

# **Продукция** **гарантированного качества** **для сыроделов**

**И**мпортозамещение, о котором год назад стали говорить экономисты, сегодня становится стратегическим направлением развития российской экономики.

Химзавод им. Л. Я. Карпова, постоянно развиваясь и следуя этому вектору, поставляет на рынки пищевого и фармакопейного кальция хлорида продукцию гарантированного качества.

Кальция хлорид на заводе начали производить с 1916 г.: вначале в виде его водных растворов, а с 1933 года в виде сухого товара.

Первые тонны фармакопейной продукции завод начал отгружать с первой половины 1942 года. Из этой соли делали растворы для инъекций («горячие уколы»). Кальция хлорид для пищевиков начали производить в 50-е годы. Отечественное промышленное сыроделие зарождалось и развивалось в стране благодаря продукции нашего завода.

Сегодня оба производства (и для пищевой промышленности, и для медицины) организованы в одном технологическом модуле, оснащены химической и микробиологической лабораториями, где обеспечивается жесткий контроль качества сырьевых потоков и готовой продукции.

Интегрированная система менеджмента предприятия соответствует требованиям международных стандартов серий ISO 9001, ISO 14000, OHSAS 18000.

Как соотносится качество российского кальция хлорида с импортным?

В технологическом процессе получения любых синтезированных веществ (пищевых добавок особенно) наиболее сложными являются стадии очистки основного вещества от примесей. Именно они способствуют протеканию побочных реакций, в результате которых образуются вещества, придающие пищевому продукту горечь, вызывающие процессы



ускоренной порчи и старения готового продукта.

Чем меньше примесей содержит пищевая добавка, тем качественнее получается конечный пищевой продукт и более управляемым становится технологический процесс его производства, поскольку нет побочных неуправляемых процессов, а значит, и нет побочных вредных продуктов с посторонним привкусом.

Если сравнить требования норм для российских и, к примеру, финских производителей, видно, что условия российского стандарта являются более жесткими и требовательными в части обеспечения высокого качества товара. Так, суммарное содержание примесей магния, калия, натрия по российским нормам (ТУ 9199-087-00206457-2010) – не более 0,25%.

Норма по сертификату финского производителя – не более 3,0%.

Это значит, что финскому производителю разрешено делать хлористый кальций с содержанием примесей в 12 раз больше, чем российский (3 : 0,25 = 12 раз). Много это или мало?..

Если рассуждать просто, можно сказать, что пересоленный в несколько раз хозяйкой суп есть никто не будет (ну разве только влюбленный хозяин...). Следует помнить и о том, что соль магния называют

горькой английской солью, поэтому ее лишнее содержание в сырах добавляет лишь горечь.

Образцы продукции химзавода им. Л. Я. Карпова были испытаны в Казанском химическом научно-исследовательском институте. Согласно протоколу испытаний № ИЦ-924 от 29.05.2014 г. содержание токсичных элементов в кальция хлориде этого производителя ниже допустимых норм Технического регламента Таможенного Союза:

- в 100 раз по свинцу,
- в 300 раз по мышьяку,
- в 1000 раз по ртути.

Пищевикам мы предлагаем две марки хлористого кальция:

- кальция хлорид субстанция (Р N003964/01 от 18.01.2010 г.);
- кальция хлорид 2-водный чистый для пищевой промышленности (ТУ 9199-087-00206457-2010).

Сыроделами востребованы обе марки хлористого кальция. Это зависит от бренда и страны происхождения сыра.

Имея немалый опыт работы на рынках медицинских препаратов и пищевых добавок, мы с особой ответственностью относимся к вопросам качества продукции. И как результат – полная удовлетворенность российских и зарубежных партнеров качеством продукции, стабильностью и надежностью поставок.

**Исхаков Р. Н.,**  
начальник отдела маркетинга

**Татарстан, г. Менделеевск,**  
**тел./факс: 8(85549) 2-76-60,**  
**2-76-68, 2-76-69**  
**e-mail: market@karpovchem.ru,**  
**buro@karpovchem.ru,**  
**export@karpovchem.ru**  
**www.karpovchem.ru**