



«Фрау Марта»:

«Фрау Марта» – найбільше підприємство України, яке працює в галузі заморожування ягід, овочів і фруктів. Компанія розташована в Черкасах і з 2003 року завдяки високій якості продукції опанувала не лише український, а й закордонний ринок. Виробничий цикл підприємства складається з усіх технологічних етапів створення готового продукту: обробки земель, посіву, вирощування, збирання врожаю, переробки та, відповідно, заморожування. Детально про роботу та технологічні особливості заморожування плодоовочевої продукції розповіла генеральна директорка компанії «Фрау Марта» Ірина ПАВЛЕНКО.

лідер у галузі заморожування на українському ринку

Ідея створення підприємства та переробки продукції, за словами Ірини Павленко, з'явилася завдяки вимогам і потребам ринку:

– Коли в нас виникла думка про заморожування ягід, фруктів і овочів, ринок на той час був досить складним, але мав перспективи до розширення, тому ми відчували експортний потенціал такої продукції. Саме тому ми створили досить потужну виробничу структуру. А після ембарго 2016 року наша компанія активно почала розвивати нові напрямки та розширювати асортимент продуктів.

ВИМОГИ ДО ПРОДУКЦІЇ: ОСНОВНІ КРИТЕРІЇ

Потужність роботи компанії «Фрау Марта» вражає: 10 тонн замороженої продукції на годину. Компанія за-

морожує ягоди (в основному суницю садову, дикорослу чорницю та смородину), а також овочі: горошок, кукурудзу, кукурудзу в качанах, моркву, броколі, цвітну капусту, солодкий перець, баклажани, кабачки. Окрім того, є і фруктові лінійки, але вона починається від оптової партії обсягом 15-20 тонн.

– Наше підприємство заморожує овочі, фрукти та ягоди. Овочеву групу ми вирощуємо самостійно, а от фрукти та ягоди приймаємо від фермерів. Раніше заморожували ще й персики й абрикоси, але з часом вирішили відмовитися від цієї групи товарів, – каже Ірина Павленко.

За словами директорки компанії «Фрау Марта», питання якості – як сировини, так і готової замороженої продукції – надзвичайно актуальне. Тому на підприємстві «Фрау Марта»



дотримуються всіх правил і вимог міжнародних сертифікатів для виготовлення замороженої продукції, яку в подальшому не лише реалізують на внутрішньому ринку, а й експортують до Євросоюзу, країн Близького Сходу й інших країн (до слова, експорт навіть дещо перевищує обсяги внутрішнього ринку).

– У своїй діяльності ми керуємось усіма нормативними документами, в яких зазначено, яка сировина повинна надходити на переробку. Взагалі-то, підставою є внутрішні нормативні документи. Варто розуміти, що ми переробляємо та заморожуємо дуже великі обсяги продукції, тому критерії оцінювання якості сировини досить жорсткі. Ми враховуємо, що ягоди – це делікатний товар, який транспортується відразу з поля.

Фермери повинні розуміти, що не потрібно везти на заморожування те, що їм не вдалося продати на базарі. Адже заморожування продукції – це те ж саме, що й роздрібна торгівля: ключовою повинна бути якість. Звичайно, перезрілі ягоди, з яких підтікає сік, теж можна заморожувати, але спершу треба врахувати, хто із покупців на роздрібному ринку купить такий продукт. Тобто, до задачі ягід на заморожування потрібно ставитися так само, як і до своїх покупок: здавайте на заморожування лише те, що готові купити самі.

СЕРЦЕ ЗАМОРОЖУВАННЯ – ПРАВИЛЬНЕ ОБЛАДНАННЯ

Компанію «Фрау Марта» заснували завдяки спільним зусиллям європейських партнерів та українських фахівців – людей, які вклали багато сил, часу й ентузіазму в улюблену справу. Саме тому устаткування, яке виконує одну з основних ролей на виробництві, обрали закордонне. Так, на базі обладнання від провідних європейських виробників фахівцям компанії вдалося побудувати сучасне підприємство із заморожування плодово-ягідної продукції з використанням найактуальніших технологій.

