



Молочный производитель рекомендует в жаркую погоду «убавлять» холодильник для сохранения продуктов

Жаркая погода установилась в начале июня в Сибири и на Урале.

В этот период многие жители соблюдают несложные правила защиты от солнечных ожогов, тепловых ударов, однако забывают об опасности употребления продуктов, которые могут быстро испортиться из-за высоких температур. Молочные производители напоминают: условия хранения молочной продукции в домашних условиях не менее важны для их сохранности и безопасности, чем правильные условия производства и транспортировки.

Один из крупнейших производителей молочной продукции в Сибири и на Урале АО «Золотые луга» уделяет особое внимание соблюдению температурного режима при хранении, перевозках, доставке молочной продукции, особенно в тёплое время года и периоды аномальной жары. Условия транспортировки соблюдаются на всех этапах – от завода до конечного пункта. Для этого используются энергосберегающие технологии с климат-контролем.

Контроль температурного режима и условий транспортировки осуществляется с момента отгрузки с холодного склада завода до передачи потребителю лично в руки. Натуральная молочная продукция требует хранения при температуре 2–4 градуса, если это условие нарушается – незамедлительно приходит смс-оповещение. В каждом автомобиле, который перевозит продукцию с завода в Ситниково до склада в Тюмени, перед глазами водителя установлен датчик, позволяющий следить за показателями в режиме реального времени, не допуская переохлаждения и нагрева продукции.

«Если вы сделали заказ молочной продукции через сервис бесплатной доставки компании «Золотые луга», то можете быть уверенными: она не

находилась на жаре ни минуты.
Продукты ждут курьеров на
холодильном складе, доставляются – в
специальных термосумках,
сохраняющих холод. При покупке в
магазине следует обратить внимание
на исправность холодильного
оборудования. Не поленитесь достать
продукты из глубины холодильника. В
случае, если вы не уверены в
соблюдении режима в торговой точке,
лучше откажитесь от покупки и
сообщите об этом сотрудникам
магазина», – отмечает начальник
отдела по коммуникациям АО
«Золотые луга» Елена Крук.

Желательно также избегать длительной транспортировки молочной продукции без надлежащих температурных условий, особенно если она предназначена для детского питания. Если от магазина до дома нужно добираться долго и по жаре, то лучше воспользоваться сумкой-холодильником.

Гарантия сохранения молочных продуктов в течение сроков годности – соблюдение условий хранения, домашний холодильник – не исключение. Молочные и кисломолочные продукты должны храниться при температуре 4+/-2 градуса по Цельсию. Нарушение указанных режимов, в том числе и в сторону резкого понижения температуры, может привести к изменению показателей качества и безопасности продукта. В жаркую погоду стоит проверить холодильник и при необходимости «убавить» температуру до +4 градусов. При показателях выше оборудование может не справиться с достаточным охлаждением продукции.

Ультрапастеризованное молоко (длительного срока хранения) не следует держать при

температуре выше 25°C. После вскрытия его также необходимо хранить в холодильнике.

Жара – не повод отказываться от включения в свой рацион молока и кисломолочных продуктов. Животный полноценный белок, кальций и другие элементы, содержащиеся в молочных продуктах, необходимы организму круглый год. Например, летом в повседневное меню можно добавить холодные супы на основе кефира и йогурта. Биопростокваша и наринэ хорошо утолят жажду, к тому же они быстро усваиваются и восстанавливают микрофлору. Но стоит помнить: от высокой температуры полезные бактерии и витамины исчезнут, а на их место придут вредные микроорганизмы и стафилококки. Поэтому не забывайте убирать молоко и молочные продукты в холодильник.

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.