

Томатная паста – новый бренд Астраханской области

Много лет практически весь объем томатной пасты импортировался в РФ. И только запуск мощного завода по ее производству в Астраханской области и использование самых современных технологий выращивания томата принципиально изменили ситуацию.

Агрокомплекс «Астраханский» – один из самых передовых и масштабных предприятий страны. В 2016 году между областным Правительством и ООО «АПК «Астраханский» был заключен договор, в рамках которого крупнейшему в России заводу по производству томатной пасты был присвоен статус особо важного инвестиционного проекта. К слову, в настоящее время компания увеличила долю присутствия на российском рынке до 30%.

– За четыре года нам удалось создать современный высокотехнологичный комплекс, на месте которого раньше было просто чистое поле. В 2019 году мы произвели 38 000 т готовой продукции на двух линиях. А уже в 2020 году плановая мощность составляет 45 000 т. Компания уже довела посевные площади до 5 000 га, чтобы получить более 300 000 т

томатов, которые идут на переработку, – рассказал генеральный директор ААК Михаил Зайцев.

Всего же в земельном «банке» агрокомплекса более 20 тыс. га.

Для производства пасты высокого качества выращивают специальные гибриды. Их подбирают за счет специальной системы испытаний, в которой ежегодно оценивают от 70 до 100 селекционных новинок. К сожалению, все они иностранного происхождения.

ООО «АПК Астраханский» имеет в своем расположении тепличный комплекс общей площадью 97 000 м² с индивидуальным климат-контролем. С целью создания благоприятных условия для будущих томатов, после посева семян в кассеты их переносят в комнату проращивания, и только потом перекалывают на стеллажи в теплицах.

Далее выращенную рассаду загружают в металлические этажерки, с последующей погрузкой в авто-рефрижераторы и вывозят на высадку в поля. Саму же высадку осуществляют при помощи рассадопосадочной машины итальянской компании Ferrari.

Важно, что предприятие использует капельное орошение на всех площадях. Это способствует максимальной реализации потенциала гибридов томата. Через капельную ленту, на протяжении всего жизненного цикла растения вносят необходимые для нормального роста плодородия удобрения и воду. Кроме того, комплекс имеет собственные насосные станции, которые постоянно снабжают поля водой по магистральным трубопроводам общей протяженностью более 300 км.

– По окончании созревания томатов начинается уборка урожая. В ней задействованы 20 самых современных комбайнов. В каждой машине стоит два оптических сортировщика, задача которых – «отбивать» несозревшие плоды. Это позволяет отбирать только самые спелые и лучшие томаты, – добавил Михаил Яковлевич.

Загруженный плодами автотранспорт отправляется на завод, где начинается цикл переработки томатов в томатную пасту.

После лабораторного контроля томаты автотранспортом отправляются на выгрузку. На этой производ-



Уборка урожая



Одно из отделений завода по производству томатной пасты



Процесс ополаскивания томатов



Подразделения оснащены по высшему разряду



Слева направо: М. Зайцев, Р. Пашаев, Р. Некрасов



Готовая паста направляется в наполнитель

твенной стадии с помощью гидромониторов плоды вымываются из кузова машины и попадают в ванну, в которой происходит ополаскивание и отделение тяжелых частиц.

По специальным желобам томаты поступают в секцию производс-

тва сока, где проходят через инспекционный стол и уже потом попадают в дробилки где превращаются в томатную пульпу. После нагрева томатная пульпа попадает в протирки и на выходе получается сок.

– Для получения томатного концентрата необходимо удалить часть влаги из полученного сока. Это происходит в вакуум-выпарных установках под воздействием вакуумной среды и температуры. Скорость выпаривания воды одной установки 60 т/ч, – уточнила Наталья Аншакова, заместитель генерального директора АПК.

После вываривания и достижения показателей Brix 28–30/36–38 (в зависимости от технологии) паста автоматически отгружается в секцию стерилизации. В стерилизаторе паста постоянно находится в движении во избежание пригорания. По окончании стерилизации уже готовая паста поступает в наполнитель, где наполняет асептический мешок, заранее погруженный в промышленную тару объемом 230 л.

Каждое из подразделений производственного цикла агрокомплекса оснащено современной техникой, сертифицировано и соответствует международным стандартам качества производства продуктов питания.

Астраханской томатной пастой, произведенной в лучших условиях на крупнейшем предприятии России, уже заинтересовались страны Европы и Ближнего Востока.

Третьякова А.А.
Фото автора



Промышленные тары