

ECHO

MLEKPOLU



Dwumiesięcznik SM MLEKPOL

ISSN 1730-2641 numer 3/2019

WYWIAD NUMERU

O inwestycjach Mlekpól, a szczególnie o budowie Zakładu Wyrobów Sproszkowanych w Mrągowie

- rozmowa z inż. Jerzym Michałkiem, Dyrektorem Inwestycji
str. 8



W NUMERZE:

Kupcy wybierają
Mlekpól
str. 5

Mlekpól w gronie ekspertów
Europejskiego Kongresu
Gospodarczego w Katowicach
str. 6

Nowości
Mlekpól
str. 12

LIST OD REDAKCJI

Drodzy Czytelnicy,

Oddajemy w Wasze ręce wakacyjny numer Echa Mlekpola. Ostatnie dwa miesiące obfitowały w wiele wydarzeń w życiu Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpola w Grajewie. Na początku maja uruchomiliśmy kolejną loterię „Góra siana do wygrania” dla konsumentów. Tym razem bohaterkami zabawy zostały śmietanki Łaciate. W ubiegłym roku Mlekpola po raz pierwszy zaprosił konsumentów do udziału w zabawie Góra siana do wygrania z mlekiem Łaciate. Efektem tego zaproszenia było ponad 250 000 zgłoszeń i 1111 nagród pieniężnych. Również w maju byliśmy obecni na ciekawych wydarzeniach w Polsce i za granicą. Podczas pikniku Poznaj Dobrą Żywność „Polska smakuje” w Warszawie, organizowanym przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, poczęstowaliśmy tysiące odwiedzających naszymi produktami. Ważnym wydarzeniem była obecność reprezentantów Mlekpola na targach World of Private Label w Amsterdamie, na których spotykają się najwięksi producenci marek własnych na świecie. Otrzymaliśmy również zaproszenie do udziału w Europejskim Kongresie Gospodarczym w Katowicach, najważniejszej imprezie ekonomiczno-gospodarczej w Polsce. Relację z tego wydarzenia można znaleźć wewnątrz numeru. Pod koniec maja na gali w Warszawie Mlekpola otrzymał dwie nagrody główne oraz cztery wyróżnienia w konkursie Złoty Paragon - Na-

groda Kupców Polskich. Te ważne branżowe nagrody dla produktów przyznawane są przez właścicieli i kierowników sklepów z całej Polski.

Przed nami wakacje, podczas których będziemy przypominać o aktywnym wypoczynku. Nowa kampania promocyjna jogurtów Milko, która rozpoczęliśmy w czerwcu, ma za zadanie edukować Polaków w dziedzinie aktywnego stylu życia oraz motywować do podjęcia aktywności fizycznej. Kampania edukacyjna i związany z nią konkurs z nagrodami prowadzony jest na stronie MilkoNaDroge.pl, a o kampanii informujemy dodatkowo w mediach oraz na opakowaniach jogurtów Milko. Przypominamy również o zaangażowaniu naszej Spółdzielni w Milko Mazury MTB. Ten cykl wyścigów w pięknej scenerii Mazur, którego Mlekpola jest sponsorem strategicznym, nabiera rozpędu. W lipcu Milko Mazury MTB będzie gościć w Wilkasach oraz Mrągowie, gdzie dodatkowo odbędą się Mistrzostwa Polski w kolarstwie górskim XCO/XCR. W sierpniu uczestnicy cyklu konkurować będą w Piszku i Olsztynie. Zapraszamy naszych Czytelników do kibicowania i uczestnictwa. Szczegółowe informacje o planowanych wydarzeniach oraz wiele innych ciekawych artykułów znajdzie Państwo w środku numeru.

Zapraszamy do lektury.

Redakcja Echa Mlekpola

Drodzy Czytelnicy, czekamy na Wasze listy. Piszcie do nas na adres e-mail: echomlekpola@vsgroup.pl

Szanowni Członkowie!

Mając na uwadze przepisy obowiązującego prawa w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa żywności oraz zalecenia Inspekcji Weterynaryjnej, przypominamy Państwu, że wszystkie urządzenia i części zamienne (wykorzystywane podczas pozyskiwania i przechowywania mleka), które mają kontakt z mlekiem muszą posiadać świadectwa lub atesty, że są dopuszczone do kontaktu z żywnością i nie stwarzają zagrożenia zanieczyszczenia mleka. Dostawca podczas kontroli gospodarstwa powinien przedstawić stosowne dokumenty.

Jednocześnie przypominamy, że zgodnie z obowiązującym prawem i Uchwałami organów spółdzielni, nie wolno stosować w gospodarstwie urządzeń zmieniających skład mleka, takich jak wirówki i separatory do mleka.

Mlekpól pierwszy raz na targach *World of Private Label* w Amsterdamie



SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA MLEKPOL W GRAJEWIE TO LIDER RODZIMEGO RYNKU PRODUKTÓW NABIAŁOWYCH I 3 NAJWIĘKSZY PRODUCENT ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH W POLSCE*. ELEMENTEM WPŁYWAJĄCYM NA ROZWÓJ SPÓŁDZIELNI JEST RÓWNIEŻ OBECNOŚCI NA NAJWAŻNIEJSZYCH IMPREZACH BRANŻOWYCH. TARGI *WORLD OF PRIVATE LABEL* TO JEDNO Z NAJCIEKAWSZYCH I NAJWIĘKSZYCH WYDARZEŃ NA ŚWIECIE POŚWIĘCONE MARKOM WŁASNYM.

To nasz debiut na targach World of Private Label w Amsterdamie. Wydarzenie skupia największych producentów marek własnych. Dla Mlekpolu to możliwość nawiązywania kontaktów biznesowych i spotkania największych na świecie firm, które realizują politykę rozwoju produktów w markach własnych oraz tych, którzy te marki dla nich tworzą. – mówi

Dyrektor Handlu Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól Małgorzata Cebelińska.

Stowarzyszenie Producentów Marek Własnych (The Private Label Manufacturers Association - PLMA) to organizacja, która powstała w 1979 roku aby wspierać promocję marek własnych. Zrzeszając ponad 4400 firm PLMA organizuje targi poświęcone markom własnym w Nowym Jorku oraz Amsterdamie, aby firmy z całego świata mogły dzielić się doświadczeniami oraz nawiązywać współpracę w swoich sektorach produkcji oraz usług.

Doświadczenia z markami własnymi są ważnym elementem budowania relacji handlowych z sieciami. Chcemy aby nasza obecność w Amsterdamie przyniosła ciekawe wnioski, które będą wspierać nasze obecne i nowe relacje biznesowe. – dodaje Małgorzata Cebelińska.

