

Mlekovita największym producentem mleka w Polsce w 2015 r.

594 mln litrów mleka, czyli 20% całej polskiej produkcji tyle w ubiegłym roku wyprodukowała wysokomazowiecka spółdzielnia mleczarska. Tym samym znalazła się na pierwszym miejscu wśród producentów mleka w Polsce

Według danych MLEKOVITY, w Polsce mleko produkowane w zakładach Grupy pije co 4 osoba. – *Wysoki popyt na produkty MLEKOVITY jest wynikiem pełnej satysfakcji konsumentów oraz ich zaufania do wysokiej jakości naszych produktów, a także pokonaniem przez nas barier na nowych rynkach międzynarodowych. Dlatego w 2015 r. wyeksportowaliśmy 46 mln l mleka, natomiast obchodzące w tym roku 7. urodziny Wypasione robi furorę na rynkach azjatyckich* – podkreśla Prezes Zarządu Grupy MLEKOVITA Dariusz Sapiński. – *Dzięki uruchomieniu mechanizmów innowacyjnych wprowadziliśmy zaś zupełnie nowe produkty:*

- 1) *WYDOJONE – mleko bezlaktozowe (lactose free),*
- 2) *mleko ze sterolami,*
- 3) *mleko z wapniem i witaminami.*

Mleko od zarania dziejów jest dla człowieka najważniejszym pokarmem, a Hipokrates twierdził, że jest to najdoskonalszym i najbardziej kompletnym, jaki stworzyła natura. Nie ma bowiem we współczesnej diecie człowieka innego, naturalnego produktu, o porównywalnie bogatej wartości odżywczej, aktywności biologicznej i tak wysokim potencjale immunostymulacyjnym.

XXI wiek przyniósł istotną zmianę w świadomości konsumenta, ukierunkowaną na szczególną dbałość o zdrowie, a postęp w medycynie spowodował, że średnia długość życia człowieka znacząco rośnie, więc profilaktyka zdrowotna jest wyzwaniem dla każdego z nas. Mleko i produkty mleczne, pełniąc bardzo ważną rolę w diecie człowieka, stały się niezbędne do utrzymania dobrego stanu zdrowia, ale także urody i dobrej kondycji. Obecnie produkty mleczne są częścią nowoczesnego stylu życia, a ich spożywanie należy do dobrego tonu i wywołuje pozytywne emocje.

Polska jest jednym z siedmiu największych producentów mleka w Unii Europejskiej, a Polacy chętnie spożywają produkty mleczne. Wzrost konsumpcji mleka i produktów mlecznych wiąże się z coraz większą gamą produktów nabiałowych oferowanych konsumentom przez producentów. MLEKOVITA ma w swoim portfolio asortyment mleka o różnej zawartości tłuszczu, w różnej pojemności i formie, w tym topowe marki takie jak Wypasione, Polskie, Twój Kubek, odpowiadając tym samym na szerokie potrzeby konsumentów. Dzięki uważnej obserwacji i analizie rynku wyznacza kierunki rozwoju oraz kreuje trendy rynkowe, należąc do grona firm, które w konkurencyjnym świecie biznesu potrafiły dostrzec i wykorzystać swoje szanse, wprowadzając nowe, innowacyjne produkty. Pomaga w tym uruchomione w 2014 r. Centrum Badań i Rozwoju (CBiR), w ramach którego funkcjonuje najnowocześniejsze Laboratorium,

