

## Davantage d'assaisonnements



On entend par jang pâte de soya et sauce de soya qui sont indispensables à la vie alimentaire des Coréens.

Et le gouvernement de la République a fait construire un grand nombre d'usines de ces assaisonnements et s'efforce de les activer.



*Consultation consacrée à l'amélioration de la qualité des produits.*

En prouve l'usine d'assaisonnements de Hoeryong.

Ces quelques dernières années, elle a changé d'aspect grâce à la restructuration de ses bâtiments, de ses procédés de production et de ses équipements.



*Pressurage.*

L'usine dispose, entre autres, d'équipes de travail produisant du jang et de l'huile, munies de presses à huile, de filtres et de sélecteurs modernes.



*Analyse sur les produits.*

L'informatisation des procédés de production a supprimé tout ou presque le travail manuel dans la climatisation et le mesurage.



*Commandement technoscientifique de la production.*

L'usine fait précéder tout autre travail par la fourniture de matières premières et procède avec soin à l'organisation de la main-d'œuvre, à l'entretien de l'équipement et à la gestion technique.

Ses techniciens améliorent la qualité du jang tout en accroissant la gamme et en mettant en valeur son goût original ; ils produisent aussi des assaisonnements dont la sauce de soya vinaigrée, la pâte de soya pimentée, la pâte de soya à viande et la pâte de soya pimentée avec sésame.

Des succès s'annoncent également dans l'amélioration de la qualification professionnelle des ouvriers.

Le personnel de l'usine redouble d'effort, décidé à contribuer à l'élévation du niveau de la vie des populations grâce à une application parfaite des tâches qui leur sont assignées par le Dirigeant Kim Jong Il lors sa visite à l'usine en février dernier.