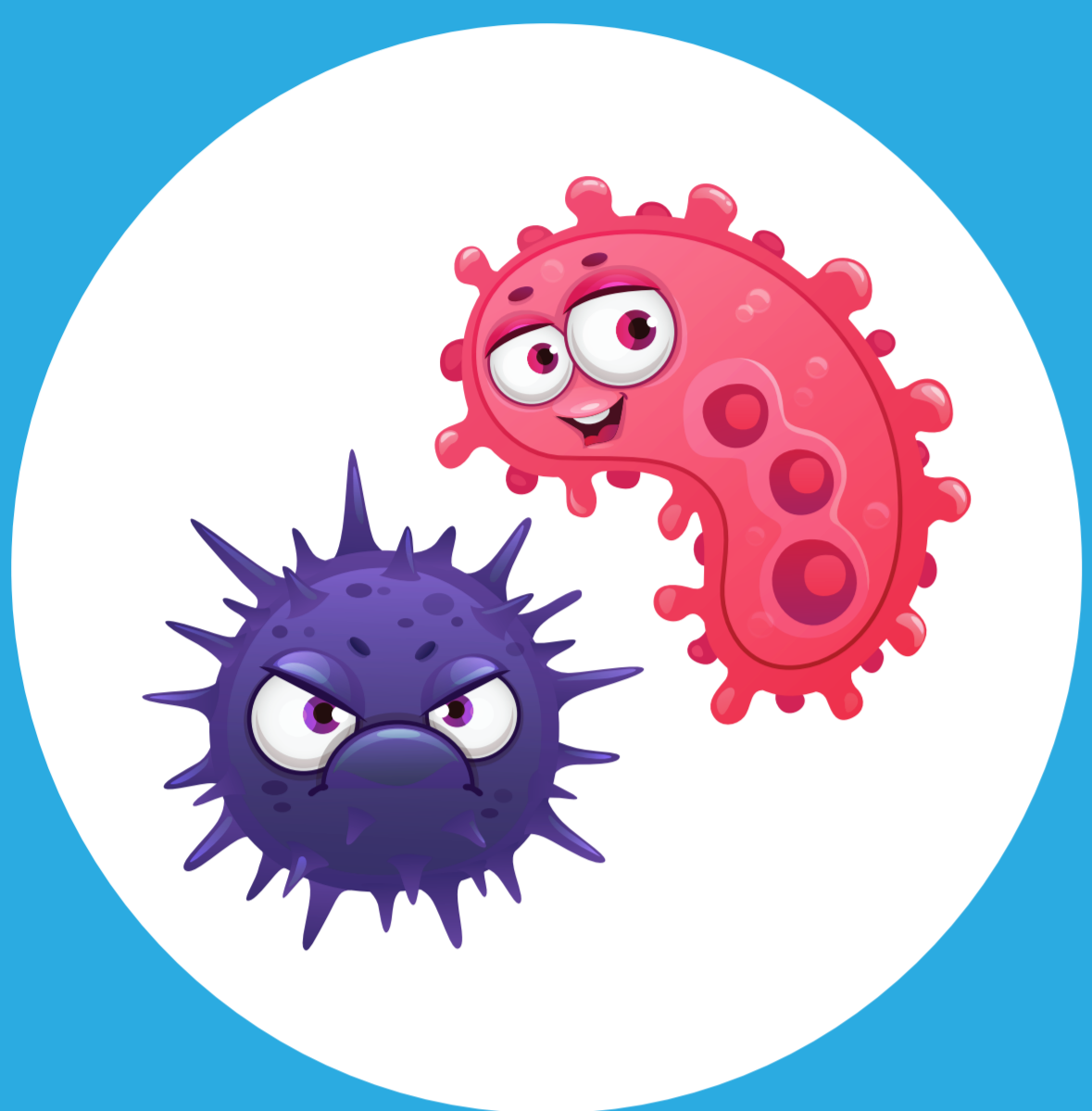
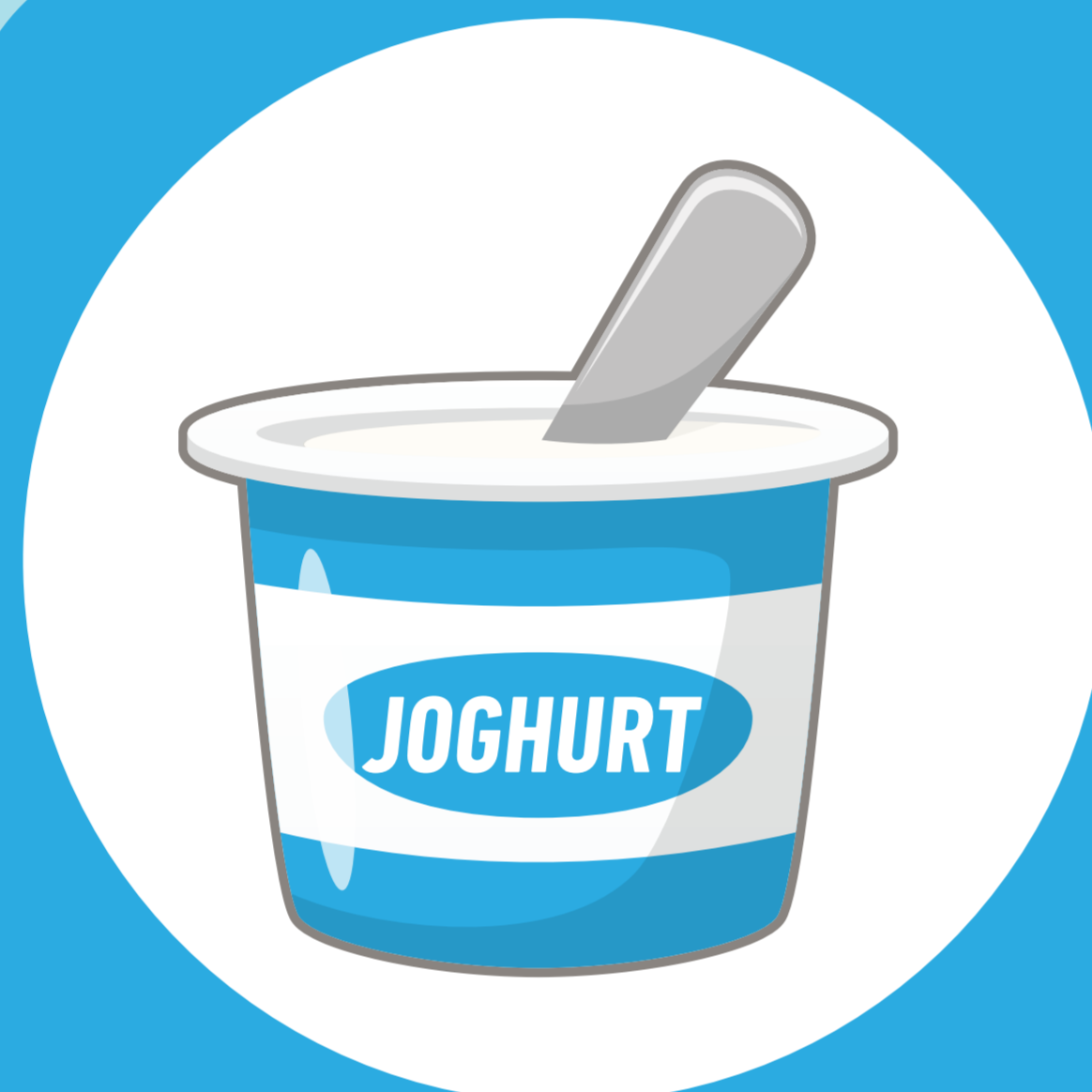