Zakład Fizykochemii oraz Zakład Mikrobiologii i Bakteriologii, wyposażone w najwyższej klasy sprzęt, pozwalając jeszcze szybciej rozwijać bazę produktową. Praca CBiR umożliwia badania w zakresie efektywnego wykorzystania cennych składników mleka oraz prowadzenie specjalistycznych badań w zakresie: gęstości, twardości i lepkości produktów, ich wartości odżywczej, identyfikacji grup drobnoustrojów, składu chemicznego mleka i produktów mlecznych, min.: witamin, minerałów. Dzięki temu MLEKOVITA w 2015 r. wprowadziła na rynek blisko 120 nowych wyrobów w 14 kategoriach, w tym w asortymencie mleka i produktów mlecznych pojawiły się: mleko Kuchmistrza nie tylko dla baristów o zawartości tłuszczu 2% i 3,2% o większej naturalnej zawartości białka: 3,4%, mleko o zawartości tłuszczu 3,5%, innowacyjne, pierwsze na rynku produkty: produkt mleczny **Dar ze sterolami**, mleko **Dar JUNIOR** z wapniem i witaminami A i D, mleko **Wydojone bez laktozy** o obniżonej zawartości węglowodanów, a także mleko Wypasione zagęszczane 500 g i asortyment mleka UHT w opakowaniach typu bag in box 5 L i 10 L dla sektora HoReCa o zawartości tłuszczu 1,5%, 3,2% i 3,5%.

Mleko jest szczególnie ważne dla dzieci i młodzieży w okresie wzrostu, ponieważ zawarty w mleku wapń jest kluczowym składnikiem budowy kości, u dorosłych mleko pomaga w profilaktyce wielu chorób.

Według najnowszej Piramidy Zdrowego Żywienia (PZZ) opracowanej przez Instytut Żywności i Żywienia jedną z podstaw odżywiania jest mleko i jego przetwory, ponieważ są jednymi z najbogatszych w wartości odżywcze składników ludzkiej diety. Według zaleceń PZZ mleko należy spożywać codziennie, a dzieciom i młodzieży zaleca się picie 4 szklanek dziennie.

Mleko posiada wyjątkowy skład, dzięki czemu ma unikalne walory zdrowotne, których nie osiąga żaden inny produkt spożywczy. Jest najlepszym źródłem składników odżywczych – nie tylko głównym źródłem wapnia w diecie, ale również białka o wysokiej wartości biologicznej oraz witamin z grupy B, a także A i D. To także bogate źródło składników mineralnych takich jak magnez, potas i cynk. W mleku obecne są zatem wszystkie niezbędne składniki pokarmowe: białka, węglowodany, tłuszcze, sole mineralne, witaminy, mikro- i makroelementy. Nośnikiem wielu z nich, a głównie cennych witamin rozpuszczalnych w tłuszczach, tj. A, D, E, jest **tłuszcz mleczny, bez którego obecności witaminy te nie zostaną wykorzystane przez organizm**.

Tłuszcz mleczny charakteryzuje się nie tylko wysoką strawnością, ale także bardzo dużym zróżnicowaniem składu – to ta różnorodność sprzyja łatwiejszemu jego trawieniu. Mleko jest istotnym źródłem zarówno nasyconych, jak i nienasyconych kwasów tłuszczowych, w tym licznych wielonienasyconych o właściwościach bioaktywnych. Jednym z najważniejszych kwasów tłuszczowych jest sprzężony kwas linolowy (CLA), który korzystnie wpływa na metabolizm, hamuje rozwój nowotworów i zmniejsza ryzyko rozwoju miażdżycy. W tłuszczu mlecznym znajdują się również fosfolipidy, które poprzez obecne w nich nienasycone kwasy tłuszczowe zapewniają płynność i przepuszczalność błon, umożliwiają transport składników odżywczych i

metabolitów, odgrywając istotną rolę w procesach metabolicznych komórek oraz różnych narządów. Ponadto tłuszcz mlekowy działa ochronnie na nabłonek dróg oddechowych, szczególnie narażony na działanie powstających wolnych rodników i ich reaktywnych form. Tłuszcz mlekowy zawiera również wiele bioaktywnych składników intensyfikujących metabolizm cholesterolu, a jednocześnie hamujących syntezę cholesterolu endogennego w wątrobie człowieka. Tłuszcz zawarty w mleku nie tuczy – jest bowiem łatwo przyswajalny, ponieważ dominują w nim krótkołańcuchowe kwasy tłuszczowe.

Mleko dostarcza zatem nie tylko energii i pokrywa zapotrzebowanie na składniki pokarmowe, ale jest niezbędne do prawidłowego rozwoju i funkcjonowania organizmu człowieka. Zawiera w swym składzie składniki odżywcze niezbędne do prawidłowego funkcjonowania organizmu w najlepszych proporcjach oraz najlepiej przyswajane przez organizm człowieka.

