

# Ενημερωτικό υλικό για τη ΔΕΛΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ Α.Ε





## Λίγα λόγια για την ιστορία μας

- Το **1952** ο Αριστείδης Δασκαλόπουλος ιδρύει στην Αθήνα την ΔΕΛΤΑ, μια οικογενειακή επιχείρηση με 20 υπαλλήλους και 10 αυτοκίνητα που μοιράζουν γάλα και γιαούρτι.
- **1965.** Η επιχείρηση μεταφέρεται στην περιοχή των σημερινών εγκαταστάσεων του Ταύρου. Εκεί εγκαθίσταται η μονάδα παστερίωσης του γάλακτος σε πλαστικά μπουκάλια που αποτελεί μια από τις μεγαλύτερες επενδύσεις της εποχής.
- **1979.** Η ΔΕΛΤΑ καταλαμβάνει το μεγαλύτερο μερίδιο αγοράς στη διανομή γάλακτος στην Αθήνα.
- **1980.** Η ΔΕΛΤΑ κατακτά την πρώτη θέση στην παραγωγή και πώληση παγωτών.
- **1985.** Ξεκινά η παραγωγή του Milko, του πρώτου φρέσκου γάλακτος με κακάο σε χάρτινη συσκευασία.
- **1987.** Η ΔΕΛΤΑ πρωτοπορεί χρησιμοποιώντας τη χάρτινη συσκευασία για το Φρέσκο Γάλα, ενώ παράλληλα εφαρμόζει πρώτη στην Ελλάδα την ομογενοποίηση.
- **1989.** Η ΔΕΛΤΑ εισέρχεται δυναμικά και στην αγορά των χυμών μικρής διάρκειας.
- **1990.** Η εταιρία εισάγεται στο Χρηματιστήριο Αξιών Αθηνών.
- **1994.** Εγκαινιάζεται το νέο, πλήρως αυτοματοποιημένο εργοστάσιο γιαούρτης στον Αγ. Στέφανο.
- **1995.** Εγκαινιάζεται το νέο υπερσύγχρονο εργοστάσιο γάλακτος και χυμών στον Ταύρο Αττικής.
- **1999.** Η ΔΕΛΤΑ εφαρμόζει την καθετοποίηση της παραγωγής του φρέσκου γάλακτος και προχωρεί στην πρωτογενή παραγωγή, την κτηνοτροφία, με τις πρώτες Φάρμες Νέας Γενιάς στην Κομοτηνή.
- **1997.** Εξαγορά της ΒΙΓΛΑ ΟΛΥΜΠΟΥ ΑΕΒΕ εταιρεία τυροκομικών προϊόντων στην Ελασσόνα.
- **2000.** Η ΔΕΛΤΑ μετατρέπεται σε εταιρία χαρτοφυλακίου, τη ΔΕΛΤΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΩΝ Α.Ε. ενώ το τμήμα τροφίμων και το τμήμα παγωτού ανεξαρτητοποιούνται ως αυτόνομες εταιρίες με τις επωνυμίες ΔΕΛΤΑ ΠΡΟΤΥΠΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ Α.Ε. και ΔΕΛΤΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΠΑΓΩΤΟΥ Α.Ε. αντίστοιχα. Την ίδια χρονιά η ΔΕΛΤΑ χάνει τον Ιδρυτή και Πρόεδρο της Αριστείδη Δασκαλόπουλο και την θέση του αναλαμβάνει ο υιός του Δημήτρης Δασκαλόπουλος.
- **2001.** Η ΔΕΛΤΑ αναδεικνύεται Μέγας Εθνικός Χορηγός των Ολυμπιακών Αγώνων ΑΘΗΝΑ 2004, στις κατηγορίες λευκού γάλακτος και παγωτών.
- **2003.** Εγκαινιάζεται το νέο Πρότυπο Εργοστάσιο Φρέσκου Γάλακτος της ΔΕΛΤΑ Μακεδονίας στην Σίνδο Θεσσαλονίκης.
- **2006.** Ιδρύεται η VIVARTIA μετά από συγχώνευση με απορρόφηση των εταιριών ΔΕΛΤΑ ΠΡΟΤΥΠΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ, CHIRITA INTERNATIONAL, GOODY'S και ΓΕΝΙΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ. Την ίδια χρονιά γίνεται εξαγορά της Vivartia από τη Marfin Investment Group ΑΕ.
- **2006.** Εξαγορά του κλάδου παραγωγής του γάλακτος ΒΛΑΧΑΣ από τη NESTLE.

**2010.** Απόσχιση των δραστηριοτήτων της Vivartia ΑΒΕΕ και εισφορά των κλάδων: Γαλακτοκομικών & Ποτών στη θυγατρική ΔΕΛΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΑΕ, Εστίασης & Ψυχαγωγίας στη θυγατρική GOODY'S ΑΕ, Καταψυγμένων Τροφίμων στη θυγατρική ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ ΑΒΕΕ και Αρτοποιίας & Ζαχαρωδών στη θυγατρική CHIRITA ΑΕ. Πώληση του Ομίλου CHIRITA.

**2012.** Η ΔΕΛΤΑ γιορτάζει το **60** χρόνια της.

## ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ ΔΕΛΤΑ

Η ΔΕΛΤΑ δραστηριοποιείται στην παραγωγή:

- Φρέσκου γάλακτος
- Γάλακτος υψηλής θερμικής επεξεργασίας
- Σοκολατούχου γάλακτος
- Συμπυκνωμένου γάλακτος
- Φρέσκων γαλακτοκομικών προϊόντων (γιαούρτια, επιδόρπια με βάση το γάλα)
- Τυριών
- Κρέμας γάλακτος
- Φρέσκων χυμών ψυγείου & χυμών μακράς διάρκειας
- Παγωμένου Τσαγιού
- Επαγγελματικών Προϊόντων

## ΥΠΟΔΟΜΗ

Τα προϊόντα ΔΕΛΤΑ παράγονται στα εξής υπερσύγχρονα εργοστάσια.

### ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ στον Ταύρο Αττικής

Βρίσκεται στον Ταύρο Αττικής σε έκταση 20 στρεμμάτων. Έχει 6 σιλό παραλαβής γάλακτος χωρητικότητας 200 τόνων το ένα και 8 δεξαμενές χωρητικότητας 40 τόνων η κάθε μία. Οι σωληνώσεις του ξεπερνούν τα 45 χιλιόμετρα. Έχει 5 μηχανήματα ομογενοποίησης, 6 γραμμές παστερίωσης και 10 γραμμές εμφιάλωσης. Η συνολική επένδυση ξεπέρασε τα €49,9 εκατ. (17 δις. δρχ) από τα οποία το 80% καλύφθηκε με ίδια κεφάλαια της εταιρείας. Διαθέτει Πιστοποίηση ISO 22000.



### ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΓΙΑΟΥΡΤΗΣ στον Αγ. Στέφανο Αττικής

Βρίσκεται στον Άγιο Στέφανο Αττική σε έκταση 135 στρεμμάτων. Είναι πλήρως αυτοματοποιημένο, διαθέτει άρτια εξοπλισμένα εργαστήρια και παράγει προϊόντα υψηλών προδιαγραφών. Το εργοστάσιο αυτό διαθέτει μία από τις πιο σύγχρονες μονάδες βιολογικού καθαρισμού και είναι η πρώτη στον κλάδο τροφίμων και ποτών στην Ελλάδα, στην οποία απενεμήθη το Διεθνές Πιστοποιητικό Ποιότητας ISO 9001. Στο εργοστάσιο απασχολούνται 290 άτομα, από τα οποία το 90% (261) είναι ειδικευμένα. Η συνολική επένδυση ξεπέρασε τα €52,8 εκατ. (18 δις δρχ). Διαθέτει Πιστοποίηση κατά AIB, BRC, ISO 9001, ISO 22000.



### ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ & ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ στη Σίνδο Θεσσαλονίκης

Το παρόν εργοστάσιο ιδρύθηκε το 2003 σύμφωνα με τα πρότυπα της Ευρωπαϊκής Ένωσης και παρουσιάζοντας καινοτόμες κατασκευές όσον αφορά την επεξεργασία και συσκευασία του προϊόντος, με στόχο να προσφέρει προϊόντα υψηλών προδιαγραφών. Το εργοστάσιο παράγει γάλα παστεριωμένο, γάλα και ροφήματα υψηλής θερμικής επεξεργασίας. Το εργοστάσιο απασχολεί 230 εργαζόμενους, η περιοχή εξυπηρέτησής του σε φρέσκο γάλα καλύπτει τη Βόρεια Ελλάδα (από Βόλο έως Έβρο,) ενώ στα προϊόντα μακράς διάρκειας και σοκολατούχα καλύπτει όλο τον Ελλαδικό χώρο και την Κύπρο. Το εργοστάσιο διαθέτει μονάδα βιολογικού καθαρισμού υποδειγματικής λειτουργίας, επιτυγχάνει την ορθή διαχείριση των αποβλήτων του, χωρίς να επιβαρύνει το περιβάλλον. Διαθέτει Πιστοποίηση κατά AIB και ISO 22000.



### **ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ στο Πλατύ Ημαθίας**

Βρίσκεται στο Πλατύ Ημαθίας σε έκταση 100 στρεμμάτων και λειτουργεί από το 1975.

Η ποσότητα του νωπού γάλακτος συλλέγεται από επτά Νομούς – Ημαθίας, Κιλκίς, Πέλλα, Φλώρινα, Κοζάνη, Γρεβενών και Θεσσαλονίκης, από 600 περίπου παραγωγούς.

Διαθέτει 4 Silo παραλαβής γάλακτος χωρητικότητας 100 τόνων το καθένα και 8 Silo αποθήκευσης τελικού προϊόντος χωρητικότητας 30 τόνων. Διαθέτει 2 γραμμές συμπύκνωσης γάλακτος και 2 γραμμές αποστείρωσης.

Είναι το μοναδικό εργοστάσιο που παράγει συμπυκνωμένο γάλα στην Ελλάδα, πλήρες και ελαφρύ σε συσκευασία 393 γρ. καθώς αντίστοιχα και μερίδων 15γρ. Στο παρελθόν παρήγαγε και γάλα ζαχαρούχο και επίσης σκόνη γάλακτος.

Στο εργοστάσιο υπάρχει παραγωγική μονάδα –Κυτιοποιείο- όπου κατασκευάζονται τα κουτιά που χρησιμοποιούμε.

Επίσης, διαθέτει μονάδα βιολογικού καθαρισμού η οποία επεξεργάζεται τα λύματα που παράγονται κατά τη λειτουργία του εργοστασίου.

Το εργοστάσιο είναι πιστοποιημένο κατά AIB, BRC, με ISO 22000, ISO 14001 και OHSAS 18001.

Το προσωπικό που απασχολείται στο εργοστάσιο είναι 111 άτομα και ανάλογα με την εποχή, απασχολεί εποχιακά άτομα που καλύπτουν ανάγκες της παραγωγής.



### **ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΧΥΜΩΝ στη Λαμία**

Βρίσκεται στη Βιομηχανική Περιοχή της Λαμίας σε συνολική έκταση 9.258,3 τμ και λειτουργεί από τον Ιανουάριο του 2010.

