



Некоторые люди совсем не пьют молоко. У некоторых людей оно не усваивается по достижению взрослого возраста. Некоторым оно не вкусно. Некоторым не до молока и вообще своего здоровья.

Но, если у вас есть маленькие дети или вы заботитесь о своем здоровье и здоровье ваших близких, если вы хотите, чтобы на вашем столе всегда были полноценные продукты независимо от региона вашего проживания, социального положения, возраста и материального достатка – вам надо подумать о молоке.

Первое возражение – индивидуальная непереносимость молока – это может быть непереносимость молочного сахара, реже – молочного белка, все остальное в молоке – это молочный жир, витамины и другие вещества, которые можно отнести к витаминам. Здесь существует выход – сейчас производятся, и всегда существовали молочные продукты без одного или двух этих компонентов. Кроме всяких новомодных безлактозных продуктов всегда существовали кисломолочные продукты и твердые сыры, которые почти не содержат молочный сахар. Людям с непереносимостью такого молочного белка как казеин и, тем, кто боится поправиться - можно порекомендовать пахту. Кому не нравится коровий белок – есть козье молоко или сливочное масло.

Второе возражение – не вкусно. Бывает. С некоторого времени в России стало появляется молоко плохого качества, изготовленное из сухого молока, и часто из заменителя цельного молока растительного происхождения, и со всевозможными добавками не молочного характера. К счастью дела пошли на поправку по нескольким причинам: федеральным законом стало запрещено изготавливать молоко из не молочных производных и сухого молока, и во-вторых это стало экономически невыгодным делом для честных производителей. Тем не менее, вкус молока

зависит от многих факторов – кормов, породы коров, условий содержания и многих других. Пробуйте и найдете свое. Попробуйте молоко из Вологды, недаром только из него изготавливается настоящее Вологодское масло. Аналогичных природных условий, приспособленного к ним в течение многих лет коровьего стада и кормовой базы найти невозможно нигде в мире. Это экологически чистый район, удаленный от мегаполисов и промышленных производств, это уникальные заливные луга с неповторимым сочетанием трав, это традиции русской старины и отношения к своему делу.

А теперь про качество – самое главное – Вы его определите на вкус. Про экологическую чистоту и традиции Вы уже знаете, а теперь про технологичность и инфраструктуру производства. Возьмем для примера одно из самых передовых предприятий региона - Учебно-опытный молочный завод ВГМХА им. Н.В.Верещагина. Завод расположен в окрестностях города Вологды, в живописной сельской местности, но рядом с федеральной трассой, поэтому молоко с окрестных ферм доставляется на переработку специализированным транспортом очень быстро и без простоев. Предварительный контроль качества сырья происходит уже на предприятии-поставщике, далее строжайший контроль по всем параметрам осуществляет заводская лаборатория, оборудованная по последнему слову техники. И уже потом цельное молоко поступает в обработку для производства широкого ассортимента молочной продукции на самом современном оборудовании.

В селе Молочное, где располагается УОМЗ находится и ВГМХА (Вологодская государственная молочнохозяйственная академия им. Н.В.Верещагина), которая готовит лучших специалистов молочного хозяйства, в том числе и для Учебно-опытного молочного завода. Поэтому завод обеспечен специалистами своего дела, которые всю свою трудовую деятельность посвятили производству молока.

Учебно-опытный молочный завод ВГМХА им. Н.В.Верещагина выпускает питьевое молоко в промышленных масштабах с 1926 года. Сейчас в ассортименте этой группы продуктов – молоко пастеризованное и ультрапастеризованное разной жирности и объема упаковки.

Молоко из Вологды – вкус детства.