

ТИМОША

Вкус, знакомый с детства!

№3 (3 квартал) 2017



ЧЕМПИОН ВКУСА
НА «БЕЛАГРО-2017»



www.ice-cream.by

Все права защищены. Перепечатка и использование материалов и фотографий журнала разрешена только по согласию с владельцем. Ссылка на первоисточник обязательна.

СМЕТАНА — ПОЛЬЗА И ВРЕД СМЕТАНЫ **СМЕТАНЫ** для организма

Молоко и все его производные – это одни из первых продуктов, с которыми знакомится человек. На Руси сметану делали испокон века, снимая верхний слой с поверхности скисшего молока, а сливки сливая в другую емкость. Для жителей славянских стран это разные вещи, но иностранцы не чувствуют различий и называют сметану «русскими сливками».

НЕВЕРОЯТНАЯ ПОЛЬЗА СМЕТАНЫ

Надо сказать, что все натуральные продукты полезны для человека в той или иной степени, а сметана особенно. Входящие в ее состав молочно-кислые бактерии не только обеспечивают надлежащий вкус, аромат и цвет продукта, но и заселяют кишечник полезной микрофлорой, обеспечивая его правильную и регулярную работу.

Присутствуют в ней и множественные витамины – А, Е, С, РР, группы В, а также минералы – цинк, железо, медь, марганец, йод, фтор. Этот продукт богат жирными и органическими кислотами, животными белками, натуральным сахаром, бета-каротином, углеводами и биотином.

Сметана: польза и вред этого продукта несопоставимы. Этот продукт усваивается гораздо лучше сливок и молока, из которых его получают, поэтому вместе с йогуртом, кефиром и простоквашей рекомендован к употреблению людям с чувствительным или больным желудком, плохим пищеварением.

Дело в том, что состав сметаны настолько сбалансирован, что она способна нормализовать процессы обмена в организме, стимулировать деятельность мозга, улучшать работу мышц и повышать работоспособность. Какими еще свойствами отличается сметана? Польза для мужчин просто огромна, так как она положительно влияет на



потенцию.

Этот продукт переработки молока используют не только в быту, но и в косметологии, в том числе домашней. Маски на основе сметаны улучшают состояние кожи и ее тонус, делают эпидермис более упругим и стойким к воздействию окружающей среды.

Данный продукт хорошо питает и увлажняет кожу, что используют для борьбы с ожогами, ведь это средство первой помощи при волдырях и других последствиях негативного влияния солнца. Любители этого продукта заявляют, что сметана выступает отличным антидепрессантом при стрессе и затяжной депрессии. Достаточно взбить ее с медом, фруктами и ягодами, съесть пару ложечек и от усталости и плохого расположения духа не останется и следа.

СМЕТАНА ДЛЯ ДЕТЕЙ

Сметана детям показана в первую очередь потому, что является одним из основных поставщиков кальция в организм, из которого строятся кости, скелет, хрящи и зубы малыша. Сметана вредна для детей: с какого возраста можно давать? До исполнения ребенку 1,5 лет магазинный продукт лучше не предлагать, так как в нем много химических добавок. И слишком жирную сметану тоже, так как возможно несварение желудка.

Если у малыша нет аллергии на лактозу, сметану с жирностью от 10% до 34% можно понемногу давать крохе, желательно не в чистом виде, а в составе блюд – например супов, второго, десертов. Вреда от этого точно не будет, а польза огромная, особенно для стимуляции мозговой деятельности, ведь кроха растет и активно познает мир.

Кроме того, на столе больного ребенка она должна присутствовать обязательно, потому как может ускорить реабилитацию и выздоровление, повысить иммунитет. Многие мамы в период обострения вирусных инфекций делают своим детям витаминный салат на основе сметаны и тертой моркови и надо сказать, правильно поступают, облегчая состояние своих малышей и снижая риск заразиться снова.

