

Собянин: Молкомбинат "Лианозово" - пример реального производства в Москве

08.07.2015



Пищевая промышленность в столице набирает все новые и новые обороты, развиваясь в соответствии с запросами москвичей. Заводы становятся более современными, продолжается процесс инвестирования в отечественное оборудование. На Лианозовском молочном комбинате (ЛМК), который сегодня посетил Сергей Собянин, благодаря именно инвестиционной деятельности, производство молочных продуктов из российского сырья было увеличено в разы. Новые технологии позволяют не только расширять производство, но и экономно использовать сырье. Лианозовский комбинат выпускает продукцию с ноября 1988 года. Среднесуточный объем производства комбината составляет около 1050 тонн готовой продукции, большая часть которой потребляется в Москве и Московской области. ЛМК является одним из основных поставщиков продукции для молочных кухонь.

Маленькие москвичи, которых с каждым годом становится все больше и больше, получают продукцию на молочных кухнях в необходимом количестве.

По словам Олега Семенищева, начальника цеха сырьевого обеспечения, на заводе запускается уникальное производство по переработке кисломолочной сыворотки.

«В Москве завершается процесс импортозамещения молока и молочной продукции. Сегодня уже на рынки поставляется 90% именно отечественной продукции. Благодаря таким технологическим лидерам, как «Лианозовский молочный комбинат», здесь буквально за два года запускается уже третья мощная линия. Причем линия, которая запускается сегодня, она как раз направлена на импортозамещение», - отметил С. Собянин.

Ранее сыворотку либо передавали в фермерские хозяйства для кормления животных, либо утилизировали. Теперь же сыворотку будут перерабатывать. Полученное сухое вещество, можно будет использовать в хлебопекарном деле, кондитерском производстве и мясной промышленности. Получаемая в процессе переработки сыворотки вода используется на предприятии, что позволяет существенно экономить ресурсы.

«Сегодня мы запускаем единственное на данный момент в московском регионе производство по переработке кисломолочной сыворотки. С сегодняшнего дня мы можем перерабатывать до 400 тонн сыворотки, из которой мы будем получать до 120 тонн готового продукта, сухой сыворотки. Около 280 тонн из общего объема будет уходить на нужды этого помещения, на нужды этого цеха, это 280 тонн воды, полученной из сыворотки», - сообщил О.Семенищев Сергею Собянину.

