

Основные достижения и показатели развития молочного комбината «Ставропольский»

*Докладчик – заместитель генерального
директора АО «МКС» Л. С. Труфанова*



Немного истории

Предприятие основано
в 1928 году

В 1980-х годах в результате
слияния гормолзавода и маслосырбазы был образован
молочный комбинат «Ставропольский»

В 1992 году он стал акционерным обществом

С 1992 года им руководит выдающийся деятель пищевой
отрасли России – С.В. Анисимов, под управлением которого
предприятие стало настоящим научно-производственным
кластером



Основные показатели



Одно из крупнейших молочных предприятий на юге России

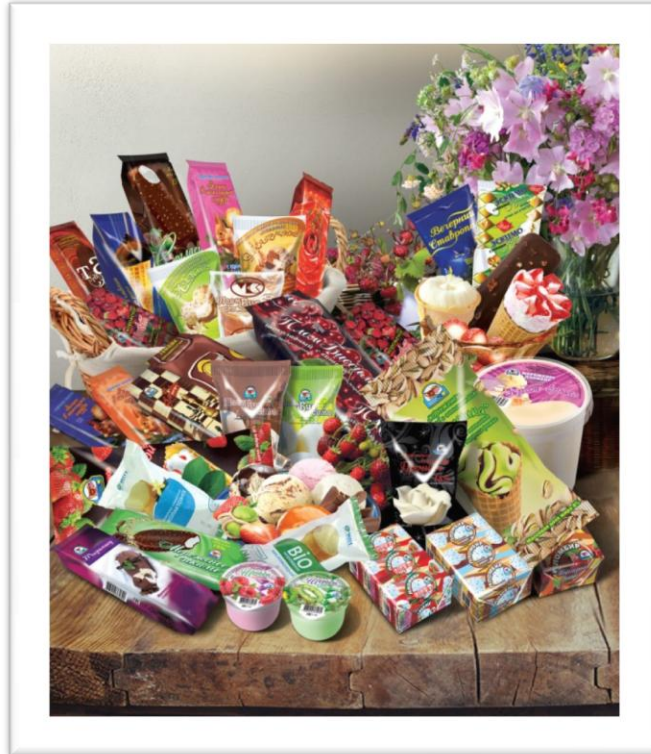
Ежедневно перерабатывает до 400 тонн молока

Ассортимент продукции – более 500 наименований

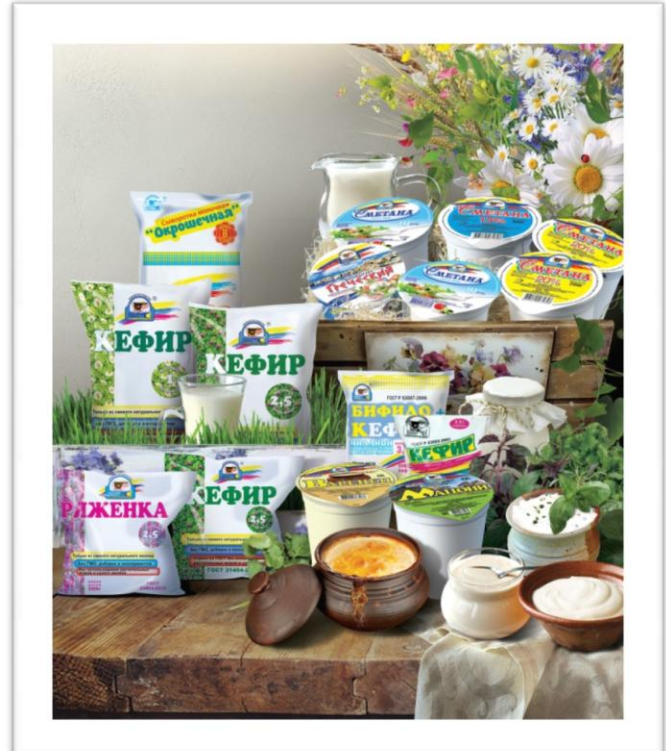
Лидер по выпуску импортозамещающей и функциональной продукции

На предприятии трудится 1200 сотрудников и более 20 кандидатов наук





В начале 1990-х МКС первым в Ставрополе начал производить **сливочное масло** и **мороженое**, сегодня ассортимент включает эксклюзивные виды этих продуктов



МКС выпускает порядка 60 видов
инновационных функциональных продуктов
и классические кисломолочные продукты по
традиционным технологиям



МКС имеет
уникальный для
России
ассортимент
сыров и
продуктов по
технологии сыра

Цех сушки МКС производит разнообразные продукты на основе молочного сырья: сухое обезжиренное молоко в промышленной и потребительской упаковке, сухую молочную сыворотку, в том числе деминерализованную, а также сухой комбинированный продукт «Ставропольский».





Главный секрет отличного вкуса и аромата **хлеба пекарни МКС** – использование в качестве основы для теста **МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ** и **КЕФИРА**, которые являются замечательной питательной средой для дрожжей.



Благодаря этому хлеб на сыворотке получается пышным, ароматным и особенно вкусным, кроме этого, он долго остается свежим.



В то же время молочная сыворотка и кефир обогащают хлеб содержащимися в них питательными веществами (аминокислотами, микроэлементами, витаминами и др.).





На молочном комбинате «Ставропольский» заботятся о здоровье своих потребителей, поэтому для выработки хлебобулочных и кондитерских изделий используется творог, сметана, масло, сыр, сливки, кефир и молочная сыворотка собственного производства, при этом не применяются консерванты и другие химические добавки. Это позволяет выпускать продукцию с высокой пищевой ценностью и уникальными вкусовыми качествами.



Торты, как и другие изделия пекарни молочного комбината «Ставропольский», производятся **без консервантов.**

Для тортов и пирожных используются творог, сметана, масло, сыр, сливки собственного производства.



Гордость молочного комбината «Ставропольский» – цех по производству пищевой, рафинированной и фармакопейной лактозы мощностью 5 тонн готового сухого продукта в смену. Это первое производство сухого молочного сахара высокой степени чистоты в России!



МКС создает новые продукты, следуя современным мировым тенденциям в области здорового питания и словам Гиппократа «Пусть ваша пища будет лекарством, а лекарство – пищей».

Предприятие производит продукты здорового питания с пребиотиками, пробиотиками и суперфудами, линейку низколактозных продуктов, молоко различной жирности, в том числе «Ночной дойки» с натуральным гормоном сна, а также с добавлением лактулозы. Среди собственных разработок МКС – напитки на основе сыворотки, сгущенное молоко в виде конфет «Коровка» и многое другое.



Спасибо за внимание!

