

СМАК НА ВУСНАХ,

або Хто ведае, якім павінна быць сапраўднае малако

Штогод Мінскі гарадскі выканаўчы камітэт і Мінскае гарадское аб'яднанне прафсаюзаў праводзяць сярод спецыялістаў масавых прафесій конкурс пад назвай «Мінскі майстар». Ужо 12 гадоў падчас гэтага мерапрыемства вызначаюць найлепшых прафесіяналаў у розных сферах. Сёлета пераможцамі сталі 32 чалавекі. Сярод іх — 30-гадовая інжынер-хімік вытворчай лабараторыі Мінскага малочнага завода №1 Таццяна ЛАПІЦКАЯ. Карэспандэнты «Чырвонкі. Чырвонай змены» завіталі на працу да трыумфатаркі і даведаліся, якім на смак павінна быць «правільнае» малако.

«Людзьмі ў белых халатах» у нас звычайна называюць дактароў. Але супрацоўнікі малаказаводаў таксама могуць прэтэндаваць на такое званне: у лабараторыі, дзе працуе Таццяна, усё, як у аперацыйнай, толькі што работнікі без пальчатак.

— Дзесяць гадоў таму я прыйшла сюды працаваць кантралёрам харчовых прадуктаў, — узгадвае Таццяна. — Да гэтага вучылася ў Магілёўскім дзяржаўным універсітэце харчавання па спецыяльнасці «інжынер-тэхналаг малака і малочных прадуктаў». Як мінчанка апынулася ў Магілёве? Усё проста: яшчэ падчас вучобы ў школе ў нас былі заняткі ў вучэбна-вытворчых камбінатах. Мне давялося выбіраць паміж прафесіямі швачкі і лабаранта хіміка-бактэрыялагічнага аналізу. Шыць з дзяцінства не люблю, таму зрабіла выбар на карысць працы ў лабараторыі. Прайшла практыку на малочным заводзе №2, атрымала спецыяльнасць і — галоўнае — зразумела, што

такая праца мне падабаецца. Вырасла звязць будучыню з харчовай прамысловасцю і адправілася ў Магілёў атрымаць профільную вышэйшую адукацыю. Таму вырашальную ролю тут адыграла школа.

Галоўныя абавязкі інжынера-хіміка на малочным заводзе — правядзенне арганалептычных і фізіка-хімічных выпрабаванняў кожнай партыі гатовай прадукцыі. Першы тэрмін азначае ўсяго толькі вызначэнне якасці пры даламозе органаў пачуццяў: каштаванне на смак, праверка колеру, кансістэнцыі, паху... Фактычна, інжынер-хімік — гэта прафесійны дэгустатар. Які, акрамя таго, можа правесці і больш складаны аналіз з дапамогай спецыяльнай апаратуры.

— Насамрэч дэгустацыя — даволі складаны працэс, — распавядае Таццяна. — Сёлета ў Слуцку адбіралі такіх супрацоўнікаў малочных заводаў з усёй краіны, якія маюць прыродны здольнасці да арганалептыкі. Я трапіла ў іх лік



Фота Надзеі БУЖАН.

і паехала вучыцца на спецыяльныя курсы ў Каўнас. Там нам тлумачылі, як правільна каштаваць прадукцыю, якія патрэбны для гэтага ўмовы. Напрыклад, у ідэале дэгустацыя праводзіцца ў спецыяльным памяшканні, сцены якога пафарбаваны ў белы колер, каб нічога не адцягвала ўвагу. Ніякіх пабочных пахаў, гукаў. Тэставы прадукт падаецца дэ-

густатару праз спецыяльнае акенца — гэта цэлая навука!

Дарэчы, каштаваць прыходзіцца нямаля. Уся прадукцыя завода (а гэта малако, кісламалочныя прадукты, масла, сыры, смятана, тварог, мажыг, глазураваныя сыркі, ёгурты, дэсерты, пудынгі, жэле) праходзіць праз смакавы кантроль Таццяны. Па яе словах, галоўны крытэрыі

«правільнасці» прадукцыі — адсутнасць любых пабочных прымесяў, смакаў, пахаў.

— Яшчэ ёсць шэраг фізіка-хімічных аналізаў, якія мы праводзім, — расказвае інжынер-хімік. — Самыя простыя — кіслотнасць, шчыльнасць, долю тлушчу — вызначаюць кантралёры, гэта робіцца за пяць хвілін. Мая зона адказнасці — больш складаныя тэсты, напрыклад, вызначэнне масавай долі цукрозы і цукру, бялку. Гэтыя аналізы займаюць каля трох гадзін. Увогуле, кожны прадукт праходзіць тэсты мінімум тройчы: на стадыях падрыхтоўкі, прыгатавання і фасоўкі. Таму працы хапае.

Фінал конкурсу «Мінскі майстар», перамогу ў якім атрымала Таццяна, складаецца з двух этапаў: практычнага і тэарэтычнага. Падчас першага ўсім канкурсантам раздавалі малочную прадукцыю, якую трэба было працэсіраваць. Другая частка — пытанні па білетах. Дзяўчына прызнаецца, што шмат чаго з універсітэцкай праграмы прыйшлося паўтараць, бо надта ж шмат нюансаў у рабоце інжынера-хіміка. Да ўдзелу ў конкурсе супрацоўніца 1-га малаказавода рыхтавалася спецыяльна, як сапраўдны спартсмен. У выніку — упэўненая перамога і шанаванне. Прафкам завода выпісаў Таццяне грашовую прэмію, а Мінскае гарадское аб'яднанне прафсаюзаў па-

дарыла памятных сувеніры і тэлевізар.

«У ідэале дэгустацыя праводзіцца ў спецыяльным памяшканні, сцены якога пафарбаваны ў белы колер, каб нічога не адцягвала ўвагу. Ніякіх пабочных пахаў, гукаў. Тэставы прадукт падаецца дэгустатару праз спецыяльнае акенца — гэта цэлая навука!»

Праца на малочным заводзе Таццяну задавальняе. Як яна тлумачыць, сядзецца ў лабараторыі і штодня рабіць адзін і той жа аналіз ёй не падабалася б. Тут ёсць рух, што ні дзень, то новыя задачы... Акрамя таго, у лабараторыі завода працуюць у асноўным маладыя дзяўчаты, а добрыя калектывы — палова поспеху. Не апошняю ролю адыгрывае і заробак: у сярэднім інжынер-хімік зарабляе 6 мільёнаў рублёў. Але Таццяна не выключае таго, што зменіць профіль — яна з задавальненнем паспрабавала б сябе на пасадзе тэхнолага на сваім прадпрыемстве, але гэта ўжо справа часу і плённай працы.

Яраслаў ЛЫСКАВЕЦ,
lyskavets@zviazda.by