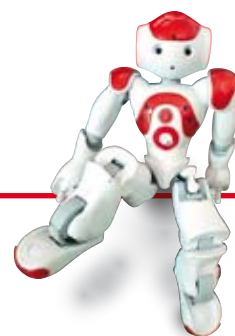


«ЗЕРНО, МУКА И...» – 2019



С 14 по 15 сентября с. г. итальянская компания OCRIM, один из самых известных в мире производителей мукомольного оборудования, провела традиционное ежегодное мероприятие «ЗЕРНО, МУКА И...» в конференц-зале штаб-квартиры OCRIM в прекрасном средневековом городе Кремона (Италия).

Участники встречи – более 200 гостей – сотрудники и многочисленные клиенты компании OCRIM, учёные и её друзья со всего мира.

На протяжении двух дней работы «ЗЕРНО, МУКА И...» (формат проведения мероприятия – конференция) гости смогли узнать много нового и полезного

о работе компании OCRIM, ознакомиться с историей её создания, увидеть преимущества оборудования OCRIM, узнать о планах и проектах будущего. В рамках мероприятия прозвучали доклады специалистов из разных стран мира о производстве муки, зерна, а также о мукомольном и сельскохозяйственном оборудовании.

Торжественное открытие мероприятия началось с видеоролика о работе компании OCRIM. На протяжении более 70 лет компания OCRIM занимается разработкой, проектированием, производством и реализацией оборудования для мукомольных и комбикормовых предприятий. Оборудование OCRIM установлено более чем



в 130 странах мира, в том числе и в России, ведётся много проектов по запуску новых мельниц и оптимизации их работы. В 2017 г. специалисты компании OCRIM впервые создали и запустили в действие виртуальный проект интерактивной реальности работы вальцового станка (Immersive Reality) в целях технического и демонстрационного анализа исследования продукта. Использование этой технологии позволило клиентам OCRIM впервые виртуально взаимодействовать с вальцовым станком, благодаря погружению в 3D визуализацию технического проекта*.

В числе приглашённых гостей был мэр города Кремоны Дж. Галимберти. Он выразил благодарность компании OCRIM за многолетнюю высококачественную работу, подчеркнул важность проведения подобных мероприятий и пообещал дальнейшую поддержку предпринимательской деятельности компании, имеющей высокое значение для итальянского и европейского мукомольного рынка.

М. Бландино, агроном, научный сотрудник Туринского университета, рассказал о выращивании и производстве зерна кукурузы в Италии. За последние 10 лет в Италии площадь посевов кукурузы сократилась в 2 раза. Высокая нестабильность урожайности кукурузы обусловлена в основном изменением климата. Современная тенденция производства пищевой кукурузы в Италии – окончательный перевод из традиционной культуры в специализированную. Сегодня пищевую кукурузу в основном используют для выпуска безглютеновой продукции (кукурузных хлопьев, лепёшек, макаронных изделий), в связи с этим производителям необходимо уделять большое внимание питательной ценности кукурузной продукции, применяя инновационные методы при выращивании данной культуры в целях повышения урожайности, совершенствования сбора и хранения зерна. В ближайшем будущем необходимо создать единую отраслевую цепочку производства зерна кукурузы с обязательным применением инновационных разработок от выращивания до контроля качества готовой продукции. В Туринском университете совместно с компанией OCRIM проводится большая научная и учебная работа, посвящённая инновационным технологиям выращивания кукурузы, её дальнейшему хранению и переработке.

* В 2018 г. на выставке IAOM 2018 в США, благодаря проекту Immersive Reality, компания OCRIM получила приз за лучшую демонстрацию продукта. Данный проект позволяет работать с моделью вальцового станка: включать, загружать зерно пшеницы, закрывать двери, управлять настройками таймера и др.

** Тортилья – тонкая лепёшка из кукурузной или пшеничной муки, которую употребляют в пищу главным образом в Мексике, странах Латинской Америки и в США.

М. Галли, главный технолог компании OCRIM, продолжил тему производства и технологий переработки кукурузы в Италии. Он сообщил, что важно помнить, что не любой сорт кукурузы пригоден для дежерминации (извлечения зародыша). Компания OCRIM предлагает оборудование для трёх разных методов дежерминации (для сухого, полувлажного и влажного). Сухой метод дежерминации кукурузы – наиболее популярен в связи с простотой использования и меньшей энергозатратностью, по сравнению с другими методами. Полувлажный метод также обеспечивает высокое качество готового продукта и рекомендован для многих сортов кукурузы, является более энергозатратным (использование воды и дальнейшей сушки). Влажный метод дежерминации можно применять только для определённых сортов кукурузы при производстве кукурузной крупы. Компания OCRIM может удовлетворить всю потребность рынка, предложив несколько видов оборудования для каждого из методов дежерминации кукурузы.

М. Ардуини, генеральный директор компании Molitecnica S.r.l., и Р. Аричеаго, руководитель отдела продаж компании в США, рассказали о выпускаемом оборудовании по переработке кукурузы, особенностях латиноамериканского рынка потребления продукции из кукурузы и о недавно подписанном соглашении о сотрудничестве с компанией OCRIM. Мировой рынок производства тортильи** в 2018 г. составил \$1 млрд. Популярность данных латиноамериканских снеков растёт во всём мире. Основываясь на анализе мирового роста потребления продуктов из кукурузы, производителям необходимо задуматься об оснащении своих предприятий высокотехнологичным оборудованием для производства этой продукции.

