

По словам Собянина, завод "Лианозово" - реальный пример успешного импортозамещения

08.07.2015



Москва успешно реализует планы по импортозамещению молочной продукции, благодаря запуску нового производства на «Лианозовском молочном комбинате». Об этом в ходе посещения завода сообщил мэр Москвы Сергей Собянин.

Пищевая промышленность в столице развивается в соответствии с потребностями москвичей, заводы становятся современнее и активно инвестируют в отечественное оборудование. На Лианозовском молочном комбинате (ЛМК) благодаря новому оборудованию производят еще больше молочных продуктов из российского сырья. Маленькие москвичи, число которых с каждым годом увеличивается в столице, получают продукцию на молочных кухнях в необходимом количестве.

«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 Сергей Собянин.

На заводе «Лианозово» запускается уникальное производство, единственное на данный момент в московском регионе по переработке кисломолочной сыворотки, доложил Сергею Собянину начальник цеха сырьевого обеспечения Олег Семенищев.

Ранее сыворотку передавали в фермерские хозяйства для кормления животных, а часть утилизировали. Благодаря новым технологиям удастся экономить сырье. В цех по переработке сыворотки, оставшейся после основного технологического процесса, вложено 7,5 млн евро, из них – более 2 млн евро в отечественное оборудование. Переработанный продукт, сухую сыворотку, можно будет использовать не только в молочной промышленности, но также в хлебопекарном деле, кондитерском производстве, мясной промышленности.

«Сегодня мы запускаем уникальное производство, единственное на данный момент в московском регионе 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 Олег Семенищев.

Получаемая в процессе переработки сыворотки вода проходит дополнительную очистку и используется на предприятии, в том числе для мойки линий, что дает существенную экономию ресурсов.

