



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.*