

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Средняя школа №5 с углубленным изучением отдельных предметов
им. В. Г. Распутина ГО г. Урюпинск Волгоградской области

Исследовательский проект с использованием
диджитал-технологий
(CANVA)

«Вкусная тема».
Об урюпинском мороженом из 70-х годов XX века.

Авторы: ученица 10 класса
Климова Анна

научный руководитель:
учитель истории и обществознания высшей
квалификационной категории
Маликова Ольга Александровна

Урюпинск 2023г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

I. ИНФОРМАЦИОННЫЕ СВЕДЕНИЯ	С.3-6
1. Актуальность и практический результат	
2. Цель и задачи исследования	
3. Объект исследования	
4. Предмет исследования	
5. Источники информации	
6. Методы используемые в работе	
7. Предметные области	
II. ПРЕДМЕТСОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ ОБЛАСТЬ	С.6-11
III. ЗАКЛЮЧЕНИЕ	С. 12
ЛИТЕРАТУРА ИСТОЧНИКИ	С.13
ПРИЛОЖЕНИЯ	С.14-25

I. ИНФОРМАЦИОННЫЕ СВЕДЕНИЯ.

Одно из самых любимых лакомств взрослых и детей- мороженое. Зайдя в любой магазин нашего города в современное нам время иногда бывает даже трудно сориентироваться в сортах и вкусах этого продукта, не говоря уже о фабриках- изготовителях, которые производят эту так любимую всеми сладость. Без мороженого не обходятся самые даже небольшие торжества. Мороженое подают на свадьбах, юбилеях, корпоративных праздниках, днях рождения, крестинах, именинах и многих других важных событиях. Само по себе мороженое у многих ассоциируется с праздником. Тема нашего проекта посвящена именно мороженому, но не тому, которое привозят в наше время на огромных фурах-холодильниках за сотни, а порою тысячи километров в город Урюпинск, а тому мороженому, которое когда-то производилось в городе Урюпинск силами местных товаропроизводителей. Сырьё, а именно молоко, тоже было местное, так как его привозили в огромных флягах с ферм и, следовательно, вкус у него был наш, особенный, урюпинский. Актуальность нашего исследования заключается в том, что мы восполняем «белые пятна» в истории города, реконструируя и воссоздавая в мелких деталях технологический процесс изготовления мороженого по технологии 70-х годов XX века. В 1932 году на территории нашего города появилось предприятие под названием «Маслосырзавод», а уже в этом 2022 году наш город отмечает славную дату- 90-летие со дня основания этого предприятия.

В качестве практического **результата** нашего исследования мы определили для себя создание небольшого буклета в режиме инфографики, который может быть использован как краткий текстовый информационный гид по данной странице истории города Урюпинска детьми и взрослыми.

Целью данного коллективного исследовательского проекта является реконструкция технологии изготовления мороженого урюпинским

молокозаводом, который работал на территории нашего города в прошлом веке.

Задачами данного проекта можно считать: **во-первых-** поиск и обобщение фактического материала по рассматриваемой теме; **во-вторых-** описание технологического процесса изготовления мороженого в Урюпинске; **в-третьих-** перечисление и краткое описание основного ассортимента выпускаемого мороженого молокозаводами в городе Урюпинске; **в-четвёртых-** описание условий работы сотрудников молокозаводов, выпускавших сладкое лакомство.

Объект исследования- воспоминания уроженки города Харьков и жительницы нашего города после переезда в 1966 году в Урюпинск на постоянное место жительства, главного технолога урюпинского хладокомбината Корж Галины Демьяновны.

Предмет исследования- процесс изготовления мороженого на Урюпинских предприятиях.

Источники информации- в начале своего выступления хочется отметить весьма узкий круг источников по рассматриваемой теме. Мы осознанно свели к минимуму материалы из фондов архивного отдела городской администрации города Урюпинска, так как в них содержится количественная информация по вопросу размера заработной платы сотрудников и книги, в которых находятся записи о кадровом составе работников предприятия. Основную источниковедческую базу составили воспоминания главного технолога Урюпинского молокозавода Корж Галины Демьяновны. Для наполнения содержательной стороной проекта нами были использованы видеоисточники и вырезки статей из местного органа печати «Урюпинская правда».

Кроме всего вышеперечисленного важно отметить то, что состояние здоровья почётного жителя города Урюпинска Сушко Валерия Павловича, который руководил одним из предприятий, выпускавшим молочную продукцию в нашем городе в рассматриваемый период не позволило

получить от него данные, которые и по сей день хранятся в его личном домашнем архиве. То есть данное исследование может быть продолжено за счёт дальнейшего расширения источниковой базы, когда будет представлен доступ к неполученным ныне данным.

Методы используемые в работе.

