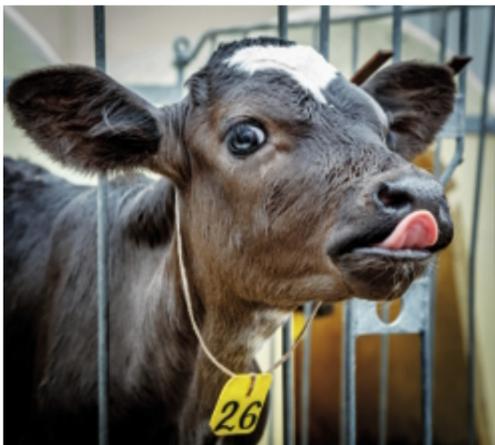
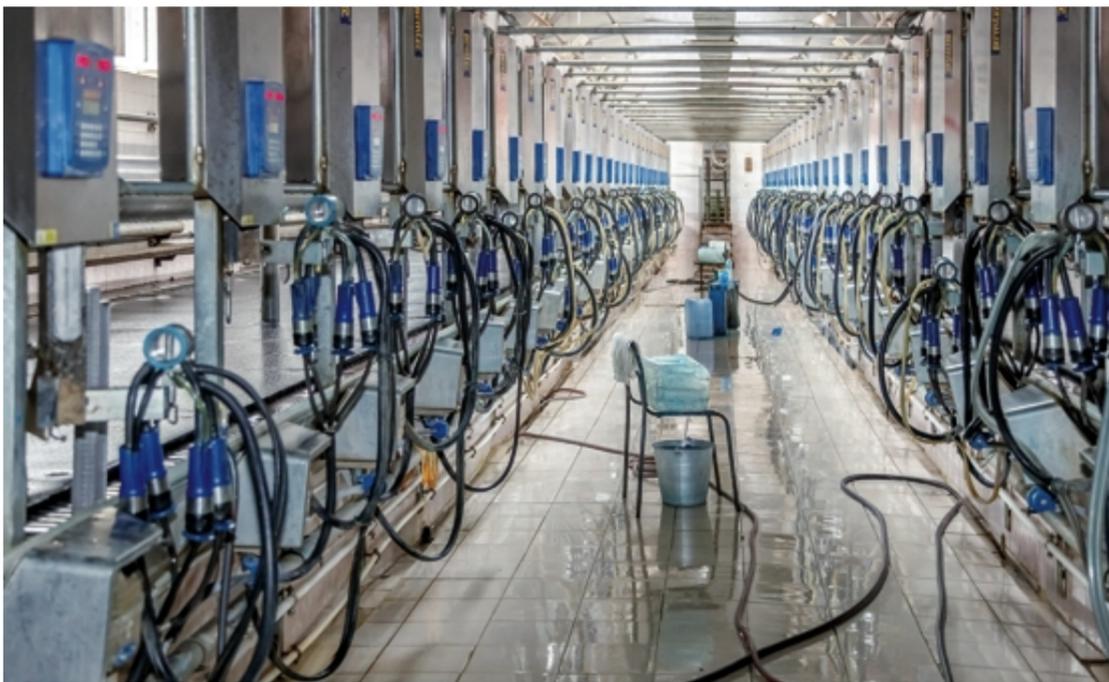


Контрольная закупка



# Млечный путь: от коровы до каши

Выбирая молоко той или иной марки, мы редко задумываемся о том, какой путь проделало оно, прежде чем оказаться на прилавке

**Молоко – знакомый с детства продукт. Сегодня оно в изобилии представлено на прилавках магазинов и отличается составом, жирностью, сроками хранения и ценой. Но как в этом многообразии выбрать действительно качественный продукт? И существует ли сегодня настоящее молоко или его заменили всякого рода суррогаты? За ответом на эти вопросы мы обратились к специалистам городского молочного комбината, который ведёт свою историю с 1932 года. Уж где-где, а на «Первом вкусе» точно знают о молоке всё и даже больше.**

Что у коровы на языке...

