

لبنیات عالیس؛ سالم و متنوع

۱۳۹۹/۱۰/۱۴ - ۱۲:۵۶

تاثیر لبنیات در سلامتی ما همیشه مورد تاکید متخصصان تغذیه بوده و مصرف روزانه انواع مختلفی از لبنیات به ما توصیه شده است.

لبنیات عالیس با تنوع فراوان طعم و استفاده از مواد اولیه درجه یک، از بهترین گزینه‌ها برای لذت بردن از مصرف لبنیات و بهره‌مند شدن از فواید کامل این ماده مغذی است.

سلامتی در لیوان شما

روزانه در بدن ما میلیون‌ها واکنش شیمیایی اتفاق می‌افتد که بعضی از آن‌ها منجر به تحلیل استخوان‌های ما می‌شوند.

معمولا تا سن ۳۰ سالگی رشد استخوان‌ها و سرعت ترمیم آن‌ها به اندازه‌ای است که اثر این واکنش‌ها خنثی شده و استحکام استخوان‌های ما حفظ می‌شود. اگر در رژیم غذایی روزانه ما مقدار کافی کلسیم وجود نداشته باشد، با بالاتر رفتن سن، از استحکام استخوان‌های ما کاسته شده و دچار آسیب خواهند شد.

مهمترین مزیت مصرف روزانه لبنیات عالیس، رسیدن مقدار کلسیم مورد نیاز به بدن شما و در نتیجه حفظ سلامت استخوان و دندان‌ها در دراز مدت است. البته لبنیات عالیس تنها منبع کلسیم نیستند، بلکه مواد مغذی فراوان دیگری مانند ویتامین دی، فسفر و دیگر املاح معدنی مورد نیاز بدن را هم تامین می‌کند.

شیرهای عالیس؛ سالم و خوش طعم

شیر را می‌توان مهمترین دسته از گروه لبنیات عالیس به‌شمار آورد. این محصول در شرکت عالیس در انواع مختلفی به تولید می‌رسد.

شیرهای عالیس در دو دسته شیر ساده و شیر طعم‌دار قرار دارند. شیر ویتامین دی، شیر کم‌چرب و شیر پرچرب در گروه شیرهای ساده هستند.

در گروه شیرهای طعم‌دار هم می‌توانید از بین ۶ طعم مختلف، نوشیدنی موردنظرتان را انتخاب کنید. شیرنارگیل، شیرموز، شیرکاکائو، شیرقهوه، شیرمالت و شیرتوت‌فرنگی طعم‌های محبوب به‌خصوص برای کودکان در بین شیرهای طعم‌دار هستند که طرفداران زیادی دارند.

چرا از سلامت و کیفیت لبنیات عالیس می‌گوییم؟

آنچه که شیر عالیس را از سایر شیرها متمایز می‌کند نگاه کاملاً علمی و سلامت محور مدیریت این مجموعه به مقوله شیر و لبنیات به‌عنوان محصول پرمصرف در خانه‌های ما ایرانی‌ها است.

در مجموعه عالیس، تهیه شیر، انتقال و تولید محصولات غذایی مرتبط با آن، تحت نظارت گسترده انجام می‌شود.

در گاوداری‌ها و دامداری‌های صنعتی، سازمان دامپزشکی به صورت دقیق این مراحل را بررسی می‌کند. روند تولید محصولات شیر در عالیس با تکنولوژی روز دنیا، بدون هیچ مشکلی و با آزمایش‌های مداوم صورت می‌گیرد. البته در این زمینه، معاونت غذا و دارو نیز به شکل مستمر این فرآیند را کنترل می‌کند.

لبنیات عالیس؛ بدون مواد نگهدارنده

عالیس برای تولید محصولات لبنی خود از سیستم اسپتیک بهره می‌برد. در واقع مواد غذایی که در داخل بسته‌های اسپتیک پر می‌شوند هیچ نیازی به افزودن مواد نگهدارنده ندارند. چراکه در این روش با ماندگاری طولانی، محصولات لبنی مایع را در دمای ۱۳۷ درجه سانتیگراد و به مدت ۴ ثانیه حرارت داده و بلافاصله در بسته استریل پر می‌کنند. در این روش، بسیاری از ویتامین‌ها و املاح معدنی حفظ می‌شوند.

دوغ‌های عالیس؛ نوشیدنی سنتی و متنوع

یکی از سنتی‌ترین و قدیمی‌ترین نوشیدنی‌هایی که از سال‌ها پیش مصرف آن بین ما ایرانی‌ها رواج داشته، دوغ است. دوغ یکی از خوشمزه‌ترین و پرطرفدارترین نوشیدنی سبب محصولات لبنی عالیس است.

مانند شیر، در دوغ‌های عالیس هم شاهد طعم‌ها و مزه‌های مختلفی هستیم. دوغ بدون گاز با طعم نعنای عالیس اولین طعم و یکی از پرفروش‌ترین‌ها از چهار طعم مختلف دوغ‌های عالیس است.

دوغ سنتی عالیس دیگر محصول این دسته است که با عصاره پونه کوهی، مرزه و کاکوتی، طعمی دوست‌داشتنی و نوستالژیک را برای شما زنده می‌کند.

دوغ هشت گیاه عالیس محصول دیگر عالیس است که ترکیبی از دوغ و عصاره هشت گیاه مختلف از جمله ریحان، آویشن، ترخون و مرزه است. چهارمین مدل دوغ‌های عالیس هم دوغ گازدار است.

لبنیات عالیس؛ طبیعی و دلچسب

در تولید محصولات لبنی عالیس از نگهدارنده‌های شیمیایی استفاده نمی‌شود تا محصولی که به دست مصرف‌کننده می‌رسد، کاملاً طبیعی و سالم باشد. از این‌رو، تازگی مواد اولیه به همراه تنوع و طعم خوب لبنیات عالیس، این دسته محصولات را در سبد غذایی ما ماندگار کرده است.

مصرف لبنیات و مخصوصاً شیر برای حفظ سلامتی لازم است، اما ممکن است بعضی از ما تمایلی به نوشیدن شیر ساده نداشته باشیم. البته این موضوع، محدوده انتخاب ما را از بین محصولات عالیس کم نمی‌کند چراکه تنوع در انواع شیرهای طعمدار، انواع دوغ‌های سنتی و گازدار، لذت نوشیدن یک ماده لبنی خوشمزه و باب میل و البته پر از ویتامین و پروتئین را به ما هدیه می‌دهد.

کلیه حقوق متعلق به شبکه خبری صنایع غذایی ایران می باشد.