



Хлеб с маслом из чернобыльской зоны

Хойникский сыродельный комбинат был одним из последних, построенных в Советском Союзе в 1984 году. На полную мощность – почти 500 тонн молока в сутки – предприятие вышло всего за год до чернобыльской катастрофы. После нее, как вспоминает нынешний директор ЧУП «Полесские сыры» Галина Бондарь, настали тяжкие времена. И лишь покупка нового оборудования для производства сыра в конце 1999 года придала предприятию второе дыхание.

Но обывателя, как правило, интересует одно – насколько безопасен такой сыр? Сырье для его производства поступает только из Речицкого района – более чистого по сравнению с Хойникским и соседним Брагинским. Конечно, предприятие берет молоко у местных хозяйств, но из него производятся только масло, спреды и казеин. Как объясняют специалисты, радионуклиды в жирной части молока не накапливаются, а остаются в сыворотке. Поэтому ее вывозят и захоранивают на специальном полигоне. А произведенные продукты успешно проходят самый тщательный радиационный контроль. Замеры на цезий и стронций на предприятии делают не реже одного раза в месяц, все входящее сырье при поступлении на завод тоже скрупулезно проверяется. По словам директора, в прошлом году поставщикам сырья из-за превышения допустимых уровней радиации возвратили всего 300 килограммов молока, при том что в среднем в сутки на завод поступает его 133 тонны.

ЧУП «Полесские сыры» 80 процентов всей выпускаемой продукции поставляют за границу. Естественно, для этого приходится регулярно выдерживать скрупулезные проверки контролирующих органов из сопредельных стран. И претензий пока практически не было. 40 процентов экспортируемой продукции забирает Украина, 29 процентов – Польша, по 12 процентов поставляется в Германию и Россию, 7 процентов – в Кыргызстан. Два раза в месяц белорусы возят свою продукцию на продажу в Брянск. Как говорит Галина Бондарь, к ним сразу выстраивается очередь, поэтому 300–400

килограммов сыра за одну поездку уходит практически мгновенно. Только в первом квартале этого года предприятие получило валютную выручку в 2 миллиона долларов. Кстати, по наблюдениям директора предприятия, в столице Беларуси перекупщики продают сыр из Хойников в два раза дороже отпускной цены.

Еще один технологический шаг вперед предприятие сделало благодаря программе совместной деятельности по преодолению последствий чернобыльской катастрофы в рамках Союзного государства на 2006–2010 годы. Сейчас реализуется пилотный проект «Внедрение новых технологических процессов производства молочной продукции на ЧУП «Полесские сыры» из молочного сырья Хойникского и Брагинского районов». Его цель – внедрить новые технологические процессы производства плавящихся сыров и сырой молочной сыворотки для увеличения объема выпуска продукции, которая соответствует требованиям радиологической безопасности. Стоимость проекта – более 357 миллионов рублей, примерно половина из этих средств выделяется из бюджета Союзного государства.

Не менее значимый пилотный проект по Программе совместной деятельности с 2007 года реализуется на Хойникском хлебозаводе. Это «Организация производства пищевых продуктов с повышенной пищевой ценностью и профилактической направленностью для населения радиоактивно загрязненных территорий». В демонстрационном зале нам показали целый стол разнообразной витаминизированной, улучшенной продукции. На заводе уже введен в действие опытно-экспериментальный участок по изготовлению биологически активной добавки марки «Допинат» («Допинат-йод», «Допинат-селен», «Допинат-витамин Д»), которые уже добавляются в хлебобулочные изделия. На вкус и цвет они не влияют, а вот витаминов и микроэлементов в рационе местных жителей становится значительно больше. Муку хлебозавод закупает в экологически чистых Барановичах. Разработанные и внедренные в

Хойниках технологии обогащения хлебобулочных изделий планируется внедрить и на других предприятиях Гомельщины, расположенных на радиоактивно загрязненных территориях.

Вернувшись в Минск, я провела своеобразный эксперимент. Печеньем, пряниками и рулетами, привезенными из Хойников, муж угостил своих коллег. Кстати, особая ирония в том, что фирменное блюдо хлебозавода – «Хойникские грибочки» (как известно, натуральные грибы являются самыми большими накопителями радионуклидов). Несмотря на предупреждение, откуда привезены сладости, их размели моментально. Значит, радиофобию мы уже практически изжили. Тем более что и оснований для нее нет. Первый заместитель начальника Департамента по ликвидации последствий катастрофы на Чернобыльской АЭС Министерства по чрезвычайным ситуациям Беларуси Анатолий Загорский на днях заверил, что в основных пищевых продуктах, производимых в общественном секторе в Беларуси, превышения действующих нормативов содержания цезия-137 и стронция-90 не регистрировалось на протяжении последних десяти лет.

Алена ЯСКО

Источник: Нар. газ.-2009.-7 мая.- С. III (спецвып. 18).