Укрепить иммунитет в период инфекций помогут натуральные кисломолочные продукты

Тюменцы вынуждены соблюдать режим самоизоляции в рамках профилактики распространения коронавирусной инфекции.

Во время домашнего карантина важно полноценно и правильно питаться, тем более что употребление в рационе здоровых продуктов поможет укрепить иммунитет. Врачи-диетологи напоминают о пользе натуральной кисломолочной продукции, которая благотворно влияет на микрофлору и способствует хорошему самочувствию.

Главный диетолог Тюменской области **Елена Дороднева** пояснила, что иммунитет напрямую зависит от полезной микрофлоры кишечника, которая нуждается в постоянной защите и восстановлении. Одним из эффективных методов поддержания здоровья желудочно-кишечного тракта является регулярное употребление пробиотиков – полезных бактерий, которые, в том числе, отвечают за реакцию иммунитета на патогенные микроорганизмы. Основной их источник в нашем меню – кисломолочные продукты.

Оздоровительные продукты, соответствующие таким требованиям, несколько лет назад разработали в компании «Золотые луга» – они выпускаются под торговой маркой «Живи здорОво». Это уникальная линейка кисломолочных напитков, которые отличаются отсутствием консервантов и стабилизаторов, а также содержат бифидо- и лактобактерии.

Ацидофилин содержит лактобактерии, богатую микрофлору кефирных грибков и целебную ацидофильную палочку, которая обладает широким бактерицидным действием, улучшает пищеварение и способствует снижению уровня холестерина в крови. Подходит для людей, имеющих трудности с усвоением лактозы.

Уникальный по своей природе продукт – биопростокваша. Для питания детей и взрослых простоквашные продукты необходимы, так как содержат живую бифидо- и лактофлору, комплекс витаминов, ферментов, биологически активных веществ, аминокислот.

Насыщен лечебными свойствами кисломолочный продукт под названием наринэ. Он показан для увеличения резистентности организма, в том числе при склонности к частым ОРВИ и простудам, при хронических заболеваниях желудочно-кишечного тракта, для восстановления микрофлоры кишечника после приёма антибиотиков.

Научно подтвержденные лечебно-диетические свойства имеет кефир. Но еще больше пользы

можно получить при регулярном употреблении кефира с лактулозой – такой продукт также представлен в линейке «Живи здорОво». Лактулоза способствует росту собственной бифидофлоры в кишечнике, в результате чего подавляется патогенная флора, повышается устойчивость организма к инфекциям, возрастает синтез витаминов, снижается риск аллергии.

Продукция ТМ «Живи ЗдорОво» изготавливается только из качественного, своевременно охлажденного сырья. Важный показатель – что при производстве не используются технологии, которые бы искусственно убыстряли процесс созревания продукта. Все делается медленно, что позволяет сберечь все ценные компоненты молока.

«Кисломолочные напитки торговой марки «Живи здорОво» пользуются большим спросом у покупателей разного возраста, вкусовые качества высоко оцениваются на выставках, ярмарках, дегустациях, в которых активно участвует компания «Золотые луга». Мы регулярно получаем положительные отзывы и слова благодарности от потребителей, которые видят реальный эффект от употребления полезных продуктов. Более того, благотворное влияние подтверждено центром гастроэнтерологии», – рассказала начальник отдела по коммуникациям АО “Золотые луга” Елена Крук.

Заказать всю линейку оздоровительной молочной продукции ТМ «Живи здорОво» можно

через сервис бесплатной доставки молочной продукции на дом.

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.