Первым и одним из самых важных методов для сбора информации мы использовали **метод интервьюирования**, который позволил собрать информацию из первых уст для исследования и достигнуть главной цели проекта. Мы встретились с главным технологом одного из молокозаводов города Урюпинска с Галиной Демьяновной Корж, которая в самых ярких деталях и очень подробно описала технологию изготовления мороженого в условиях собственного промышленного производства в городе Урюпинске. Перед встречей с нею мы подготовили список вопросов, которые могли бы направить наш разговор в деловое и конструктивное русло и записали на видео саму встречу. Посмотреть полную версию нашей встречи можно в облаке, где мы выложили весь наш разговор в записи. Это было сделано для того, чтобы не упустить важнейшие детали, которые транслировались непосредственным очевидцем заявленной в теме исследования проблемы. Кроме того Галина Демьяновна предоставила нам из семейного архива огромное количество фотографий с самого предприятия, выпускавшего мороженое в городе Урюпинске.

Следующими методами, который мы использовали являются **метод анализа** полученной информации и её **систематизация**. Рассказ очевидца был очень эмоциональным и Галина Демьяновна очень подробно рассказывала о самых ярких на ее взгляд моментах, связанных с производством мороженого. Она очень хорошо подготовилась к встрече с нами и пришла с записанными собственной рукой воспоминаниями. При обработке полученных в ходе исследования данных мы использовали **метод отцифровки** информации и **перевода в облачный формат**. В современное время совершенно оправдано переводить данные и исторические источники

именно в такой формат, так как это облегчает доступ большому количеству интересующихся людей к ресурсу. Одним из методов при подготовке материалов нашего проекта был **диджитал метод**, данный метод предполагает представление физической информации посредством двоичного кода. В качестве прилагательного означает «цифровой», то есть созданный с помощью цифровых технологий. т.е. одновременная командная работа на удалении на платформе графического дизайна с доступом команды проекта к редактируемому цифровому ресурсу. Одними из творческих методов использованных в работе были методы **наглядной презентации** или **метод визуализации** выраженный в инфографическом буклете по теме проекта и **в презентации**, подготовленной для выступления на конференции.

Предметными областями проекта являются краеведение и технология производства пищевой молочной продукции.

II. ПРЕДМЕТОСОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ ОБЛАСТЬ

В 1932 году на территории нашего города появилось предприятие под названием «Маслосырзавод», а уже в этом 2022 году наш город отмечает славную дату- 90-летие со дня основания этого предприятия.

Первый маслосырзавод появился в Урюпинске в 1932 году. С той поры несколько раз менялось название предприятия, росли и ширились производственные мощности. Наконец 26 декабря 1987года маслодельный комбинат перебрался в новые современные корпуса, выросшие за городом на Горе Восточной.

По решению администрации и профкома комбината пятую годовщину пуска новых цехов отмечали и как шестидесятилетие зарождения молочной промышленности в городе Урюпинске Волгоградской области.

В Урюпинске под маслопром первоначально отвели жилой дом, отобранный некогда у зажиточного хозяина. Располагался он на том месте, где в 1992 году находилась контора общепита. Естественно, специальных помещений для приемки, хранения и переработки молока не было, как не было и надлежащего оборудования. Одновременно с заводом открыли семь сливных пунктов: Вольновский, Буденновский, Котовский, Краснянский, Дубовский, Осиповский, Тепикий. Там молоко сепарировали и в город везли уже сливки. Поначалу наш маслопром имел название маслосырзавода и считался головным предприятием среди маслозаводов зоны. Ему подчинялись Розовский и Добринский маслозаводы, имевшие свои сливные пункты.

Тяжелым был труд на предприятии. Маломощные сепараторы с ручным приводом. Подогрев и пастеризацию молока и сливок проводили в водогрейных коробах дровами. Для охлаждения использовался лед, который заготавливали зимой и складировали, укрывая опилками и соломой. Только для Урюпинского раймаслопрома, как стал называться маслосырзавод в

сороковые годы, закладывали по полторы тысячи кубометров льда. Не хватало топлива. Яркой иллюстрацией положения дел на заводе может служить приказ по Сталинградскому тресту маслопрома от 4 марта 1938 года *«Всем заведующим сепараторных пунктов. Расходование дров производить только на производственные нужды: подогрев молока и пастеризация сливок. Запрещено расходовать топливо для личных нужд»*.

Несмотря на все трудности, раймаслопром (потом маслосыркомбинат, маслокомбинат и с 1 октября 1963 г. Урюпинский маслодельный комбинат) из года в год увеличивал мощности, расширял ассортимент продукции. На смену первым сепараторам производительностью 60 литров молока в час приходили новые, более мощные—в 600 и т. д. литров в час. В 1959 году для перевозки молока стали применять наряду с гужевым и автотранспорт.

Появился первый автомобиль-молоковоз. В этом году смонтировали поточную линию для выработки сливочного масла производительностью 500 килограммов в час. В ту пору ежегодно производилось 12-15 тонн масла, 7-8 тонн брынзы и много другой продукции. Всего почти два десятка наименований. В их числе—мороженое, масло шоколадное, медовое, сладкое и т. п. С 1964 года заработал первый автомат АРУ-15М), предназначенный розлива молока по бутылкам и закупорки фольгой крышкой.