Według danych MLEKOVITY, w Polsce mleko produkowane w zakładach Grupy pije co 4 osoba. – Wysoki popyt na produkty MLEKOVITY jest wynikiem pełnej satysfakcji konsumentów oraz ich zaufania do wysokiej jakości naszych produktów, a także pokonaniem przez nas barier na nowych rynkach międzynarodowych. Dlatego w 2015 r. wyeksportowaliśmy 46 mln l mleka, natomiast obchodzące w tym roku 7. urodziny Wypasione robi furorę na rynkach azjatyckich – podkreśla Prezes Zarządu Grupy MLEKOVITA Dariusz Sapiński. – Dzięki uruchomieniu mechanizmów innowacyjnych wprowadziliśmy zaś zupełnie nowe produkty:

- 1) WYDOJONE – mleko bezlaktozowe (lactose free),**
- 2) mleko ze sterolami,**
- 3) mleko z wapniem i witaminami.**

Mleko od zarania dziejów jest dla człowieka najważniejszym pokarmem, a Hipokrates twierdził, że jest to najdoskonalszym i najbardziej kompletnym, jaki stworzyła natura. Nie ma bowiem we współczesnej diecie człowieka innego, naturalnego produktu, o porównywalnie bogatej wartości odżywczej, aktywności biologicznej i tak wysokim potencjale immunostymulacyjnym.

XXI wiek przyniósł istotną zmianę w świadomości konsumenta, ukierunkowaną na szczególną dbałość o zdrowie, a postęp w medycynie spowodował, że średnia długość życia człowieka znacząco rośnie, więc profilaktyka zdrowotna jest wyzwaniem dla każdego z nas. Mleko i produkty mleczne, pełniąc bardzo ważną rolę w diecie człowieka, stały się niezbędne do utrzymania dobrego stanu zdrowia, ale także urody i dobrej kondycji. Obecnie produkty mleczne są częścią nowoczesnego stylu życia, a ich spożywanie należy do dobrego tonu i wywołuje pozytywne emocje.

Polska jest jednym z siedmiu największych producentów mleka w Unii Europejskiej, a

Polacy cennieją produkty mleczne. Wzrost konsumpcji mleka i produktów mlecznych wiąże się z coraz większą gamą produktów nabiałowych oferowanych konsumentom przez producentów. MLEKOVITA ma w swoim portfolio asortyment mleka o różnej zawartości tłuszczu, w różnej pojemności i formie, w tym topowe marki takie jak Wypasione, Polskie, Twój Kubek, odpowiadając tym samym na szerokie potrzeby konsumentów. Dzięki uważnej obserwacji i analizie rynku wyznacza kierunki rozwoju oraz kreuje trendy rynkowe, należąc do grona firm, które w konkurencyjnym świecie biznesu potrafiły dostrzec i wykorzystać swoje szanse, wprowadzając nowe, innowacyjne produkty. Pomaga w tym uruchomione w 2014 r. Centrum Badań i Rozwoju (CBiR), w ramach którego funkcjonuje najnowocześniejsze Laboratorium, Zakład Fizykochemii oraz Zakład Mikrobiologii i Bakteriologii, wyposażone w najwyższej klasy sprzęt, pozwalając jeszcze szybciej rozwijać bazę produktową. Praca CBiR umożliwia badania w zakresie efektywnego wykorzystania cennych składników mleka oraz prowadzenie specjalistycznych badań w zakresie: gęstości, twardości i lepkości produktów, ich wartości odżywczej, identyfikacji grup drobnoustrojów, składu chemicznego mleka i produktów mlecznych, min.: witamin, minerałów. Dzięki temu MLEKOVITA w 2015 r. wprowadziła na rynek blisko 120 nowych wyrobów w 14 kategoriach, w tym w asortymencie mleka i produktów mlecznych pojawiły się: mleko Kuchmistrza nie tylko dla baristów o zawartości tłuszczu 2% i 3,2% o większej naturalnej zawartości białka: 3,4%, mleko o zawartości tłuszczu 3,5%, innowacyjne, pierwsze na rynku produkty: produkt mleczny **Dar ze sterolami**, mleko **Dar JUNIOR** z wapniem i witaminami A i D, mleko **Wydojone bez laktozy** o obniżonej zawartości węglowodanów, a także mleko Wypasione zagęszczane 500 g i asortyment mleka UHT w opakowaniach typu bag in box 5 L i 10 L dla sektora HoReCa o zawartości tłuszczu 1,5%, 3,2% i 3,5%.

