

Како да бидете сигурни дека конзумирате квалитетни млечни производи?

Рокот на траење може да биде доведен во прашање со само еден погрешен чекор!

Во пресрет на летото и високите температури, важно е да бидеме сигурни дека производите што се склони кон расипување и што се осетливи на температурни разлики имаат најдобар квалитет, а со тоа не сме изложени на никаков ризик од нивно консумирање.

Ова е особено важно за свежите производи, но и за месото и млечните производи, а уште повеќе за оние за кои е неопходно складирање на пониска температура, како што се кисело-млечните производи.

А, што се кисело-млечни производи?

Како што покажува и самото име, тука спаѓаат киселите млека, но и јогуртите, овошните јогурти и павлаките.

Овој тип производи се температурно осетливи, а тоа значи дека нивниот рок на траење може да се намали или, пак, да биде доведен во прашање нивниот квалитет, доколку тие не се соодветно чувани во специфични услови, препорачани од самиот производител.

Кој е правилниот начин на чување на кисело-млечните производи?

Единствено во фрижидер! И никако поинаку! Контролираната оптимална температура на чување на овие производи е од 2 до 8 степени.

Всушност, во млечната индустрија постои т.н. правило за складирање на температурно осетливите производи што се нарекува „ладен ланец“ и единствено со негово почитување може да се гарантира врвниот квалитет на кисело-млечните производи во својот рок на траење.

Во спротивен случај, се скратува рокот на траење на овие производи и може да дојде до промена на нивните квалитативни карактеристики, односно нивниот вкус може да стане изразито кисел, да се намали густината, а може да дојде и до трајно оштетување на производот, по што тој станува неупотреблив.

Што е всушност „ладен ланец“?

Тоа е, всушност, целиот пат што го поминуваат температурно осетливите производи, односно од производителот, па сè до крајниот потрошувач. Значи, за да бидеме сигурни дека производот е добар, тој не треба да биде чуван во фрижидер само во маркетите и во нашиот дом.

Обезбедувањето висок квалитет на производите започнува уште од преземањето на сировото млеко од фармите, преку дистрибуцијата, па сè до нивното правилно складирање и чување во директните продажни места и до крајното сместување во фрижидер во домаќинствата. Всушност, оптималната температура на производот, од 2 до 8 степени, треба да се почитува во целиот процес на производство, понатаму неговата дистрибуција треба да биде во специјални возила што ја одржуваат температурата, а секако, треба да се запазат и специфичните услови во директните продажни места и на крајот, во нашиот дом.

Доколку овој т.н. „ладен ланец“ е почитуван од сите страни во процесот, оптималниот рок на траење на кисело-млечните производи ќе изнесува 25-27 дена, како што е и пропишано од производителот. Доколку, на пример, производот само 4 часа се чува на температура од 15°C, неговиот рок на траење се скратува речиси двојно и изнесува 14 наместо 27 дена, а, пак, доколку се чува 8 часа на 15°C, рокот се намалува на 10 дена.

Меѓутоа, не се намалува само рокот на траење, туку „трпи“ и самиот производ, односно се менуваат неговиот вкус, густината итн., што е многу повеќе на крајна штета на потрошувачот, отколку на компанијата што го произведува.

Зошто е важно да го знаеме ова?

Често среќаваме ситуации во кои не се почитуваат правилата за соодветно чување на производите во маркетите или на други продажни места, некогаш од страна на дистрибутерите, некогаш од страна на крајните продавачи, но има ситуации кога не се почитуваат ни од самите потрошувачи.

Токму затоа, сметаме дека особено е важно и самите потрошувачи да бидат запознаени со сите процеси што треба да претходат за да се добие производ со врвен квалитет. Оваа едукација е направена од страна на производителот Бимилк, секако со цел да ја покаже својата искрена грижа кон потрошувачите и да го гарантира високото ниво на квалитет на кисело-млечните производи, при секој контакт со него.

Со цел илустративно подобро да го запознаете и да го запомнете „ладниот ланец“, погледнете го следното видео.