*Według rankingu tygodnika Wprost – „200 Największych Polskich Firm 2019”



Pobierz
bezpłatnego e-booka
na www.mlekpól.pl
i zaszalej w kuchni!

mlekpól.com.pl
facebook.com/mlekpól



Wyjątkowy piknik w Warszawie z udziałem Mlekpola

ŁACIATE, MILKO, MAŚLANKA MRĄGOWSKA, MAZURSKI SMAK TO TYLKO NIEKTÓRE MARKI PRODUKTÓW OBECNYCH NA STOISKU SPÓŁDZIELNI MLECZARSKIEJ MLEKPOL W GRAJEWIE PODCZAS PIKNIKU POZNAJ DOBRĄ ŻYWNOŚĆ „POLSKA SMAKUJE”. PIKNIK ODBYWAŁ SIĘ 11 MAJA NA TERENIE TORU WYŚCIGÓW KONNYCH SŁUŻEWIEC W WARSZAWIE. ODWIEDZAJĄCY STOISKO MLEKPOLU MOGLI SPRÓBOWAĆ DOSKONAŁE ZNANYCH I LUBIANYCH SERÓW, JOGURTÓW, KEFIRÓW I MAŚLANEK ORAZ ZUPEŁNIE NOWYCH PRODUKTÓW SPÓŁDZIELNI.

Stoisko Mlekpola odwiedziło tysiące gości z Warszawy i spoza stolicy, którzy specjalnie pojawili się na terenie pikniku, aby spróbować i poznać najlepsze polskie produkty rekomendowane przez Ministerstwo Rolnictwa znakiem „Poznaj Dobrą Żywność”. Znakomite sery Jantar, Królewski z Kolna, Rolada Ustrzycka, nowe jogurty w rodzinie Milko i legendarne Maślanki Mrągowskie we wszystkich smakach idealnie wpisały się główne hasła pikniku – żywność tradycyjna i regionalna.

Gościem specjalnym, który odwiedził stoisko Mlekpola był Minister rolnictwa Jan Krzysztof Ardanowski, który zdradził pracownikom Spółdzielni, że jest fanem tradycyjnych produktów mleczarskich, w tym



napojów mlecznych fermentowanych, a szczególnie lubi maślanek pochodzącą z Mrągowa.

Znak Poznaj Dobrą Żywność przyznawany jest wyłącznie tym wyrobom, które spełniają precyzyjne kryteria opracowane przez Kolegium Naukowe Programu Ministerstwa Rolnictwa, w skład którego wchodzi wybitni eksperci z dziedziny żywienia, uprawy roślin hodowli zwierząt, zdrowia oraz prawa. Masło Łaciate z Mlekpola jest pierwszym produktem Spółdzielni, na którym pojawił się znak Poznaj Dobrą Żywność.



Kupcy wybierają Mlekpól

DWIE NAGRODY GŁÓWNE ORAZ CZTERY WYRÓŻNIENIA ZDOBYŁA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA MLEKPOL W GRAJEWIE W KONKURSIE ZŁOTY PARAGON - NAGRODA KUPCÓW POLSKICH. TE WAŻNE BRANŻOWE NAGRODY DLA PRODUKTÓW PRZYZNAWANE SĄ PRZEZ WŁAŚCICIELI I KIEROWNIKÓW SKLEPÓW Z CAŁEJ POLSKI.

Konkurs Złoty Paragon – Nagroda Kupców Polskich jest jednym z najważniejszych wydarzeń polskiej branży spożywczej. W głosowaniu internetowym wyłaniane są te produkty i usługi, które wpływają na rozwój handlu detalicznego i przynoszą sklepom największe dochody. Konkurs nadzoruje Instytut Badawczy KANTAR TNS Polska.

Mlekpól to jeden z największych producentów żywności w Polsce. Priorytetem Spółdzielni jest jakość i naturalność produktów, które wprowadzamy na

rynek. Cieszymy się, że kupcy dostrzegają nasz wysiłek i wybierają produkty marek Łaciate, Rolmlecz, Maślanka Mrągowska i inne z naszego szerokiego portfolio. – mówi Małgorzata Cebelińska, Dyrektor Handlu Spółdzielni z Grajewa.

W tym roku Mlekpól zdobył dwie główne nagrody – Złote Paragony w kategoriach mleko i w kategorii jogurty i desery mleczne. Statuetkę otrzymało Mleko Łaciate UHT 3,2% oraz Serek homogenizowany Rolmlecz waniliowy. Wyróżnieniami Kupcy nagrodzili Maślankę Mrągowską naturalną (w kategorii Napoje mleczne), serek śmietankowy Łaciaty naturalny (w kategorii Serki kanapkowe i sałatkowe), masło extra Łaciate (kategoria Masła) oraz Mix Łaciaty (w kategorii Margaryny i miksy).

Dziękujemy Kupcom za zaufanie. Możemy zapewnić, że cały czas intensywnie pracujemy nad nowymi ciekawymi propozycjami produktów które będą odpowiedzią na potrzeby sklepów i oczywiście konsumentów. – podsumowuje otrzymane nagrody Małgorzata Cebelińska.

REKLAMA

Drogi hodowco czy wiesz, że:

- Odrzucając 10 cm zepsutej paszy z beli, wyrzucasz aż 29% jej masy?
- Mykotoksyny ze źle zabezpieczonej paszy wpływają na problemy z rozrodem i niszczą wątrobę twojej krowy?
- Sprawdzone i dobrej jakości materiały, dają niezawodne zabezpieczenie paszy, a tobie wymierne oszczędności i dobry litraż.
- Czy tanio to znaczy dobrze?

Krowa też chce dobrze zjeść



Używaj najlepszych materiałów
aby chronić owoce swojej pracy.

Ofertę profesjonalnych

siatek  i folii 
znajdziesz u swoich dostawców i na

www.finplast.pl

Mlekpól w gronie ekspertów Europejskiego Kongresu Gospodarczego w Katowicach

Chiny to ważny dla Polski rynek wymiany handlowej, którego wartość szacuje się w miliardach euro. Oceną współpracy i perspektywami relacji Polsko-Chińskich podczas Kongresu w Katowicach zajęli się zaproszeni eksperci i ekonomiści. O swoich doświadczeniach w budowaniu relacji i współpracy handlowej z chińskimi partnerami opowiadała Małgorzata Cebelińska Dyrektor Handlu Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól w Grajewie.

To już 9. edycja forum współpracy gospodarczej Polska-Chiny w ramach Europejskiego Kongresu Gospodarczego w Katowicach. Wśród zaproszonych gości-ekspertów pojawili się między innymi ekonomista profesor Grzegorz Kołodko, Prezes Polskich Linii Lotniczych LOT Rafał Milczarski, przedstawi-

ciel Banku Światowego Marcin Piątkowski, profesor Kong Tianping z Uniwersytetu w Pekinie. Sektor polskiej żywności reprezentowała Małgorzata Cebelińska, dyrektor handlu Mlekpól – żywność, to jeden z najszybciej rozwijających się sektorów wymiany handlowej pomiędzy Polską a Państwem Środka. Mlekpól jest liderem eksportu polskiego mleka do Chin – w ubiegłym roku Spółdzielnia wyeksportowała ponad 25 tysięcy ton swoich produktów na rynek chiński, głównie pod własną marką Łaciate.

