

UHT Süt Hakkındaki Gerçekler

Güvenli ve lezzetli sütün sağlıklı ve besleyici yönlerinin çiftlikten sofranıza yolculuğunda nasıl korunduğunu hiç merak ettiniz mi?

Her şeyin başladığı nokta - çiftlik!



Sağlıklı bir ineğin sütü neredeyse hiç bakteri içermez. Ancak çiğ süt sağım, taşıma ve saklama sırasında zararlı bakterilere maruz kalabilir. Bu nedenle kalite kontrolleri çiftlikte başlar.

Bir sonraki durak, süt ve süt ürünleri fabrikası!

Öncelikle en son teknoloji kullanılarak kalite testleri yapılır. UHT için sadece yüksek kaliteli süt seçilir.



İşlerin hareketlenmesine hazır olun...



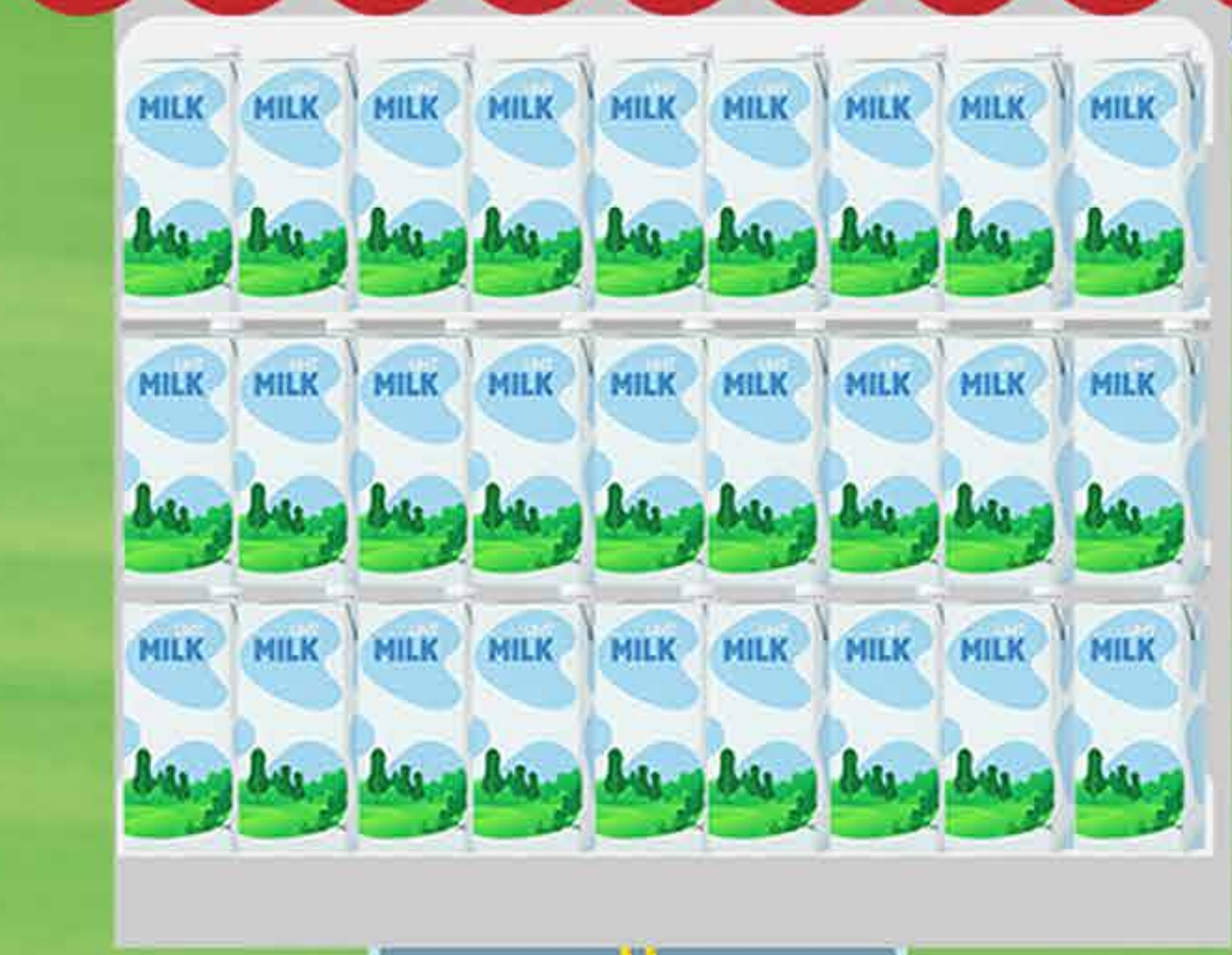
UHT işlemi sırasında, süt dört saniye boyunca en az 135 °C'ye kadar ısıtılır, daha sonra hemen 20 °C'ye kadar soğutulur. UHT işlemi, sütün tüm sağlıklı ve besleyici özelliklerini korurken zararlı bakterileri öldürür.

Şimdi altı katmanlı koruma zamanı...

Bir sonraki adım, sütün altı katmanlı koruma sistemli aseptik Tetra Pak kartonlarına doldurmaktır. Her bir katman, sütün hassas bir şekilde güvenliğini sağlayarak besin değerini ve lezzetini korur.



Market



Market, işte geliyoruz!

UHT işlemi ve aseptik Tetra Pak teknolojisi sayesinde UHT Süt, market raflarında soğutma gerektirmeden dört aya kadar saklanabilir.

Son durağımız: Ailenizin masası...

UHT Süt açılana kadar mutfak dolabında saklanabilir. Açıldıktan sonra UHT süt havaya maruz kalır; bu yüzden buzdolabında saklanmalıdır.



İşte bu kadar - UHT Süt hakkındaki gerçekler!
Hayat boyu sağlık için Uzun Ömürlü Süt için.