Меняющиеся технологии, увеличение производства молока хозяйствами расширившегося района, наконец, государственная линия на укрупнение одних предприятий за счет закрытия родственных— все это привело к тому, что в шестидесятых годах производственных помещений и самой территории маслопрома на старом месте уже не стало хватать. Под новый маслодельный комбинат отвели территорию по улице Большой Мушкетовской в районе озера Самодуровского. Полное переселение комбината завершилось в 1970 году.

Через пятнадцать лет, после открытия завода на улице Малая Мушкетовская было принято решение строить абсолютно новое производство. Новизна заключалась не только в корпусах.

Главным было новейшее импортное оборудование, работающее в автоматическом режиме и имеющее большие запасы мощностей. Судите сами. В смену комбинат может принять и переработать 148 тонн молока. Выработать 20 тонн цельномолочной продукции, 10 тонн масла и 7 тонн заменителя цельного молока. Стоимость проекта составила 10 миллионов рублей. Строительство нового комбината началось в 1985 году. А уже в 1988-м в цехах комбината было произведено товарной продукции на 9 миллионов 350 тысяч рублей. В тот первый год выработали более двух тысяч тонн масла, почти восемь тысяч тонн цельномолочных. продуктов, полторы тысячи тонн нежирной продукции и 428 тонн сухого обезжиренного молока.

Строительство нового комбината началось в 1985 году. А уже в 1988-м в цехах комбината было произведено товарной продукции на 9 миллионов 350 тысяч рублей. В тот первый год выработали более двух тысяч тонн масла, почти восемь тысяч тонн цельномолочных. продуктов, полторы тысячи тонн нежирной продукции и 428 тонн сухого обезжиренного молока.

Процесс изготовления мороженого в 70-е годы XX века представлял из себя следующие технологические стадии:

Первая стадия процесса- определение качества молока. На данной стадии задача работников предприятия заключалась в определении таких показателей, как жирность и плотность молока.

Вторая стадия- начало изготовления мороженого. Молоко заливали в специальную производственную ёмкость, после определения качества сырья главный технолог решал: сколько именно сахара нужно было добавить в данную порцию сырья для получения вкусного мороженого на выходе продукции.

Третья стадия- пастеризация. На данной стадии технологического процесса изготовления мороженого происходило нагревание молока с сахаром до температуры 65 градусов Цельсия. По трубам пускали пар, который нагревал ванну с молоком до указанной температуры. После

добавляли по рецептуре агар-агар, желатин, муку пшеничную, крахмал и давали немного отдохнуть получившейся смеси.

Четвёртая стадия- гомогенизация, которая включала в себя прогревание смеси молока, соединенного с другими ингредиентами при давлении на температуре 65 градусов Цельсия. При этих условиях происходил процесс расщепления составляющих до получения однородной суспензии. После этого этапа подготовленный продукт перекачивали в ванную для продолжения изготовления мороженого, но уже в других температурных условиях.

Пятая стадия- охлаждение. На данном этапе производственного процесса мороженого работники охлаждали, смешанное сырьё до температуры 2-4 градуса по Цельсию, в условиях местного производства и перед запуском обновлённой линии оборудования работницам приходилось ездить на ледник, в специальный цех, где морозили глыбы льда, затем привозить их на комбинат и вручную обкладывать льдом ванны на этапе охлаждения сырья.

Шестая стадия- набухание. Полученное в процессе промышленного производства сырьё, смешанное в начале цикла производства мороженого оставляли на 4-5 часов в состоянии покоя, для набухания всех составных ингредиентов рецептуры.

Седьмая стадия- подача на фризёр. Фризёр это специальная установка, в которой взбивалось мороженое, в современных условиях фризёры есть в кафе, ресторанчиках, в то далёкое советское время фризёр могли позволить себе только крупные предприятия. Работницы смотрели в специальное окошечко для того, чтобы понять достигло ли сырьё нужного состояния.

Восьмая стадия- фасовка мороженого. На Урюпинском производстве мороженого до 70-х годов XX века использовался старинный, рутинный способ фасовки готовой продукции.

Мороженное заливали в металлические гильзы из нержавеющей стали. В каждую гильзу помещалось по 10 килограмм мороженого. Гильзы заполняли полуфабрикатами, затем опускали в соленую воду, а потом в лежачем положении укладывали на специальный стоек. Для того, чтобы мороженное не таяло в леднике железнодорожного вокзала старого забирали колотые ледяные глыбы которые приблизительно были размером от одного до полутора метров. Лёд ломали привозили на хладокомбинат и там обкладывали гильзы, чтобы мороженное не растаяло. Такой способ хранения мороженого существовал в городе Урюпинске до 1976-78 годов включительно.

