

Молоко

Наше предприятие производит и реализует молоко коров черно-пестрой породы. Это питьевое пастеризованное молоко торговой марки «Молоко из Горбенок». Молоко производится в цельном виде, т.е не нормализованное по жиру, жирность молока составляет 3,5-4,2%. Срок хранения молока – 5 суток.

Вкратце опишем основные технологические особенности производства пастеризованного молока.

После дойки сырое молоко проходит через фильтры, подвергается кратковременной пастеризации и охлаждению, а затем упаковывается в пакеты емкостью 1 литр типа Пьюр-Пак

Кратковременная пастеризации – это когда молоко нагревают до температуры 74—76°C и выдерживают в течение 40 с. Такая тепловая обработка молока прежде всего служит для уничтожения болезнетворных микроорганизмов (сапрофитная микрофлора уничтожается на 98%). Кроме того, пастеризация, за счет сокращения количества микроорганизмов, увеличивает стойкость молока и улучшает его технологические свойства.

Весь цикл от дойки до упаковки занимает 4 часа, что позволяет получить продукт высшего качества.

За счет использования качественных кормов собственного производства и индивидуального рациона кормления животных, получаемое молоко отличается повышенным содержанием белка, витаминов, кальция, магния, фосфора, аминокислот и других полезных веществ.