"Potrzebujemy spójnej, wypracowanej z przedsiębiorcami, konsekwentnie wdrażanej strategii gospodarczej państwa polskiego wobec Chin. Wstrzymywanie się z decyzjami na linii UE-USA-Chiny i zbyt rzadkie i nieregularne spotkania na

REKLAMA

VIT INNOWACYJNA KONCEPCJA

Hygieny urządzeń udojowych, zapewniająca mniejsze zużycie środków myjących i brak pozostałości chloru podczas doju.

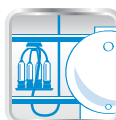
ECOLAB®
F&B AGRICULTURE



Innowacja,
która ma
znaczenie.

System dwóch produktów:

AseptoVit



HorolithVit



Zadzwoń po więcej informacji
do najbliższego dostawcy Ecolab.

Ecolab Sp. z o.o., 31-323 Kraków, Ul. Opolska 114
Tel. +48 1226 16 100, Mob. +48 500 060 572
www.ecolab.pl

wysokim szczeblu władz nie sprzyjają zmniejszaniu się deficytu w wymianie handlowej z Chinami. Polscy przedsiębiorcy i ich chińscy partnerzy potrzebują wsparcia i zaangażowania na poziomie rządu i nie mogą dalej rozwijać biznesu „w pojedynkę” – powiedziała Małgorzata Cebelińska podczas panelu. Z tym wnioskiem przedstawicielki Mlekpola zgodził się profesor Grzegorz Kołodko, który podkreślił, że bez wyraźnego zaangażowania władz na szczeblu polskiego rządu, nie ma możliwości budowania i rozwijania relacji handlowych z Chinami.

Wypełniona sala oraz ogromne zainteresowanie panelem pokazuje, że chiński rynek jest ważnym elementem rozwijania Polskiej gospodarki, co podkreślali w swoich wypowiedziach uczestnicy forum. Mlekpól eksportuje ponad 30% swojej rocz-



nej produkcji. Ważnymi rynkami eksportowymi dla Mlekpola są Chiny oraz państwa Azji południowo-wschodniej. Głównymi produktami eksportowymi są mleko UHT oraz proszki mleczne, a rosnącym zainteresowaniem importerów z Chin cieszą się masło oraz sery.

PISALI O NAS

DZIENNIK
GAZETA PRAWNA

Naszą dewizą jest rozwój – Rozmowa z Małgorzatą Cebelińską, Dyrektorem Handlu Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól w Grajewie

Produkty Mlekpola są doskonale znane polskim konsumentom. Czy są one rozpoznawane również za granicą?

MLEKPOL stworzył najbardziej popularne produkty mleczarskie w Polsce. Cieszymy się, że ich rozpoznawalność i obecność w krajach Unii Europejskiej i na świecie rośnie. W ubiegłym roku wyeksportowaliśmy ponad 30 proc. naszej produkcji. Naszą flagową marką jest Łaciate, ale w swoim portfolio posiadamy także Maślankę Mrągowską, Milko, Rolmlecz, Mazurski Smak, Mleko Zambrowskie, Białe i Milatte. Mlekpól oferuje też swoim zagranicznym konsumentom marki dedykowane specjalnie tym rynkom: Happy Barn i Milcasa.

Łaciate w Polsce to legenda, a jak wygląda obecność tej marki na świecie?

Na rynkach zagranicznych tak samo jak w Polsce, najpopularniejsze są: mleko, śmietanki i masło z rodziny

produktów Łaciate. To marka niezwykle lubiana a jej prosty, swojski i sympatyczny charakter wzbudza bardzo pozytywne emocje wśród konsumentów. Łaciate stało się synonimem najwyższej jakości polskiego mleka, pochodzącego z najczystszych terenów Polski, czyli z Podlasia i Mazur. Można je kupić w ponad 100 krajach większości kontynentów świata.

Co powoduje, że Mlekpól jest jednym z najbardziej rozpoznawanych polskich producentów żywności na świecie?

Naszą dewizą jest rozwój, a to oznacza ciągłe inwestycje. Co roku wprowadzamy na rynek kilkanaście nowości produktowych. Finalizujemy też naszą najważniejszą inwestycję ostatnich lat - budowę największego w Polsce Zakładu Produkcji Sproszkowanych Wyrobów Mleczarskich w Mrągowie. Będzie to najnowocześniejsza proshownia w Polsce z planowaną wydajnością 3 mln litrów mleka i serwatki na dobę. Już wkrótce możliwości produkcyjne oraz oferta produktowa Mlekpola w tym segmencie znacznie wzrośnie. Cieszymy się, że będziemy mogli oferować naszym Partnerom zupełnie nowe produkty, czyli białka mleczne i serwatkowe o wysokiej czystości, produkty instant i z kategorii infant formula.

Rozmawiała Zuzanna Pawełczyk

O inwestycjach Mlekpola, a szczególnie o budowie Zakładu Wyrobów Sproszkowanych w Mrągowie

ROZMAWIAMY Z PANEM MGR INŻ. JERZYM MICHAŁKIEM, DYREKTOREM INWESTYCJI.



REDAKCJA: PANIE DYREKTORZE JAKIE INWESTYCJE SĄ OBECNIE PROWADZONE PRZEZ MLEKPOL?

Jerzy Michałek: Generalnie inwestycje prowadzone przez Mlekpól w ostatnim czasie są związane z przygotowaniem uruchomienia nowej proshkowni w Mrągowie. Kluczowe obecnie są budowa linii zasilania elektrycznego, instalacji sprężarki powietrza, centralnego magazynu chemicznego środków myjących, linii zasilania gazu ziemnego oraz stacji redukcyjno-pomiarowej gazu ziemnego. Celem tej ostatniej inwestycji było doprowadzenie gazu ziemnego dla potrzeb nowej proshkowni i kotłowni. Kolejną jest modernizacja zakładowej oczyszczalni ścieków

ZPM Mrągowo i przygotowanie jej na zwiększoną podaż ścieków, ponieważ nowa proshkownia będzie odprowadzała ścieki do istniejącej oczyszczalni.

REDAKCJA: W JAKIM PRZEDZIALE CZASOWYM BYŁY PROWADZONE TE INWESTYCJE?

Jerzy Michałek: Powyższe działania miały miejsce w ciągu ostatnich dwóch lat. W tym samym czasie kończyły się dwie ostatnie inwestycje czyli zasilanie gazowe i modernizacja zakładowej oczyszczalni OZPM Mrągowo. Jeżeli chodzi o linię zasilania elektrycznego została uruchomiona już jesienią zeszłego roku.

REDAKCJA: CZY WSZYSTKIE INWESTYCJE ZOSTAŁY ZAKOŃCZONE, A INSTALACJE URUCHOMIONE?