После 70-х годов было принято решения внедрить линию по изготовлению индивидуальной упаковки - стаканчики по 200 грамм. С 80-х гг прошлого века, в связи с реконструкцией завода и запуском новой линии оборудования эта стадия технологического процесса претерпела радикальные изменения. Фасовка теперь производилась в бумажные или вафельные стаканчики. Для того, чтобы производить вафельные стаканчики был куплен специальный пресс. В него заливалось тесто, выпекался стаканчик и в него уже заливалось готовое мороженное. Технология производства вафельных стаканчиков была очень простой, оборудование пресса разогревалось, на разогретую поверхность пресса выливалось тесто, затем пресс закрывали, в результате чего появлялась возможность обрезать излишки теста ножом. При открытии пресса мастер, работавший на данном оборудовании получал готовую вафельную упаковку для урюпинского мороженого.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ.

2022 год вписан в историю нашего родного края многими знаменательными датами, и мы стараемся бережно относиться к историческому наследию и памятным датам истории своей Малой Родины. 90-летнюю годовщину открытия предприятия, которое выпускало молочную продукцию на территории нашего города и обслуживало своей деятельностью огромное количество населённых пунктов нашего района мы празднуем, исследуя данную тему и восполняя «белые пятна» истории развития данного предприятия.

Вкус Родины, это вкус хлеба, молока, но по нашим исследованиям можно добавить, что это и вкус мороженого- лакомства, которое нравится как взрослым, так и детям.

Сейчас на территории нашего города действует предприятие, которое выпускает продукцию с брендом города Урюпинска- «Урюпинск Столица российской провинции» и можно смело сказать, что предприятие, которое было открыто около века назад на территории нашего города на Хопре, продолжает жить, а вернее сказать, что у него новая жизнь в современных условиях.

ЛИТЕРАТУРА ИСТОЧНИКИ

1. Манускрипт воспоминания о работе маслопрома сотрудника даного предприятия Галины Демьяновны Корж
2. Фотоархив Галины Демьяновны Корж
3. Видеоинтервью Галины Демьяновны Корж
4. Видеозапись от 1999 года из фондов «Урюпинского телевидения»
https://m.ok.ru/dk?st.cmd=userMediaStatusComments&st.edit=off&st.rpl=off&st.topicId=153363327912065&_prevCmd=userMediaStatusComments&tkn=1158#lst
5. материалы из фондов МБУ УХКМ, папка «Маслодельный комбинат»
6. Фонды архивного отдела Администрации городского округа город Урюпинск.
7. Обобщённая база источников по проекту
<https://cloud.mail.ru/public/iUjB/UjywiDhmK>

ПРИЛОЖЕНИЯ















1

Мороженое - высококачественный
любимый продукт, который лю-
бят и взрослые и дети. Цен-
ность этого продукта не только
вкусовая, но и питательно-
стая и нежирность.

Я поступила на молокозавод
так он тогда назывался в 1966 г.
в качестве лаборанта химика-
миза и всей продукции мне
приходилось проверять от посту-
пающего сырья и до выпуска го-
товой продукции. З-д этот нахо-
дился по ул. Матросова идеведки-
цы газеты "Ульян. правда". Вы зна-
ете где это? Так вот выработке
мороженого т.е. его контроль по
всему этапу производства его я
имела возможность проверять, ну
и конечно же действовать т.е.
определять его качество. Действуй-
ца - это определение на вкус.
Ну и конечно же любила сама мо-
роженое кушать и старалась как
можно больше отобрать в
бюкс - та такая же. посуда для

2-й децустации. Такая Вкуснятина!!!

Вы вышли в доступное для сладости время и в дитя Войны 2-й была в Харьков по оккупационной немцам. В нашей доме были немцы-штаб, а мы с мамой и 2-й сестрой были в поезде. И в это время в Времене (Времене) Восстановления Советского союза было не до сладостей. Поэтому доступность похлевать, похлебать было для меня маленькой радостью.

Таким образом вы в самом деле-как и из каких ингредиентов по изюм и ароматам. Основа медово-молочная, которое находится в такой сбалансированности. Что легко усваивается.

Так вот и по отбрасывается известное (не выше 48°C - кислотности и плотности не менее 1.028. Это проверяется путем титрования и специальными приборами, проверяющей плотность

Титрование - прибор для и титрование раствора до сахарозового оттенка. Затем и по подается в емкость - банка молочная, которая используется до содержания жира 3.2%. Затем добавляется по норме сахар, растворяется и подается на пастеризацию.

