

Покупай
саратовское –
поддержи регион!



ВЫБИРАЙ САРАТОВСКОЕ!

Самый вкусный салат – из энгельских продуктов

ГАЗЕТА ВЫХОДИТ ПРИ ИНФОРМАЦИОННОЙ ПОДДЕРЖКЕ
САРАТОВСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО АГРАРНОГО УНИВЕРСИТЕТА ИМ. Н.И. ВАВИЛОВА

№42
май 2014 года

ГУБЕРНСКИЕ ВЕСТИ

САРАТОВ

ПОКУПАЙ САРАТОВСКОЕ

Покровские конфеты –
любовь с первой пробы

с. 4



Сыр, не уступающий
зарубежным аналогам

с. 9



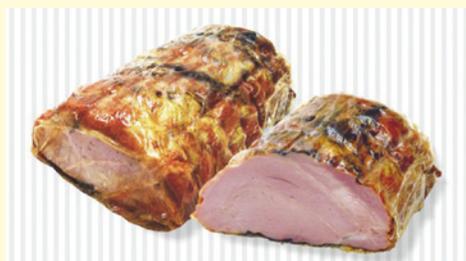
Продукт, который
никогда не приедается

с. 11



«Клюевские» колбасы:
10 лет на рынке

с. 8



«Генеральские колбасы»:
у потребителей с ними
«все давно и серьезно»

с. 11



На твердую «пятерку»
макаронны энгельской
фабрики

с. 7



АКЦИЯ!!!

**Замер и доставка
по деревням и селам бесплатно**

**КРЕДИТ и РАССРОЧКА
от 6 месяцев до 2 лет**

**Дачный
сезон**



**ОКНО
«ПОД КЛЮЧ»
6490 руб.**

Энгельс:

Тельмана, 5 (8453) 75-49-95
Волоха, 14 (8453) 55-65-25
Коммунистическая, 40 (8453) 75-88-77



Саратов:

Кутякова, 41/59 (8452) 26-69-42
Волжская, 5/9 (8452) 28-62-35
Слонова, 21 (8452) 50-80-68
Б. Казачья, 59/65 (8452) 50-19-42
Гвардейская, 20 (8452) 63-77-00
пр-т Энтузиастов, 34/40 (8452) 94-86-24

ПЛАСТИКОВЫЕ

ОКНА

Саратов

**ЕДИНЫЙ ТЕЛЕФОН
33-88-88**

АКТУАЛЬНО

Местной продукции – приоритет на прилавке и в холодильнике

Круглый стол на тему «Выбирай саратовское!» прошел в СГАУ им. Н.И. Вавилова

В мероприятии, организованном кафедрой «Инновационная деятельность и управление бизнесом» аграрного университета, приняли участие представители власти, ученые, сельхозтоваропроизводители, представители логистических и торговых организаций, руководители перерабатывающих предприятий. Обсуждались вопросы повышения конкурентоспособности местной продукции, развития логистических связей производства с ритейлом, меры региональной сельскохозяйственной и торговой политики.

Приводим интересные выступления участников круглого стола.

Немного статистики

По данным аналитического центра «Левада-Центр», 79% россиян отдают предпочтение отечественным продовольственным товарам, причем чаще остальных отечественные продукты приобретают россияне старше 50 лет. Импортные продукты питания предпочитают всего 16% российских покупателей. Затруднились ответить на этот вопрос – 5%.

Свой выбор россияне объясняют, прежде всего, тем, что отечественные продукты, как правило, качественные и дешевле, содержат меньше консервантов и полезных добавок.

Можно услышать также мнение о том, что поддержка отечественного производителя может способствовать дальнейшему росту качества и расширению ассортимента «родных» продуктов на рынке.

Игорь Воротников, проректор по научной и инновационной работе СГАУ им. Н.И. Вавилова, выступивший модератором круглого стола:



– Этим мероприятием мы бы хотели привлечь внимание к качественной саратовской продукции. Полки продовольственных магазинов заполнены, выбор сделать непросто. И часто во многих странах покупатели отдают предпочтение своим, проверенным брендам. Например, во Франции будет

затруднительно продать итальянские вина или сыры, а в Италии, наоборот, те же продукты французских марок. Наверное, тут играют роль не только вкусовые пристрастия, но и другие факторы: ценовые и – не побоюсь этого слова – патриотические.

В нашей стране набирают популярность акции, призывающие делать выбор в пользу продукции отечественных производителей. И это правильно, ведь, как отмечают и сами покупатели, наша продукция устраивает их по соотношению цены и качества, да и соображения о поддержке российских производителей также играют здесь не последнюю роль.

В нашем городе по инициативе регионального министерства экономики и Торгово-промышленной палаты проходит акция «Выбирай саратовское!». Конечно, общественность поддерживает это начинание, ведь это наши налоги, бюджет, развитие области. Но нам важно, чтобы продукция для нас и наших детей была вкусной, безопасной и качественной. Думаю, многие со мной согласятся: наша саратовская продукция отвечает этим критериям. Я уже не говорю о выращенных в саратовских хозяйствах овощах, которые по своим вкусовым качествам намного превосходят импортные аналоги. Колбасные, молочные, макаронные, хлебобулочные изделия тоже на высоте. Я всегда покупаю продукцию таких предприятий, как «Дубки», «Белая Долина», «Знак хлеба» и других брендов и не жалею об этом. Горжусь тем, что в число популярных брендов входит и наш университетский «Корольков сад», где выращиваются томаты, огурцы, клубника, цветы в условиях защищенного грунта. У нас в университете также есть свое рыбное хозяйство, мясоперерабатывающее производство.

Недавно правительство Саратовской области выступило с концепцией, что бренд «Саратовская марка качества» должен стать надежным инструментом продвижения сельскохозяйственной продукции и продовольственных товаров, производимых на территории области, на российский и зарубежный рынок. Безусловно, эту концепцию надо поддержать.

Однако нельзя не отметить, что при реализации этого направления наши товаропроизводители сталкиваются со многими проблемами, начиная от условий кредитования до логистики и взаимоотношений с крупными торговыми сетями, которые диктуют производителям свои довольно жесткие, а порой неприемлемые условия. На мой взгляд, альтернативой тем же масштабным сетевым магазинам могут быть продовольственные рынки, причем в каждом районе их может быть даже несколько. Но сегодня даже в Саратове с этим проблемы. Например, в Волжском районе рынка практически нет, если не считать

«Юбилейного», расположенного далеко от центра.

Давайте думать все вместе, как продвигать наши саратовские бренды.

Сергей Каргальский, советник министра экономического развития и инвестиционной политики Саратовской области:



– Продукция местных товаропроизводителей должна быть не только качественной, но и доступной по цене. Безусловно, на цене сказывается такая составляющая, как расходы на транспортировку и хранение. И в этом плане местная продукция должна, по идее, иметь преимущество по сравнению с привозной. Но, к сожалению, мы видим, что наши надежды не всегда оправдываются. И здесь возникают вопросы к производителям, которых субсидирует наше государство, а также к правительству – насколько эффективно контролируется использование этих средств.

Есть и другие вопросы. Известно, что ситуация с региональным бюджетом непростая. Поэтому средств для поддержки развития перерабатывающей промышленности у нас немного. В этих условиях при верстке плана социально-экономического развития и бюджета области необходимо четкое взаимодействие между министерствами и муниципалитетами, чтобы максимально участвовать в соответствующих федеральных программах. Есть, конечно, программы, где участие подразумевает достаточное большое софинансирование со стороны местных региональных бюджетов, что не всегда возможно в силу напряженности нашего бюджета. Поэтому правительство отдает приоритет участию в тех федеральных программах, где софинансирование подразумевает вложение на каждый региональный рубль – 4–5 рублей федеральных. В нынешних непростых экономических условиях это оправданно.

Другое направление деятельности – реализация инвестпроектов, которые прямо влияют на развитие рынка продовольствия. На территории Саратовской области для инвесторов действуют налоговые льготы, действует принцип одного окна, есть процедуры помощи

инвесторам при вхождении в регион, открытии и продвижении бизнеса. Очень хорошо, когда в регионе благоприятный инвестиционный климат, когда сюда приходят сторонние инвесторы. Но не надо забывать, что на территории области родились и успешно конкурируют местные предприятия, целый ряд которых при поддержке властей тоже могли бы развивать свое производство, обеспечивая, в том числе, и налоги, и занятость населения, и социальное спокойствие.

Есть примеры, когда наш крупный бизнес развился и вышел на российский уровень, но при этом в родном регионе как бы не на слуху. Не уверен, что все участники обсуждения знают, что саратовские мебельные предприятия «Калинка» и «Мария» входят в десятку крупнейших в России. Так что инвестиционные возможности местных предприятий не надо недооценивать. Тем более, что есть проекты, в реализации которых производители очень заинтересованы. В их числе – создание крупных логистических центров. Их пока на территории области не хватает, хотя работа в этом направлении ведется: индустриально-логистические парки строят «Диал-Альянс» и ЗАО «Олеонафта» – в Саратовском и Энгельском районах. «Олеонафта» также создает в Саратовском районе агропромышленный парк.

Много вопросов возникает при взаимоотношениях переработчиков с ритейлом. Конечно, надо помогать переработчикам заходить в торговые сети, оказывать стимулирующее воздействие на этот процесс через рыночные механизмы. Но давайте не забывать, что через коленку поломать и запихать в сети – не получится, это дорога с двусторонним движением. И она станет легче, если товаропроизводитель начнет вкладываться в рекламу, продвижение продукции, в разработку привлекательной упаковки, обеспечивая при этом снижение себестоимости и нормальную ценовую конкуренцию. Да, сети не берут овощи прямо с поля – не помытые, не откалиброванные. Мы, отраслевое министерство, власть на местах, бизнес – должны задуматься, какие меры принять, что сделать, прежде чем потребовать поставить товары на полку в сеть.

Пример, как можно совместить усилия, – государственно-частное партнерство. В прошлом году на территории области был запущен и сейчас реализуется проект «Центра коллективного пользования» в Энгельском районе. Да, он один. Но мы хотим, чтобы подобные центры появились в каждом районе, обеспечивая интересы местных товаропроизводителей, побуждая их к дальнейшему развитию.

Говоря о торговых сетях, надо понимать, что все они – не саратовские, их заинтересо-

ванность в продажах именно местной продукции не столь уж ощутима. Поэтому есть идея создания региональной торговой сети, даже и название подходящее есть – «Саратовская марка». Думаю, в перспективе, в процессе реализации акции «Саратовская марка качества», товаропроизводители «дозреют» до сети. Цель проекта – обеспечить каждый сегмент потребителей доступным и качественным товаром местных производителей.

Одним из важнейших направлений развития, если говорить о продуктах питания, является более глубокая их переработка. Да, можно довольно успешно торговать зерном. Но гораздо выгоднее, если это будет мука или макароны. Область у нас богатая на ресурсы, поэтому, думаю, поле приложения усилий очень широкое.

Бизнес, ТПП постоянно поднимают эти вопросы. Есть примеры, когда бизнес сам выступает с инициативой. И ряд проектов уже успешно реализуется в условиях частно-государственного партнерства. Например, расширяется производство макаронных изделий компании «МакПром» (объем инвестиций составляет 1,7 млрд рублей), ведет модернизацию Балашовский сахарный комбинат (объем инвестиций – 150 млн рублей), строит новое мощное маргариновое производство «Жировой комбинат» (объем инвестиций – 1,640 млрд рублей), строит новое мощное масло-экстракционный завод холдинг «Солнечные продукты» (объем инвестиций – 2,8 млрд рублей).

Ряд подобных привлекательных проектов будет представлен на Петербургском экономическом форуме, где с ними смогут ознакомиться крупные инвесторы.

«Частники» выступают и с другими серьезными инициативами, такими, как возрождение мелиоративного хозяйства области. До недавнего времени эта тема была для нас большой. Сегодня предприниматели готовы возрождать мелиорированные земли, строить заводы по выпуску дождевых установок, внедрять новые технологии, практики, подходы.

Надо ли говорить, что все это положительно скажется на обеспеченности основными продуктами питания собственного производства. В этой категории сегодня Саратовская область обеспечена на 100% лишь продуктами питания с коротким сроком хранения. А вот обеспеченность другими собственными продуктами намного хуже: сыры твердые – 0%, рыбопродукты – 18%, мясо птицы – 33%, фрукты и овощи – 50%, сахар – 78%...

Не обидно ли? У нас много птицефабрик, есть отличные условия для садоводства, есть Волга и пруды для рыбоводства! Хотя, надо отметить, к последнему направлению – производству и переработке рыбы

АКТУАЛЬНО

– предприниматели стали проявлять интерес. Есть намерения возродить знаменитые пруды в Ровенском районе для развития рыбного хозяйства, с помощью кооперации (говоря современным языком – кластеров) создать рыбозаводы, опираясь на поддержку «Центров коллективного пользования».

В целом можно ожидать, что пищевая и перерабатывающая отрасль, являясь инвестиционно привлекательной, будет расширять круг инвесторов как за счет саратовских предпринимателей, так и бизнесменов из других регионов страны.

Светлана Барина, директор по экономике и развитию услуг ТПП Саратовской области:



– По инициативе регионального правительства и Торгово-промышленной палаты Саратовской области при участии администрации Саратова в нашей области в 2012 году стартовала акция «Выбирай саратовское!», лозунг которой гласит: покупая саратовские товары, вы помогаете местным производителям, помогаете своему региону.

В результате удалось привлечь внимание к акции как со стороны покупателей, так и со стороны продавцов. Удалось добиться, чтобы на ценниках в супермаркетах было указано: «Выбирай саратовское!», чтобы у наших производителей была возможность скорректировать цену. Сети пошли нам навстречу, производители как будто вздохнули легче.

Эту акцию поддержали и крупные промышленные предприятия Саратова – «Тантал», «Сигнал», «СЭПО». Эти бренды, известные далеко за пределами области, пожелали подчеркнуть, что они родом из Саратова, и указали это на своих изделиях.

В связи с ограниченностью бюджета региона финансировать подобные акции достаточно сложно, но благодаря поддержке министерства информации областные СМИ распространяли информацию об акции «Выбирай саратовское!» через газеты, теле- и радиотрансляции. По городу, на рынках, в магазинах были развешаны афиши, баннеры, которые привлекали внимание покупателей. В результате доля продаж в ходе этой акции была увеличена.

Вполне закономерной и правильной является идея продвигать продукцию местной промышленности в ходе новой акции, которая сейчас идет в нашей области: «Саратовская марка качества».

Торгово-промышленная палата вместе с министерством экономического развития и товаропроизводителями поддерживает эту акцию, помога-

ет вести переговоры с сетями, преодолевать барьеры.

Хотелось бы, чтобы производители и переработчики сельскохозяйственной продукции принимали более активное участие в этих процессах. Тогда у нас будет больше возможностей договориться с ритейлом и найти конкретные инструменты и рычаги, которые работают на пользу и бизнеса, и экономики региона.

Ну, и не могу также не затронуть тему взаимодействия муниципалитетов с торговыми сетями. Ни для кого не секрет, что такие сети, как «Магнит», заходя на территорию муниципальных образований, буквально оставляют не у дел местных предпринимателей. Администрациям надо учиться договариваться с сетью – это безусловно.

Но пока даже в Саратове муниципалитету эти вопросы решать сложно. На это стоит обратить внимание.

Александр Солов, начальник отдела по развитию продовольственных рынков, хранению сельскохозяйственной продукции и интервенций управления развития пищевой и перерабатывающей промышленности министерства сельского хозяйства Саратовской области:



– Пищевая промышленность на территории области – довольно развитая отрасль. Деятельность по производству продуктов питания ведут более 600 предприятий и организаций, в том числе 176 крупных и средних, где трудится 19 тысяч человек. Саратовская область занимает в России 1-е место по производству маргарина, 2-е – по объему производства подсолнечного масла. По производству колбасных изделий область первая в Приволжском федеральном округе и четвертая в Российской Федерации.

В прошлом году выпущено продукции более чем на 51 млрд рублей, или 104,5% к предыдущему году. За три месяца текущего года произведено и отгружено продукции на 13 млрд рублей (рост по сравнению с аналогичным периодом прошлого года составляет 17%).