Είναι ένα εργοστάσιο παραγωγής χυμού, πλήρως αυτοματοποιημένο. Στις εγκαταστάσεις του παράγονται προϊόντα χυμού υψηλών προδιαγραφών, ενώ τα δυο άρτια εξοπλισμένα εργαστήρια του εξασφαλίζουν την ποιότητα των προϊόντων. Έχει δυνατότητα παραγωγής φρέσκων παστεριωμένων χυμών, προϊόντων χυμού μακράς διάρκειας και παγωμένου τσαγιού. Στο εργοστάσιο απασχολούνται 74 άτομα ενώ η συνολική επένδυση ξεπέρασε τα € 30 εκ.





### **ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ στην Ελασσόνα Θεσσαλίας**

Βρίσκεται στην Ελασσόνα Λάρισας σε έκταση 30 στρεμμάτων. Έχει 6 σιλό παραλαβής συνολικής δυναμικότητας 300 τόνων. Διαθέτει 3 γραμμές παραγωγής (φέτας-κασεριού-μυζήθρας), 1 γραμμή συσκευασίας, αποθηκευτικούς ψυκτικούς χώρους (2.000 μ<sup>2</sup>) καθώς και σύγχρονη μονάδα επεξεργασίας & συμπύκνωσης τυρογάλακτος πέραν της μονάδας βιολογικού καθαρισμού. Στο εργοστάσιο απασχολούνται 80 άτομα και η συνολική επένδυση φτάνει τα €10 εκατ. Διαθέτει Πιστοποίηση κατά AIB, BRC και ISO 22000. Για περισσότερες πληροφορίες επισκεφθείτε την ιστοσελίδα [www.viglaolympus.gr](http://www.viglaolympus.gr)



### **ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΖΩΟΤΡΟΦΩΝ στο Σχηματάρι Βοιωτίας**

ΑΡΧΕΙΟ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΩΝ







## ΟΙ ΑΝΘΡΩΠΟΙ ΤΗΣ ΔΕΛΤΑ

Η **ΔΕΛΤΑ** αναγνωρίζει ότι η ποιότητα του ανθρώπινου δυναμικού αποτελεί σημαντικό παράγοντα εξέλιξης της εταιρείας στο στίβο της επαγγελματικής επιτυχίας. Στη βάση αυτή έχει σχεδιάσει και εφαρμόζει ένα αποτελεσματικό πρόγραμμα ανάπτυξης και διαχείρισης ανθρώπινων πόρων. Περιλαμβάνει όλες εκείνες τις ενέργειες που στοχεύουν στη λειτουργία μίας εταιρείας - σύμμαχο των εργαζομένων, η οποία να αποτελεί έναν συνεχή φορέα μάθησης, γνώσης και ενημέρωσής τους στην προσπάθειά τους να προσφέρουν ό,τι το καλύτερο στην οικογένειά τους, στο κοινωνικό σύνολο και στην ίδια την εταιρεία. Οι κυριότερες λειτουργίες της είναι:

**Δ/ΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ:** Οργανώνει το πρόγραμμα παραγωγής (ημέρα- εβδομάδα-χρόνο), συντονίζει και ελέγχει τη διαδικασία παραγωγής και τα τελικά προϊόντα και φροντίζει να καλύπτονται οι ανάγκες παραγωγής με το χαμηλότερο δυνατό κόστος, ενώ συνεργάζεται με τον ποιοτικό έλεγχο, τη διακίνηση και τις προμήθειες για διάφορα στάδια της παραγωγής. Με συνεχή παρακολούθηση και εκπαίδευση φροντίζει ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητα των προϊόντων καθ' όλη τη διαδικασία παραγωγής.

**Δ/ΣΗ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ:** Συντονίζει την αποτελεσματική λειτουργία των εργαστηρίων, τον έλεγχο των προϊόντων, από τις πρώτες ύλες, τα ενδιάμεσα στάδια παραγωγής έως τα τελικά προϊόντα συμπεριλαμβανομένης και της συσκευασίας. Οι αναλύσεις είναι οργανοληπτικές, φυσικοχημικές και μικροβιολογικές.

**Δ/ΣΗ ΕΡΕΥΝΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ:** Σχεδιάζει, κατευθύνει και ελέγχει κάθε έρευνα που σχετίζεται με την ανάπτυξη νέων ή την βελτίωση υπάρχοντων προϊόντων και διαδικασιών. Ορίζει τις οδηγίες παραγωγής και προδιαγραφές των νέων προϊόντων και μελετά την επιρροή ποικίλων τεχνολογικών παραγόντων στην ποιότητα των νέων τελικών προϊόντων. Ερευνά και επιλύει θέματα που αφορούν τα προϊόντα. Συνεργάζεται στενά με το marketing, τον ποιοτικό έλεγχο, την παραγωγή.

**ΤΕΧΝΙΚΗ Δ/ΣΗ:** Συντονίζει την τεχνική υποστήριξη του εργοστασίου και φροντίζει για τη σωστή και συνεχή λειτουργία του μηχανολογικού εξοπλισμού του εργοστασίου. Πραγματοποιεί επενδύσεις με σκοπό την αναβάθμιση των εγκαταστάσεων και την βελτίωση της απόδοσής τους, καθώς και την ικανοποίηση των απαιτήσεων παραγωγής. Προγραμματίζει ετήσια πλάνα συντήρησης και συνεργάζεται με άλλα τμήματα της εταιρείας με σκοπό τη συνεχή και αποτελεσματική λειτουργία παραγωγής.

**Δ/ΣΗ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:** Στοχεύει στη δημιουργία και στη διατήρηση ενιαίας πολιτικής ποιότητας σε όλα τα εργοστάσια της Εταιρείας. Παρακολουθεί το επίπεδο ποιότητας όλων των εργοστασίων και επεμβαίνει ζητώντας και προτείνοντας διορθωτικές ενέργειες σε περιπτώσεις σημαντικών αποκλίσεων ποιότητας. Πραγματοποιεί επιθεωρήσεις στα εργοστάσια, είτε στα πλαίσια επαλήθευσης των Συστημάτων Διαχείρισης Ποιότητας, είτε λόγω εντοπισμού κάποιου προβλήματος και με σκοπό την αποτίμηση της κατάστασης. Ακόμη διαχειρίζεται τα συμβόλαια ποιότητας με τους προμηθευτές, ενημερώνεται για νέους νόμους σχετικά με τα τρόφιμα σε Ελλάδα, Ευρώπη και υπόλοιπο κόσμο, εκπαιδεύει το προσωπικό των εργοστασίων σε θέματα ποιότητας. Τέλος έχει την ευθύνη της λειτουργίας του Κέντρου Ενημέρωσης ΔΕΛΤΑ.

**Δ/ΣΗ MARKETING:** Οργανώνει τη στρατηγική των προϊόντων της εταιρείας, τον προγραμματισμό ενεργειών, το σχεδιασμό των θεμάτων που αφορούν τα προϊόντα, τις τιμές, τη διαφήμιση και προώθηση. Αναλύει τη θέση της εταιρείας στην αγορά, τον ανταγωνισμό, τις ανάγκες των καταναλωτών.

**ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ Δ/ΣΗ:** Συντονίζει, παρακολουθεί και ελέγχει την προετοιμασία και εφαρμογή των στρατηγικών πλάνων της εταιρείας με σκοπό την ανάπτυξη και διατήρηση της οικονομικής προστιθέμενης αξίας. Σε αυτή υπάγονται τα τμήματα Λογιστηρίου, Ταμειακών ροών, Πιστωτικού ελέγχου, Οικονομικής Ανάλυσης και Σχεδιασμού (επενδύσεις, προϋπολογισμός).

**Δ/ΣΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ:** Καθορίζει τους στόχους των πωλήσεων, σχεδιάζει τις περιοχές πώλησης, καθορίζει το μέγεθος και την οργάνωση δύναμης πωλητών. Στρατολογεί, επιλέγει, προσλαμβάνει, εκπαιδεύει, υποκινεί, αμείβει, επιτηρεί και





αξιολογεί τους πωλητές. Επίσης, είναι υπεύθυνη για την Ακαδημία Πωλήσεων «Sales Academy».

**Δ/ΣΗ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ:** Εφαρμόζει και διαχειρίζεται συστήματα διοίκησης εργαζομένων που αφορούν μισθοδοσία, αμοιβές και παροχές με σκοπό την ικανοποίηση του προσωπικού της εταιρείας. Μελετά και εφαρμόζει την ισχύουσα Εργατική και Ασφαλιστική Νομοθεσία με σκοπό τη σύννομη λειτουργία της εταιρείας. Σχεδιάζει και εφαρμόζει τις διαδικασίες πρόσληψης, αποχώρησης, αξιολόγησης και εκπαίδευσης του προσωπικού.

#### **ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ ΔΙΕΥΘΥΝΟΝΤΑ ΣΥΜΒΟΥΛΟΥ**

1. Χαράζει τη στρατηγική της εταιρείας.
2. Επιλέγει, ελέγχει και κατευθύνει τους διευθυντές τμημάτων.
3. Δίνει την τελική έγκριση για την κυκλοφορία των νέων προϊόντων στην αγορά.
4. Δίνει τη τελική έγκριση σε θέματα οικονομικά, τεχνολογικού εξοπλισμού, προμηθειών, αύξησης ή μείωσης προσωπικού, διαδικασιών.
5. Αντιπροσωπεύει την εταιρεία σε συλλόγους, κλαδικούς συνδέσμους, κρατικούς και ιδιωτικούς φορείς.
6. Μελετάει και εγκρίνει τις νέες επενδύσεις της εταιρείας (διακανονισμοί για αγορά νέων ομίλων εταιρειών).
7. Εξασφαλίζει την κερδοφορία και τη γενική ανάπτυξη της εταιρείας.

## **A. ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΓΑΛΑ**

### **ΘΡΕΠΤΙΚΗ ΑΞΙΑ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ**

Το γάλα είναι μία πολύ πλούσια υψηλής θρεπτικής αξίας τροφή. Περιέχει πολλά θρεπτικά συστατικά, μερικά από τα οποία είναι τόσο σπάνια, ώστε δεν υπάρχουν πουθενά αλλού στη φύση. Δεν είναι τυχαίο λοιπόν, ότι το γάλα έχει ως προορισμό να χρησιμεύει ως πρώτη, αλλά και μοναδική τροφή για το νεογέννητο. Περιέχει τα απαραίτητα θρεπτικά στοιχεία για να κτίσουμε και να διατηρήσουμε ένα γερό οργανισμό όπως: πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, λίπη, βιταμίνες, ασβέστιο και φωσφόρο.

Όλα αυτά τα υπερ-πολύτιμα στοιχεία, βρίσκονται σε μεγάλες ποσότητες στο αγελαδινό γάλα. Οι πρωτεΐνες αποτελούν το βασικό δομικό συστατικό του οργανισμού. Διασφαλίζουν τη σωστή λειτουργία του καθώς και την ανάπτυξη των μυών.

Δύο ποτήρια γάλα καλύπτουν το 75% και το 68% των αναγκών του οργανισμού σε ασβέστιο και φωσφόρο αντίστοιχα. Καλύπτουν επίσης το 50% των αναγκών σε βιταμίνες B2 και B12.

