



МАСТАК

(МАСТер-Академия)

Уникальное путешествие по производствам Липецкой области!

Работает МАСТер-Академия! Мы станем участниками экскурсий на производственные предприятия нашей области. Узнаем, как делают многие продукты питания и кто работает на пищевых комбинатах. ВНИМАНИЕ! Самых активных по итогам всех экскурсий ждут награды.

ГДЕ ДЕЛАЮТ САХАР

Знакомьтесь: ваш экскурсовод Сергей Николаевич Белобородов, начальник службы основного производства Добринского сахарного завода. Именно сюда мы сегодня отправимся.

Строительство завода началось 45 лет назад, в 1975 году. Проектировался он как один из крупнейших в нашей стране. А строили его четыре года, то есть работать завод начал в 1979 году. В 1997 году он вошёл в состав французской группы «Сюкден». И сейчас считается одним из лучших в России и в Европе. Причём не только по количеству сахара, но и по технологиям, охране окружающей среды и другим показателям.

Неподалёку от завода есть посёлок Плавица. Когда-то его построили специально для работников предприятия. Прошли годы. Посёлок, как и завод, развивается. И сейчас здесь живут уже целые династии работников!



ГЛАВНОЕ «ТОПЛИВО» ЗАВОДА

Из чего получают сахар, ребята? Из сахарной свёклы. Она – главное «топливо» завода. А выращивают её не только в Липецкой, а ещё в Тамбовской и Воронежской областях. Предприятию важно иметь много поставщиков, ведь оно может перерабатывать огромное количество корнеплодов. Это стало возможным благодаря инновационным технологиям. Сахар извлекают из корнеплодов свёклы, но на Добринском заводе умеют его производить и из сахарного сиропа, который выводится на хранение в период переработки свёклы. Это позволяет изготавливать сахар тогда, когда нужно. Хорошо и заводу, и покупателям.

А ещё предприятие производит жом и меласу. Жом нужен для производства кормов для животных. А меласса – для дрожжей.

КТО ЗДЕСЬ ТРУДИТСЯ

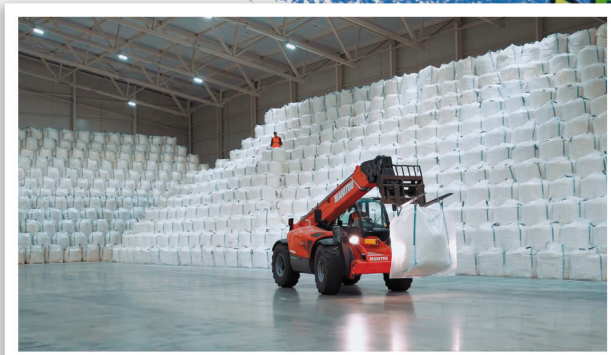
На заводе работает много людей в разных отделах. Например, есть служба основного производства. Здесь трудятся инженеры-технологи, операторы центрифугирования, аппаратчики выпаривания, диффузии, варки утфеля, фильтровальщики, обжигальщики извести, резчики свёклы и другие специалисты. А ещё на за-



Догадались, что это? Уборочная техника на поле – вид сверху.



Хранение свёклы в кагатах.



Хранение сахара в «биг-бэгах».

КАК ПОЛУЧАЕТСЯ САХАР



Наведи камеру и увидишь фильм о заводе.

воде нужны электрики, слесари КИП, ремонтники оборудования. И это далеко не все специальности, потому что всего здесь трудится более четырёхсот специалистов. И работа каждого очень важна.

ЗАВОД В ЦИФРАХ

116,6 гектаров – площадь Добринского сахарного завода.

600 машин, гружённых корнеплодами, способно принять предприятие в сутки.

15 минут требуется сотрудникам лаборатории, чтобы определить качество технической культуры.

12 тысяч тонн свёклы в сутки перерабатывает завод.

400 тонн мелассы производится за сутки.

1 765 000 тонн – объём переработки сахарной свёклы в 2017 году. Пока это рекорд.

600 тонн жома получают в сутки.

1 500 тонн белого сахара завод производит за 24 часа.

Чтобы получить 1 килограмм сахара, нужно примерно 7 корнеплодов.

ВОПРОС ВНИМАТЕЛЬНЫМ

Сергей Николаевич говорил о том, что кроме сахара завод производит ещё жом и мелассу. Найдите в Интернет-источниках, что это такое? Ответы ждём по адресу: milutsn@yandex.ru.

ПОБЕДИТЕЛИ ПРОШЛОГО ВЫПУСКА

Кирилл Сапронов из Лебедяни, Маша Дедова из с. Конь-Колодезь Хлебенского района, Катя Панина и Полина Малыхина из Добринки.

РЕКЛАМА