Творог "Золотые луга" сохраняет полезные свойства благодаря современным технологиям

Больше года на заводе “Ситниковский”, который является филиалом крупнейшего в Западной Сибири и на Урале переработчик молока – АО “Золотые луга”, действует автоматизированная линия по производству творога.

Раньше творог здесь производили по советской технологии – в ваннах, постоянно перемешивая вручную. Вкус и качество продукта во многом зависели от специалиста. Новое польское оборудование изменило технологию кардинально. Теперь это абсолютно закрытый процесс – творог варят в специальных танках, без контакта с окружающей средой.

“Автоматизация процесса не только упрощает производство и позволяет увеличить объемы. Прежде всего, мы смогли добиться однородного качества, постоянных физико-химических и микробиологических показателей творога. А благодаря герметичной упаковке он долго сохраняет полезные свойства и может храниться до 17 суток”, – рассказала начальник лаборатории филиала АО “Золотые луга” – МК “Ситниковский” **Алена Пинигина**.

Творог “Золотые луга” пользуется спросом не только в розничной продаже, но и среди предприятий. Завод получает заказы от предприятий-партнеров из разных регионов, которые используют тюменский творог в дальнейшем производстве продуктов питания. Всего “Ситниковский” может производить до 5,7 тонн творога в сутки.

“Качество нашего продукта неоднократно подтверждалось наградами на конкурсах различного масштаба, а также выбором потребителей в 10 регионах Урала и Западной Сибири, что, безусловно, является для нас большой честью и ответственностью”, – говорит генеральный директор компании АО “Золотые луга” Евгения Чемеренко.

Отметим, что на недавно прошедшей в Екатеринбурге агропромышленной выставке УрФО творог “Золотые луга” получил золотую медаль в номинации “Новый вид продукции”.

АО “Золотые луга” основано в 1998 году. Молочная продукция компании производится только из натурального молока. Все сырье проходит строгий контроль качества и своевременно охлаждается, поэтому соответствует всем современным требованиям к производству молочной продукции. Четкий контроль температурного режима ведется на всей цепочке от поставщиков молока до точек продаж, включая каждый грузовой автомобиль.

Компания “Золотые луга” автоматизировала логистику на базе системы WMS для 1С, функционал которой был адаптирован под особенности предприятия. Благодаря автоматизации, продукция хранится в ячейках, а не хаотично, оптимизированы время и маршрут комплектовщиков при сборке заказа, выстроена ротация по видам продукции и срокам.