#### **Συγκεκριμένα:**

| <b>Διατροφικά στοιχεία</b> | <b>Νωπό γάλα</b> | <b>Φρέσκο Γάλα ΔΕΛΤΑ μετά την παστερίωση</b> |
|----------------------------|------------------|--|
| Πρωτεΐνες, %               | 3,2              | 3,2  |
| Καζεΐνες, %                | 2,45             | 2,45   |
| Γαλακτογλοβουλίνη, %       | 0,260            | 0,257  |
| Ασβέστιο(mg/100 ml)        | 120              | 120  |
| Φωσφόρος (mg/100 ml)       | 95               | 95   |
| Βιταμίνη Α (μg/100 ml)     | 37               | 37   |
| Βιταμίνη Ε (μg/100 ml)     | 110              | 110  |
| Βιταμίνη C (mg/100 ml)     | 1,87             | 1,80   |
| Βιταμίνη Β12 (μg/100 ml)   | 0,47             | 0,45   |

#### **Πρωτεΐνες**

Οι πρωτεΐνες, ο «αρχιτέκτονας» του οργανισμού μας, αποτελούν το κύριο δομικό στοιχείο των κυττάρων και είναι απαραίτητες σε όλες τις βιολογικές διεργασίες του οργανισμού μας.

- Ρυθμίζουν τη σωστή πίεση του αίματος
- Βοηθούν στην αντιμετώπιση του στρες
- Συμβάλλουν στην αμυντική ικανότητα του οργανισμού

Το γάλα έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες υψηλής βιολογικής αξίας γεγονός που, σε συνδυασμό με τα άλλα θρεπτικά συστατικά του, το καθιστούν ως την πολυτιμότερη τροφή.

Τις πρωτεΐνες, σύμφωνα με τα φυσικοχημικά τους χαρακτηριστικά, τις διακρίνουμε σε 2 μεγάλες ομάδες, τις καφεΐνες που αποτελούν το 80% και τις πρωτεΐνες του ορού που αποτελούν το υπόλοιπο 20%.

Τα τελευταία χρόνια, η έρευνα έχει αποκαλύψει ιδιαίτερες βιολογικές ιδιότητες των πρωτεϊνών του γάλακτος σε μοριακό επίπεδο οι οποίες μπορούν δυνητικά να επηρεάσουν διάφορες φυσιολογικές λειτουργίες του οργανισμού όπως να

- Ρυθμίζουν τη σωστή πίεση του αίματος
- Βοηθούν στην αντιμετώπιση του στρες
- Συμβάλλουν στην αμυντική ικανότητα του οργανισμού

Η **β-καζεΐνη**, ένα είδος πρωτεΐνης του γάλακτος, είναι ένας πραγματικός «θησαυρός» βιολογικών ιδιοτήτων, που κατά τη διαδικασία της πέψης διασπάται σε μικρότερα κομμάτια, τα πεπτίδια, τα οποία είναι οι κύριοι φορείς των βιολογικών αυτών ιδιοτήτων. **Τα πεπτίδια** αυτά χωρίζονται σε δύο κατηγορίες:

Στα **ανοσοδιεργετικά** και **καταπραϋντικά** (χαλαρωτικά) πεπτίδια, που έχουν άμεση επίδραση στα νεογέννητα και στα βρέφη. Τα ανοσοδιεργετικά πεπτίδια φροντίζουν για την ωρίμανση-του ανώριμου στα βρέφη-ανοσολογικού συστήματος και ενισχύουν την **άμυνα του οργανισμού**, ανεξαρτήτως ηλικίας. Τα καταπραϋντικά πεπτίδια μας βοηθούν να χαλαρώνουμε και να αποβάλλουμε το άγχος της ημέρας.

Στα **αντιθρομβωτικά** και **αντιυπερτασικά** πεπτίδια, που ενδιαφέρουν κυρίως τους ενήλικες, αφού βοηθούν στην **καλύτερη λειτουργία του καρδιαγγειακού συστήματος**.

**Υδατάνθρακες:** Το γάλα είναι το μοναδικό τρόφιμο στη φύση που περιέχει τον υδατάνθρακα λακτόζη. Η **λακτόζη** αποτελείται από δύο σάκχαρα, τη γλυκόζη και τη γαλακτόζη. Αποτελεί -όπως όλοι οι υδατάνθρακες- πηγή ενέργειας για τον οργανισμό και συναντάται μόνο στα γαλακτοκομικά προϊόντα. Συμβάλλει στην καλύτερη απορρόφηση πολλών ιχνοστοιχείων και κυρίως ασβεστίου.

## Βιταμίνες

Το γάλα είναι μια θαυμάσια πηγή βιταμινών. Το σημαντικό γεγονός είναι ότι το γάλα περιέχει λιποδιαλυτές και υδατοδιαλυτές βιταμίνες. Οι περισσότερες τροφές, όπως π.χ. τα λαχανικά και τα φρούτα περιέχουν κυρίως υδατοδιαλυτές βιταμίνες, ενώ το λάδι της ελιάς μόνο λιποδιαλυτές. Από τις βιταμίνες του γάλακτος, ιδιαίτερη σημασία έχουν οι Α, Β1, Β2, Β3, Β12, D.

- Η βιταμίνη Α βοηθά στην ανάπτυξη και την όραση.
- Οι βιταμίνες του συμπλέγματος Β είναι σημαντικές για την ανάπτυξη, το νευρικό σύστημα και τον σχηματισμό των ερυθρών αιμοσφαιρίων.
- Η βιταμίνη D βοηθά στη δημιουργία ενός γερού σκελετού.

## Ασβέστιο

Η κατανάλωση των γαλακτοκομικών προϊόντων αποτελεί την κύρια πηγή ασβεστίου.

Ο οργανισμός μας, σε καθημερινή βάση, λαμβάνει από τις τροφές και χάνει ασβέστιο, στοιχείο που είναι απαραίτητο για τη λειτουργία των κυττάρων και τη δομή του σκελετού. Όταν το ασβέστιο που λαμβάνουμε δεν είναι αρκετό, τότε ο οργανισμός αναγκάζεται να το απορροφήσει από τα οστά. Γι' αυτό πρέπει να το αναπληρώνουμε καθημερινά. Η περιεκτικότητα του φρέσκου γάλακτος σε ασβέστιο και η ευκολία με την οποία απορροφάται από τον οργανισμό, βοηθούν:

- στο «κτίσιμο» του σκελετού και στην προστασία των δοντιών
- στην ισορροπία του νευρικού συστήματος
- στην εγκεφαλική λειτουργία
- στη συνεργασία εγκεφάλου και μυών



## **B. ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΓΙΑ ΤΙΣ ΦΑΡΜΕΣ**

Η ποιότητα του φρέσκου γάλακτος, δηλαδή τα θρεπτικά του συστατικά και το χαμηλό μικροβιακό φορτίο, διαμορφώνονται στη φάρμα. Στις συνεργαζόμενες φάρμες παράγεται άριστης ποιότητας πρώτη ύλη, με υψηλό ποσοστό πρωτεϊνών και το χαμηλότερο μικροβιακό φορτίο (ήδη πριν τη θερμική της επεξεργασία), σύμφωνα με τα αυστηρότερα ευρωπαϊκά πρότυπα. Αυτό σημαίνει ότι το γάλα που παράγεται είναι ένα γάλα γεμάτο φροντίδα, ένα γάλα πιο καθαρό, πιο προσεγμένο. Γιατί εδώ υπάρχουν:

### **• Οι καλύτερες ράτσες αγελάδων**

Οι αγελάδες, ράτσας **FRIESIAN HOLSTEIN**, η γνωστή μας ασπρόμαυρη αγελάδα, ανήκει στις καθαρά «γαλακτοπαραγωγικές φυλές» αγελάδων και κυριαρχεί στη χώρα μας καθώς και στις περισσότερες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Οι αγελάδες αυτές είναι ανθεκτικές και έχουν υψηλές αποδόσεις, δίνοντας μεγάλη ποσότητα γάλακτος, υψηλής ποιότητας, πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά.

Μια τέτοια αγελάδα, 600-650 κιλών, παράγει 20-30 λίτρα γάλα την ημέρα, καταναλώνει 40-60 κιλά φυτικές ζωτροφές και 130 κιλά νερό. Σε ένα γαλακτοκομικό έτος, 305 ημέρες, μια τέτοια αγελάδα, παράγει 6-10 τόνους γάλα, ενώ η παραγωγική της ζωή είναι περίπου 5-7 χρόνια.

Αντίστοιχα ένα πρόβατο παράγει καθημερινά περίπου 0,9 λίτρα γάλα, ενώ μία κατσίκια περίπου 1,3 λίτρα γάλα την ημέρα.

### **• Οι ιδανικότερες συνθήκες διατροφής των αγελάδων**

Οι συνεργαζόμενοι κτηνοτρόφοι με τη βοήθεια και τη συνδρομή της εταιρείας εξασφαλίζουν όλο το χρόνο την ίδια ποιότητα διατροφής των αγελάδων, με φυσικές και ισορροπημένες ζωτροφές.

### **• Οι κατάλληλες συνθήκες διαβίωσης των ζώων**

Οι αγελάδες ζουν σε ένα άνετο, φυσικό και ευχάριστο περιβάλλον, τόσο εσωτερικά, σε χώρους με καλό αερισμό και χωρίς υγρασία, όσο και εξωτερικά, σε συνθήκες «ελεύθερης βοσκής», τους περισσότερους μήνες του χρόνου.

### **• Οι πρότυπες συνθήκες υγιεινής**

Η υγιεινή και η διατήρηση της υγείας των ζώων αποτελούν απαραίτητη προϋπόθεση για την παραγωγή γάλακτος υψηλής ποιότητας. Τα υψηλά standards υγιεινής, στο περιβάλλον διαβίωσης των ζώων και στον εξοπλισμό, συντελούν στη διατήρηση της υγείας των ζώων.

### **• Ο τεχνολογικός εξοπλισμός**

Για να έχουμε ένα γάλα υψηλής ποιότητας με χαμηλή περιεκτικότητα σε μικροβιακό φορτίο, πρέπει να αποφεύγεται η επαφή του γάλατος με τον αέρα και το γάλα να μην έρχεται σε επαφή με τον άνθρωπο.

Η εταιρεία συμβάλλει στην αναβάθμιση της λειτουργίας 900 περίπου φαρμών με τις οποίες συνεργάζεται σε όλη την Ελλάδα. Ειδικά μηχανήματα ελέγχουν και καταγράφουν τις αποδόσεις των ζώων, ενώ η ψύξη του γάλατος γίνεται άμεσα, σε ειδικά ψυχόμενες δεξαμενές, από τη στιγμή που το γάλα αρμέγεται.

### **• Η εκπαίδευση των κτηνοτρόφων**

Ειδικοί επιστήμονες, κτηνίατροι και γεωπόνοι, εκπαιδεύουν τους κτηνοτρόφους μας με τέτοιο τρόπο, ώστε να εξασφαλίζεται η λειτουργία της φάρμας με σταθερά υψηλές προδιαγραφές ποιότητας και απόδοσης.

Από το μικροβιακό φορτίο της πρώτης ύλης εξαρτάται, σε μεγάλο βαθμό, η ποιότητα του γάλατος που φτάνει στον καταναλωτή. Το γάλα που παράγεται έχει ιδιαίτερα χαμηλό μικροβιακό φορτίο, δηλαδή μια καλή "κληρονομιά", που

διευκολύνει σημαντικά την ακόμη μεγαλύτερη μείωσή του στα επόμενα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας.

