Чем ОАО «Гомельская птицефабрика» собирается порадовать покупателей в этом году

В Год качества популяризации и совершенствованию белорусских брендов – особое внимание. Отечественным производителям есть чем гордиться, особенно в том, что касается продовольственных товаров. Их качество признано как в Беларуси, так и за рубежом. Радует, что востребованные товары производятся и в нашем районе.

ОАО «Гомельская птицефабрика» обновляет линейку своей продукции практически ежемесячно. Компетентной комиссией под руководством директора Александра Кравченко оцениваются разработки лучших видов продукции, которые впоследствии запускаются в производство.

Интересно, что недавно, наряду с новинками колбасной продукции и полуфабрикатов, был представлен и новый вид куриного столового яйца – «Яркий желток».

– *Так совпало, что как раз к Году качества мы усовершенствовали рацион кур-несушек, увеличив нормы дачи кукурузы и пшеницы. Это отразилось и на конечном продукте – куриных яйцах. Улучшилась консис-тенция желтка, его цвет стал ярким и насыщенным, как у домашних яиц. Новый продукт пока находится в разработке, но, надеемся, что скоро покупатели увидят его в магазинах и смогут оценить качество. Добавлю, что даже за таким простым и привычным продуктом, как яйцо, стоит большой труд операторов птицеводческих ферм, ветеринарной и зоотехнической служб, аграриев, работающих на выращивании и заготовке кормов,* – рассказал заместитель директора ОАО «Гомельская птицефабрика» по животноводству Владимир

Романовский.

Кстати, и упаковка, в которой продукция под брендом «Терешки» предлагается покупателям, активно совершенствуется.

— *В упаковке для яиц мы все чаще применяем не вспененный полистирол, а экологичный картон. Такая упаковка лучше поддерживает циркуляцию воздуха и впоследствии может быть использована для вторичной переработки. А вообще, заглянув в наши фирменные магазины «Эко птичка», вы увидите много новинок в современной привлекательной упаковке. От сосисок в серебристой оболочке и колбасных изделий в сетке (линейка «Вязанка») до оригинальных консервов, аналогов которым нет в Беларуси. Стараемся, чтобы продвижению качественной продукции способствовало и ее продуманное оформление,* — прокомментировал инженер по качеству Дмитрий Тукач.

Главный технолог Татьяна Паречина считает, что в Беларуси

немало предприятий мясопереработки высокого уровня и ОАО «Гомельская птицефабрика» – одно из них.

– Наша работа направлена на постоянное повышение качества и конкурентоспособности продукции. При этом стараемся предложить виды изделий на любой вкус и кошелек. Новинок – много. Но особо хочу обратить внимание на линейку мясных консервов из субпродуктов. Это перспективное направление мы освоили первыми в Беларуси. И сейчас в магазинах вы можете увидеть консервы «Сердечки нежные», «Шейки аппетитные», «Желудочки сочные» и другие. Уникальный продукт для Беларуси – «Кашанка по-домашнему кровяная». Это вариант кровяной колбасы с крупой, но в виде консервов. В основе – только натуральное сырье и специи, – отметила Татьяна Паречина.

Разработки технологов «Гомельской птицефабрики» радуют вкусом и качеством. А значит, у нас есть повод чаще заглядывать в

фирменные магазины, чтобы знакомиться с новинками.

КАША
ВЯЗИНА
ЭКО КУР
sozhnews.by

ПТИЧКА
АКЦИЯ!
СТАРАЯ ЦЕНА
НОВАЯ ЦЕНА
ВЕНСКАЯ
ЭКО
НОВИНКА!
sozhnews.by