Достигнуто превышение по таким видам пищевой продукции, как колбасы, мясopодукция, мясные полуфабрикаты, цельномолочная продукция, сухое молоко, масло растительное, маргариновая продукция, макаронные изделия и безалкогольные напитки.

Для улучшения обеспечения населения продовольствием собственного производства надо решить ряд проблем. И в числе первоочередных – обновить производственные фонды предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности, что особенно важно в условиях конкуренции со странами ВТО. В ходе нашего обсуждения

уже звучали примеры реализации инвестиционных проектов реконструкции и модернизации действующих и строительства новых производств. К этому списку можно добавить завершённое строительство новых и реконструкцию действующих овощехранилищ в Ершовском, Марксовском, Советском, Самойловском, Ровенском, Энгельском, Лысогорском районах.

Есть хорошие новости и в других секторах. На ряде молокозаводов области устаревшее холодильное оборудование заменено на современное, что позволило снизить энергозатраты на 30% и более. После обновления пущен в эксплуатацию Романовский маслоседеловый завод, проведена модернизация молочных комбинатов в Воскресенском, Хвалынском, Екатериновском, Пугачевском районах, где проведена замена упаковочного и холодильного оборудования, сепараторов и другого оборудования. В результате значительно расширился ассортимент молочной продукции.

Скоро на прилавках появятся качественные сыры, произведенные в нашей области и ранее вытесненные белорусскими производителями. Соответствующий инвестпроект стоимостью 100 млн рублей реализуется в Марксовском и Энгельском районах. Производство твердых сыров будет налажено на Энгельсской маслозаводской базе уже к 2015 году.

Есть подвижки в выпуске консервированной продукции, соков. Так, на трех предприятиях – в Романовском, Вольском, Хвалынском районах – установлено новое оборудование по переработке плодов, а в Энгельском районе – по переработке тыквы.

Важным для мясопереработчиков является строительство предприятий по первичной переработке мяса.

Основная задача, стоящая перед пищевой и перерабатывающей промышленностью, – гарантированное снабжение населения качественным и доступным продовольствием. Приоритетами на следующий год являются развитие импортозамещающей пищевой и перерабатывающей промышленности, включая молочную, сахарную и рыбную, а также переход на берегающие технологии и безотходное производство.

Цель – увеличить присутствие местной продукции на рынке. В настоящее время из продуктов местного производства в сетевых магазинах присутствует до 90% и более хлеба, хлебобулочных изделий, молока и молочных продуктов, табачных изделий, 70% мяса, свыше 60% плодоовощной продукции в период массового сбора.

С торговыми сетями сегодня продуктивно работают птицефабрики, молочные комбинаты Энгельсский, Саратовский, детский питания, ЗАО «Мелиоратор» Марксовского района (выпускающий продукцию под маркой «Анюта»), хлебокомбинаты – им. Стружкина, «Знак хлеба», пивоваренный завод «Балаковский», некоторые кондитерские фабрики.

Для предприятий по выращиванию овощей, к сожалению, вхождение в сетевые магазины до сих пор было проблематичным. Они зачастую были не в состоянии обеспечить предпродажную подготов-

ку овощной продукции и картофеля – калибровку, помывку, фасовку. В настоящее время в Энгельсском районе установлено оборудование, позволяющее выполнять эти требования торговли. И надеюсь, что наши овощи появятся в сетевых магазинах уже к началу сбора нового урожая.

Анатолий Декисов, глава КФХ из Марксовского района:



– Когда у сельских предпринимателей появляются идеи, многие в первую очередь бегут за одобрением, оценкой, поддержкой в минсельхоз или в аграрный университет. Так было и в нашем хозяйстве, когда мы затеяли разведение осетровых рыб. Идея появилась в феврале прошлого года, а в ноябре она уже осуществилась, уже работает. И за это я благодарен СГАУ. И особая признательность – Алексею Алексеевичу Васильеву, доктору сельскохозяйственных наук, профессору, заведующему кафедрой «Кормление, зоогигиена и аквакультура», под руководством которого очень быстро был сделан проект. В его реализации финансовую поддержку оказало министерство сельского хозяйства, выделив грант – 1,5 млн рублей.

Продукция скоро будет готова к реализации. Думаю, нам надо будет выходить в сети, и для нас акция «Выбирай саратовское!» была бы очень кстати.

Потребность в рыбе большая. Поэтому мы могли бы уже сейчас увеличить свое производство. У нас даже есть грандиозный проект по круглогодичному разведению не только осетровых, но и других пород рыб – форели, карпа, толстолобика, белого амура. Но, боюсь, финансово мы этот проект не потянем. Очень хотелось бы надеяться, что минсельхоз продолжит оказывать грантовую поддержку сельским предпринимателям, чтобы они смогли выйти на высокий уровень развития.

Светлана Афонина, генеральный директор ООО «Компания поставок концерн «Дубки»:



– Продвигать наш бренд на российский рынок – дело не-

простое. Ведь в других регионах покупатели также стремятся выбирать свои, местные продукты, к которым привыкли. Тем не менее продукция концерна «Дубки» – одного из лидеров мясопереработки по всей России – представлена в десятках регионов. У нас более 30 региональных представительств на Урале, в Черноземье, Центральном районе, на Юге России. Естественно, мы ценим доверие наших покупателей и положительно относимся к акции «Выбирай саратовское!».

Конечно, сетевые магазины уведут покупателей у местной торговли, их продажи падают. Наши фирменные магазины тоже сталкиваются с этой ситуацией. Как в этих условиях увеличивать свои продажи?

Повышать качество продукции – это важно, но только одна сторона дела. В настоящее время надо думать о маркетинге, о том, как эту продукцию реализовать.

В ходе круглого стола был затронут вопрос по поводу создания собственной торговой сети. Думаю, это не только реально, но и необходимо для продвижения саратовских брендов.

Еще хотелось бы сказать, что наше предприятие работает исключительно на отечественном сырье. С удовольствием работали бы на саратовском, наши потребности очень большие – 300 тонн мяса в сутки. Так что ждем предложений от крупных поставщиков.

Петр Комиссаров, заместитель директора по производству ОАО «Совхоз Весна»:



– Наше предприятие – не новичок на рынке, оно создано еще в советское время, в 1982 году. Было время, когда вся наша продукция расходилась только по нашей области. Сегодня производим в теплицах 11 тысяч тонн помидоров, огурцов, салатов и реализуем их в основном за пределами области – в Самаре, Москве, Питере. Самые дальние точки – Сургут, Екатеринбург.

Почему наша продукция мало востребована в Саратовской области? Причина в ее стоимости, довольно ощутимой для Саратовской области с ее низким уровнем зарплат.

Мы не скрываем, что на первое место ставим безопасность продукции. Ведь огурец огурцу рознь. Есть поставщики, которые не открывают содержание овоща, условий его выращивания. У нас – полная открытость. Для опыления, защиты растений применяем лишь биологические средства – это дает возможность выращивать экологически чистую продукцию. К сожалению для покупателей, то, что повышает качество продукции, однозначно ведет к ее удорожанию.

Окончание на с. 4

АКТУАЛЬНО

Начало на с. 2

У нас есть договоры практически со всеми сетями – ЗАО «Тандер», «Лентой», «Метро», «О'кей», с которыми работаем до середины февраля, пока не начинаются поставки с юга России. Другие оптовые покупатели – это представители малого бизнеса из Саратовской и других областей.

Сейчас у нас под тепличным хозяйством занято около 100 гектаров. Теплицы еще прочные, но мы начали их реконструкцию, чтобы использовать другую, более современную и эффективную технологию. Наша продукция должна быть лучше и, желательнее, дешевле привозной. Поэтому приветствуем создание логистических центров, торговой сети для местных производителей, а также поддерживаем акцию по продвижению саратовских брендов.

Ольга Голубенко, заведующая кафедрой «Менеджмент качества» факультета пищевых технологий и товароведения СГАУ им. Н.И. Вавилова:

– Как-то на рынке увидела, что под маркой «Корольков сад» продавались вовсе даже не наши, а чужие огурцы. Возмутительно, конечно. Но мне почему-то стало приятно, ведь копируют только то, что нравится, то, что берут.



К сожалению, фальсифицированная продукция – совсем не редкость. И с этим сталкиваемся не только мы. (Кстати, для желающих провести оценку ущерба от фальсификации товаров мы можем это сделать – на нашей кафедре действует научно-исследовательская лаборатория «Коммерция и товарный консалтинг в АПК»).

Самое печальное, что узнаваемые у нас бренды присваивают привозной продукции, которая не только невкусная, но зачастую и небезопасна из-за присутствия в ней консервантов. Почему, например, импортные огурцы «как резиновые»? Да потому, что содержат много консервантов! Иначе как сохранить продукцию в условиях дальней транспортировки?

То же и с яблоками, салатами, картофелем... Все это обработано специальными химиопрепаратами, которые являются

отнюдь не полезными для организма. Поэтому врачи предупреждают: прежде чем употреблять купленные фрукты и овощи в пищу, лучше снять с них кожуру.

Наша продукция отличается от импортной в лучшую сторону. У нас, быть может, не все помидорчики и огурчики одинаковы по размеру, зато их не надо везти за тридевять земель, напичкав на дорогу консервантами.

Резолюция

Участники круглого стола поддержали концепцию правительства Саратовской области о том, что бренд «Саратовская марка качества» должен стать надежным инструментом продвижения местной сельскохозяйственной продукции и продовольственных товаров на российский и зарубежный рынок.

Однако требуют внимания проблемы повышения конкурентоспособности саратовской продукции, а также вопросы развития логистических связей производства с ритейлом.

С учетом вышеизложенного участники круглого стола обратились с рядом предложений к правительству Саратовской области и ТПП.

В частности, предлагается создать условия для формирования комплексной логистической системы заготовки, хранения, первичной переработки и реализации сельскохозяйственной продукции,



увеличения мощностей по переработке местной продукции, организации в Саратовской области региональной торговой сети, ориентированной на реализацию продукции местных товаропроизводителей.

Рекомендуется также продолжить на территории Саратовской области реализацию инвестиционных проектов, направленных на инновационное развитие агропромышленного комплекса.

С целью повышения инвестиционной привлекательности отраслей АПК предлагается позиционировать их на областном и федеральном уровнях как эффективную, выгодную сферу деятельности.

Ряд предложений выдвинут также в адрес ассоциации «Аграрное образование и наука». Это активное участие в

приоритетных научно-инновационных исследованиях в области хранения, первичной переработки сельскохозяйственной продукции, производства продуктов питания, а также продолжение интеграции с сельскохозяйственными и перерабатывающими предприятиями в части внедрения инновационных разработок в производство.

Осуществление указанных мероприятий, по мнению участников круглого стола, позволит улучшить научно-инновационное обеспечение АПК Саратовской области, повысить его финансово-экономическую устойчивость и конкурентоспособность на межрегиональном и международном рынках.

Татьяна Просина

ПОКУПАЙ САРАТОВСКОЕ

Покровские конфеты – любовь с первой пробы

Среди множества кондитерских изделий на рынке покупатели ищут те, которые никогда не обманывают их ожиданий.

Однажды мне подарили коробку конфет, которые я еще не пробовала. Надо сказать, для нас, пресыщенных потребителей, конфеты – это дежурный подарок. Мало кого удивит каким-нибудь подобием «замазки», как называет большинство современных «марсо-баунти-подобных» сладостей одна моя знакомая, которая уже много лет работает в кондитерском бизнесе. Но я ошиблась. Это были совсем другие сладости – это был знаменитый чернослив в шоколаде энгельской кондитерской фабрики «Покровск».

Конфета была по-хорошему тяжелой, облитая сверху натуральным, благородно-темным, а вовсе не легкомысленно-воздушным и немощно-бледным шоколадом. Но главный сюрприз таился внутри – роскошный чернослив вперемешку с оттеняющим его вкус настоящим хрустким орешком. Это была сказка! После чаепития с гостями, когда коробка очень быстро опустела, я поняла, что устраивать праздники очень легко, для этого достаточно купить «покровский» чернослив в шоколаде.

С тех пор, выискивая на прилавках знакомую марку, узнала и о другой, тоже очень достойной, продукции фабрики «Покровск». Это и курага в шоколаде, и мармелад, и зефир, и даже всеми любимый «фирменный» покровский квас, который продается на улицах в охлаждающих

емкостях и который так хорошо утоляет летнюю жажду.

Многие изделия фабрики стали знаменитыми, не раз были отмечены наградами региональных и международных выставок: золотыми медалями Российской агропромышленной выставки «Золотая осень», «ПродЭкспо», наградами министерства сельского хозяйства Саратовской области, Первого окружного агрофорума федерального округа и другими.

– Секрет наш – в следовании традициям, – говорят работники предприятия. – Фабрика наша основана в 1937 году, тогда еще растительные жиры за шоколад не выдавали. Сырье было настоящим, отборным. Рецептуру изготовления того самого, традиционного шоколада мы сохраняем до сих пор. Опираемся во многом на опыт кондитеров со стажем. Да у нас любую работницу хоть среди ночи разбуди, и она скажет, сколько и куда класть изюма, ванили или корицы.

Действительно, за годы работы специалистами фабрики был накоплен огромный опыт работы производства, разработаны уникальные рецептуры кондитерских изделий. Творческий коллектив профессионалов своего дела, эмоциональный климат, когда каждый сотрудник чувствует себя частью команды и стремится полностью реализовать свои способности, – мечта и цель каждого директора. Михаилу Николаевичу Фомину, директору «Кондитерской фабрики «Покровск», удалось создать такой коллектив. Все это, наряду с техническим перевооружени-



М.Н. Фомин

ем, является основой успехов этого предприятия.

Сегодня ассортимент изделий ЗАО «Кондитерская фабрика «Покровск» насчитывает более 150 наименований. Одних только видов новогодних подарочных наборов – более 30. И это говорит о доверии и признании продукции у покупателей, в том числе у маленьких сладен и их родителей, которые прежде всего заботятся о здоровье своего ребенка. А это во многом зависит от качества продукции.

Недавно пришлось лично убедиться: на небольшом, но очень чистом предприятии контроль качества – на высоте и ведется на всех этапах, от поступления сырья до выхода готовой продукции. А это очень важно, ведь надо не только подтверждать качество уже известных изделий, но и выводить на рынок новинки. Ведь в кондитерском бизнесе требуется постоянное обновление ассортимента, разработка новых оригинальных вкусовых сочетаний, интересных форм, сложных комбинированных изделий. Из новых изделий стали уже попу-



лярными конфеты «Киски-ириски», «Тоффи-сливки», бананы в шоколаде, финики в шоколаде.

Еще одна важная деталь – «Кондитерская фабрика «Покровск» позаботилась и о людях, которым сладкого по тем или иным причинам нельзя, но очень хочется. Специально для них – серия конфет с фруктозой: «Суфле шоколад-апельсин», «Суфле йогурт-малина» и другие. Есть и полезное печенье с фруктозой, в состав которого входят овсяная мука и отруби.

В Саратовской области «покровские» сладости поступают почти в 2000 торговых точек – это и маленькие магазины, и супер-

маркеты, и крупные розничные сети. Полюбилась эта марка и покупателям из других регионов нашей страны. География продаж включает Московскую область, Санкт-Петербург, Екатеринбург, Иркутск, Пензу, Ростов-на-Дону – всего более 48 регионов.

Можно с уверенностью сказать, что экзамен у покупателей продукция ЗАО «Кондитерская фабрика «Покровск» сдает отлично. Она стала настоящим брендом Саратовской области, которым мы можем не только с удовольствием лакомиться, но и по праву гордиться.

Екатерина Гусева

ЗАО «Кондитерская фабрика «Покровск»

413100, г. Энгельс, ул. Персидского, 1.

Тел. (8453) 56-83-63.

E-mail: pokrovsk-zagrebova@mail.ru

ПОКУПАЙ САРАТОВСКОЕ

«Покупай саратовское!»

