

CLEVER group

КАЧЕСТВЕННОЕ МОЛОКО – ЗАЛОГ ЗДОРОВЬЯ

По словам Валентины КУЛЬЧИЦКОЙ, главного специалиста по гигиене питания Минздрава Украины, по пищевой ценности молоко может заменить любой продукт, но ни один продукт не заменит молоко. В молоке содержатся практически все важные макро- и микроэлементы, которые участвуют в построении ферментов, гормонов, витаминов, формировании костной ткани, восстановлении крови, деятельности мозга и т.д. Однако необходимо помнить, что только качественно обработанное и сохраненное молоко - источник легкоусваиваемого белка и кальция – главного «богатства» молока. «Раньше было принято оценивать молоко по его жирности, однако, учитывая, что наиболее ценным компонентом молока является белок, на упаковке в настоящее время указывается процентное содержание белка и жира», - отметила она. По словам эксперта, наиболее полноценно свежесвыдоенное, парное, молоко. Но городским жителям такое молоко не доступно. И на помощь приходит тепловая промышленная обработка, которая помогает сохранить продукт.

Согласен с этим и Александр ЧАГАРОВСКИЙ, профессор, академик Украинской Технологической Академии: «Удивительно, что большинство потребителей настораживает сам факт термообработки молока. В действительности все молоко, которое есть на прилавках, проходит термическую обработку!» По словам А.Чагаровского, одной из наиболее современных обработок есть ультрапастеризация**, которая позволяет сохранить полезные вещества, в частности белок и кальций, при этом уничтожив, все вредные бактерии и их споры. По этой технологии после термообработки в течение нескольких секунд молоко мгновенно охлаждается и разливается в асептическую картонную упаковку. Все это в герметичном замкнутом цикле, не допускающем соприкосновения человека с продуктом, поэтому молоко остается свежим достаточно продолжительное время. Причем для такого производства подходит исключительно сырое молоко высшего качества: с термостойким белком, с минимальным количеством бактерий, которое могут обеспечить только организованные хозяйства, фермы, но никак не частники.

Поддержал А.Чагаровского и Владимир ШЛОМА, специалист по развитию молочной категории в странах СНГ компании Тетра Пак. По его словам, именно такое молоко в России используется в программе «Школьное молоко». «Свыше 1 млн. детей в школах ежедневно получают порционную (200 гр) упаковку ультрапастеризованного молока», - подчеркнул он. И одним из основных критериев при выборе этого вида молока было то, что зачастую молочные отравления происходят не только из-за низкого качества продукта, а из-за неправильного хранения, транспортировки. «А ультрапастеризация позволяет получить гарантированно качественный и безопасный продукт», - подытожил В.Шлома.

Станислав ЮХНОВИЧ, врач-консультант по применению бактериальных препаратов ГП Бактериальных заквасок Технологического Института молока и мяса отметил, что в последнее время по ряду причин довольно популярным стало приготовление кисломолочных продуктов в домашних условиях. Одни предпочитают употреблять свежеприготовленный продукт, те же, у кого дети, знают, что рынок не предлагает такого уж широкого выбора и готовят сами. «Но не забывайте, что только специальные закваски и качественное молоко помогут получить по-настоящему полезный продукт», - отметил С.Юхнович. Особое внимание Станислав обратил на то, что некоторые потребители ошибочно считают, что если молоко портится не так, как привыкли (без бурного брожения, образования скисшего сгустка), то это не тот продукт, из которого получатся кисломолочные продукты. «Все как раз наоборот. По собственному опыту могу сказать, что именно микробиологически безопасное ультрапастеризованное молоко идеально подходит для приготовления домашней «кисломолочки». Для получения, например, йогурта, в него необходимо внести специальную бактериальную закваску, которая содержит болгарскую палочку и термофильный стрептококк. Самое важное в домашних йогуртах, кефирах, творожках, чтобы они были приготовлены из качественного молока, только тогда это будет полезный продукт», - подчеркнул он.

Все эксперты сошлись во мнении, что сегодня формируется новое поколение людей, ведущих активный образ

жизни и заботящихся о собственном здоровье. И чем больше будет правдивой информации о технологиях обработки, об условиях получения качественного продукта, тем легче будет сделать потребителю свой выбор.

СПРАВКА.

* Клуб здоровых традиций «Высший молочный стандарт» - добровольное объединение, созданное под эгидой Союза молочных предприятий Украины. Главной задачей Клуба является повышение уровня информированности потребителей о стандартах качества и требованиях к молоку. Главным предметом обсуждения является качественное молоко как базовый продукт питания.

** Ультрапастеризация – промышленная обработка, при которой сырое молоко только высшего и первого сорта в течение 3-4 секунд нагревают до 135-137°C и столь же быстро охлаждают и производят разлив в асептическую упаковку в полностью стерильных и герметичных условиях. В результате такой обработки уничтожается посторонняя микрофлора, которая приводит к скисанию молока, при этом максимально сохраняются исходные полезные вещества – белок, кальций, витамины. А упаковка надежно защищает от попадания бактерий извне и разрушающего действия света. В Украине его производят: «Люстдорф», «Вимм-Билль-Данн», «Лакталис», «Юнимилк», «Донецкий городской молочный завод № 2», Балтский молочно-консервный комбинат детских продуктов, Купянский молочно-консервный комбинат. Ультрапастеризованное молоко отмечено специальным знаком «Высший молочный стандарт».