

**Глава Мордовии принял участие в официальной церемонии открытия консервного цеха
и цеха по производству мороженого на агрофирме «Октябрьская»**



После торжественного открытия в сопровождении руководителя предприятия И.С. Андина, зампреда правительства – Министра сельского хозяйства и продовольствия РМ В.Н. Сидорова, Главы городского округа Саранск П.Н. Тултаева и Главы Лямбирского района Ш.Ф. Давыдова В.Д. Волков осмотрел новые производственные помещения. Стоимость реконструкции консервного цеха составила 32 млн рублей. Здесь было установлено новое оборудование за 22,3 млн рублей. Производительность линии – 6 тыс. банок в час. Как ожидается, затраты на обновление окупятся уже через год. Сейчас здесь налажен выпуск консервов из охлажденного мяса цыплят-бройлеров. В дальнейшем планируется расширить линейку консервами из мяса свинины и говядины.

- Сегодня мы открываем две новые линии, одна из которых по производству мороженого. Около 10 лет назад в республике было закрыто обанкротившееся предприятие по его производству, а сегодня «Агрофирма «Октябрьская» возрождает традицию производства этого лакомства в республике, - пояснил Глава РМ. – В Мордовии закончились матчи Чемпионата мира по футболу. Большие усилия были положены на организацию и проведение мундиала. Но мы не забываем о текущих делах, которые направлены на долгосрочное развитие региона.

– В советское время мы производили консервы на старой допотопной линии, можно сказать, вручную. Теперь у нас новое оборудование, процесс производства значительно ускорился, и появилась возможность производить мясные консервы из других видов мяса. Конечно, улучшилось и качество консервов, куда мы добавляем только соль, перец и лавровый лист, - отметил генеральный директор Агрофирмы И.С. Андин.

На предприятии производятся мясные консервы в стеклянных банках с закручивающейся крышкой, что удобно в обиходе. Все банки, прежде чем в них попадает мясо, проходят обеззараживание при температуре пара 110-115 градусов. Заполнение банок происходит автоматически, и в них отсутствует кислород, что даёт возможность продлить срок годности продукта. Процесс стерилизации, варки и охлаждения длится 2 часа 15 минут. Затем банки, прошедшие проверку качества, попадают на этикетировочную машину, где каплеструйным маркиратором наносится информация.

Другим объектом стал цех по производству мороженого. Стоимость объекта составила 73,3 млн рублей, из которых цена за оборудование 61,3 млн рублей.

Основой для приготовления мороженого служат высокосортные натуральные сливки собственного производства, жирностью не ниже 15 процентов. Данные виды мороженого, производимые на основе пломбира, относятся к Премиум классу. В дальнейшем планируется расширение ассортимента.