О работе учебно-производственных комплексов Саратовского государственного аграрного университета им. Н.И. Вавилова



Масла из нетрадиционных растительных и кормовых культур Саратовского государственного аграрного университета им. Н.И. Вавилова

Одним из приоритетных направлений экономического и социального развития Саратовской области является удовлетворение потребностей населения в продуктах питания и товарах народного потребления за счет насыщения регионального рынка высококачественными товарами, производимыми предприятиями и организациями, расположенными на территории района и области, в

Так, по инициативе регионального правительства и Торгово-промышленной палаты Саратовской области при участии администрации Саратова в нашей области стартовала акция «Выбирай саратовское!», лозунг которой гласит: «Покупая саратовские» товары, вы помогаете местным производителям, помогаете своему региону. Эта акция направлена на привлечение внимания потребителей

ликатесов – результатов производственной и научно-исследовательской деятельности студентов и профессорско-преподавательского состава. В этом комплексе ведется работа по наращиванию объемов выпускаемой продукции, совершенствованию ее качества, увеличению ассортимента и расширению товаропроводящей сети за счет технического переоснащения производства и приобретения высокотехнологичного оборудования западноевропейских стран.

Преимуществом комплекса по сравнению с промышленными предприятиями в регионе является тесная взаимосвязь производства и научной базы университета. Посредством тесного взаимодействия производства с кафедрой «Технология производства и переработки продукции животноводства» имеется возможность разрабатывать и реализовывать инновационные технологии производства новых видов мясных изделий. Совместная работа специалистов-производственников и высококвалифицированных научных кадров университета дает возможность добиваться высоких показателей, обеспечивая поставку на рынок безопасной, качественной, экологически чистой, разнообразной продукции.

Предметами деятельности УНПК «Пищевик» также являются разработка инновационных ресурсосберегающих технологических пищевых продуктов на основе сырья животного происхождения; организация научных исследований, выполняемых аспи-

рантами и сотрудниками университета; разработка и внедрение результатов научно-исследовательских работ в производство; повышение качества подготовки студентов как будущих специалистов путем их активного вовлечения в производственный и научный процесс; организация курсов повышения квалификации работников пищевой промышленности; оказание услуг по консультированию в вопросах внедрения современных технологических решений в производство; организация выставок-презентаций, «круглых столов», научно-практических семинаров, профессиональных смотров-конкурсов с ведущими фирмами в области производства пищевых продуктов из сырья животного происхождения; организация ознакомительных поездок, специализированных практик и обучения за рубежом.

В Саратовском государственном аграрном университете успешно про-

вом и реализацией хлебобулочных и кондитерских изделий. Задачами УНПК «Кондитер» являются повышение практических навыков студентов, научная и инновационная направленность исследовательских работ в области производства хлебобулочных и кондитерских изделий; разработка эффективных технологий пищевых продуктов, обладающих функциональными свойствами, высоким качеством и безопасностью; проведение научных исследований продуктов функционального назначения и внедрение результатов в образовательный процесс; разработка проектов нормативной и технической документации на пищевые продукты; создание учебной базы для практической подготовки студентов; организация выставок-презентаций, «круглых столов», научно-практических семинаров, профессиональных смотров-конкурсов с ведущими предприятиями в области производства хлебобулоч-



УНПК «Кондитер»

том числе субъектами малого и среднего бизнеса. Показателем формирования структуры потребления объемов продовольственных товаров, является основной ассортимент товаров, наиболее востребованный у населения района, а именно: мясо и птица, молоко и молочная продукция, рыбопродукты, масло растительное, мясные и хлебобулочные изделия и др.

именно к товарам и услугам местных производителей. Тенденции этой акции четко прослеживаются и в Саратовском государственном аграрном университете. В 2011 г. на базе университета был организован учебно-научно-производственный комплекс «Пищевик», деятельность которого направлена на реализацию колбасной продукции и мясных де-



Мастер-класс в УНПК «Пищевик»

изводятся и реализуются масла, мука и кормовые добавки из нетрадиционных растительных и кормовых культур. Так, освоена технология получения масла и муки из таких нетрадиционных культур, как рапсовый, рыжик, лен и амарант. Кроме этого, широко реализуются кормовые добавки «Иммунорост» для коров, нетелей, быков, свиней, поросят, коз, овец, козлят и ягнят, а также кур, индеек, уток и гусей.

В Саратовском государственном аграрном университете недавно открылся и УНПК «Кондитер», занимающийся производст-

ных и кондитерских изделий, а также организация розничной торговли излишками произведенной продукции от учебной и научно-исследовательской деятельности.

Специалисты и сотрудники Саратовского государственного аграрного университета считают своей основной задачей увеличение производства качественных продуктов питания по приемлемым ценам и, как следствие, повышение уровня жизни жителей г. Саратова и Саратовской области.

**А.В. Банникова,
А.А. Морозов,
А.В. Молчанов**

ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА

Щедрый стол Энгельсского района

Продукция энгельсских предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности расходуется не только по области, но и по всей стране

О том, какие продукты здесь производятся, рассказывает Наталья Левина, начальник управления сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Энгельсского МР

– Наталья Николаевна, на территории района довольно развиты перерабатывающая промышленность. Назовите, пожалуйста, отрасли, которые у вас имеются.

– В районе функционирует более 50 перерабатывающих предприятий, представляющих 10 основных отраслей: рыбоперерабатывающую, масложировую, мукомольную, хлебопекарную, макаронную, мясоперерабатывающую, крупяную, кондитерскую, молокоперерабатывающую и плодоовощную. Занято в переработке около 5 тысяч человек.

– Какие из них наиболее развиты? В какой мере они могут обеспечить потребности населения?

– Производственные мощности нашей пищевой и перерабатывающей промышленности планомерно развиваются и готовы переработать не только сельскохозяйственное сырье, производимое в Энгельсском районе, но и из соседних районов. Фактически это так и происходит.

Население района полностью обеспечено такими видами продукции местных производителей, как хлеб, макароны, крупы, мука, молочные продукты, колбасные, кондитерские изделия, соленая рыба, масло растительное. По многим видам идет многократное превышение нормативной потребности населения, поэтому сбыт производимой продукции осуществляется за пределы района и региона. География поставок очень обширная.

– Что интересного происходит сегодня на перерабатывающих предприятиях района?

– Недавно у нас прошла коллегия, где рассматривался вопрос о ходе реализации в 2014 году муниципальной программы «Развитие агропромышленного комплекса и сельских территорий в Энгельсском муниципальном районе на 2013–2020 годы», где в моем докладе прозвучала информация, каса-

ющаяся, в том числе, и развития переработки.

Объем инвестиций в основную капитал предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности нашего района только за первый квартал этого года составил 29,5 млн рублей, и это в 2 раза больше, чем за соответствующий период прошлого года.

Практически на всех предприятиях проводятся мероприятия по модернизации производства и освоению новых видов продукции.

У нас широко представлена мясопереработка. Колбасные изделия и деликатесы «Агротэка», «Митэка», «Дымка», «Кузьминских колбас», «Клюевских колбас» в дополнительной рекламе не нуждаются – здесь и вкус, и качество, и ассортимент. Все это обеспечивается за счет постоянного развития.

Планомерная работа выстроена в ОАО «Молочный комбинат «Энгельский», где реализуется инвестиционный проект, направленный на техническое, технологическое переоснащение комбината. Потребители видят результаты этой работы на прилавках магазинов – современная упаковка, широкий ассортимент и высокое качество продукции. Сегодня комбинат выпускает продукцию торговых марок «Белая Долина», «Молочное изобилие», «Из села Удоево», «Из села Долголетово», которая пользуется высоким спросом покупателей.

В этом году открыт новый цех по производству мягких сыров в ООО «Маслосырбаза «Энгельсская».

Расширяется ассортимент продукции макаронной фабрики. В прошлом году запущена линия спагетти, в настоящее время ведется установка оборудования для выпуска полуфабрикатов – макарон с начинкой.

Энгельсский хлебокомбинат тоже не стоит на месте, и в плане освоения выпуска новой продукции, и в плане модернизации производства. В этом году планирует-

ся установка новой упаковочной линии, замена оборудования для тестоприготовления и формовки тестовых заготовок.

На другом хлебопекарном предприятии, ООО ПКФ «Пересвет», осваивается такой новый вид продукции, как замороженные полуфабрикаты высокой степени готовности, из которых в специальных торговых павильонах, непосредственно перед реализацией, выпекаются готовые хлебобулочные изделия. Запущено производство нового вида хлеба «Сельский» с цельным зерном пшеницы.

Давно любима покупателями продукция кондитерской фабрики «Покровск». Помимо традиционных изделий, здесь начали выпускать конфеты и печенье с фруктозой, пектином, которые подходят для диетического питания, для людей с сахарным диабетом.

В этой же отрасли успешно работают предприятия малого бизнеса, например, ООО «Сладкий мир», которое находится в селе Липовка. Конфеты и печенье этого предприятия выпускаются с добавками и наполнителями. Ни одна ярмарка в Энгельсе и Саратове не проходит без участия этого предприятия.

Покровский консервный завод тоже постоянно идет навстречу потребностям населения и осваивает новую продукцию. Помимо соков и овощных консервов, здесь стали выпускать пользующиеся спросом томатные соусы, консервированные грибы – вешенки. С прошлого года начат выпуск повидла.

– Энгельсский район находится на берегу Волги. Насколько развито у вас рыбопереработка?

– Рыбоперерабатывающая отрасль представлена у нас только малыми предприятиями, их 9. В основном выпускается соленая, копченая, вяленая рыба и пресервы. Большим спросом у населения пользуется продукция



таких предприятий, как ООО «Ант», ООО ПК «Норд-Вест», ООО «Волжский берег».

– В прошлом году, участвуя в «Золотой осени», многие энгельсские перерабатывающие предприятия были удостоены высоких наград. В каких выставках, смотрах, конкурсах планируется участие в этом году?

– Начало уже положено. 4 предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности района – ООО «Группа компаний Белая Долина», ООО «Покровский консервный завод», ОАО «Энгельсский хлебокомбинат» и ООО «Маслосырбаза «Энгельсская» в текущем году приняли участие в международном агропродовольственном форуме «Зеленая неделя – 2014» в Берлине. На конкурс была представлена мясная и молочная продукция «Белой Долины» и была удостоена 3 золотых медалей.

В феврале текущего года продукция торговой марки «Schneller» ООО «Мясокомбинат Митэк» отмечена золотой медалью выставки «Продэкспо – 2014» в городе Москве.

Золотыми медалями специализированной агропромышленной выставки «Продэкспо. Продмаш.2014» в Саратове отмечена продукция ООО «Покровский консервный завод» и ООО «Дымок и К».

Наши предприятия активно участвуют во всех мероприятиях и местного уровня, и межрегионального, поэтому есть все основания надеяться, что копилка наград будет пополняться.

– Ваш район – овощеводческий. В этой отрасли тоже идут интересные процессы: кооперация, налаживание логистики...

– В прошлом году мы приступили к созданию Центра коллективного пользования с установкой высокотехнологичного оборудования по подготовке овощей и картофеля к реализации в торговых сетях.

Центр создан в рамках программы развития малого и среднего предпринимательства Саратовской области. Приобретены три линии: капуста, сухой очистки, обрезки лука, фасовки и упаковки овощей и линия мойки. Две линии уже смонтированы, буквально на днях должна поступить и третья – линия мойки. После монтажа состоится торжественное открытие нашего Центра. Овощеводы с большим нетерпением ждут этого момента, ведь тогда решится проблема реализации местных овощей в сетевых супермаркетах. И здесь большие перспективы по сбыту. Для эффективного использования оборудования у нас уже создан потребительский кооператив, в который вошли основные овощеводческие хозяйства. Пользоваться оборудованием смогут все желающие овощеводы, на равных условиях.

Вторым этапом концепции создания Центра коллективного пользования станет создание цеха переработки овощей. Это необходимо, так как в процессе предпродажной подготовки овощей будет оставаться нестандартная продукция. Она такая же высококачественная, как и откалиброванная, но по каким-либо параметрам не подходит к реализации в торговых сетях: мелковатые или слишком крупные свекла и морковь и т. д. Но все это вполне годится для изготовления различных консервов, заморозки, соков и прочего. И наработки в этом плане у нас уже есть.

Татьяна Просина



ПОКУПАЙ САРАТОВСКОЕ

Мойка и упаковка овощей теперь не проблема

Директор компании «Агррия» Андрей Чудинов рассказывает об опыте работы Центра коллективного пользования

ООО «Агррия» находится в Саратовской области в восьми километрах от Энгельса. В распоряжении хозяйства – орошаемые земли, на которых выращиваются овощи высокого качества, современная техника, складские помещения. Продукция овощеводства успешно реализуется на рынках Саратова и Энгельса. Директор предприятия Андрей Чудинов рассказывает о своем предприятии, а также о том, почему оно пошло на кооперацию с другими овощеводческими хозяйствами:

– Наша организация была создана в 2003 году. Занимаемся мы выращиванием овощей – капусты, лука, моркови, свеклы, а также картофеля. Каждый год увеличиваем посевную площадь и численность рабочих мест. Так, в 2012 году посевная площадь хозяйства составляла 109 гектаров, в 2013 году – 127, а в этом году планируем занять под посевы 144 гектара. Соответственно, валовой сбор в 2012 году составлял 3,2 тысячи тонн овощей и картофеля, в 2013 году – 3,6 тысячи тонн, а в планах на 2014 год – собрать не менее 4 тысяч тонн овощей и картофеля.

Чтобы получать хорошие урожаи, нужно иметь современную технику. Каждый год стараемся вкладывать средства в оснащение технического парка. Так, в 2012 году инвестиции в основные средства составили более 4,9 млн рублей, были закуплены система капельного орошения, насосная станция, картофелекопатель, культиватор. В 2013 году закупили систему капельного орошения и вентиляцию для складского помещения, на сумму почти 3,5 млн рублей. Есть у нас также подборщик лука, сеялка точного высева, сортировальная машина и другое оборудование. Всё это позволяет нам получать хорошие урожаи, несмотря на

катаклизмы погоды и засуху последних нескольких лет.

Овощами мы занимаемся серьезно, с видом на долгосрочную перспективу, поэтому особое внимание уделяем качеству продукции. Каждый год, перед началом уборки урожая, проводим глубокий анализ выращенных овощей, картофеля в Референтном центре Управления Россельхознадзора по Саратовской области с целью определения содержания в них вредных и опасных веществ. Анализ показывает, что данные показатели в нашей продукции соответствуют нормативным. Конечно, выращивать овощи сегодня без удобрений и средств защиты растений не представляется возможным. Наше предприятие применяет их в минимальном количестве, разумно и своевременно.

В отличие от иностранных производителей, мы не обрабатываем готовые овощи и клубни картофеля химией, которая продлевает срок транспортировки и хранения. Не все покупатели задумываются, почему, например, импортные редиски или яблоки месяцами лежат в холодильнике и не портятся. А задуматься стоило бы, ведь во внешне красивой импортной упаковке могут содержаться опасные вещества, «вся таблица Менделеева».

Но пресловутая упаковка, так же как мытье овощей и их калибровка, – тут я могу согласиться с покупателями – все же важны и говорят о культуре торговли, об отношении к покупателям. Из-за несоблюдения этих требований места в торговых сетях для саратовской продукции зачастую не находилось.

К сожалению, мало кто из местных фермеров может работать с сетями, поэтому объемы их продукции очень малы. Да и, честно говоря, качество овощей и картофеля, сваленных в контейнеры в супермаркетах, действительно оставляет желать

много лучшего... Объясняется это зачастую тем, что супермаркеты в основном имеют дело с перекупщиками, которым, в свою очередь, приходится находить самую дешёвую продукцию, иначе они не смогут выиграть электронные торги на поставки. Однако, как всем нам известно, дешёво – еще не значит хорошо.

Мы давно с коллегами обсуждали этот вопрос и пришли к единственному выводу – надо пойти навстречу потребителям и продавать нашу качественную продукцию в красивой и удобной упаковке. Для этого, конечно, необходимо специальное оборудование, нужны серьезные финансовые затраты, которые в кооперации потянуть проще, чем в одиночку. С этой целью и был создан перерабатывающий снабженческо-сбытовой сельскохозяйственный потребительский кооператив – Центр коллективного пользования «Покровские овощи». Кооператив объединил 6 крупных сельхозтоваропроизводителей – ООО «Вит», ООО «ПокровскАгро», ИП КФХ Крючков М.П., ИП КФХ Щеренко П.Ю., ООО «Покровскплодоовощ» и наше предприятие ООО «Агррия», а также перерабатывающее предприятие ООО «Покровский консервный завод».

