

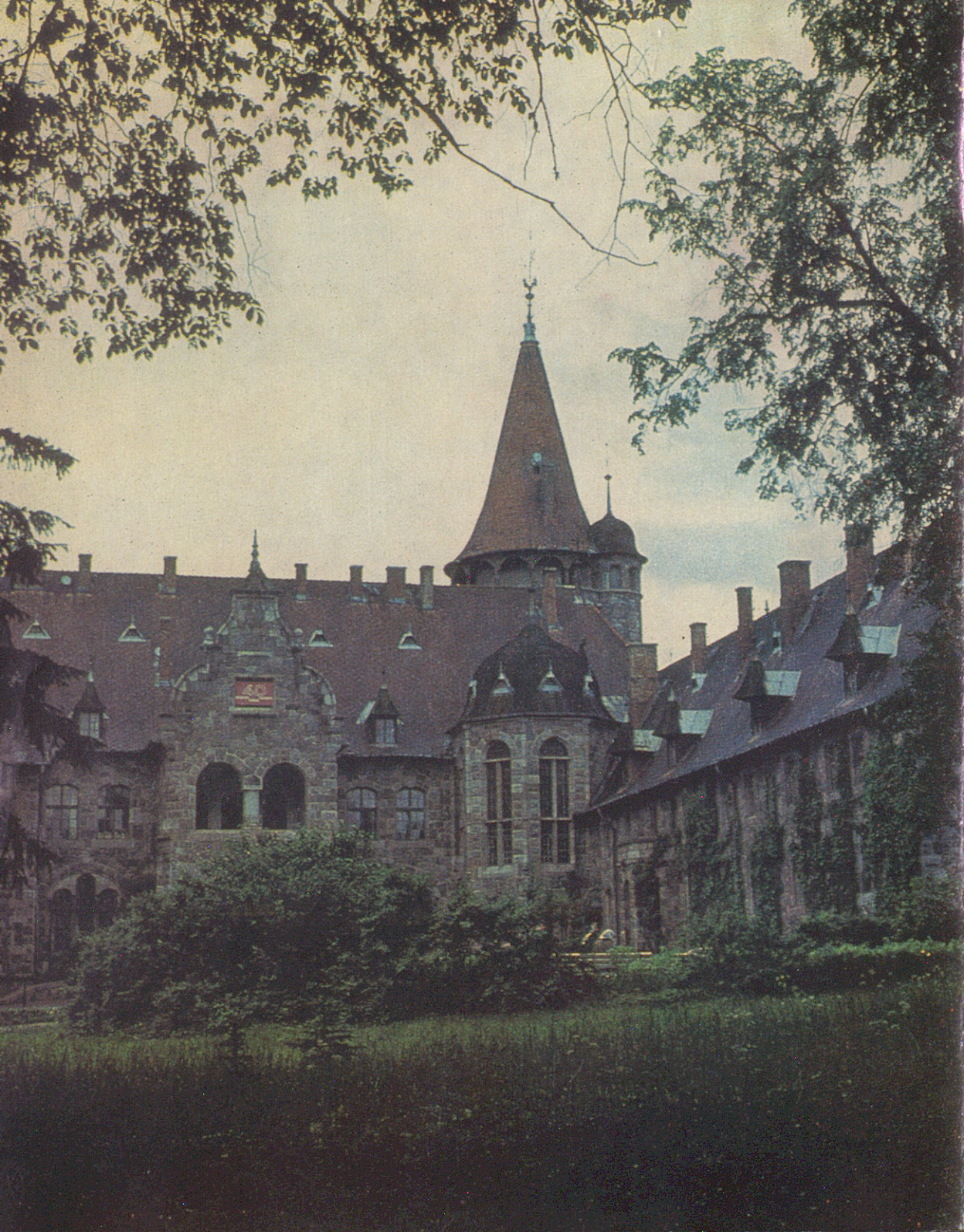
S
664.32-84

5



Cesvaines
sviesta un siera rūpnīca

663/664



20/9
8
LATVIJAS PSR VALSTS AGRORŪPNIECISKĀ KOMITEJA
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОМИТЕТ
ЛАТВИЙСКОЙ ССР

Cesvaines sviesta un siera rūpnīca



Цесвайнский городской маслосырзавод

RIGA, 1988

Vija Lāča Latv., PSR
VALSTS BIBLIOTĒKA
88 —



Cesvaines pilsētas sviesta un siera rūpnīca,
229271, Cesvainē, Parka ielā 4a, teletaiņs 2314,
telefons 2285.

Цесвайнский городской маслосырзавод
229271, Цесвайне, ул. Парка, 4а
телефон 2285, телетайп 2314

Cesvaines pilsētas sviesta un siera rūpnīca ir viens no vadošajiem Padomju Latvijas piena rūpniecības uzņēmumiem sviesta un siera ražošanā un pagaidām vienīgais republikas uzņēmums, kurā ražo sausās piena suliņas.

Rūpnicas ražotā produkcija ir ieguvusi pelnīti augstu novērtējumu ne tikai mūsu zemē, bet arī aiz mūsu valsts robežiem. Ražotā produkcija tiek arī eksportēta uz VDR, CSR, Poliju, Kubu un citām valstīm.

Rūpnicas cehos un krejotavās ik dienas ražo 25 dažāda veida piena produktus, no kuriem galvenie ir: sviests, pilnpiena sieri un sausās piena suliņas. Gadā rūpnīca pārstrādā vairāk nekā 120 tūkstošus tonnu piena un saražo produkciju gandrīz 23 miljonu rubļu vērtībā. Dienā rūpnicas cehi un krejotavas pieņem un pārstrādā 350—400 tonnu piena.

Rūpnicas izejvielu zonā ir 25 saimniecības, kuras atrodas Madonas, Rēzeknes un Priekļu rajonos. Bez tam vēl piens tiek saņemts no Stučkas, Gulbenes un Balvu rajonu piena pārstrādes uzņēmumiem.

Bez rūpnicas centra piena pārstrādāšana un produkcijas ražošana notiek vēl Kalsnavas un Varakļāņu siera cehos, Lazdonas pilnpiena produkcijas cehā 8 krejotavās: Lubāna, Ērgļi, Barkava, Kraukļi, Trakši, Kusa, Mētriena, Sāviens, no kurām Lubānas un Ērgļu krejotavas ir augsti mehanizētas. Te tiek nodrošināta teicamas kvalitātes vājpiena produkcijas ražošana, dienā pieņemot un pārstrādājot katrā līdz 50 tonnu piena.

Kraukļu krejotava visu gadu ražo un nosūta ik dienas 2 tonnas biezpiena Rīgas pilsētas apgādei. Bez tam vēl piens no individuālā sektora tiek pieņemts 11 stacionārajos piena pieņemšanas punktos, ik dienas pienu no individuālā sektora savāc ar 34 automašīnām pa speciāli izstrādātiem maršrutiem.

Cesvaines pilsētas sviesta un siera rūpnīca izveidota 1973. gadā uz bijušās Cesvaines pienotavas bāzes, kura dibināta 1921. gadā.

1957. gadā rūpnicas strukturālajā sistēmā tika iekļautas Kraukļu un Virānes pienotavas, 1968. gadā — Praulienas—Trakšu pienotava. 1975. gadā rūpnīcai tika pievienota Lubānas pienotava, 1977. gadā — Kalsnavas pienotava, 1978. gadā — Ērgļu un Varakļāņu pienotavas. Tāpēc uzņēmums ir vienlaikus jauns un vecs. Pēc savas pirmās dzimšanas rūpnīca gatavoja tikai divu veidu produkciju — sviestu un sieru «Bakšteins», pie tam vienu no otru niecīgos daudzumos; sviestu — vienu centneru dienā, sieru 30—40 kg, un arī tikai vasarā, kad bija pietiekoši piena.