– Для заморожування продукції ми використовуємо два флюїдизаційні тунелі від компанії Unidex, з якою ми співпрацюємо вже понад 15 років. Що важливо, компанія дуже якісно та відповідально виготовляє обладнання, яке надійно працює впродовж років, – розповідає Ірина Павленко. – Номінальна потужність устаткування – 5 тонн замороженої продукції на годину. Встановлені у нас тунелі обладнані всіма можливими налаштуваннями та додатками, які допомагають покращити процес заморожування та якість готової продукції. Якщо мені потрібно буде ставити додаткові

ХОЛОДИЛЬНЕ ОБЛАДНАННЯ НА



Холодильні склади



Овочесховища



Магазинобудування



Фруктосховища



Шокова заморозка



Виробництво



Обслуговування



Монтаж

ТОВ «Вектор Холоду»
Україна, м. Київ
info@v-h.com.ua
www.v-h.com.ua





Заморожена продукція компанії «Фрау Марта»

потужності, то черговий тунель я замовлю пану Кані. Якість, надійність та обов'язковість – це девіз, який можна застосувати до польського виробника.

Власне, якість замороженої продукції для компанії «Фрау Марта» відіграє визначальну роль, тому й перевіряється відповідно до нормативних документів і системи безпеки ISO 22000 або FSSC 22000 V5.1.



ВІД ПОЛЯ – ДО СПОЖИВАЧА: ЯК СТВОРЮЄТЬСЯ ЗАМОРОЖЕНА ПРОДУКЦІЯ «ФРАУ МАРТА»

Робота в харчовій промисловості та створення продуктів харчування вимагають дотримання правил і ретельної роботи на кожному з етапів виробництва. Так, після приймання сировини її сортують за якістю, після чого – миють і охолоджують. За необхідності відбувається теплова обробка ягід чи овочів.

– Перед тим, як помістити ягоди чи овочі в тунель для заморожування ми їх трохи підсушуємо на вібраторах, аби позбутися зайвої вологи. Після цього сировина заморожується при температурі -30 – -26 °С, після заморожування (на виході з тунелів) її температура становить -18 – -20 °С. А після цього проходить процес оптичного сортування та перевірку на металодетекторі, – каже генеральна директорка компанії «Фрау Марта» Ірина Павленко.

Після цього заморожена продукція запаковується в тару, причому в будь-яку, адже її формат заздалегідь узгоджується із замовником. Це може бути різноманітне пакування, це узгоджується із покупцем або замовником: від транспортної до споживчої упаковки.

РЕАЛІЇ 2022 РОКУ: РОБОТА В УМОВАХ ВІЙНИ

У кінці лютого в компанії «Фрау Марта» (як і у всіх підприємств України) настав складний період і постало логічне запитання: як працювати далі?

– Після пережитого шоку 10 березня ми повністю відновили режими підготовки підприємства до сезону переробки: підготовки виробничих потужностей, вихід в поля та виконання сільськогосподарських робіт. За цей час наша робота дещо змінилася: треба було враховувати умови воєнного часу від праці співробітників у комендантську годину, до роботи режимного об'єкта (аміачну холодильну установку, яку треба було зберегти під час можливих бойових дій). Ми не звільнили жодного працівника, і хоча наші співробітники були призвані до лав армії, це не позначилося на стабільності роботи підприємства. Були й такі, що просто втекли. До речі, сильна стаття. Багато складнощів виникло саме у сільському господарстві: довелося дещо скоротити промислові посіви, у зв'язку з блокуванням наших портів та інших напрямів розірвалися комерційні зв'язки. Тому треба було починати знову...

За словами генеральної директорки компанії, для власників аграрного бізнесу цей сезон – серйозний виклик, який вимагає використання всіх можливих знань:

– Ми долаємо безліч проблем, починаючи від дефіцитів, занадто високої ціни на добрива та засоби захисту рослин і закінчуючи втраченими логістичними ланцюгами та партнерами. Однак завдяки спеціалістам підприємства «Фрау Марта» та сільгосп підприємствам, які входять до складу компанії, які витримали посівну та перший етап переробки ранніх культур (горошку зеленого) і працюють над складними завданнями у цей час, компанія витримала перші негаразди. А ще ми дуже віримо у наші ЗСУ і в те, що вони допоможуть нам вирішити проблеми, які постали в кожного з нас.





FREEZING TUNNELS

У нас тільки
одна мета:

**ВЛОВИТИ
СПРАВЖНІЙ
СМАК!**



Флюїдизаційні тунелі для заморожування фруктів і овочів

UNIDEX Я. Канья, Я. Віктор

39-218 Страшенцин 295Е, Польща

тел.: +48 14 680 86 00

e-mail: biuro@unidex.pl

www.unidex.pl

