



Продукт для здорового питания: творог повышает иммунитет, снимает стресс и укрепляет сосуды

Натуральный качественный творог является одним из самых полезных продуктов питания для взрослых и детей. В его составе много витаминов и минералов — кальций, фосфор, железо, калий, цинк, селен, магний и натрий. А главное — легкоусвояемый белок, который воспринимается нашим организмом даже лучше, чем белок в рыбе и мясе.

Кисломолочный продукт надолго даёт ощущение сытости, делает кости и зубы крепче и нормализует работу нервной системы. Исследования показали, что классический творог помогает в снижении веса, снижает уровень «плохого» холестерина, уменьшая риск возникновения гипертонии, а содержащиеся в продукте микроэлементы помогают наладить сон и снизить уровень стресса. Полезные бактерии в составе подавляют развитие патогенной микрофлоры, что помогает стабилизировать пищеварение, например, во время приема антибиотиков.

Однако пользу для организма принесёт лишь продукт без добавок и консервантов, изготовленный из натурального молока. Компания «Золотые луга» производит творог разной жирности и в разной упаковке. Стабильное качество производитель обеспечивает благодаря соблюдению технологий изготовления, использованию современного оборудования и контролю безопасности на всех этапах.

Производство налажено в отдельном цехе завода «Ситниковский» (филиал АО «Золотые луга»). В среднем в сутки здесь выпускают около 3 тонн продукта. На комбинате функционирует автоматизированная линия по производству творога. Процесс абсолютно закрытый: творог варят в специальных танках, без контакта с окружающей средой. Наблюдать за состоянием продукта и правильностью изготовления операторы могут через специальные окошечки.

Творог «Золотые луга» изготавливается из обезжиренного и нормализованного молока, сырьё проходит предварительное исследование на уникальном анализаторе последнего поколения и несколько этапов очистки.

Смеси доводят до нужной жирности, пастеризуют. Через пастеризатор они поступают в емкости, где происходит процесс сквашивания. После чего творог проверяется на кислотность, режется сгусток и происходит процесс отваривания. Полученная сыворотка охлаждается, и творог подается на фасовку.

«Раньше, по советской технологии, творог изготавливали в ваннах, перемешивали вручную. Из-за этого вкус и качество продукта во многом зависели от специалиста или смены. На нашем предприятии используются современные технологии, которые позволяют обеспечить стабильность и высокое качество продукта, полностью исключая взаимодействие с внешней средой. При этом соблюдены необходимые нормативы и ГОСТы, а также традиционная рецептура. Вот почему потребители отдают предпочтение нашему натуральному классическому творогу», – отмечает начальник отдела по коммуникациям АО «Золотые луга» Елена Крук.

Творог торговой марки «Золотые луга» выпускается жирностью 0%, 5% и 9%, в упаковках: флоу-пак, пленка, пакет. Как и любой натуральный кисломолочный продукт, его важно правильно хранить. Не стоит надолго оставлять его при комнатной температуре или на солнце. Вскрытую упаковку также следует употребить как можно быстрее.

Продукт можно есть как свежим, так и в различных блюдах. Оптимально – два раза в неделю. Лучше употреблять творог до 17:00, так он лучше усвоится. А вот на ночь его кушать не стоит, так как он создаст дополнительную нагрузку для поджелудочной железы.

Тем, кто активно тренируется или приводит себя в форму, стоит включить творог в рацион на этапе набора мышечной массы. Благодаря аминокислоте метионину этот продукт – отличный жиросжигатель.

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» – отмечает 90-летний юбилей. Завод является одним из первых молочных предприятий Тюменской области.