Это такое пастеризация - это подается смесь на нагревательный прибор и подается пара в него. Нагреваем смесь до $65-67^{\circ}\text{C}$ и подаем в ванну для дальнейшей обработки т.е. добавки еще ароматизатора, это инициатор, который выработ с молочной

3. Это такое агар, агар-богатое витаминами и желе-
миза тофин. Затем добавляются стафи-
кокки. Вся эта смесь перемешивается
и пускается на гомогенизацию. Это авто-
клат, где смесь хорошо сливается. На-
гревается до $65-67^{\circ}\text{C}$ - настаивается, и
превращается в суппензию. Затем под-
ается смесь в вакуум на глубокое ос-
лаждение - до $2-4^{\circ}\text{C}$ и выдерживается до 4°C .

Вот теперешняя смесь готовая для выка-
ботки морковцею. (Фридер-автомат)

После перед подачей на фризел вместе добавляется сыр Вурса и арахиса-вакитши.

В морском есть в одоране Вита-
мин А. В. В, а в Фиртвом и С (4)

Она содержит полисахариды (сахара) и фосфо-
липиды (жирные кислоты, глицерин, холестерин, витамин Е и т.д.). Молочный белок очень хорошо усваивается, а добав-
ленные вурские ароматизаторы делают
мороженное вкусным продуктом и
ароматным, таким же, как
для детей, так и для взрослых.
Очень полезное!!

Очень полезное!!!
Прислаю анкету!

Р.С. 2-погемизация при 150-200 атм. давл.
 t ра 65-67°C шавзы, стаканчики, ножки
 фосфосовка - шавзы! по 10 п.
 стаканчики. 200 гр - Вырезка
 афрезат 1 стакан
 1 место

УРЮПИНСКАЯ ПРАВДА

СУББОТА, 26 ДЕКАБРЯ
1992 г.

№ 200-201 (12380-12381)

ОБЩЕСТВЕННО-ПОЛИТИЧЕСКАЯ ГАЗЕТА • Издаётся с 24 февраля 1918 г. •

Цена договорная.



ПРЕСС-КУРЬЕР «УП»

ХОЖДЕНИЕ ПО КАБИНЕТАМ

В ЕСТЬ о том, что ваучеры будут выдаваться не до 31 декабря, а до 31 января, не для всех оказалась радостной.

По словам заведующего нотариальной конторы С. В. Нестера, им это прибавит еще на месяц хлопот, связанных с оформлением доверенностей. В среднем за день по этому поводу в контору обращается по 10—15 посетителей и по пяти человек приходится обслуживать на дому, что особенно отвлекает от основной работы.

Для клиентов тут тоже масса неудобств. В «Горсправке» надо отпечатать справку за 20 рублей (плюс налог), пойти к нотариусу, где тоже уплатишь 32 рубля. Еще надо найти машину, чтобы нотариус заверил на дому подпись получателя. А затем уж только можешь занимать очередь за ваучером.

«НАСТУПЛЕНИЕ» НА БРЕСТ

И НЕ БЕДА, оказывается, что в Москву сейчас ездить стало не за чем, нет уж того колбасно-грябчатого изобилия, как прежде.

Предпринимчивые урюпинцы, по свидетельству директора бюро путешествий Ю. Н. Сухоруковой, предпочитают нынче Беларусь. Трехдневное пребывание на границе с Польшей может принести немалую коммерческую выгоду. Это поняли даже восьмиклассники, которые с большой охотой покупают трехтысячные путевки в Брест.

Кто из казаков побогаче, ездят подальше за кордон: 35 человек побывали в Румынии, 10 — в Турции, 5 — в Китае. Китайский маршрут сейчас отменен в связи с тем, что самолет стал обходиться в 30 тысяч в один конец.

Ну а какая сторона больше всего привлекает путешественников в таких экскурсиях — духовная или материальная, — каждый выбирает для себя сам...

«РЮМОЧНИКОВ» ВСЕ БОЛЬШЕ

В ЕРОЯТНО, недавняя отмена приказа начальника Волгоградского УВД брать штраф с пьяных водителей в размере 6300 рублей сыграет на руку только «рюмочникам», количество которых не уменьшается.

Как сообщил инструктор административной практики Урюпинской ГАИ В. В. Борисов, за 11 месяцев текущего года было зарегистрировано 722 водителя, находившихся в нетрезвом состоянии за рулем. В прошлом году за весь год их было 696.

В качестве наказания провинившийся шофер либо лишается водительских прав от года до трех, либо выплачивает штраф в размере 1800 рублей, что и предпочитают в основном многие. Частникам, кроме этого, «припечатывается» буква «Р» на номера. С июня 1990 года по городу ездят уже около 400 таких «рюмочников».

В БОЛЬНИЦУ — НА ПРАКТИКУ

А В ЦЕНТРАЛЬНОЙ районной больнице с 4 января полку медиков прибавит. Около 140 учащихся 2-го курса медицинского училища, проживающих на территории города и района, будут проходить первую учебно-производственную практику. Начинающие медработники будут ухаживать за больными, знакомиться с медицинской.

ФЕЙЕРВЕРК БУДЕТ

Т ЯЖЕЛЫЕ времена не оказались преградой для веселых разноцветных огней, которые вспыхнут и на нынешний новогодний праздник над Урюпинском.

