



Почему в теплое время года особенно важно соблюдать температурный режим для молочной продукции

С приходом тепла и солнечных дней многим из нас привычно пересматривать рацион, больше времени проводить на улице, выезжать на дачу или устраивать пикники. Но вместе с сезонной лёгкостью возрастает и риск – особенно для молочных продуктов, чувствительных к колебаниям температуры. При нарушении условий хранения они могут потерять не только вкус, но и безопасность.

Молочная продукция – живой продукт. Даже если она прошла пастеризацию или ультрапастеризацию, это не означает, что можно забыть о температурных ограничениях. Для традиционных молочных и кисломолочных продуктов оптимальный диапазон хранения – от +2 до +4°C. Именно такая температура позволяет сохранить все питательные вещества, не допустить размножения вредной микрофлоры и сохранить вкус до окончания срока годности.

В тёплое время года производители усиливают контроль на всех этапах – от процессов на заводе до момента, когда продукция оказывается на полке магазина или у вас в холодильнике. Например, на одном из крупнейших молочных предприятий Урала и Сибири – заводе в селе Ситниково, где выпускается продукция под брендом «Золотые луга», температурный режим контролируется на каждом участке: от склада сырья до погрузки в автомобили с холодильным оборудованием. Во время транспортировки датчики в реальном времени фиксируют любые отклонения, а система оповещений позволяет оперативно реагировать на изменения.

Тем не менее, даже самые современные меры на производстве и при доставке не смогут компенсировать банальную забывчивость дома. Продукты, оставленные на солнце, в тёплой машине или в дверце холодильника, где температура выше, чем внутри, могут испортиться быстрее.

Особое внимание следует уделить продуктам, предназначенным для детей. Если после магазина вам предстоит долгая дорога, лучше воспользоваться термосумкой или сразу выбрать молоко длительного хранения. Ультрапастеризованное молоко, в том числе выпускаемое по ГОСТу на предприятии в Ситниково, можно держать при комнатной температуре до вскрытия упаковки. После открытия его также необходимо хранить в холодильнике.

В магазинах лучше брать продукт из закрытого холодильника, а если витрина открытая, то лучше доставать с полки внутри ближе к стенке. И главное – не забывайте читать информацию на упаковке: температурный режим, срок хранения и условия после вскрытия всегда указаны

производителем. Так, на продукции «Золотые луга» эти данные наносятся в удобочитаемой форме, а сами упаковки подбираются с учётом защиты от света и возможности переработки после использования.

Наконец, простой совет, который работает круглый год, но особенно актуален летом: не стоит брать молочную продукцию «про запас», если не уверены в условиях её хранения. Лучше докупить позже, чем рисковать качеством и безопасностью. Особенно если речь идёт о тех продуктах, в составе которых – только натуральное молоко и закваска.