В управлении сельского хозяйства Энгельсского района нам подсказали, что в реализации нашей идеи может помочь участие в программе по поддержке малого и среднего бизнеса. Мы поняли – это наш шанс выйти на принципиально другой уровень. С помощью сельхозуправления и комитета экономики составили бизнес-план, определили перечень необходимого оборудования. Было очень непросто все рассчитать, убедить в перспективности проекта. Но благодаря поддержке районной и областной власти нам удалось воплотить в жизнь данный проект. Мы выиграли грант на поставку трёх линий, предназначенных для мойки, сухой чистки, а также фасовки овощей в любую тару от 1 до 25 килограммов. Оборудование уже получено, и в данный момент идет его монтаж. Также смонтирована холодильная камера объемом 3000 м³ для готовой продукции, установлены стеллажи для большей вместимости. Монтаж оборудования ведется на производственной базе, которую предоставил один из членов кооператива.

Недаром наше общее предприятие названо «Центр коллективного пользования». Идея данного проекта заключается в том, что помыть и упаковать свои овощи может не только член кооператива, а любой сельхозтоваропроизводитель района.

При кооперативе создан специальный отдел, который



предложит фермеру услуги мойки, фасовки и даже, при желании, реализации продукции через наш Центр. В данный момент отдел занимается заключением договоров с крупными сетевыми магазинами на продажу в них местных овощей и картофеля. С некоторыми из «сетей» мы успели посотрудничать уже в прошлом сезоне. В этом году, запустив данный проект на полную мощность, рассчитываем максимально потеснить импортные овощи на прилавках супермаркетов.

Также в магазины будет поставляться и «неподготовленная» продукция нашего производства в больших сетках – мешках, которая потом высыпается в контейнеры и подается покупателю россыпью. Она будет такого же высокого качества, как и мытая-упакованная, но гораздо дешевле. Это делается для того, чтобы покупку полезных овощей и картофеля могли себе позволить люди с разным достатком. Надеемся, что население оценит наш труд и отдаст предпочтение овощам, выращенным на родной земле.

Мы хотели бы наладить отношения с крупными сетями и доказать, что можем поставлять качественную продукцию своевременно, в необходимом объеме и по умеренной цене. Здесь видим несколько положительных моментов для супермаркетов:

они могут увеличить объём продаж, а следовательно, и прибыль, за счет того, что будут постоянно выставлять свежую, качественную продукцию. Кроме того, супермаркетам будет проще работать с одним поставщиком, который, с одной стороны, является производителем, а с другой – представителем нескольких сельхозтоваропроизводителей.

Также хочу привести некоторые цифры для оценки наших возможностей. В 2013 году только в Энгельсском районе было произведено: овощей – 110 тысяч тонн, картофеля – 33,6 тысячи тонн. А потребность района составляет: овощей – 30 тысяч тонн, картофеля – 24,5 тысячи тонн. Получается, что за пределы района мы можем поставить более 60 тысяч тонн овощей, в том числе в сетевые магазины. Так что надеемся на обоюдовыгодное сотрудничество с ритейлом.

Хочу заметить, что хоть и считается Энгельсский район житницей Саратовской области, но и многие другие районы нашей области выращивают большое количество овощей и картофеля. Так что, уверен, наша область будет сыта. В этом, дорогие земляки, я вас уверяю! А вас призываю к тому, чтобы вы поддержали саратовских товаропроизводителей и выбрали качественную продукцию.



Юридический адрес: Саратовская обл., Энгельсский р-н, п. Новоушкинское, ул. Придорожная, 22

Фактический адрес: Саратовская обл., Энгельсский р-н, п. Пробуждение

тел: 8 (8453) 77-85-25

ПОКУПАЙ САРАТОВСКОЕ

«Клюевские» колбасы: 10 лет на рынке

Продукция мясоперерабатывающего предприятия заслужила высокую оценку и доверие покупателей

Достаток собственных продуктов питания – один из приоритетов региональной власти. И хотя до стопроцентной обеспеченности еще далеко, еще привозная продукция занимает достаточно много места на полках магазинов, у нас уже есть заметные успехи по некоторым видам продукции. Например, по производству колбасных изделий Саратовская область занимает первое место в Приволжском федеральном округе и четвертое – в Российской Федерации.



О.В. Клюева

Для нас, потребителей, это очень даже положительный момент, ведь на рынке можно выбрать продукцию на любой вкус и кошелек. Ну, а что касается производителей, то большая конкуренция заставляет их постоянно совершенствовать свои технологии, модернизировать производство и, главное, повышать качество продукции.

В ряду производителей одно из достойных мест занимает небольшое, но уже достаточно известное предприятие ИП Клюевой О.В., продукцию которого успели высоко оценить саратовские и энгельские покупатели. Это и сосиски, которые не разваливаются при варке, и мясные деликатесы, которые не стыдно подавать к праздничному столу самым взыскательным гостям.

Организовала предприятие дружная и креативная семья Клюевых. Производством и маркетингом занимается Ольга Викторовна Клюева, на которую возложены директорские функции.

Делу помогает ее большой опыт работы в сфере торговли, в том числе на руководящих должностях. Ее супруг Александр Валерьевич занимается строительством, энергетикой, отвечает за работу оборудования. Родителям охотно помогает сын Андрей. Свою дальнейшую судьбу он намерен связать именно с семейным бизнесом. А чтобы стать настоящим специалистом, Андрей решил пойти учиться на факультет пищевых технологий СГАУ им. Н.И. Вавилова.

Созданное в 2004 году, мясоперерабатывающее предприятие ИП Клюевой О.В. развивается динамично и уверенно, участвует в сельскохозяйственных выставках и ярмарках, неоднократно награждается дипломами и почетными грамотами.

Ольга Викторовна гордится своим профессиональным, дружным коллективом, который слаженно работает вот уже десять лет.

– Мы очень тщательно подбирали грамотных технологов и других специалистов. Много-

му учились у коллег по бизнесу. Стараемся использовать лучшие рецепты, чтобы порадовать покупателей качественной и вкусной продукцией.

На видном месте у директора лежит книга советских ГОСТов, и это факт весьма показательный.

– Качество продукции, как известно, во многом зависит от сырья, – говорит Ольга Викторовна. – Мы провели строгий отбор, и теперь берем мясо для переработки у постоянных поставщиков – Хвалынского свинопольского и пензенской птицефабрики «Васильевская».

В договорах на поставку качество сырья оговаривается особо, иначе предприятие предъявляет к поставщикам весьма жесткие санкции.

Не менее важен и порядок на производстве. Придаться здесь не к чему: кафельные стены и емкости для продукции сверкают белизной, металлические поверхности машин натерты до зеркального блеска. Сотрудники работают в чистой форменной одежде, одноразовых перчатках и фартуках. Порядок здесь такой: партия сосисок прошла – работницы тут же начинают все драить и мыть, прежде чем запустить на конвейер новую партию. За каждый вид продукции отвечает свой специалист.

Оборудование для копчения и термической обработки мяса, холодильники и другая техника – современные, технологичные, от импортных производителей, с программным управлением.

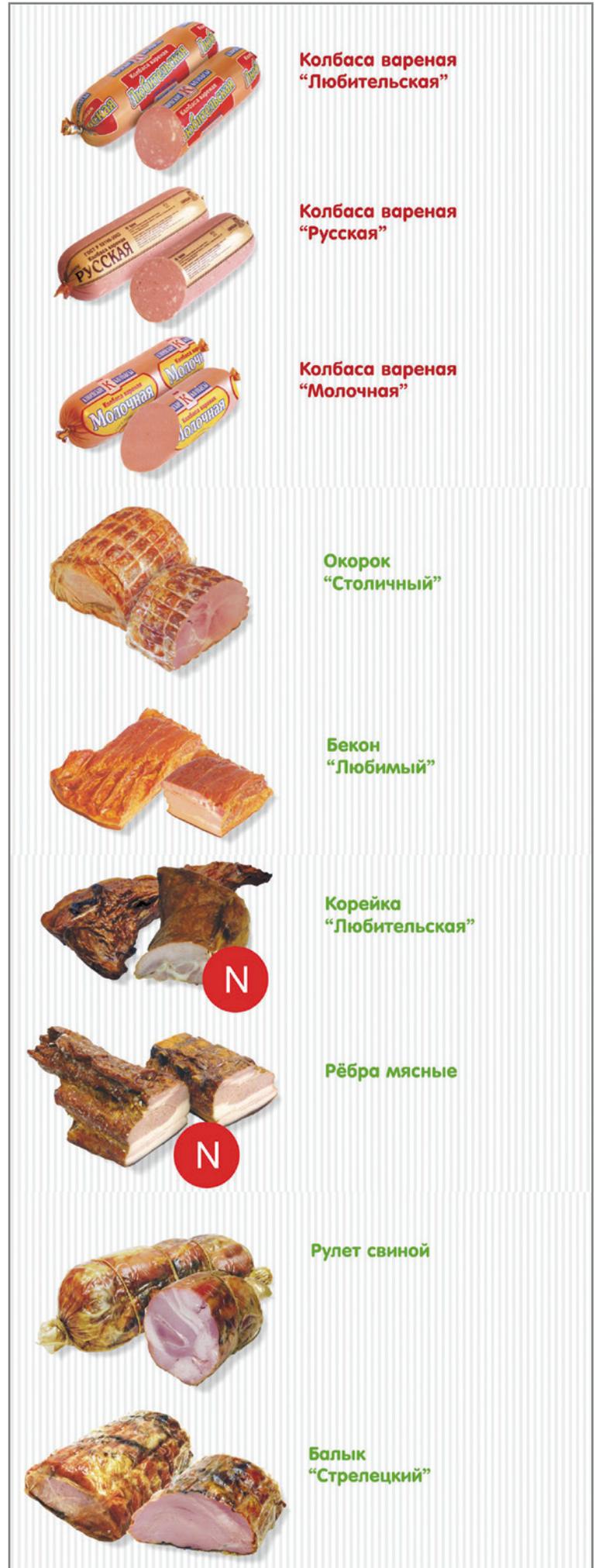
Контроль за соблюдением технологий здесь очень строгий. В кабинете директора установлен монитор, на котором отображаются все участки производства, и дежурный следит, чтобы не произошло никаких несанкционированных действий.

Ровными рядами висят в помещении для готовой продукции бронзовые ряды колбас, сосисок, шпикачек, окороков, буженины. Очень скоро все это поступит на столы покупателей. Распространяется продукция на рынках и в торговых сетях. Одна из самых крупных точек расположена на рынке «Юбилейный» в Саратове.

– Я постоянно здесь что-нибудь покупаю, – делится одна из покупательниц. – Мне вся «клюевская» продукция нравится – и колбасы, и буженина «Губернская», и грудинка «Любительская», и сало... Хорошо, что у нас есть такой отдел!

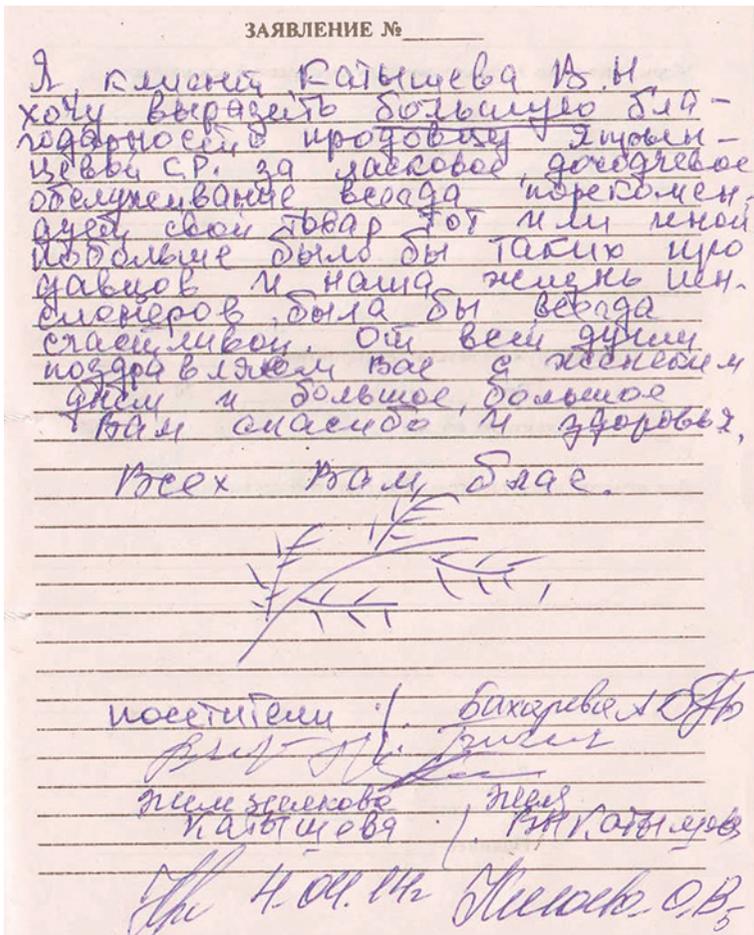
Сегодня предприятие вырабатывает 30 тонн колбасной и мясной продукции в месяц. У владельцев предприятия – амбициозные планы.

Нам, покупателям, такие планы по душе. Будем только рады, если такие производители, как «Клюевские колбасы», качеством продукции будут подтверждать лозунг «Выбирай саратовское!».

Колбаса вареная
«Любительская»Колбаса вареная
«Русская»Колбаса вареная
«Молочная»Окорок
«Столичный»Бекон
«Любимый»Корейка
«Любительская»

Рёбра мясные

Рулет свиной

Балык
«Стрелецкий»

Татьяна Викторова

Энгельс, п. Керамический, д. 5/2
8 (845-3) 56-23-97, 56-25-08

ПОКУПАЙ САРАТОВСКОЕ

Сыр, не уступающий зарубежным аналогам

Маслосырбаза «Энгельсская» начала производство сливочных творожных сыров на высокотехнологичном импортном оборудовании

Сливочные творожные сыры торговых марок «Bon Cream» «Don Cheese», а также творожная масса с натуральными наполнителями – эти новинки с весны этого года стали появляться на прилавках магазинов.



Творожные сыры, или крем-сыры, имеют нежную мажущую консистенцию, сливочный кисло-молочный вкус. Их состав удовлетворит самого взыскательного покупателя, заботящегося о том, чтобы продукт состоял из натурального сырья.

Вырабатываются крем-сыры из цельного молока, свежих натуральных сливок, с использованием закваски молочнокислых культур и с добавлением соли. Содержание жира в сухом веществе составляет от 60 до 70%.

В отличие от других видов мягких сыров творожные сыры не требуют созревания и сразу готовы к употреблению в пищу.

До сих пор практически все представленные на нашем рынке крем-сыры производились за рубежом. И вот «Маслосырбаза «Энгельсская» – впервые в России! – нарушила западную «сырную» монополию и начала собственное производство. В апреле этого года был пущен в действие инновационный цех по производству творожных сыров. На открытии присутствовали губернатор Валерий Радаев и руководители саратовского АПК. Мощность цеха – 20 тонн готовой продукции в сутки. Для ее производства требуется 70 тонн молока. На новейшем оборудовании будут вырабатываться мягкие тво-

рожные сыры (в ближайшее время планируется производить их с различными натуральными фруктовыми и овощными наполнителями), а также творог и творожные продукты, творожные десерты, йогурт, диетические творожки. Продукты обогащены кальцием, идеально подходят для здорового питания.

Энгельские творожные сыры не только не уступают зарубежным брендам в качестве, но и занимают лидирующие места в ходе закрытых дегустаций.

Маслосырбаза «Энгельсская», которая в этом году отмечает свое 80-летие, является крупнейшим молокоперерабатывающим предприятием Саратовской области, специализирующимся на производстве различных видов сыров и сырных продуктов.

Это единственный в Поволжье производитель сыров Моцарелла. В ассортименте также – плавленые сыры и сырные продукты, кондитерские изделия. А всего здесь вырабатывается более 50 видов продукции.

