidā sabirst torņa pamatnē.

Высушивание молока производится в большой башне, где оно распыляется и в виде мелких высушенных частиц падает на дно башни.



Vija Lāča L...
VALSTS BIBLIOTEKA
81-





**PIENS IR VIENĪGAIS UZTURA LĪDZEKLIS,
KAS SPĒJ UZTURĒT DZĪVĪBU, VEICINĀT
ORGANISMA AUGŠANU. ŠĀDA ĪPAŠĪBA
NEPIEMĪT NEVIENAM CITAM PĀRTIKAS
PRODUKTAM.**

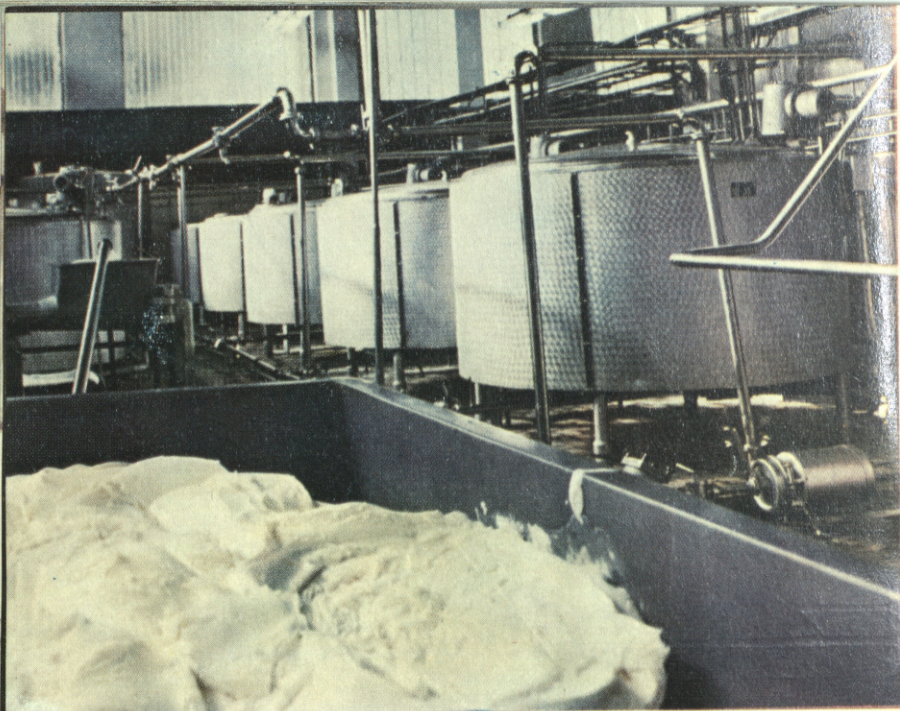
Pieauguša cilvēka ikdienas pārtikas devā jābūt ne mazāk kā puslitram piena vai kefīra.

Piena taukvielas ir nepieciešamas bērnu normālam augšanas procesam: vitamīni, kas atrodas piena sastāvā, aizsargā organismu no saslimšanas ar infekcijas slimībām. Mūsu kombinātā izgatavo skābā krējuma sviestu no bioloģiskā veidā ieskābēta saldā krējuma.

**МОЛОКО ЯВЛЯЕТСЯ ЕДИНСТВЕННОЙ
ПИЩЕЙ, СПОСОБНОЙ ПОДДЕРЖИВАТЬ
ЖИЗНЬ И СПОСОБСТВОВАТЬ РОСТУ. ТА-
КИМ СВОЙСТВОМ НЕ ОБЛАДАЕТ НИ
ОДНО ИЗ ОТДЕЛЬНЫХ ВИДОВ СРЕДСТВ
ПИТАНИЯ.**

В рационе пищи взрослого человека ежедневно должно быть не менее поллитра молока или кефира.

