



ИННОВАЦИОННОЕ РАЗВИТИЕ АПК

INNOVATIVE DEVELOPMENT OF THE AGROINDUSTRIAL COMPLEX



АПК «РУССКОЕ ПОЛЕ»

О.А. Блац – *специалист по маркетингу*
ОАО «Алтайские макароны»

Агропромышленная компания «Русское поле» мукомольное предприятие Алтайского края, которое успешно работает на ниве зернопереработки с февраля 2002 г.

A.I.C. "RUSSIAN FIELD"

O.A. Blace, marketing specialist

JSC "Altai pasta" Agro-industrial company "Russian field" – flour mill
Altai Territory, which successfully works in the field of grain processing
February 2002

АПК «Русское поле» была создана на базе проектного отдела и сразу взяла курс на модернизацию мукомольного дела и переход к более эффективным современным технологиям переработки зерна с использованием модульных мельниц.



Генеральным директором ООО АПК «Русское поле» является Борис Львович Беньковский. В 1980 г. он окончил биофак АГУ, а в 1989 г. – Всесоюзный заочный институт пищевой промышленности по специальности «инженер-технолог по переработке зерна». Трудовой путь Б.Л. Беньковского начался в Алтайском научно-исследовательском и проектно-технологическом институте животноводства.

Имеет множество наград, среди которых – медаль за заслуги перед государством и многолетний добросовестный труд «За заслуги перед Отечеством» II степени и Знак отличия «За вклад в развитие отрасли хлебопродуктов», награда учреждена Союзом мукомольных и крупяных предприятий России.

В январе 2003 г. произошел запуск первой мельницы. Для ее строительства было выбрано с. Топчиха, главным образом потому, что местный элеватор емкостью 53 тыс. т

Инновационное развитие АПК

Innovative development of the agroindustrial complex

пшеницы практически единственный остался на тот момент без крупного предприятия зернопереработки. К тому же сравнительно близко г. Барнаул, есть железнодорожная станция, вся инфраструктура, на которой можно основывать крупное предприятие: ведь мельница производительностью 300 т в сутки должна иметь и элеваторную емкость, и массу коммуникаций, и подъездные железнодорожные пути.

Надо сказать, что для мельницы с такой производительностью обычно строят здания величиной с пяти- или семиэтажный дом. Здесь же обошлись модулем площадью в 1 тыс. м² и высотой около двух этажей. Цех мельницы получился легким, ажурным, в трех уровнях. Специалисты «Русского поля» воплотили уникальную технологию, которой не применял никто на тот момент. Суть ее в том, что не стали покупать комплект оборудования, а скомпоновали мельницу по принципу «цена – качество». Часть оборудования закупили в Турции, а остальная оснастка была изготовлена собственными специалистами. Для помола установили вальцовые станки производства фирмы HURMAK, не уступающие лучшим образцам европейского качества, а все циклоны, фильтр-циклоны, шнеки интенсивного увлажнения, всю пневматику, самотечный транспорт изготовили в Барнауле.



Оборудование идеально рассчитано, состыковано и подогнано. Две технологические линии уместились в одном корпусе. Запустили их в работу в январе и на вторую неделю вышли на проектную мощность.

Мука с топчихинской мельницы прошла испытания потребителями на качество и была оценена по достоинству. Позже, в 2006 г., мельничный комплекс в Топчихе вышел из структурного состава ООО АПК «Русское поле».



Компания «Русское поле», отвечая запросам потребительского рынка, не остановилась на достигнутом и продолжила наращивать производственные мощности. Так, в ноябре 2003 г. возведено следующее мукомольное предприятие в с. Благовещенке на территории ЗАО «Алтай-Злак» производительностью 150 т в сутки. Здесь также было установлено мельничное оборудование уже зарекомендовавшей себя фирмы HURMAK.

От запуска первой мельницы до торжественного открытия и ввода в строй второй мельницы прошло всего 10 месяцев.

ООО АПК «Русское поле» работает только с качественным зерном пшеницы. Благодаря союзу уникальной технологии переработки и высококлассной пшеницы готовая продукция отличается сильной клейковиной, высоким процентом белизны и обеспечивает хороший объем и пористость хлебобулочных изделий.

Технологические возможности предприятий и их высокая эффективность позволяют выполнять индивидуальные запросы клиентов. Компания поставляет своим партнерам, в

Инновационное развитие АПК Innovative development of the agroindustrial complex

число которых входят производители макарон, хлебобулочных и кондитерских изделий, а также пельменные цеха, муку не усредненного качества, а соответствующую их требованиям по сорту и конкретным показателям. Поэтому нет ничего удивительного, что мука под торговой маркой «Русское поле» стала известна на территории от Белоруссии и Санкт-Петербурга до Владивостока и Сахалина.

По технологическим решениям мельницы «Русского поля» являются одними из передовых в российской системе зернопереработки. При компактных размерах производственных помещений и уникальном подборе оборудования достигается очень высокая производительность и качество продукции.

Важно, что над проектами работали специалисты компании «Русское поле», которая имеет лицензию Госгортехнадзора Российской Федерации на экспертизу проектов предприятий по переработке зерна и на монтаж технологического оборудования. Проекты двух мельниц были разработаны, укомплектованы и введены в строй специалистами ООО «Агрокомплекс», образовавшегося в 2000 г. и являвшегося одним из структурных подразделений компании «Русское поле». Основные направления деятельности компании «Агрокомплекс»:

- *проектирование* мельниц хлебопекарного и макаронного помола, заводов по переработке крупяных культур, комбикормовых заводов, а также любых других предприятий по хранению и переработке зерна любой производительности;



- *комплектация* оборудованием отечественных и зарубежных фирм с учетом наибольшей эффективности и минимальных затрат при поставке;

- *производство* строительно-монтажных работ, пусконаладочных работ объектов зернопереработки;

- *изготовление* оборудования для зерноперерабатывающих предприятий.

