

Переработка картофеля: выбираем отечественное

В 2014 году крупное с.-х. предприятие Подмосковья АО «Озёры» запустило в производство совершенно новый для себя продукт – чипсы «Барин» из натурального картофеля.

Пусть к реализации этого проекта был долгим. Предприятие было создано в 1992 году на базе одноименного совхоза. Основной вид нашей деятельности – производство овощей. Однако мы не стоим на месте и воплощаем в жизнь новые идеи. Многолетний опыт выращивания картофеля специальных сортов, плотная научная деятельность и тесное сотрудничество с Всероссийским научно-исследовательским институтом картофельного хозяйства, а также опытная команда – все эти факторы позволили создать продукт, который уже восемь лет радует покупателей.

Мы отличаемся от других производителей хрустящего картофеля тем, что сами независимо выращиваем сырье для производства. Для переработки мы используем лучшие сорта с необходимыми качественными характеристиками, в том числе оригинальный сорт картофеля Барин.

На нашей производственной линии мы регулярно проводим тестовые испытания клубней картофеля с использованием Маркера отбора перспективных образцов для жарки. Селекционеры со всей страны представляют образцы для испытаний. Маркер позволяет принимать для тестов в линии всего 5-10 клубней каждого гибрида, на выходе отбираем слай-

сы для оценки органолептических, вкусовых и внешних признаков тест-образца. Для достоверности результатов каждый достойный образец тестируем в плановом порядке 11 раз в течение года. Так мы экономим время, селекционный материал, ресурсы.

На нашем производстве традиционные принципы сочетаются с современными технологиями. Используя диаграмму приготовления, известную еще с 1966 года, мы добиваемся сохранения натурального вкуса. Именно его и отмечают наши потребители.

Современные технологии и четко выверенный производственный процесс позволяют нам производить чипсы, отвечающие требованиям технических регламентов. Наша задача – обеспечить не только сохранение вкусовых качеств и внешнего вида, но и безопасность продукции. Поэтому мы тщательно следим за санитарным состоянием производственного цеха и оборудования. Контролируем соответствие поставляемых ингредиентов и упаковочных материалов.

Сейчас в нашей линейке восемь вкусов: «Соль», «Сметана и укроп», «Сметана и лук», «Паприка», «Четыре сыра», «Бекон», «Краб» и новинка «Мясо на углях». Мы провели ряд исследований для определения потребительских предпочтений и выясни-



На производственной линии

ли, что именно эти вкусы пользуются особой любовью покупателей.

Мы чутко отзываемся на все пожелания наших партнеров и помогаем с региональным продвижением. Система логистики позволяет доставлять наш продукт практически в любой регион. Чипсы «Барин» можно купить в магазинах многих субъектов России, а также за рубежом.

Мы представляем чипсы «Барин» на региональных выставках «Золотая Осень», «World Food», «Продэкспо». Наша команда участвует в ярмарках, маркетах, на фестивалях. Мы ждем новых предложений и всегда рады плодотворному сотрудничеству!



Научные технологии



Отличный урожай



Продукция готова к отгрузке