Молоко летом вкуснее, чем зимой? Это миф!

Распространено мнение, что летом молоко вкуснее, чем зимой, потому что в теплое время года коровы пасутся на лугу и потребляют сочные травы.

Однако если речь идет о предприятии с выверенными этапами переработки молока, то это утверждение в корне не верно. Развеем популярный миф вместе с компанией «Золотые луга» – одним из крупнейших производителей молочной продукции на Урале и в Сибири.

Поставщиками сырья для Ситниковского молочного комбината (филиала АО «Золотые луга») являются мегафермы Уральского федерального округа. Производитель сотрудничает с комплексами, в которых животные круглый год содержатся в одних и тех же условиях, питаются сбалансированными кормами. Это гарантирует не только стабильность необходимых показателей, но и безопасность получаемого молока-сырья.

Уже на предприятии молоко проходит проверку по физико-химическим показателям, в том числе на антибиотики. В производство поступает только натуральное, безопасное и качественное отборное сырье.

Лабораторные исследования проводятся на всех этапах производства. Так, в августе 2021 года на предприятие приобрели новый анализатор молока, который позволяет провести расширенный анализ молока как сырья, так и готового продукта. Прибор дает возможность определить жиры, белки, содержание лактозы, сухих веществ и т. д. Проверить можно продукт непосредственно из упаковки — например, перед поставкой в торговые сети.

Само производство — закрытого типа. То есть увидеть или потрогать продукт невозможно до тех пор, пока он не попадет в упаковку. Так в них не проникают бактерии, примеси, посторонние предметы, даже крошечные. За процессом, включая мойку оборудования, операторы наблюдают через специальные мониторы с использованием современного программного обеспечения. Если возникает сбой, компьютер сигнализирует об ошибке, тогда идет проверка и исправление.

В месяц комбинат перерабатывает 10-12 тысяч тонн молока. Все сырье проходит несколько этапов очистки, затем идет разделение на две фракции — обезжиренного молока и сливок. Это необходимо, чтобы в дальнейшем регулировать жирность получаемого продукта. Она выверяется строго по всем параметрам и для каждого продукта. Например, молоко 2,5% или 3,2%, творог — обезжиренный или 5%, сливочное масло 72,5% или 82,5% и т. д.

«Все процессы производства на предприятии автоматизированы, для каждого продукта — отдельные ёмкости, свои этапы и технологические действия, время изготовления, созревания, температура. Готовый результат фактически не зависит от времени года или погодных

условий. Мы добиваемся стабильного качества и безопасности продукта, точных показателей и идентичного вкуса. Это удается достичь благодаря многолетнему опыту комбината, квалифицированным специалистам, многие из которых имеют уже большой стаж работы на предприятии, современному технологичному оборудованию, а также бережному и ответственному отношению к потребителям», – отметила начальник отдела по коммуникациям АО «Золотые луга» Елена Крук.

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 первых молочных предприятий Тюменской области.