

Белореченское объявило 2016 год – годом натурального молока!

Огромный выбор продуктов на Иркутском рынке сегодня пестрит красивой упаковкой. Глянешь на полки супермаркетов - глаза разбегаются, а в мыслях один вопрос – как же выбрать и свежее и вкусное, а главное полезное. Вот сегодня и будем разбираться. В фокусе нашего внимания – молоко. Молоко нашего местного производителя – сельскохозяйственного общества «Белореченское».



(на фото молочный ассортимент СХП АО Белореченское)

Предприятие «Белореченское» на рынке Иркутской области вот уже около полувека, славится своим диетическим яйцом, хлебом, натуральными молочными, мясными и овощными продуктами и конечно достойно большого уважения и доверия. Но как говорится, доверяй, но проверяй, наша съемочная группа решила посетить молочное производство этого предприятия. Путь наш лежит в сельскую местность Иркутской области, за стеклом автомобиля бескрайние земельные угодья Усольского и Черемховского района. Во владении «Белореченского» около 70 тысяч гектаров пашни, для производства зерна и различных сельскохозяйственных кормов. А вот и село Бельск одно из 27 деревень и сел, где предприятие ведет свое молочное и мясное животноводство.



(на фото один из крупнейших молочно товарных комплексов «Белореченского комплекса «Бельский»)

Общее поголовье коров крупнорогатого скота Белореченского насчитывает почти 15000 голов, обеспечивающих своим ежедневным 120 тонным молочным надоем, каждую третью кружку молока в области. И так одна из крупнейших молочно – товарных ферм Белореченского

- комплекс «Бельский», рассчитанный на 1000 голов дойного стада. Приехав на ферму, мы как раз попали на дойку – во время этого процесса соблюдается полная стерильность: доярки промывают вымя коров стерилизующим средством и протирают индивидуальными салфетками. Затем сдаивают первые струйки в отдельную тару, и только потом подключают доильный аппарат.



(на фото утренняя дойка племенных коров на современном оборудовании «Параллель»)

Как только заработали доильные аппараты, тут же включилась музыка. Давно уже доказано, что коровам нравятся классические или просто инструментальные произведения – надои сразу увеличиваются на 5-7%. Во время нашей экскурсии по ферме играла Енюа. Коровы под нее задумчиво жевали жвачку и даже не мычали.



(на фото молочные танки охлаждают свежее теплое молоко до 4 градусов)

Кстати, с момента подключения доильного аппарата взаимодействие молока с человеческими руками совершенно исключено! Так что с мечтой попробовать парное молочко прямо из-под коровки пришлось распрощаться – белая жидкость течет по трубам через фильтры прямо в десятитонный танк, где перемешивается и охлаждается до 4 градусов. В день на ферме от 1000 коров получают 25 тонн молока.



(на фото коровы «обедают»)

После дойки коров кормят тем, что вырастили на своих полях. Никакой химии и добавок! Не зря есть пословица: «У коровы молоко на языке». Вкус молока напрямую зависит от съеденной коровой пищи, поэтому питание на ферме строго сбалансированное и по режиму.

Пока большинство коров обедает, некоторые подходят к специальному аппарату для массажа. Стоит его только задеть, и он начинает вращаться, почесывая буренку по бокам и между рогов – сплошное удовольствие! Теперь понятно, почему белореченское молоко такое вкусное.



(на фото руководитель молочного комплекса ОПХ «Сибирь» Антон Поляковский)

Руководитель молочного комплекса ОПХ «Сибирь» Антон Поляковский :

- Техника беспривязного содержания коров. Коровки здесь живут, кушают, отсюда их ведут в доильный зал на дойку. Ей ничего не мешает, сама подошла, попила воду. Покушала, полежала. Она свободна. Щетки коровы очень любят – это массаж кровеносной системы. Кожных покровов. Очень любят, для них это как десерт.

Пока надоенное молоко, охлаждается, мы посетили помещения для выращивания молодняка. Здание для телят нам напомнило детский сад. У каждого теленка свои ясли, мягкая соломка и даже индивидуальная соска. А вот и кормо-няня. Дружным мычанием встречают няню проголодавшиеся малыши. С первого дня рождения кормят здесь телят теплым натуральным молоком, а поят специальными отварами из луговых трав - и



и витамины и польза. Поэтому телята крепкие и здоровые – настоящие будущие фабрики натурального и качественного молока. А от здоровых коров – здоровое молоко.

