

В КСУП «Брилево» завершается уборка спаржевой фасоли



Еще недавно спаржевая фасоль была экзотической и необычной для Беларуси овощной культурой, а сегодня она занимает достойное место на столе наших соотечественников.

Богатые белками, витаминами и незаменимыми аминокислотами стручковые овощи способны стать полноценной заменой мясу, что особенно привлекает внимание приверженцев здорового образа жизни. Кроме того, этот продукт рекомендован в качестве диетического питания.

Около пятнадцати лет назад спаржевую фасоль в промышленных масштабах, впервые в Беларуси, стали выращивать на полях КСУП «Брилево». Первые посевы в 2005 году были экспериментальными: их убирали вручную, с привлечением большого количества людей. Но уже в следующем сезоне на поля вышел специальный уборочный комбайн, а объемы полученного урожая увеличились многократно.

С 2008 года на консервном заводе предприятия вступил в строй новый цех по переработке зеленого горошка и спаржевой фасоли с участком шоковой заморозки. Его строительство осуществлялось по поручению Президента Республики Беларусь Александра Лукашенко, в рамках программы импортозамещения. Оно позволило наладить в «Брилево» переработку актуальных и востребованных овощ-ных культур.



Сегодня сельхозпредприятие из Гомельского района – единственное в Беларуси – занимается выращиванием, уборкой и переработкой спаржевой фасоли, то есть самостоятельно выполняет весь цикл работы с данной овощной культурой.

– Основной объем фасоли идет на шоковую заморозку. Такой вид обработки помогает сохранить все полезные свойства продукта на долгие месяцы, – рассказывает начальник консервного завода Людмила Кошевенко. – Фасоль реализуется в смесях и как монопродукт, пользуется большой популярностью в Беларуси и ближнем зарубежье.

В этом году уборку спаржевой фасоли в «Брилево» ведут с 10 августа. На конец прошлой недели было заморожено уже 120 тонн данного вида овощей.

– Каждый день за две смены мы перерабатываем по 20 тонн спаржевой фасоли. После двух этапов инспекции на заморозку поступает только самое лучшее, свежее сырье, – отмечает ведущий инженер-технолог Ирина Бичан. – От момента уборки на

поле до поступления его на конвейер проходит не более 10 минут. Это позволяет максимально сберечь потребительские качества продукта.

Погодные условия нынешнего лета оказались весьма неблагоприятными для овощеводства (в землю поступило влаги в 8 раз меньше нормы). Поэтому урожайность спаржевой фасоли в этом году невысокая: около 50 центнеров с гектара. Несмотря на это, в «Брилево» планируют произвести не менее 300 тонн качественной продукции, которой хватит, чтобы удовлетворить потребность в ней на внутреннем рынке.

<http://sozhnews.by>