## **ΑΠΟ ΤΙΣ ΦΑΡΜΕΣ ΣΤΟΥΣ ΣΤΑΘΜΟΥΣ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ**

Οι σταθμοί συλλογής γάλακτος είναι τοπικά κέντρα, στα οποία αμέσως μετά το άρμεγμα συγκεντρώνεται το φρέσκο γάλα από τις φάρμες της περιοχής, για να ελεγχθεί ποιοτικά και να διαπιστωθεί η σωστή θερμοκρασία ψύξης, πριν μεταφερθεί στα εργοστάσια.

Ειδικευμένοι επιστήμονες (κτηνίατροι, γεωπόνοι, χημικοί, τεχνολόγοι και τεχνικοί) αποτελούν το βασικό μέρος του προσωπικού κάθε Σταθμού Συλλογής.

Η ΔΕΛΤΑ διαθέτει 2 μεγάλους Σταθμούς Συλλογής γάλακτος σε όλη την Ελλάδα: στη Συδινή Ξάνθης και στο Βαλτερό Σερρών. Κατορθώνει έτσι να συγκεντρώνει σήμερα ένα πολύ μεγάλο μέρος του γάλακτος που παράγεται στην Ελλάδα. Γι' αυτό και το φρέσκο γάλα της ΔΕΛΤΑ είναι από 100% Φρέσκο Ελληνικό γάλα.

## **ΣΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ**

Το φρέσκο γάλα πρέπει να μεταφέρεται όσο το δυνατό συντομότερα (αυθημερόν) από τους Σταθμούς Συλλογής ή και απευθείας από τις φάρμες στις εγκαταστάσεις των εργοστασίων. Η μεταφορά του γίνεται μέσα σε ειδικά ισόθερμα φορτηγά βυτία, που εξασφαλίζουν χαμηλή θερμοκρασία.

## **ΑΛΥΣΙΔΑ ΨΥΞΗΣ**

Γνωρίζοντας τη σημασία της ψύξης στην ποιοτική υπεροχή του φρέσκου γάλακτος, η εταιρεία φροντίζει για τη συνεχή διατήρηση του γάλακτος σε χαμηλές θερμοκρασίες. Ο περιορισμός του χρόνου ανάμεσα στην άμελη, την επεξεργασία και την πώληση του γάλακτος, μαζί με την «αλυσίδα ψύξης» αποτελούν δύο από τους πιο σημαντικούς παράγοντες που κάνουν το γάλα ΔΕΛΤΑ ποιοτικά ανυπερέβλητο. Οι χαμηλές θερμοκρασίες που εφαρμόζει η ΔΕΛΤΑ στην αλυσίδα ψύξης, λειτουργούν σαν "φράγμα" που εμποδίζει την ανάπτυξη των μικροοργανισμών στο γάλα. Έτσι επιτυγχάνεται και διατηρείται ένα απόλυτα ασφαλές και υγιεινό φρέσκο γάλα.

## **Γ. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ**

Ως πρώτη ύλη, το γάλα, συλλέγεται από τους σταθμούς συλλογής σε διάφορα σημεία της Ελλάδος, μεταφέρεται στις εγκαταστάσεις των εργοστασίων μας με ειδικά ισόθερμα βυτία, τα οποία εξασφαλίζουν ιδανική χαμηλή θερμοκρασία μεταφοράς. Το γάλα που φτάνει στις εγκαταστάσεις μας συνοδεύεται από έγγραφα ποιοτικού και ποσοτικού ελέγχου. Κατά την παραλαβή του στις εγκαταστάσεις μας ζυγίζεται και ελέγχεται ξανά ποιοτικά (χημικά και μικροβιολογικά).

Στη συνέχεια το γάλα μεταφέρεται σε δεξαμενές, όπου και αποθηκεύεται προσωρινά μέχρι την επεξεργασία του. Αναλόγως του τελικού επιθυμητού προϊόντος, το γάλα υφίσταται παραγωγικές διαδικασίες όπως:

- **Αποκορύφωση** για το διαχωρισμό της κρέμας (λίπους) του κα την παραγωγή άπαχου γάλακτος
- **Ανάμειξη** με άλλα υλικά (κακάο, ζάχαρη κλπ), βάσει προδιαγραφών και συνταγών προϊόντων
- **Ομογενοποίηση**, δηλαδή διάσπαση των λιποσφαιριδίων σε μικρότερα σε μέγεθος, ώστε να διασφαλιστεί η σταθερή ομοιογένεια στη διάρκεια ζωής, χωρίς διαχωρισμό κρέμας στη συσκευασία
- **Θερμική επεξεργασία** (παστερίωση, υψηλή θερμική επεξεργασία ή υπερυψηλή θερμική επεξεργασία)
- **Παστερίωση** είναι η ήπια θερμική επεξεργασία σε τέτοιους συνδυασμούς θερμοκρασίας και χρόνου παστερίωσης ώστε το γάλα να δίνει αρνητική αντίδραση στη φωσφατάση αλλά θετική στην υπεροξειδάση. Το παστεριωμένο γάλα είναι το φρέσκο γάλα που γνωρίζουμε, η διάρκεια ζωής του οποίου νομοθετικά δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 7 ημέρες ζωής.

- **Υψηλή θερμική επεξεργασία** είναι η θερμική επεξεργασία σε τέτοιους συνδυασμούς θερμοκρασίας και χρόνου ώστε το γάλα να δίνει αρνητική υπεροξειδάση. Το γάλα υψηλής θερμικής επεξεργασίας ωστόσο δεν αντέχει εκτός ψυγείου και η διάρκεια ζωής του στο ψυγείο καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή.
- **Υπερυψηλή θερμική επεξεργασία** είναι η επεξεργασία που δίνει γάλα χωρίς μικρόβια ή σπόρια τους, με αποτέλεσμα την αντοχή σε συνθήκες εκτός ψυγείου για μακρύ χρονικό διάστημα. Είναι το γάλα που γνωρίζουμε ως γάλα μακράς διάρκειας.
- **Ψύξη, Αποθήκευση**

Κατά τις παραπάνω διαδικασίες τα προϊόντα επιβάλλονται σε επιπρόσθετους ποιοτικούς ελέγχους, τόσο χημικούς όσο και μικροβιολογικούς.

Το τελικό προϊόν μεταφέρεται σε δεξαμενές προσωρινής αποθήκευσης υπό ψύξη μέχρι να οδηγηθεί προς εμφιάλωση. Οι μηχανές εμφιάλωσης συσκευάζουν σε ποικίλες συσκευασίες διαφορετικού τύπου (χαρτί, μπουκάλι) και χωρητικότητας. Κατά τη διάρκεια της εμφιάλωσης και σε τακτά χρονικά διαστήματα, το τμήμα ποιοτικού ελέγχου λαμβάνει δείγματα και πραγματοποιεί πλήθος χημικών και μικροβιολογικών ελέγχων με σκοπό τη διασφάλιση άριστης ποιότητας του τελικού προϊόντος. Τα προϊόντα οδηγούνται στη συνέχεια σε χώρους ψύξεως όπου η θερμοκρασία δεν υπερβαίνει τους 3 °C και από εκεί ειδικά φορτηγά ψυγεία τα διανέμουν υπό στα σημεία πώλησης.

## ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

- Όλες οι διαδικασίες παραγωγής και επεξεργασίας ρυθμίζονται και ελέγχονται από ηλεκτρονικούς υπολογιστές και είναι πλήρως αυτοματοποιημένες, με αποτέλεσμα το γάλα να μην έρχεται σε επαφή με τον άνθρωπο σε καμία περίπτωση.
- Όλος ο εξοπλισμός, αποθήκευσης, μεταφοράς, και επεξεργασίας του γάλακτος καθαρίζεται και εξυγιανεται πριν από την χρήση του μέσω ενός αυτόματου συστήματος καθαρισμού και απολύμανσης.
- Το έμπειρο και εκπαιδευμένο προσωπικό του εργοστασίου ακολουθεί όλους τους κανόνες υγιεινής και ενημερώνεται τακτικά σε θέματα καθαριότητας.
- Οι παραπάνω διαδικασίες καταγράφονται λεπτομερώς από σύστημα Η/Υ σε καθημερινή βάση και τηρείται αρχείο με πλήθος πληροφοριών όσον αφορά στον χρόνο, τις συνθήκες και τα αποτελέσματά τους.

### • Συσκευασία

Η συσκευασία έχει ως σκοπό την πλήρη απομόνωση του τελικού προϊόντος από το εξωτερικό περιβάλλον και τους παράγοντες που θα μπορούσαν να επηρεάσουν την διατηρησιμότητά του. Εξωτερικά, η συσκευασία πληροφορεί τους καταναλωτές για τις προδιαγραφές του προϊόντος, την ημερομηνία επεξεργασίας και λήξης του, καθώς και όλα τα στοιχεία που απαιτούνται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (εθνική νομοθεσία).

### • Συνθήκες συμπεριφοράς στο τελικό προϊόν

Για τη σωστή διατήρηση των γαλακτοκομικών προϊόντων, δύο παράγοντες είναι πολύ σημαντικοί:

#### ✓ Ελαχιστοποίηση των μηχανικών καταπονήσεων

Οι φιάλες θα πρέπει να μεταφέρονται και να χειρίζονται με τη μεγαλύτερη δυνατή προσοχή, έτσι ώστε να αποφεύγεται η φθορά τους. Κάθε φθορά της συσκευασίας -εκτός από προβλήματα στην εμφάνιση- πιθανόν να προκαλέσει και μείωση στη διατηρησιμότητα του προϊόντος.

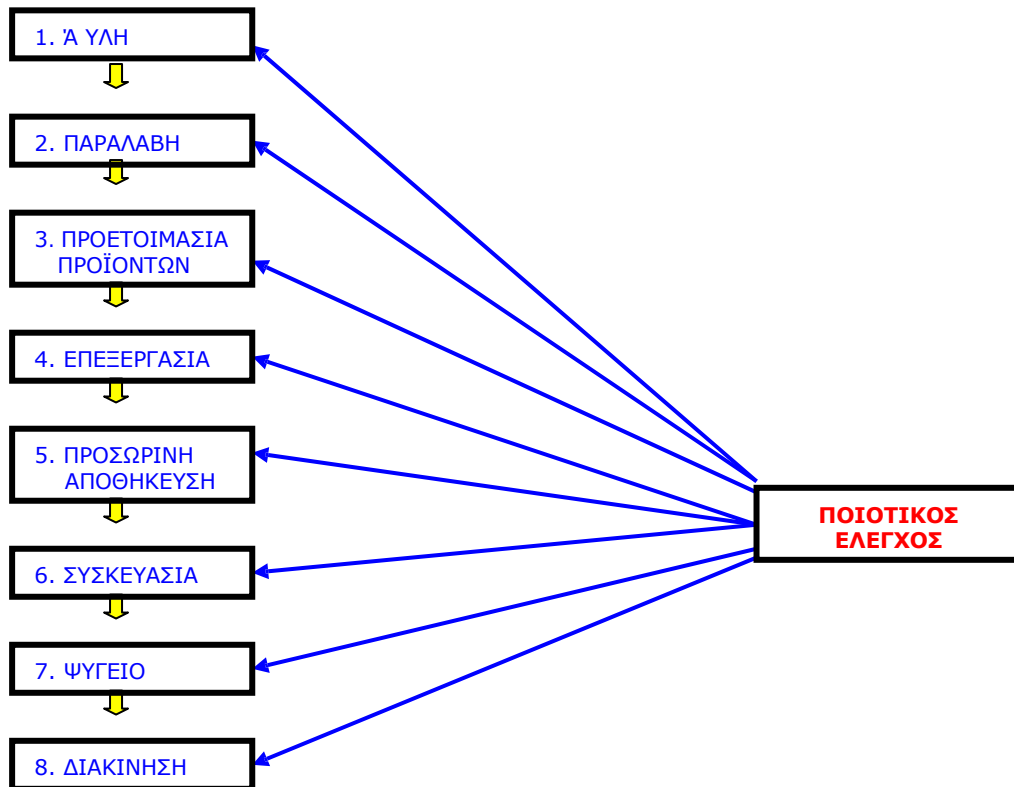
#### ✓ Μεταφορά και χειρισμός υπό συνεχή ψύξη

Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δίνεται σε κάθε διαδικασία διακίνησης και χειρισμού του τελικού προϊόντος, έτσι ώστε αυτό να τελεί πάντα υπό συνθήκες ψύξης. Διατηρώντας το γάλα σε χαμηλές θερμοκρασίες σε κάθε στάδιο διακίνησής του, από την παράδοσή του στους χώρους πώλησης μέχρι τη φύλαξή του στα οικιακά ψυγεία, αυξάνεται η διατηρησιμότητά του και μειώνεται η πιθανότητα απώλειας κάποιων από τα χαρακτηριστικά του.