Šie skaitļi runā paši par sevi. Un tomēr uzskatāmībai salīdzināsim tos ar tagadējiem.

Pēc savas otrās dzimšanas 1973. g. rūpnīca sāka izgatavot dažāda veida produkciju. 1985. gadā tika saražots: sviests 3260 tonnas, no tā saldkrējuma — 639, iecienītais — 353, zemnieku — 2101,

Цесвайнский городской маслосырзавод является одним из ведущих в Советской Латвии среди предприятий молочной отрасли промышленности и пока единственным заводом в республике по выработке сухой сыворотки.

Продукция завода пользуется заслуженной славой не только в нашей стране, но и за рубежом — ГДР, ЧССР, Польша, Куба и др.

В цехах и сепараторных отделениях завода ежедневно производится 25 видов молочной продукции. Основные из них: сливочное масло, сыры и сухая молочная сыворотка. Завод перерабатывает в год более чем 120 тыс. тонн молока и выпускает продукцию на 23 млн. рублей. Предприятие и его отделения принимают и перерабатывают за день 350—400 тонн молока.

Сырьевая зона завода насчитывает 25 хозяйств Мадонского, Резекненского и Приельского районов. Кроме этого молоко поступает также из Стучкинского, Гулбенского и Балвского районов. Кроме головного предприятия продукцию производят подчиненные ему сыродельные цехи в Кандаве и Вараκлянах, а цельномолочную продукцию в Лаздоне и 8 сепараторных отделениях — Лубане, Ēргли, Баркаве, Краукли, Траκши, Кусе, Метриене, Савиене, из которых цехи Лубана и Ēргли — высокомеханизированы. Здесь выпускается нежирная молочная продукция отличного качества. В сепараторных отделениях в день принимается и перерабатывается до 50 тонн молока.

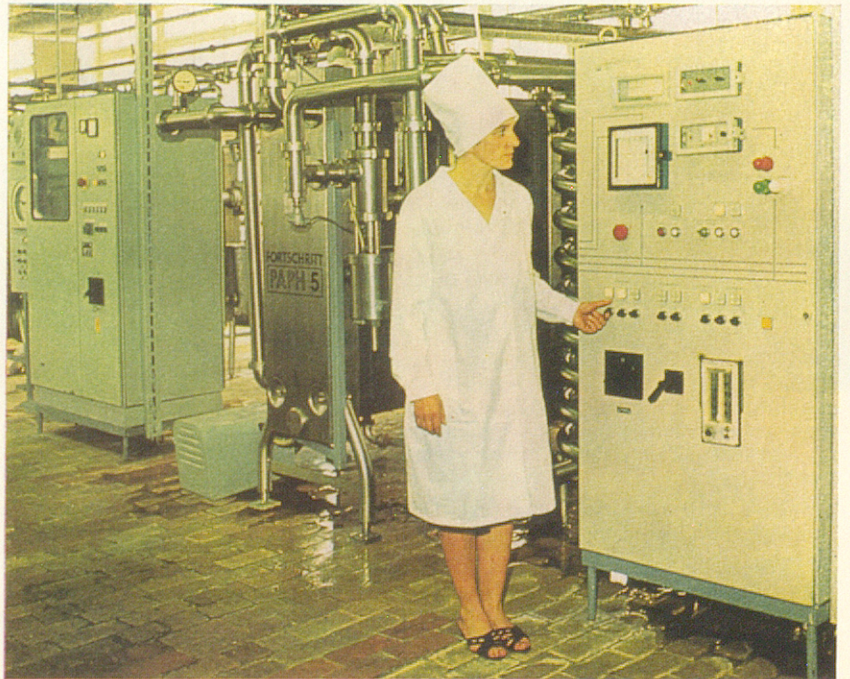
Ежедневно сепараторным отделением Краукли отправляется в Ригу 2 тонны творога. Сбор молока от индивидуального сектора осуществляется на 11 стационарных молокоприемных пунктах. Молоко собирают 34 автомашины по специально разработанным маршрутам.

Цесвайнский городской маслосырзавод создан в 1973 году на базе маслозавода, построенного в 1921 году.

В 1957 году в структурную систему были включены маслозаводы Краукли и Виране, в 1968 году — Праулиена, Траκши. В 1975 году присоединен маслозавод Лубана, в 1977 году — Калснава, в 1978 году — Ēргли и Вараκляны. Так что предприятие одновременно является и новым и старым. После своего первого рождения завод выпускал только два вида продукции — сливочное масло и сыр «Бакштейн», к тому же в малых количествах: сливочное масло — один, а сыра 0,30—0,40 центнера в день и только в летнем сезоне.

Эти цифры говорят сами за себя. И все же, для наглядности, сравним их с сегодняшними.

После своего второго рождения в 1973 году завод выпускает продукцию разнообразного ассортимента. В 1985 году выработано: 3260 т сливочного масла четырех видов; 3187 т цельномолочных сыров, в том числе голландского — 2745,



sviestmaižu — 167, pilnpiena siers — 3187 tonnas, no tā Holandes — 2745, Kostromas — 231, Кименю — 211, sausās suliņas — 1428 tonnas, pilnpiena produkcija — 10 550, jēlkazeīns — 317, vājpiena бiezpiens — 870, vājpiena siers — 102 tonnas u. c.

No visiem pārtikas produktiem, ko ražo цесvainieši, par vislabāko atzīstams Holandes siers. Ne velti rūpnīca specializēta tieši šī produkta izlaidei. Darbs siera ceļā jau no pirmajām tā pastāvēšanas dienām organizēts 5 dienas nedēļā ar divām izejāmām dienām: sestdienu un svētdienu vienlaicīgi visiem ceļā strādājošiem. Gadu gadā siera ražošanā nostrādāto maiņu skaits ir viens no augstākajiem rādītājiem starp radnieciskajiem uzņēmumiem visā Savienībā un 1985. gadā sastādīja 760 maiņas.

Holandes siers ir siers ar izteiktu raksturīgu garšu un smaržu: viegli asa, patīkami skābena. Konsistence maiga, plastiska. Sausna satur 45% tauku. Tas ir neaizvietojams pie brokastu un vakariņu galda, kā arī pie dažādu salātu un ēdienu pagatavošanas.

Izejvielas pieņemšanas process norit augstā mehanizācijas un automatizācijas līmenī. Piena no automobiļu piena cisternām ar sūkņiem caur piena skaitītājiem tiek pārsūknēts starpposmu uzglabāšanas rezervuāros. Viss pieņemtais piens tiek attīrīts, strauji atdzesēts un uzglabāts līdz tā pārstrādei 30 un 50 tonnu tilpuma tankos.

Siera ražošanas cehs apgādāts ar modernu iekārtu. Piena pastērizāciju un normalizāciju veic ar firmas «Vulkan-Laval» līniju ar ražību 25 000 l/st un VDR piena pastērizācijas un dzesēšanas līniju ar ražību 20 000 l/st. Siera ražošanas notiek vannās ar 10 000 l tilpumu. Viss siera ražošanas process ir pilnībā mehanizēts un automatizēts. Siera graudiņi kopā ar daļu suliņām ar speciāla centrālās sūkņa palīdzību tiek pārsūknēti uz formēšanas ierīci, kur notiek to presēšana un sapresētās siera masas sagriešana attiecīga lieluma siera galviņās.

Vertikālo pneimatisko prešu izmantošana ļauj sasniegt ļoti augstu presēšanas pakāpi, kas savukārt ir gatavā produkta teicamas kvalitātes priekšnoteikums.

Ar vakuuma ierīces palīdzību siers tiek iesaiņots «Povidena» tipa plēves maisiņos. Sieru nogatavina uzglabāšanas kamerā — speciālos konteineros. Holandes sieru rūpnīca realizē tieši bez saldētāvu starpniecības kā eksportam, tā arī Vissavienības piegādēm. Maskavas un Leningradas pilsētu, kā arī republikas iedzīvotāju apgādei.

