



## Лето на даче без вреда для здоровья: как правильно хранить молочные продукты в жару

Летний сезон – время активных поездок на природу, на дачу, к водоёмам. В этот период традиционно растёт спрос на охлаждённые напитки и лёгкие продукты, в том числе – на молочные. Однако жара и нарушенные условия хранения могут привести к порче даже самого качественного продукта, а вместе с этим – и к пищевым отравлениям.

Молочные и кисломолочные продукты – чувствительная категория. Они богаты белком, жирами, витаминами и натуральной микрофлорой, но именно эта питательная среда делает их уязвимыми при несоблюдении температурного режима. Кефир, йогурт, творог и сыр вне холодильника в летние дни быстро теряют свои свойства и становятся небезопасными для здоровья.

«Молочные продукты не терпят долгой жары. Даже если упаковка герметична, при температуре выше +10 °С начинается ускоренный рост микроорганизмов. На пикник или в дорогу обязательно берите с собой термосумку или автохолодильник. А при малейших сомнениях в запахе или консистенции продукта – не рискуйте. Опасно для здоровья употреблять молочные и кисломолочные продукты, если они пролежали на жаре или на открытом солнце больше 15 минут», – объясняет директор по качеству АО «Золотые луга» Алена Пинигина.

Особенно важно следить за условиями хранения, если в поездке участвуют дети или пожилые люди – они наиболее чувствительны к пищевым отравлениям. Творожные и сырные продукты также следует употребить строго до конца срока годности, а хранить в холодильнике при температуре от 0 до +6 °С.

Если планируется выезд на природу, стоит выбирать молочные продукты в индивидуальных упаковках или тетрапаках, а также ориентироваться на те позиции, которые имеют более устойчивую термообработку – например, ультрапастеризованное молоко или сыры. Однако даже они не должны находиться под прямыми солнечными лучами.

Например, компания «Золотые луга» выпускает такое молоко – ультрапастеризованное – со сроком годности 9 месяцев, а хранить его до вскрытия можно при комнатной температуре. Это полностью натуральный продукт: без химических добавок, консервантов, заменителей и порошков. При изготовлении молоко нагревают до 125 – 140°С и выдерживают 2 секунды, а затем очень быстро охлаждают до 5 градусов. Такая процедура убивает микробы, которые содержатся в молоке, и их споры. Поэтому такой продукт можно хранить гораздо дольше. А

польза молока и его вкус остаются.

Однако важно знать, что после вскрытия или нарушения целостности упаковки ультрапастеризованное молоко необходимо употребить сразу, или же хранить в холодильнике, тогда оно будет годным в течение 4-5 дней.

«Мы регулярно проводим контроль качества на всех этапах производства и логистики, но ответственность за хранение на «последнем этапе» - в руках потребителя», - подчёркивает Алена Пинигина.

Лето - это время лёгких и вкусных молочных перекусов, если помнить о простых правилах безопасности. Правильные меры хранения помогут сохранить и вкус, и пользу любимых продуктов.