



ООО «Специальные Технологии плюс»

Наши возможности - Ваш успех!

Готовые решения для переработки кобыльего молока

*Пищевое оборудование –
проектирование, изготовление,
монтаж.*

*Строительство производственных
зданий и сооружений.*



Телефон в Москве: +7(495) 640-14-17
E-mail: info@stpplus.ru

Почему кобылье молоко?



Во многих странах Востока **кобылье молоко** пользуется широкой популярностью. Из него принято готовить лечебный и диетический продукт - **кумыс**.

Три тысячи лет назад полезные свойства кобыльего молока оценили жители Китая. А знаменитый российский доктор Остроумов полагал, что молоко кобылиц усваивается даже лучше и легче, чем женское грудное молоко. В связи с этим кобылье молоко очень часто является важным ингредиентом питательных молочных смесей для малышей.

Благодаря тому, что молоко кобылицы обладает высокой питательно ценностью, а также очень легко усваивается, его часто применяют в качестве достойного заменителя женского молока. Кроме того, на его основе изготавливаются многие полезные продукты для детского питания. А кумыс, который относится к диетическим продуктам, славится своими отличными профилактическими и лечебными свойствами не только на территории России, но и в зарубежных странах. Причем употреблять его принято не только в качестве питательного напитка, но и использовать в кулинарных целях.

Целебные свойства кобыльего молока



Лечебные свойства кобыльего молока были известны с давних пор. Его использовали для лечения таких болезней как:

- язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки;
- хронический гастрит;
- хронические бескалькулезные холециститы;
- хронические энтероколиты
- функциональные расстройства желчного пузыря и толстой кишки;
- атеросклероз;
- гипертоническая болезнь;
- заболевания центральной нервной системы и органов кроветворения.

Переработка кобыльего молока- перспективное направление развития бизнеса



Уникальность формулы и состава **кобыльего молока**, его полезность и вкусовые качества делают этот вид молока одним из наиболее привлекательных товаров на рынке молочных продуктов.

К тому же, **кобылье молоко** легко усваивается и является натуральным **пробиотиком**. Таким образом, открываются широкие перспективы на переработку **кобыльего молока** в целую **линейку молочных продуктов** на его основе!

Кобылье молоко: молоко, молочные продукты, шоколад, косметические средства



Как разливать кобылье молоко и производить молочные продукты из него?



Кобылье молоко имеет схожие технические характеристики с привычным молоком коровьим, поэтому технология переработки этого экзотического

для наших широт продукта, но традиционного для более южных широт, основана на привычных и отработанных проектах **молочных мини-заводов**, которыми на протяжении многих лет успешно занимается компания «Специальные Технологии Плюс»