Για το σκοπό αυτό, η ΔΕΛΤΑ εφαρμόζει το σύστημα παρακολούθησης της θερμοκρασίας ψύξης των θαλάμων σε φορτηγά διακίνησης ΔΕΛΤΑ, μέσω δορυφορικού σήματος (GPRS).



**ΣΥΝΟΠΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ**



## **Α. ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΥΜΟΥΣ**

Το κείμενο που ακολουθεί αναφέρεται συνοπτικά στις διαδικασίες που λαμβάνουν μέρος για την παρασκευή των χυμών.

Η πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται είναι:

**Χυμός NFC (Not From Concentrate)**, χυμός ανώτερης ποιότητας που παράγεται από τα φρούτα, κυρίως με έκθλιψη και κατά την επεξεργασία του δεν αφαιρείται το νερό που περιέχει. Μεταφέρεται στο εργοστάσιο σε χαμηλές θερμοκρασίες ψύξης, είτε με βυτία είτε σε ασηπτικές συσκευασίες. Διατηρείται στο ψυγείο.

**Χυμοί Συμπυκνωμένοι**. Πρόκειται για χυμούς φρούτων που έχουν υποστεί τη διαδικασία συμπύκνωσης προκειμένου να καταστεί ευκολότερη η διαχείριση μεταφοράς τους αι αποθήκευσής τους μέχρι τη χρήση τους στο εργοστάσιο. Η μεταφορά των συμπυκνωμένων χυμών από τους τόπους συλλογής και επεξεργασίας (δηλ. τον τόπο όπου τα φρούτα στύβονται και ακολουθεί διαδικασία συμπύκνωσης) μέχρι το εργοστάσιο, γίνεται συνήθως σε χαμηλές θερμοκρασίες και σε ασηπτικές συσκευασίες, προκειμένου να διασφαλιστεί η ποιότητά τους τόσο μικροβιολογική όσο και οργανοληπτικά και διατροφικά.

Μετά την παραλαβή των χυμών στις εγκαταστάσεις μας και σύμφωνα με τις διαδικασίες που έχουν ορισθεί, ακολουθείται ανασύσταση των χυμών όπως ορίζει η νομοθεσία ανάλογα για το κάθε είδος φρούτου.

Κατόπιν ακολουθούνται τα κάτωθι στάδια, τα οποία αναφέρονται και στο διάγραμμα ροής.

**Θερμική επεξεργασία** του χυμού σε τέτοιο συνδυασμό θερμοκρασίας και χρόνου, ώστε να διασφαλίζεται η θανάτωση των παθογόνων μικροοργανισμών.

**Ψύξη** του χυμού

**Εμφιάλωση** δηλαδή εισαγωγή του χυμού εντός των συσκευασιών ποικίλων τύπων (χάρτινη, μπουκάλια κοκ).

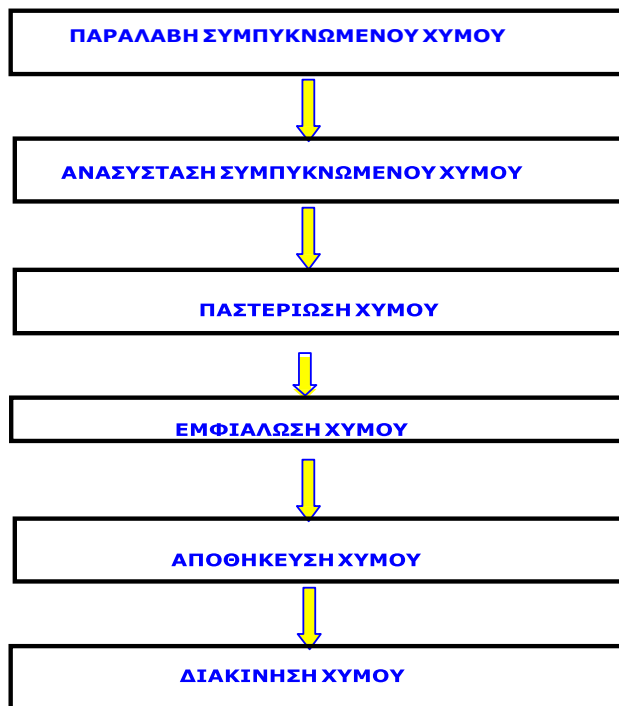
**Αποθήκευση** του τελικού συσκευασμένου προϊόντος σε ψυγείο με θερμοκρασία εύρους 2 - 5°C. Η αποθήκευσή του είναι προσωρινή μέχρι τη φόρτωσή του σε φορτηγά αυτοκίνητα (εφοδιασμένα με ψυκτικά μηχανήματα).

**Διακίνηση** του τελικού προϊόντος στα διάφορα σημεία αγοράς που επιτυγχάνεται με τα φορτηγά αυτοκίνητα.

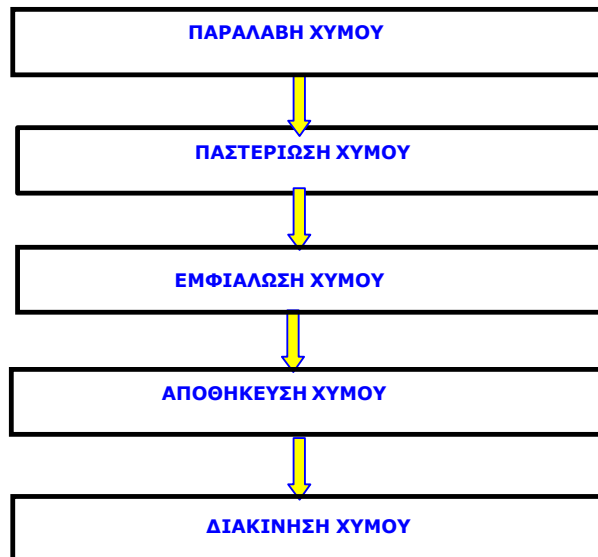
Η **θρεπτική αξία** των χυμών οφείλεται κυρίως στις βιταμίνες, στους υδατάνθρακες και στις φυτικές ίνες. Ανάλογα με το είδος του χυμού κάποιες βιταμίνες βρίσκονται σε μεγαλύτερο ποσοστό, π.χ βιταμίνη C στο πορτοκάλι που είναι σημαντική αντιοξειδωτική ουσία, που προστατεύει και αναζωογονεί τα κύτταρα.

Ανάλογα με τη θερμική επεξεργασία και τον τύπο της συσκευασίας, τα προϊόντα διατηρούνται είτε υπό ψύξη, είτε σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Οι ιδανικές συνθήκες αποθήκευσης των προϊόντων αναγράφονται επί της συσκευασίας με βάση τη νομοθεσία.

**ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΧΥΜΩΝ  
με χρήση συμπυκνωμένων χυμών**



**ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΧΥΜΩΝ NFC**





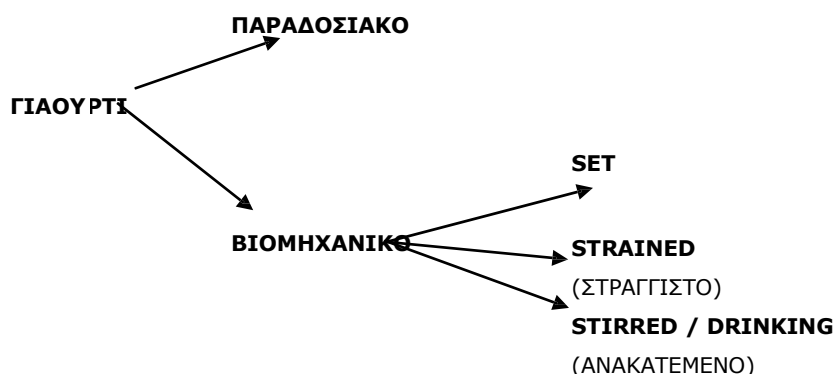
## Ε. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

Όλοι γνωρίζουμε τι είναι το γιαούρτι. Αν ζεστάνουμε το γάλα στους 40-45 °C, προσθέσουμε μαγιά και το αφήσουμε σε ηρεμία στην θερμοκρασία αυτή για 2-3 ώρες, τότε έχουμε φτιάξει γιαούρτι. Έτσι λοιπόν παρασκευαζόταν το γιαούρτι όταν ο άνθρωπος ήθελε να αξιοποιήσει και να διατηρήσει, λίγο περισσότερο, το γάλα που διέθετε και ταυτόχρονα να καλύψει βασικές διατροφικές του ανάγκες.

Βέβαια, το προϊόν το οποίο σήμερα ονομάζουμε παραδοσιακό γιαούρτι, είναι σαφώς πιο εξελιγμένο και ήδη έχει βιομηχανοποιηθεί, αφού παράγεται σε ημιαυτόματες γραμμές παραγωγής. Παραμένει όμως ως όρος «παραδοσιακό γιαούρτι» (γιαούρτι με πέτσα), για να ξεχωρίζει από πλήθος άλλων προϊόντων γιαουρτιού που περιγράφονται με τον όρο «βιομηχανικό».

Η μεγάλη κατηγορία του βιομηχανικού γιαουρτιού περιλαμβάνει πολλά και διαφορετικά μεταξύ τους προϊόντα: λευκά, με χαμηλά ή υψηλά λιπαρά, με συνεκτική ή με πολύ ρευστή δομή, με κομμάτια φρούτων, με πούλπα ή χυμό.

Τρεις, όμως είναι οι κύριες κατηγορίες προϊόντων, οι οποίες διαφοροποιούνται ως προς την τεχνολογία που εφαρμόζεται για την παραγωγή τους.



Προϊόντα των κατηγοριών του διαγράμματος 1, που διαθέτει η εταιρεία μας είναι τα εξής:

- **STRAINED:** Complet, Μικρές Οικογενειακές Φάρμες
- **STIRRED:** Vitaline 0% με κομμάτια φρούτων, Vitaline με Δημητριακά και φρούτα, Advance, Natural, Smart.

