



Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

## Уникальная молочная продукция липецкого кооператива пользуется высоким спросом у москвичей

6 марта 2019

**Сметану, масло, сыр, йогурт и другие молочные продукты сельхозкооператива «Авангард» лучше, наверное, знают в Москве, чем на грязинской земле. Продукция производится из отборного козьего и коровьего молока, получаемого на собственной ферме по лучшим технологиям.**



*«Столичные потребители приобретают у нас более половины производимой продукции, – комментирует управляющая производственно-перерабатывающим комплексом «Авангард» Елена Чеснокова. – Особенно ценятся продукты из козьего молока. Его лечебные свойства, высокая питательность и быстрая усвояемость хорошо известны. Оно особенно полезно детям, а также людям с заболеваниями органов пищеварения, пожилым людям».*

По ее словам, кооперативную продукцию регулярно закупают компании в Москве. Объемы закупок небольшие, ведь в «Авангарде» в месяц производят немного – 50

кг масла, 80 кг творога, 40 – сыра.

Производят как классические сорта качотты, халлуми, белпер кнолле, робиолу, так и мягкий сыр брынзу. А всего каталог продовольственных товаров кооператоров насчитывает более 50 наименований: творожная масса, топленое масло, сливки, молочная сыворотка, перепелиные яйца, козье мясо, вареники, сырники, мед и другие.

Цех переработки занимает несколько помещений. Здесь установлены емкости для созревания жировой и кисломолочной продукции, склад, холодильный отсек. Все хозяйство под контролем главного технолога Ларисы Уваркиной.

*«Творог, сметану, масло вырабатываем по традиционным технологиям, а вот сыроварению пришлось подучиться, – поясняет она. – Теперь производим 12 сортов сыра. Готовим традиционные итальянские, кипрские, австрийские сыры, выпускаем шесть видов итальянской качотты: в перечной обсыпке, с травами, паприкой, томатами, пажитником».*

Главный технолог сообщила, что для приготовления килограмма сливочного масла требуется 25 литров молока, для сыра – 10 литров.

*«Спрос на нашу продукцию растет, а значит, надо наращивать поголовье животных. Сейчас на ферме 20 коров и 60 коз. В дальнейшем будем увеличивать поголовье коз, планируем довести его до 300», – добавляет она.*

В просторном корпусе для содержания животных в одном из загонов содержатся белощерстные молочные козы, в другом – козочки-первогодки, рядом в клетях – только что появившиеся на свет малыши.

*«Вот наше настоящее и будущее, – показывает Елена Чеснокова. – Есть и хозяин стада – козел Алтай. Собственного воспроизводства пока недостаточно для быстрого роста поголовья, будем закупать коз высокоудойных пород. Численности в триста голов планируем достигнуть через пять-шесть лет. Тогда молочной продукцией мы сможем удовлетворить запросы многих потребителей».*

Далее в отсеке располагаются коровы в запуске. Перед отелом у них особый режим: усиленное кормление, регулярные прогулки. И здесь есть пополнение – в стойлах телочки, рядом телята. С крупным и мелким рогатым скотом уживаются куры, перепелки, кролики.

Особенно потребителями ценятся перепелиные яйца – диетический продукт с многими лечебными компонентами. В этих яйцах содержатся витамины, минералы, аминокислоты. И их не зря называют маленьким чудом природы с большой пользой для здоровья.

Словом, беспокойное хозяйство не дает скучать его хозяевам. Но хлопоты эти

работникам «Авангарда» только в радость.

