Ряженка, кефир или снежок: в чем разница?

Кисломолочные продукты полезны для пищеварения – это известный факт. Однако не каждый сможет быстро сориентироваться и назвать, чем же отличаются друг от друга ряженка, кефир и снежок. Компания «Золотые луга» расскажет о разнице и подскажет, как определиться с выбором.

Мы регулярно слышим о том, как важно употреблять кисломолочные продукты, ведь это благотворно скажется на работе всех систем организма. «Кисломолочка» – полноценный источник белка и кальция, а они всегда необходимы для сердечно-сосудистой, костной и нервной систем.

В наше время на рынке представлено большое количество видов кисломолочной продукции. Они бывают молочнокислого брожения (творог, сметана, простокваша, ряженка, варенец, ацидофилин, йогурт) и смешанного (кефир, фруктовый кефир, ацидофильно-дрожжевое молоко, кумыс, курунга, шубат).

В магазине на одной полке с кефиром можно увидеть также ряженку и снежок. Чем же они отличаются? Дело в том, что для изготовления этих продуктов используются разные бактерии.

К примеру, в составе кефира – уксусные бактерии, молочнокислые стрептококки, небольшое количество этилового спирта. Из-за этого не рекомендуется детям пить кефир в больших количествах.

Снежок делают из пастеризованного молока, по вкусу он похож на сладкий йогурт, благодаря чему очень нравится детям. В составе – кисломолочные бактерии, болгарская палочка и термофильный стрептококк.

Ряженку же готовят из топленого молока, в ней есть не только стрептококки, но и другие молочнокислые бактерии, а также болгарская палочка. По цвету готовый продукт получается нежного кремового цвета.

Кефир, снежок и ряженка полезны как для взрослых, так и для детей. Поэтому ориентироваться, в первую очередь, стоит на вкусовые предпочтения.

Эти продукты представлены в ассортименте компании «Золотые Луга». Например, в линейке «Живи здорОво» есть кефир, обогащенный лактулозой. В линейке «Золотые луга» вы можете попробовать ряженку, а также кефир и снежок. Все продукты изготовлены из натурального сырья высокого качества, без консервантов, добавок и красителей. При производстве используются проверенные технологии и современное оборудование, которое позволяет

сохранить натуральный вкус и пользу без искусственного продлевания срока годности.

С полным ассортиментом компании «Золотые луга» можно познакомиться на сайте интернет-магазина https://dostavka.zolotie-luga.ru/, а также оформить заказ через сервис бесплатной

доставки продукции на дом или в офис. До 11 октября при онлайн-заказе на сумму от 500 рублей по промокоду «ОСЕНЬ» покупатель получает в подарок незаменимый в сезон простуд продукт – Ацидофилин.

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.