HOL FOLYTATÓDIK A TEJ ÚTJA?

MIKROORGANIZMUSOK



Megkülönböztetünk hasznos és káros mikroorganizmusokat. A káros mikrobák megbetegedést és romlást okozhatnak, míg a hasznosak felhasználásával változatos élelmiszereket tudunk előállítani.



JOGHURT

- Jó tesz az emésztésnek.
- *Lactobacillus bulgaricus* és a *Streptococcus thermophilus* baktériumtörzsek felhasználásával készül.
- Hűtőben tárolandó!

Tejfehérje allergia

a szervezet az elfogyasztott tejben lévő tejfehérjét (kazeint) allergénként észleli és ellene kóros immunválaszt ad.

ALLERGIA

ALLERGÉNEK

Allergén összetevők:
liszt (glutén), tojás,
tej (laktóz)

Nyomokban tartalmazhat:
mogyoró, mustár



Az élelmiszerek csomagolásán nagyon sok hasznos információt találhatunk, többek között az allergénekről is innen tájékozódhatunk. A tejjel kapcsolatba felmerülhet tejfehérje allergia és laktózintolerancia is.

Laktóz intolerancia

más néven tejcukorérzékenység, ami laktóztartalmú élelmiszerek, ételek fogyasztása után jelentkező tünetegyüttes. A laktózérzékenység oka az elégtelen vagy hiányos tejcukorbontó enzim (laktáz) termelése.

NEM MINDEN PENÉSZ NEMES...

Penészes élelmiszert ne fogyasszunk, mivel egészségünkre káros lehet!



ROKFORT SAJT

- Finom.
- *Penicillium roqueforti* nemespenész felhasználásával készül.
- Hűtőben tárolandó!

A hűtőszekrény megfelelő hőmérséklet-tartománya 0-5°C.

A hűtést igénylő élelmiszereket tegyük hűtőbe, hogy minél tovább eltarthatóak legyenek!