Mleko jest szczególnie ważne dla dzieci i młodzieży w okresie wzrostu, ponieważ zawarty w mleku wapń jest kluczowym składnikiem budowy kości, u dorosłych mleko pomaga w profilaktyce wielu chorób.

Według najnowszej Piramidy Zdrowego Żywienia (PZZ) opracowanej przez Instytut Żywności i Żywienia jedną z podstaw odżywiania jest mleko i jego przetwory, ponieważ są jednymi z najbogatszych w wartości odżywcze składników ludzkiej diety. Według zaleceń PZZ mleko należy spożywać codziennie, a dzieciom i młodzieży zaleca się picie 4 szklanek dziennie.

Mleko posiada wyjątkowy skład, dzięki czemu ma unikalne walory zdrowotne, których nie osiąga żaden inny produkt spożywczy. Jest najlepszym źródłem składników odżywczych – nie tylko głównym źródłem wapnia w diecie, ale również białka o wysokiej wartości biologicznej oraz witamin z grupy B, a także A i D. To także bogate źródło składników mineralnych takich jak magnez, potas i cynk. W mleku obecne są zatem wszystkie niezbędne składniki pokarmowe: białka, węglowodany, tłuszcze, sole mineralne, witaminy, mikro- i makroelementy. Nośnikiem wielu z nich, a głównie cennych witamin rozpuszczalnych w tłuszczach, tj. A, D, E, jest **tłuszcz mleczny, bez którego obecności witaminy te nie zostaną wykorzystane przez organizm**

którego obecność w mleku to nie zostają wykorzystane przez organizm.

Tłuszcz mleczny charakteryzuje się nie tylko wysoką strawnością, ale także bardzo dużym zróżnicowaniem składu – to ta różnorodność sprzyja łatwiejszemu jego trawieniu. Mleko jest istotnym źródłem zarówno nasyconych, jak i nienasyconych kwasów tłuszczowych, w tym licznych wielonienasyconych o właściwościach bioaktywnych. Jednym z najważniejszych kwasów tłuszczowych jest sprzężony kwas linolowy (CLA), który korzystnie wpływa na metabolizm, hamuje rozwój nowotworów i zmniejsza ryzyko rozwoju miażdżycy. W tłuszczu mlecznym znajdują się również fosfolipidy, które poprzez obecne w nich nienasycone kwasy tłuszczowe zapewniają płynność i przepuszczalność błon, umożliwiają transport składników odżywczych i metabolitów, odgrywając istotną rolę w procesach metabolicznych komórek oraz różnych narządów. Ponadto tłuszcz mlekowy działa ochronnie na nabłonek dróg oddechowych, szczególnie narażony na działanie powstających wolnych rodników i ich reaktywnych form. Tłuszcz mlekowy zawiera również wiele bioaktywnych składników intensyfikujących metabolizm cholesterolu, a jednocześnie hamujących syntezę cholesterolu endogennego w wątrobie człowieka. Tłuszcz zawarty w mleku nie tuczy – jest bowiem łatwo przyswajalny, ponieważ dominują w nim krótkołańcuchowe kwasy tłuszczowe.

Mleko dostarcza zatem nie tylko energii i pokrywa zapotrzebowanie na składniki pokarmowe, ale jest niezbędne do prawidłowego rozwoju i funkcjonowania organizmu człowieka. Zawiera w swym składzie składniki odżywcze niezbędne do prawidłowego funkcjonowania organizmu w najlepszych proporcjach oraz najlepiej przyswajane przez organizm człowieka.

[Powrót na stronę główną](#)

[Powrót do listy aktualności](#)