Маслосырбаза – постоянный участник и призер международных и всероссийских выставок, неоднократный призер различных конкурсов. В 2013 году продукция предприятия отмечена 5 золотыми и 1 серебряной медалями международной выставки «Зеленая неделя – 2013» в Берлине и 15-й Российской агропромышленной выставки «Золотая осень – 2013» в Москве.

По словам руководителя предприятия Владимира Пыркова, в конце следующего года будет запущена первая линия по производству твердых сыров. Важность этого проекта трудно переоценить, ведь в настоящее время твердые сыры в области не производятся. Жители области, считают на предприятии, должны иметь возможность купить саратовский продукт

– вкусный и гарантированно качественный.

Поставщиками сырья для маслосырбазы являются сельхозпроизводители и индивидуальные предприниматели из Саратовской, Самарской, Ульяновской, Пензенской областей. Для улучшения качества поступающего сырья приемные пункты маслосырбазы оснащаются современными импортными установками по охлаждению молока. Предприятие имеет также складские помещения, холодильники, энергохозяйство, транспортный цех, подъездные автомобильные и железнодорожные пути.

Благодаря своему высокому качеству продукция энгельсского предприятия максимально востребована среди саратовских потребителей. С предприятием сотрудничают крупные торговые сети – «Магнит», «Лента», «Метро», «Перекресток», «Ашан», «O'key», «Гроздь», «Пятерочка».

Производство энгельсской маслосырбазы покупают не только в Саратовской области, но и далеко за ее пределами. География продаж обширна, она включает не только Россию, но и соседние республики. Продукция маслосырбазы «Энгельсская» расходуется по нашей стране от Санкт-Петербурга до Иркутска, от Ямало-Ненецкого автономного округа до Краснодарского края.

– Энгельсский завод уже имеет свой узнаваемый бренд, и его нужно продвигать и развивать, – заявил глава правительства Валерий Радаев в ходе визита на предприятие.

С этим нельзя не согласиться. Приятно, что на рынке появляются вкусные и полезные продукты местного производства, не уступающие зарубежным аналогам. Думается, покупатели сделают правильный выбор.

Татьяна Просина



Сырный чизкейк с шоколадом

Ингредиенты:

печенье юбилейное – 250 г
творог жирный – 260 г
сахар – 1 стак.
яйца – 2 шт.
сыр творожный – 200 г

масло сливочное – 150 г
шоколад – 100 г
кофе молотый – 20 г
мука – 35 г

- Печенье измельчить в крошку и соединить с растопленным маслом. Затем добавить кофе и все хорошенько перемешать.
- Форму застелить бумагой для выпечки, равномерно выложить полученную смесь и поставить в холодильник.
- Яйца соединить с творогом и сахаром. Взбить с помощью блендера.
- Добавить сливочное масло и снова взбить. Затем добавить муку и хорошенько перемешать.
- Форму достать из холодильника и равномерно выложить в нее полученную массу.
- Выпекать сырный чизкейк в разогретой до 180 градусов духовке в течение 45 минут.
- Затем достать его из духовки, остудить и поставить на 3 часа в холодильник.
- Достать охлажденный торт из холодильника, полить растопленным шоколадом.
- Подавать, разрезав на порции.

Приятного вам аппетита!



ООО «Маслосырбаза «Энгельсская»:
413112, Саратовская область, г. Энгельс,
улица Томская, 50, офис 1

• **Натуральный творожный сыр «Bon Cream» имеет нежный сливочный вкус. Его возможности в кулинарии безграничны, как в домашней кухне, так и в фирменных, изысканных блюдах именитых ресторанов. Он используется для приготовления бутербродов, соусов к рыбным и мясным блюдам, блюдам японской кухни. Благодаря своим полезным свойствам творожный сыр рекомендуют употреблять в пищу детям в период интенсивного роста.**

• **Творожный сливочный сыр «Bon Cream» богат ценным молочным белком и обогащен кальцием.**

• **Фасовка продукции осуществляется в герметичную упаковку – ведра 1,5 кг, стаканчики из полимерных материалов.**

ПОКУПАЙ САРАТОВСКОЕ

«Генеральские колбасы»: у потребителей с ними «все давно и серьезно»

Одна из крупнейших компаний в Приволжском федеральном округе за многие годы работы завоевала множество профессиональных наград, доверие партнеров, уважение клиентов и самое главное – любовь миллионов покупателей.

ГК Генеральские колбасы

В Саратовской области этот бренд давно стал узнаваемым. И особую гордость вызывает то, что это местный, саратовский производитель.

История «Генеральских колбас», одного из крупнейших производителей колбас и мясных деликатесов в Приволжском федеральном округе, берет свое начало в 1997 году. Именно тогда был открыт первый мясокомбинат «Агротэк» в селе Генеральское. Начав с реставрации практически разрушенного завода и запустив производство качественной продукции для широкого круга потребителей, компания достигла больших успехов. Сегодня «Агротэк» выпускает продукцию стабильно вы-

сокого качества. Ежегодно проводится модернизация оборудования: приобретена автоматическая линия по производству сосисок, упаковочная линия, этикетировочный автомат нового поколения. Мясокомбинат ориентирован на производство вареных и копченых колбас, сосисок и сарделек.

Ежемесячно компания производит более 2500 тонн колбасных изделий свыше 170 наименований. В портфеле компании – продукты 4 брендов: элитные колбасы торговой марки «Гербовая», колбасные изделия, изготовленные по ГОСТу, – «Генеральские колбасы», традиционные колбасы и мясные деликатесы марок «Дым Дымить» и «Россиянка».

Взяв старт как локальное предприятие, реализующее свою продукцию на территории Саратова и Энгельса, «Генеральские колбасы» смогли значительно расширить географию своего присутствия – на данный момент успешно функционируют 16 филиалов, покрывающие территорию от Черного моря до Зауралья.

Помимо увеличения зоны покрытия наращивались и



производственные мощности. В 2007 году был построен второй мясоперерабатывающий комбинат, «Родина», оснащенный уникальным для Поволжья, передовым оборудованием ведущих европейских марок Schaller, Laska, Poly Clip. В результате недавно проведенной модернизации мощности предприятия увеличились в два раза. Данный завод специализируется на производстве высококачественных сырокопченых колбас и деликатесов премиум-класса, отвечающих запросам самого взыскательного покупателя. Лучшее сырье и современные технологии гарантируют первоклассный уровень всей выпускаемой продукции, что подтверждается 39 российскими и зарубежными наградами.

Это и победа на региональных, всероссийских и международных конкурсах «Промышленный дизайн», «100

лучших товаров России», медали и дипломы выставки «Продэкспо. Продмаш», знак конкурса «Всероссийская марка. Знак качества 21 века», диплом международной выставки «Зеленая неделя», дипломы и медали выставок «Золотая осень».

Безусловно, без квалифицированных кадров становление и успешное развитие такой компании было бы невозможно. Именно поэтому на протяжении всей истории компании подбору и развитию сотрудников уделяется здесь большое внимание. И руководство, и менеджеры, и персонал, занятый в технологическом процессе, в равной степени являются мастерами

своего дела. Все сотрудники предприятия постоянно повышают квалификацию, профессионально растут, проходят тренинги и стажировки за рубежом. Лояльное отношение руководства к подчиненным формирует спокойную рабочую атмосферу и стимулирует максимальную отдачу.

Коллективом предприятия завоевано множество профессиональных наград, доверие партнеров и уважение клиентов. Но, несмотря на это, компания не собирается останавливаться в своем развитии. В планах непрерывный рост, экспансия в регионы, достижение федерального уровня и, возможно, строительство нового завода.

«Генеральские колбасы» – это:

- надежная компания – доверие более 9000 клиентов;
- крупная компания – 2 мясокомбината ежемесячно выпускают более 2500 тонн колбасных изделий свыше 170 наименований;
- развивающаяся компания – рост продаж более 20% в год.

Саратов, ул. Набережная, 22

Тел.: +7 (8452) 20-17-49, 20-14-64

E-mail: info@generalskie.ru

ОТ ПЕРВОГО ЛИЦА

Валерий Радаев: «В среднесрочной перспективе регион должен выйти на полную самообеспеченность основными продуктами питания»



22 мая в здании областной филармонии им. А. Шнитке прошла церемония оглашения Обращения губернатора Валерия Радаева к жителям Саратовской области. В мероприятии приняли участие депутаты, главы муниципальных районов, работники бюджетной сферы, ректоры вузов, представители религиозных конфессий, бизнес-сообщества, общественности.

Впервые губернатор использует в своей работе формат Обращения к жителям области, в

котором отражены анализ социально-экономической ситуации в регионе и пути развития Саратовской области на ближайшую перспективу.

В своем Обращении губернатор назвал главную задачу для агропромышленного сектора экономики – выйти на полную самообеспеченность региона. И для этого, по словам Валерия Радаева, у нас есть все ресурсы.

Производство экологически чистой продукции, востребованной на внутреннем и внешнем рынках, позволяет области позиционировать себя как территорию, свободную от ГМО.

«Считаю, что в тот период, когда на законодательном уровне активизировалась борьба с потенциально опасными продуктами, мы должны себя позиционировать как территорию, свободную от ГМО. И здесь я полностью поддерживаю Николая Васильевича Панкова, выступившего за контроль безопасности сельскохозяйственной продукции, и настойчиво ратую

за продвижение саратовских товаров именно в силу их экологичности, – подчеркнул губернатор. – Такие бренды, как энгельские томаты, базарнокарабулакский картофель, ровенские арбузы, аткарское подсолнечное масло, должны преумножаться рекламой продукции местных производителей».

В растениеводческой отрасли главное условие успеха – соблюдение агротехнологий. Грамотное использование современных технологий позволяет и в засушливый год предприятиям не только оставаться рентабельными, но и получать высокую прибыль. В качестве примера глава региона назвал хозяйство «Русь» Дергачевского района, где, четко соблюдая агротехнологию, получают урожай, более чем в 4 раза превосходящий результаты находящихся в тех же почвенно-климатических условиях сельхозпредприятий.

Дальнейшее развитие отрасли растениеводства, по мнению главы региона, связано с

расширением орошаемого климата, одного из наиболее крупных в России. В 2014 году планируется восстановить более 10,5 тыс. га ранее заброшенных мелиорированных земель.

Ситуация в животноводстве характеризуется снижением поголовья скота, падением производства мяса почти на 10%, молока – на 14%.

Губернатор отметил, что основные перспективы развития отрасли животноводства связаны с такими крупными производственными комплексами, реализующими инвестиционные проекты, как племенной завод «Трудовой» и «Мелиоратор» Марксовского района, предприятие «Колосок» Базарнокарабулакского района, компания «Рамфуд-Поволжье», «Птицефабрика Михайловская». И в то же время глава региона заверил, что будет продолжена практика поддержки мелких крестьянско-фермерских хозяйств и микроферм.

Другой важной задачей губернатор назвал взаимодействие крупных предприятий отрасли с малым и средним бизнесом, с целью развития кооперации, ориентированной на малые формы хозяйствования, где производится большая часть мяса и молока.

Губернатор особо подчеркнул, что главная задача, стоящая перед АПК, – это поступательный рост конкурентоспособности сельского хозяйства, пищевой и перерабатывающей промышленности, чтобы в среднесрочной перспективе регион смог полностью обеспечивать себя основными продуктами питания.

В рамках поставленных задач по развитию животноводства, растениеводства, поддержки товаропроизводителей главой региона был дан ряд поручений минсельхозу и минэкономразвития области.

**По информации
пресс-службы
губернатора области**

ПОКУПАЙ САРАТОВСКОЕ

На твердую «пятерку»

Принцип Саратовской макаронной фабрики – делать продукцию на совесть и продавать по максимально доступной цене

В любой семье среди «стратегических» запасов продовольствия обязательно найдется упаковка макарон. Достоинства этого продукта сложно переоценить – готовится легко и быстро, сочетается с чем угодно, от мяса и рыбы до овощей, зелени и различных соусов. И с большой долей вероятности можно предположить, что «в закромах» саратовцев обнаружатся изделия именно местного производства – Саратовской макаронной фабрики. Ежегодно это предприятие отправляет в торговую сеть около 30 тысяч тонн своей продукции.



Это предприятие – одно из старейших в отрасли: основано в далеком 1908 году. И на протяжении многих десятилетий оно остается крупнейшим производителем макаронных изделий в Саратовской области.

На рынке России долгое время непревзойденным авторитетом пользовались макаронны с «родной», итальянской пропиской. Однако в последние годы монополии иностранцев на Олимпе качества пришел конец. Все чаще потребители, исходя из сочетания цены и качества, стали отдавать предпочтение макаронам российских производителей. Делать такой выбор покупателям продукции Саратовской макарон-

ной фабрики и вовсе легко: эта продукция не уступает по качеству ни иностранным, ни известным российским маркам.

Перечень макаронных изделий обширен: их здесь выпускается порядка 25 видов. Это и рожки, и перышки, и гребешки, и лапша, и ушки, и ракушки... Ассортимент постоянно обновляется. До прошлого года фабрика выпускала только короткорезные макаронны типа рожков, вермишели, ракушек... А сегодня в ассортиментном перечне появились спагетти. Под новый формат введена в эксплуатацию линия по производству макаронных изделий швейцарской фирмы Buhler. Среди новинок также – специ-

альные «детские» макаронны в форме звездочек и сердечек, солнышек и полумесяцев, изготовленные только из муки твердых сортов пшеницы. Продукция красиво упакована и привлекает внимание покупателей. Многие виды макаронных изделий можно также купить и на развес. Кроме макарон фабрика выпускает еще и муку, расфасованную в пакеты по 2 и 5 килограммов.

Саратовские макаронны – целиком и полностью наш продукт. Зерно для их производства выращивается на полях области, перемалывается на саратовских мельницах. Для производства макарон премиум-класса используются твердые сорта пше-

ницы. Специалисты говорят, что мука из такого зерна содержит оптимальную пропорцию глюкозы и крахмала, благодаря чему макаронны не развариваются и не слипаются: крахмал при нагревании разбухает, глюкоза же, напротив, «схватывается», твердеет. В хорошей муке глюкоза и крахмал уравновешены, так что продукт после готовки сохраняет форму, а вода остается практически прозрачной. Именно такими свойствами обладают макаронны группы «А» высшего сорта, которые выйдут в серии «Твердый знак».

Впрочем, вся продукция Саратовской макаронной фабрики имеет высокое качество, не слипается и не разваривается, в том числе и макаронны эконом-класса из серии «Mia Mak», в производстве которых используется пшеница мягких сортов. Благодаря качеству, а также отменному вкусу изделия макаронной фабрики давно уже стали брендом Саратовской области.

Известна саратовская марка и далеко за пределами региона. Продукцию фабрики с удовольствием покупают жители Москвы, Самары, Воронежа,

Волгограда, Рязани, Перми, Казани, Магнитогорска, Калининграда и многих других городов России. География продаж распространяется также на республики, входящие в Таможенный Союз – Белоруссию, Казахстан.

Макаронны и мука Саратовской макаронной фабрики продаются на всех продовольственных рынках Саратова и области, а также в сетевых магазинах.

– У нас социально ориентированное предприятие, наш потребитель – человек с невысоким уровнем дохода, – говорит директор Саратовской макаронной фабрики Ирина Романова. – У нас есть принцип: любую продукцию нашего предприятия – будь то элитные макаронны или изделия эконом-класса, – делать на совесть и продавать по максимально доступной цене.

Недаром девиз предприятия гласит: «Будь твердо уверен!». Действительно, в качестве саратовских макарон покупатели уверены твердо и безоговорочно.

Екатерина Гусева

Саратовская макаронная фабрика:
413100, Энгельс, пр. Ф. Энгельса, 217
Тел. 8 (8453) 51-35-00
www.makarossa.ru

ПОКУПАЙ САРАТОВСКОЕ

Продукт, который никогда не приедается

Энгельсский хлебокомбинат придерживается традиций, улучшает качество и расширяет свой ассортимент

Знакомые всем жителям Саратова и Энгельса фирменные машины каждое утро спешат развезти по магазинам свежий хлеб. Вокруг разносится запах свежеспеченного хлеба – один из самых удивительных, теплых, родных запахов на земле.