Молочный жир крайне необходимо для нормального роста детей: находящиеся в молоке витамины защищают организм от инфекционных заболеваний. Мы вырабатываем кисломолочное масло из биологическим путем сквашенных сливок.



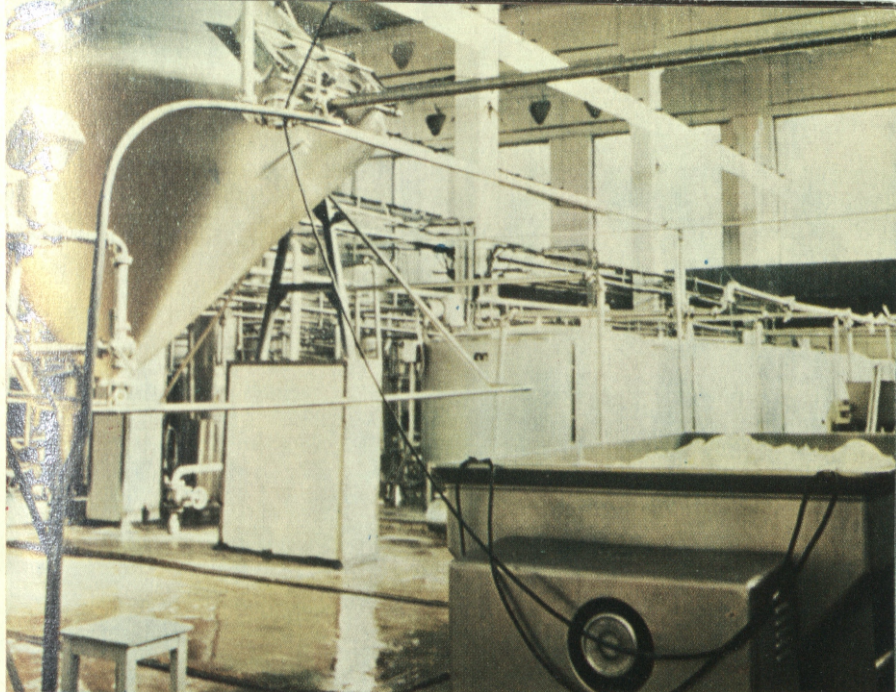
Saldā krējuma skābēšana notiek lielās tilpnēs-tankos.

Сквашивание сливок производится в больших танках-емкостях.

Preiļu un Bebreņu pienotavās ražotajam augstvērtīgajam sviestam piešķirts augstākais novērtējums — Valsts kvalitātes zīme.

Прейльский и Бебреньский маслозаводы за выработку высококачественного масла удостоены наивысшей оценки — Государственного знака качества.





Sviestu ražo sviesta kuļmucās,
kuru tilpums ir 10 000 litru.

Масло вырабатывается на мас-
лоизготовителях, емкостью
10000 л.

Sviestu iesaiņo arī sīkā fasē-
jumā.

Масло выпускается также в
мелкой расфасовке.



Jēkabpils pienotava ražo sieru «Daugava». Pateicotes pazeminātam tauku saturam (30%), sieram piemīt arī diētiskas īpašības.



Сыр «Дaugava», вырабатываемый на Екабпилском маслозаводе, содержит пониженное содержание жира (30%) и является диетическим продуктом.





PREIŲ SIEROTAVA

TEICAMAS KVALITĀTES PRODUKCIJU NO-
DROŠINA AUGSTVĒRTĪGS PIENS.

ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОЕ МОЛОКО ЯВ-
ЛЯЕТСЯ ЗАЛОГОМ ВЫРАБОТКИ ОТЛИЧ-
НОЙ ПРОДУКЦИИ.



Preiļu Siera rūpnīca, kura ražo Čedaras sieru, pēc tehniskās apgādes līmeņa un produkcijas ražošanas apjoma ieņem vienu no galvenajām vietām republikas piena rūpniecības labāko uzņēmumu vidū.

