# 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°С. 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.*