**Τα προϊόντα των κατηγοριών αυτών διαφέρουν κυρίως ως προς την σύσταση, τη δομή και τον τρόπο παραγωγής.**

**Οι διαφοροποιήσεις στη μεθοδολογία παραγωγής των SET – STRAINED – STIRRED συνοψίζονται ως ακολούθως:**

1. Στα SET, η επώαση (το πήξιμο) γίνεται μετά τη συσκευασία, δηλαδή μέσα στα κύπελλα που τοποθετούνται στον επωαστικό θάλαμο, ενώ στα STIRRED και STRAINED η επώαση γίνεται μέσα σε μεγάλες δεξαμενές, πολύ πριν την συσκευασία.
2. Στα STRAINED, επιπλέον, μετά την επώαση ακολουθεί η διεργασία της απομάκρυνσης του ορού από το πήγμα (στράγγιση) με φυγοκέντρηση, διήθηση ή αντίθετη όσμωση. Τα στραγγιστά έχουν την πολυπλοκότερη διαδικασία παραγωγής.

## ΠΑΡΑΛΑΒΗ Α΄ ΥΛΩΝ

Η παραγωγική διαδικασία ξεκινά με την παραλαβή της Α΄ ύλης (γάλα αγελαδινό πλήρες, γάλα αιγοπρόβειο, κρέμα γάλακτος) και την προσωρινή αποθήκευσή της σε σιλό.

Της παραλαβής προηγείται έλεγχος των:

1. φυσικοχημικών χαρακτηριστικών (οξύτητα-pH, ε.β., λίπος, πρωτεΐνη, ολικά στερεά), και
2. τυχόν ύπαρξης αντιβιοτικών

Να τονισθεί ότι **η παρουσία αντιβιοτικών, έστω και σε ίχνη, παρεμποδίζει την ανάπτυξη των μικροοργανισμών της καλλιέργειας, με αποτέλεσμα την αδυναμία μετατροπής του γάλακτος σε πήγμα.**

## ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΧΑΡΜΑΝΙΟΥ

Το επόμενο στάδιο, το πρώτο στην ουσία στην παραγωγική διαδικασία του γιαουρτιού, είναι η παρασκευή του χαρμανιού, η οποία σηματοδοτείται με την έκδοση της συνταγής για συγκεκριμένη ποσότητα προϊόντος και αφού έχουν συνυπολογιστεί τα στοιχεία των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών των Α΄ υλών της ημέρας καθώς επίσης και των βοηθητικών υλικών (πρωτεΐνες, ζάχαρη κλπ).

Τα υλικά που είναι σε υγρή μορφή τροφοδοτούνται στην δεξαμενή ανάμιξης (στις ποσότητες που ορίζει η συνταγή,) ενώ οι βοηθητικές ύλες προστίθενται μέσω ειδικών mixers στο γάλα που ανακυκλοφορεί από τις δεξαμενές ανάμιξης.

Μετά την ολοκλήρωση της προσθήκης, μεσολαβεί ικανό χρονικό διάστημα (ανάλογα με το προϊόν) για την πλήρη διαλυτοποίηση των προσπιθέμενων υλών.

Ακολουθεί δειγματοληψία για έλεγχο των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών του χαρμανιού. Αν τα αποτελέσματα είναι σύμφωνα με τις προδιαγραφές, τότε το χαρμάνι είναι έτοιμο για θερμική επεξεργασία. Αν όχι, γίνεται εκ νέου υπολογισμός- προσθήκη πρώτων και βοηθητικών υλικών και η διαδικασία επαναλαμβάνεται.

## ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ

Η διεργασία της παστερίωσης, όπως γνωρίζουμε από την επεξεργασία του γάλακτος, αποσκοπεί στην θανάτωση των παθογόνων μικροοργανισμών, έτσι ώστε το παστεριωμένο γάλα ή χαρμάνι να είναι μικροβιολογικά ασφαλές.

Στην περίπτωση του γιαουρτιού όμως, η παστερίωση (ή γενικότερα η θερμική επεξεργασία του γάλακτος) αποτελεί ένα πιο πολύπλοκο στάδιο, αφού πέρα από τη «μικροβιοκτόνο» δράση της, έχει καθοριστική επίδραση στη δομή του τελικού προϊόντος.

Ο συνδυασμός της θερμοκρασίας (*συνήθως κυμαίνεται στην περιοχή των 95 °C* ) και του χρόνου παραμονής (*συνήθως κυμαίνεται γύρω στα 2-10 λεπτά*) στη θερμοκρασία αυτή, σε συνδυασμό βέβαια με τη θερμοκρασία και την πίεση **ομογενοποίησης** συνεισφέρουν αποτελεσματικά στη διαμόρφωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των τελικών προϊόντων.

## ΕΠΩΑΣΗ

Το κοινό στάδιο επεξεργασίας, που ίσως είναι και το σημαντικότερο στην όλη διαδικασία παραγωγής, είναι αυτό της επώασης.

Οι σημαντικότερες παράμετροι που το χαρακτηρίζουν είναι:

- Η θερμοκρασία του παστεριωμένου μίγματος, στην οποία θα γίνει η επώαση.
- Η καλλιέργεια, που θα χρησιμοποιηθεί (τύπος, ποσότητα, ανάδευση ).

Οι καλλιέργειες που χρησιμοποιούνται συνήθως, κατατάσσονται στην κατηγορία των θερμοφίλων (αναπτύσσονται σε θερμοκρασίες 40-45 °C) και είναι μίγματα των μικροοργανισμών Str. Thermophilus και Lact. Bulgaricus. Η δε διάρκεια της επώασης κυμαίνεται από 3 – 8 ώρες.

## ΨΥΞΗ

Στην περίπτωση των STIRRED, μετά την ολοκλήρωση της επώασης ακολουθεί ανάδευση του πηγματος και ψύξη από τους 43 στους 12-30 °C (ανάλογα με το προϊόν), έτσι ώστε το πήγμα να αποκτήσει ομοιόμορφη δομή.

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Η συσκευασία των προϊόντων μας γίνεται είτε σε προσχηματισμένα κύπελλα (με βάρος που ποικίλει: 150γρ, 200γρ, 400γρ) και δοχεία (πχ 5 και 9 κιλών), είτε σε κύπελλα που σχηματίζονται από φύλλο πλαστικού με την εφαρμογή θερμοκρασίας, λίγο πριν το γέμισμα με προϊόν.

Και στις δύο περιπτώσεις οι συσκευαστικές μηχανές διαθέτουν μηχανισμούς με τους οποίους διασφαλίζεται μικροβιολογικά τόσο το υλικό συσκευασίας (κύπελλο – τάπα) όσο και το προϊόν που θα συσκευαστεί.

## ΤΕΛΙΚΗ ΨΥΞΗ

Η τελική ψύξη των προϊόντων, γίνεται μετά τη συσκευασία.

Οι παλέτες με τα προϊόντα τροφοδοτούνται στα τούνελ ψύξεως, όπου σταδιακά και σε διάρκεια 2,5 ωρών, η θερμοκρασία μειώνεται από την θερμοκρασία συσκευασίας στους 4-6 °C.

Η σταδιακή ψύξη είναι σημαντική για τη σταθεροποίηση και τη μετέπειτα διατήρηση της δομής του γιαουρτιού καθώς επίσης και για την αποφυγή αποβολής ορού.

## ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Κατά την έξοδο τους από τα τούνελ ψύξεως, τα προϊόντα αποθηκεύονται στην Αποθήκη Ετοιμών, τουλάχιστον για τρεις ημέρες.

Το τριήμερο παραμονής των προϊόντων στο ψυγείο, πριν την διανομή τους, είναι απαραίτητο για την σταθεροποίηση της δομής του γιαουρτιού και την ανάπτυξη βασικών χαρακτηριστικών του, όπως το άρωμα.

Επειδή η τήρηση των παραμέτρων και των συνθηκών παραγωγής καθορίζει όχι μόνο τη μικροβιολογική κατάσταση του τελικού προϊόντος, αλλά και όλα τα υπόλοιπα χαρακτηριστικά του (δομή, υφή, γεύση, βαθμός όξυνσης, ύπαρξη ορού κλπ.), εφαρμόζεται σειρά μέτρων για τη διασφάλιση της ποιότητας των προϊόντων και της ικανοποίησης του καταναλωτή.

Τα σημαντικότερα από αυτά είναι:

1. Η θέσπιση και η τήρηση διαδικασιών παραγωγής
2. Η υλοποίηση αναλυτικού σχεδίου δειγματοληψιών και ελέγχων σε όλα τα κρίσιμα σημεία, από το προσωπικό της Διεύθυνσης Ποιοτικού Ελέγχου.
3. Η διενέργεια αυτοελέγχων κατά τη διάρκεια της παραγωγής από το προσωπικό της Διεύθυνσης Παραγωγής.
4. Η προγραμματισμένη προληπτική συντήρηση του εξοπλισμού, από το προσωπικό της Τεχνικής Διεύθυνσης.
5. Η αποδέσμευση των προϊόντων προς πώληση μόνο μετά την έκδοση των φυσικοχημικών και μικροβιολογικών αποτελεσμάτων και τη βεβαιότητα ότι συμφωνούν με τις προδιαγραφές.

## ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ

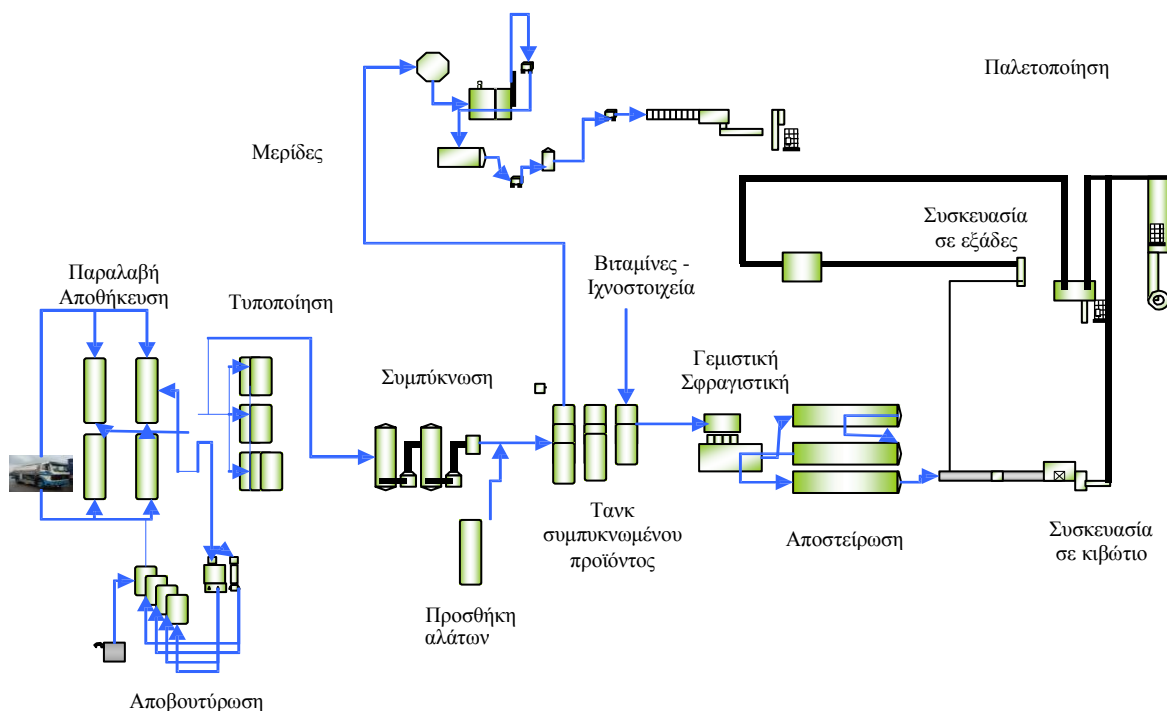
Σημαντικός είναι ο ρόλος του Ποιοτικού Ελέγχου για την παραγωγή και την τήρηση της άριστης ποιότητας όλων των προϊόντων της Εταιρείας. Η Διεύθυνση του Ποιοτικού Ελέγχου σε κάθε εργοστάσιο αποτελείται από δύο τμήματα: το Φυσικοχημικό Εργαστήριο και το Μικροβιολογικό Εργαστήριο.