Несмотря на то, что постоянный поставщик фейерверка — Харьков — отгородился от нас купонами, городской отдел культуры нашел связи на Саратовском предприятии «Кульпромпиротехника». На днях туда отправится наш автобус. Городская администрация выделила на фейерверк 150 тысяч рублей.

Пресс-курьер подготовила Светлана ФИЛИНА.



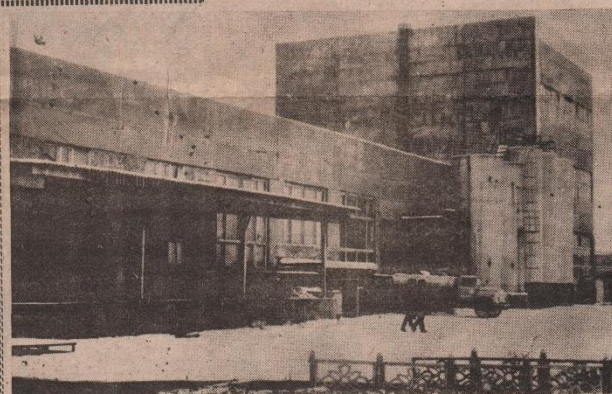
Администрация и профком Урюпинского маслодельного комбината поздравляют членов коллектива и ветеранов производства с 60-летием образования предприятия и с пятилетним вводом в действие новых цехов комбината.

Желают всем крепкого здоровья, долголетия, счастья и терпения в переживании трудностей современного этапа.

МАСЛОДЕЛЬНОМУ КОМБИНАТУ — 60 ЛЕТ

Первый маслозавод появился в Урюпинске в 1932 году. С той поры несколько раз менялось название предприятия, росли и ширились производственные мощности. Наконец 26 декабря 1987 года маслодельный комбинат переехал в новые современные корпуса, выросшие за городом на Горе Восточной.

По решению администрации и профкома комбината пятую годовщину пуска новых цехов будут отмечать и как шестидесятилетие зарождения молочной промышленности в нашем городе.



НА СНИМКЕ: главный производственный корпус Урюпинского маслодельного комбината.

ВСПОМНИМ, ТОВАРИЩ...

ИЗ ИСТОРИИ ПРЕДПРИЯТИЯ

В Урюпинске под маслопром первоначально отделили жилой дом, отобранный некогда у зажиточного хозяина. Располагался он на том месте, где сейчас находится контора общепита. Естественно, специальных помещений для приема, хранения и переработки молока не было, как не было и надлежащего оборудования. Одновременно с заводом открыли семь сливных пунктов: Вольковский, Буденновский, Котовский, Красильский, Дубовский, Ослепский, Теплинский. Там молоко сепарировали и в город везли уже сливки.

Поначалу наш маслопром имел название маслозавода и считался головным предприятием среди маслозаводов зоны. Ему подчинялись Розовский и Добринский маслозаводы, имевшие свои

сливные пункты. (Это в бывшем Добринском районе). А в Хоперском районе маслозавод имела станица Михайловская — тогдашний райцентр. Тяжелым был труд на предприятии. Мало мощные сепараторы с ручным приводом. Подогрев и пастеризацию молока и сливок проводили в водогрейных коробах дровяными. Для охлаждения использовали лед, который заготавливали зимой и складывали, укрывая опилками и соломой. Только для Урюпинского раймаслопрома, как стал называться маслозавод в сороковые годы, закладывали по полторы тысячи кубометров льда. Не хватало топлива. Яркой иллюстрацией положения дел на заводе может служить приказ по Сталинградскому тресту маслопрома от 4 марта 1938

года: «Всем заведующим сепараторных пунктов. Расколование дров производить только на производственные нужды: подогрев молока и пастеризация сливок. Запрещено расколоть топливо для личных нужд».

Несмотря на все трудности, раймаслопром (потом маслозавод, комбинат, маслокомбинат и с 1 октября 1983 г. Урюпинский маслодельный комбинат) из года в год увеличивал мощности, расширял ассортимент продукции. На смену первым сепараторам производительностью 60 литров молока в час приходили новые, более мощные — в 100, 600 и т. д. литров в час. В 1959 году для перевозки молока стали применять наряду с гужевым и автотранспорт.

[Окончание на 2-й стр.]

● ВНИМАНИЕ! Сегодня наша газета вышла со специальным субботним приложением «НАШ ДАЙДЖЕСТ», которое получат ТОЛЬКО наши подписчики.

МАСЛОДЕЛЬНОМУ КОМБИНАТУ—60 ЛЕТ

ВСПОМНИМ, ТОВАРИЩ...

ИЗ ИСТОРИИ ПРЕДПРИЯТИЯ

[Окончание. Начало на 1-й стр.]

Появился первый автомобиль-молочкоз. В этом году смонтировали поточную линию для выработки сливочного масла производительностью 500 килограммов в час.

