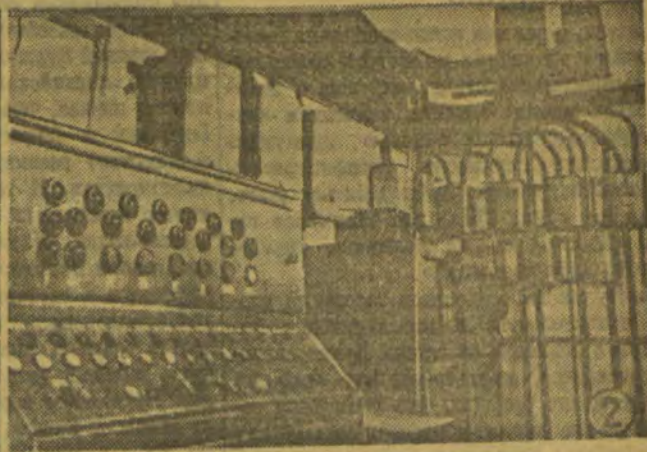


# Первый в СССР



Высоко над окрестными домами поднимается многоэтажный заводской корпус. Это Брянский завод красного ржаного солода — первенец советской солодовой промышленности.

Издавна известны людям чудесные качества продукта брожения, ароматного крупнозернистого порошка — красного ржаного солода. Стоит только добавить небольшое количество его в тесто, как выпеченные хлеба приобретают аппетитный кисло-сладкий вкус и тонкий аромат. Но солод улучшает не только вкусовые качества хле-

При входе в любой цех поражает одно обстоятельство — они почти безлюдны. Лишь кое-где, возле пультов управления встречаешь рабочих; которых можно назвать дежурными операторами. Их обязанность сводится к наблюдению за приборами и надзору за оборудованием. Все работу здесь выполняют сложные машины.

Вереница вагонов с зерном подошла к крытой рампе элеватора главного корпуса. Начинается разгрузка. Однако вы не увидите здесь суеживую гурьбу грузчиков. Все работу за них выполняет механические грузчики — пневматические засасыватели. Двое-трое рабочих опускают гибкие бронированные шланги в вагоны с зерном, мотор включен, и мощный насос стремительно втягивает зерно на четвертый этаж (снимок № 4). Механические подъемники оттуда подадут его на высоту 26 метров в силосы элеватора. После этого зерно опускается самотеком вниз, по пути проходя сложную систему механизмов, которые тщательно очищают и отсортировывают зерно.

Отборное зерно с помощью тех же механических перегружателей попадает в цех замочки. Здесь в больших чанах оно моется, дезинфицируется, затем, по системе трубопроводов, направляется в другую серию чанов, где и замачивается подогретой водой до 50-процентной влажности. Зародыш зерна здесь как бы пробуждается, и оно получает возможность прорасти (снимок № 5).

Замоченное зерно, совершив длинный путь, попадает в цех проращивания зерна (снимок № 3). Процесс проращивания длится около трех-четырех суток.

Сегодня несет вахту солодовщица Пелагея Матвеевна Фомина. С неослабным вниманием наблюдает она за показаниями приборов, умело регулирует температуру и влажность, следит за тем, чтобы для проращивания зерна в барабанах все время поддерживались самые благоприятные условия. Работу ее предельно облегчают точные

Процесс томления зерна — самый ответственный во всем технологическом цикле. От того, насколько точно он выполнен, в большой степени зависит качество солода, его вкус и аромат. Солодовщики завода, осваивая шаг за шагом до того неизвестное дело, добились замечательного по качеству солода.

Пропекаемое томление зерно снова отправляется в дальний путь по системам трубопроводов и сушильных камер. Пройдя машины, удаляющие ростки, зерно поступает на полировочные ма-



бо-булочных изделий. Главная ценность его состоит в том, что он значительно повышает питательность, увеличивает в хлебе содержание углеводов, белковых веществ и полезных минеральных солей. Хлеб, изготовленный с примесью солода, гораздо питательней обычного.

