



## Повысить иммунитет в период простуд тюменцам помогут правильные кисломолочные продукты

Чтобы иммунная система справлялась натиском простуды и гриппа, нужно подумать о правильном питании, обогащенном необходимыми витаминами и полезными микроэлементами. Ключевую роль в режиме питания, особенно в период повышенной заболеваемости ОРВИ и гриппом, играют молочные и кисломолочные продукты.

По данным управления Роспотребнадзора по Тюменской области, заболеваемость ОРВИ в регионе ниже эпидемического порога, тем не менее населению необходимо позаботиться о профилактике.

Молоко – традиционно одно из первых средств экстренной помощи в борьбе с простудой. В случае переохлаждения и первых признаков заболевания теплое молоко с ложкой меда поможет не только согреться, но и подстегнуть иммунитет, не оставив болезни шансов.

Известно, что иммунитет формируется в кишечнике, поэтому еще один полезный продукт в рационе каждого человека – это кефир. Микрофлора настоящего кефира помогает кишечнику перерабатывать пищу так, чтобы полезные вещества усваивались организмом. Именно такой «живой» кефир производится на заводе «Ситниковский», филиале АО «Золотые луга». Кефирный грибок выращивается в специальной лаборатории прямо на предприятии. В этом году кефир 2,5% от «Золотых лугов» стал дипломантом всероссийского конкурса «100 лучших товаров России».

Кроме того, в компании «Золотые луга» представлена специальная линейка молочных оздоровительных напитков торговой марки «Живи ЗдорОво», которые отличаются наличием бифидо- и лактобактерий, в которых нуждается наш организм. Это ацидофилин, биопростокваша, кефир с лактулозой и наринэ. Все продукты отличаются отсутствием консервантов и стабилизаторов, а короткий срок хранения говорит об их натуральности.

Ацидофилин – это насыщенный по своим лечебным свойствам кисломолочный продукт, содержащий лактобактерии, богатую микрофлору кефирных грибков и целебную ацидофильную палочку. Выпускается в двух видах – сладкий и не сладкий. Для людей, имеющих трудности с усвоением лактозы, этот продукт наиболее полезен, так как переваривается и усваивается ацидофилин значительно лучше, чем молоко. Ацидофилин обновляет работу желудочно-кишечного тракта, благотворно действует на иммунную систему и обмен веществ, а также активно используется в диетическом питании и косметологии для оздоровления и омоложения кожи лица.

Биопростокваша «Живи здоровОво» представляет особую ценность для людей старшего возраста и детей старше 1 года. Она обогащена бифидобактериями, которые устанавливают баланс микрофлоры кишечника. Для питания детей и взрослых простоквашные продукты необходимы, так как содержат живую бифидо- и лактофлору, комплекс витаминов, ферментов, биологически активных веществ, незаменимых аминокислот. Являясь природным антибиотиком, этот кисломолочный продукт разрушает некоторые вредные бактерии, которые могут находиться в пищеварительном тракте. В ассортименте представлена классическая биопростакваша, а также со вкусом вишни, персика и манго.

Кефир в этой уникальной линейке продуктов содержит лактулозу, которая росту собственной бифидофлоры в кишечнике. В результате роста бифидобактерий подавляется патогенная флора, повышается устойчивость организма к инфекциям, возрастает синтез витаминов, снижается риск аллергии.

Наринэ и вовсе ассоциируется с лечебным продуктом, ведь этот напиток обладает широким спектром благотворного воздействия на организм. Он показан при дисбактериозах кишечника, в том числе для восстановления микрофлоры кишечника после приёма антибиотиков, для повышения иммунитета при склонности к ОРВИ и гриппу, при хронических заболеваниях, при беременности и в период лактации, для снятия тошноты и снятия риска онкологических заболеваний. Помимо классического вкуса можно выбрать сладкий наринэ, малина-облепиха и черника-клюква, что придется по вкусу детям.

Вся линейка «Живи ЗдоровОво» изготавливается только из качественного, своевременно охлажденного сырья, которое поступает на завод от местных кооперативов. Прежде чем продукция «выйдет» с завода, она проходит проверку качества. Важно и то, что на Ситниковском заводе используется особая, старинная технология производства. Здесь нет технологий, которые бы искусственно убыстряли процесс созревания продукта. Все делается медленно, что позволяет сберечь все ценные компоненты молока.

Благотворное влияние продуктов ТМ «Живи здоровОво» подтверждено центром гастроэнтерологии.

*АО “Золотые луга” основано в 1998 году. Молочная продукция компании производится только из натурального молока. Все сырье проходит строгий контроль качества и своевременно охлаждается, поэтому соответствует всем современным требованиям к производству молочной продукции. Четкий контроль температурного режима ведется на всей цепочке от поставщиков молока до точек продаж, включая каждый грузовой автомобиль.*

*Компания “Золотые луга” автоматизировала логистику на базе системы WMS для 1С, функционал которой был адаптирован под особенности предприятия. Благодаря автоматизации, продукция хранится в ячейках, а не хаотично, оптимизированы время и маршрут комплектовщиков при сборке заказа, выстроена ротация по видам продукции и срокам.*