ВОЗМОЖНЫЙ ВРЕД

Вред сметаны тоже присутствует. В первую

очередь это касается магазинного продукта, в состав которого входят компоненты с сомнительными свойствами. Но и натуральный продукт, особенно слишком жирный, может создать значительную нагрузку на желчный пузырь и печень, поэтому лицам с заболеваниями этих органов сметану необходимо употреблять с большой осторожностью и в минимальных количествах.

Противопоказана жирная сметана при диете, направленной на снижение веса. Ведь худеющему очень важно снизить калорийность рациона, а в таком продукте очень много калорий, поэтому от ее покупки стоит отказаться в пользу кефира или йогурта.

Есть мнение, что в этом молочном продукте содержится много «плохого» холестерина. На самом деле в нем его гораздо меньше, чем в сливочном масле, к тому же входящий в состав лецитин обеспечивает его активное растворение. Поэтому сметану без оговорок можно назвать полезным продуктом, только если она натуральная и свежая. Во всех остальных случаях, возможны, как говорится, варианты, но главное – во всем соблюдать меру и тогда вреда здоровью точно не будет.

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

Поняв, в чем польза и вред сметаны, нужно несколько слов сказать о том, как правильно надо хранить данный продукт питания. Ведь, несмотря на всю свою полезность, при нарушении правил хранения сметана становится максимально вредной и даже опасной едой. Если речь идет о магазинной сметане, в таком случае правила и сроки хранения должны быть указаны на упаковке. Также всегда при покупке нужно обращать внимание на срок годности этого продукта питания.

ЧЕМПИОН ВКУСА

НА «БЕЛАГРО-2017»

Народный конкурс-дегустация «Чемпион вкуса» собрал все мнения о самых лучших мясных и молочных продуктах Беларуси. Традиционно летний сезон конкурса прошел в рамках агропромышленной недели «Белагро-2017».

Механика «Чемпиона вкуса» построена на методологии слепых дегустаций. Нужно попробовать несколько образцов продуктов и выбрать самый вкусный. До народных дегустаций их пробуют еще и эксперты — специалисты научных институтов пищевой промышленности, технологи, шеф-повара. Это дает возможность сравнить, как и что выбирают специалисты, а что нравится обычным покупателям.

Белорусские продукты по качеству выше всяких похвал. И это не комплимент: ориентир на натуральность, высокотехнологичное оборудование, стандарт качества сырья и производственных процессов создали высокую конкуренцию на внутреннем рынке. Ежегодные экспертные конкурсы-дегустации подтверждают — есть продуктые категории, в которых все участники достойны победы. Например, в номинациях «Молоко», «Кефир», «Сметана», «Творог», «Продукты мясные из говядины», «Рулеты из мяса птицы» большинство образцов получили высокие баллы. И это означало, что каждый голос народного дегустатора — участника или посетителя стенда «Чемпиона вкуса» — решал судьбу продукта. Благодаря международному статусу «Белагро», в конкурсе голосовали и белорусы, и гости из Прибалтики, Польши, Молдовы,



Грузии, Германии, Китая и африканских стран. В летнем сезоне приняли участие 30 белорусских производителей мясо-молочной отрасли. На конкурсе было продегустировано 147 продуктов в 29 номинациях.



«Бинокль» побывал на заводе «Брестское мороженое», увидел, как делают главный десерт лета, и поучаствовал в дегустации нового мороженого вместе с детьми.



«ВКУС, ЗНАКОМЫЙ С ДЕТСТВА». КАК ПРОИЗВОДЯТ БРЕСТСКОЕ МОРОЖЕНОЕ

«Брестское мороженое» — узнаваемый бренд, благодаря своему логотипу. Медведя «Тимошу» знают далеко за пределами города и области. Предприятие радует людей своими холодными десертами с 1956 года, тогда на базе молочного завода был создан небольшой участок по производству мороженого. В 1976 году, после завершения строительства Брестского молочного комбината по улице Янки Купалы, старый завод был полностью переоборудован под цех холодного лакомства. Тогда предприятие выпускало 3600 тонн мороженого в год. Для того, чтобы узнать, как изготавливают самый популярный летний десерт, мы отправились на Интернациональную, 42.