До последнего времени красный ржаной солод приготавливался обычным кустарным методом. Замачивали рожь в чанах, затем распыляли ее на току, проращивали, томляли, сушили и молотли. Такой метод требует больших площадей для проращивания зерна, а главное, негигиеничен и требует больших затрат ручного труда.

Забываясь о повышении благосостояния советских людей, стремясь создать в стране изобилие промышленных и продовольственных товаров высокого качества, партия и правительство наметили грандиозную программу строительства предприятий легкой и пищевой промышленности. При этом была учтена необходимость расширения производства солода для улучшения качества хлебо-булочных изделий. С этой целью решено построить в районах Центра, Поволжья и Восточной Сибири три мощных завода по производству красного ржаного солода с суточной производительностью 30 тонн каждый. Первый из этих заводов — Брянский — построен и сдан в эксплуатацию весной нынешнего года. Это пока единственный в мире завод по выработке ржаного солода в больших количествах, где весь производственный процесс полностью механизирован.



шины. Здесь оно отделяется от мелких частиц и подбирается по размеру. С этим делом хорошо справляется молодая работница Мария Машурова. Она со знанием дела обслуживает свои полировочные машины (снимок № 7).

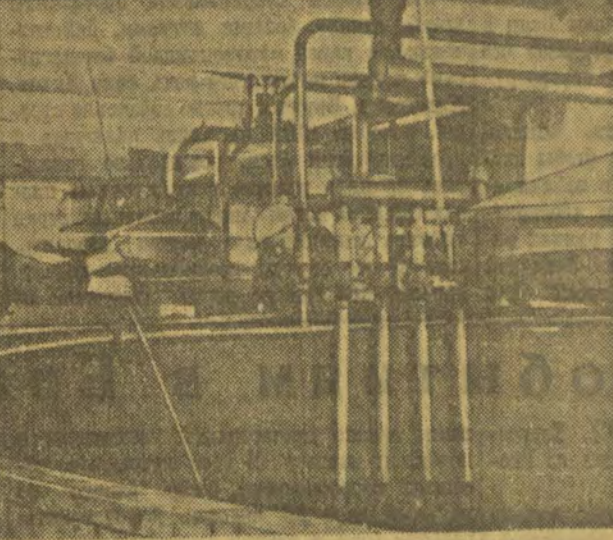
Высушенный, очищенный от посторонних примесей солод направляется на размола. Пройдя ряд вальцовочных машин, томленное зерно превращается в ржаной солод.

В цехе помола установлено сложное оборудование, управление за которым можно осуществлять не выходя из

центрального пульта управления.

В одном из отделений цеха работает старый опытный вальцовщик Дмитрий Иванович Луцкий. Каждая взятая проба солода, смолотого на его вальцовочных машинах, всегда получает отличную оценку. (снимок № 1).

Солод готов. Неиссякаемой струей бежит он из широкого рукава выбойной машины в бумажные мешки. Заполненные мешки отправляются в склад готовой продукции. Отсюда — во все концы Советского Союза.



и чуткие приборы, а управление агрегатами — индивидуальный пульт управления (снимок № 6).

Проращенное зерно сыпается на транспортеры-трясуны, представляющие собой длинные металлические желоба, которые, вибрируя, стряхивают зерно в следующую серию барабанов цеха ферментации или томления.

Заключенное в закрытые, медленно вращающиеся барабаны, зерно в условиях постоянной температуры в 60 градусов тепла и высокой влажности проходит сложные биохимические изменения, в результате которых в нем резко увеличивается количество сахара и аминокислот. Изменяется первоначальный цвет зерна, оно становится буровато-красным и приобретает приятный хлебный аромат и сладкий вкус.

Механизированная выработка солода — дело совершенно новое. Коллективу нелегко было научиться, не у кого было перенять опыт. Пришлось овладеть производственным процессом с начала до конца самостоятельно. Для этой цели и был создан экспериментальный цех, где люди на практике овладевали технологией механизированного изготовления солода, учились управлять техникой.

Задача молодого коллектива — быстрее достигнуть полной проектной мощности завода, с честью справиться со своей почетной задачей, давать советской хлебопекарной промышленности ценный продукт — красный ржаной солод во все возрастающем количестве.

И. ШИШКОВ.