(на фото малыш пьет молоко через соску)

Самым важным показателем здорового молока на «Белореченском» считают полное отсутствие в молоке антибиотиков. И это, действительно, важно. Врачи подтверждают: молоко с содержанием антибиотиков вредно особенно для детей. Прежде всего, речь идет о постепенном привыкании организма человека к антибиотикам, и при возникновения у ребенка элементарной простуды, препараты на основе антибиотиков, назначаемые для лечения врачом, просто не действуют. Также наблюдается снижение иммунитета и проблемы с желудочно-кишечным трактом.

Руководитель отдела качества СХ ПАО «Белореченское» Галина Оборовская:



-Перед нами Гавриил Степанович поставил задачу – продавать продукцию полезную для потребителя. А мы все – потребители. Я тоже покупатель и обращаю внимание, покупаю только свою продукцию. Потому что знаю, какое качество и рекомендую всем остальным.

(На фото Руководитель отдела качества Галина Оборовская)

А наше путешествие продолжается, и вслед за автомобилем с только что надоенным свежим и охлажденным до 4 градусов молоком мы следуем на Белореченскую молочную переработку. Сельскохозяйственное общество ежедневно перерабатывает 120 тонн молока, выпускает 75 наименований различной молочной продукции, а самый крупный из перерабатывающих заводов предприятия Усольский молочный завод № 2.



Директор Усольского молочного завода СХ ПАО «Белореченское» Андрей Трынкин:

- Любой молокозавод начинается с приемки молока. Сейчас как раз происходит приемка молока с машины. Предусмотрена предварительная фильтрация молока от механических примесей. Все входящее молоко проверяется в лаборатории. И только потом скачивается.

(на фото директор молочного перерабатывающего завода Андрей Трынкин)

Здесь же молоко проходит тепловую обработку и нормализацию. А дальше начинается производство: каждый продукт по своей индивидуальной технологии.



**Главный технолог переработки
молока СХ «Белореченское» Виктория
Коноваленкова :**

- Наш ассортимент разделяется на три вида. Это традиционная линейка. Например, молоко, творог, творожная масса, сметана, сливочное масло, т.есть та продукция, которая необходима любому человеку для питания каждый день. Это Линейка «Лайт» - продукция с пониженным

содержанием молочного жира от 0 до полтора и два с половиной процента для людей, следящих за своим весом и как основа для фитнес- коктейлей . И конечно самое главное Линейка «Здоровье». Это молочные продукты, произведенные на полезных для организма бактериях. К ней относится кефир, который вырабатывается на кефирных грибках. Также бифилайф. Он заквашен на живой культуре – бифидобактерии. Очень полезно для здоровья.

Более 75 наименований выходит с молочных заводов предприятия. И за каждый продукт «Белореченское» ручается. Потому что знают: здесь готовят все только натуральное и полезное.



В традиционной линейке предприятия основным продуктом питания представлено молоко. Полноценный продукт, который содержит массу минеральных веществ, необходимых человеку для построения костной ткани, работы нервно-мышечного аппарата, процессов кроветворения, обмена веществ, образования ферментов и гормонов. Молоко можно выбрать любой жирности, в любимой упаковке полипак или удобной пюр – пак с крышечкой.

(на фото розлив молока в удобную упаковку пюр – пак)



А для молодых и спортивных представлена новинка: молоко обезжиренное. Его преимущества – высокое содержание витаминов группы В2 и В12. А также калия, йода, цинка, фосфора. Оно идеально подходит как белковая основа для приготовления фруктовых коктейлей при занятии фитнесом и спортом, а также для тех, кто практикует диеты или разгрузочные дни.



Особым ни с чем не сравнимым вкусом славится белореченская сметана. Богата на витамины, микроэлементы и с особой присущей только белореченской технологии кефирной кислинкой, сметана любима жителями нашей области. Кстати издревле сметана считалась мужским продуктом. Ведь сметана содержит такой необходимый для мужского организма полноценный животный белок.



Сбалансированным источником белков, жиров, углеводов и микроэлементов для младшего поколения предприятие предлагает – Йогурты. Свежие и вкусные они также полезны и для людей старшего возраста, так как стабилизируют ослабленную с годами микрофлору кишечника.



Тонизирующее и лечебно-профилактическое действие на организм, оказывают кефиры и кефирные напитки, с закваской на кефирных грибах в кефирных продуктах предприятия, а также бифидо продукты, на основе живых бифидобактериях, которые широко представлены в ассортиментной линейке – здоровье от предприятия «Белореченское».



Завершает линейку здоровье - продукт инновационных технологий с пробиотиками Лактиналь. Он содержит 4 вида уникальных культур, которые способствуют выработке в женском организме гормонов, предупреждающих биологическое старение организма.



