

Доставка в бидонах требует много лишней работы и не так гигиенична. Бидоны надо сгружать, опрокидывать, потом мыть. Из цистерн же молоко перекачивается с помощью центробежного насоса по закрытой системе.

Чтобы не нарушать порядок движения цистерн, вспомогательные материалы и тару будут перевозить под землей, в тоннелях.

На самых крупных молочных предприятиях страны, таких, как ленинградские заводы, Московский комбинат имени *Горького и других, пастеризация производится автоматически. Сердце пастеризационной установки - контрольно-регулирующая станция. Она самостоятельно ведет все процессы. Например, включает наполнение танков молоком. Для этого в танке создается разрежение, молоко само открывает клапан в нижней части резервуара и заполняет его. Так будет идти пастеризация и на останкинском комбинате. Изготовление кефира и ацидофилина также будет автоматизировано.*

Уже давно на многих молочных заводах машины сами моют бутылки, наливают в них молоко и закупоривают. В Останкино, кроме того, механические руки будут вынимать бутылки из ящиков и ставить их после наполнения обратно.

Не только на останкинском комбинате, но и на многих других предприятиях сейчас широко вводится новая техника. Строится много новых маслодельных, сыродельных, молочноконсервных и молочных заводов, крупных сырохранилищ и холодильников. Осуществляется реконструкция и уже действующих предприятий. Для помещения важно поддерживать определенную температуру, продажа [кондиционеров и вентиляций в Киеве](#) недорого тут.

Особенно быстро растет производство молочных консервов.

Производство молочных консервов, - говорил товарищ А. И. Микоян, - имеет первостепенное значение. Это одно из тех производств, которые имеют неограниченные перспективы развития.

Консервирование молока преследует одну цель - оградить его от порчи, уничтожить находящихся в нем микробов или создать такие условия, при которых они не могут развиваться. Достигается это либо стерилизацией - нагреванием до высокой температуры, либо сгущением и добавлением свекловичного сахара, либо высушиванием.