



## Диетологи рекомендуют добавлять сыр в ежедневный рацион школьников

В преддверии нового учебного года диетологи Тюменской области обращают внимание родителей на формирование рациона школьника. Правильное питание и соблюдение режима дня, по их мнению, – основа хорошего самочувствия и трудоспособности во время повышенных умственных нагрузок и межсезонья.

С началом занятий родителям становится сложнее контролировать процесс питания школьников в течение всего дня. В этом случае настоящим помощником взрослых является сыр. Это молочный продукт с большим содержанием белка, молочного жира, минеральных веществ, витаминов А, D, Е, В1, В2, В12, РР, С, кальция и фосфора. Белки сыра усваиваются организмом лучше, чем молочные, а экстрактивные вещества возбуждают аппетит. Дополнить утреннюю кашу бутербродом с маслом и сыром и включить сыр в перекус днём школьник может самостоятельно. Кроме того, этот продукт доступен для семейного бюджета.

Важно выбирать сыр надлежащего качества, чтобы он не содержал консервантов, стабилизаторов и растительных жиров. Именно такой сыр производится под торговой маркой «Золотые луга». В ассортименте компании 4 вида полутвёрдых сыров: «Голландский», «Пошехонский», «Гауда», «Эдам». Для его изготовления используется молоко только высшего сорта от местных производителей. Оно перерабатывается по классической технологии с соблюдением стандартов качества.

Для создания традиционного сыра на Новолоктинском сыродельном заводе, который работает с 1956 года, наполняют отборным сыром специальные ванны и формируют сырное зерно. Оно прессуется в пласт, нарезается и укладывается в формы, которые затем помещаются под пресс и опускаются в соляные бассейны, сушатся и перемещаются в подвалы для созревания. Готовый продукт покрывается парафиновой оболочкой и поступает к потребителю. Для удобства сыр также расфасовывают на небольшие кусочки по 200-250 граммов в вакуумной упаковке, которая сохраняет все полезные свойства продукта.

Каждый сорт имеет свои особенности в изготовлении и выдержке, потому и вкус у них разный. «Гауда» и «Эдам» отличаются сладковатым вкусом с ореховыми нотками и усиливающейся по мере созревания пикантной остротой. Пошехонский сыр очень нежный, с ярким и чистым «сырным» вкусом и легкой кислинкой. Голландский сыр – более твёрдый, имеющий сладковатый и солоноватый привкус. Очень универсален в применении.

Не только покупатели отмечают высокое качество и вкус сыров «Золотые луга», но и эксперты: эти продукты компании неоднократно становились победителями престижных конкурсов: «100 лучших товаров России», «100 лучших товаров Тюменской области», «Фестиваль качества в

Екатеринбурге» и многие другие.

Заказать бесплатную доставку свежего сыра настолько просто, что это можно поручить сделать школьнику самостоятельно. На сайте компании «[Золотые луга](#)» работает служба заказа молочной продукции, которую привезут по любому адресу в Тюмени прямо с завода, а значит с актуальным сроком годности. Есть функция формирования набора продукции и график доставок по дням недели.

*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.*