

УДК 338.43

Богдан Михайлишин

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

БЕЗПЕКА ТА ЯКІСТЬ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ – ПЕРШОЧЕРГОВЕ ЗАВДАННЯ ВИРОБНИКА

Bohdan Mykhailyshyn

SAFETY AND QUALITY OF DAIRY PRODUCTS IS THE PRIMARY TASK OF THE MANUFACTURER

«Молокія» турбується про здоров'я кожної сім'ї, щоб любов і підтримка в них ніколи не закінчувались. Саме тому уся продукція виготовляється винятково з молока від перевірених фермерських господарств.

«Молокія» першою в Україні та п'ятою в Європі впровадила технологію очистки молока FRESHMILK Technology (з англ. «технологія свіже молоко»), що передбачає очищення молока-сировини екстра-гатунку механічним способом від бактерій та спор на спеціальній установці – бактофузі. Після цього молоко піддається низькотемпературній («лагідній») пастеризації.

Завдяки впровадженій технології FRESHMILK молоко практично не змінює свій структурний склад. Результатом такого способу очистки молока є його абсолютна безпека і користь, адже збережено усі важливі компоненти продукту.

Впровадження виробництва молочної продукції за технологією «FRESH MILK TECHNOLOGY» на ПрАТ «Тернопільський молокозавод» вдалося за допомогою високотехнологічного німецького обладнання, спроектованого компанією «GEA Westfalia Separator Group GmbH».

Головні переваги молока «FRESH MILK»:

- преміальна якість та належна безпечність при пониженій температурі теплової обробки;
- низький рівень пошкодження білків та вітамінів;
- м'яка обробка зберігає смак свіжого молока.

Свіже молоко – це щойно видоєне молоко. Однак, за умови недотримання температурних режимів, вже впродовж 2-3 годин після видоювання в ньому починають розвиватись патогенні мікроорганізми. Таке молоко вже не може назватись свіжим.

Для того, щоб не втратити природні властивості свіжовидоєного молока, його необхідно відразу охолодити, що можливо виключно в умовах великотоварних фермерських господарств, котрі оснащені холодильним обладнанням.

Молоко ТМ «Молокія»- це freshmilk молоко, яке за своїм складом, а також ароматом та смаком найбільш наближене до свіжовидоєного.