Директор компании «Золотые луга» рассказала, что влияет на срок хранения молока

Короткий срок хранения является одним из признаков натуральности молочной продукции, отсутствия в ней искусственных добавок, и, следовательно, приносит больше пользы организму, считает генеральный директор АО «Золотые луга» Евгения Чемеренко.

Тюменская компания «Золотые луга» является одним из крупнейших переработчиков молока в Западной Сибири, качество и безопасность ее продукции подтверждено многочисленными наградами и экспертизами.

По словам Евгении Чемеренко, потребителям сегодня нелегко ориентироваться в многообразии продукции, представленной на прилавках магазинов. Молоко — «капризный» продукт. Для сохранения его полезных качеств требуется соблюдение множества условий, в первую очередь, защита от света и окружающего воздуха, который является источником заражения микробами.

Например, полиэтиленовый пакет используется обычно для упаковки пастеризованного молока, которое нельзя хранить долго. «Золотые луга» производят такое молоко жирностью 2,5 и 3,2% под торговой маркой «Ситниковское», срок его годности при хранении в холодильнике не может превышать 10 дней, а при комнатной температуре и вовсе может сократиться до нескольких часов. Все потому, что пастеризация не убивает бактерии полностью, при этом позволяет сохранить полезные свойства продукта.

Другая форма упаковки, также используемая на заводе «Золотые луга», пюр пак – упаковка на основе бумаги и картона, обеспечивающая высокую степень защиты молочных продуктов. В такой таре молоко также может храниться до 10 дней. А вот продукт в ПЭТ-бутылке сбережет свои полезные свойства в течение 14 дней.

Более интенсивная обработка молока, ультрапастеризация, убивает в нем все микроорганизмы и продлевает срок хранения в герметичной упаковке на много месяцев. Как правило, такое молоко упаковывают в тетрапакеты.

Главное, подчеркивает Евгения Чемеренко, – это отсутствие в молочных продуктах искусственных добавок, консервантов и ГМО.

«Эти компоненты используются некоторыми производителями исключительно в целях повышения прибыли, удешевления производства, увеличения срока хранения, и не могут

принести потребителю никакой пользы. Мы – за честное производство молочных продуктов без вредных добавок. Наша задача – обеспечить население безопасной и полезной продукцией», – сказала директор предприятия.

Напомним, компания «Золотые луга» по результатам строгих проверок вошла в список честных производителей молочной продукции, который формирует Россельхознадзор, и получила медаль «За смелость» – специальную маркировку для честных производителей. Продукция этого производителя исследовалась многократно и ни разу не выявлены ни фальсификация, ни нарушения требований норм безопасности.

По итогам 2016 года продукция компании также вошла в число 100 лучших товаров России, получила диплом конкурса «Лучшие товары и услуги Тюменской области», золотую медаль отборочного этапа Международного конкурса «Лучшие товары и услуги Урала – ГЕММА – 2016», а также награды различных фестивалей, выставок и конкурсов.

АО “Золотые Луга” является одним из крупнейших производителей молочной продукции на территории Урала и Западной Сибири. Компания имеет два завода по переработке молочной продукции: молочный комбинат “Ситниковский” и молочный комбинат “Ишимский”. В МК “Ситниковский” находится основное производство цельномолочной продукции и творога. Компания реализует продукцию трех торговых марок: “Золотые луга”, “Ситниковское”, “Живи здорОво!”.