Siera ražošana ir ļoti sarežģīts ķīmisku, fizisku un bioloģisku procesu komplekss. Siera ražošanai pirmām kārtām nepieciešamas augstas kvalitātes izejvielas, tehnoloģiskā režīma precīza ievērošana, kā arī pieredzējuši, prasmīgi meistari.

Daudzo sieru veidu vidū pēc atsevišķo siera veidu izlaides daudzuma vispasaules mērogā pirmo vietu ieņem «Čedaras siers».

Vēstures dati liecina, ka siers ir viens no vissenākajiem piena produktiem. Siers ir piena olbaltumvielu koncentrāts, un no cita veida piena produktiem tas atšķiras ar lielo piena sausu, proti olbaltumvielu, piena tauku, minerālvielu un vitamīnu augsto saturu.



Среди большого множества различных видов сыра по выпускаемому количеству отдельных видов в мировом масштабе первое место занимает сыр чеддер, вырабатываемый на Прейльском сырзаводе.

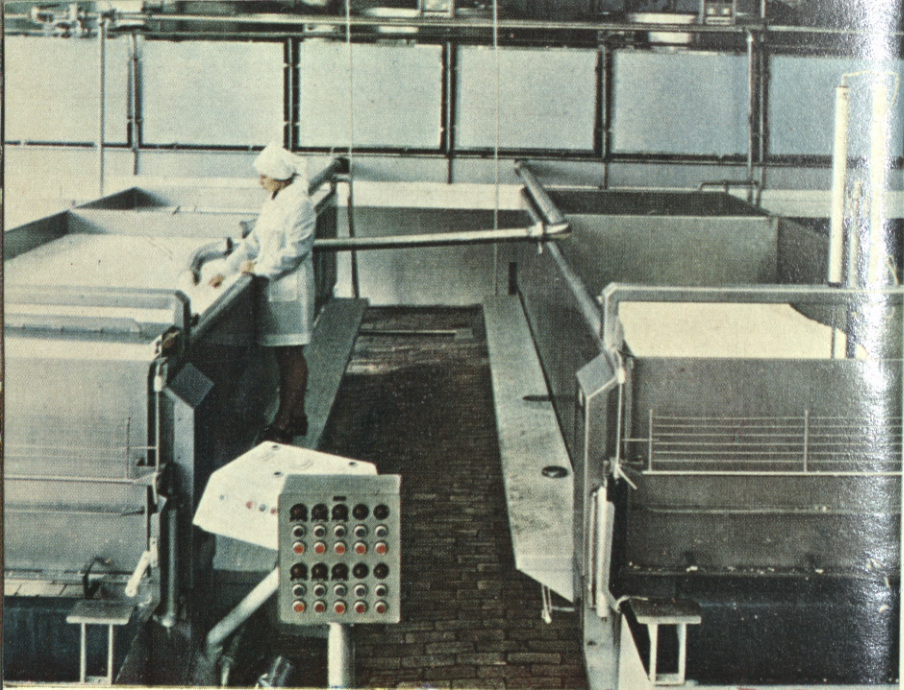
Согласно исторических данных, сыр является древнейшим молочным продуктом. Он представляет собой концентрат молочного белка и от других видов молочной продукции отличается высоким содержанием сухих веществ, в том числе — белков, молочного жира, минеральных солей и витаминов.

В сыродельном цехе размещены большие ванны с пастеризованным молоком. В них вносятся закваска чистых культур молочно-кислых бактерий и сычужный фермент под действием которых образуется мо-

Сiera ražošanas cehā novietotas lielas vannas ar pastērizētu pienu. Tajās pievieno piena baktēriju tīrkultūru ieraugu un himozīna fermentu, kuru iedarbībā izveidojas piena receklis. No iegūtā piena recekļa veido siera graudus, atdala suliņas. Iegūtā siera masa tiek apstrādāta un presēta. Tālāk siers nonāk īpašās kamerās, kur norit tā nogatavošanās process.

Nogatavošanās laikā siers iegūst vajadzīgo garšu, aromātu un konsistenci.

