



## Кому и почему полезно употреблять масло в пищу?

Вокруг сливочного масла ведётся масса споров: кто-то утверждает, что оно наносит вред сердечно-сосудистой системе и приводит к полноте, а кто-то не может жить без хлеба с маслом на завтрак. На самом деле, масло может принести много пользы организму, стоит лишь соблюдать меру.

В сливочном масле масса полезных витаминов: А, В, С, D, Е и К, которые улучшают состояние кожи, волос, ногтей, костей и общее самочувствие. Также сливочное масло – источник жирных кислот Омега-3 и Омега-6, которые улучшают память, внимание и концентрацию. Это особенно важно для детского питания. Скоро начнётся новый учебный год, и ввести в диету учеников масло – отличная идея, ведь оно помогает работе мозга. Растительное масло гораздо более калорийно, чем сливочное. Энергетическая ценность масла «Золотые луга» составляет от 662 до 748 ккал, в зависимости от жирности. Тогда как растительные масла в среднем содержат 850-900 ккал на 100 грамм. Набрать лишний вес можно, только если съесть более 20-25 грамм масла в день. 25 грамм – это примерно столовая ложка с горкой.

Проконсультироваться с лечащим врачом по поводу употребления масла нужно людям с повышенным холестерином, с лишним весом, тем, у кого есть кардио нарушения, диагностирован атеросклероз, панкреатит или камни в желчном пузыре.

Чтобы масло приносило пользу, оно должно быть качественным. Один из крупнейших производителей молочной продукции на Урале и в Западной Сибири АО «Золотые луга» не использует искусственные добавки, консерванты, увеличители срока годности. Производитель достигает стабильных вкусовых качеств и сохранения пользы продукта путём соблюдения технологий производства, хранения и упаковки.

Для производства сливочного масла предприятие использует сливки, полученные путем сепарирования натурального сырого молока. На производстве используется ультрасовременное, многофункциональное оборудование с расширенными возможностями, в том числе есть

оборудование для очистки молока-сырья от посторонней микрофлоры. На всех этапах технологического процесса сотрудники лаборатории проводят отслеживание по физико-химическим и микробиологическим показателям. А полностью автоматизированные закрытые линии исключают попадание в продукт каких-либо веществ из внешней среды.

Сливочное масло «Золотые луга» 72.5% и 82,5% является Лауреатом конкурса «100 лучших товаров России» уже более десяти лет, имеет многочисленные награды других конкурсов,

фестивалей, выставок регионального и федерального масштаба. Продукт неоднократно становился лидером продаж на продовольственных ярмарках: многие потребители, раз попробовав натуральное масло этой торговой марки, продолжают его покупать и дальше.

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.

В 2021 году компания «Золотые луга» расширила ассортимент кисломолочной продукции, выпустив десертную коллекцию питьевых йогуртов. Напитки обладают уникальными вкусами, которые производитель выбрал на основе мнения потребителей.

В 2022 году филиал АО «Золотые луга» – молочный комбинат «Ситниковский» – отметит 90-летний юбилей. Завод является одним из старейших предприятий Тюменской области.