

GAZİ®

Seni düşündüğümüz için

DAHA İYİ SİNDİRİM & KALİTELİ BİR HAYAT İÇİN



YENİ ÇEŞİTİMİZ
SÜZME YOĞURT %10

Laktozsuz • Lactose Free

Laktoz duyarlılığı olan kişilerin sayısı az değil. Bu rahatsızlık oldukça yaygındır. Avrupa'da Kuzey-Güney arasında farklılık göz çarpmaktadır. Yani güneye doğru indiğimizde, daha fazla insanın laktoz duyarlılığı yaşadığını görmekteyiz. Örneğin Türk toplumu, Alman toplumuna nazaran daha çok etki altında.

LAKTOZ DUYARLILIĞI NEDİR?

Laktoz duyarlılığı yaşayan kişiler laktozu çok az miktarda veya hiç sindiremezler. Laktoz süt şekeridir ve süt ve süt ürünlerinde ve bunlardan üretilen ürünlerde bulunan bir maddedir, örneğin yoğurt, sürme peyniri ve beyaz peynir, kaymak, çikolatalı puding, hazır yiyecekler ve unlu mamuller. Süt şekerini sorunsuz hazmetmek için, vücudun laktaza ihtiyacı vardır. Laktaz ince bağırsakta bulunan bir enzimdir. Orada laktozu glikoz ve galaktoz olarak adlandırılan iki tür şeker çeşitlerine parçalanmasına sağlar. Süt şekerini tolere edemeyen insanların bağırsak hücrelerinde laktaz enzimi yeterince üretilmemektedir. Bunun sonucunda gıdalarda bulunan laktoz bölünmemektedir.

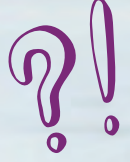
LAKTOZ İNTOLERANSI YAŞAYAN İNSANLARIN VÜCUDUNDA NELER OLUYOR:



1. Laktoz gıdalarla birlikte alınır
2. Bağırsakta laktaz enziminin eksikliği nedeniyle laktoz basit şeker çeşitleri olan glikoz ve galaktoza yeterince bölünemez.
3. Sindirilemeyen laktoz kalın bağırsağa ulaşır ve orada yaşayan bağırsak bakterileri tarafından mayalanır.
4. Oluşan kısa zincirli yağ asitleri (asetik veya bütirik asit gibi) ve çeşitli gazlar şişkinlik, mide krampları, ishal ve bulantı gibi bir çok şikayete sebep olur.

Şikayetler genellikle laktoz içeren gıdaları tüketildikten yarım saat veya birkaç saat sonra ortaya çıkar. Laktoz intoleransı olup olmadığını kontrol etmek için doktorda basit bir nefes veya kan testi yaptırmak yeterlidir.

SIKCA SORULAN SORULAR



Laktozsuz ne anlama gelir ve ne zaman bir ürün laktozsuz olarak değerlendirilebilir?

Laktoz değeri 0,1g/100 g altında olan gıdalar laktozsuz olarak değerlendirilir. Üretim sürecinde laktaz katarak bu sağlanabilir.

Klasik GAZI ürünleri ile arasındaki fark nedir?

Tek bir fark var; o da, laktozsuz ürünlerin hiç veya sadece sınır değerinin altında süt şekeri içermesidir. Bu, küçük bir fark olsada, laktoz duyarlılığı yaşayan insanlar için çok önemlidir.

Laktozsuz ürünler nasıl üretilir?

Laktoz içermeyen süt ürünlerinin üretiminde, çiğ süte laktaz eklenir. Sonuç olarak, glikoz ve galaktoz, laktoz üretimi sırasında bileşenlerine ayrılır. Basit şeker olan glikoz ve galaktoz, laktoz intoleransı olan kişiler tarafından kolayca sindirilebilir.

Sütün değerli içerik maddelerinden vazgeçmek zorunda mıyız?

Hayır, laktozsuz süt ürünleri üretiminde hassas üretim esnasında kalsiyum ve magnezyum gibi tüm değerli maddeler tamamen korunur.

Laktozsuz ürünler yemek veya hamur işi yapımında geleneksel ürünler gibi kullanılabilir mi?

Evet, çünkü süt ürünlerinin tüm özellikleri korunur bu nedenle laktozsuz ve geleneksel süt ürünleri kullanırken herhangi bir ayırım yapmak gerekmez.

KALİTE SORUMLULUĞUMUZ

Laktozsuz ürünlerimiz, laktoz içeriğinin yasal olarak öngörülen değeri olan 0,1g/100 g'ın altında olmasını sağlamak için, en katı kalite kontrol prosedürlerine tabi tutulur.



GAZİ'NİN LAKTOZSUZ ÜRÜNLERİNİ KEYİFLE TÜKETİN

GAZİ, süt ürünlerini keyifle tüketebilmeniz için, geniş bir laktozsuz ürün yelpazesi sunmaktadır.



Keyifli bir süt tüketimi için günlük önerilerimiz:

1. Yemek ve hamur işlerinizde laktozsuz süt ürünleri kullanın
2. Restoranlarda özel diyet programınızla ilgili bilgi verin
3. Paketlenmiş gıda maddeleri satın alırken, içerik listesine dikkat edin.
Özellikle birçok hazır ürünlerin içerik listesinde süt ve süt tozu bulunur
4. İlaç kullanıyorsanız, doktorunuza ilacın laktozsuz olup olmadığını sorun

GAZİ - *Seni düşündüğümüz için*

