

Маслом речку не испортишь

Высокогорский молочный кооператив «Елмай», производящий настоящее сливочное масло, внедрил новый проект — высокотехнологичные очистные сооружения

Современные очистные сооружения построены на молочном заводе кооператива «Елмай» — это новый экологический проект компании. Предприятие, которое три года назад ворвалось на рынок переработчиков молока со своим новым брендом сливочного масла «Елмай», уверенно завоевывает потребителей. И это неудивительно — завод прошел жесткий аудит у международной компании Danone, который подтвердил: масло «Елмай» — настоящий сливочный продукт, с отличным вкусом и качеством. О том, как на заводе «дружат» экология и экономика, куда девается очищенная вода с предприятия и когда масло «Елмай» появится на полках крупных ретейлеров, — в нашем материале.



Очищенные воды безопасны даже для водоемов рыбных хозяйств

Переработчики молока всегда были на особом контроле природоохранных ведомств. Однако стоит констатировать — далеко не все молочные заводы могут похвастаться наличием собственных современных очистных. А между тем очистка сточных вод на молочных комбинатах является одной из важнейших задач. Ведь предприятия, производящие молочную продукцию, потребляют большие объемы питьевой и технической воды, причем она используется на всех этапах производства.

В Татарстане есть пример такого ответственного отношения к экологии в сфере молокопереработки: на одном из флагманов среди производителей сливочного масла — молочном заводе кооператива «Елмай» — построены собственные очистные.

Напомним, Высокогорский кооператив [«Елмай»](#) производит сливочное масло под одноименным брендом — «Елмай» — и сухое обезжиренное молоко. Предприятие открылось три года назад и все это время уверенно завоевывает рынки сбыта — продукция завода раскупается как горячие пирожки оптовиками со всех уголков России. Например, сливочное масло производства молочного завода кооператива отправляют в школьные и дошкольные учреждения Московской области, вагоны с сухим обезжиренным молоком (СОМ) едут даже во Владивосток. Бренд пользуется огромным спросом у поставщиков.



Молочный завод «Елмай» — совершенно новый, с современным оборудованием, здесь практически исключен контакт с человеком. Предприятие полностью автоматизированное: начиная от приемки молока, заканчивая упаковкой готовой продукции и мойкой оборудования. Все процессы регулируются автоматикой и контролируются специальным программным обеспечением. А секрет отменного вкусового качества масла кроется в особой технологии пастеризации и сепарации на итальянском сепараторе, который имеет уникальную функцию сохранения белка в молоке.

Столь ответственный подход к производству продукции со стороны руководства кооператива тиражируется и на не менее ответственное отношение к экологическим аспектам. В первую очередь это касается чистоты сточных вод, а ведь молочная отрасль относится к категории наиболее водоемких.



Два года назад предприятие стало строить свои собственные очистные сооружения (ранее комбинат пользовался услугами очистных соседнего завода). И, как и к созданию самого комбината, к строительству очистных подошли более чем основательно. Сегодня это современное сооружение с самыми передовыми технологиями и оборудованием зарубежного и отечественного производства. Как рассказал исполнительный директор молочного завода «Елмай» **Айрат Гилязов**, в проекте реализованы все последние разработки в сфере водоочистки: «Сточная вода подвергается четырем степеням очистки: механической, физико-химической с использованием реагентов, биологической очистке бактериями и обеззараживанию ультрафиолетом. Образующиеся в ходе очистки отходы обезвоживаются и вывозятся на полигон ТБО. Очистные состоят из двух линий, что дает возможность иметь запас по производительности в случае увеличения производства. Каждая линия рассчитана на 250–300 кубометров воды в сутки». И сегодня очистные воды с завода соответствуют всем экологическим нормам, мало того, они соответствуют нормам для сточных вод в водоемы

рыбохозяйственного значения. А это означает, что очищенные воды безопасны для водоемов рыбных хозяйств.



Как «подружить» экономику с экологией

Отметим, что строительство таких высокотехнологичных объектов — удовольствие недешевое: предприятие инвестировало в свои очистные более 30 млн рублей. Однако, как отмечают в кооперативе, такой ответственный подход к экологии у них в приоритете.