Jerzy Michałek: Tak, to są inwestycje, które zostały oddane i obecnie są użytkowane w częściowym lub pełnym zakresie. Fazę testową mamy zamkniętą i w każdej chwili można je uruchomić. W trakcie realizacji, na dość początkowym etapie, jest budowa nowej kotłowni gazowej wraz z instalacją kogeneracji na terenie istniejącego zakładu. Kogeneracja to produkcja energii elektrycznej - w naszym układzie w wyniku spalania gazu ziemnego. Jest to rozwiązanie uniezależniające nas od dostaw energii elektrycznej. Obecnie coraz częściej stosuje się podejście do wytwarzania energii polegające na rozpraszaniu miejsc jej wytwarzania. Jest to możliwe, ponieważ technologia na to pozwala. Z kolej budowa i uruchomienie kotłowni gazowej, pozwoli na przejście na inne, „czystsze” i bardziej ekologiczne źródło energii ciepłej zamiast do tej pory używanego węgla. Dodatkowo wybudowany zostanie oszczędnością będzie budowa systemu wykorzystania ciepłej, która powstaje przy okazji produkcji energii elektrycznej w układzie Kogeneracji – podniesie to sprawność energetyczną całego układu.

Następna inwestycja to rozbudowa i modernizacja instalacji maszynowni chłodniczej w istniejącym zakładzie OZPM Mrągowo. Związana jest z koniecznością zapewnienia odpowiedniej ilości chłodu na pokrycie potrzeb związanych ze zwiększaniem produkcji na istniejącym zakładzie OZPM Mrągowo oraz potrzeb nowej proszkowni.

REDAKCJA: CZY WPROWADZANE PRZEZ MLEKPOL ROZWIĄZANIA TECHNOLOGICZNE MAJĄ CHARAKTER PROEKOLOGICZNY?

Jerzy Michałek: Wszystkie wspomniane wcześniej inwestycje ograniczają wpływ naszych zakładów na środowisko, wszystkie plany rozwojowe zawsze uwzględniają najkorzystniejsze dla otoczenia rozwiązania. Jeżeli chodzi o inwestycje proekologiczne realizowane w ostatnim czasie to zaliczamy do nich rozbudowę istniejącej oczyszczalni ścieków, rozpoczęcie budowy kotłowni gazowej w Mrągo-

wie, i wspomnianego wcześniej układu kogeneracji. Obecnie również w OZPM w Grajewie trwa modernizacja oczyszczalni ścieków, która jest już na końcowym etapie, planowana jest też budowa biogazowni.

REDAKCJA: O BIOGAZOWNI ROZMAWIANO WCZEŚNIEJ W KONTEKŚCIE ZAPOWIADANYCH PRZEZ MINISTRA ROLNICTWA MOŻLIWYCH DOPŁATACH, CZYTA OBIETNICA JEST POWODEM PLANOWANIA BUDOWY?

Jerzy Michałek: Biogazownia była zaplanowana wcześniej i wiąże się głównie z zagospodarowaniem tzw. osadu pochodzącego z oczyszczalni. W chwili obecnej jest możliwe jego zagospodarowanie rolnicze, ale ta możliwość podlega ciągłym ograniczeniom, w związku z tym konieczne jest znalezienie innego rozwiązania. Dodatkowo pozwoli to również na uzyskanie cennego paliwa.

Następną taką inwestycją jest budowa i planowane uruchomienie instalacji do odzysku wody z surowca kierowanego do przerobu w nowej proszkowni. W zakresie instalacji nowej proszkowni, który wchodzi w końcowy etap realizacji, przewidziany jest również układ do odzyskiwania wody odparowanej. Przy produkcji proszku odparowujemy dużą ilość wody, którą odprowadzamy z produktu i później skraplamy. Po odpowiednim uzdatnieniu będzie ona wykorzystywana m.in. w procesach mycia prowadzonych na nowej, a jej część będzie także kierowana na potrzeby istniejącego zakładu OZPM Mrągowo.

REDAKCJA: CZYLI DOCELOWO ZOSTANIE STWORZONY SAMOWYSTARCZALNY UKŁAD ZAMKNIĘTY ZAKŁADU W MRĄGOWIE POŁĄCZONEGO Z PROSZKOWNIĄ?

Jerzy Michałek: Taki jest nasz plan. Jeżeli chodzi o wodę odzyskaną, może być użyta tylko w niektórych procesach, ale jej ilość odzyskiwana w proszkowni zaspokoi zarówno potrzeby nowego jak i istniejącego zakładu. Pozwoli nam to w dużym stopniu ograniczyć wydobycie i pobór wody ze

źródeł podziemnych. W planach jest również uruchomienie instalacji fotowoltaicznej w obrębie nowej proshkowni. Mamy przygotowaną bazę w budynku po to, by taką instalację zainstalować.

REDAKCJA: PANIE DYREKTORZE, BUDYNEK PROSHKOWNI STOI I WYGLĄDA Z ZEWNĄTRZ JAKBY BYŁ GOTOWY DO ROZPOCZĘCIA PRACY. JAKI JEST STAN PRAC W NOWEJ PROSHKOWNI NA DZIŚ? JAKIE PRACE SĄ NIEZBĘDNE DO OFICJALNEGO URUCHOMIENIA PRODUKCJI?

Jerzy Michałek: Na dziś sama część budowlana inwestycji jest zakończona. Trwają drobne prace wykończeniowe wewnątrz i prace na terenach zewnętrznych. Również prace związane z montażem wyposażenia technologicznego są praktycznie na ukończeniu. Wszystkie urządzenia są już zamontowane na miejscu i połączone liniami technologicznymi. Dla części instalacji trwają jeszcze prace związane z okablowaniem, połączeniami elektrycznymi i przygotowaniem systemu sterowania. Jesteśmy tak naprawdę o krok od rozpoczęcia etapu uruchomienia instalacji na testy produkcyjne. Wewnątrz

budynku znajdują się trzy niezależne linie proshkownicze. W związku z tym mamy możliwość prowadzenia niezależnych prac rozruchowych na każdej z linii.

REDAKCJA: TO ZNACZY, ŻE CAŁA INSTALACJA RUSZY WKRÓTCE?

Jerzy Michałek: Każda linia przygotowana jest do produkcji kilku grup produktowych. Etap uruchomienia każdej z nich będzie polegał na tym, że będziemy uruchamiać i testować produkcję kolejno każdej z tych grup. Cały proces potrwa kilka miesięcy i tak jak wspomniałem wcześniej prowadzony będzie na każdej z linii niezależnie.

REDAKCJA: CZY TO OZNACZA, ŻE JUŻ ROZPOCZĘŁA SIĘ REKRUTACJA ZESPOŁU PRACOWNIKÓW MAJĄCYCH OBSŁUGIWAĆ LINIE PRODUKCYJNE? PROCES REKRUTACYJNY JUŻ SIĘ ROZPOCZĄŁ?