Izejvielas pieņemšanas nodaļa siera ceļā.

Отдел приемки сырья в сыродельном цехе

Siera ražošanas ceļa aparātu nodaļa.

Аппаратная сыродельного цеха

костромского — 231, кименю — 211; 1428 т сухой сыворотки; 10 550 т цельномолочной продукции; 317 т казеина сырца; 870 т обезжиренного творога; 102 т обезжиренного сыра и др.

Из всех продуктов, выпускаемых в Цесвайне, наилучшим признан голландский сыр. Завод специализируется на изготовлении именно этого продукта. Работа в сыродельном цехе организована по 5-дневной рабочей неделе с выходными днями — субботой и воскресеньем — одновременно для всех работающих цеха. Из года в год количество смен на производстве сыра является одним из самых высоких показателей среди родственных предприятий Советского Союза и в 1985 году составил 760 смен.

Голландский сыр имеет свой характерный вкус и аромат — слегка острый, приятно кислотаватый, консистенция — мягкая, пластичная. Содержание жира в сухом веществе 45%. Сыр незаменим к завтраку и ужину, а также при приготовлении различных салатов и блюд.

Приемка молока производится на высоком уровне механизации и автоматизации. Из автомобильных молочных цистерн молоко через счетчик насосами перекачивается в межзвеньевые хранилища. Все молоко очищается, глубоко охлаждается и хранится до его окончательной переработки в танках емкостью по 30 и 50 тонн.

Сыродельный цех оснащен современным оборудованием. Пастеризация и нормализация молока производится на линии фирмы «Vulkan-Laval» производительностью 25 000 л/час и на линии пастеризации и охлаждения из ГДР — 20 000 л/час. Весь процесс производства сыра полностью механизирован и автоматизирован. Сырое зерно вместе с небольшой долей сыворотки, с помощью специального центробежного насоса, подается на формовочное устройство, где масса прессуется, а затем формируется на сырные головки соответствующего размера.

Использование вертикальных пневматических прессов позволяет достигнуть высокого уровня прессования, что гарантирует высокое качество продукта.

С помощью вакуумного устройства сыр упаковывается в пленку типа «Повидена». Сыр выдерживают в камерах созревания — в специальных контейнерах. Голландский сыр завод реализует без посредничества складов-холодильников как на экспорт, так и по внутрисоюзным поставкам, в том числе для городов Москва, Ленинград, а также нашей республике.

Всегда свежий, вкусный и питательный голландский сыр доставляет немало удовольствия его ценителям.

Сыр костромской, изготавливаемый Калсанским сыродельным цехом, имеет широкую популярность и признание среди потребителей. Это сыр с ароматом, слегка кисломолочным или сладковатым привкусом, не таким острым как у гол-



Holandes siers.

Сыр голландский

Vienmēr svaigs, garšīgs, barojošs — tas atnes ne mazums prieka savien ciniņtājiem.

«Kostromas siers», kuru ražo Kalsnavas siera cehs, iemantojis plašu popularitāti un atzinību patērētāju vidū. Tas ir siers, kura garša un smarža ir viegli skābena vai saldēna, ne tik asa kā Holandes sieram. Konsistence — nedaudz elastīga, plastiska. Sausna satur 45% tauku. Kostromas siers ir piemērots lietošanai kopā ar saknēm, gaļu, augļiem, medījumiem un it īpaši ar zivju ēdieniem.

«Ķīmeņu siers», kuru ražo Varakļānu siera ceah, ir latviešu nacionālais siers, ar gadsimtiem ilgām tradīcijām. Tam piemīt patīkama pienskābes garša un stipri izteikta ķīmeņu piegārša un smarža. So sieru gatavo no biezpiena, kam pievienots saldaiss krejums, olas, sāls un ķīmenes. Ķīmeņu siera sausna satur 20% tauku.

Rūpnīcā sekmīgi atrisināta visu piena sastāvdaļu maksimāla izmantošana. Tiek nodrošināta pilnīgi visu iegūto suliņu rūpnieciska pārstrāde. Kopš 1981. gada, kad darbu uzsāka rūpnīcas visjaunākais — sauso suliņu ražošanas cehs, visas siera ražošanā iegūtās suliņas tiek izlietotas sauso suliņu ražošanai, pārējās — biezpiena un jēlkazeīna ražošanas procesā iegūtās — bagātināto suliņu ražošanai. Lidz ar to rūpnīcā pilnībā ieviesta bezatkritumu tehnoloģija.

Sausās piena suliņas ir produkts ar ļoti augstu uzturvērtību, kaloritāte sastāda 3500 kcal/kg. Sausnas saturs gatavā produktā ne mazāk kā 95%. Suliņas žāvējot, gatavajā produktā pāriet pilnīgi visas siera suliņu sausnas vērtīgākās sastāvdaļas, kā: piena cukurs, kas sastāda 71,7%, olbaltumvielas — 14%, minerālvielas — 7,7%, piena tauki — 5,7% u. c.

Gandrīz 40% no izražotajām sausajām suliņām jau tagad pielieto kā komponentu pārtikas produktu tālākā pagatavošanā — maizes un konditorejas rūpniecībā, saldiejuma un kausēto sieru ražošanā, pārējās — lopbarības vajadzībām. Pēc sausajām piena suliņām ir ļoti liels pieprasījums.

Rūpnīcas sauso suliņu ražošanas ceah uzstādīta augstāzīgā firmas VMF «Stork-Friesland» un holandiešu firmas «Gouda» iekārta ar jaudu 2,6 tonnas gatavā produkta maiņā. Ražošanas process ceah pilnīgi automatizēts.

Rūpnīcas sviesta ceah uzstādīta augstāzīgā un modernā nepārtrauktās darbības sviesta ražošanas līnija ФБЦЦ/1 ar ražību 2500 kg sviesta stundā nodrošina augstas kvalitātes sviesta ražošanu arī vasaras sezonā, kad maiņā jāsarāžo 16—17 tonnas gatavā produkta. No kopējā daudzuma vairāk nekā 40% tiek fasēts sīkajā iesaiņojumā.

Sviests ir viens no svarīgākajiem piena produktiem ar bagātu piena tauku saturu no 61,5—83%. Piena tauku izmantošanas pakāpe organismā sasniedz 98%. Sviestam ir augsta kaloritāte — 7800 kcal/kg. Tas apveltīts ar lieliskām garšas īpašībām un satur bioloģiski aktīvas vielas — A, D,

ландского сыра. Консистенция — слегка эластичная, пластичная. Содержание жира в сухом веществе 45%. Сыр костромской отлично дополняет для вкуса овощи, фрукты, дичь и особенно хорошо дополняет рыбные блюда.

Сыр кимено, выпускаемый Вараклянским сыродельным цехом, является традиционно латышским национальным сыром. Ему характерны приятный кисловатый вкус и ярко выраженный привкус и аромат тмина. Сыр изготавливается из творога с добавлением сливок, яиц, соли и тмина. Содержание жира в сухом веществе 20%.

На заводе успешно решена проблема использования всех составных частей молока. Обеспечена промышленная переработка всей полученной сыворотки. С 1981 года вступил в строй самый новый цех завода — цех производства сухой сыворотки. Вся сыворотка, получаемая при сыроделии, используется на производстве сухой сыворотки, остальная — полученная при производстве казеина сырца и творога — на производство обогащенной сыворотки. Тем самым на заводе внедрена безотходная технология производства.

