

Вести АПК

(Окончание. Начало – на 1-й стр.)

«Приневское» и его генеральный директор Мухажир Этуев известны своими новациями и оригинальными проектами далеко за пределами нашего района и области и отмечены многими наградами, в частности, золотыми медалями Министерства сельского хозяйства Российской Федерации. В хозяйстве освоены передовые технологии переработки и предпродажной подготовки производимой продукции. Есть молочный завод, перерабатывающий около 20 тонн молока в сутки, цех квашеной капусты, фасовочные линии, цветочный комбинат, построена первая в области современнейшая ферма, на которой будет 2000 молочных австралийских коз и налажено производство козьего молока и сыра. Теперь вступил в действие шампиньонный комплекс мощностью 1200 тонн грибов в год.



Очистные установки комплекса



Мухажир Этуев, директор

В «ПРИНЕВСКОМ» ОТКРЫЛСЯ ГРИБНОЙ СЕЗОН

«Приневское» будет единственным производителем шампиньонов на Северо-Западе, поскольку предприятие «Лето», где выращивали примерно 600 тонн шампиньонов в год, практически прекратило работу. «Выращивание грибов выгоднее выращивания овощей, потому что урожай собирается 8 раз в год, - говорит генеральный директор ЗАО «Племенной завод Приневское» Мухажир Этуев. По затратам, срокам отдачи и возможностям новый шампиньонный комплекс, на котором будет занято всего 62 человека, многократно превосходит все имеющиеся в хозяйстве производства, на которых работает 620 человек. Конкурентов у нового производства на Северо-Западе сегодня нет и не предвидится, даже после завершения в этом году аналогичного по техническому оснащению, но вдвое меньшего по мощности комплекса в Тихвине.

Единственным «грибным» конкурентом «Приневского» остается Польша, которая производит более 100 тыс. тонн шампиньонов в год, тогда как производство во всей России не превышает 10 тыс. тонн в год. В то же время крохотные страны Бенилюкса выращивают более 300 тыс. тонн грибов в год. Очень эффективные и мощные производства существуют в Америке и в Австралии. Прошлым летом «Приневское» посетил человек, который 42 года своей жизни посвятил выращиванию грибов в Австралии. Он назвал «приневский проект» одним из консервативных, но наиболее эффективных из всех, что он видел. У этого австралийца, кстати, производство грибов под одной крышей больше, чем в целом по России...

«Мы здорово отстаем, - говорит директор комплекса Ольга Селиванова. - Если немец съедает 5 кг шампиньонов в год, то среднестатистический россиянин почти ничего, если не считать жителей Москвы, Питера и отчасти Самары, в которой есть переработка грибов, но нет производства свежих».

С кольцевой дороги шампиньонный комплекс в «Приневском» выглядит как огромная синяя коробка без окон, но внутри установлено самое передовое оборудование, какое только есть в Европе. Фирма «Кристианс групп» поставила это оборудование по максимальной комплектации. Это позволит хозяйству через несколько лет минимум на 300 тонн превзойти проектную мощность в 1200 тонн грибов в год.

Мощные кондиционеры и фильтры гарантируют поступление в теплицы - здесь их называют камерами - чистейшего воздуха нужной температуры. На каждой фазе и даже периоде загрузки компоста и роста грибов необходима разная температура воздуха, разный режим работы. Вручную это не сделать, необходима автоматика. В день посещения хозяйства работа велась в опытном режиме, но с 21 января была переведена в автоматический режим. В целом этот комплекс - изолированное от внешней среды место круглогодичного выращивания грибов. Посадочный материал, так называемый компост, импортный. Рост шампиньонов зависит от мицелия в компосте - грибы начинают выходить либо на 36-й день (фаза 2), либо на 21-й (фаза 3).

«Сейчас мы работаем с фазой 2, потому что



С. В. Яхнюк, вице-губернатор ЛО



Лидия Комарова, ведущий технолог



Вера Носкова, сборщица грибов

поставщиков компоста, который требуется для фазы 3, у нас в настоящее время в России нет, - говорит Мухажир Этуев. - При таможенных задержках трудно соблюсти температурный режим необходимого для фазы 3 качественного компоста. Это очень серьезная проблема и для нас, и для тех, которые его производят в Финляндии или Голландии. - Ясно одно, что производство компоста - выгодное дело. Но для этого нужно выращивать не менее 10 тыс. тонн грибов. Иными словами, нужны покупатели компоста, т.е. те, которые выращивают шампиньоны». Мухажир Этуев не исключил, что развитием грибного проекта в «Приневском» в скором времени станет производство такого компоста.

Цикл выращивания шампиньонов круглогодичный, без выходных - нельзя сказать грибам, что сегодня растите, а завтра - нет. Но главное в том, что для шампиньонов существует определенный стандарт, в основном по величине и форме, и

любые переделки ведут к тому, что получается не кондиционная продукция. Есть первый сорт и не сортовая продукция. Разница в цене между ними существенно различается, хотя на вкусовых и других свойствах и не отражается. Так что вопрос тут, в основном, только товарного вида.

Оказалось, что выращивать можно и белые грибы, и подберезовики. Директор комплекса Ольга Селиванова считает, что все зависит от того, сколько это будет стоить. Биологические свойства шампиньонов делают их наиболее пригодными для выращивания, а белый гриб требует более сложных субстратов. Но если будут развиваться технологии, то почему бы и нет? А пока в мире наряду с шампиньонами достаточно хорошо развивается выращивание вешенки и в меньших объемах - японского гриба шетаки. Впрочем, и традиции выращивания шампиньонов исполнилось уже более трехсот лет.

Шампиньоны из «Приневского» будут, судя по

всему, вне конкуренции. Доставить покупателям грибы в таком виде из Польши просто невозможно. Оттуда приходят шампиньоны 3-4-дневной свежести, это если не было обычных «заморочек» на таможне. А шампиньоны очень быстро теряют товарный вид, на них появляются темные пятна от удара или неосторожного прикосновения. Есть их, конечно, можно, но эстетически такие грибы не вызывают восторга и желания их купить. А из «Приневского» они будут доставляться потребителям в день сбора. Основными покупателями приневских шампиньонов станут не только магазины, но и рестораны, которые уже проявили к новой продукции «Приневского» большой интерес. Кроме того, при таком большом производстве не обойтись без собственной переработки грибов. И она, как сказал генеральный директор Мухажир Этуев, несомненно, появится.

Игорь ПАВЛОВ
Фото автора