Вот уже более 55 лет Энгельсский хлебокомбинат выпускает самый наш насущный продукт – хлеб. И, несмотря на высокую конкуренцию на рынке, предприятие является одним из флагманов отрасли в Саратовской области. Продукция ОАО «Энгельсский хлебокомбинат» пользуется у покупателей неизменным хорошим спросом.

Ежедневно здесь реализуется более 50 тонн хлебобулочных изделий. Продукция представлена в более чем 1500 торговых точках – на рынках, в магазинах собственной сети в знакомых жителям Энгельса фирменных избушках, в супермаркетах сетей «Магнит», «Гроздь», «Минима» и других. Энгельсский хлеб покупают в 38 районах области, а также в городе Пенза. Для доставки продукции пред-

приятие располагает собственным автопарком, состоящим из 57 автомобилей.

Требования покупателей к качеству хлеба и хлебобулочных изделий за последние годы значительно возросли. Поэтому вопросам качества, расширения ассортимента продукции на предприятии уделяется огромное внимание. Чтобы идти в ногу со временем и максимально удовлетворять запросы покупателей, комбинат постоянно расширяет и модернизирует свою базу. Проведено техническое перевооружение – заменены устаревшие печи. В 2013 году запущены дополнительные линии – по производству батончиков (производительностью 20 тонн в сутки) и по упаковке готовой продукции. Объем упакованной и нарезанной продукции составляет сегодня 56% от общего объема продукции.

ОАО «ЭХК» входит в состав холдинга и имеет замкнутый цикл производства – от поля до прилавка. Полный цикл позволяет контролировать качество исходного сырья еще до поступления на мельницу и сводит до минимума зависимость от поставщиков муки.

В группу компаний входят, помимо хлебокомбината, ООО «Русь» и ООО «Энтраст». «Русь» занимается выращиванием хлеба, у нее 10 000 гектаров пашни. Общая посевная площадь в текущем году составит 6400 гектаров, из них озимая пшеница занимает 3600 гектаров. На днях, 20 мая, ООО «Русь» отметило свое десятилетие. Другой партнер хлебокомбината, ООО «Энтраст», является мукомольным предприятием и производит 35 тонн муки в сутки.

Специалисты производственно-технологической лаборатории хлебокомбината постоянно ведут контроль за качеством входящего сырья, технологическим процессом, качеством готовой продукции, и в итоге – гарантируют безопасность конечного продукта.

Для выработки изделий здесь используется только натуральное сырье, отобранное по самым строгим критериям качества и свежести. При производстве основных видов хлеба, батончиков и сдобных булочных изделий предприятие придерживается традиционных технологий: используются жидкие молочные закваски и опарный способ тестоведения. Эти процессы довольно длительные, но именно

они позволяют получить ароматную и вкусную продукцию.

На хлебокомбинате стараются также реализовать возврат к естественным, натуральным, экологически чистым и полезным продуктам. Во исполнение программы правительства Саратовской области по обогащению продуктов питания полезными веществами здесь выпускается изделие с витаминно-минеральным комплексом «Флагман». В ассортименте также полезные хлебцы докторские с пищевыми волокнами – пшеничными отрубями. Регулярное употребление этих продуктов в пищу нормализует обмен ве-

ществ, повышает иммунитет организма, оказывает профилактическое и лечебное действие при ряде заболеваний.

И вполне заслуженно практически весь ассортиментный ряд продукции Энгельсского хлебокомбината имеет награды различных выставок, в том числе золотые медали, полученные в разные годы на престижной всероссийской агропромышленной выставке «Золотая осень» в Москве. Продукция Энгельсского хлебокомбината не сходит со столов жителей области уже многие годы и является настоящим брендом Саратовской области.



Энгельс, пр. Строителей
Тел. (8453) 72-48-32, 76-72-41, 77-98-73

НАШ УНИВЕРСИТЕТ

Студенческий кружок

Исторически сложилась на кафедре «Внутренние незаразные болезни животных», а ныне «Терапия, акушерство и фармакология» традиция, заложенная доктором ветеринарных наук, профессором, заслуженным деятелем науки Российской Федерации А.М. Колесовым, – проведение научных исследований по различным проблемам незаразной патологии животных. Коллективом кафедры были изучены многие незаразные заболевания животных, предложены практические рекомендации для производства Поволжского региона и России.

Было принято, что во всех научных исследованиях, выездах в хозяйства для изучения причин заболевания и отбора патологического материала, для дальнейшего исследования в научной лаборатории кафедры участвовали студенты старших курсов. Такая практика сохранилась и по сей день. Коллектив кафедры привлекает студентов для проведения научных исследований. На кафедре в настоящее время осуществляются свою деятельность порядка 13 кружков. В них принимают участие более 35 студентов.

В кружке «Метаболизм и гастрит», руководителями которого являются профессор И.И. Калюжный и Н.Д. Баринов, осуществляют свою научную деятельность порядка 25 студентов 3–5 курсов. Они принимают непосредственное участие в изучении болезней, для чего посещают базовые хозяйства университета и предприятия других форм собственности.

Хотелось бы отметить высокую активность и прилежность студентов в познании причин возникновения заболеваний, раскрытии механизмов развития патологических процессов и предоставлении хозяйствам практических рекомендаций по лечению и профилактике незаразных заболеваний животных.

Все результаты исследований студентов обсуждаются на заседании кафедры, а лучшие материалы отбираются для представления на студенческих конференциях: внутривузовских, межвузовских, областных, международных, поволжских и российских конкурсах.

Ежегодно студенты, представляющие доклады на конференциях и конкурсах различного уровня, занимают призовые места, получают дипломы, стипендии, денежные вознаграждения.

Так, за 2012/13 год Д.С. Логинова, О.Л. Кечина, А.В. Сосновцева и другие студенты научного кружка в Российском конкурсе «Эко-Нива» заняли призовые места, были награждены дипломами, грамотами, стипендиями.

В 2013 году во Всероссийском конкурсе вузов Поволжского федерального округа студенты нашего кружка заняли первое место и приняли участие в Российском конкурсе, так как были признаны лучшими в изучении адаптации в хозяйствах РФ импортного скота. Также наши студенты были рекомендованы для участия в заключительном этапе Российского конкурса в Москве, где заняли 2-е место и получили денежное вознаграждение в размере 30 тысяч рублей.

По итогам многочисленных исследований кружковцы ежегодно отправляют множество работ на различные конкурсы и конференции. Часть работ стабильно занимают призовые места и получают награды.

В 2014 году было направлено 4 работы на конкурс «Молодой учёный Alltech», который будет проходить в Лексингтоне (Кентукки, США).

По результатам внутривузовских конференций среди научных кружков «Метаболизм и гастрит» ежегодно занимает призовые места с награждением его руководителей и студентов грамотами ректора.

Мы считаем, что одной из задач научного студенческого кружка является расширение познаний студентов о болезнях и привлечение в последующем ребят в аспирантуру для формирования дальнейшей смены поколения в вузе. Кроме того, важно сформировать у студентов потребность в научном поиске, уважительное отношение к научным исследованиям и гордость за российскую науку.

Работа со студентами приносит удовлетворение и радость за их стремление глубже познать скрытые процессы организма.

Рассказывает Сосновцева Анна Викторовна, студентка 5 курса факультета ветеринарной медицины и биотехнологии: «Я состою в кружке уже не первый год, если быть точнее, со второго курса. Под руководством И.И. Калюжного и Н.Д. Баринова мы ведем активную научно-исследовательскую работу, участвуем в студенческих олимпиадах по ветеринарии. Наши научные работы представляются на международные, всероссийские и региональные конкурсы. Результаты научных работ кружковцев публикуются в научных изданиях. Основным принципом работы кружка на протяжении всего времени стал учет пожеланий и мнений студентов при проведении заседаний и выборе проблемных вопросов для обсуждения. Это позволяет пробудить у нас искренний интерес к науке.

Также необходимым условием деятельности данного научного кружка была признана инициативность



студентов и свобода выражения наших собственных мнений. Кружковцы проявляют интерес к заседаниям научного кружка».

Логинова Дарья, студентка 5 курса факультета ветеринарной медицины и биотехнологии, считает, что важным условием качественного образования, а также развития познавательной активности можно смело назвать научно-исследовательскую работу студентов. Она является особым видом деятельности и обеспечивает выработку у студентов личностного знания, собственных взглядов, научного мировоззрения, обеспечивает бесценный опыт и навык работы с информацией.

Традиционной формой организации научной студенческой работы, которая широко используется для привлечения студентов по специальным, общенаучным и общественным дисциплинам в вузе, являются студенческие научные кружки. Не является исключением и наш кружок, который существует на кафедре «Терапия, акушерство и фармакология» под руководством доктора ветеринарных наук, профессора Калюжного Ивана Исаевича – уже много лет.

По моему мнению, работа в кружке помогает нам, студентам, развиваться и раскрывать свой потенциал, достичь успеха и профессионального роста. Активная работа в кружке, выступления на конференциях различного уровня, стажировки в передовых хозяйствах области – всё это позволяет нам начать полноценную научную работу, найти единомышленников по ней, с которыми можно посоветоваться и поделиться результатами своих исследований.

Татьяна Миронова



СОВЕТЫ УЧЕНЫХ

Современные экологические проблемы реки Волги



Крайне неблагоприятная ситуация, сложилась в бассейне реки Волги. Река Волга протекает по территории не только Саратовской области, но и еще 16 субъектов Российской Федерации, в которых проживает свыше 57 млн. человек.

Для этих регионов река Волга является основным источником питьевой воды и главным поставщиком водных ресурсов для производственных и сельскохозяйственных предприятий, сосредоточенных в городах и селах, расположенных на протяжении всех трех тысяч километров русла реки Волги. Бассейн реки занимает 8 процентов территории России, где производится более 45 процентов промышленной и около 40 процентов сельскохозяйственной продукции Российской Федерации. При этом в бассейне реки Волги попадает около 20 процентов сточных вод нашей страны. Коэффициент нагрузки сточными водами на Волгу составляет примерно 7 процентов. Для сравнения, на бассейны других крупных рек коэффициент нагрузки составляет: Обь – 1,7 процента, Енисей – 0,5 процента, Лена – 0,02 процента.

Современное состояние бассейна Волги характеризуется значительной

напряженностью социальных, экономических и экологических проблем. Зарегулирование стока реки каскадом водохранилищ наряду с положительным решением экономических вопросов породило серьезные негативные последствия, имеющие тенденцию к нарастанию.

Сложная экологическая обстановка в Волжском бассейне, высокая заболеваемость населения явились основаниями для утверждения постановлением Правительства Российской Федерации от 24 апреля 1998 года № 414 федеральной целевой программы «Оздоровление экологической обстановки на реке Волге и ее притоках, восстановление и предотвращение деградации природных комплексов Волжского бассейна на период до 2010 года», основными целями и задачами которой были определены улучшение экологической обстановки и сохранение природных комплексов Волжского бассейна для обеспечения благоприятных условий жизнедеятельности населения путем поэтапного перехода к энергоресурсосберегающим и

малоотходным технологическим циклам. Однако в 2001 году данная целевая программа была отменена и включена в качестве подпрограммы в федеральную целевую программу «Экология и природные ресурсы России (2002–2010 годы)».

Таким образом, федеральная целевая программа «Оздоровление экологической обстановки на реке Волге и ее притоках, восстановление и предотвращение деградации природных комплексов Волжского бассейна на период до 2010 года» уже вскоре после ее утверждения приобрела статус подпрограммы, потеряв свою изначальную значимость.

В результате, несмотря на предпринимаемые государством усилия, проблемы Волжского бассейна не только остались нерешенными, но и обострились.

Одним из основных источников негативного влияния на качество воды в водохранилищах является образование на месте затопленной поймы Волги и устьевых участков ее основных притоков обширных мелководных массивов. Мелководья представлены главным образом подтопленными водохранилищами участками поймы реки



Волги, отмелями абразионного происхождения, а также мелководными участками многочисленных заливов. Основные их площади расположены вокруг островов, на нейтральных участках береговой полосы, вдоль пологого левого берега.

На Куйбышевском водохранилище такая территория составляет 163,5 тыс. га, или 25 процентов общей площади водохранилища (645 тыс. га). Мелководья Саратовского водохранилища разбросаны по всему водохранилищу и занимают 35, 2 тыс. га, что состав-

ляет 19 процентов от площади акватории водохранилища. Около 80 процентов мелководных массивов располагается в средней зоне водохранилища – от Приволжья до Самары.

На Волгоградском водохранилище площадь мелководий с глубинами до 2 м при нормальном подпорном уровне составляет 55 тыс. га (16,9 процента от общей площади зеркала водохранилища). Со временем площадь мелководий увеличивается вследствие аккумуляции в чаше водохранилища продуктов разрушения берегов. Многолетние наблюдения показывают, что процесс переработки берегов не только не ослабевает, но и вопреки прогнозам интенсивно продолжается, а на отдельных участках активизируется, доходя до 3–5 м в год. Обрушенный материал водой транспортируется вниз по течению, осаждаясь на участках с низкими скоростями течения, что ведет к увеличению площадей мелководий, образованию островов, увеличению зарастания и заиления водохранилища, особенно в приплотинной части. Происходит обмеление водохранилищ, уменьшаются глубины по фарватеру, вследствие чего затрудняется судоходство. Образовавшиеся в результате обрушения берегового уступа абразионно-аккумулятивные пороги в устьевых частях заливов становятся причиной отчленения этих заливов от водохранилища при снижении уровня воды, что приводит к невозможности забора воды для хозяйственных нужд.

Образование обширных мелководий за счет абразионных процессов и аккумуляции осадочных пород в прибрежной зоне является причиной чрезвычайного «цветения воды» вслед-

ствие образования на мелководьях синезеленых водорослей, накопления в воде их избыточной биомассы. Это создает технические трудности с подачей воды в водопроводную сеть. «Цветение» воды приводит к существенному ухудшению качества воды. Биологическое загрязнение воды отмирающими синезелеными водорослями можно сравнить с загрязнением промышленными сточными водами. «Цветение» воды вообще, а вызванное синезелеными водорослями особенно, считается стихийным бедствием,

так как вода становится почти ни к чему уже не пригодной, представляет опасность для здоровья человека и животных, вызывая отравления. В период «цветения» повышается мутность воды, уменьшается содержание кислорода, вследствие чего происходят массовые заморы рыбы, создаются благоприятные условия для развития патогенной микрофлоры, затрудняется рекреационное использование водоема.

Проблема чистой воды стала одной из важнейших в наше

части, зарастании. Уменьшаются глубины по фарватеру, вследствие чего затрудняется судоходство.

Так, например, в результате процессов заиления площадь зеркала Саратовского водохранилища за более чем 40-летний период эксплуатации увеличилась на 4 процента, длина береговой линии увеличилась на 40 процентов, полный объем водохранилища сократился на 22 процента, полезный объем водохранилища – на 14 процентов. Существенно уменьшились



время. Давно назрела необходимость повышения ее качества и принятия мер по предотвращению дальнейшего загрязнения.

В последние годы из-за аномально жаркой погоды ситуация на водохранилищах Волжско-Камского каскада еще больше усугубилась. По данным Росгидромета, в течение последних пяти лет вода в водохранилищах по качеству оценивается 3-м классом и характеризуется как «загрязненная». С созданием водохранилища активизировались оползневые процессы на его берегах. Оползневый процессам различной степени проявления подвержен правый берег Саратовского водохранилища практически на всем протяжении от плотины Саратовской ГЭС до г.Сызрани. Под воздействием обвально-оползневых процессов уничтожаются благоприятные для освоения прибрежные земли, возникают деформации и разрушения расположенных сооружений, затрудняется использование больших площадей под жилую и производственную застройку.

Еще одной из актуальных проблем водохранилищ является подтопление земель, которое наблюдается повсеместно, на всем его протяжении – на низких пойменных берегах (особенно на левом), островах, по заливам, ерикам и балкам, в устьевых участках рек-притоков. В результате заболачивается и засоляется почва, ухудшается санитарное состояние местности, разрушаются здания и дороги.

