

ГДЕ РОЖДАЕТСЯ НАСТОЯЩЕЕ МОЛОКО



Наталья Литвинова

Всего в 86 км от Киева распростерся уютный, утопающий в зелени, поселок Терезино – завораживающий украинским колоритом уголок природы, который к тому же славится по всей стране своей молочной фермой. Именно отсюда самое свежее и полезное молоко попадает на Белоцерковский молочный комбинат, который производит высококачественную продукцию для компании «МакДональдс».

На ферме «Терезино» работают исключительно профессионалы, по-другому и быть не может, ведь предприятие оборудовано по европейским стандартам.

Факты про ферму «Терезино»:

- 950 коров, каждая из которых дает по 20 л молока в день;

- современный доильный зал американского типа, в котором одновременно могут доиться 32 коровы;

- Ежемесячный удой «Терезино» – 600 тонн молока сорта «экстра» в месяц и более 6500 тонн в год;

- На ферме установлено лучшее оборудование шведской фирмы DeLaval. Смесь для мороженого и молочных десертов «МакДональдс» производят на Белоцерковском молочном комбинате, в

котором есть специальный блок для хранения их продукции. Количество порций мороженого фирмы «МакДональдс» измеряется миллионами в месяц. Именно по этой причине для компании очень важно поддерживать марку высокого качества и имидж «лучших». В молоке и молочных смесях, которые используются в сети ресторанов, нет ни растительных жиров, ни воды. Это 100% натуральное молоко класса экстра, которое дают коровы элитных молочных пород фермы «Терезино». Их кормят исключительно натуральными кормами, выгуливают и даже расчесывают.

«Уникальность нашего комбината заключается в том, что это единственное предприятие на фоне постсоветского пространства, которое построено с нуля, с самого фундамента. Но главное то, что мы оставляем наш продукт максимально приближенным к его первичному состоянию.

«МакДональдс» – это наш стратегический партнер, вместе с ним нам удалось создать эффективную систему производства. В прошлом году, по результатам тестирований в Мюнхене, мы получили 100% оценку качества для мороженого «МакДональдс» и 95% – для молочных коктейлей. Это означает, что на фоне европейских поставщиков «МакДональдс» – мы одни из лучших» – говорит Владимир Панкратов, генеральный директор Белоцерковского молочного комбината.

Интересно знать, что:

В украинской сети «МакДональдс» самый популярный десерт – это мороженое рожок, на втором месте – мороженое МакСанди, третье место занимает МакФлури. Благодаря разнообразию новых вкусов, популярность МакФлури стремительно растет и уже с начала этого года количество проданных порций увеличилось от 150 998 до 611 758 шт.



Сколько же лет молоку? У молока своя длинная история. При раскопках доисторических поселений Триполья, в Украине археологи находят подойники, отстойники для приготовления творога. По ним можно судить, как давно, больше 5000 лет назад, пользовались молоком.

Возле становища первобытного человека появились стада одомашненных коров, а в лесах и степях водились их дикие предки – могучие туры. В старых летописях сохранились рассказы об охоте на этих могучих животных.

Исследования показали: в молоке содержится свыше 100 ценнейших компонентов – до 20 сбалансированных аминокислот и почти такое же количество жирных, сахар – лактоза, очень разнообразный ассортимент минеральных веществ, большую часть которых составляет кальций. 0,5 л молока практически удовлетворяет суточную потребность человека в кальции.

Молочный сахар – лактоза и молочные белки, основную массу которых составляет казеин, очень хорошо усваивается организмом человека. Молочный

жир чрезвычайно тонко раздроблен в растворе сахара, солей и других веществ. Они настолько малы, что в каждой капле молока их насчитывается несколько миллионов! Эта большая раздробленность или, как говорят, тонкая дисперсность молочного жира способствует хорошему всасыванию и усвоению его.

Молоко богато витаминами. Ни один пищевой продукт не содержит столько разных и физиологических ценных пищевых веществ, чем молоко! Профессор К. Петровский пишет: «Молочные продукты резко повышают биологическую ценность любого пищевого рациона. И не только потому, что увеличивают общее количество поступающих в организм пищевых веществ. Существенно изменяется качество питания, лучшим становится соотношение аминокислот, белков, повышаются их усвоение и, что особенно важно, синтез. Есть у молока еще одно важнейшее свойство – его постоянная способность возбуждать пищеварительные железы и вызывать отделение пищеварительных соков, даже если не хочется есть».

Ничего этого не ведая, молоко пили еще в глубокой древности, о чем свидетельствуют найденные при археологических раскопках в пещерах первобытных людей наряду с каменными топорами и костяными стрелами сосуды для молока. О нем писали знаменитые историки и ученые древности Геродот, Аристотель, Плиний. Древнегреческий врач Гиппократ впервые сформулировал основы лечения молоком. Известен такой случай: в древней Греции в городе Абдерах заболел сын одного знатного человека. Не помогли ни целебные травы, ни снадобы. А Гиппократ назначил утром, днем и вечером в течение недели разбавленное ослиное молоко, а через неделю – молоко коровье. Таков был его рецепт, излечивший юношу. Гиппократ советовал пить молоко людям нервным, с больным желудком и другими заболеваниями.

В средние века другой прославленный врач Абу-Али-Ибн-Сина (более известный под именем Авиценна) считал молоко наилучшей пищей для людей пожилого возраста или, как он писал, для людей «подвинутых в годах».