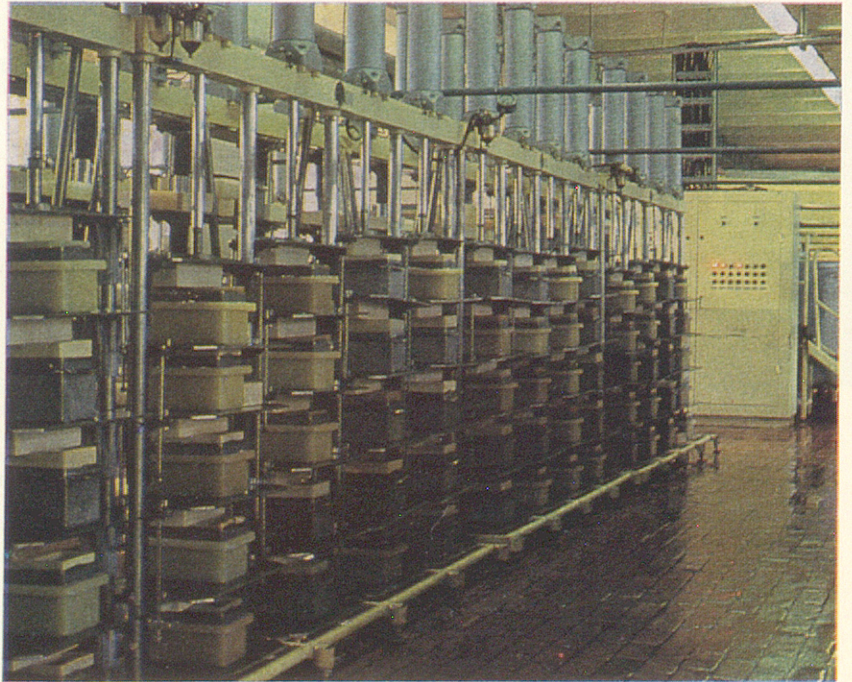
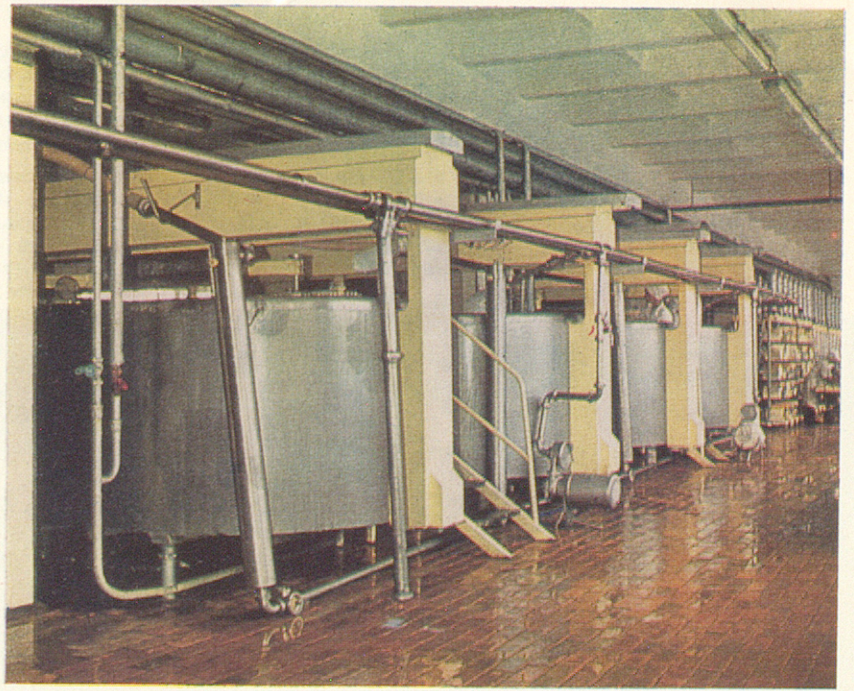
Сухая молочная сыворотка — это продукт с очень высокой питательной ценностью, ее калорийность составляет 3500 ккал/кг. Содержание сухих веществ в продукте не менее 95%. В процессе сушки сыворотки все ценные составные части сухого вещества сырной сыворотки переходят в готовый продукт. Молочный сахар составляет 71,7%, белки — 14%, минеральные вещества — 7,7%, молочный жир — 5,7% и др.

Почти 40% всего объема сухой сыворотки уже теперь используется в виде компонента в дальнейшем производстве продуктов питания — в хлебопекарной и кондитерской промышленности, в производстве мороженого и плавленых сырков, остальное количество — в корма для скота. Сухая сыворотка пользуется большим спросом.

Заводской цех сухой сыворотки оснащен высокопроизводительной установкой фирмы «VMF Stork-Friesland» и установкой голландской фирмы «Gouda» мощностью 2,6 тонны готового продукта в смену. Производственный процесс в цехе полностью автоматизирован.

Установленная в маслодельном цехе высокопроизводительная и современная линия ФБЦЦ/1 непрерывного действия мощностью 2500 кг/час обеспечивает производство высококачественного сливочного масла даже в летний сезон, когда в смену вырабатывается 16—17 тонн готового продукта. Из общего объема более 40% расфасовывается в мелкой упаковке.

Сливочное масло — одно из самых богатых молочным жиром продукта — 61,5—83%. Использование молочного жира в организме человека достигает 98%. Сливочное масло является



E, B₁, B₂ un C vitamīnus, nepiesātinātās taukskābes, kuras piederās organisma vielmaiņas norisēs, un stearīnus, kas ultravioletā starojuma ietekmē pārveidoja D vitamīnā.

Lazdonas pilnpiena produkcijas cehs nodrošina augstas kvalitātes pilnpiena un vājpiena produkcijas ražošanu Madonas rajona iedzīvotāju apgādei. Sevišķi iecienīta tāda ceħā ražotā produkcija kā biezpiens, kefirs un diētiskās paniņas. Biezpiens ir skābpiena produkts, kura galvenā sastāvdaļa ir pilnvērtīgā olbaltumviela — kazeīns. Biezpiens olbaltumvielu saturs ir līdzvērtīgs gaļai. Pievienojot biezpienam dažādas piedevas — cukuru, rozīnes, olas, miltus, kanēli, ķimenes un sāli, var izgatavot dažāda veida biezpiena izstrādājumus. Kefirs un paniņas ir skābpiena produkti, kuru ražošanas pamatā ir dažādu tīrkultūru izmantošana. Šiem produktiem ir ievērojama diētiska un pat ārstnieciska nozīme. Tie organismā izmantojas ātrāk un vieglāk nekā piens.

Rūpniecības centrālās laboratorijas ķīmiskā un bakterioloģiskā nodaļa izvietota gaišās un plašās telpās un apgādātas ar ērtiem darba galdiem un visu nepieciešamo iekārtu, kas ražota gan mūsu zemē, gan demokrātiskajās republikās. Laboratorijas darbinieki katru dienu veic izejvielas un tehnoloģiskā procesa kontroli pēc ķīmiskajiem un bakterioloģiskajiem rādītājiem, lai saražotā produkcija būtu tikai teicamas kvalitātes.

Kas tad atnesis Cēsvides produkcijai pasaules slavu? Cilvēki! Meistari, kuru zināšanas ir apkopušas lielo priekšteču pieredzi un visas mūsdienīgās sviesta un siera ražošanas tehniskās gudrības. Tas ir sviesta meistars Ojārs Skadiņš, Latvijas PSR Valsts prēmijas laureāts. Pirmo reizi republikas vēsturē piena rūpniecības pārstāvis izpelnījies tik augstu apbalvojumu. Tas ir augstākās klases siera meistars Fridrihs Beļickis. Līdztekus tādiem pieredzējušiem sava aroda meistariem kā Irēna Cvetkova, Aija Udenkova plecu pie pleca strādā jaunie, kā sauso suliņu ceħa meistars Aivars Kņiksts, Artis Pikums, siera ceħa priekšniece Dzintra Mata, siera meistari Dzintra Lepke, Ausma Langrāde, Armands Škoba, Guntis Grūbe u. c. Ražošanas tehnoloģiskos procesus rūpniecībā vada 39 speciālisti ar augstāko un vidējo speciālo izglītību. Rūpniecībā nedaudz vairāk par 500 strādājošiem, no kuriem 76 ir piensaimniecības darba veterāni, bet valdības apbalvojumus saņēmuši 118 strādājošie.