Είναι εργαστήρια εξοπλισμένα με σύγχρονα μηχανήματα, με ταχείες μεθόδους εφαρμογής που οι βασικές αρχές τους στηρίζονται σε διεθνείς προδιαγραφές και δίνουν γρήγορα και αξιόπιστα αποτελέσματα. Αποτελείται από επιστημονικό προσωπικό, άριστα καταρτισμένο και ενημερωμένο στις συνεχείς εξελίξεις του κλάδου τροφίμων και ιδιαίτερα στα γαλακτοκομικά. Είναι το τμήμα που ελέγχει όλα τα στάδια από την πρώτη ύλη, τα ενδιάμεσα τμήματα ως το τελικό προϊόν (πραγματοποιώντας ένα μεγάλο αριθμό αναλύσεων μικροβιολογικές και φυσικοχημικές).

## ΣΤ. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας του συμπυκνωμένου γάλακτος έχουν συνοπτικά ως εξής:

| Παραγωγική διαδικασία   | Έλεγχοι Ποιότητας  |
|---|--|
| <b>Συλλογή φρέσκου γάλακτος</b>   | Σύνθεση, μικροβιολογία, αντιβίωση, αφλατοξίνες, φυτοφάρμακα, ζωοτροφές, ιχνηλασιμότητα                                 |
| <b>Παραλαβή στο εργοστάσιο</b> (ψύξη - αποθήκευση)  | Σύνθεση  |
| <b>Τυποποίηση</b> (συνταγή με συγκεκριμένο ποσοστό λίπους & στερεών)                        | Θερμοκρασία, χρόνος, βαθμός ομογενοποίησης, σύνθεση, μικροβιολογία, σταθερότητα  |
| <b>Επεξεργασία</b> (συμπύκνωση, ομογενοποίηση, προσθήκη βιταμινών, αποθήκευση)              | Βάρος, παράμετροι σφράγισης, καθαρισμός κουτιού  |
| <b>Εγκυτίωση</b> (παραγωγή κουτιού, γέμισμα, σφράγιση)                                      | Θερμοκρασία, χρόνος, υγιεινή νερού ψύξης κουτιού, απορρίψεις ελαττωματικών κουτιών                                     |
| <b>Αποστείρωση</b> (προθέρμανση, αποστείρωση, ψύξη)   | Εμφάνιση συσκευασίας   |
| <b>Συσκευασία</b> (ετικέτα, κωδικός παραγωγής, shrink film, κιβώτιο ή δίσκος, παλετοποίηση) | Σύνθεση, βιταμίνες, ιχνοστοιχεία, γεύση, ιχνηλασιμότητα, τεστ ελέγχου στεριότητας, παρακολούθηση στη διάρκεια ζωής του |
| <b>Αποθήκευση</b>   |  |
| <b>Διανομή</b>  |  |



## **Ζ. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΥΡΟΚΟΜΗΣΗΣ ΦΕΤΑΣ Π.Ο.Π.**

### **ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ, ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΦΕΤΑΣ**

Όλες οι κατεργασίες που υφίσταται το γάλα κατά την παρασκευή της φέτας αποσκοπούν, κατά κύριο λόγο, στο σχηματισμό του πήγματος και στην απομάκρυνση νερού από αυτό στη μορφή τυρογάλακτος. Το τελευταίο περιλαμβάνει το μεγαλύτερο μέρος της λακτόζης, των αλάτων και των υδατοδιαλυτών πρωτεϊνών του γάλακτος που δεν πήζουν με την «πιτύδα».

Κατά την ωρίμανση της φέτας η οποία λαμβάνει χώρα σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας δημιουργούνται τα γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά της.

Η κύρια Α' Ύλη που χρησιμοποιείται (αιγοπρόβειο γάλα) είναι υψηλής χημικής και μικροβιολογικής ποιότητας.

Μετά την παραλαβή της κύριας Α' Ύλης στο τυροκομείο, αυτό υφίσταται μία σειρά επεξεργασιών που αποσκοπούν στην παραγωγή προϊόντων της καλύτερης δυνατής ποιότητας.

Τα στάδια παρασκευής της φέτας είναι τα ακόλουθα:

### **ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΚΥΡΙΑΣ Α' ΎΛΗΣ**

Στο Τυροκομείο «ΒΙΓΛΑ» υπάρχει ειδικός χώρος για την παραλαβή της κύριας Α' Ύλης (αιγοπρόβειο γάλα). Η μεταφορά του γάλακτος γίνεται με ειδικά ισόθερμα βυτία που χρησιμοποιούνται μόνο για τη μεταφορά τροφίμων που προορίζονται για την ανθρώπινη διατροφή (τα τοιχώματα του βυτίου είναι κατασκευασμένα από ανοξείδωτο μέταλλο κατάλληλο για τρόφιμα). Στο χώρο παραλαβής πραγματοποιείται και η λήψη δειγμάτων για τον έλεγχο των φυσικοχημικών, μικροβιολογικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών της παραλαμβανόμενης κύριας Α' Ύλης. Στη συνέχεια η κύρια Α' Ύλη αντλείται, φιλτράρεται, υφίσταται θερμική επεξεργασία (ψύξη) και αποθηκεύεται σε δεξαμενές αποθήκευσης κατασκευασμένες από ανοξείδωτο χάλυβα.

### **ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΗ ΚΥΡΙΑΣ Α' ΎΛΗΣ**

Η παστερίωση της κύριας Α' Ύλης δίνει τη δυνατότητα πιο αποτελεσματικής παρέμβασης κατά την παραγωγική διαδικασία, ενώ παράλληλα διασφαλίζει και τη δημόσια υγεία. Κατά τη διάρκεια της παστερίωσης δίνεται ιδιαίτερη προσοχή ώστε το γάλα να μη θερμαίνεται σε θερμοκρασίες που καταστρέφουν την υπεροξειδάση του, γιατί στις συνθήκες αυτές προκαλούνται αλλαγές σε συστατικά του που βλάπτουν τις τυροκομικές του ιδιότητες.

Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας παστερίωσης (συνδυασμός θερμοκρασίας και χρόνου), η κύρια Α' Ύλη στο τελευταίο τμήμα του πλακοειδούς εναλλάκτη ψύχεται στην επιθυμητή θερμοκρασία και αποθηκεύεται σε δεξαμενές αποθήκευσης παστεριωμένου γάλακτος κατασκευασμένες από ανοξείδωτο χάλυβα.

Κατά τη διάρκεια της φάσης της παστερίωσης λαμβάνει χώρα τόσο το στάδιο της τυποποίησης της λιποπεριεκτικότητας της κύριας Α' Ύλης (απλή τυποποίηση), όσο και της προσθήκης χλωριούχου ασβεστίου (με σκοπό την αποκατάσταση της ισορροπίας των ιόντων ασβεστίου που διαταράχθηκε κατά τη διάρκεια της παστερίωσης).

### **ΤΥΡΟΚΟΜΗΣΗ**

Η φάση της τυροκόμησης περιλαμβάνει τα στάδια:

- ✓ της αναθέρμανσης της κύριας Α' Ύλης (άντλησή της από τις δεξαμενές αποθήκευσης παστεριωμένου γάλακτος και αναθέρμανσή της σε πλακοειδή εναλλάκτη).
- ✓ της πλήρωσης των τυρολεβήτων με την κύρια Α' Ύλη. Οι τυρολέβητες είναι επιμήκεις ημικυλινδρικές δεξαμενές, με στρογγυλεμένες γωνίες, κατασκευασμένοι από ανοξείδωτο χάλυβα.
- ✓ της προσθήκης των οξυγαλακτικών καλλιεργιών και του ενζύμου και της πήξης της κύριας Α' Ύλης. Οι οξυγαλακτικές καλλιέργειες αποτελούν την «καρδιά» της τυροκόμησης και έχει δοθεί ιδιαίτερη προσοχή στην επιλογή των κατάλληλων, για το παραγόμενο είδος τυριού, στελεχών. Ιδιαίτερη σημασία δίνεται και στην αναλογία με την οποία χρησιμοποιούνται έτσι ώστε στις δεδομένες συνθήκες να παράγουν το επιθυμητό έργο.
- ✓ της διαίρεσης του πήγματος που προκύπτει από την πήξη της κύριας Α' Ύλης με σκοπό την επιτάχυνση της αποβολής του τυρογάλακτος από τη μάζα του τυροπήγματος (στράγγιση). Η διαίρεση του πήγματος πραγματοποιείται όταν αυτό αποκτήσει την ενδεδειγμένη συνεκτικότητα με χρήση μηχανικών τυροκοφτών.



- ✓ της ανάδευσης του τυροπήγματος (μετά τη διαίρεσή του) με σκοπό την παρεμπόδιση της συγκόλλησης των κόκκων του τυροπήγματος και την απομάκρυνση της περίσσειας τυρογάλακτος η οποία έχει κατακρατηθεί σε αυτούς. Πραγματοποιείται με τη χρήση μηχανικών αναδευτήρων.
- ✓ της τοποθέτησης του τυροπήγματος σε multiblocks (χρησιμοποιούνται συστοιχίες καλουπιών κατασκευασμένα από πλαστικές ύλες) με σκοπό την αποβολή από το τυρόπηγμα μέρους του τυρογάλακτος που εξακολουθεί να παραμένει σε αυτό μετά από τη διαίρεση και την ανάπαυσή του (το σύστημα πλήρωσης των συστοιχιών των καλουπιών συνοδεύεται από κατάλληλο σύστημα δοσιμετρικού – διανομέας πήγματος – για ομοιόμορφη κατανομή του τυροπήγματος στα καλούπια, γραμμή στράγγισης, στοιβαχτή και σύστημα παλετοποίησης).
- ✓ της παραμονής των παλετών με τα multiblocks σε χώρο σταθερής θερμοκρασίας για καθορισμένο χρονικό διάστημα. Κατά τη διάρκεια του διαστήματος αυτού και για να επιταχυνθεί η διαδικασία στράγγισης οι παλέτες με τα καλούπια αναστρέφονται σε καθορισμένα χρονικά διαστήματα.
- ✓ της τοποθέτησης των τεμαχίων της φέτας σε πλαστικούς περιέκτες με ταυτόχρονο αλάτισμα τους (προσθήκη ξηρού αλατιού και διαλύματος άλμης). Ο ρόλος του αλατιού στην τυροκόμηση είναι πολλαπλός και εξυπηρετεί διάφορους σκοπούς (συμβάλλει στη συντήρηση των τυριών, τα εφοδιάζει και κατά συνέπεια και τους καταναλωτές με νάτριο, συμβάλλει άμεσα στη διαμόρφωση της γεύσης των τυριών, ενισχύει τη συναίρεση του τυροπήγματος συμβάλλοντας έτσι στην αποβολή μεγαλύτερης ποσότητας τυρογάλακτος και επιτρέπει τον έλεγχο της μικροβιακής χλωρίδας). Ακολούθως οι παλέτες με τους πλαστικούς περιέκτες παραμένουν σε χώρο σταθερής θερμοκρασίας για καθορισμένο χρονικό διάστημα.
- ✓ της τοποθέτησης / μεταφοράς των τεμαχίων της φέτας από τους πλαστικούς σε μεταλλικούς περιέκτες (κατασκευασμένα από φύλλα λευκοσιδήρου, τα οποία έχουν πολυστρωματική δομή), της πλήρωσης με άλμη και της παραμονής τους στο ωριμαντήριο (χώρος με συγκεκριμένες συνθήκες θερμοκρασίας και σχετικής υγρασίας) για καθορισμένο χρονικό διάστημα. Κατά τη διάρκεια αυτού του χρονικού διαστήματος λαμβάνει χώρα το σύνολο των ποσοτικών και ποιοτικών μεταβολών που συμβάλλουν στη διαμόρφωση της δομής και των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών της φέτας. Τα μεταλλικά δοχεία παρέχουν, στο τυρί, προστασία από το οξυγόνο, την υγρασία, το φως, τις οσμές και τους μικροοργανισμούς, ενώ έχουν και άριστη μηχανική αντοχή.

