



Как молочная продукция выдерживает ноябрьские перепады температуры

Конец ноября в Тюменской области снова приносит перепады температуры: сегодня плюс, завтра лёгкий минус, а через пару дней – уже первые серьёзные заморозки. Для молочной отрасли такие условия похожи на стресс-тест: любое отклонение от нормы может повлиять на качество и срок годности продукта. Именно поэтому в «Золотых лугах» в этот период усиливают контроль за каждой стадией пути молока – от выхода с завода до появления на полке магазина.

Как отмечают представители компании, колебания температуры опасны не меньше, чем летняя жара: «Подмораживание, резкие перепады, длительное нахождение в тепле могут изменить вкус и текстуру молочной продукции. Мы не можем позволить даже минимальных рисков, поэтому задействуем комплекс современного оборудования и мониторинга», – рассказала директор по качеству АО «Золотые луга» Алёна Пинигина.

В автомобилях, перевозящих продукцию, работают холодильные установки с автоматическим контролем. Водитель видит данные температурных датчиков в режиме реального времени, а система сама регулирует расположенные по всей длине полуприцепа модули охлаждения. Транспортировка от завода до складов и затем в розничные точки проходит при стабильных 2–4 °С.

На складах используются энергосберегающие климатические системы, которые поддерживают нужные параметры без скачков. Любое отклонение фиксируется мгновенно: сотрудникам приходит уведомление, и нарушение устраняется оперативно. Благодаря этому молочная продукция сохраняет вкус, пользу и качество, заявленные производителем.

Чтобы результат работы специалистов дошёл до потребителя в неизменном виде, важно соблюдать простые правила и дома:

- хранить молочные продукты в холодильнике при температуре +2...+4 °С;
- не держать упаковки на дверце – там температура всегда выше;
- как можно быстрее убирать покупки из машины или сумки, особенно при минусовой погоде;
- не замораживать молочные продукты: после оттаивания они теряют структуру и вкусовые свойства.

Колебания температуры за окном закономерны для конца осени, но именно в такие периоды система контроля «Золотых лугов» работает особенно чётко. Это позволяет покупателям быть уверенными: и летом, и зимой качество молочной продукции местного производства остаётся стабильным.