Sakarā ar Lielās Oktobra Sociālistiskās revolūcijas 50. gadadienu rūpniecība apbalvota ar LKP Madonas rajona komitejas un rajona Izpildu komitejas piemiņas karogu mūžīgā glabāšanā.

Siera ražošanas ceħā.

В сыродельном цехе

Holandes siera presēšana.

Прессование голландского сыра

высококалорийным продуктом — 7800 ккал/кг, с прекрасными вкусовыми качествами и содержащим биологически активные вещества — витамины А, Д, Е, В₁, В₂ и С, ненасыщенные жирные кислоты, которые активно влияют на процессы обмена веществ в организме, а также содержат стеарины, которые под влиянием ультрафиолетовых лучей превращаются в витамин Д.

Лаздонский цех цельномолочной продукции выпускает цельномолочную и обезжиренную продукцию для обеспечения населения Мадонского района. Особое признание потребителей завоевала такая продукция как творог, кефир и диетическая пахта. Творог — это кисломолочный продукт, главная составная часть которого — кazeин. По насыщенности белками творог приравнивается к мясу. Добавляя к творогу разные добавки — сахар, изюм, яйца, муку, корицу, тмин и соль, можно приготовить очень разнообразные блюда.

Кефир и пахта — кисломолочные продукты, для сквашивания которых используют чистые культуры молочных бактерий. Эти продукты имеют диетическое и даже лечебное значение. Организм их усваивает легче и быстрее, чем молоко.

Химическое и бактериологическое отделения центральной лаборатории завода размещены в светлых и просторных помещениях, оснащенных удобными рабочими столами и всем необходимым оборудованием как отечественного так и производства социалистических стран. Для обеспечения высшего качества выпускаемой продукции работники лаборатории ежедневно осуществляют технический контроль сырья и технологического процесса по химическим и бактериологическим показателям.

Кому же обязана распространенная слава Цесвайнской продукции? Людям! мастерам, чьи знания накоплены большим опытом всех предшественников и впитавшим все премудрости современного маслосыродельного производства. К ним относятся: мастер маслодел Ояр Скадныш, лауреат Государственной премии Латвийской ССР. Впервые в истории республики представитель молочной отрасли промышленности удостоен столь высокого звания. Это сыродел высокого класса Фридрих Белникс. Бок о бок с такими опытными мастерами своего дела как Ирена Цветкова, Аяя Уденкова, работают молодые — мастер цеха сухой сыворотки Айвар Кņикстс, Артис Рикумс, начальник сыродельного цеха Дзинтра Мата, мастера сыродельи Дзинтра Лепке, Аусма Ланграде, Арманд Шкоба, Гунтис Грубе и др. Технологическими процессами производства на заводе руководят 39 специалистов с высшим и средним специальным образованием. На заводе работает немногим более 500 человек, 76 из которых — ветераны молочной промышленности, 118 работающих удостоены правительственных наград.



11. piecgades laikā kolektīvs 15 reizes izcīnījis pirmo vietu un kļuvis par sociālistiskās sacensības uzvarētāju starp Madonas rajona un Rēzeknes piena konservu kombināta uzņēmumiem. Sauso suliņu ceha kolektīvs vairākkārt bijis Vissavienības sociālistiskās sacensības uzvarētājs, ir Vissavienības TSSI bronzas medaļas ieguvējs.

Rūpnīcā strādā vairāk kā 170 komjauniešu un jauniešu. Centra siera ceha komjauniešu jauniešu brigādei piešķirts godpilnais PSKP XXV kongresa brigādes nosaukums, bet sauso suliņu ražošanas ceha komjauniešu jauniešu brigāde izcīnījusi XII Vispasaules jaunatnes un studentu festivāla goda nosaukumu.

Rūpnīcas komjaunatnes pirmorganizācija vairākkārt apbalvota ar LĻKJS CK goda rakstiem un piemiņas vimpeliem.

Protams, maksimāli augstākie ražošanas sasniegumi nebūtu iespējami, ja uzņēmums nebūtu apgādāts ar mūsdienīgām ražošanas iekārtām. Katru gadu rūpnīcas cehu tehniskajai modernizācijai tiek atvēlēti līdzekļi ap 0,5 miljons rubļu vērtībā.

Rūpnīcas cehus ar tehnoloģisko tvaiku un karsto ūdeni, kā arī Cesvaines ciematu ar siltumu un karsto ūdeni apgādā 1980. gadā uzceltā rūpnīcas katlu māja ar jaudu 20 tonnu tvaika stundā, ko nodrošina DKBP-6,5/13 tipa 3 katli.

Uzņēmums iet kopsolī ar laikmetu. Šeit tiek darīts viss, lai darbs nestu prieku un gandarījumu cilvēkiem. Līdzekļus ražošanas tehnoloģisko procesu mehanizācijai un automatizācijai prāvi līdzekļi katru gadu tiek izlietoti strādājošo darba un sadzīves apstākļu uzlabošanai. Rūpnīcā ir lieliska ēdnīca, kur strādājošie var garšīgi un lēti paēst pusdienas. Cehu strādājošie nodrošināti ar mūsdienīgi iekārtotām gērbtuvēm un atpūtas telpām. Uzņēmuma lepnums ir «veselības punkts», kurā strādājošie ik dienas var saņemt kvalificētu medicīnisko palīdzību pie terapeita, ginekologa, stomatologa, dermatovenerologa. Ir iekārtots un apgādāts ar nepieciešamo aparāturu fizikālās terapijas kabinets. Strādājošo rīcībā tieši pēdējo gadu laikā ir nodoti 60 labiekārtoti dzīvokļi.

No mazas neievērojamas pienotavas — mūsdienīgā, augsti efektīvā un ekonomiskā uzņēmumā. Tāds ir Cesvaines pilsētas sviesta un siera rūpnīcas ceļš padomju varas gados. Rūpnīcas ražotā produkcija apmierina jebkuru visprasīgāko gaumi. Tā ar pilnām tiesībām tiek uzskatīta par svētku galda rotu.

Siera apžāvēšana pēc sāļšanas.

Обсушивание сыра после посолки

В связи с 50-й годовщиной Великой Октябрьской социалистической революции заводу присуждено на вечное хранение знамя Мадонского комитета КП Латвии и Исполнительного Комитета народных депутатов.

В XI пятилетке коллектив 15 раз стал победителем в социалистическом соревновании между предприятиями молочно-консервного комбината Мадонского и Резекненского районов. Коллектив цеха сухой сыворотки неоднократно выходил победителем во Всесоюзном социалистическом соревновании, является обладателем бронзовой медали ВДНХ СССР.

На заводе работают более чем 170 комсомольцев и молодежи. Комсомольско-молодежной бригаде центрального сыродельного цеха присвоено почетное звание бригады имени XXV съезда КПСС. Комсомольская бригада цеха сухой сыворотки завоевала почетное звание XII Всемирного фестиваля молодежи и студентов.

Комсомольская первичная организация завода неоднократно награждалась Почетными грамотами, памятным вымпелом ЦК ЛКСМ Латвии.

Конечно, максимально высокие производственные показатели не были бы достигнуты, если бы завод не был оснащен самой новейшей техникой. Ежегодно на техническое перевооружение цехов расходуется до 0,5 млн. рублей.

Технологическим паром и горячей водой цеха завода, а также бытовые потребности поселка Цесвайне обеспечиваются котельной, построенной в 1980 году с 3 котлами типа ДК БП-6,5/13 производительностью 20 тонн пара в час.