Jerzy Michałek: Pracowników na potrzeby nowej proshkowni zatrudniamy już od kilku miesięcy. Rozpoczęliśmy od rekrutacji wewnętrznej i poszerzyliśmy ten zespół w procesie rekrutacji zewnętrznej o osoby, które właśnie teraz szkolą się w istniejącym Zakładzie OZPM w Mrągowie. Po kilkumiesięcznym etapie przyuczenia do pracy w zakładzie mleczarskim będą przesuwane w miarę zapotrzebowania w kierunku pracy w nowej proshkowni, w miarę uruchamiania instalacji. gdy instalacje będą w trakcie rozruchu.

REDAKCJA: OSTATNIE NAJWAŻNIEJSZE PYTANIE. JAKI JEST PRZEWIDYWALNY TERMIN ZAKOŃCZENIE PRAC BUDOWLANYCH, UZYSKANIE POZWOLENIA NA UŻYTKOWANIE BUDYNKU I ROZPOCZĘCIE PROCESU ROZRUCHU?

Jerzy Michałek: Realnie oceniając stan zaawansowania prac możemy mówić o kilku najbliższych tygodniach, jestem przekonany, że w lipcu rozpoczniemy testy.

REDAKCJA: DZIĘKUJEMY ZA ROZMOWĘ.



Rozmawiał Bartosz Grochal



MILKO MAZURY MTB 2019

19 - 21 lipca 2019 Mistrzostwa Polski w kolarstwie górskim XCO / XCR oraz VII Etap Milko Mazury MTB - Wyścig o Gwiazdę Szeryfa.

Zapraszamy do Mrągowo na najważniejsze wydarzenie w kalendarzu kolarstwa górskiego w Polsce. Od 19-21 lipca o tytuł Mistrza Polski powalczą najlepsi zawodnicy MTB w kraju. Imprezie towarzyszyć będzie VII Etap Milko Mazury MTB - Wyścig o Gwiazdę Szeryfa, w którym amatorzy kolarstwa górskiego, będą mogli zmierzyć się z mistrzowską trasą. Dzięki finansowemu wsparciu i zaangażowaniu Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól w Grajewie, już po raz drugi Mrągowo będzie gościć ważne wydarzenie dla wszystkich wielbicieli wyścigów rowerów górskich.

7 lipca **Etap 6 - Wilkasy - Rowerowy Port**

20 lipca **Etap 7 - Mrągowo - Bike Park Niedźwiedzi Szlak**

4 sierpnia **Etap 8 - Pisz - Na skraju Puszczy Piskiej**

18 sierpnia **Etap 9 - Olsztyn - Warmińskie Ścieżki**

1 września **Etap 10 - Krutyń - Na tropach Smętka**

15 września **Etap 11 - Mrągowo - Wyścig o Niedźwiedzią Łapę**

29 września **Etap 12 - Szymany - Port Lotniczy Olsztyn - Mazury**

19 - 21 lipca **Mistrzostwa Polski w kolarstwie górskim
XCO / XCR Mrągowo 2019** 

Sponsor strategiczny
Mistrzostw Polski:



Partner:



15 września **Mrągowo UCI MTB Marathon**



mazurymtb.pl



MazuryMTB



milkomazurymtb

milko[®]



RUSZAJ Z MILKO

Przejdź na stronę aktywności

I WYGRYWAJ!

Codziennie* do wygrania

3x inteligentna
opaska
Mi Band 3



Co tydzień od 1.07 do 28.07.2019 r.

2x hulajnoga
elektryczna
Xiaomi MiJia



Co tydzień od 29.07 do 1.09.2019 r.

7x plecak
Kanken



MILKONADROGE.PL

*Konkurs trwa od 1.07 do 1.09.2019 r. Szczegóły i regulamin na www.milkonadroje.pl



soczyście owocowy



MILKO
NA DROGĘ
 MOC Z OWOCÓW
www.milkonadroge.pl

Nowość Mlekpolu – trzy oryginalne kompozycje owocowe w linii MILKO Fun

DLACZEGO NOWA LINIA JOGURTÓW PITNYCH MILKO JEST FUN?

BO ŁĄCZY ZNANE I PYSZNE POLSKIE OWOCE Z TROPIKALNYM ORZEŹWIENIEM MELONA, GRANATU I KIWY. JOGURTY MILKO FUN TO NIE TYLKO ORYGINALNY SMAK, ALE PRZEDE WSZYSTKIM KORZYSTNE DLA ORGANIZMU SKŁADNIKI, TAKIE JAK WITAMINY I ANTYOKSYDANTY. MILKO FUN NIE ZAWIERA BARWNIKÓW, KONSERWANTÓW CZY SYROPU GLUKOZOWO-FRUKTOZOWEGO. BAZĄ JOGURTU JEST NATURALNE MLEKO, Z NAJCZYSTSZYCH POLSKICH ŁĄK, KTÓREGO DOSKONAŁĄ JAKOŚĆ OSIĄGA SIĘ DZIĘKI KARMIENIU KRÓW PASZĄ BEZ GMO.



Dla wielu osób – zwłaszcza tych, które prowadzą aktywny tryb życia – nadejście wiosny oznacza powrót do długich spacerów, rowerowych wycieczek i sportów uprawianych na świeżym powietrzu. To z myślą o nich MILKO Fun jest zapakowane w praktyczny, wykonany z papieru kartonik o pojemności 330 ml. Wąskie i lekkie opakowanie, pozwala łatwo spakować nasze Milko nawet do niewielkiej torby lub plecaka. Wygodne rozwiązanie z nakrętką sprawia, że po jogurt można sięgnąć w dowolnej chwili, a płynna konsystencja pozwala się nim delektować podczas każdej aktywności.

Milko Fun dostępne jest w trzech różnych wersjach smakowych: truskawka z kiwi, malina z granatem i melon z poziomkami.

..... REKLAMA



PRZEDSIĘBIORSTWO HOLSTEIN

WWW.HOLSTEIN.INFO.PL

LIZA STARA 63
 18-112 POŚWIĘTNE

SPRZEDAŻ RATALNA !

KROWY PIERWIASTKI - JAŁOWICE CIELNE - CIEŁĘTA

85 650 15 61 / 784 391 478 / 600 783 948 biuro.holstein@wp.pl

Jak zminimalizować negatywne skutki stresu cieplnego u krów?

WCZEŚNIEJ CZY PÓŹNIEJ MUSIAŁY NADEJŚĆ. I CHOCIAŻ W TYM ROKU NIECO PÓŹNIEJ, TO PROBLEMY Z NIMI ZWIĄZANE ZAWSZE SĄ TAK SAMOTRUDNE. PISZEMY TU O UPAŁACH, KTÓRE JUŻ DAJĄ SIĘ WE ZNAKI KROWOM I HODOWCOM, KTÓRZY DWOJĄ SIĘ I TROJĄ, BY ZMINIMALIZOWAĆ UJEMNE SKUTKI STRESU CIEPLNEGO U ZWIERZĄT.