Для того чтобы проследить всю цепочку – от «коровы до каши», бригада «ММ» отправилась в одно из хозяйств, ежедневно поставляющих свежее молоко на магнитогорский молочный комбинат. ООО Агрофирма «Байрамгул» находится в Учалинском районе Башкортостана и имеет в хозяйстве две молочные фермы. Признаюсь, что на таком предприятии оказалась впервые и была удивлена тем, как современно выглядят сегодня коровники и телятники – черепичные крыши, светлые просторные здания, стойла, оснащённые чешским оборудованием. Переодевшись в халат, шапочку и бахилы, отправляюсь на экскурсию.

– На этой ферме 900 голов дойных коров голштинской породы, – рассказывает директор агрофирмы Азамат Идрисов. – Они имеют чёрно-пеструю масть и отличаются высокой молочной продуктивностью: годовой удой одной коровы составляет восемь-девять тысяч литров молока. Помню, у нас была бурёнка-рекордсменка, которая в сутки давала 73 литра молока, то есть потенциал у этой породы очень высокий. На второй ферме организован полный цикл – от телят до дойных коров. Производственная мощность обеих ферм составляет 60 тысяч литров молока в сутки.

Удой бурёнок голштинской породы зависит от нескольких факторов. На объёмы молока и его жирность влияет не только качество питания, но и условия содержания – почти европейские. Помещения, где содержатся коровы, оснащены современным чешским оборудованием, а благодаря системе вентиляции почти нет запаха, характерного для коровников, и поддерживается комфортная для животных температура.

Заглядываем в доильное отделение. Красивые чёрно-белые бурёнки, как по команде, перестают жевать и с интересом разглядывают гостей. Отмечаю, что вымя и

копыта животных покрыты синей краской.

– Доятся коровы два раза в день, высокопродуктивные – три, – поясняет главный зоотехник Ильнур Зиангулов. – После каждой дойки смазываем вымя специальной жидкостью, она, как плёнка, защищает от проникновения микробов, а копыта в профилактических целях обрабатываем медным купоросом. Раз в месяц каждое животное участвует в контрольной дойке: молоко проходит анализ в лаборатории, и если что-то не так, корове корректируют рацион, добавляют витамины и минеральные вещества.

Несмотря на то, что процесс дойки максимально автоматизирован, без присутствия человека не обойтись. Операторы моют корове вымя, сцеживают первые струи молока и подключают доильный аппарат. С этого момента человеческий фактор исключён, как и контакт молока с воздухом. От коровы молоко по герметичным трубам поступает в очистку, затем в специальный танк-охладитель, а оттуда – в пузатый молоковоз.

Кстати, понятия сезонности на фермах давно нет. Режим жизни бурёнок организован так, что они круглогодично дают высокие объёмы хорошего питательного молока. К слову, на ферме живут только коровы, благодаря современному технологиям осеменения надобности в быках нет. Отёл идёт планомерно, в день – четыре-пять телят. Первые две недели малышей содержат в специальных домиках и поят молоком, а затем из «яслей» переводят в телятник на «взрослое» питание – заменитель цельного молока, витамины, комбикорм, сено.

– Когда рождается телёнок, ему присваивают номер, кличек у нас нет, – поясняет телятница с 28-летним стажем Алсу Абсатарова. Вместе со своей напарницей Мунирой Гайнуллиной она устанавливает возле каждого домика специальное ведро с соской. – Телята находятся под круглосуточным наблюдением и требуют не меньшего внимания, чем маленькие дети. Кормим их два раза в день, а в перерыве между приёмами пищи поим водой.

Возле доильного отделения замечаю огромную ёмкость – тот самый танк-охладитель, где молоко дожидается отправки на молочный комбинат. Специалисты фермы строго следят за соблюдением температурных режимов и контролируют процесс перекачивания молока в автоцистерны. Оборудование позволяет свести к минимуму контакт сырого молока с внешней средой.

ТО ВЕЧЕРОМ – В МОЛОКЕ

Вслед за молоковозом отправляюсь в Магнитогорск – на молочный комбинат «Первый вкус», где меня встречает главный технолог Татьяна Мокина. Прежде чем переступить порог производства, прохожу тщательную санобработку. Честно скажу, так долго и так примерно