С. Равальо, менеджер итальянской компании SIS (Societa Italiana Sementi), в своём докладе остановился на деятельности своей компании. SIS занимается селекцией в целях генетического совершенствования. Компания является производителем и разработчиком многих агрономных и технологичных инноваций для



Российские участники «ЗЕРНО, МУКА И...» – 2019



использования их как в открытом поле, так и в лабораториях. Специалисты компании работают над изучением генотипов пшеницы и риса, произрастающих в различных регионах Италии, разрабатывают новые технологии борьбы с вредителями зерновых, предлагают усовершенствованные методы оптимизации выращивания зерновых культур.

Ф. Баччинелли, директор по продажам компании OCRIM, рассказал о росте мирового производства и потребления зернобобовых культур, а также привёл статистические данные, подтверждающие активный рост спроса на зернобобовые (пищевые назначения и кормовые). Учитывая высокий интерес потребителей к органической пище, а также к вегетарианскому питанию, в европейских странах и в США в последнее время идёт активная пропаганда употребления в пищу бобовых культур и продукции из них. Ежегодно СМИ способствуют увеличению потребления органического питания благодаря высокой информированности населения о его пользе, в связи с этим растёт популяризация безглютеновой продукции. Так, в 2017 г. мировой органический рынок составил €97 млрд. Во многих странах мира также отмечена тенденция роста



органического земледелия под бобовые культуры. Австралия, Аргентина и Китай являются лидерами по наличию и использованию сельскохозяйственных органических земель.

С. Джуни, биотехнолог компании OCRIM, напомнила о пользе и питательной ценности для организма человека муки из нута, чечевицы, миндаля, киноа, а также их комбинаций. В настоящее время в Европе из-за высокого роста у населения аллергических реакций на глютен, активно растёт спрос на производство и использование муки из нетрадиционного сырья, обладающей высокой питательной ценностью с точки зрения содержания белков и витаминов.

Ф. Таламо, директор по продажам компании Vomm Impianti, рассказал о производимом оборудовании для термообработки муки, а также о технологии турбо-сушки до нужной кондиции различных продуктов, включая продукты переработки зерна. Оборудование компании Vomm Impianti установлено во многих европейских странах на мельницах, молочных заводах, предприятиях, производящих соусы и майонезы.

Дж. Б. Джироломони, президент компании Gino Girolomoni Cooperativa Agricola, рассказал об опыте создания макаронной фабрики по производству биопасты производительностью 7500 т/мес. Gino Girolomoni – это одно из важнейших сельскохозяйственных предприятий Италии по производству биопродуктов, имеющее более чем 40-летнюю историю.



Производимая на предприятии биопаста продаётся в 20 странах мира. Термин «био» для собственников предприятия – это не только способ производства, но и семейная философия жизни. Завод по производству макаронных изделий полностью построен из биоматериалов, находится в красивом месте, на холме, имеет в своём распоряжении сельскохозяйственные земли, где применяется только органическое земледелие. Недавно был завершён совместный с OCRIM проект по запуску мельницы производительностью 200 тыс. т/год.



В завершение мероприятия «ЗЕРНО, МУКА И ...» выступил А. Антолини, генеральный директор OCRIM. Он поблагодарил всех сотрудников компании за работу, успешные решения и победы, и сказал, что «...компания OCRIM всегда работала и работает на будущее, так, сегодня мы уже думаем о 2030 году. Я, как и все сотрудники компании Ocrim (500 человек!), день и ночь работаем над новыми идеями и проектами для вас!». Далее А. Антолини выразил надежду увидеть всех в следующем году.

Учитывая высокий спрос современного рынка на биопродукцию, в ближайшем будущем компания сможет производить продукцию по замкнутой биоцепочке – от выращивания семян до макаронных изделий. Выращивание первичного сырья, сбор урожая, очистка. Помол и производство макаронных изделий сосредоточено на небольшой площади, в радиусе нескольких метров, что позволяет получить настоящий органический продукт по принципу «нулевого километра». Принцип «нулевого километра» был изобретён европейскими фермерами. Идея заключается в том, что продукция продаётся там, где и выращивается. Благодаря опыту и сотрудничеству с компанией OCRIM, Gino Girolomoni Cooperativa сможет заявить о себе как о единственной в Италии компании, реализовавшей подобный проект.

С. Маццини, коммерческий директор компании OCRIM, рассказал об истории создания школы мукомолов OCRIM, необходимость в которой возникла в связи с обучением собственного персонала управлять оборудованием. С момента создания школы (1965 г.) и по сегодняшний день в ней прошли обучение более 2500 специалистов. Школа имеет собственную лабораторию и сотрудничает с университетами Болонии, Турина, Милана и США, откуда регулярно приезжают студенты для получения профессиональных навыков.

В рамках деловой программы «ЗЕРНО, МУКА И ...» было организовано посещение производственной площадки OCRIM. Все гости могли ознакомиться с работой предприятия, а также задать интересующие вопросы сотрудникам компании.

Л. Послухаева

