



От сырья до готовой партии: зачем молочному производству собственная лаборатория

Качество молочной продукции формируется задолго до того, как упаковка попадает на полку магазина.

На современном производстве это система ежедневного контроля: от приёмки сырья до выпуска готовой партии. Один из ключевых элементов этой системы – собственная лаборатория предприятия.

В АО “Золотые луга” лабораторная служба контролирует входящее молоко, готовую продукцию, упаковку и соблюдение производственных параметров. Первая проверка начинается при поступлении сырья от сельхозпроизводителей. Специалисты определяют массовую долю жира и белка, кислотность, плотность, микробиологические показатели, отсутствие антибиотиков и посторонних веществ, а также соблюдение температурного режима при транспортировке, сообщает пресс-служба компании.

“Контроль качества молочной продукции начинается с сырья. От того, какое молоко поступило на переработку, зависят безопасность, вкус, консистенция и стабильность готового продукта. Поэтому каждая партия проходит лабораторную проверку и только после подтверждения соответствия требованиям допускается к производству”, – отмечает директор по качеству АО “Золотые луга” Алёна Пинигина.

Особое внимание уделяется проверке на антибиотики. Этот показатель важен для безопасности продукции и строго контролируется на этапе приёмки. Если к партии сырья возникают вопросы, она не допускается к дальнейшей переработке.

После входного контроля молоко проходит технологические этапы производства. Один из них – нормализация, то есть доведение жирности и сухих веществ до стандартных показателей для конкретного вида продукции. Далее специалисты следят за параметрами пастеризации, сепарации, заквашивания, сбивания или фасовки – в зависимости от продукта.

На предприятиях используются автоматизированные замкнутые линии. Они помогают поддерживать стабильность процесса и снижают риск попадания посторонних веществ. За оборудованием следят специалисты: при сбое линия останавливается, а точные настройки позволяют сохранять единый стандарт качества от партии к партии.

Готовая продукция также проходит лабораторные исследования. Проверяются массовая доля жира и влаги, кислотность, микробиологические показатели, вкус, запах, цвет и консистенция. Для отдельных категорий, в том числе сливочного масла, дополнительно важен жирно-

кислотный состав: его исследование помогает подтвердить соответствие продукта установленным требованиям.

Контроль продолжается и на этапе фасовки. Разные виды продукции проходят по отдельным линиям, тара и оборудование подвергаются санитарной обработке. Это помогает сохранить безопасность и качество продукта в течение срока годности при правильном хранении.

“Собственная лаборатория позволяет контролировать качество постоянно – от сырья до готовой партии. Для молочной отрасли это особенно важно, потому что продукция чувствительна к условиям хранения, транспортировки и соблюдению технологии”, – подчёркивает Алёна Пинигина.

Кроме внутреннего контроля, продукция может проходить исследования в аккредитованных лабораториях и в рамках государственного мониторинга. Готовые партии сопровождаются необходимыми документами, включая декларации о соответствии и ветеринарные сопроводительные документы.

Для покупателя работа лаборатории чаще всего остаётся за кадром. Но именно она помогает производителю подтверждать качество продукции не словами, а ежедневной производственной дисциплиной.