



Специалисты компании «Золотые луга» следят за правильностью изготовления творога на всех этапах производства

Компания «Золотые луга» производит творог разной жирности и в разной упаковке.

Продукт пользуется большим спросом среди потребителей благодаря натуральному составу и традиционному вкусу. Стабильное качество производитель обеспечивает благодаря соблюдению технологий изготовления, использованию современного оборудования и контролю безопасности на всех этапах.

Один из крупнейших производителей молочной продукции на Урале и в Сибири выпускает творог жирностью 5 и 9%, а также творог обезжиренный. Отличаются они только соотношением калорий, белков, жиров и углеводов, при этом по своим полезным свойствам не уступают друг другу. Производство налажено в отдельном цехе завода «Ситниковский». В среднем в сутки здесь выпускают около 3 тонн продукта.

К слову, раньше, по советской технологии, творог изготавливали в ваннах, перемешивая вручную. Из-за этого вкус и качество продукта во многом зависели от специалиста или смены. На молочном комбинате в Ситниково функционирует автоматизированная линия по производству творога. Процесс абсолютно закрытый: творог варят в специальных танках, без контакта с окружающей средой. Однако наблюдать за состоянием продукта и правильностью изготовления операторы могут через специальные окошечки.

Как рассказал начальник творожного цеха Андрей Курбатский, творог изготавливается из молока обезжиренного и нормализованного. Смеси доводят до определенной жирности, пастеризуют. Через пастеризатор они поступают в емкости, где около 12 часов идет процесс сквашивания. После этого творог проверяется на кислотность, режется сгусток и происходит процесс отваривания, он занимает около 4 часов. Полученная сыворотка охлаждается, и творог подается на фасовку.

Никаких искусственных добавок и консервантов при этом в продукт не добавляется, состав — полностью натуральный. Сырье используется качественное, отборное. Предварительно оно проходит несколько этапов очистки.

Творог для удобства потребителей выпускается в нескольких вариантах упаковки: флоу-пак, пленка, пакет, контейнер. Последний особенно удобно брать с собой в качестве быстрого и полезного перекуса. Творог в «ванночке» есть также обезжиренный с добавлением сметаны: он уже готов к употреблению, можно также добавить ягоды, орехи, мед или джем для вкуса.

Полезьа творага неоспорима: является источником белка и кальция, содержит витамины, аминокислоты и другие ценные микроэлементы, входит в рекомендации по питанию для детей и взрослых. А главное — это легкоусвояемый белок, который воспринимается нашим организмом даже лучше, чем белок в рыбе и мясе. Его употребляют в обычном виде, используют для приготовления различных блюд: завтраков, десертов, выпечки. Лучше кушать творог до 17:00, так он хорошо усвоится.

«Творог очень любят наши покупатели, продукт всегда пользуется большим спросом не только в торговых сетях, но и на продовольственных ярмарках, на выставках и дегустациях. Эксперты также высоко оценивают его. По итогам 2021 года творог 5% «Золотые луга» признан лауреатом конкурса «100 лучших товаров России» и конкурса «Лучшие товары и услуги Тюменской области». Творог 5% в контейнере также получил диплом 1 степени XXI Ежегодном фестивале качества молочной продукции и мороженого в Екатеринбурге», – добавила 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.