



Вкус из детства: чем уникальна и полезна ряженка?

Ряженка – это традиционный кисломолочный продукт кремового цвета, который берет свое происхождение еще с древней Руси.

Много лет назад ее готовили в печи, нагревая молоко и сливки при высоких температурах, а затем заквашивая сметаной. В современном производстве ряженку изготавливают из топленого молока с добавлением ацидофильных бактерий, но польза и уникальность состава этого продукта при этом сохраняется.

«Кисломолочка» является полноценным источником белка и кальция, которые необходимы для сердечно-сосудистой, костной и нервной систем. На рынке представлено большое количество видов кисломолочных напитков: кефир, йогурт, простокваша, варенец, ацидофилин и наринэ и другие. Чем же от них отличается ряженка и стоит ли отдавать ей предпочтение?

Ряженка отличается своим нежным необычным вкусом, «как из детства», и может стать отличной альтернативой йогурту или кефиру, внося разнообразие в рацион. Характерный кремовый цвет обусловлен накоплением меланоидов, они же дают напитку аромат и вкус. Ряженка, как и другие молочные и кисломолочные продукты, — это настоящий кладезь полезных веществ и микроэлементов. Напиток содержит витамины А, В1 и В2, С, Е, РР и бета-каротин, магний, калий, натрий. Один стакан ряженки обеспечивает почти 25% суточной нормы кальция и 20% суточной нормы фосфора.

Ряженка легко усваивается организмом. Ее белок расщепляется быстрее, чем белок, содержащийся в молоке и кефире. Потребление небольшого количества ряженки перед едой помогает восстановить кислотно-щелочной баланс. Продукт хорошо влияет на работу желудка и пищеварительной системы в целом, нормализует работу почек. Содержащиеся бактерии помогают расщеплять пищу и улучшают ее усваивание. Ряженка поможет при переедании избавиться от тяжести, спасет от жажды в жару, рекомендуется при повышенном давлении. Однако ее не стоит употреблять при панкреатите, остром гастрите и непереносимости молочного белка.

Главный принцип при выборе правильной ряженки – отдавать предпочтение натуральному продукту, при изготовлении которого соблюдены технологии производства. В этом случае кисломолочный напиток сохраняет все свои свойства и приносит максимальную пользу для здоровья. Компания «Золотые луга», один из крупнейших производителей молочной продукции на Урале и в Сибири, выпускает традиционную ряженку без искусственных красителей и добавок. Срок годности подтверждает натуральность продукции, качественная упаковка позволяет сохранить продукт свежим, а вкус – неизменным.

При производстве ряженки торговой марки «Золотые луга» используется натуральное сырье высокого качества, которое предварительно проверяется в лабораториях на физико-химические и микробиологические показатели. Сначала готовят топленое молоко, а уже затем в него добавляют полезные бактерии для закваски: термофильные молочнокислые стрептококки и чистые культуры болгарской палочки.

«Ряженка – это уникальный продукт питания, который будет полезен практически всем, за исключением индивидуальной непереносимости. Её любят и взрослые, и дети. Напиток помогает наладить пищеварение, рекомендован даже малышам, будущим мамам, пожилым людям. Продукт неоднократно становился победителем и лауреатом различных фестивалей, конкурсов, выставок, высоко оценивается и профессионалами, и потребителями. Недавно мы стали выпускать ряженку в упаковке с обновленным дизайном. Узнать на прилавке легко по фирменному узору и ярко желтому цвету этикетки», – рассказала 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 питьевого йогурта. 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.