



Технологическая модернизация – инвестиция в будущее

Группа компаний «Русская продовольственная компания» в следующем году планирует выпуск макаронных изделий в Воронеже, в связи с чем в сентябре 2011 г. был подписан договор с итальянской компанией «Паван» (Италия) на поставку высокопроизводительной линии, соответствующей самым высоким стандартам технологии и уровня автоматизации. Сырье для макаронных изделий будет поставлять ОАО «Мукомольный комбинат «Воронежский», который в 2011 г. в третий раз подряд признан лучшей мельницей России. В 2010 г. президент России Д.А. Медведев посетил ОАО «Мукомольный комбинат «Воронежский» и дал высокую оценку как готовой продукции, так и организации работы мельницы в целом. Внедрение передовых инновационных технологий, модернизация и технологическая реконструкция – это те задачи, которые ставит Президент РФ Д.А. Медведев в рамках создания «Концепции развития пищевой и перерабатывающей промышленности до 2020 года». Вместе с тем выпускаемая продукция по цене должна оставаться доступной широким слоям населения.

В Воронеж были направлены специалисты «Паван» из Италии, которые дали рекомендации председателю Совета директоров компании В. Чешинскому по размещению линии в одном из цехов комбината.

Макаронные изделия или по-итальянски «pasta» – простой продукт, в состав которого входят только 2 ингредиента – мука и вода. Простота и многогранность этого продукта и стали залогом его успеха во всем мире.

Повышать качество макаронных изделий можно за счет улучшения качества муки и совершенствования технологии производства. Именно на это сделала ставку Группа компаний «Русская продовольственная компания». В лабораторию «Паван» для производства пробных партий макаронных изделий с различным содержанием клейковины и показателями

Мука	Содержание, %			Гранулометрия, %			
	влаги	золы	белков	>212μ	>150μ	>100μ	<100μ
RW 11095 1-й вид	14,01	0,48	12,77	0,8	0,2	10,4	88,6
RW 11093 2-й вид	14	0,74	14,69	0,4	0,4	12	87,2
RW 11094 3-й вид	13,45	1,1	15,01	0,4	1,2	38	60,4



Такая линия будет установлена в Воронеже



Д. Медведев, Президент Российской Федерации, В. Чешинский, председатель Совета директоров Группы компаний «Русская продовольственная компания», Е. Скрынник, министр сельского хозяйства РФ.

качества были направлены 3 вида муки, вырабатываемой ОАО «Мукомольный комбинат «Воронежский».

Как видно из таблицы, все три вида муки имели высокое содержание протеинов, что является хорошей предпосылкой для получения макаронных изделий высочайшего качества.

Вопрос о выборе производственной линии не стоял: было использовано оборудование «Паван» – самое передовое из современного оборудования, представленного на рынке.

Для достижения высшего качества макарон (особенно, если речь идет о сырье из пшеницы мягких сортов) в качестве лучшего способа их производства теория предлагает использование сверхвысоких температур.

Для сравнения качества своих макаронных изделий ЗАО «Русская продовольственная компания» решила использовать изделия из макаронной крупки твердых сортов пшеницы, используемой макаронными фабриками известных марок для итальянского рынка.

Характеристики макаронных изделий из воронежской муки по всем показателям оказались превосходными. Они незначительно уступали произведенным из твердых сортов пшеницы, лишь по цвету, демонстрируя, что высокое содержание клейковины в муке и правильный выбор температурного режима могут дать отличные результаты.

Компания «Паван» уже много лет занимается улучшением технологии высококачественных макаронных изделий, особое внимание уделяя рынкам, где высокая стоимость пшеницы Дурум не позволяет использовать ее в качестве основного сырья для производства макаронных изделий. На основе проводимых исследований стало возможно максимально оптимизировать не только параметры сушки, но и всех остальных производственных процессов, начиная от предварительного замеса и выпрессовывания до охлаждения продукта. ■