



Эксперты напомнили, как хранить молочные продукты в жаркую погоду

С наступлением тёплой погоды вопрос хранения продуктов становится особенно важным.

Поездка на дачу, пикник, дорога из магазина домой или выходные за городом могут занять несколько часов, и именно в это время чаще всего нарушается температурный режим. Для молочной продукции это критично: большинство таких продуктов должны постоянно находиться в холодильнике, сообщает пресс-служба АО “Золотые луга”.

Молоко, кефир, творог, сметану и другие скоропортящиеся продукты рекомендуется хранить при температуре от 0°C до +4°C. В тёплую погоду их не стоит надолго оставлять в машине, сумке или на кухонном столе. Если дорога занимает много времени, лучше использовать термосумку или сумку-холодильник, особенно если речь идет о продуктах для детей.

Еще одна распространенная ошибка – хранить молочные продукты в дверце холодильника. Температура там менее стабильна, потому что дверца часто открывается. Оптимальнее размещать продукцию на полках внутри холодильника, ближе к задней стенке, где охлаждение держится ровнее. Упаковку после вскрытия нужно плотно закрывать, чтобы продукт не впитывал посторонние запахи и меньше контактировал с воздухом.

Для поездок на дачу, пикников и запасов “на всякий случай” удобным решением может стать ультрапастеризованное молоко. Его главное отличие – возможность хранения до вскрытия без холодильника при условиях, указанных на упаковке. Это особенно актуально в сезон выездов за город, когда продукты часто покупают заранее или перевозят на большие расстояния.

Ультрапастеризованное молоко не становится “ненатуральным” из-за длительного срока годности. Его не нужно путать с порошковым продуктом или молоком с консервантами. Длительное хранение обеспечивается технологией обработки и стерильной упаковкой. Молоко на короткое время нагревают до высокой температуры, затем быстро охлаждают и разливают в асептических условиях. Такой процесс позволяет уничтожить микроорганизмы и их споры, которые могут привести к порче продукта.

Например, компания “Золотые луга” выпускает ультрапастеризованное молоко в соответствии с ГОСТ Р 31450-2013. В линейке представлено молоко жирностью 2,5%, 3,2% и 3,5% со сроком годности до 9 месяцев при сохранении целостности упаковки и соблюдении условий хранения.

“Ультрапастеризация – это технологичный способ сделать молоко более устойчивым к хранению без добавления консервантов. Важно, что весь процесс проходит на автоматизированных закрытых линиях: от приемки сырья до розлива готового продукта.

Стерильные условия и надежная многослойная упаковка помогают сохранить качество и безопасность молока до вскрытия”, – отмечает директор по качеству АО “Золотые луга” Алёна Пинигина.

При этом у ультрапастеризованного молока есть важное ограничение: после вскрытия оно уже требует холодильника, как и обычное молоко. Открытую упаковку необходимо употребить в течение срока, указанного производителем, обычно в течение нескольких дней. Если упаковка вздулась, повреждена, появился посторонний запах или изменилась консистенция продукта, употреблять такое молоко нельзя.

Эксперты напоминают: в тёплую погоду безопасность молочной продукции зависит не только от производителя, но и от потребителя. Даже качественный продукт можно испортить неправильной транспортировкой или хранением. Поэтому для дачи и поездок стоит заранее продумать маршрут покупки, использовать охлаждающие сумки для скоропортящихся продуктов и внимательно читать условия хранения на упаковке.