Кроме нашего интереса к процессу приготовления лакомства, добавился ещё и повод. Для детского летнего лагеря предприятие организовало дегуста-

цию новых видов мороженого и глазированных сырков. В ходе мероприятия дети пробовали новые виды лакомства, узнавали о процессе его производства и задавали вопросы технологам.

Попасть на завод по щучьему велению не получается: нужен пропуск, который есть только у сотрудников. На предприятии мы знакомимся с технологом Тамарой Сергеевной. В должности технолога она трудится более двадцати лет. Нас проводят в мужскую раздевалку, где выдают халаты и сеточки для волос. Перед тем, как пройти в святая святых, мы моем руки с мылом, а после дезинфицируем. «Руки сотрудники моют каждые два часа. Из-за строгих санитарных норм, телефонами пользоваться запрещено, ведь на них содержится большое количество бактерий и микробов», — говорит Тамара Сергеевна.

ДВОРОВОЙ ФЕСТИВАЛЬ «КАЧЕЛИ»

В субботний вечер во дворе домов по ул. Машерова, 39, Карбышева, 113 и б-р Шевченко, 3 состоялся дворовой фестиваль «Арэли». Праздник двора стал для многих горожан настоящим откровением и радостью.

Казалось, что сегодня здесь собирались дети со всех близлежащих дворов. Гончар показывал мастер-класс по работе с глиной, всем двором мастерили скворечники на будущий год, а дети, принимавшие участие в конкурсе рисунков «Мой двор», получили сувениры и сладкие призы от предприятия «Брестское мороженое».

Учитель средней школы № 13 Алексей Хенсে увлекал детей подвижными играми и конкурсами. Леонида Василькович, совместно с жителями двора, реализовала свой арт-проект.

Оглянитесь вокруг: многие люди истосковались по нормальным добрососедским отношениям. И они обязательно их найдут, совсем рядом, если добрых соседей объединят добрые дела.



ДЕНЬ ГОРОДА БРЕСТА 2017 КАРНАВАЛ



Карнавал, который прошел 29 июля, по проспекту Машерова, стал центральным мероприятием празднования Дня города Бреста.

Торжественное шествие началось в 18.00. В карнавале участвовали представители крупных предприятий города и творческих коллективов. Участники оригинально подошли к украшению своих колонн. СП «Санта Бремор» ООО везло на погрузчиках увеличенные макеты своей продукции: крабовых палочек, селедку, филе лосося. Предприятие «Инко-Фуд»красило тягач головой быка из фанеры, а полуприцеп превратило в танцевальную платформу. ОАО «Брестское мороженое» сделало передвижную льдину, на которой восседал полярный мишка.

В карнавальном шествии приняли участие предприятия и организации города, танцевальные и творческие коллективы, а также велолюбители и роллеры.



ОБЛАСТНОЙ ФЕСТИВАЛЬ-ЯРМАРКА «ДОЖИНКИ-2017»

В городе Давид-Городок Столинского района в рамках областного фестиваля-ярмарки «Дожинки-2017» чувствовали героев уборочной компании на Брестчине.

Дажынки (Дожинки) в Беларуси сегодня — Праздник с большой буквы. Современные «Дожинки» за эти годы превратились в республиканский фестиваль-ярмарку тружеников села, своего рода — День работников сельского хозяйства. Каждую осень страна благодарит своих хлеборобов за самоотверженный труд. На «Дожинках» традиционно награждают победителей всевозможных сельскохозяйственных соревнований.