Решение: мини-заводы

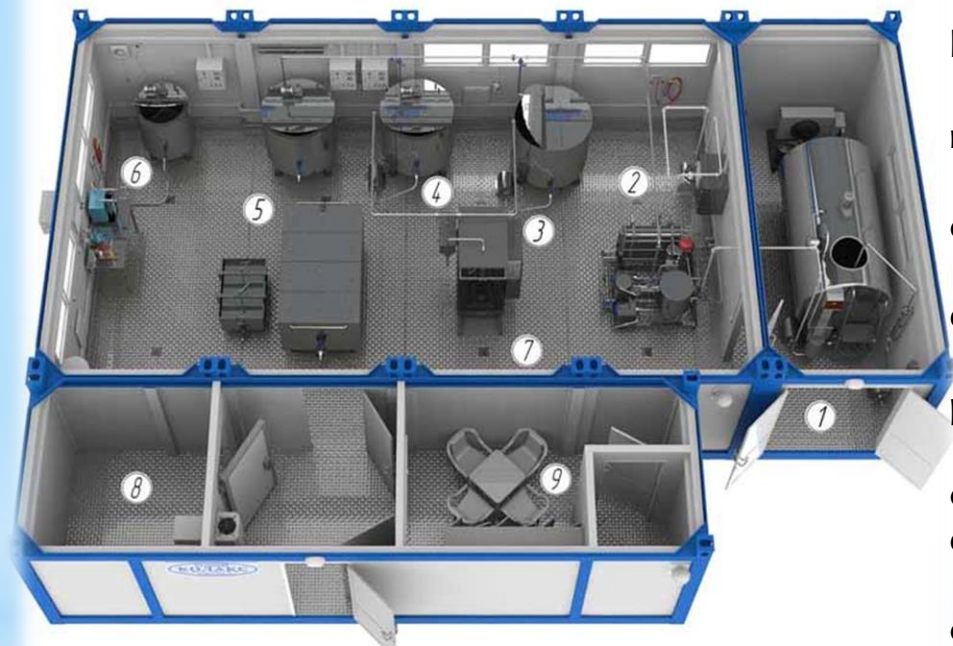


В настоящее время большую популярность приобретают небольшие хозяйства, при которых вводятся в эксплуатацию **мини-заводы**.
Что позволяет фермерам и предпринимателям заняться индивидуальной переработкой своего молочного сырья, при этом не увеличивая поголовье и не занимаясь закупкой молока извне для обеспечения объемов.

Компания «Специальные Технологии Плюс» занимается созданием **мини-заводов** с оптимальными для малого и среднего бизнеса мощностями, от 500 до нескольких тонн, создавая и курируя весь процесс от идеи и проекта самого завода до запуска и получения первой продукции.

Мини-завод, созданный индивидуально под нужды заказчика, удобен еще и тем, что может перерабатывать любые виды молока от любых видов ЖИВОТНЫХ.

Проекты молочных заводов от компании «Специальные Технологии Плюс»



1. Узел приемки молока;
2. Узел нормализации, пастеризации и охлаждения молока;
3. Узел фасовки молока и кисломолочных продуктов;
4. Узел производства кисломолочных продуктов;
5. Узел производства творога;

6. Узел производства и фасовки сметаны;
7. Лаборатория;
8. Камера холодильная;
9. Бытовое помещение.

Проектные работы (стадия П) включают в себя:

- разработку и описание технологической схемы производства;
- подбор технологического оборудования, составление спецификации оборудования;
- разработку планировок помещений с расстановкой оборудования;
- определение потребности в основных видах ресурсов для технологических нужд;
- подбор вспомогательного оборудования, составление спецификации вспомогательного оборудования;
- разработку технических заданий смежным специалистам:
 - архитектурно-строительные решения;
 - водопровод и канализация;
 - отопление и вентиляция;
 - электроснабжение и освещение.

Индивидуальный подход к проекту Заказчика



Проектирование **мини завода** с молочным оборудованием производится в соответствии с техническим заданием Заказчика и учитывает:



условия размещения оборудования



региональную специфику сырьевой базы



особенности готовой продукции



характеристики упаковочных материалов и др



Минизаводы могут быть размещены как в стационарном помещении, так и в специальных контейнерных модулях, аналогичных по внутреннему обустройству стационарным производственным цехам и соответствующих всех требованиям санитарно-гигиенических нормативов.

Комплектация молочного оборудования для переработки определяется исходя из конкретных потребностей заказчика.

Мини заводы молока «ПОД КЛЮЧ» от ООО «СТП»



- консультации по выбору технологического оборудования;
- проектирование производственного помещения или реконструкция существующего;
- предпроектные работы;
- изготовление и поставка оборудования;
- проведение монтажных и пусконаладочных работ;
- пробный выпуск первой партии продукции;
- гарантийное и послегарантийное сервисное обслуживание;
- обучение персонала заказчика;
- технический аудит производства.

Мы будем рады видеть вас своими клиентами!

ООО «Специальные Технологии Плюс»

готова спроектировать, изготовить, поставить оборудование, произвести пусконаладочные работы и сдать готовое производство Заказчику.

Уточнить цены на мини-молочные заводы, а также оставить заказ, можно позвонив нашим специалистам по телефонам в Москве: +7 (495) 640-14-17 или отправив сообщение на нашу электронную почту: info@stpplus.ru

Россия, 115088, г. Москва, 1-ая Дубровская ул.,
д.13А, стр.2, офис 413
Тел. 8-495-640-14-17
e-mail : info@stpplus.ru