Ну и конечно гордость предприятия натуральное сливочное масло. Сто процентное содержание натуральных сливок. Ведь нельзя забывать, что только чистый молочный жир без добавок и консервантов полезен нашему организму для работы клеток головного мозга и для формирования крепкого костного скелета у подростков. Олеиновая кислота содержащаяся в

натуральном сливочном масле, тормозит образование раковых клеток в организме. А также молочный жир очень любим половыми органами человека, и отказ от него, особенно растущего организма чреват бесплодием в будущем.



Генеральный директор СХ ОАО «Белореченское» Гавриил Франтенко:

- Чем отличается наше молоко? Это настоящее молоко, которое дают коровы. Мы ничего не добавляем в молоко. Не могу, говорит за всех, но есть предприятия, которые выпускают молоко, не имея ни одной коровы. Я гарантирую, что у нас суррогата не было и не будет. Мы работаем честно. Что я люблю больше всего из своих продуктов, сложно сказать. Люблю творог, с йогуртом очень вкусно.

(на фото генеральный директор «Белореченского» Гавриил Франтенко)

Врачи к словам детской песни «Пейте дети молоко будете здоровы» добавляют поправку. Пейте натуральное молоко. Ешьте натуральные продукты. Поэтому главный онколог сибирского федерального округа Виктория Дворниченко советует внимательно читать этикетки.



Главный онколог СФО, главный врач Иркутского областного онкологического диспансера Виктория Дворниченко :

- Особенно о молочных продуктах хочу сказать. Когда вы увидели продукт, который хранится много дней или месяцев ничего с ним не делается. Неизвестно что туда положили, не пишут этого. Натуральный продукт имеет сроки годности, быстротечна жизнь этих продуктов. Только тогда они содержат микроэлементы, которые усваиваются на сто процентов. А вот продукты с длительным сроком годности вредны. Там канцерогены. Если клетка получает натуральный продукт, она его расщепляет и усваивает. А вредные вещества они накапливаются и долгое время влияют на клетку. Что приводит к гастритам, злокачественным образованиям и другим проблемам.

(на фото консультирует главный онколог СФО, главный врач Иркутского областного онкологического диспансера Виктория Дворниченко)

За качеством продукта на заводах «Белореченского» пристально следят в молочных лабораториях. Они независимы. Работают с первых этапов производства: приемки сырья,



технологический процесс, выпуск готовой продукции. И гарантируют никакого сухого молока, пальмового масла, консервантов – здесь нет.

Сейчас в «Белореченском» думают над тем, чтобы расширять производство молока и кисломолочных продуктов. Об идее рассказал генеральный директор предприятия Гавриил Франтенко.

Генеральный директор СХП АО «Белореченское» Гавриил Франтенко:

-У нас в регионе не выпускается детского молока. Все из общей кастрюли. В детских садах и школах кипяченое молоко дают. Мы предлагаем выпускать в пакетиках, с соломинкой, чтобы привлекало детей. Построить коровник на 800-1000 голов. Обеспечить переработку. И это молоко в идеальных условиях, вырабатывать в детское питание. На первых этапах молоко выпускать. А потом развить в комбинат детского питания. Вырабатывать и овощную, и хлебную продукцию. Зато мы бы были уверены в ее качестве и происхождении.

В молоке содержится более 120 различных компонентов: аминокислоты, жирные кислоты, минеральные вещества, витамины, десятки ферментов. Литр молока

удовлетворяет суточную потребность человека в жире, кальции, фосфоре, на 53 % — потребность в белке, на 35 % — в витаминах А. С. Поэтому главная задача производителя, говорят белореченцы, сохранить эти природные свойства молока и донести их до покупателя. И диетологи советуют покупателям этим пользоваться.



Диетолог Анна Ван :

- Обязательно в рационе маленького человека молоко должно быть. Там кальций, витаминки, жир, который необходим. Также женщинам нужно включать в рацион, для поддержания гормонального фона нужен молочный жир, который находится в таких продуктах питания, как молоко, сметана, творог, масло сливочное, кефир. Это обязательно.

(на фото консультирует диетолог Анна Ван)



Свой продукт «Белореченское» защищает фирменным логотипом. На этикетке прописан состав продукта, срок годности. Все прозрачно. И еще напоследок совет потребителю. Нас защищает закон: согласно ГОСТУ продукт должен именоваться четко (молоко, сметана, йогурт). Если на упаковке вы увидели вариации, вроде – сметанки, сливочек или молочка – это означает, в составе могут быть добавки, которые государственным стандартам не предусмотрены. Выбор,

конечно, за вами. Но сотни потребителей в Иркутской области свой выбор уже сделали. Каждая третья кружка молока, поступающая на стол жителей нашего региона, произведена именно на «Белореченском».