



Шаховской молокозавод: и кефир и йогурты

Шаховской молокозавод – одно из старейших промышленных предприятий нашего района. За годы своего существования коллектив переживал взлеты и падения, кризисы и подъемы. Но всегда продукция молокозавода была востребована потребителями. Вот и сейчас коллектив предприятия стремится наращивать объемы производства.

Почти 97 процентов производимой молочной продукции поставляется в Москву, а остальное – в бюджетные учреждения района. Школы, детсады, больницы берут ее с удовольствием, потому что вся продукция самого лучшего качества, а главное, она натуральная, что в настоящее время является большой редкостью.

Продукцию Шаховского молокозавода можно встретить и в магазинах района, но торговые предприятия берут творог, молоко, сметану, кефир на реализацию в небольшом количестве, отдавая предпочтение товарам, имеющим более длительные сроки хранения, с которыми, естественно, меньше хлопот.

Щедро сдобренные красителями и искусственными добавками товары, в которые вместо животных жиров кладут дешевое, но вредное для здоровья кокосовое масло, уступают нашим натуральным продуктам. Но потребители еще слабо интересуются составляющими компонентами товара. Не обращают внимания на то, из чего он сделан. Не задумываются, что у натурального молока, кефира, творога, масла длительных сроков хранения быть не может.

А если при изготовлении использовали сухое молоко, восстановленные сливки, различные консерванты и стабилизаторы, значит, полезность товара для организма, особенно детского или пожилого, очень мала. Люди продолжают экономить на своем здоровье, потребляя, например, дешевые сорта сливочного масла, которое и маслом-то назвать нельзя. Другая часть населения, насмотревшись телевизионной рекламы, вместо нашего натурального кефира покупает якобы чудодейственные йогурты, в основе которых лежит та же химия. Стоит

Поиск...

Статьи

▼ 2012 (1)

▼ марта (1)

Шаховской молокозавод: и кефир и йогурты

Наша группа

Постоянные читатели (0)

[Подписаться](#)