PODCZAS UPAŁÓW ZMNIJSZA SIĘ POBRANIE PASZY

Jednym z pierwszych skutków wysokich temperatur jest zredukowanie pobrania paszy, co oznacza, że **krowy pobierają mniej białka, energii, witamin i minerałów**. Z tego też powodu największym wyzwaniem dla hodowców w tym okresie powinno być zwiększenie pobrania paszy przez zwierzęta.

STRES CIEPLNY SPRAWIA, ŻE KROWY CHUDNĄ

Spadek pobrania suchej masy podczas wysokich temperatur może wynieść nawet 25%. Krowy narażone na stres cieplny nie tylko mniej pobierają paszy, ale również wytwarzają mniej masy ciała na jednostkę pobranej paszy. Jednym słowem chudną. Zwierzęta muszą bowiem wydatkować więcej energii na pobudzenie procesu rozpraszania ciepła wewnętrznego poprzez pocenie się, przyspieszone bicie serca i zwiększenie liczby oddechów, ograniczając w ten sposób ilość energii na cele produkcyjne. **Obniżone pobranie paszy, wraz ze zwiększoną**



ilością wypitej wody, wpływa na wypełnienie żwacza. W badaniach wykazano, że krowy mleczne przy temperaturze powietrza 5°C pobierały około 3 kg wody na 1 kg suchej masy, natomiast przy 32°C spożycie wody wzrosło do 8 kg na 1kg s.m.

IM CIEPLEJ, TYM MNIEJ TŁUSZCZU W MLEKU

Warto również wiedzieć, że strawność paszy jest dodatnio skorelowana z temperaturą otoczenia i wilgotnością. **Wraz ze wzrostem temperatury powietrza następuje wzrost strawności białka i wykorzystania energii, co tłumaczy spadek pobrania paszy i wolniejszą motorykę żwacza**. Podczas stresu cieplnego, z powodu rozszerzania się obwodowych naczyń krwionośnych, następuje redukcja przepływu krwi do naczyń krwionośnych żwacza,



w konsekwencji czego słabo strawione składniki pokarmowe są lepiej przyswajane przez krowy.

W ich organizmie zachodzą również zmiany w poziomie lotnych kwasów tłuszczowych. **W efekcie stresu termicznego następuje wzrost stężenia kwasu propionowego, przy jednoczesnym obniżeniu się ilości kwasu octowego. Wzrost kwasu propionowego we krwi jest związany ze spadkiem zawartości tłuszczu w mleku.**

Pamiętajmy, że dodatkowemu przesuszeniu podlega TMR zadany na stół paszowy, nad którym zamontowane są mechaniczne wentylatory. Rzutkiem przed przesuszeniem może być dodatek (bezpośrednio do paszowozu) wody w ilości 60 do 100 litrów na tonę paszy

ŻYWIENIEM MOŻNA OBNIŻYĆ NEGATYWNE SKUTKI STRESU CIEPLNEGO U KRÓW

W zminimalizowaniu negatywnych skutków stresu termicznego ogromne znaczenie ma właściwe żywienie krów. Bardzo pomocna jest tutaj dawka paszowa o wysokim poziomie paszy treściwej i niskiej zawartości włókna, ponieważ energia metaboliczna z paszy treściwej jest wykorzystywana bardziej efektywnie, niż dawka o wysokiej zawartości zielonki pastwiskowej. Pamiętajmy jednak, że zbyt duże ilości pasz treściwych mogą bardzo szybko prowadzić do obniżenia pH. Latem, dużym problemem jest również przesuszanie TMR-u, który może zawierać nawet powyżej 50% suchej masy.

Źródło: <https://www.tygodnik-rolniczy.pl/articles/polskie-mleko/jak-powierzchnia-legowiska-dla-krowy-wplywa-na-ilosc-mleka/>

REKLAMA

ROLNIKU!

**NIE PŁAĆ WIĘCEJ ZA WODĘ
WYWIERĆ WŁASNĄ STUDNIĘ!**

telefon:

602583160

PHU „STUDNIA”

firma rodzinna od trzech pokoleń

Rok założenia 1956

WIERCNIÉ STUDNI GŁĘBINOWYCH

mgr Piotr Roskowski
górník eksploatacji otworowej

www.wlasna-studnia.com



Czy bakterie w mleku są problemem?

W POPRZEDNIM ECHU MLEKPOLU PODEJMOWALIŚMY TEMAT WPŁYWU ILOŚCI KOMÓREK SOMATYCZNYCH W MLEKU NA WYNIKI EKONOMICZNE GOSPODARSTWA I PRZYDATNOŚĆ TECHNOLOGICZNĄ MLEKA. PODOBNIEM JAK W PRZYPADKU KOMÓREK SOMATYCZNYCH, PODWYŻSZONA ILOŚĆ BAKTERII JEST NIEKORZYSTNA DLA PRODUCENTA, KTÓRY Z TEGO TYTUŁU OTRZYMUJE NIŻSZĄ CENĘ ZA MLEKO, A DO ZAKŁADU PRZETWÓRCZEGO TRAFIA SUROWIEC O NIŻSZEJ PRZYDATNOŚCI TECHNOLOGICZNEJ.

Bezpośrednim skutkiem podwyższonej ilości bakterii jest przekroczenie dopuszczalnych norm, w efekcie czego producent otrzymuje niższą cenę za mleko oraz zwiększone zostaje ryzyko wystąpienia stanów zapalnych wymienia w stadzie. Konsekwencje dla przetwórcy wynikają z użycia surowca o pogorszonej jakości, co wpływa na skrócenie terminu przydatności do spożycia wytworzonych produktów. Niektóre bakterie znajdujące się w mleku powodują również pogorszenie smaku mleka na skutek wydzielania enzymów, które odpowiedzialne są za rozkład kazeiny i tłuszczu mlekowego. Niska ocena konsumentów, którzy rzadziej sięgają po takie produkty powoduje wymierne straty dla przetwórcy. Ogólnie większość producentów mleka nie ma problemu z utrzymaniem niskiego, dopuszczalnego poziomu bakterii w mleku. Jednak zdarzają się sytuacje, w których z różnych przyczyn pojawia się podwyższony wynik. Dlatego też chciałbym przypomnieć podstawowe zasady prawidłowego postępowania z mlekiem w trakcie doju i jego przechowywania, aby ustrzec się od strat dla gospodarstwa i zakładów mleczarskich, jakie przynosi zwiększona ilość mikroorganizmów w mleku.