Bez «Cedaras siera» Preiļu Siera rūpnīcā ražo arī sviestu un piena cukura pusfabrikātu, kas pēc attiecīgas apstrādes tiek izmantots farmaceitiskā rūpniecībā un citās tautsaimniecības nozarēs.



Siera gatavošana sākas lielās vannās, kuru tilpums 10 000 litri, tiek izveidota siera masa.

Выработка сыра начинается в больших ваннах, емкостью по 10000 л, где из молока образуется сырная масса.

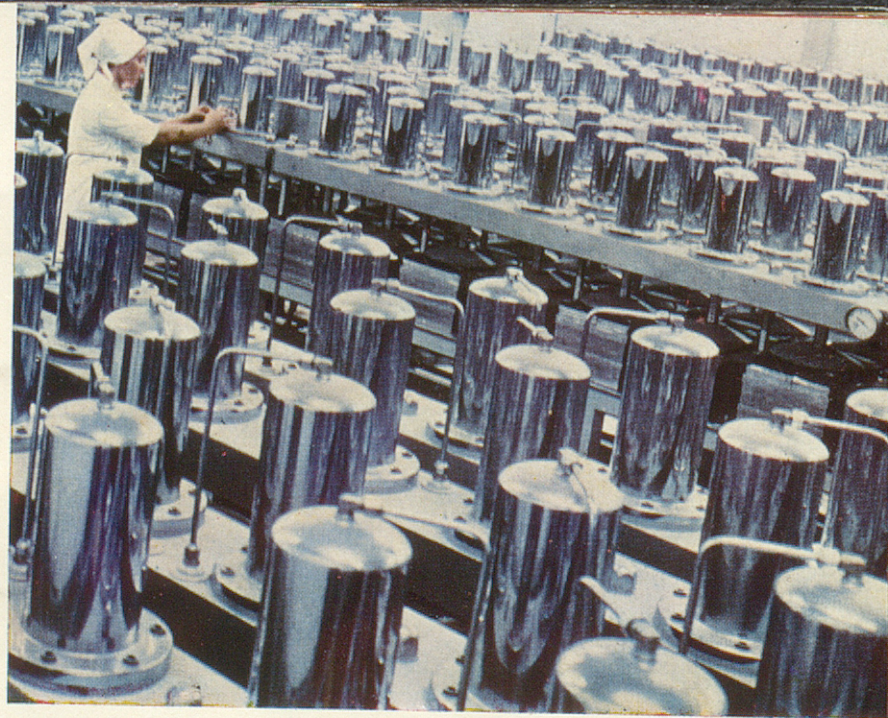


Pēc trīs mēnešu nogatavināšanas siera bloku sagriež gabalos pa 3 kg un iesaiņo polimeru plēvē.

На Прейльском сырзаводе впервые в Советском Союзе освоена технология созревания сыра в полимерной пленке.

«Čedaras sieru» iesaiņo arī lielā fasējumā pa 200 g.

Сыр чеддер выпускается в полимерной упаковке также и в мелкой расфасовке — до 200 г.



Ar saspiestu gaisu siera formās
vienlaicīgi tiek sapresētas 1200
siera galvas.

Под действием сжатого воздуха в формах одновременно прес-
суются 1200 головок сыра.



LATVIJAS PSR GALAS UN PIENA RŪPNIEŠAS

ČEDRAIS



«Čedaras sieram» ir mazliet skābena, pikanta garša, plastiska, viengabalaina konsistence. Savas patīkamās garšas dēļ šis siers ir lieliska uzkoda; tas rosina apetīti, palīdz pārvarēt fizisku un garīgu nogurumu, veicina vielu maiņu. «Čedaras siers» ir lieliska piedeva pie sakņu, miltu, zivju un gaļas ēdieniem. It īpaši gardas ir sviestmaizes ar «Čedaras sieru», kas apceptas cepeškrāsnī — piemērota uzkoda pie tējas, kafijas, alus vai sausā vīna.