«На сегодняшний день предприятием выполняется экологическое законодательство в отношении очистки сточных вод, построены современные очистные сооружения, осуществляется контроль сточных вод на сбросе нашей трубы после очистки — выше 500 метров нашей точки сброса и ниже 500 метров в реке Каменке, — рассказала эколог кооператива „Елмай“ **Елена Сизова**. — Кроме того, мы проводим производственный экологический контроль. Осуществляем замеры не только сточных и очищенных вод, но и промышленных выбросов на нашем предприятии, на источниках выбросов — нет ли превышений

показателей. Превышений нет, что подтверждается всеми природоохранными органами: мы работаем без нарушений, без залповых и аварийных выбросов. Также активно занимаемся утилизацией отходов — вывозятся не только твердые коммунальные отходы, но и отходы производственной деятельности, в том числе отходы в результате очистки вод — шлам, активный ил, которые обязательно отправляются по договорам на захоронение».



Эколог предприятия рассказала, что в этом районе, где сконцентрировано несколько предприятий, порой случаются жалобы от местных жителей и дачников на запах или качество воды в речке.

«Мы сбрасываем очищенные воды с хорошими показателями, соответствующими показателям рыбохозяйствующего назначения, по прозрачности и запаху наши воды в пределах нормы. Тем не менее, когда поступают жалобы, мы принимаем все меры, реагируем на замечания населения и улучшаем систему очистки», — отметила эколог.



В планах кооператива работать над сокращением очищенных сточных вод, а очищенную воду использовать вторично. Таким образом здесь намерены «подружить» экономику с экологией. Как это уже реализовано на практике: на территории комбината на площади 2,5 га высажены сельхозкультуры — большей частью капуста, а также морковь и свекла, для их полива используется очищенная вода. Полученный урожай планируется направить на собственную агроферму «Татарстан» в качестве подкормки КРС. Это хорошее решение: с одной стороны, обеспечивается экологическая безопасность, с другой — полив очищенной водой своих сельхозкультур для нужд агрофермы. И полное прекращение сбросов сточных очищенных вод в местную реку. Такой круговорот воды в природе внутри одного предприятия.



В нашем масле вы ничего, кроме сливочного масла, не найдете

Сегодня молочный завод кооператива перерабатывает в сутки порядка 400 тонн молока, из которого производят 18 тонн масла. Кроме того, компания выпускает сухое обезжиренное молоко, оно раскупается производителями мороженого, кондитерами.

Качество масла «[Елмай](#)» давно оценили потребители — пока оно реализуется в розницу в сети магазинов «Августина», но там не залеживается — кто хоть один раз попробовал это масло, уже ему не изменяет. Скоро продукция данного бренда появится и на полках крупнейших продуктовых ретейлеров. Как сообщил председатель кооператива «Елмай» **Ильнур Шайхетдинов**, договоры с представителями ретейлеров на поставку продукции комбината подписаны и в ближайшее время доступ к настоящему сливочному маслу получат все покупатели.

Предприятие шло к этому три года и серьезно подготовилось к масштабному производству розницы. Ранее в основном масло поставлялось в монолитах по 20 кг, затем отправляясь во все уголки

страны. Недавно предприятие приобрело современный фасовочный автомат европейского производства — масло фасуется в кашированную фольгу весом 180 граммов. Причем процесс фасовки полностью автоматизирован, что исключает человеческий фактор. Впрочем, как и во всем производстве. Стоит отметить и тот факт, что здесь вся производственная цепочка выстроена под жестким контролем, начиная от сырья (молоко поставляется с собственной агрофермы, частных подворий и хозяйств из соседних регионов) и до готового продукта. В кооперативе отмечают: «В нашем масле вы ничего, кроме сливочного масла, не найдете». Это подтверждает и сертификация от мирового производителя Danon. «Наш молочный завод прошел аудит международной компании Danon, — говорит Шайхетдинов. — А у них очень высокое требование по качеству».

Ссылка на источник: <https://m.business-gazeta.ru/article/514038>