Mleko jako produkt gruczołu mlekowego nie zawiera bakterii. Mleko od zdrowych krów, pozyskiwane w higienicznych warunkach może zawierać około 10 tysięcy kolonii bakterii w 1 ml. Bakterie do mleka trafiają na drodze zakażenia. Zanieczyszczenie mleka może nastąpić z dwóch źródeł: bezpośrednio poprzez krowę, której wymię jest zakażone

bakteriami mastitis, oraz pośrednio – ze środowiska i sprzętu udojowego. Najczęstszymi przyczynami zakażenia mleka są: bakterie zapalenia wymienia, drobnoustroje pochodzące ze środowiska bytowania krowy i zanieczyszczenia mikroorganizmami pochodzącymi ze sprzętu udojowego. Bakterie powodujące złą jakość mleka można podzielić na:

- rozmnażające się w temperaturze pokojowej – często przebywają na wymionach krów i legowiskach, mogą znajdować się również w paszy.
- wytrzymałe na niskie temperatury – występują najczęściej w źle umytych instalacjach, jeśli pojawiają się w urządzeniach schładzających mleko, szybko rozmnażają się i zaczynają dominować nad pożyteczną florą bakteryjną;
- bakterie tworzące przetrwalniki – niektóre bakterie w niesprzyjających warunkach przechodzą w stan spoczynku tworząc przetrwalniki, wytrzymałe zarówno na ciepło i zimno oraz na brak wody. W sprzyjających warunkach rozwijają się ponownie. Zarodniki są przyczyną wielu problemów zakładów mleczarskich, ponieważ nie giną podczas pasteryzacji mleka. Są one przyczyną puchnięcia serów, powodują nienaturalne zagęszczenie mleka i śmietany oraz nadają im gorzki smak.

Jakie zatem warunki zapewnić i jak postępować podczas doju i przechowywania mleka aby zminimalizować możliwość skażenia bakteriami?

Zakażenie mikroorganizmami wywołującymi mastitis najprościej wyeliminować przez leczenie wymienia. Należy zdawać sobie sprawę, że nawet mała ilość mleka bakterii takich jak E.Coli lub Streptococcus agalactiae i Streptococcus uberis, mogą wpłynąć znacząco na ilość OLD. W myśl zasady że łyżka dziegciu w beczce miodu, nawet kilka litrów mleka pochodzącego z chorego wymienia dodane do tysiąca litrów mleka o poziomie 10 tysięcy bakterii na mililitr może podwyższyć ogólną ilość bakterii w zbiorniku chłodzącym do ponad 100 tys./ml.

Aby zapobiec zakażeniu mleka ważne jest również odpowiednie środowisko bytowania krów i postępowanie w czasie doju. Dobrze zarządzane stado mleczne to takie, gdzie krowy są czyste, a stanowiska dla zwierząt są suche. W źle prowadzonych oborach, gdzie jest wilgotno i brudno na stanowi-

skach, następuje większe ryzyko zanieczyszczenia wymienia i strzyków, a w rezultacie – pogorszenia jakości mikrobiologicznej produkowanego mleka. Podstawą zasadą podczas doju jest podłączenie aparatu udojowego do czystego i suchego strzyka. W przypadku nieprzestrzegania tej zasady nie tylko zwiększamy ryzyko zanieczyszczenia mikrobiologicznego mleka, lecz także zagrożenie wystąpienia stanów zapalnych wymienia na tle środowiskowym. W przypadku zachowania właściwej higieny środowiska oraz doju liczba drobnoustrojów nie powinna przekraczać 10-20 tys./ml w mleku zbiorczym.

Duży wpływ na zakażenie mleka bakteriami ma czystość i sprawność urządzeń udojowych i schładzających. Nowoczesne urządzenie do doju są coraz bardziej rozbudowane i skomplikowane, dlatego też istnieją zwiększone potencjalne możliwości zakażeń i podstawą jest stosowanie się do zaleceń producenta urządzeń dotyczące zasad i częstotliwości mycia. Coraz częściej urządzenia do pozyskiwania i schładzania mleka posiadają opcję z mycia automatycznego. Podstawowe zasady mycia urządzeń stosowanych do doju i przechowywania mleka to: stosowanie tylko środków do tego przeznaczonych i ze sprawdzonych źródeł w podanym przez producenta stężeniu (wyższe stężenie środka myjącego uszkadza wrażliwe elementy i ma efekt odwrotny do zakładanego); zapewnienie odpowiedniej ilości i temperatury wody do mycia i płukania wg zaleceń producenta środka myjącego; zadbanie o prawidłowy stan techniczny urządzeń; wymiana gum strzykowych, uszczelki i przewodów mlecznych w terminach nie przekraczających zaleceń producenta; stosowanie elementów i części zamiennych mających bezpośredni kontakt z mlekiem tylko z atestami dopuszczającymi do kontaktu z żywnością. W przypadku urządzeń samomyjących należy raz na jakiś czas lub w razie podwyższonych wyników sprawdzać skuteczność mycia i w razie konieczności przeprowadzić mycie ręczne.

Mleko powinno zostać schłodzone do ok 4°C, jak najszybciej po doju, aby ograniczyć wzrost drobnoustrojów w mleku. W sytuacji, gdy mleko nie jest schłodzone do 4°C lub schładzanie trwa zbyt długo, OLD w mleku zaczyna szybko narastać. Efekt namnażania się drobnoustrojów uzależniony jest od ich



ilości początkowej, gatunku bakterii oraz warunków temperaturowych przechowywania mleka. Niektóre bakterie, np. E. coli, mogą w optymalnych warunkach termicznych podwajać swoją liczbę co 20 minut, dlatego też maksymalny czas schłodzenia mleka do temperatury 4°C nie powinien przekraczać 30 minut. Po przekroczeniu temperatury granicznej 4,5°C liczba drobnoustrojów w mleku zaczyna narastać wykładniczo. Np. w temperaturze 21°C OLD w mleku wzrasta 700-krotnie w czasie 12 h. W okresie letnim szczególną uwagę należy zwrócić na sprawność chłodzenia. Starsze urządzenia lub z wyciekami gazów chłodniczych w wysokich temperaturach otoczenia pracują z mniejszą wydajnością co wydłuża czas chłodzenia i ma bezpośredni wpływ na namnażanie się bakterii.

Podsumowując, można stwierdzić, że jakość mikrobiologiczna mleka uzależniona jest od wielu czynników takich jak: zdrowie gruczołu mlekowego, warunki środowiskowe, higiena przedudojowa krów, czystość i sprawność urządzeń udojowych oraz zbiorników na mleko. Jednak jest tylko kilka prostych zasad, których przestrzeganie uchroni producenta i przetwórcę od strat jakie przynosi podwyższona ilość bakterii w mleku surowym i pozwoli konsumentowi na spożywanie bezpiecznych, smacznych produktów.

