Delakto mliečne výrobky

Napriek tomu, že mlieko a mliečne výrobky sa v našich zemepisných šírkach tešia všeobecnej obľube, v ich spotrebe za okolitým svetom stále zaostávame.

Kým v roku 2016 bola podľa údajov Štatistického úradu SR spotreba 176,2 kg na osobu za rok, v roku 2017 to už bolo 174,6 kg (teda o 1,6 kg menej). Údaje za rok 2018 zatiaľ nie sú známe. Pre porovnanie: Svetová zdravotnícka organizácia (WHO) odporúča 220 kg na osobu/rok. Naši severní susedia limit do bodky spĺňajú (Poľsko – 222 kg/osoba/rok) a v susedných Čechách je konzumácia až na úrovni 247,5 kg na osobu! Podľa najnovších zistení pritom v prevencii kardiovaskulárnych ochorení pomáhajú predovšetkým plnotučné mliečne výrobky. Výskumy ukazujú, že pravidelná konzumácia všetkých druhov mliečnych výrobkov sa spája s menším rizikom srdcovo-cievnych ochorení, mŕtvice a predčasnej smrti. Najnovšie vedecké dôkazy hovoria jasne: ľudia, ktorí konzumujú plnotučné mlieko a výrobky z neho, sú vystavení menšiemu riziku srdcovo-cievnych ochorení a cukrovky 2. typu než tí, ktorí konzumujú nízkotučné druhy mliečnych výrobkov. Vyplýva to zo štúdie kanadských vedcov, ktorá sa uskutočnila na rozsiahlej vzorke viac ako 130 tisíc dospelých ľudí z piatich kontinentov.

Doprajte si prvotriednu kvalitu a lahodnú chuť!

Široký sortiment mlieka a mliečnych výrobkov prináša na náš trh už viac ako 60 rokov spoločnosť LEVICKÉ MLIEKÁRNE, a.s. so sídlom v Leviciach. Denne spracúva 100 000 litrov kravského mlieka, ktoré dodávajú výlučne slovenskí producenti z oblasti Tekova. Spoločnosť zamestnáva vyše 170 zamestnancov. V chladiacich boxoch predajní po celkom Slovensku sú pevne etablované predovšetkým značky BABIČKA, NIVA ORIGINÁL A TEKOV.

V tomto roku prišiel tradičný slovenský výrobca s novinkou, ktorou reaguje na špeciálne požiadavky trhu – uvádza široký rad čerstvých mliečnych výrobkov s nálepkou „DELAKTO“. Nový delaktózovaný rad vyhovie všetkým, ktorí si kvôli intolerancii mliečneho cukru – laktózy, musia odoprieť klasické

mlieko a mliečne výrobky. Konzumácia kravského mlieka a výrobkov z neho spôsobuje ľuďom s laktózovou intoleranciou tráviace problémy (nafukovanie, hnačky, črevný diskomfort). Ani s týmto zdravotným problémom však neprichádzajú o všetky benefity mlieka – „delakto“ totiž neznamená bez mlieka, iba bez laktózy. Laktózová intolerancia nie je dôvod, aby ste sa o lahodnú chuť mlieka a mliečnych výrobkov pripravili úplne!

Kefír, tvaroh, kyslá smotana

Pod značkou BABIČKA pribudol do rodiny výrobkov Levických mliekarní Delakto kefír s obsahom tuku 1,1%. Predáva sa v litrovej PET fľaši s uzatvárateľným vrchnákom. V delaktózovanej forme nájdete v obchodoch aj BABIČKA Delakto Kyslú smotanu 14% a Delakto tučný tvaroh. Všetky výrobky z delaktózovanej línie spoľahlivo rozoznáte od ostatných výrobkov tyrkysovou etiketou s oranžovým pásikom. Pri nákupe sa tak v regáloch ľahko zorientujete. Ďalšou skvelou novinkou v obchodných sieťach je TEKOV Syr Delakto. Dostupný je údený aj neúdený, a to vo forme plátkov alebo v 200g blokoch. Tekov syr sa vyrába podľa tradičnej receptúry a aj vo verzii „delakto“ vás príjemne prekvapí bohatou lahodnou chuťou.

Opäť treba zdôrazniť, že „delakto“ neznamená žiadne ochudobnenie. Vysvetľuje MUDr. Marián Šolty, generálny riaditeľ spoločnosti LEVICKÉ MLIEKÁRNE, a.s.: *„Konzumáciou delaktózovaného mlieka a mliečnych výrobkov neprichádzate o benefity z produktov, vyrobených z kravského mlieka. Všetky dôležité živiny v ňom ostávajú. Ich chuť je iba jemne sladšia oproti tým „mliečnym“, ktoré si kvôli zdravotným ťažkostiam nemôžete dopriať. Rozdiel takmer ani nespoznáte. Do výrobkov sa v procese výroby pridáva enzým laktáza, ktorý štiepi laktózu na jednoduchšie cukry. Stanú sa tak ľahšie stráviteľnými a sú vhodné na konzumáciu aj pre ľudí s intoleranciou laktózy. Súčasné technologické postupy nám umožňujú ponúknuť konzumentom delakto výrobky v prvotriednej kvalite a s chuťou, ktorá je takmer na nerozoznanie od klasických mliečnych výrobkov.“*

Ak tráviace problémy komplikujú život iba jednému členovi domácnosti, nie je dôvod, aby zákazníci kupovali mlieko a mliečne výrobky „dvojmo“. Už po prvom vyskúšaní noviniek z delaktózovaného radu od spoločnosti LEVICKÉ MLIEKÁRNE sa presvedčia, že celá rodina si môže plnohodnotne pochutiť aj na výrobkoch s minimalizovaným množstvom mliečneho cukru – laktózy (obsah laktózy je menej ako 0,01 g na 100g výrobku).

Intoleranciou laktózy trpí podľa dostupných údajov každý piaty až šiesty človek. Predstavuje to zhruba 20% populácie, čo nie je zanedbateľné číslo. Bezprostredne po konzumácii mliečnych výrobkov pociťujú ľudia vyššie spomínané ťažkosti, prípadne kŕče, bolesti brucha – škála prejavov je rôznorodá a môže byť individuálna. Na vine je buď úplná absencia alebo nedostatočná aktivita enzýmu laktáza, ktorého úlohou je štiepenie mliečneho cukru – laktózy. S pribúdajúcim vekom klesá schopnosť tráviaceho traktu „popasovať“ sa s laktózou, lebo aktivita enzýmu prirodzene klesá. Nie je preto neobvyklé, že sa tráviace problémy objavia u ľudí až vo vyššom veku. Laktózová intolerancia pritom nie je to isté ako alergia na bielkovinu kravského mlieka, ktorou podľa štatistík trpia max. 3% populácie. Intoleranciu nesprevádzajú také búrlivé reakcie, aké sú pozorovateľné pri alergii.