С течением времени в результате совокупности всех этих процессов происходит постепенное заиление водохранилищ, что выражается в их обмелении, образовании островов, обширных прибрежных отмелей, особенно в приплотинной

части, зарастании. Уменьшаются глубины водохранилища на 15 и 24 процента соответственно. Несмотря на предпринимаемые государством усилия, проблемы Волжского бассейна не только остались нерешенными, но и обострились.

Водоохранилища – это в основном водоемы комплексного назначения. Они являются транспортными артериями, источниками получения электроэнергии, используются для водоснабжения, ирригации, рекреации и других целей. Созданные водохранилища Волжско-Камского каскада являются важнейшими пресноводными водоемами России. Это 12 водохранилищ общей площадью 2,7 млн. га, расположенные в густонаселенном регионе страны с интенсивно развитой промышленностью и высокой концентрацией городского населения. Здесь размещены такие крупные промышленные узлы, как Московский, Нижегородский, Пермский, Казанский, Нижне-Камский, Самарский, Саратовский, которые являются основными источниками антропогенного воздействия.

Решение всех указанных проблем возможно только программными методами с привлечением средств федерального бюджета, для чего необходимо разработать и утвердить государственную программу Российской Федерации по спасению и охране реки Волги.

Целью программы должно быть улучшение экологической обстановки и сохранение природных комплексов Волжского бассейна для обеспечения благоприятных условий жизнедеятельности населения.

И.В. Сергеева,
профессор, д-р биол. наук
заведующая кафедрой
«Ботаника и экология»

100 лет на благо России 1913 2013

Духовный мир академика Н.И. Вавилова



Николай Иванович Вавилов был не только величайшим ученым XX столетия, но и многогранной, во всех отношениях, личностью с уникальным духовным миром, энциклопедическими познаниями, высочайшей нравственностью, притягательной культурой общения, поразительной работоспособностью, подлинной любовью к людям, в том числе и к молодежи, умением помогать словом и делом.

Поражает многообразие его эстетических пристрастий: театр, классическая музыка, живопись, зарубежная и отечественная литература, языки.

Знакомству с ценностями мировой культуры помогло знание иностранных языков.

Уже на первом курсе Московского сельскохозяйственного института (ныне сельскохозяйственная академия им. К.А. Тимирязева) Вавилов к каждому вопросу подходил как исследователь в области физиологии растений, энтомологии, фитопатологии, прикладной ботаники, биологии, изучая по интересующей его проблеме всю специальную литературу. Если надо было прочесть статью или книгу на незнакомом иностранном языке, он немедленно садился за изучение этого языка. Владя в совершенстве немецким и французским, Николай Иванович самостоятельно выучил в институте латинский и английский языки. Хорошее знание основных европейских языков Н.И. Вавилов рассматривал как главное средство для знакомства с научными достижениями, культурой и историей земледелия той или иной страны.

Вавилова можно с полным основанием отнести к крупнейшим ученым-лингвистам

и полиглотам. Всего он владел 22 иностранными языками и диалектами: в совершенстве десятью языками (английский, немецкий, французский, итальянский, испанский, португальский и др.), дополнительно со словарем еще десятью (чтение, перевод, разговорная речь). Он знал мертвые языки (латынь, древнеславянский, древнееврейский) и такие сложные, как арабский и фарси.

Николай Иванович прекрасно ориентировался в иностранной культуре, литературе по биологии и сельскому хозяйству, по истории земледелия, селекции и генетике. По его инициативе переводились труды классиков естествознания, в том числе дарвиновское «Происхождение видов».

Знание иностранных языков помогало Вавилову лично контактировать со многими зарубежными учеными, поднимало его авторитет и авторитет отечественной науки на международной арене. Все основные доклады на международных ботанических и генетических конгрессах Н.И. Вавилов делал на хороших немецком и английском языках. К примеру, открывая Второй Международный конгресс по почвоведению, он зачитал приветствие конгрессу на нескольких языках. Сохранилась единственная запись голоса Николая Ивановича на английском языке на Международном конгрессе по истории науки и техники в Лондоне в 1932 году.

Николай Иванович снабжал резюме на одном из иностранных языков все свои значительные работы. Он сам перевел на немецкий и английский языки свои основные капитальные труды. Первая научная работа

Вавилова на иностранном языке вышла в Англии в 1914 году в журнале «Генетика». Работа была посвящена проблемам иммунитета.

Труды Николая Ивановича Вавилова издавались свыше 30 раз на основных языках мира, что свидетельствует о его огромном международном научном авторитете.

Н.И. Вавилов любил и чтит родной русский язык. Он читал много, жадно, быстро, не довольствуясь лишь одной научной литературой. О его любви к чтению ходили легенды. Ни одной свободной минуты без книги – стиль его жизни. Всегда и везде он был обложен книгами. Один из старейших вировцев, участник последних экспедиций Вавилова, Вадим Степанович Лехнович, вспоминает: «Я запомнил Николая Ивановича быстро входящим на заседание ученого совета с пачкой книг под мышкой. С доклада о содержании новых, только что полученных книг и начинался при нем ученый совет».

Чтобы достать нужную ему редкую книгу, Вавилов не жалел усилий и времени. Будучи в Мадриде, он напал на след изданной в начале 19 века испанским ботаником книги, посвященной дифференциальной систематике растений. Николаю Ивановичу сказали, что единственный уцелевший ее экземпляр хранится в семье потомка автора. Вавилов разыскал потомка и попросил для пользы науки передать ему книгу. Старейшина рода собрал семейный совет, который и постановил: подарить книгу русскому профессору, ибо это позволит еще больше прославить имя предка.

Николай Иванович очень хорошо знал и любил художественную литературу, в первую очередь, русскую. В его огромном, туго набитом портфеле всегда лежали литературные новинки. Не случайно же в 30-е годы писатели Ленинграда будут приглашать Вавилова в конкурсные литературные комиссии. Самые любимые писатели – Гоголь, Тургенев, Достоевский, Лев Толстой, Чехов, но особенно – А.С. Пушкин. Николай Иванович «полон Пушкиным». Он пишет в Саратове Елене Ивановне Барулиной 14 октября 1920 года: «Вопрос о Петрограде решен определенно... Определенность решению дало Царское Село, откуда мы только что вернулись... В Царском Селе нашлось все, о чем я только мог мечтать. Чудесный дом для генетического института, оранжереи, кругом лес, дворцы... все полно Пушкиным, и – подумай только! – в одном из домиков нашей селекционной станции жил Пушкин. Памятник Пушкину против лица – живой Пушкин, от него не оторвешься...». Вавилов советует Елене Ивановне: «Чтобы пережить наши впечатления, возьми Пушкина и прочитай все о Царском Селе. Мне очень

хотелось снова перечитать все-го Пушкина».

В какой восторг приходит Николай Иванович, профессор-растениевод, от одной мысли, что будущий институт генетики располагается в пушкинских местах! Что он часто теперь будет видеть памятник Пушкину – в Царском Селе – «живой Пушкин!». Гений чувствовал и воспринимал другого гения как живого.

Обладая литературным талантом, Николай Иванович умел красиво и выразительно излагать свои мысли. О богатых опасностями и приключениями зарубежных экспедициях Н.И. Вавилова писали многие ученые, журналисты, писатели. Однако самой интересной до сих пор остается его книга «Пять континентов» о путешествиях Вавилова по земному шару. В книге много полезных сведений по географии культурных растений, красочные зарисовки природы, живые наблюдения быта земледельцев, описание встреч с зарубежными учеными, государственными деятелями. Это увлекательнейшее повествование с элементами этнографии и авторскими фотографиями.

Впечатляет мнение о книге Д.С. Лихачева: «Меня в свое время удивили вавиловские «Пять материков». В них открывается одна очень светлая грань его личности: огромный искренний интерес к людям в любой точке планеты, к их жизни, болям, тревогам. Характеристики людей у него поразительные. Сквозь строки просвечивает его кровная связь с окружающим обществом, но связь не административная, не абстрактно-теоретическая, а через интерес к живым конкретным людям». Не случайно этот не только научный, но и, по существу, художественно-публицистический труд академик Дмитрий Сергеевич Лихачев по праву назвал литературным памятником.

Н.И. Вавилов призывал учиться, к примеру, у Н.М. Пржевальского тому, «как оформлять результаты своей работы: его огромные географические исследования были подытожены им самим в блестящей художественной форме, в трудах, которые до сих пор представляют огромный интерес. Они написаны прекрасным русским языком. Многие места из того, что написано Пржевальским, просятся в хрестоматию».

О разносторонности дарований, преданности идеалам свидетельствуют и письма Николая Ивановича.

По неполным подсчетам, Николай Иванович успел продиктовать и написать приблизительно 40 тысяч писем, включая семейную переписку и письма, адресованные зарубежным ученым. Этот энциклопедически образованный человек переписывался с учеными 93 государств. Его письма к жене и другу Е.И. Барулиной,

к детям восхищают глубиной чувств. Эпистолярное наследие Н.И. Вавилова – драгоценная россыпь мыслей, наставлений и советов.

Елена Ивановна Барулина была первоначально студенткой, аспиранткой, а затем научным сотрудником Николая Ивановича, впоследствии доктором биологических наук. Ее любил окружающие, характеризую как красивую, культурную, скромную женщину, гостеприимную хозяйку, преданную жену и прекрасную мать. Они поженились в 1926 году, а в 1928 году родился сын Юрий.

Елена Ивановна стала для Николая Ивановича любимой женой, настоящим другом, верным соратником. Он писал ей поразительные письма. Вот одно из них, отправленное ночью 1 октября 1920 года в Саратов. Это было письмо-признание.

«Милая Лена, сегодня приехал в Москву и получил твоё первое письмо. Оно мне так нужно. Ведь, право, так много недоговорено... Все, что узнал из письма, еще дороже сделало для меня тебя, милая Леночка... Мне больно причинять горе другому, я всегда хотел бы избежать этого. Это удерживало долго от признания. Жизнь научила осторожно относиться к людям. Но жизнь надо строить, как подсказывают чувство и разум. И у меня нет сомнений, что оба мы правы. Мне может быть проще, ибо давно не первый год мне ясно, что между женой и мной мало общего. Это чувствовалось, и не мной одним. Любить – это постоянно хотеть видеть любимого человека, хотеть постоянно делиться с ним своими переживаниями, жить с ним в унисон и, если возможно, работать вместе с ним. Этого, Лена, не было. Любовь я понимал как святое святых души...

Для того, чтобы любовь была крепка, сильна, надо знать друг друга, понимать. Милая Лена, мне страшно хочется после твоего ответа, чтобы любовь наша была сильна и крепка. Не зная тебя в личной жизни, я полюбил тебя. По мелочам, по обрывкам твоей личной жизни на моих глазах я реставрировал в уме твою жизнь. Я понял интуитивно, что я могу тебе сказать, что люблю тебя. О самом себе мне по существу сказать, вероятно, можно немного.

Я не пессимист, скорее оптимист. Юношеская жизнь прошла не так полно, как хотелось бы. Я привык жизнь свою связывать с будущим. Это путь верный, – в этом я глубоко убежден и как биолог...

Милая, любимая Лена, мне так хочется, чтобы во всем мы поняли друг друга, чтобы любовь была сильна. Мне хочется, чтобы мы были друзьями, у которых все общее, и горе и радость. Я бесконечно рад, что мы будем работать вместе. Милая и прекрасная Ле-

100 лет на благо России

ночка, мне хочется, чтобы ты была счастлива. Мы правы в поступках. Все сложное разберется. Все трудное преодолится. Работы так много. Все говорит за переезд в Петроград. Там будем устраивать вместе жизнь. Пиши, милая, мне так хочется видеть тебя.

Твой Н.В.

2-х. Утро.

Мне хочется так много сделать. Ты знаешь немного планы... Ты пойдешь вместе и я счастлив иметь самого близкого милого друга. Жизнь я привык связывать с наукой. Чтобы ты была довольна... я приложу все усилия... Счастье дает силу. И я давно не был так счастлив.

Твой Н.В.»

Это письмо Елене Ивановне Барулиной, единомышленнице, соратнице и другу, ставшей той женщиной, которой были отданы все чувства Николая Ивановича навсегда. Через 6 лет она станет его женой. А пока их любовь тайна для всех, по крайней мере, им так казалось. Это было великим счастьем и в то же время доставляло мучения из-за острого чувства сострадания к жене Николая Ивановича Екатерине Николаевне, матери его старшего сына Олега. Оба были глубоко порядочными людьми и не могли не жалеть ее.

Они были вместе с Еленой Ивановной до ареста Николая Ивановича в августе 1940 года. Николай Иванович делился с супругой своими планами, замыслами, из любой командировки писал ей о текущих делах, о результатах. Он обращался к Елене Ивановне в письмах: «Прекрасная Леночка», «Моя дорогая, любимая Леночка». К счастью, многие из этих писем сохранились.

Письмо Н.И. Вавилова Е.И. Барулиной 23.06.1931 года: «Прекрасная Леночка! Через пять часов лечу с Бухариным и Олегом в Лондон на конгресс Истории науки и техники... Доклад написал «Проблема происхождения мирового земледелия в свете современных исследований». В Англии пробуду дней 10-12... Буду обдумывать Индию. В Германии дня три у Баура. Вот и все. Через 2 с половиной недели, максимум три, буду обратно в Ленинграде...»

До свидания, дорогая. Я целую тебя много-много раз. Поцелуй мальчика! Напиши, что необходимо купить.

Обдумываю поворот института в новое русло. Сегодня долго говорил с Яковлевым. Вообще будем двигаться.

Ну прощай, родная Ленуша. Прости, что заматался, некогда было писать. В Крыму пять дней спал по 3-4 часа и все-таки не все сделал...

До свидания, дорогая.

Твой Н.В.»

Письмо Н.И. Вавилова Е.И. Барулиной. 15 августа 1932 года. «Моя дорогая, любимая Леночка! ...Все помысли в Боливии и Перу. Теперь надо еще Аргентину и Бразилию, Тринидад. Вот и главное.

Еду один от всей СССР! ...Везу прекрасные экспонаты. И теперь буду шифовать доклад. Хочу взять на этот раз из Америки тему, так как вряд ли поеду еще. Теперь главное Индия и Китай. И вот и все, весь мир. До свидания, дорогая. Поцелуй мальчика.

Я должен писать ему.

Твой Н.В.»

Письмо Н.И. Вавилова Е.И. Барулиной. 03.09.1932 года: «My dear! Брожу по Канаде. Я несколько дней пытаюсь понять ее душу. При диапазоне интересов это довольно мудрено. Но что можно, сделаю. Числа девятого, думаю, буду снова в Соединенных Штатах. Маршрут большой. Штат Вашингтон, Монтана, Колорадо, Вайоминг, Канзас, Техас, а затем Нью-Йорк и Вашингтон, добыча вся для Южной Америки.

Народ тут относится хорошо и в короткое время вбираю довольно много.

Конгресс прошел очень хорошо. И ВИР был представлен не плохо. Выставка наша была удачная. Настолько - что в сущности оставили вопрос о следующем конгрессе открытым и нам предоставлено право, буде пожелаем, у нас его собирать...

Твой Н.В.»

Письмо Н.И. Вавилова Е.И. Барулиной. 03.09.1932 года. Canada. 3.9.

«Dear fair! Брожу по Канаде. 2 дня занимался иммунитетом в Виннипеге. Еще буду собирать материалы в США и Германии и на будущий год начинаю снова по новому иммунитет.

За 12 лет хоть и много сделали, но мы пойдем своей дорогой. Море пшеницы в Западной Канаде... По иммунитету поход шагнул, но еще мало. Обучился методам. 2 дня сидел студентом в Rust Research Laboratory.

Дня через 3 перехожу от иммунитета и дел канадских к ирригации хлебов, объеду все районы орошения хлебов: штат Вашингтон, Монтану, Колорадо и затем буду читать пару лекций в Канзасе. Оттуда Нью-Йорк и подготовка к Южной Америке.

Я целую тебя много раз.

Мальчику буду посылать открытки из больших городов».

В письмах к жене Вавилов предстает истинным и увлеченным своим делом ученым, искренним, внимательным и чутким мужем и отцом.

