

Хлеб особой гордости

В Оренбургском центре стандартизации, метрологии и испытаний, подведомственном Росстандарту, прошёл Форум хлебопекарной промышленности, приуроченный ко Всемирному дню качества.

Отраслевые конференции специалистов пищевого производства на базе ЦСМ стали ежегодной традицией. Для местных переработчиков это площадка профессионального общения и повышения компетентности.

Дело добросовестных

– В Оренбуржье порядка 150 производителей хлеба, они выпускают 45 тысяч тонн продукции в год. Нам важно, чтобы жители, в первую очередь дети, питались качественным хлебом, – отметил первый вице-губернатор – министр сельского хозяйства, пищевой и перерабатывающей промышленности области Сергей Балыкин. Он обратил внимание на острую конкуренцию среди поставщиков хлебобулочных изделий. Особенно она проявляется в федеральных торговых сетях, где представлена продукция из других регионов. Но часть производителей в погоне за выручкой теряет качество. По словам Сергея Викторовича, при активном содействии Оренбургского ЦСМ большинство местных хлебопекарных производств работают добросовестно.

– Центр стандартизации, метрологии и испытаний является важным звеном в региональной инфраструктуре качества и поддерживает предприятия всеми инструментами технического регулирования. Стандартизация позволяет унифицировать требования, метрология обеспечивает точность параметров технологических процессов, подтверждение соответствия позволяет выводить в обращение на рынок продукцию, безопасную для потребителя. Решение этих задач способствует прогрессу и развитию экономики, – отметила на открытии форума директор ФБУ «Оренбургский ЦСМ» Анна Антипова. – Само по себе понятие «качество» очень ёмкое и сложное, это точка соприкосновения разных интересов. С одной стороны, бизнес, который стремится снизить себестоимость продукции, а с другой, запросы потребителей и их гарантированное право на качество товара и услуг.

Функция государства как раз заключается в том, чтобы устанавливать для бизнеса чёткую грань между обязательствами, прописанными в техрегламенте, и возможностями расширить своё производство и сократить издержки.

У предприятий сегодня есть право определять ассортимент выпускаемых изделий, выбирать стандарты для них, выстраивать по-своему технологические процессы, в том числе в пищеводе, использовать различные рецептуры – совместные или свои, уникальные. Главное, чтобы показатели безопасности соответствовали техническим регламентам Евразийского экономического союза. Безопасность является обязательным требованием.

Мы постоянно обсуждаем с производителями актуальные проблемы, помогаем им ориентироваться и быть устойчивыми на рынке, транслируем вопросы предпринимательского сообщества на уровне технических

комитетов по стандартизации, – добавила Анна Петровна.

С учётом потребности бизнес-сообщества минимальный срок согласования национальных стандартов сократился с 12 месяцев до полугода. Сейчас поставлена цель ещё в два раза ускорить данную процедуру. Для усиления роли бизнес-сообщества в работах по стандартизации в настоящее время на законодательном уровне закреплена система стимулирующих мер, включающих участие предприятий в разработке документов по стандартизации и формировании программы национальной стандартизации, финансирование разработки национальных стан-



Анна Антипова и Сергей Балыкин поддержали настрой производителей хлеба сохранять традиционные рецептуры.



Жюри смотря-конкурса оценило более 40 обезличенных образцов продукции, представленной пятнадцатью производителями.

дартов на принципах государственно-частного партнёрства, предусматривающего активное участие бизнеса в работах по стандартизации, позволяющих ускорить внедрение прогрессивных методов производства продукции высокого качества.

О разработке концепции системы обеспечения качества Евразийского экономического союза в своём докладе рассказала начальница отдела по подтверждению соответствия продукции, услуг и СМК Оренбургского ЦСМ Любовь Каменева.

Соревновательная среда

На площадке форума 15 производителей представили свою продукцию на суд жюри смотря-конкурса. В нём приняли участие и крупные предприятия, давно известные широкому кругу покупателей, и небольшие цеха.

Авторитетная комиссия, в состав которой вошли эксперты-практики и учёные, оценила обезличенные образцы по органолептическим показателям.

– Вся продукция, представленная на конкурс, име-

ет декларации о соответствии требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Всего в шести номинациях представлено более 40 образцов. Оценка проводится по 10-балльной системе. Оцениваем форму, поверхность, цвет и состояние мякиша хлеба, вкус и запах, – пояснила начальница отдела стандартизации ЦСМ Наталья Козырева.

Участники форума голосованием также выразили вкусовые симпатии в ходе открытой дегустации.

Сергей Балыкин подчеркнул, что все конкурсанты достойны похвалы даже за смелость подать заявку, что говорит об уверенности в качестве своей продукции.

– Мы привезли продукцию нескольких потребительских обществ. Все наши организации работают на селе, выпекают натуральную продукцию без добавок и усилителей вкуса. Всегда участвуем во всех отраслевых мероприятиях ЦСМ, чтобы заявить о себе и узнать о нововведениях, – поделилась ведущий

специалист облпотребсоюза по производству и общественному питанию Татьяна Горькова.

Многие оренбургские производители хлеба гордятся тем, что работают по традиционным рецептам с использованием хмелевой закваски. Да, такое «ретроградство» требует больше времени и усилий, но зато это залог потребительской верности и конкурентного преимущества.

Ведущий инженер отдела по подтверждению соответствия продукции, услуг и СМК Оренбургского ЦСМ Ольга Погребняк обозначила тенденции спроса на потребительском рынке.

– Сегодня пошла мода на замороженные хлебобулочные продукты. Это минимизирует затраты, особенно в общепите. Молодёжь всё чаще ест вне дома и на ходу сэндвичи, гамбургеры, закрытую пиццу. Вопрос в том, что технология заморозки должна соблюдаться безукоризненно, – напомнила Ольга Владимировна.

При этом хлебобулочные изделия сейчас вступили в гонку продуктов, претендующих на

СПРАВКА «О»

По итогам областного конкурса хлебопёков дипломы победителей получили:

- в номинации «Хлеб из пшеничной муки» – **ООО «Оренбургский хлеб»;**
- в номинации «Хлеб ржано-пшеничный» – **ИП Скворцова Ю.С.;**
- в номинации «Хлеб ремесленный» – **ООО «Хлебная карусель»;**
- в номинации «Сладкий пирог» – **ООО «Экокухня»;**
- в номинации «Изделия булочные» – **ООО «Горторг»;**
- в номинации «Эксклюзивный продукт» – **ООО «Птицефабрика «Оренбургская»;**
- в номинации «Приз зрительских симпатий» – **Боевинское сельпо;**
- в номинации «За лучшую выставочную экспозицию готовой продукции» – **ООО «Оренбургский хлеб».**

польность. На рынке появился широкий ассортимент витаминизированного, безглютенового и так называемого бездрожжевого хлеба.

Нормативные документы, которые регламентируют использование минерально-витаминных добавок, есть, здесь нет необходимости изобретать велосипед. Другое дело, что производители откровенно лукавят, когда предлагают хлеб под названием «бездрожжевой». Любой специалист знает, что термин применим только к лавашу, который выпекается из муки, соли и воды.

В завершение форума Анна Антипова процитировала руководителя Росстандарта Антона Шалаева: «Стандарты сопровождают нас в течение всей жизни. И эффективность их во многом зависит от того, что мы их не замечаем, мы к ним привыкли – значит, стандарты работают. А вот отсутствие их было бы обнаружено быстро».

Алла ЧЕРКЕСАТОВА
Фото Евгения БУЛГАКОВА