Предприятие идет в ногу со временем. Здесь создаются все условия, чтобы труд приносил радость и удовлетворение людям. Одновременно с механизацией и автоматизацией технологических процессов большие средства каждый год выделяются для улучшения социальных условий. На заводе имеется отличная столовая, где рабочие могут вкусно и недорого пообедать. Работающие обеспечены хорошо оборудованными раздевалками и комнатами отдыха. Гордость предприятия — заводской здравпункт, где работающие ежедневно могут получить квалифицированную медицинскую помощь у терапевта, гинеколога, стоматолога, дерматолога-венеролога. Всей необходимой аппаратурой оснащен кабинет физиотерапии. За последние годы работающим выделено 60 благоустроенных квартир.

Из маленького маслозавода Цесвайнский сыровод вырос в современное высокоэффективное и экономичное предприятие. Таков путь Цесвайнского городского маслосырзавода за годы Советской власти. Продукция завода удовлетворяет даже самый изысканный вкус. Ее с полным правом можно считать украшением стола.



Holandes sieru iesaiņo «Povidena» tipa plēves
maisiņos.

Голландский сыр упаковывается в пленку типа
«Повиден»



Kostromas siera ražošana Kalsnavas siera cehā.

Производство костромского сыра
в сыродельном цехе в Калснава

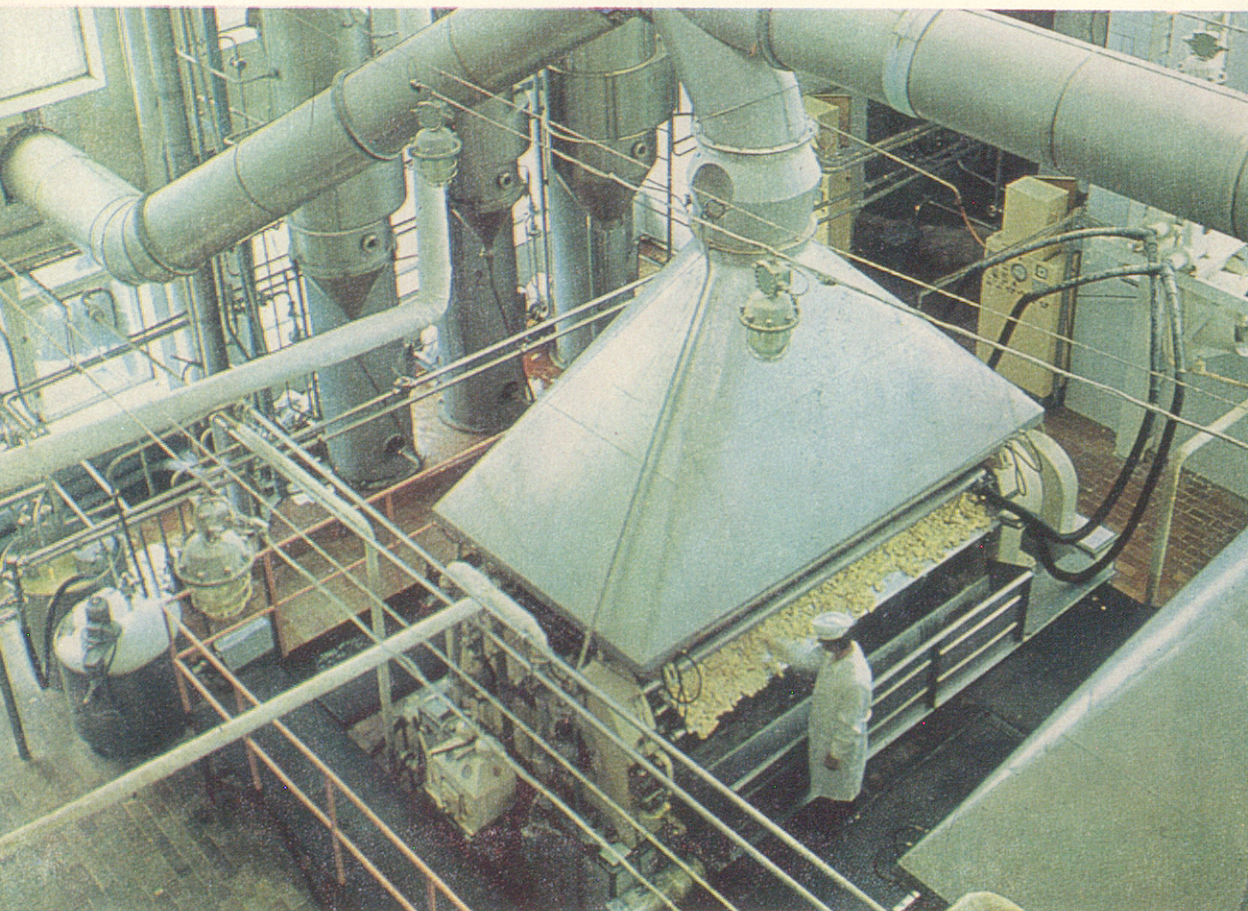
Latvian Textile
Kalsnavas siers



Kostromas siers.
Сыр костромской



Кимену сiers.
Сыр «Кименю»



Sauso suliņu ražošanas cehā.

Цех производства сухой молочной сыворотки

Сухая сыворотка

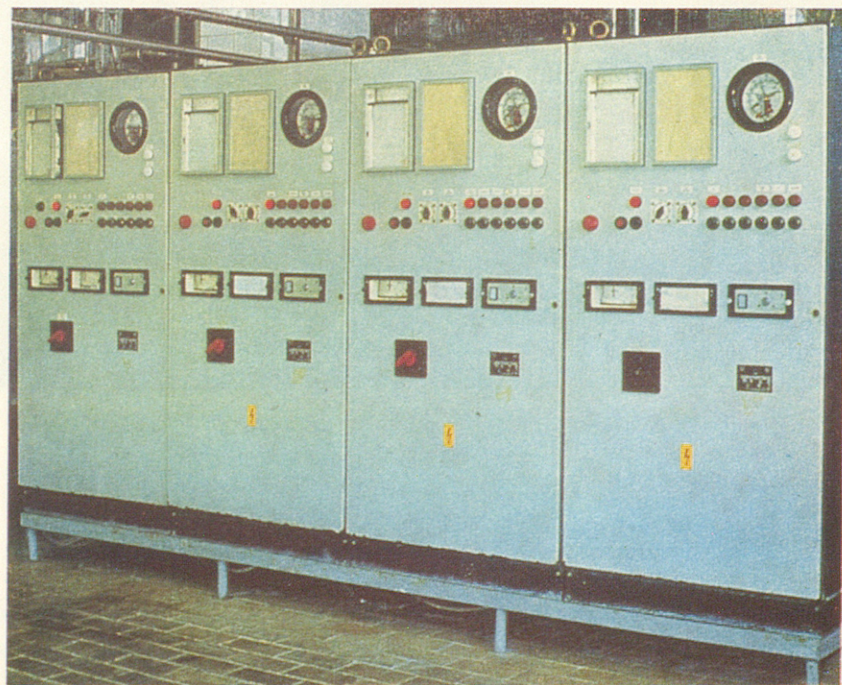
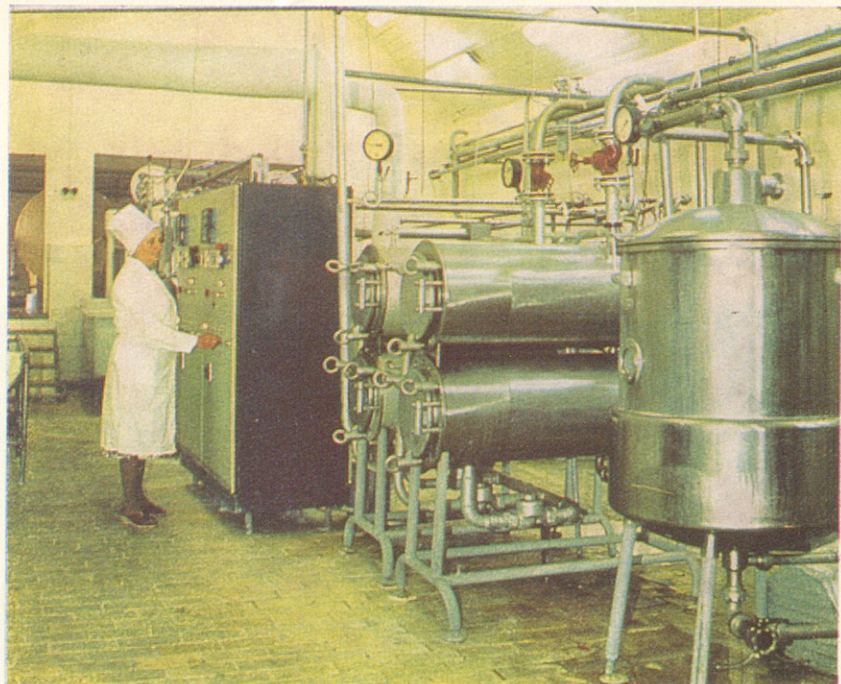


