



Ультрапастеризованное молоко – не "молоко с консервантами"

Летом, когда продукты чаще берут с собой на дачу, в дорогу или за город, покупатели особенно внимательно относятся к срокам хранения.

Один из частых вопросов касается ультрапастеризованного молока: как продукт может храниться несколько месяцев без холодильника и означает ли это, что в нём есть консерванты?

В АО "Золотые луга" объясняют: длительный срок хранения ультрапастеризованного молока связан не с добавками, а с технологией обработки и упаковки. Такое молоко проходит особую обработку: продукт нагревают до 125–140 °С, выдерживают около двух секунд, а затем быстро охлаждают до 5 °С.

Такая технология позволяет уничтожить микроорганизмы и их споры, которые могут находиться в молоке. При этом длительное кипячение не используется: высокая температура воздействует очень короткое время. Именно поэтому ультрапастеризованное молоко может храниться дольше обычного пастеризованного продукта, не требуя консервантов, заменителей молочного жира или сухого молока в составе.

Второй важный фактор – асептическая упаковка. После тепловой обработки молоко разливают в стерильных условиях на автоматизированных закрытых линиях. Упаковка защищает продукт от света, воздуха и повторного попадания микроорганизмов. Пока она герметична, молоко может сохранять качество в течение срока годности, указанного производителем.

АО "Золотые луга" выпускает ультрапастеризованное молоко длительного срока хранения жирностью 2,5% и 3,2%. До вскрытия такой продукт можно хранить без холодильника, если соблюдены условия, указанные на упаковке – это температурный режим от 2 °С до 25 °С.

Однако "без холодильника" не означает "при любых условиях". У каждого продукта есть допустимый температурный режим хранения. Даже герметично закрытое ультрапастеризованное молоко не стоит оставлять под прямыми солнечными лучами, в нагретой машине, на подоконнике или на улице в жару около 30 °С и выше. При перегреве страдает упаковка, продукт может быстрее потерять качество, а условия хранения уже не будут соответствовать рекомендациям производителя.

Особенно важно помнить правило после вскрытия. Как только упаковка открыта или нарушена её целостность, продукт перестаёт быть защищённым от внешней среды. После этого ультрапастеризованное молоко нужно хранить в холодильнике и употребить в срок, указанный

на упаковке. Для молока “Золотые луга” это не более 3 дней после вскрытия при соблюдении холодильного режима.

Перед покупкой специалисты советуют обращать внимание не только на срок годности, но и на состояние упаковки. Она должна быть целой, без вздутия, подтёков, повреждений и следов нарушения герметичности. Если упаковка деформирована или продукт хранился с очевидным нарушением температурного режима, от приобретения лучше отказаться.

“Ультрапастеризованное молоко часто вызывает вопросы именно из-за длительного срока хранения. Но важно понимать: он достигается не за счёт консервантов, а благодаря сочетанию обработки, стерильного розлива и надёжной асептической упаковки. На производстве мы контролируем сырьё, технологический процесс и готовую продукцию. Дальше качество продукта зависит ещё и от правильного хранения – в торговой точке, дома, в дороге или на даче”, – отметила директор по качеству АО “Золотые луга” Алёна Пинигина.

Ультрапастеризованное молоко – это пример того, как современная технология помогает сделать привычный продукт более удобным для хранения и перевозки. Но его безопасность и качество сохраняются только при соблюдении простых правил: выбирать целую упаковку, смотреть срок годности, не перегревать продукт и после вскрытия хранить его в холодильнике.