

Молочные продукты на любой вкус

Молоко – источник здоровья. Эту истину мы усвоили с раннего детства. Приезжая в деревню, родители старались напоить нас парным молоком. Горячим мы пили его, когда заболевали.



Сергей БЕДНЫЙ,
директор ООО «Молоко»

Богатое кальцием, молоко, по мнению ученых, еще и продлевает жизнь. Проведенные ими долгосрочные исследования показали, что у тех, кто ежедневно потреблял продукты с повышенным содержанием кальция, риск смертности от различных заболеваний в течение последующих десяти лет был на 25 процентов ниже, чем у их сверстников, в рационе которых содержалось меньше этого микроэлемента.

Неслучайно молочные отделы супермаркетов по числу покупателей опережают разве что с хлебными. Благо, что полки переполнены «молочкой». Однако не так-то просто сделать выбор. Хотя, казалось бы, все продукты должны быть одинаковы на вкус: молоко как молоко. Ан нет! Из огромного разнообразия мы все-таки отдаем предпочтение какому-то одному производителю.

На протяжении почти десятилетия безупречной репутацией у курян (и не только у них) пользуется продукция торговой марки «Курское поле». Выпускает ее одно из предприятий холдинга «Иволга-Центр» – ООО «Молоко». По мнению покупателей, которые не один год остаются верными полюбившемуся бренду, большим конкурентным преимуществом «Курского поля» является отменное качество, хозяйкам импонирует то, что молочные продукты по-домашнему вкусные и не обременительны для семейного бюджета.

Неизменно высокую оценку экспертов получают они на выставках и ярмарках разного уровня, в которых ООО «Молоко» участвует, начиная с 2007 года. Золотые и серебряные медали Всероссийской агропромышленной выставки неоднократно получали кефир, сливочное масло «Крестыанское», творог, сметана и молоко,

сыры «Голландский», «Пошехонский», а «Гайда-Премиум» в 2014 году был отмечен «золотом» еще и на международной выставке «Золотая неделя» в Берлине. Кстати, годом раньше за границей вне конкуренции были йогурт витаминизированный, бифилайф, кефир однопроцентный и обогащенный йодированным белком.

Думается, нет смысла перечислять все завоеванные награды и дипломы, поверьте, их достаточно много. И по-другому просто быть не могло, потому что все продукты «Курского поля» – натуральные, экологически чистые, соответствуют требованиям ГОСТа, нормам и стандартам, принятым для продуктов детского и диетического питания. И все это подтверждено соответствующими сертификатами. Например, молоко «Курское поле» рекомендовано НИИ РАМН для детского питания. Сегодня около 40 процентов продукции этой торговой марки поставляется в детские сады, больницы, санатории и дома отдыха.

Академик И. П. Павлов когда-то сказал: «Молоко – это изумительная пища, приготовленная самой природой». И это правда. Но для того, чтобы сохранить содержащиеся в этом продукте свыше ста ценнейших компонентов и придать ему вкусовые качества, не наносящие вреда здоровью, надо хорошо потрудиться и вложить немалые средства в производство. В этом убежден директор ООО «Молоко» Сергей Бедный.

– Начало возрождению и развитию нашего предприятия, которому в прошлом году исполнилось 70 лет, было положено в 2006 году, с приходом в регион крупного и ответственного инвестора ООО «Иволга-Центр», – рассказывает Сергей Викторович. – Тогда компания направила большие средства на восстановление

бывшего молочного комбината. В основу деятельности был положен принцип «выпускать только натуральную, высококачественную и полезную для здоровья продукцию». Для этого имелись все возможности и ресурсы. Наличие дойного стада, собственной кормовой базы, производственных площадей и оборудования для переработки сырья и упаковки готового продукта, а также развитая инфраструктура позволили холдингу создать замкнутый цикл производства. То есть качество сырья и готовой продукции, строжайший контроль на всех этапах производственного процесса обеспечивается от поля до прилавка.

На фермах Иволги-Центра открыты молокоприемные пункты, оснащенные охладителями и фильтрами-очистителями. Микрофильтрация молока осуществляется сразу на месте, таким образом, на завод приходит уже высококачественное сырье. Из него мы и производим молочные продукты, которые имеют сроки хранения в среднем от трех до семи дней. Да, они небольшие, но зато наша продукция не содержит консервантов, в ней сохранены все полезные вещества...

В нынешнее динамичное время, век высоких технологий меняются и наши потребности и предпочтения. Покупатель становится более требовательным к качеству продукции. Поэтому руководство холдинга «Иволга-Центр» и ООО «Молоко» продолжают курс на развитие производства: внедряются новые технологии и самое современное оборудование, оптимизируются логистические цепочки, чтобы доставлять продукцию в магазины в максимально короткие сроки и радовать покупателей свежайшими и высококачественными молочными продуктами.

Валентина АЛЕКСЕЕВА