В апреле 2004 г. на Всероссийском смотре качества муки и крупы, проходившем в рамках VI съезда российских мукомольных и крупяных предприятий, ООО АПК «Русское поле» было удостоено золотой медали за высокое качество продукции.

В этом же году компания получила золотую медаль в VII краевом конкурсе «Лучший алтайский товар 2004 года» за муку пшеничную высшего сорта.



Логическим завершением производственной цепочки агрохолдинга стало приобретение в 2004 г. акций ОАО «Алтайские макароны» – одного из крупнейших производителей макаронных изделий в Сибири, выпускающего продукцию торговой марки «Алмак» на современном

Инновационное развитие АПК Innovative development of the agroindustrial complex

итальянском оборудовании Pavan и Tecalit производственной мощностью 1600, 700 и 1800 кг/ч.



Приобретение акций данной компании позволило выстроить вертикальную интегрированную схему и придать устойчивость компании. Происходила также отработка технологических режимов на разных сортах пшеницы с поиском оптимальных показателей качества, устраивающих макаронное производство, что принципиально было невозможно без собственного мельничного производства.

В феврале 2005 г. в Москве была получена бронзовая медаль за участие в международном конкурсе «Лучший продукт года-2005» в рамках XII Международной выставки продовольственных товаров «ПРОДЭКСПО-2005» за муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта, а в мае 2005 г. компания «Русское поле» была удостоена высшей отраслевой награды в мукомольной отрасли России – «Лучшая мельница России – 2005», утвержденной Союзом мукомольных и крупяных предприятий РФ.

2012 г. явился юбилейным для двух компаний – исполнилось 10 лет АПК «Русское поле» и 70 лет со дня основания макаронной фабрики «Алмак». Однако компании не останавливаются на достигнутом и упорно идут вперед, преодолевая любые препятствия. В юбилейный год была выпущена на рынок новинка – макаронные изделия торговой марки «Pasta Veneta» из твердых сортов пшеницы.



Опыт Агропромышленной компании «Русское поле» действительно полезен и уникален. Компания создала новое конкурентоспособное, высокоэффективное и экономическое производство по переработке зерна. В настоящее время, когда рынок не позволяет стоять на месте, ООО АПК «Русское поле» не только удерживает свою долю рынка, но и постепенно расширяет ее, находя все новые и новые нестандартные решения и способы взаимодействия с потребителями муки и поставщиками зерна.

МНЕНИЕ АКАДЕМИКА Козлова В.А.

о пищевой ценности и лечебно-профилактических свойствах пшенично-ржаного хлеба «Докторский пряный»

Хлеб «Докторский пряный» изготавливается из пшеничной муки 1-го сорта и ржаной муки с добавлением пряностей и других пищевых компонентов. Отличается превосходными вкусовыми качествами.

Благодаря своему составу он содержит пищевые волокна (клетчатку), витамин А, витамин В₁ (тиамин), витамин В₂ (рибофлавин), витамин В₃ (ниацин), витамин В₄ (холин), витамин В₆ (пиридоксин), витамин В₉ (фолиевую кислоту), витамин С (аскорбиновую кислоту), витамин D, витамин Е, витамин К, калий, кальций, магний, натрий, йод, фосфор, железо, марганец, медь, селен, цинк, серу, куркумин, турмерон, деметоксикуркумин, бисдеметоксикуркумин, элемен, курдион, эвгенол, аллицин, аджоен, апигенин, диаллилсульфид и другие полезные для организма, биологически и фармакологически активные вещества.

Хлеб «Докторский пряный» отличается сбалансированностью аминокислотного состава, разнообразием минеральных веществ и относительно сниженной калорийностью.

На основании проведенных в НИИФКИ экспериментальных и клинических исследований было выявлено, что ежедневное употребление хлеба «Докторский пряный» уже через 45 дней приводит к снижению повышенного уровня холестерина и сахара в крови, к улучшению липидного и углеводного обмена веществ, к физиологической стимуляции иммунитета и кроветворения, заметному снижению различных проявлений синдрома хронического неспецифического воспаления, который лежит в основе возникновения и развития сердечно-сосудистых заболеваний, онкологических заболеваний, сахарного диабета 2-го типа, артритов и артрозов, болезни Альцгеймера и многих других патологических состояний, которые развиваются у человека в зрелом и пожилом возрасте. Это объясняется тем, что биологически и фармакологически активные вещества, присутствующие в хлебе «Докторский пряный», способны на молекулярном уровне через вовлечение эпигенетических механизмов осуществлять строгий контроль над правильным функционированием многих генов, которые могут быть вовлечены в развитие того или иного заболевания.

Хлеб «Докторский пряный» рекомендуется для ежедневного постоянного употребления с целью профилактики развития и комплексного лечения онкологических заболеваний, атеросклероза, гипертонии, ишемической болезни сердца, инфаркта, инсульта, сахарного диабета 2-го типа, метаболического синдрома, артрита, артроза, бронхита, пневмонии, гастрита, язвы желудка и двенадцатиперстной кишки, гепатита, жировой дистрофии и цирроза печени, энтероколита, рассеянного склероза, болезни Альцгеймера и др.

Хлеб «Докторский пряный» способен нейтрализовать негативное действие различных токсических веществ, курения, алкоголя, а также многих лекарственных препаратов (цитостатики, антибиотики и т.д.).

Является полезным продуктом для гармоничного развития организма в детском и юношеском возрасте, а также способствует увеличению периода активного долголетия у людей пожилого возраста.