

Sağlıklı Nesiller için Sütün Her Damlası Kıymetli

Günlük 5 bin ton süt işleme kapasitesiyle süt ve süt ürünleri sektörünün en büyük işletmesi olan Ak Gıda, 1 Haziran Dünya Süt Günü dolayısıyla, sağlıklı nesillerin yetişmesinde kaliteli süt tüketiminin önemine dikkat çekti. Ak Gıda CEO'su Ali Sözen yayınladığı mesajında, "Süt ve süt ürünleri; her yaşın besin kaynağı olarak sadece sağlıklı toplumların geleceği için değil aynı zamanda çiftlikler, süt işleme tesisleri, ambalaj üretimi, lojistik ve tedarik zincirinden oluşan büyük ekosistemi ile yarattığı değer bakımından da son derece kıymetli bir üründür." dedi.

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Organizasyonu (FAO) tarafından tüm dünyada toplum sağlığı için sütün önemine ilişkin farkındalık sağlamak amacıyla her yıl 1 Haziran'da Dünya Süt Günü kutlanıyor. Süt ve süt ürünleri diğer birçok gıda ürününe oranla bozulma riskini daha fazla taşıyor. Bu nedenle; sağmal hayvanların beslenme ve yaşam koşulları, çiğ süt kalitesi, üretim standartları, ileri teknolojiyle paketlenme, ürünlerin muhafazası, soğuk zincir dağıtımı; sağlıklı ürünlerin tüketicilerle buluşmasında son derece kritik aşamalar olarak öne çıkıyor.

Hem sağlık hem de ekonomi için değer yaratan mucize kaynak

Özellikle pandemi döneminde güçlü bağışıklık için kaliteli süt ve süt ürünleri tüketiminin önemini vurgulayan Ak Gıda CEO'su Ali Sözen; "Süt ve süt ürünleri hem toplum sağlığını korumak hem de sağlıklı nesiller yetiştirmek açısından en önde gelen besin değerlerine sahip temel gıdalardan biri. Ulusal Süt Konseyi'nin son raporuna göre Türkiye'de yılda 23 milyon tona yakın çiğ süt üretimi gerçekleşiyor. Türkiye'de süt tüketimine baktığımızda, süt ve süt ürünleri tüketiminin yıldan yıla artarak 2019 yılında kişi başı 276 kilograma ulaştığını görüyoruz. Bunda sütün faydalarına ilişkin bilincin artması ve tüketicilerin paketli, güvenilir süt ve süt ürünlerine yönelmesinin etkili olduğunu düşünüyoruz. Uzmanlar tarafından günde ortalama iki bardak süt tüketilmesi gerektiği belirtiliyor. Sütten üretilen yoğurt, ayran, peynir, tereyağı, kefir kategorilerinde yüzlerce çeşit ürünün her biri; içerdiği zengin protein, vitamin, kalsiyum ve diğer mineraller ve probiyotiklerle bağışıklık sistemini destekleyen sağlıklı besin kaynaklarına dönüşüyor. Süt ve süt ürünleri; inovasyon ve Ar-Ge çalışmalarının da hız kazanmasıyla laktozsuz ürün çeşitlerinden protein sütüne, atıştırmalıktan mutfak becerilerini artırma desteğine kadar her ihtiyaca yönelik ürünlerin geliştirildiği dev bir endüstriye dönüştü. Süt ve süt ürünleri; her yaşın besin kaynağı olarak sadece sağlıklı toplumların geleceği için değil aynı zamanda çiftlikler, süt işleme tesisleri, ambalaj üretimi, lojistik ve tedarik zincirinden oluşan büyük ekosistemle yarattığı değer bakımından da son derece kıymetli bir kaynak." şeklinde değerlendirmede bulundu.

Süt üretiminin geleceği için yüksek gıda güvenliği standartları korunmalı

Toplum sağlığının korunması ve süt sektörünün gelişmeye devam etmesi için süt ve süt ürünleri üretiminde gıda güvenliği ve hijyen koşullarının en yüksek standartlara sahip olmasının önemine dikkat çeken Sözen; "Gıda güvenliği şartlarına uygun üretilmiş, kaynağı belli süt ve süt ürünleri tercih edilmeli. Dünya Süt Günü vesilesiyle; her damlası çok kıymetli olan süt üretiminde kalite standartlarının yaygınlaştırılmasıyla sektörün büyümeye ve ülke ekonomisine katkı sağlamaya devam etmesini temenni ediyorum." dedi.

Türkiye'nin dört bir yanında 6 üretim tesisine sahip olan Ak Gıda, 40 bin süt üreticisinden topladığı sütleri her gün 175'ten fazla süt tankeriyle fabrikalarına ulaştırıyor. Yüksek kalite ve hijyen koşullarında üretimle; süzme peynirden kaymaklı tava yoğurduna, sütlü tatlılardan kefire kadar uzanan 300'ü aşkın ürün çeşidini tüketicilerle buluşturuyor.

İçim Hakkında:

Süt ve süt ürünleri pazarına 1998 yılında giren, Ak Gıda'nın tüketici markası İçim; kurulduğu günden bu yana süttten yoğurda, ayrandan kefire, taze peynirden hazır pudinge kadar lezzetli, kaliteli, doğal ve besleyici pek çok ürünüyle tüketiciyle buluşuyor. Türkiye'nin dört bir yanında sevilerek tüketilen İçim, 22 yıldır tüketiciyi dinleyerek ve ihtiyaçlarını gözeterek çalışmalarını sürdürüyor. Süt, yoğurt, peynir, ayran, tereyağı, kefir, kaymak ve krema olmak üzere 12 ana kategoride 126 ayrı ürün çeşidiyle süt ve süt ürünleri pazarında öncü markalar arasında yer alıyor.

www.icim.com.tr

Ak Gıda Hakkında:

1996 yılında kurulan Ak Gıda, 6 üretim tesisi ve günlük 5 bin ton süt işleme kapasitesiyle, süt ve süt ürünleri sektörünün en büyük işletmesi konumundadır. Ak Gıda'nın UHT süt, yoğurt, beyaz ve kaşar peyniri üretimleri ile başlayan yolculuğu, bugün süzme peynirden kaymaklı tava yoğurtlara, sütlü tatlılardan kefire kadar uzanan 326 ürün çeşidiyle devam etmektedir.

www.akgida.com.tr