

# НАТУРАЛЬНЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО



# РУСЬХЛЕБ

Проблема сохранения здоровья и увеличения продолжительности жизни человека продолжает оставаться одной из самых важных в нашей стране. Избыточное, несбалансированное, некачественное питание, неблагоприятные экологические условия приводят к чрезмерным нагрузкам на организм человека, что, в конечном счете, ведет к многочисленным болезням и преждевременному уходу из жизни.

Исследования структуры питания россиянина показывают, что население недостаточно потребляет самых необходимых компонентов пищи. Этот недостаток обусловлен несколькими объективными причинами. В-первых, ухудшение рациона питания происходит из-за сокращения норм потребления незаменимых продуктов в силу социально-экономических условий в нашей стране. Во-вторых, снизилась физическая активность у подавляющего большинства населения, вследствие этого растет несоответствие объемов потребления пищи и расхода энергии. В-третьих, сказывается воздействие неблагоприятных факторов внешней среды. Плохая экологическая обстановка, хронические стрессы, которые в последнее время часто испытывают граждане постперестроечной России, — все это необходимо компенсировать большим объемом витаминов и минералов, тогда как с пищей их поступает все меньше. Поэтому-то каждый производитель продуктов, руководствуясь тем, что питание является одним из главных факторов, определяющих здоровье нации, и важным элементом профилактики многих болезней, заинтересован в производстве продукции с такими свойствами. От природы обладают этими целебными свойствами и занимают значительное место в рационе питания молочные продукты, употребление которых напрямую связано со здоровым образом жизни.

«Русьхлеб» входит в тройку лидеров по объемам продаж молока в Ярославском регионе. Молочный цех этого современного предприятия был открыт в декабре 1996 года. Установленное в нем оборудование французской фирмы «PIERRE GUERIN» позволяет вырабатывать качественную продукцию, обеспечивает высокоэффективную переработку молока, его глубокую очистку и тепловую обработ-

ку. В качестве исходного сырья используется молоко только высшего сорта, поставляемое из лучших сельских хозяйств нашей области — «Григорьевское», «Левцово», «Михайловское», «Горшиха», «Прогресс». В приемном отделении ОАО «Русьхлеб» поступающее молоко содержится в специализированных молочных танках, в которых компьютеры автоматически поддерживают температуру в пределах всего 2 — 4 градусов, что позволяет сохранять молоко на первом этапе переработки в течение 24 часов. Далее происходит очистка молока на французском сепараторе «PIERRE GUERIN» со скоростью вращения около 9,5 тысячи оборотов в минуту. В результате такой обработки молоко очищается не только от механических примесей (пыль, сор), но и от вредных микроорганизмов, полностью сохраняя свои полезные свойства.

Следующий этап в технологической цепочке производства — термическая обработка молока. Оборудование из Франции позволяет проводить более длительную, до 4 минут, пастеризацию при температуре 78 — 80 градусов, при этом не изменяются физико-химические свойства молока, которое приобретает своеобразный, приятный вкус.

Ярославское объединение «Русьхлеб» стало первым в России предприятием, выпускающим по новой технологии молоко с длительным, до трех суток, сроком хранения. Возможно поэтому завистники и конкуренты, которые не могут обеспечить таких высоких качественных характеристик своих продуктов, периодически запускают в народ очередные мифы о том, что на «Русьхлебе» используют восстановленное из порошка молоко, работают не на натуральном сырье. Но объемы выпуска молочной продукции в этом объединении (до 24 — 30 тонн в сутки), а также надежность партнеров ОАО среди сельхозпроизводителей позволяют обеспечивать производство только натуральным сырьем.

Другим заблуждением нашего непросвещенного населения является то, что, покупая молоко из бочек на колесах, оно считает, что приобретает молоко напрямую от производителя, неразбавленное и по низкой цене. Однако то, что им предлагают якобы по низкой цене, это, в лучшем случае, только охлажденное до 10 градусов молоко. Во многих колхозах и совхозах области, которые привозят к нам во дворы свою продукцию, даже нет сепараторов для минимальной очистки коровьего

молока, не говоря уж о пастеризации. Поэтому, наливая себе в бидончик эту белую жидкость по сходной цене, вы приобретаете смесь, опасную для здоровья, в которой могут присутствовать не только пылинки и сено, но и все разные микробы. Несколькими способами этого привозного молока можно кипячением, чего, к сожалению, многие ярославцы не делают. Так что бабушка, покупая внучку «свежее и натуральное» молоко «из бочки», оказывает своему любимцу медвежью услугу. Не случайно санэпидстанции запрещают эту подпольную торговлю с колес.

Сотрудники компании «Русьхлеб» исходят из того, что изготовленная ими продукция должна стать одним из главных факторов, влияющих на здоровье населения. Поэтому на предприятии организован полностью замкнутый цикл производства молочной продукции: молоко заливается в молочные танки и далее по трубам идет в цех на переработку, и его можно увидеть только в упаковке на складе готовой продукции. Мойка всего технологического оборудования производится автоматически, без разборки агрегатов, исключая какое-либо вмешательство человека. По заданным компьютером программам осуществляется подготовка всех необходимых растворов для периодической очистки оборудования с последующим забором бактериологических анализов. Контролирующие лаборатории есть на каждом этапе производства, а еще имеется центральная заводская лаборатория.

О высоком качестве продуктов от ОАО «Русьхлеб» говорит сертификат ответственности выпускаемой продукции современным международным стандартам качества по системе ИСО-9001. Покупатели ценят высокое качество и вкусовые достоинства молока и таких кисломолочных продуктов, как «Снежок», «Ряженка», «Сливки», «Кефир», «Сметана» и «Йогурт», выпускаемых под торговой маркой «Русьхлеб».

Из всего разнообразия предлагаемых на рынке молочных продуктов ярославцы предпочитают качественную и полезную для их здоровья продукцию от одного из самых известных на нашей земле производителей — ОАО «Русьхлеб».

**Сергей ЯКОВЛЕВ**