Kazimierz Czernewski

Poznajmy mleczne napoje fermentowane

dr inż. Adam Ambroziak

Wraz z początkiem spożywania przez człowieka mleka różnych ssaków, datowanego na 15 000 lat temu, możemy przejąć że rozwinęło się również spożywanie mlecznych napojów fermentowanych. W kulturze polskiej, za taki „prastary” napój możemy uznać zsiadłe mleko, otrzymywane poprzez pozostawienie w temperaturze pokojowej mleka surowego. Na skutek rozwoju naturalnie obecnych w nim bakterii fermentacji mlekowej, ulegało ukwaszeniu i skrzepnięciu. Należy dodać, że w Europie, Azji, czy też w krajach Bliskiego Wschodu w zależności od regionu i klimatu, a co za tym idzie „bytującej mikroflory” w podobny sposób otrzymywano różne napoje. Dobrze znana jest historia bałkańskiego jogurtu, a z pośród innych możemy wymienić m.in.: skyr (Islandia), mazun (Armenia), laban (kraje arabskie), dahi (Indie), tarag, kumys (Mongolia), kefir (Kaukaz).

Opisane powyżej wyroby powstawały w wyniku samoczynnej fermentacji bakterii fermentacji mlekowej, natomiast współczesna technologia umożliwia otrzymanie ich w kontrolowanych warunkach procesowych i higienicznych.

W Polsce, obok mleka zsiadłego, popularnymi mlecznymi napojami fermentowanymi są: jogurt, kefir oraz maślanka. Produkty te dostępne są w wersji naturalnej oraz z różnymi dodatkami smakowymi.

Różnią się one cechami organoleptycznymi na skutek różnicami w przygotowaniu składników mlecznych, zastosowanymi kulturami bakterii fermentacji mlekowej oraz warunkami fermentacji.



W przypadku jogurtu spasteryzowane mleko zaszczeplamy pałeczką bułgarską oraz paciorkowcem mlekowym, a fermentację prowadzimy kilka godzin w temp. 42-45°C. Natomiast w przypadku maślanki odpowiednio przygotowaną maślankę słodką (uzyskaną w wyniku zmaśniania śmietanki), zaszczeplamy mezofilnymi bakteriami fermentacji mlekowej, a ze względu na niższe temperatury rozwoju tych bakterii czas potrzebny na ukwaszenie wyrobu jest dłuższy. Należy mieć na uwadze, że w produkcji kefiru obok bakterii fermentacji mlekowej wprowadzane są również drożdże kefirowe.

Obecnie w znacznej mierze poznaliśmy już mechanizmy wspierania funkcjonowania naszego organizmu poprzez spożywanie mlecznych napojów fermentowanych, są to m.in.:

- obniżenie pH treści jelitowej poprzez izomer D(-) kwasu mlekowego, co zabezpiecza przed rozwojem niekorzystnej mikroflory. Tutaj należy zaznaczyć, że ze względu na słabiej działający układ pokarmowy noworodków, zaleca się aby podawanie mlecznych napojów fermentowanych produktów rozpocząć po 6 miesiącu życia.
- regulację składu flory bakteryjnej jelit – bakterie fermentacji mlekowej zasiedlając przewód pokarmowy nie pozwalają na jego kolonizację innymi groźnymi patogenami,
- przeciwdziałanie nowotworom przewodu pokarmowego – bakterie fermentacji mlekowej hamują przemiany enzymatyczne prowadzone przez szkodliwą mikroflorę, redukując ryzyko pojawienia się nowotworów,
- uwalnianie w wyniku działania enzymów bakterii mlekowych fragmenty białek (peptydy) wykazują wszechstronne prozdrowotne oddziaływanie,
- obecne fosfolipidy mleka (szczególnie w przypadku maślanki) oddziałują korzystnie na układ nerwowy, sprzyjają regeneracji wątroby oraz redukują zmęczenie fizyczne i umysłowe.

Spożycie mlecznych napojów fermentowanych było rozpowszechnione u wielu cywilizacji już tysiące lat temu. Można zatem powiedzieć, że ludzkość bardzo szybko dostrzegła prozdrowotne walory mlecznych napojów fermentowanych, a mechanizm ich pozytywnego oddziaływania na nasze zdrowie możemy obecnie coraz dokładniej wyjaśniać.

PRZEPISY Z E-BOOKA "NAJLEPSI W KUCHNI"
 AUTORSTWA KASI BOSACKIEJ
 DO POBRANIA NA STRONIE
WWW.MLEKPOL.COM.PL/EBOOK



Placek-grzybek babci Irenki

Składniki:

- 1 jajo
- 3 łyżki mąki
- 3 łyżki mleka
- szczypta proszku do pieczenia
- łyżka oleju rzepakowego
- owoce
- jogurt naturalny
- łyżka cukru brązowego



Przygotowanie:

Do kubeczka wbij jajko, wsyp trzy łyżki mąki, ćwierć łyżeczki proszku do pieczenia i lekko wymieszaj. Dodaj trzy łyżki mleka i wymieszaj bardzo energicznie aż składniki się połączą i utworzą gładką masę. Na patelni rozgrzej olej rzepakowy, gdy będzie gorący - wlej zawartość kubeczka i smaż na złoto. Jeśli nie jesteś wprawnym kucharzem, poproś kogoś dorosłego o przewrócenie placka na patelni, bo łatwo się możesz gorącym olejem oparzyć. Gdy druga strona placka ładnie się przypiecze, przełóż go na duży talerz, posmaruj jogurtem, posyp łyżką cukru i udekoruj owocami. Pycha!

Koktajl z limonki i mango

Składniki:

- pół limonki
- 1 mango
- 2 szklanki maślanki
- szczypta cukru
- listki mięty do dekoracji



Przygotowanie:

Mango obierz ze skórki, oddziel od pestki, ostrożnie, kawałkami, by nie zaciąć się nożem! Maślankę wlej do blendera, dodaj mango. Limonkę poturlaj po stole, mocno naciskając dłońią, by łatwiej z niej było wycisnąć sok. Przekrój na pół, wyciśnij sok z jednej połowki i dolej do maślanki, możesz też wrzucić tam kilka listków mięty (jeśli jej nie lubisz, nie musisz tego robić). Spróbuj, czy koktajl ci smakuje, jeśli jest mało słodki - dosyp odrobinę cukru, jeśli jest zbyt mało kwaśny, dodaj więcej soku z limonki. Zmiksuj wszystko na gładką masę. Mniam!



DAIRY COOLER

NOWOŚĆ

I PO STRESIE...

Stres cieplny dotyka wszystkie grupy zwierząt: krowy mleczne, zaszuszone oraz cielęta i jałówki. Dzięki technologii zawartej w produktach **Dairy Cooler** Twoje stado nie będzie już cierpieć z powodu upałów. Innowacyjny system wewnętrznego schłodzenia krów powoduje obniżenie temperatury ciała oraz ograniczenie stresu cieplnego. W efekcie - nawet w gorące dni - apetyt, pobranie suchej masy, płodność i produkcja mleka pozostaną na wysokim poziomie, a Twoje stado zachowa dobrą kondycję.