Сыр чеддер имеет слегка кисловатый, пряный вкус, пластичную, во всей массе однородную консистенцию. Благодаря приятному вкусу, этот сыр является прекрасной закуской, особенно при отсутствии аппетита, физической и духовной усталости и замедленном пищеварении. Применяется как великолепная приправка к овощным, мучным, рыбным и мясным блюдам. Особенно вкусны бутерброды, запеченные в духовке. Такая закуска очень подходящая к чаю, кофе, пиву, сухому вину.

REĢISTRĀJA DAUGAVPILS PIENA KOMBINĀTS

S SIERS

CHEDDER CHEESE

10

500g
500g
500g
500g

50% fat in dry matter
mild cheddar
500g





Piemineklis Lielajā Tēvijas karā
kritušajiem varoņiem Daugav-
pils centrā.

Памятник павшим героям Ве-
ликой Отечественной войны в
центре гор. Даугавпилса.

Piemineklis sarkanajiem
latviešu strēlniekiem Dau-
gavas krastā.

Памятник красным ла-
тышским стрелкам на на-
бережной реки Даугавы.



Jaunā, ērtā viesnīca «Latvija».

Новая комфортабельная гостиница «Латвия».





Daugavpils kalnainajā apkārtņē
ir daudz skaistu atpūtas vietu.
Daugavas krastā atrodas darba-
laužu iecienīta pludmale.

В окрестностях гор. Даугавпилса имеется много живописных мест отдыха. На берегу реки Даугавы расположен популярный пляж.



Kontroleksemplars

Piena kombināta šefība bērnodārzā.
Draudzīgā atmosfērā šeit nemanot pa-
iet diena.

В молочном комбинату под-
шефном детском саду дети
дружно проводят счастливые
часы.



Pienam un piena produktiem jāieņem vieta ne tikai katras ģimenes, bet arī visu sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu ēdienu kartē.

Mūsu piena rūpniecības galvenais uzdevums ir nodrošināt iedzīvotājus ar augstvērtīgu piena produkcijas vajadzīgo asortimentu.

Молоко и молочная продукция должны быть не только на обеденном столе каждой семьи, но и на всех предприятиях общественного питания.

Первостепенной задачей нашей молочной промышленности является обеспечение населения высококачественной молочной продукцией в должном ассортименте.

LATVIJAS NACIONĀLĀ BIBLIOTĒKA



0308022081



PASTERIZĒTS
PILNPIENS



05

ВЫЛИТЬ

МОЕ

ПАС

ОБРЕЗА

iens

огр

balta
siers

СЫР БЕЛЫЙ

PIENA KOMBINĀT

СЫРВАРИЛС

Е.В.В.
Даугавпилсский молочный комбинат
Проспект
На лат. и русск. яз.
Составитель Херманис Асколдс Кристопович,
Лейтис Александр Янович
Рига
Даугавпилсский молочный комбинат
1981

Daugavpils piena kombināts
Prospekts

Sastādītāji Aleksandrs Leitīšs un Askolds Hermāns
Mākslinieks Vladimīrs Petrovs
Par izdevuma attēlu Vitolds Erts

Nodots salikšanai 22.12.77. Parnkstsīts iespēšanai 17.4.81.
Formāts 84×90/18. Krita papīrs 120 g/m². Literatūras
garnitūra. Augstspiedes tehnika 3.2 uzsk. iespiedl. 10.8 iz-
devn. 1. Mēfens 3000 eks. Pasūt. Nr. 6580-n. Bez maksas.
Daugavpils piena kombināts, 228427, Daugavpils, Muļtas
iela 3. Iespēsts Latvijas PSR Valsts izdevniecību, pol-
grāfijas un grāmatu tirdzniecības lietu komitejas tipo-
grāfija «Cīpa», 226011, Rīga, Blaumana iela 38/40.

Контрольный зооветеринарный пункт

