NÁROKY ZÁKAZNÍKA SA NEUSTÁLE ZVYŠUJÚ

Úspech výrobcov potravinárskych produktov je dnes priamo úmerný schopnosti rýchlo vyhodnocovať trendy v spotrebe a flexibilne sa im prispôsobovať. Týka sa to aj producentov mlieka. Cesta inovácie už dnes nevedie k stále rozmanitejšej škále ochutených mliek. Tí úspešnejší hľadajú na trhu špecifiká a snažia sa zaujať iným spôsobom.
Na našom trhu sa objavilo mlieko Calcium + od spoločnosti AGRO TAMI, a.s. , ktoré má zvýšený obsah výživných látok, minerálov a vitamínov.„ Pre organizmus, zvlášť pre deti, je vápnik mimoriadne potrebný. Jeho nedostatok vedie k osteoporóze a u malých detí k rachitíde,“ hovorí imunoalergologička MUDr. Dagmar Cingelová. „ Potreba vápniku závisí od veku. U detí je to od 100 do 600 mg a u dospelých od 100 do 300 mg denne.“ Nie je však dôležité len množstvo vápnika, ale aj jeho vstrebávanie. Tomuto procesu významne napomáha vitamín D. „ Výrazne stimuluje črevné vstrebávanie vápnika a fosforu. Denný príjem by mal byť 5 až 10 mg, “ dopĺňa MUDr. Dagmar Cingelová.
Vďaka životnému štýlu však aj na Slovensku pribúda stále viac ľudí, ktorí sa pri konzumácii mlieka zaujímajú o niečo úplne iné – o obsah laktózy. Ide o ľudí, ktorí sú na laktózu intolerantní a pitie bežného mlieka im spôsobuje vážne problémy. Jediným riešením je pre nich mlieko z nízkym obsahom laktózy. „Mlieko by malo obsahovať menej ako 2 percentá laktózy, optimálne je piť mlieko úplne bez laktózy,“ upresňuje MUDr. Dagmar Cingelová. Takéto mlieko má v ponuke spoločnosť AGRO TAMI, a.s. „Mlieko Lactose mínus vyrábame enzymaticky, naša technológia patrí k najmodernejším,“ vysvetľuje Jozef Čavojský, technológ so spoločnosť AGTO TAMI, a.s. „Tento postup zaručuje úplné odstránenie laktózy- mliečneho cukru a jeho premenu na jednoduché cukry-glukózu a galaktózu.“
V strave ľudí intolerantných na laktózu môžu byť aj syry a maslo. Jogurty síce obsahujú laktózu, ale majú v sebe aj živé kultúry, ktoré pomáhajú laktózu štiepiť. Preto sú vhodné aj pre pacientov s intoleranciou na laktózu.