

В августе 2017 года в преддверии празднования 80-летия Геленджикского хлебозавода ООО «Хлеб-сервис» сотрудники отдела истории Геленджикского историко-краеведческого музея с целью изучения работы предприятия и сбора информации и фотодокументальных материалов о заводе посетили один из его цехов, где для них была проведена ознакомительная экскурсия.

Хлеб и хлебобулочные изделия относятся к продуктам повседневного спроса. Сейчас на российском рынке присутствуют как традиционные виды хлеба — черный, белый, круглый, батон и буханка, так и хлебобулочные изделия премиальной категории: низкокалорийные сорта, отрубные, злаковые, мультивитаминовые и др.

Несмотря на огромный ассортимент выпускаемой продукции, хлеб «Алексеевский» Геленджикского хлебозавода ООО «Хлеб-сервис» пользуется большой популярностью у населения. Не случайно именно он на Всероссийском конкурсе «Лучший хлеб России — 2013» получил Малый Кубок I степени.

Сотрудники музея узнали, что для замешивания теста на хлеб «Алексеевский» в тестомесительную машину засыпают муку первого сорта (подается дозатором), солевой раствор, воду и КМКЗ — концентрированную молочнокислую закваску. Чистая культура молочнокислых бактерий специально добавляется в хлеб для придания кислотности, лучшего аромата и вкуса, в летнее время предотвращает картофельную болезнь хлеба.

Картофельная болезнь — это одно из самых распространенных заболеваний хлеба и хлебобулочных изделий. Его провоцирует почвенный микроб — спорообразующая картофельная палочка. Практически любое зерно является в той или иной степени зараженным ею. В процессе помола зерна палочка переходит через муку в тесто, а затем в хлеб. В результате мякиш хлеба изменяет цвет, консистенцию — приобретает похожую на слизь вязкость, неприятный запах, вкус. Комфортнее всего картофельная палочка чувствует себя в «белом» хлебе. Добавление в тесто концентрированной молочнокислой закваски предотвращает заражение этого хлеба. В ржаной продукции с высокой кислотностью картофельная палочка практически не развивается, так же как и в сдобных изделиях: тортах, пирожных.

В тестомесительной машине (фирма «Gostol», Словения. Линия установлена в 2011 году) тесто бродит 40-50 мин., режется автоматическим тестоделителем (фирма «Glimek», Швеция) на куски определенной массы, затем тестоукруглитель (фирма «Glimek», Швеция) придает заготовке форму хлеба или батона. Далее изделие автоматически распределяется по формам и транспортером подается в расстоечный шкаф (фирма «Moros», Чехия). В расстойнике при оптимальной температуре около 320 С и влажности 55 %, необходимыми для подъема теста и его пышности, тестовая заготовка поднимается до полной формы и затем поступает в печь (марки «PPL» компании «J 4», Чехия). Выпечка длится 36 мин. Готовый хлеб укладчик помещает на лотки в вагонетку — тележку для перевозки. Хлеб поступает в магазины горячим. Часть хлеба остается в цехе, охлаждается, нарезается и упаковывается. Линия автоматизированная. Здесь работают всего 3 человека: тестовод (контролирует качество хлеба, наблюдает за внешним видом и состоянием опары или теста, определяет их готовность, оценивает тесто на глаз, на ощупь и на вкус), формовщик (помогает укладывать тесто в форму), укладчик хлеба.

По опросам населения, самый популярный вид батона у геленджичан - это батон «Южный».

Тесто для батонов делается на опаре. Опара — это полуфабрикат хлебопекарного производства, состоит из части муки, воды и дрожжей. На заводе опара для батонов бродит в чане 5 часов. Затем замешивается тесто: добавляется оставшаяся часть муки, солевой раствор, вода, сахар, масло подсолнечное. Тесто еще бродит минут 20-30, затем поступает на разделку. Разделка осуществляется на оборудовании фирмы «Glimek», где также делится сначала на куски определенной массы, округляется, затем подается на предварительную расстойку - специальную отлежку заготовок в течение 5-7 мин., затем через тестозакатывательную машину (позволяет делать батоны определенной формы) подается в расстоечную камеру (шкаф). Она российского производства (АО «Щебекинский машиностроительный завод», г. Щебекино, Московская область), это единственная линия российского производства на данном предприятии. После расстойки тесто подается на автомат - надрезчик, который режет полоски на батоне. Именно из-за них батон называется нарезным. Надрезы в хлебе делают для того, чтобы ушел углекислый газ, скопившийся в тесте во время его брожения, и во время выпечки батон не деформировался.

На данной линии тоже работают всего 3 человека: тестовод, оператор линии, укладчик батонов. До автоматизации линии на этом участке было задействовано гораздо больше человек. Батоны укладывались на поддоны, их надо было вести в расстоечный шкаф, затем из расстоечного шкафа доставать, вручную нарезать, а теперь все это делается автоматически. Батон получается аккуратный, широкий. Готовый хлеб укладывается на лотки. Часть поставляется в магазины горячим, часть охлаждается, нарезается и упаковывается.

На производстве используются ротационные печи марки «Sveba dahlin» компании Pevent (Швеция) — высокотехнологичное оборудование для выпечки хлеба, батонов, печенья.

В результате посещения хлебозавода сотрудниками музея собран хороший фотодокументальный материал о предприятии, который послужит основой для создания юбилейной выставки.



Автомат-нарезчик батона "Южный"



Маркетолог И. Смышляева (в центре) рассказывает о выпечке хлеба сотрудникам музея.



Научный сотрудник отдела истории Королева И.А. проводит фотофиксация выхода хлеба "Алексеевский" из печи.

С.В.Соловьева , август 2017 г.