

ТАКОЕ ДЕТСКОЕ КИСЛОМОЛОЧНОЕ ПИТАНИЕ, НЕ ТОЛЬКО МОЖНО, А И НУЖНО ДАВАТЬ МАЛЫШАМ!

Сотни тысяч украинских мам верят в то, что лучшее — это домашнее. Конечно, ничто не сравнится с домашней выпечкой или домашними супами; магазинные вареники — не конкуренты вареничкам, слепленным вручную. Это касается и многих других блюд, приготовленных дома. Но в списке полезных домашних продуктов есть одно важное исключение: кисломолочные продукты, в частности творожки и йогурты. Готовя их в домашних условиях, мама старается дать ребенку все самое лучшее. Но на самом ли деле домашний йогурт лучше того, который произвели в условиях специализированного предприятия?

«Давайте быть честными: мы ведь уже давно не рекомендуем мамам готовить йогурт или творог дома», — с такими словами обратилась к своим коллегам одна из медсестер районной детской поликлиники. Медицинские работники увлеченно обсуждали все, что увидели во время экскурсии на производстве, которое выпускает детские йогурты, кефир и творожки. Про торговую марку «Агуша» знают, мамам рекомендуют, но на «Завод Агуша», где производится детская «кисломолочка», попали впервые. «Действительно, на заводе очень интересно...», «Даже не представляла, что все до такой степени гигиенично...», «Теперь понятно, почему на продукцию установлена соответствующая цена, зато есть уверенность в безопасности...» — так педиатры и медсестры говорили о том, что увидели на «Специализированном производстве детского питания Агуша», которое расположено в г. Вишнёвом.

Экскурсии для этого производства — дело вполне привычное. Здесь рады гостям, потому что скрывать нечего. «Завод Агуша» — это современное производство с новым оборудованием и современными технологиями. Оно полностью соответствует строгим требованиям Закона Украины «О детском питании», последние изменения в который вносились в октябре 2012 года. Одно из требований — производство должно осуществляться только на специализированных предприятиях, в цехах, имеющих эксплуатационное разрешение для мощностей по производству детского питания, с соблюдением требований надлежащей практики производства и применением системы НАССР или аналогичных систем обеспечения безопасности и качества. Продукция одной категории должна изготавливаться отдельно от любой другой (например, в одном помещении не могут производить фруктовое пюре или соки и кисломолочные продукты).

Важная особенность, отличающая современное производство кисломолочной продукции для детей, — присутствие и участие минимального количества людей на всех этапах изготовления, начиная от приема сырья и заканчивая фасовкой и упаковкой. Производство йогуртов, кефиrow и творожков «Агуша» только контролируют люди; все процессы полностью автоматизированы. На смене обычно не более 14–15 человек, каждый из них, приходя на работу, проходит санитарный контроль, переодевается в спецодежду, а также при каждом входе на цех должен пройти дезинфекцию рук. На производстве строго соблюдаются санитарные нормы, благодаря новейшей системе вентиляции даже воздух в помещении, где происходит фасовка продукции, 16 раз в течение часа обновляется полностью!

Автоматизация процессов, современное дорогостоящее оборудование и отсутствие так называемого «человеческого фактора» в процессе производства кисломолочных продуктов «Агуша» — один из ответов на довольно распространенный вопрос о том, почему срок их хранения настолько долгий — целых 14 дней. Ведь советская «кисломолочка», которая многим представителям старшего поколения до сих пор кажется эталоном качества и вкуса, хранилась всего несколько дней. Это же касается и кисломолочных продуктов, приготовленных в домашних условиях. Не удивительно, что медицинские работники тоже интересуются у представителя «Завода Агуши», какими способами (точнее, при помощи каких консервантов) удастся достичь такого длительного срока хранения. Ответ прост: консервантов в йогуртах, кефирах и творожках «Агуша» нет. Есть технология производства, благодаря которой на всех этапах исключена возможность попадания микроорганизмов, вызывающих нежелательные процессы. От момента приема сырья, то есть молока, и до





упаковки готовых бутылочек с кефиром и йогуртом или емкостей с творожком специалисты только следят за работой автоматизированной линии. Но есть и еще один важный «участник» процесса — бактофуга. Помещенное в нее молоко обрабатывается в центрифуге, которая вращается со скоростью 6 тысяч оборотов в минуту. Это дает возможность буквально «отсеять» из молока все микробные клетки и споры. Так что продукцию начинают готовить из абсолютно чистого и безопасного сырья. Все процессы, как уже было сказано, происходят автоматически, поэтому привнести в готовый продукт ненужные бактерии невозможно. Оборудование регулярно очищается, причем процесс происходит автоматически — за соблюдением полного цикла очистки следит бескомпромиссное программное обеспечение. В этом — принципиальное отличие от кисломолочных продуктов, которые мамы могут приготовить дома. Добиться стерильных условий просто невозможно, придерживаться четкого температурного режима — тоже, поэтому домашние йогурты и кефир, к сожалению, не могут считаться полностью безопасными. По параметрам бактериологической безопасности с «Агушей» им не сравниться...