В ту пору ежегодно производилось 12—15 тонн масла, 7—8 тонн брынзы и много другой продукции. Всего почти два десятка наименований. В их числе — мороженое, масло шоколадное, медовое, сладкое и т. д. С 1964 года заработал первый автомат АРУ-1500, предназначенный для розлива молока по бутылкам и закупорки их фольгой крышечкой.

Менюющиеся технологии, увеличение производства молока хозяйствами расширяющегося района, наконец, государственная линия на укрупнение одних предприятий за счет закрытия родственных — все это привело к тому, что в пятидесятых годах производственных помещений и самой территории маслопрома на старом месте уже не стало хватать. Под новый маслодельный комбинат отделили территорию, о по улице Воиной мускетерской в районе озера Самодуровского. Полное переоселение комбината завершилось в 1970 году.

Деятельность предприятия перенесена в новое здание, построенное в соответствии с проектом, утвержденным в 1970 году. В новом здании комбината на протяжении десятилетий, можно сказать, не было графика с резкими взлетами и падениями производства.

Первые девять лет кризиса показателем объема производства неизменно идет вверх. В те годы сельское хозяйство района росло. Молоко обильно было сдавать на только колхозы и совхозы, но и частные лица, имеющие мороз. Мороз тогда держали почти все в хуторах и станицах и очень многие горюхины. Мороз обильно была не малой — было 15 килограммов масла в год, либо 450 килограммов молока.

Военное лихолетье было трудно по сельскому хозяйству. Кризис нашего сельского хозяйства пошатнулся вниз.

Послевоенный подъем сменился новым спадом, вызванным реорганизацией хозяйства. Затем новый подъем и теперешнее безудержное падение. Падение, но предусмотренное нашими планами.

Всего пятнадцать лет прослу-

ществовал маслопром на ул. В. Мушкетерской, когда было принято решение строить абсолютно новое производство. Новизна заключалась не только в корпусах. Главным было новейшее импортное оборудование, работающее в автоматическом режиме и имеющее большие запасы мощностей. Судите сами, в смену комбинат может принять и переработать 148 тонн молока. Выработать 20 тонн цельномолочной продукции, 10 тонн масла и 7 тонн заменителя цельного молока. Стоимость проекта составила 10 миллионов рублей.

Строительство нового комбината началось в 1965 году. А уже в 1968-м в цехах комбината было произведено товарной продукции на 9 миллионов 350 тысяч рублей. В тот первый год выработано более двух тысяч тонн масла, почти восемь тысяч тонн цельномолочных продуктов, подорожили также и мясной продукции и 428 тонн сухого обезжиренного молока.

Сегодня, с новой реорганизацией коллективных хозяйств и переходом к тому, что принято называть рыночными отношениями, животноводство стало нерентабельным. Сокращается как его общее поголовье, так и дойный гурт. В смену на комбинат привозят от двух до двадцати тонн молока. И это при таких мощностях в полторы сотни тонн. Чтобы сохранить коллектив от сокращения (в главном производстве большинство работников по десяти-двадцать лет и более), принято решение дополнительно и очередному отпуску давать каждому сотруднику по месяцу без сохранения. Ограничены все побочные расходы. Но уверенности в завтрашнем дне нет.

Комбинат готовится к акционированию. В каком варианте оно будет проведено, пока не решено. Параллельно с этим начаты поиски возможностей перепрофилировать некоторые участки на выпуск немолочной продукции.

В канун шестидесятилетия комбината коллектив надеется на улучшение дел в сельском хозяйстве. Надеется, что падение все-таки остановится и наш комбинат, оснащенный почти по последнему слову техники, снова заработает на полную мощность.

В. ШУЛЬЦЕВ, председатель профкома.

СПАСИБО ВАМ ЗА ТРУД



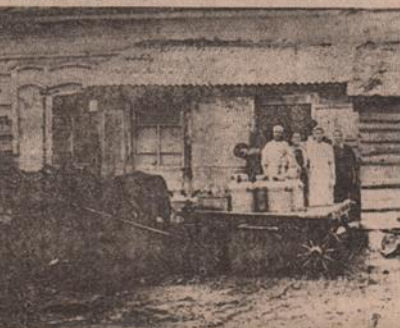
Эти женщины начинали работать на маслодельном комбинате еще в пятидесятых годах. Надежда Константиновна СОЛОВЬЕВА, главный технолог комбината (слева), пришла в Урюпинск после института по распределению. Лаборант Татьяна Андреевна ЧУДИНА поначалу трудилась на Добринском молокозаводе, позже перешла на головное предприятие. Инженер-микробиолог Тамара Васильевна СУХОДОЛЬСКАЯ работает с 1955 года. Комбинатский стаж главного бухгалтерства Ирина Александровна ЧЕТВЕРТУХИНА перевалил за тридцать лет.

КОГДА-ТО БЫЛО ЭСКИМО...

