



В компании «Золотые луга» используют современные методики определения антибиотиков в молоке

Во время лечения и с кормами в организм коровы могут попасть антибиотики. Их наличие или отсутствие в молоке определяется путем проведения исследований в лаборатории. На предприятиях компании «Золотые луга» для этого применяют современные методики: проверке подвергается все сырье, а если возникают вопросы – бракуется вся партия. Поэтому наличие антибиотика в готовом продукте исключено.



В настоящее время существует множество различных тест-наборов для выявления присутствия антибиотиков. В компании «Золотые луга» применяется иммунологический метод определения: тест-система «4 SENSOR», которая позволяет определить 4 группы антибиотиков.

«Тесты позволяют быстро и точно провести исследование молока на отсутствие или наличие остаточного количества следующих лекарственных препаратов: β-лактам (пенициллин), тетрациклины, хлорамфеникол, стрептомицин», – рассказала начальник лаборатории филиала АО «Золотые луга» Молочный комбинат «Ситниковский» **Алена Пинигина**.

На сегодняшний день в России действует более 30 стандарта контроля антибиотиков в молочной продукции. На заседании ТК 470 “Молоко и продукты переработки молока” было предложено пересмотреть все методики и сделать один ГОСТ.

«Для того, чтобы привести к единой системе, необходимо, чтобы у всех методик были одинаковые показатели предела обнаружения. Это позволит избежать разночтения результатов исследования», – пояснила эксперт компании «Золотые луга».

По мнению Алены Пинигиной, единый ГОСТ действительно нужен, поскольку существует действительно много нормативных документов, в каждом из которых – свой предел чувствительности. Для того, чтобы принять единый ГОСТ на определение антибиотиков, необходимо определиться с методами контроля. При этом способы определения должны быть едины для любого производителя молока, переработчика, а также для контролирующих органов.

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.