

Победа Магнитки .



Производительность
творожного цеха –
10 тонн творога в сутки



Цех по производству
сывороточных напитков

© Андрей Серебряков

Международный бизнес-форум ЕАЭС по производству и переработке молока, молочному животноводству и племенному делу, организованный Молочным союзом России, проводится уже 19 лет и считается авторитетнейшей специализированной площадкой. Ежегодно он собирает представителей молочной отрасли из России, стран Евразийского экономического союза, Молдовы, Германии, а также руководителей и специалистов молокоперерабатывающих и сельскохозяйственных предприятий, компаний по производству оборудования для молочных заводов и животноводческих комплексов. Традиционно в работе форума принимают участие представители Министерства промышленности и торговли Российской Федерации, Совета Федерации, Евразийской экономической комиссии, Россельхознадзора и научно-исследовательских институтов.

– Развитие молочной отрасли считается одним из приоритетных направлений государственной политики в сфере агропромышленного комплекса, – сказал на церемонии открытия председатель комитета Совета Федерации ФС РФ по аграрно-продовольственной политике и землепользованию Алексей Майоров. – Уверен, что бизнес-форум позволит акцентировать внимание профессиональной общественности на проблемах, существующих в отрасли, критически осмыслить их и определить пути решения.

– Участники форума всегда демонстрируют новые эффективные проекты и решения, которые определяют направление развития отечественного производства и переработки на ближайший год, – считает директор Молочного союза России Людмила Маницкая.

Нынешний бизнес-форум был посвящён актуальным вопросам и тенденциям в молочной промышленности, связанным с изготовлением и использованием передового оборудования, особенностью хранения и переработки молока, применением новых технологий, повышением качества и увеличением продаж.

– У нас сегодня есть продукция, с которой смело можно выходить на столь престижный конкурс, а

Молочный успех-2019

Продукция «Первый вкус» получила Гран-при на международном конкурсе в Сочи



кроме того, участие в международном бизнес-форуме – это хорошая возможность получить информацию, – делится впечатлениями начальник отдела розничных продаж Магнитогорского молочного комбината Елена Шемякина. – Узнали



Елена Шемякина

о том, как сейчас развивается рынок, как меняется поведение покупателей. К примеру, последние «молочные» тренды связаны с так называемым поколением Z. Это молодые люди, которые постоянно ходят со смартфоном в руке, поэтому одна из новых тенденций в упаковке продукции – «однорукость» потребления. Коробка с тем же йогуртом должна легко открываться одной рукой, в то время как другая занята телефоном. Кроме того, растёт спрос на экологичную упаковку, а продажи молочной продукции уже переходят в онлайн

сектор и заказать свежую сметану можно через Интернет. Словом, нам есть над чем думать и над чем работать.

В рамках бизнес-форума традиционно проходит Международный дегустационный конкурс «Молочный успех». В этом году в нём приняли участие 30 производителей молочной продукции из разных регионов России. Конкурсная комиссия оценила около 120 заявленных образцов.

– Ехали на бизнес-форум с целью получить информацию о новинках, тенденциях, перспективах развития молочной отрасли, – рассказывает главный технолог Магнитогорского молочного комбината Татьяна Мокина. – Но, зная о дегустационном конкурсе, взяли образцы продукции «Первый вкус»: питьевое молоко в бутылках – топленое и жирностью

3,5 процента, три вида сывороточных напитков, сметану, творог и два вида глазированных сырков. Входной контроль был очень жёстким: эксперты проверяли соблюдение температурного режима, наличие декларации о соответствии, правильность оформления этикеточной надписи. Именно на этом этапе некоторые участники были отсеяны, а их образцы не допущены к дегустации. Но мы достойно прошли приёмку. После этого вся продукция была промаркирована: «Первый вкус» шёл под номером 21.

Дегустация проходила в закрытом режиме. Участники не имели возможности общаться с конкурсной комиссией и каким-либо образом влиять на её решение. Эксперты оценивали продукцию, не зная «имени» производителя и опираясь только на вкусовые качества. По результатам конкурса продукция «Первый вкус» была названа «Открытием года», а шесть из девяти представленных образцов получили награды. Сывороточные напитки отмечены Гран-при, а сметана жирностью 15 процентов, топленое и питьевое молоко жирностью 3,5 процента и сырок

творожный с фундуком – дипломами лауреатов международного дегустационного конкурса.

Победители конкурса – сывороточные напитки – сегодня гордость «Первого вкуса». Готовятся они на основе натуральной творожной сыворотки, которую охлаждают, осветляют, очищают от молочного жира и казеиновой пыли, подвергают термической обработке, нанофильтрации и деминерализации, то есть удаляют из неё соли и кислоты. Но это лишь полдела. Деминерализованную сыворотку смешивают с натуральными соками. «Первый вкус» предлагает три варианта – апельсин-манго, персик-маракуя, банан-клубника. В завершение напиток «усиливают» витаминным комплексом, подобранным в соответствии с рекомендациями Минздрава РФ. Витамин А – необходим для зрения, Е – отвечает за красоту волос и кожи, Д – это крепкие зубы и кости, В – улучшает обмен веществ. Специалисты молочного комбината утверждают, что употребление одного стакана сывороточного напитка в день восполняет 20 процентов суточной потребности организма. В осенне-зимний период это особенно важно.

Творожный цех гормолзавода производит 10 тонн творога в сутки. Весь технологический процесс протекает в закрытой линии, что полностью исключает контакт человека с сырьём и готовой продукцией. После того как продукт попал в пакет, происходит полное вытеснение воздуха: его замещает модифицированная газовая атмосфера, что позволяет продлить «жизнь» творога до 30 суток.

Производительность цеха глазированных сырков – три тонны в смену. Основу продукта составляют диетический творог, сливочное масло собственного производства, сахар и вкусовые компоненты согласно рецептуре. Всего «Первый вкус» предлагает шесть наименований сырков. На международном дегустационном конкурсе жюри отметило дипломами глазированный сырок с фундуком, а вот магнитогорские покупатели предпочитают клубничные.

– Очень рады, что наша продукция получила столь высокую оценку, – признаётся Татьяна Мокина. – Главное условие конкурса – высокое качество продукции. И в этом наши цели совпадают. Руководство и коллектив молочного комбината делают всё возможное, чтобы продукция «Первый вкус» действительно оставалась первой.

Елена Брызгалова