Sausās piena sulīņas.
Сухая молочная сыворотка

Vija Lāča Latv., PSR
VALSTS BIBLIOTEKA
88 —

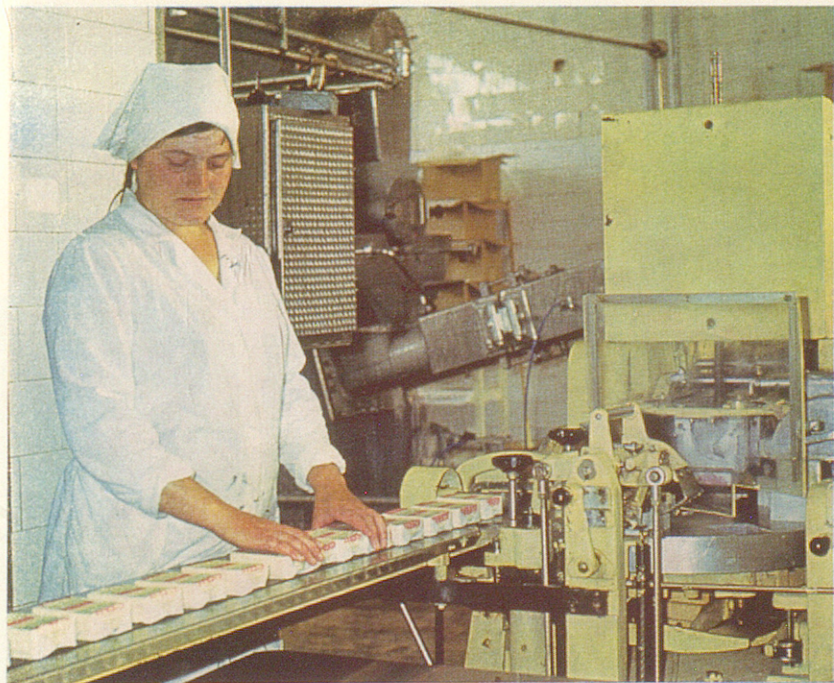
Sviesta ražošanas
cehā.

Маслодельный цех



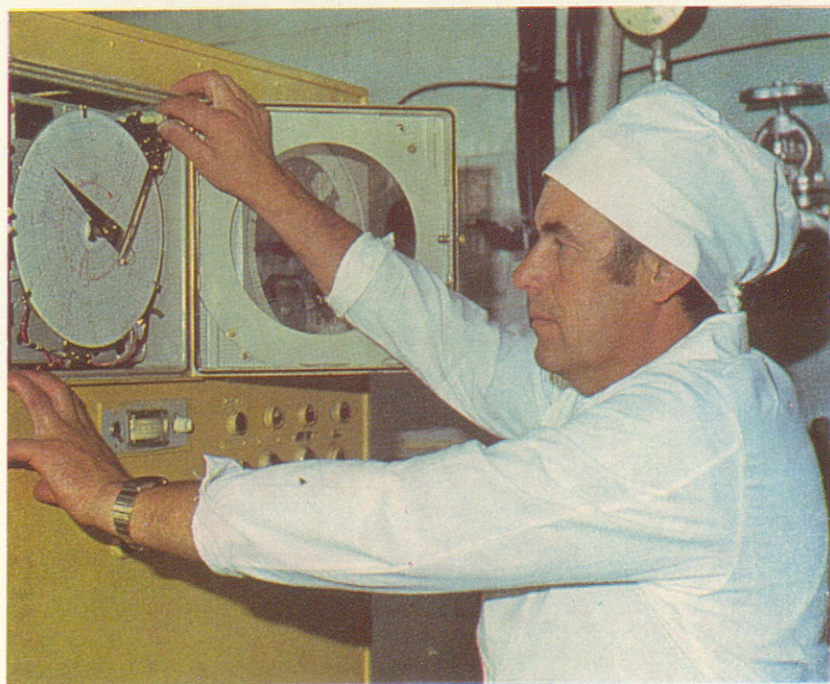
Sviesta ceha
aparātu nodalja.

Аппаратная
маслодельного
цеха



Sviesta fasēšana
sīkajā iesaiņojumā.

Расфасовка масла
в мелкую
упаковку



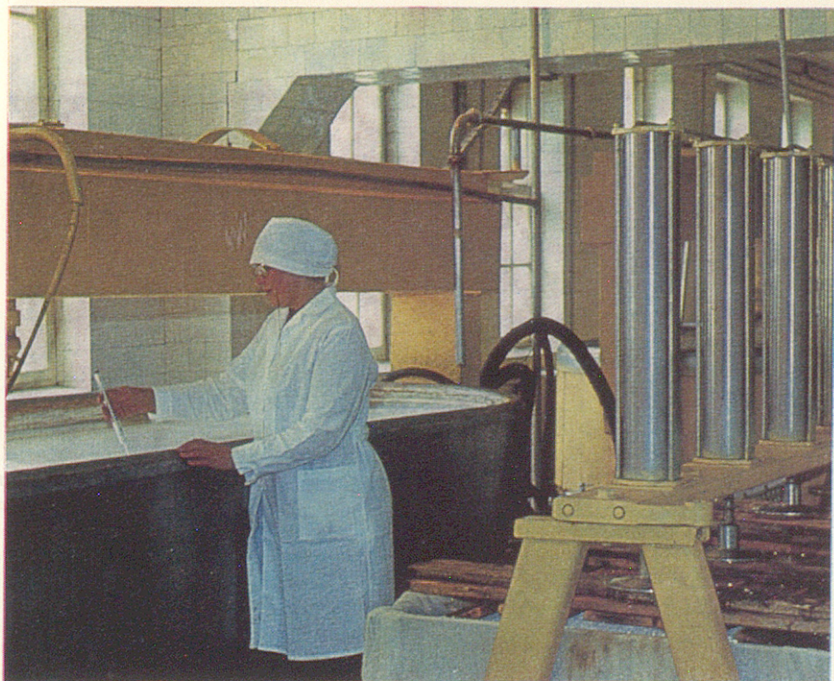
Piena pasterizācija
Ergļu krejotavā.

Пастеризация
молока
в сепараторном
отделении
в Эргли



Sviesta sortiments sīkajā fasējumā.

Ассортимент масла



Ērgļu krejotavā.
Pārtikas kazeīna
ražošana

Производство
казеина пищевого
в сепараторном
отделении в Эргли



Kefīra gatavošana
Lazdonas pilnpiena
produkcijas cehā.

