

Его производят всего в 15 минутах езды от города на Оке – в СПК «Авангард».

Оно не только свежее, но и, похоже, качественнее суррогата с растительными добавками и долгим сроком хранения, которым порой торгуют в магазинах. Не сравнить авангардское молоко и с тем, что продают на рынках частные владельцы коров.

– Ни у одного частника не контролируют так продукцию, как у нас! – подчеркивает председатель СПК «Авангард» Валентина Батурина, показывая результаты регулярных проверок качества молока, которое сдают на анализы сразу в три санэпидлаборатории.

В Ясногорской в очередной раз подтверждают нулевую бактериальную обсемененность сырого продукта. В Алексинской проверяют пастеризованное молоко, а также смыв с оборудования. И с тем же результатом – никаких отклонений по микробиологии и органолептике.

Каждая партия продукта дважды проходит очистку специальными регулярно обновляемыми фильтрами – сначала на ферме, а затем и в молочном цеху. В последнем установлено современное полностью автоматизированное оборудование, которое даже моется само.

В пастеризаторе молоко мгновенно нагревается до 80 градусов и тут же попадает в танк-охладитель, где его температура опускается до 16–10 градусов. Продукт без кипячения остается живым. А все бактерии, если они были, убиваются. В результате, с учетом того, что авангардское молоко поступает в продажу сразу после пастеризации, оно и без консервантов хранится в домашнем холодильнике до 5–7 суток.

Более того, деликатная обработка позволяет еще и приумножить полезные качества продукта. Пастеризатор дробит жировые шарики в молоке, делая его консистенцию однородной. Оно уже не разделяется на обратку внизу и сливки сверху, как сырое.

Тульская лаборатория, в свою очередь, ни разу не обнаруживала в авангардском продукте тяжелые металлы. Да и откуда им взяться?! Молоко, как известно, у коровы на языке. А скот в СПК «Авангард» кормят свежей травой да своим сеном. Размол тоже из зерна, которое выращивают сами. Из добавок только пищевая соль. На экологически чистых полноценных кормах и жирность у авангардского молока набирается высокая – летом 3,9, зимой доходит до 4,2%. Никакое пальмовое масло добавлять уже не нужно!

Создано: 16.07.2017 12:38

Опубликовано: 20.07.2017 00:18

Автор: S.

Просмотров: 1794

---

Отличное качество молока подтверждают и на молокозаводе, куда СПК «Авангард» поставляет сырьё. В документе, который там выдают, черным по белому – молоко высшего сорта.