Николая Ивановича и Елену Ивановну объединяло общее дело, сын Юрий, любовь.

Н.И. Вавилов был внимательным, нежным и любящим отцом. Несмотря на чрезвычайную загруженность, он много занимался сыновьями, был чуток к их запросам, направлял их интеллектуальное и духовное развитие, заботился о них.

Как самое счастливое домашними вспоминалось время, которое Николай Иванович проводил с семьей. Но даже в эти редкие минуты он не был свободен от дел. Очевидцы рассказывают, как однажды вечером застали Николая Ивановича ползающим по полу на четвереньках с маленьким сынишкой на спине. Одновременно он диктовал стенографистке очередную статью. А в это время с его разрешения шофер катал по городу в старенькой машине ребятишек.

Юрий с радостью вспоминает время, проведенное с отцом. Однажды, в 1935 году, Николай Иванович взял сына с собой в Москву, где показал Кремль, царь-колокол, царь-пушку. Юре запомнился приезд отца в Крым, где он отдыхал с мамой. Все вместе они побывали в Никитском ботаническом саду, в знаменитом винодельческом комбинате «Массандра».

Николай Иванович привил сыну любовь к Пушкину, при-

страстил к чтению приключенческой юношеской литературы – Жюль Верна, Майна Рида, Вальтера Скотта и др.

В том, что Юра закончил перед войной с похвальной грамотой пятый класс, есть огромная заслуга отца, причувшего сына упорно трудиться, быть любознательным и мужественным. Лучшим образцом было поведение и поступки самого Николая Ивановича.

Юрий вспоминает показательный случай: на Новый 1937 год дома поставили довольно большую елку с множеством ватных игрушек, свечей. Когда свечи зажгли, вспыхнули игрушки под елкой. Естественно, дети очень испугались. Начавшийся пожар потушил пришедший вскоре Николай Иванович. Он не растерялся и вылил на елку большую кастрюлю с супом.

В дни ноябрьских праздников Юру по просьбе отца вировский водитель провез по красному иллюминированному центру Ленинграда.

Зная о Юрином увлечении автомобилями, отец привез ему из зарубежных поездок альбом с цветными фотографиями разных марок автомобилей: Форд, Бьюик, Паккард, Линкольн, Шевроле и др.

Юрий часто ездил на автомашине с отцом по Ленинграду и на Пушкинскую станцию ВИР. Он выяснил, что любимой культурой отца была пшеница.

Со старшим сыном, Олегом, жившим в Москве с матерью, Николай Иванович постоянно общался, неоднократно брал его с собой в зарубежные поездки.

Трогательной была любовь Николая Ивановича к матери и сестрам. Когда его младшая сестра Лидия умирала от черной оспы, он сидел рядом до ее последнего вздоха, несмотря на все усилия врачей увести его от заразной болезни.

Николай Иванович был очень привязан к своему младшему брату. Вся жизнь они дружили и поддерживали друг друга. Он писал Елене Ивановне: «Брата Сергея я люблю... Он очень способный и будет, вероятно, выдающимся физиком». Его предсказание сбылось. «Братья были очень близки в своем демократизме и радушии, это были люди, которые всегда находили время делать добро».

Н.И. Вавилов с большим интересом и благоговением относился к культуре и укладу жизни других народов, изучал их историю, любовался памятниками старины, удивлялся современным достижениям.

В своих путевых заметках о Японии, которую очень любил, Николай Иванович писал: «Стоит пройти в Токио по знаменитой улице Канде и видеть сотни книжных лавок, чтобы понять жажду знания, характерную для современной Японии...». Его радовало изобилие европейских книг, переведенные на японский язык произведения Достоевского, Толстого, Тургенева, Чехова, Горького, а на русский язык – классические руководства по химии, физике, ботанике, генетике».

Н.И. Вавилов посетил все университеты Японии. Ему импонировало их исключительное внимание к исследовательской работе и принцип подбора профессоров – профессор не только лектор, но и педагог, но также, если не в большей мере, исследователь.

Обратил Вавилов в Японии внимание на организацию библиотечного дела при опытных учреждениях: даже в самых отдаленных провинциальных станциях обязательно есть свои библиотеки, причем многие книги и статьи – на английском и немецком языках. В одной такой библиотеке насчитывалось 20 тысяч томов по растениеводству и смежным областям.

Однако Вавилову и его коллегам бросилась в глаза такая характерная деталь: за два месяца путешествия по Японии не видели ни одной японки-ученой. В лабораториях и на опытных станциях женщин-японок привлекали только в качестве техников, машинисток, стенографов, корректоров. Это казалось противоестественным Николаю Ивановичу, под руководством которого трудилось немало способных, талантливых женщин.

По утверждению Х. Кихара, Вавилова очень интересовала древняя столица Японии – город Нара (710–787 гг. н.э.). Там на него произвела огромное впечатление большая статуя Будды (15 метров в высоту) в храме Тодандзи и множество произведений народного творчества. По словам профессора Намикава, сопровождавшего Николая Ивановича, тот был хорошим знатоком японского искусства.

Вавилов считал, что «лучшее знакомство с японской культурой дает возможность освоить... культуру Китая, культуру Юго-Восточной Азии».

Не только в Японии, но и в других странах Н.И. Вавилов не упускал редкой из-за дефицита времени возможности приобрести к высокому искусству. Живая, чувствительная натура Николая Ивановича была чутка к прекрасному, романтичному. Увлеченно рассказывая своим коллегам или студентам о сборах культурных растений, он непременно отмечал, что поразило его своей красотой. В Иране он выделил старинный город Мешед не только потому, что вокруг него были огромные посевы пшениц, не имеющих соперниц по засухоустойчивости, но и его «прекрасные лавровые мечети». Через несколько лет, путешествуя по Средиземноморью, он писал П.П. Подъяпольскому: «Не люблю ни моря, ни пустыни. Первого боюсь. А пустыня пуста. Но чудны оазисы финиковой пальмы. И от них не хотелось уходить». Или немного позже он писал Е.И. Барулиной: «Я пишу тебе, дорогая, из Собора Св. Петра. Снова Св. Елена, монументы пап. Камень, трансформированный в чудо. Как он огромен и прекрасен! Я люблю этот собор за его величие». Весточка от него из Испании от 23 июля 1926 г. гласит: «... Сегодня день визита в Сикстинскую капеллу каменного века. Было бы преступлением ее не видеть...». Сикстинской капеллой Вавилов называет знаменитую Альтамирскую пещеру, расписанную древними художниками каменного века 20 тысяч лет назад. Здесь имеются прекрасные рисунки животных того времени. С Кипра он пишет 6 сентября 1926 года: «Вот и у Отелло в гостях. Стоит еще башня Дездемоны...».

Н.И. Вавилов прекрасно ориентировался в истории мировой и русской культуры, в международном положении, не только в русской, но и в европейской классической литературе (особенно выделял Шекспира).

Когда выкраивал время, с удовольствием посещал театр.

Г.Г. Мёллер вспоминал, что когда Вавилов после длительных зарубежных командировок приезжал в Ленинград и Москву, то приглашал Мёллера и его близких друзей посмотреть какую-нибудь особенную драму или оперу. Мёллера поразило вавиловское эстетическое восприятие мира.

Николай Иванович приобщал, по возможности, к русской культуре и других зарубежных ученых. Приглашая В. Бэтсона в Петроград, пишет 25 февраля 1924 года: «Мы все будем очень рады видеть Вас... Путешествие будет легким и неутомительным для Вас. Эрмитаж в хорошем состоянии и обогатился некоторыми недавними поступлениями, например, «Мадонна» Леонардо да Винчи». Письмо Бэтсону от 17 апреля 1924 года: «...Ваши друзья в России ждут удовольствия от встречи с Вами и сделают все возможное, чтобы Вы могли ознакомиться с нашими «картинными галереями...», в 1925 году сообщает, что отправил «Ваши книги по искусству («Русская икона», «История русского искусства»)). Такой бесценный подарок сделал Николай Иванович английскому ученому.

В 1925 году Бэтсон неоднократно побывал с Н.И. Вавиловым на операх и балетах. С восхищением он вспоминал о постановке в Театре Искусств, где его поразили изысканные костюмы из парчи, взятые, по его мнению, напрокат из самой Кремлевской коллекции.

О пристрастиях и широте вавиловских интересов красноречиво свидетельствует петроградская квартира Николая Ивановича. Вот что пишет его младший сын – Юрий Николаевич: «В кабинете находилась большая письменный стол, на котором обычно лежали стопки рукописей отца, его сотрудников, журналы и необходимые ему для текущей работы книги, а также стоял большой глобус... На стене за письменным столом висела карта растительности земного шара, а на другой стене... заключенные в рамки со стеклами портреты Микеланджело, Леонардо да Винчи, Гете и Дарвина, и фотографии некоторых ландшафтов, снятые Николаем Ивановичем во время его путешествий, оазис в пустыне Сахара, караван верблюдов и другие.

Личная библиотека отца размещалась в квартире в не менее чем 15 шкафах. В библиотеке, помимо специальной литературы, посвященной вопросам сельского хозяйства, биологии, генетики, географии, была и художественная литература, например, полное собрание сочинений Гете на немецком языке. Отец также был подписан на полные академические издания сочинений Пушкина и Гоголя. В библиотеке было большое количество словарей по разным языкам, разнообразная справочная литература. Имелась Большая Советская Энциклопедия (первое издание), много географических атласов».

Широта духовного мира Н.И. Вавилова поражает и восхищает.

**И.Л. Воротников,
В.И. Федосеева**

ОБЩЕСТВЕННЫЙ СОВЕТ

В Саратове проведен областной семинар-совещание членов общественных советов при органах внутренних дел региона

Уже в третий раз встреча общественников из советов при органах внутренних дел Саратовской области проходит в региональном масштабе. В работе совещания, прошедшего на базе ГУ МВД России по Саратовской области, приняли участие сто пятьдесят человек – члены Общественного совета при областном Главке, совета при городском Управлении внутренних дел, а также актив общественных советов при территориальных ОВД. Руководил работой мероприятия председатель Общественного совета при ГУ МВД России по Саратовской области Сергей Суворов, ректор СГЮА.

В качестве основного вопроса был рассмотрен опыт, приоритеты и перспективы участия граждан в охране общественного порядка, актуальность которого обусловлена вступлением в скором времени в силу Федерального закона «Об участии граждан в охране общественного порядка». Участники обсудили как теоретические аспекты проблемы, так и ее практическую составляющую. Отправной точкой стало обсуждение функционирования Добровольной народной дружины и общественных организаций правоохранительной направленности в г. Саратове, опыт создания и деятельность которых могут быть взяты за основу в районах области. Докладчиком по этому вопросу стал Виталий Хворостенко, заместитель председателя Общественного совета при УМВД по г. Саратову. Рассказал, что Общественный Совет МВД России (председатель Кузнецов Н.И.), совместно с УВД по г. Саратову (начальник Управления Макаров А.Н.) проводят комплексные мероприятия по дальнейшему развитию

народных дружин. Заместитель начальника штаба ДНД по г. Саратову Попов И.В. был введен в состав Общественного совета при полиции города, что позволяет оперативно решать все возникающие вопросы. Есть предложение председателя Общественного совета Кузнецова Н.И. об организации штабов в каждом районе при общежитиях, что поможет решить сразу несколько задач: привлечение студентов в ДНД, наведение порядка силами самих студентов в общежитиях, что особенно важно, учитывая многонациональность проживающих. Огласил общественник и другие предложения, например, проводить инструктаж дружинников перед выходом в патрули в отделах полиции на местах (сейчас он проходит на территории У МВД России г.Саратова), что даст возможность получения оперативной информации и экономить время в пути после дежурства. Рассказал о планах наладить взаимодействие с администрациями районов города Саратова (провести рабочие встречи).

Участники заседания обсудили осуществление общественного контроля за деятельностью органов внутренних дел и соблюдением прав человека при осуществлении правоохранительной деятельности. Опыт с коллегами поделился представитель Общественного совета при городском УМВД Владимир Ташпеков, рассказавший о применяемых при этом формах работы. В Саратове общественники еженедельно дежурят в городских отделах полиции, участвуют в приеме граждан руководством отделов, а также принимают население в собственной общественной приемной. Участвующий в со-

вещании начальник ГУ МВД России по Саратовской области генерал-лейтенант полиции Сергей Аренин отметил важность подобной работы общественников и призвал их еще более активно использовать свои законные полномочия по контролю за полицией.

По-настоящему зрелищным стало рассмотрение вопроса о социальных акциях как средства профилактики правонарушений и укрепления положительного имиджа органов внутренних дел. Докладчики иллюстрировали свои выступления компьютерными презентациями и видеоматериалами. Так, был показан видеотчет о ходе акции «Водитель-автоинспектор» в городе Балашове и презентационный ролик о стартовавшем в регионе фестивале телевизионного творчества школьников «Телекласс». В этом году фестиваль дополнится номинацией «Полиция и молодежь», в подготовке и продвижении которой общественные советы при полиции намерены принять самое активное участие.

Рассказывая о новациях в работе с подростками и молодежью, общественники из Энгельса дали коллегам возможность оценить эффект от одной из них «на себе» – перед участниками совещания выступил энгельский социальный молодежный театр «Пульс». Руководит коллективом член общественного совета при полиции Елена Кузнецова. Выступления театра ориентированы на молодежную аудиторию и реализуют принцип «от равного к равному», поднимая острые и актуальные для молодежной среды проблемы. Планируется, что при участии общественных советов коллектив представит свои творческие работы в районах области.

В заключение совещания были вручены Благодарственные письма наиболее активным общественным советам при полиции. Так, за вклад в формирование института общественных советов при органах внутренних дел Саратовской области и эффективное информационное сопровождение их деятельности, укрепление партнерства общественности и полиции награждены: Общественный совет при УМВД России по г. Саратову (председатель – Николай Иванович Кузнецов); Общественный совет при МУ МВД России «Энгельское» Саратовской области (председатель – Борис Владимирович Копейкин); Общественный совет при МО МВД России «Балашовский» Саратовской области (председатель – Федор Михайлович Болотников); Общественный совет при МО МВД России «Пугачевский» Саратовской области (председатель – Татьяна Ивановна Трапезникова).

Пресс-служба ГУ МВД России по Саратовской области

СОВЕТЫ УЧЕНЫХ

АГРОТЕХНОЛОГИИ 21 ВЕКА

GPS/ГЛОНАСС навигация для сельского хозяйства

Trimble АгроШтурман

Для всех приборов - возможность мониторинга в реальном времени в системе АгроКонтроль

Trimble Системы параллельного вождения и автопилоты

АГРОКОНТРОЛЬ Мониторинг с/х техники и урожайности

Точность ± 2,5 см

ТЕХНОЛОГИИ ТОЧНОГО ЗЕМЛЕДЕЛИЯ АГРОШтурман-Поволжье nsv@agrosturman.ru

Саратов, Сокурский тракт, дом 1 км, оф. 304 (8452) 744-516 8-919-833-60-07

реклама

В Энгельсе состоялся VII районный слет юных помощников правоохранительных органов

Мероприятие, подготовленное при участии полицейских и членов общественного совета при полиции, прошло на базе МБОУ СОШ №18 г. Энгельса. На слет прибыли отряды ЮППО (юные помощники правоохранительных органов) из 34 школ Энгельского муниципального района.

В 47 школах Энгельского района на сегодняшний день функционируют отряды ЮППО из числа учащихся, которые объединяют более 700 подростков.

Слет предусматривал соревновательную часть. Для участников, а в общей сложности в мероприятии были задействованы более 100 юных помощников полиции, были проведены тематические конкурсы правовой направленности. Прошло это соревнование на знание правовой грамоты под руководством взрослых. Экспертами выступили старший инспектор ОДН

ОУУП и ПДН МУ МВД России «Энгельское» майор полиции А.М. Гонителева, консультант Комиссии по образованию и молодежной политике администрации ЭМР М.С. Сорокина, а также член Общественного совета при МУ МВД России «Энгельское» Е.А. Шевчук.

После подведения итогов лучшие из лучших были награждены почетными грамотами.

Музыкальное сопровождение слета было организовано самодеятельными творческими коллективами Энгельского муниципального района.