Производство
кефира в цехе
цельномолочной
продукции

Piena fasēšana
Lazdonas piļņpiena
produktu ceņā.

Расфасовка
молока в цехе
цельномолочной
продукции
в Лаздоне



Skābā krējuma
fasēšana.

Расфасовка
сметаны





Lazdonas ceha produkcija: pilnpiens, kefīrs,
diētiskās paniņas, skābais krējums.

Продукция Лаздонского цеха: цельное молоко,
кефир, пахта диетическая, сметана



Fasētā biezpiena un sierīņu sortiments.

Ассортимент фасованного творога
и творожных сырков

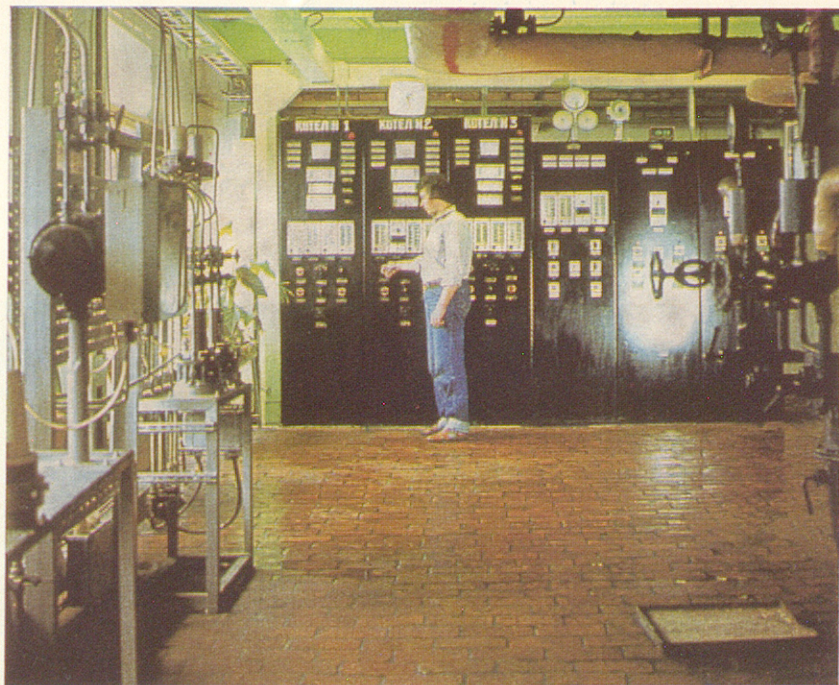


Rūpnīcas centrālajā laboratorijā.

В центральной заводской лаборатории

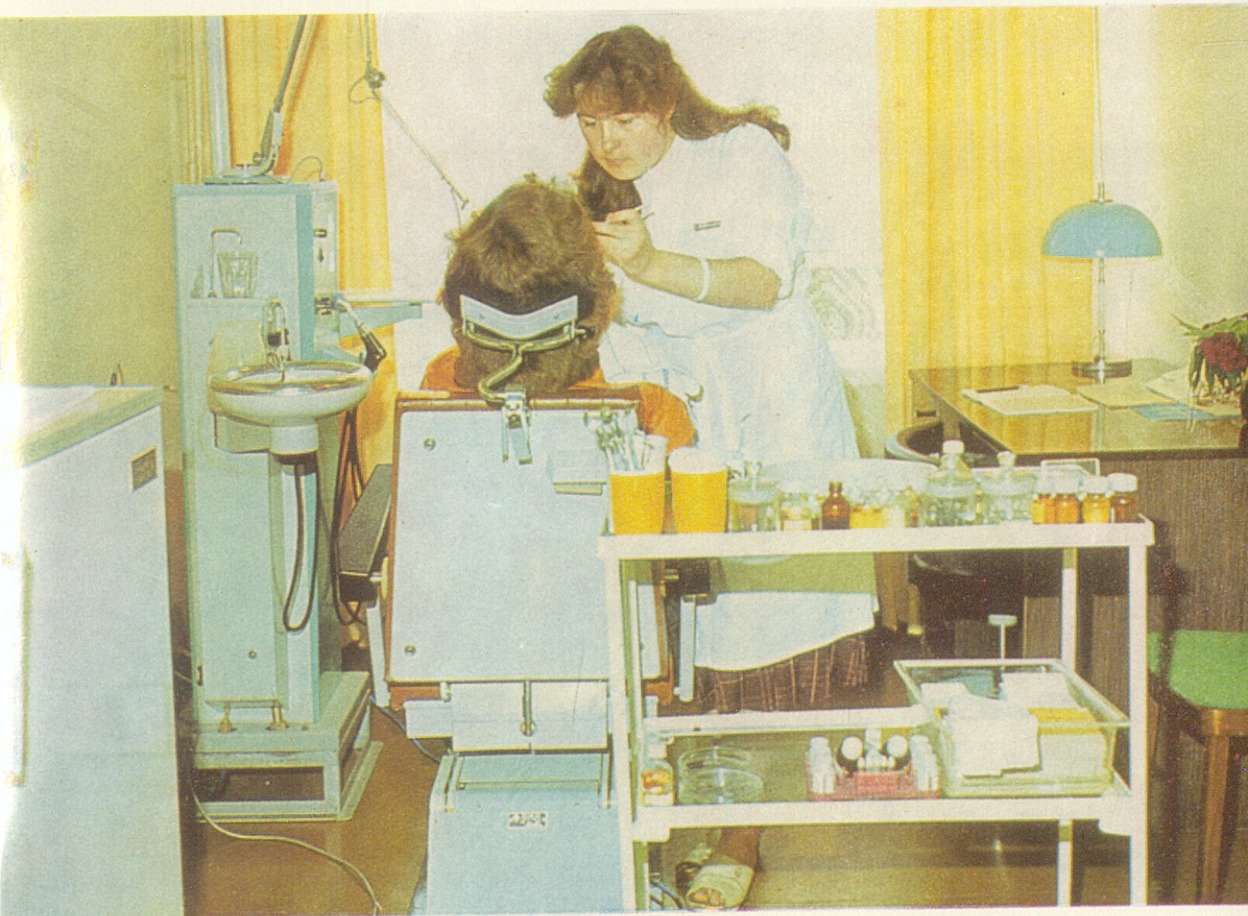
Rūrņīcas katlu
mājā.
Vadības pults.

Заводская
котельная.
Пульт управления



Katlu mājas
laboratorijā.

В лаборатории
котельной



Rūpnīcas veselības punkta zobārstniecības kabinetā.

В зубо­вра­че­б­ном ка­би­не­те за­вод­ско­го
зд­рав­пун­кта

10-10
Rūpnīcas ēdnīcā.

В заводской столовой



Цесвайнский маслосырзавод

ПРОСПЕКТ

Составили: Алойз Кникст и Тия Бендере

Художник Владимир Ладусанс

Фотограф Аустрис Равиньш

Ответственный за издание Витолде Эрте

Prospekts

Cesvaines pilsētas sviesta un siera rūpnīca

Sastādīja Aloižs Kniksts un Tijs Bendere

Mākslinieks Vladimirs Ladusāns

Fotogrāfs Austris Ravinš

Par izdevumu atbild Vitolds Erts

Izdevējs: Cesvaines pilsētas sviesta un siera rūpnīca
229271, Cesvainē, Parka ielā 4a

Nodots salikšanai 23.04.87. Parakstīts iespiešanai
17.03.88. JT 13391. Formāts 70×90^{1/16}. Krita papīrs.
Augstspiede. 2,34 uzsk. iespiedl. Metiens 2700 eks.
Bezmaksas. Pas. 674. Iespiests Latvijas KP CK izd.
tipogrāfijā, 226081, Rīgā, Balasta dambi, 3.

LATVIJAS NACIONĀLĀ BIBLIOTĒKA



0308029162



[0.10]

Bezmaksas

Kontroleksemplārs