В сентябре 1967 года на сельскохозяйственной выставке в Урюпинске маслодельный комбинат представил восемнадцать наименований своей продукции: масло медовое, сладкосливочное, шоколадное, «взрослого», топленое, мороженое сливочное, пломбир, молоко бутылочное, кефир, ряженка, сливки, обезжиренное шоколадное масло, сметана, сыровая масса с изюмом, брызга иорная, творог жирный и обезжиренный.

А лет за пятьдесят до этой выставки урюпинские маслодельники изготавливали эскимо на палочке в шоколадной обложке. Точно такое, которое сегодня и в Москве с трудом сыщешь.

ИЗ ФОТОАРХИВА



До 1959 года на комбинате не было ни одной единицы автотранспорта. Все перевозки молока осуществлялись на лоша-

НЕЛЕГКАЯ ДОЛЖНОСТЬ

Кинга приказов за начало и середина тридцатых годов на комбинате не сохранилась. По имеющимся же приказам видно, что с конца тридцатых по настоящее время на комбинате сменилось около двадцати руководителей. Кто возглавлял дирекцию один год, кто — три-четыре.

Первая фамилия, дошедшая до наших дней, — это Булавин. Когда он приступил к своим обязанностям, не известно. Е. М. Алексеева сменила его на директорском посту в 1939 году. Единственный, кому удалось

СУДЬБЫ ЛЮДСКИЕ

ВСЯ ЖИЗНЬ И ОДНА ЗАПИСЬ В ТРУДОВОЙ

Кто знает, как бы сложилась жизнь девушки из глухого хутора Нежаевского района, не прокатившись по их семье колесо войны.

А случилось обычное по тем временам событие: отец Тамары Василий Дмитриевич в сорок втором пропал без вести. Восточку о себе дал через год после войны из Пермской области, где после плена отбыл десять лет за измену Родине. Семья сия-

лась с насильственного места и без документов уехала к нему.

Отец работал в шахте, — рассказывает Тамара Васильевна. — Жили в бараке. Что-то наподобие расконвоированных. Многие, как и мы, жили семьями. По вечерам подсаживала машина. Тогда в коридорах барака повисала гробовая тишина. Все ждали: из какой комнаты уездут на проверку бывшего военнопленного. Увозили многих. Кто возвращался, кто снова пропал без вести уже в России.

Освобождение пришло неожиданно. Умер Сталин. Ивановы стали собираться домой. Только по дороге в Нежаевский район дочери остановились в Урюпинске. В хуторе не было средней школы, а девочкам нужно было завершить учебу, начатую в шахтерском поселке.

После десятилетки Тамара Васильевна пришла на маслопром. Было это в 1955 году. Собирались немного заработать денег, ехать учиться дальше. Приняли ее лаборанткой. Работы поправлялись.

— Сейчас вспоминаю те годы и удивляюсь, что, собственно, приваляло к комбинату? — продолжает Тамара Васильевна. — Лаборатория плохо оборудована. Приему молока и отбору проб вели под парусиновым тентом. В зимнее время так за день намерзались, что и дома стучали зубами. Жили по квартирам. А вот не ушла никуда, и все.

Мысль о продолжении образования не оставила Тамару Васильевну. Со временем поступила и закончила заочную Московскую технологическую техникум. К этому времени она, уже выйдя замуж, стала Суходольской.

— Работала зав. производством, старшим лаборантом, зав. лабораторией, — говорит Тамара Васильевна. — Зарплата маленькая. Хлопот по дому рот, как говорится. Но ничего, прожили.

На глазах Суходольской и с ее участием комбинат из полуустарового производства превратился в комплекс современных автоматизированных линий. Сейчас, будучи уже на заслуженном отдыхе, Тамара Васильевна продолжает трудиться, совмещая обязанности инженера-микробиолога и инженера по технике безопасности.

— Привыкла к людям, к работе, — подводит итог разговора Суходольская, — работать буду, пока хватит сил. (Нам-корр.)

ЯЗЫКОМ ЦИФР

НА УРОВНЕ ...1947 ГОДА

Через два года после окончания Великой Отечественной войны Урюпинский раймаслопром принял и переработал 11,7 тысяч тонн молока.

Ровно через тридцать лет после этого на хозяйство района было привезено 50782 тонны молока. Из него выработано 2151 тонну масла и 247 тонн ЗЦМ (заменителя цельного молока), не считая другой молочной продукции.

На подобную продуктивность дойное стадо Урюпинского района не вымодило больше ни раз.

Несмотря на это, до определенной поры выработка масла и ЗЦМ росла. Естественно, за счет сокращения выпуска другой продукции. Спад в промышленности и в сельском хозяйстве не обошел и Прикамье. В прошлом году маслодельный комбинат получил от хозяйства только 22892 тонны молока. В текущем году мы едва перешагнули за пятнадцатитысячный рубеж.

Л. АНДРЕЕВА, главный экономист.

