

По словам Собянина, завод "Лианозово" - реальный пример успешного импортозамещения

08.07.2015



В обновленном кефирном цехе уже начали производить ряженку и простоквашу. Объем производства составляет 300 тонн в сутки

Мэр Москвы Сергей Собянин принял участие в запуске цеха по переработке сыворотки. Новая линия направлена на импортозамещение. Как доложил начальник цеха сырьевого обеспечения Олег Семенищев, здесь будут применяться новейшие технологии нанофильтрации и электродиализа. Это позволит выделять сывороточные белки и использовать их в производстве различных молочных продуктов. Объем переработки составит до 400 тонн в сутки. Это уникальное производство, единственное на данный момент в московском регионе по переработке кисломолочной сыворотки. Объем производства составляет 300 тонн в сутки. Как отметил Сергей Собянин, важно, что комбинат использует молоко из местных ферм – 25% поступает из хозяйств Подмосковья, остальные 75% из хозяйств Рязанской, Вологодской, Калужской и Тульской областей. Москва оказывает поддержку крупнейшему производителю молочного и детского питания, обеспечивая его госзаказом. По словам Сергея Собянина, в Москве рождается больше детей – соразмерно растет и объем госзаказа, чтобы все маленькие москвичи могли получить качественные продукты на молочных кухнях. В целом для детского питания на заводе изготавливают пастеризованное и стерилизованное молоко, сливки, кефир, ряженку, простоквашу, йогурты, творог, а также функциональные продукты для питания детей раннего возраста.

Адрес страницы: <http://dorogomilovo.mos.ru/presscenter/news/detail/1992824.html>

[Управа района Дорогомилово](#)