

Тут народжуються сир і масло

Сьогодні в торговельній мережі широкий асортимент сирів від різних торгових марок. Серед них є і вироблені майже поруч з нами — у Каневі.



Студенти другого і третього курсів Маслівського аграрного коледжу спеціальності «Організація виробництва» побували з навчальною екскурсією в Канівській філії ТОВ «Клуб сиру» і на власні очі побачили, як народжується сир. Важливе значення у його виробництві та і у виробництві всіх продуктів молочної групи є якісна сировина, ретельне дотримання технології виробництва, а також обладнання. Всі ці складові, а також економічні показники діяльності підприємства були тут представлені екскурсантам. Студенти пройшли технологічним ланцюжком від приймання сировини до лабораторії контролю якості готової продукції. Було дуже цікаво. Крім того, оцінили оснащення підприємства. Це сучасне високотехнологічне обладнання. Всі операції виконуються в закритому поточному процесі із автоматизованим контролем параметрів. Було цікаво спостерігати за солінням головок сиру, їх пакуванням та визріванням у спеціальних камерах, де відповідна вологість і температурний режим. Це нам продемонструвала з детальним коментарем завідувача виробництва підприємства Т.В. Потужна.

На підприємстві виробляється і вершкове масло. Так що відвідування масло цеху теж стало не менш цікавим елементом екскурсії.

А потім дегустація. Скуштувати тут було що. Адже на заводі сьогодні виробляється 18 найменувань сирів. І не тільки для потреб нашої держави, а й країн американського континенту, Євросоюзу, Ізраїлю. Впроваджуються у виробництво нові сорти сирів, зокрема, Нуар, Монастирський, Грюн Вальд та інші.