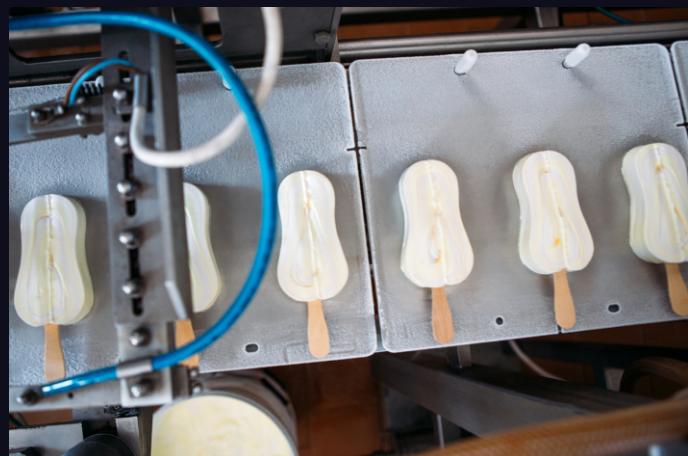
ОАО "Брестское мороженое" уже не первый год принимает участие в мероприятии фестиваля-ярмарки «Дожинки» и искренне поздравляет передовиков и желает всей молодежи равняться на них!



— Мы используем молоко из СПК «Остромечево». Там оно охлаждается, и его привозят к нам на предприятие. Далее в молокоцистерах проводятся исследования: определяется качество, физико-химические показатели (температура, жирность, кислотность, чистота). После получения результатов молоко поступает в аппаратный цех, где идёт его распределение на разные виды продукции,

— продолжает технолог. На этой ноте мы подходим к лаборатории. Именно здесь проходят все клинические испытания как сырья, так и готовой продукции. Нас встречает Татьяна Петровна, заведующая лабораторией, и рассказывает, какие процессы здесь происходят:

— Здесь измеряются все показатели готовой продукции на жирность, кислотность, плотность и антибиотики. В составе производственной лаборатории у нас есть радиологический пост и микробиологическая лаборатория. Наше молоко ещё до отправки проверяется на антибиотики. На этапе изготовления бывает, что продукция не проходит по жирности, тогда идёт его нормализация.



После мы отправились в цех, где непосредственно идёт рабочий процесс. Зайдя в него, наша команда была удивлена: мы ожидали увидеть огромное производство, а увидели компактный, даже крафтовый процесс изготовления молочной продукции. В цеху трудятся от силы два десятка человек, которые могут спокойно менять друг друга на участке. Работа не останавливается ни на минуту, поэтому работники трудятся в две смены по 12 часов: с 07:00 до 19:00 и с 19:00 до 07:00. Первое, что открылось нашим глазам — конвейер, по которому идёт лимонное лакомство из новой итальянской коллекции «Limone»:

— Мороженое вырабатывают из смесей различного состава. Основными видами сырья для них служат сливки, молоко, сухие молочные продукты, масло, сахар, стабилизатор и вода. По выбранной рецептуре мастер рассчитывает необходимое количество сырья. Тамара Сергеевна говорит, что изготовление смеси для мороженого занимает до четырёх часов:

— Всё сырьё проверяется производственной лабораторией на соответствие по качеству действующей нормативно-технической документации. Далее оно взвешивается, чтобы получить продукт стандартного состава. После проводится тщательное перемешивание и нагревание смеси. Потом она отправляется на гомогенизацию. Она способствует повышению взбиваемости смеси, улучшает консистенцию готового мороженого и придаёт ему нежную структуру. Следующий этап — пастеризация смеси. Она обеспечивает бактериологическое состояние готового продукта. После проходит охлаждение смеси, в ходе которого создаются неблагоприятные условия для жизнедеятельности микроорганизмов. В ходе охлаждения идёт и подготовка к созреванию смеси, которая длится от 4 до 12 часов. Физико-химические изменения, которые происходят за это время в смеси, значительно улучшают её взбиваемость. Созревшая смесь готова к фризерованию и дальнейшей упаковке. Технолог подводит нас непосредственно к самому конвейеру и рассказывает, что на нём происходит:

продолжение в следующем номере....