«А что за сырье?» А молоко для детского питания «Агуша» высокого качества, т.к. привозят его из специализированных фермерских хозяйств, аттестованных как производители молока для детского питания: «Агроэкология» и «Пис кивское». Важно и то, что молоко охлаждается прямо на месте, и уже охлажденным, в цистернах-холодильниках, доставляется на «Завод Агуша» под Киевом, где проходит всю дальнейшую обработку. Каждую партию молока обязательно проверяет лаборатория, и после того, как оно попадает в танки — огромные емкости из нержавеющей стали — ни один работник больше не контактирует с сырьем или готовым продуктом. Все эти сложности, а также использование современного оборудования, дают возможность обеспечить длительный срок хранения продукции. 14 дней срока годности, как утверждают на производстве, это «перестраховка»: продукт не портится еще несколько дней при правильных условиях хранения. Но употреблять его и давать детям все же в любом случае рекомендуют только в срок, указанный на упаковке.

«А вы не добавляете в йогурты искусственные ароматизаторы?» — с недоверием спрашивают во время экскурсии медицинские работники. Этот вопрос волнует не только педиатров, но и, прежде всего, родителей. Всем сомневающимся на «Заводе Агуша» предлагают внимательно читать все, что написано на упаковке продуктов, причем не

только на «Агуше». Например, слова «наполнитель с клубничкой» буквально означает, что в продукт (например, йогурт), добавлена гомогенизированная, подверженная обработке ягода. Производители «Агуши» доверяют австрийско-украинскому предприятию «Агрона Фрут», расположенному в Винницкой области. Наполнители здесь производят не только с применением новейших технологий, но и в большинстве из выращенного местного (!) сырья, то есть, из качественных фруктов и ягод.

Обо всем этом экскурсанты узнают, пока рассматривают зал, где производится качественная детская «кисломолочка». Наблюдать за всем происходящим можно через большие окна в помещении, расположенном над производственным залом. За время экскурсии врачи и медсестры поликлиники сменяют гнев на милость: даже те, кто перед началом рассказа скептически относился к приготовленным промышленно йогуртам, кефирам и творожкам, к концу экскурсии признают, что не ожидали увидеть настолько современное производство. Обсуждая увиденное, сходятся к мнению, что «Агушу» не только можно, а и нужно давать малышам и деткам старшего возраста. На упаковке каждого продукта обозначено, с какого возраста его можно давать детям. И это — на заметку всем потребителям, не только педиатрам: действительно, детскими имеют право называться только те продукты, которые соответствуют требованиям законодательства. Только если условия соблюдены, производитель имеет право указывать возраст, с которого продукт рекомендуется детям.

Чтобы выбрать качественный продукт, потребитель, без сомнения, должен проявить бдительность и внимательно читать этикетки и упаковки продуктов, особенно для детей. Срок годности, на который мы уже привыкли смотреть, лишь часть важной информации. Необходимо читать список ингредиентов, обращать внимание на указание, является ли продукт детским, и лишь потом делать выбор. Ну, а если возникают сомнения, можно посетить производство с экскурсией — в частности, каждый может посмотреть, как делают кефир, йогурты и творожки «Агуша» и убедиться в том, что это — сложный и дорогостоящий технологический процесс, созданный для того, чтобы обеспечить детей качественным и полезным продуктом.





Важливо, коли завод лише для малюків!*

Наше молоко

Усе починається з молока! А воно у нас якісне, бо ми отримуємо його зі спеціалізованих ферм, що мають атестат на виготовлення молока саме для дитячого харчування.

Наша якість

Далі – ретельне очищення! Лише уявіть: на нашому підприємстві працює сучасна бактофуга, здатна механічним способом видалити з молока практично 100% бактерій та спор! На кожному етапі виробництва ми здійснюємо жорсткий контроль, тому впевнено заявляємо – вся наша продукція високої якості!

Наші фруктові наповнювачі

Фруктові наповнювачі потрапляють на завод із господарства, розташованого в мальовничому куточку Вінниччини. Будьте певні, наповнювачі з яблущка, грушки, полунички й інших фруктів та ягід, що їх додаємо до сирків і йогуртів, дозволені для виготовлення продуктів дитячого харчування.

Наші інновації

Сучасні – отже, якісні! Інноваційний метод внесення закваски дозволяє повністю зберегти всі корисні кисломолочні бактерії, а новітня технологія розливу й пакування продукції забезпечує високий рівень гігієни. «Завод Агуша» – дійсно спеціалізоване виробництво молочних продуктів для дітей!

«Агуша» турбується про Ваших малюків!

Перед початком годування дитини віком до 1 року необхідно проконсультуватися з лікарем-педіатром. Перевага надається грудному вигодовуванню.

* Мається на увазі спеціалізоване виробництво дитячого харчування ТМ «Агуша».