#### **ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΦΕΤΑΣ**

Η φέτα συσκευάζεται (συσκευασία λιανικής πώλησης) σε πλαστικούς περιέκτες (κύπελλα) από PP κατάλληλα για τρόφιμα. Αντίστοιχες προδιαγραφές εμφανίζουν και τα πλαστικά καπάκια που χρησιμοποιούνται για τη σφράγιση των πλαστικών περιεκτών (κυπέλλων). Έχουν άριστο φραγμό στον αέρα, στην υγρασία και στις οσμές. Παράλληλα έχουν άριστες μηχανικές και οπτικές ιδιότητες. Τα χρησιμοποιούμενα υλικά ανταποκρίνονται πλήρως στις απαιτήσεις της Εθνικής και της Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας.

## Η. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΣΕΡΙΟΥ Π.Ο.Π.

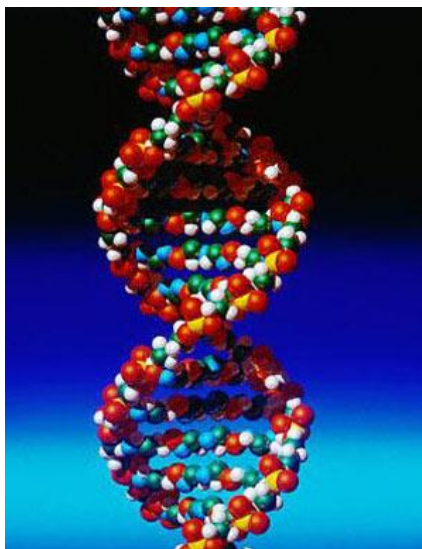
Παραλαβή γάλακτος - Έλεγχος  
Τυποποίηση - Παστερίωση - Ψύξη  
Προσθήκη στους τυρολέβητες στους 36 °C  
Προσθήκη καλλιέργειας - Προσθήκη πυτιάς  
Πήξη - Διαίρεση σε μέγεθος καλαμποκιού  
Αναμονή - Ανάδευση - Διαχωρισμός τυρογάλακτος  
Αναθέρμανση στους 48 °C για περίπου 40' - Αναμονή  
Εκκένωση τυρολεβήτων  
Μεταφορά σε τράπεζα πίεσης - Πίεση για 30' - Τοποθέτηση σε τυροτράπεζες - Παραμονή  
Αναθέρμανση σε θερμοκρασία 70 °C - Μάλαξη - Αλάτισμα - Δοσομετρικό  
Μεταφορά σε ξύλινα ράφια - Αναμονή  
Συσκευασία σε Σακούλα Κενού - Ζύγισμα - Κιβώτιο - Παλέτα  
Μεταφορά στο ψυγείο στους 2 °C  
Ωρίμανση για 3 μήνες κατ' ελάχιστο  
Υποσυσκευασία  
Διάθεση στην αγορά

## Θ. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ DNA ΣΤΗ ΓΑΛΑΚΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

Η ΔΕΛΤΑ είναι από τις πρώτες εταιρείες στη βιομηχανία που επένδυσαν στην εισαγωγή και χρήση τεχνολογίας DNA. Για το σκοπό αυτό δημιουργήθηκε ένα εργαστήριο Μοριακής Βιολογίας εξοπλισμένο με σύγχρονη υλικοτεχνική υποδομή και επανδρώθηκε με υψηλής κατάρτισης ειδικευμένο προσωπικό. Παράλληλα, στα πλαίσια ερευνητικών προγραμμάτων και σε συνεργασία με την επιστημονική κοινότητα, έγινε μεταφορά τεχνογνωσίας η οποία ενσωματώθηκε και χρησιμοποιείται από τη ΔΕΛΤΑ.

Στο εργαστήριο εφαρμόζονται, σε ρουτίνα, τεχνολογίες αιχμής στη Μοριακή Βιολογία όπως PCR, PCR πραγματικού χρόνου (Real Time) και αλληλούχιση DNA (sequencing) σε μικροβιολογικές εφαρμογές αλλά και για αναλύσεις Γενετικά Τροποποιημένων Οργανισμών (ΓΤΟ ή GMOs). Στόχος είναι η ανάπτυξη και η χρήση καινοτόμων, πιο γρήγορων και πιο αξιόπιστων μεθόδων μικροβιολογικής ανάλυσης. Εφαρμογές της Μοριακής Βιολογίας στη γαλακτοβιομηχανία είναι η ταχεία αναγνώριση μικροοργανισμών, η ταχεία μικροβιολογική ανάλυση τροφίμων, η δημιουργία μικροβιολογικής βάσης δεδομένων που απομονώνονται από το περιβάλλον των μονάδων παραγωγής (ταυτοποίηση σε επίπεδο γένους/είδους, συχνότητα εμφάνισης, τόπος και χρόνος εμφάνισης, οικολογία), οι αναλύσεις για παρουσία γενετικής τροποποίησης, η επίλυση μικροβιολογικών προβλημάτων κ.α.

Τα παραπάνω, σε συνδυασμό με εφαρμογές που συνεχίζουν να αναπτύσσονται, αποτελούν σημαντική συνεισφορά στη συνεχή προσπάθεια του κλάδου για βελτίωση της μικροβιολογικής ποιότητας των προϊόντων που είναι και δέσμευση της ΔΕΛΤΑ απέναντι στους καταναλωτές. Παράλληλα, φαίνονται τα οφέλη που μπορεί να αποκομίσει μία εταιρεία εισάγοντας και αξιοποιώντας σύγχρονες τεχνολογίες και τεχνογνωσία, έχοντας πάντα ως γνώμονα την ασφάλεια και την ποιότητα των προϊόντων της.



## Ι. Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ Η ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΣΤΗ ΔΕΛΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ Α.Ε.

Πρωτεύων στόχος της ΔΕΛΤΑ είναι να προσφέρει στους Έλληνες καταναλωτές τη δυνατότητα να μεγαλώνουν, να ζουν και να απολαμβάνουν καθημερινά μία ποιοτικά και διατροφικά ανώτερη τροφή.

Η ΔΕΛΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ Α.Ε., γνωρίζοντας ότι η υψηλή ποιότητα των προϊόντων είναι το κλειδί για την ανάπτυξη οποιασδήποτε επιχείρησης, εφαρμόζει, μέσα από τη Διεύθυνση Διασφάλισης Ποιότητας (ΔΔΠ), το πλέον προηγμένο Σύστημα Διαχείρισης της Ποιότητας σε όλους τους τομείς των δραστηριοτήτων της.

Κύριος στόχος αλλά και δέσμευση της Διεύθυνσης Διασφάλισης Ποιότητας είναι όχι μόνο η τήρηση των ελληνικών και ευρωπαϊκών ποιοτικών προδιαγραφών για τα προϊόντα ΔΕΛΤΑ, αλλά και η συνεχής βελτίωση του υψηλού επιπέδου ποιότητας και ασφάλειας των προϊόντων ΔΕΛΤΑ, με μεθόδους καινοτόμες, αποτελεσματικές και πλήρως τεκμηριωμένες επιστημονικά.

Η ΔΕΛΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ Α.Ε. εφαρμόζει, στα εργοστάσιά της διάφορα συστήματα ποιότητας όπως:

Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων (ΕΛΟΤ EN ISO 22000)

Σύστημα Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων (Consolidated Standards for Inspection: Prerequisite and Food Safety Programs της AIB International)

- BRC – Global Standards for Food Safety
- IFS – International Featured Standards (for Food safety)
- Σύστημα Διαχείρισης της Ποιότητας (ΕΛΟΤ EN ISO 9001)
- Σύστημα Διαχείρισης της Υγείας και της Ασφάλειας στην Εργασία (ΕΛΟΤ 1801)
- Σύστημα περιβαλλοντικής διαχείρισης (ΕΛΟΤ 14001)

Άλλα συστήματα και διαδικασίες που διαθέτει και εφαρμόζει η Διεύθυνση Διασφάλισης Ποιότητας είναι:

- Τμήμα παρακολούθησης νομοθεσίας σε θέματα ποιότητας, υγείας και ασφάλειας καθώς και περιβάλλοντος
- Διαδικασία εσωτερικών επιθεωρήσεων σε όλα τα εργοστάσια και σε προμηθευτές
- Μελέτες και Επιθεωρήσεις των Συστημάτων Διαχείρισης
- Σύστημα ασφάλειας τροφίμων HACCP
- Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης
- Σύστημα Food Defense
- Σύστημα Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία
- Εσωτερικά προγράμματα εκπαίδευσης
- Εργαστήριο Μοριακής Μικροβιολογίας
- Ευθύνη της λειτουργίας του Κέντρου Ενημέρωσης ΔΕΛΤΑ



## Κ. ΜΙΚΡΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟΤΗΤΑ ΜΑΣ

### 1. ΑΓΟΡΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τα κρέατα ή τα πουλερικά θα πρέπει να τοποθετούνται σε άλλες σακούλες μακριά από άλλα τρόφιμα, ιδίως τρόφιμα που θα καταναλωθούν χωρίς περαιτέρω μαγείρεμα. Τα κονσερβοποιημένα προϊόντα θα πρέπει να ελέγχονται για τρύπες, χτυπήματα, σκουριά, φουσκώματα ή οτιδήποτε δείχνει ταλαιπωρία της συσκευασίας. Συνιστάται το σουπερμάρκετ να είναι τελευταία στάση και από εκεί κατευθείαν σπίτι για αποθήκευση των προϊόντων, ειδικά τους καλοκαιρινούς μήνες. Επίσης, στο σουπερμάρκετ αγοράζουμε τελευταία τα προϊόντα ψυγείου και κατάψυξης.

### 2. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ

Τα τρόφιμα δεν πρέπει να αφήνονται για πολύ εκτός ψυγείου, ειδικά τους θερινούς μήνες.

Δεν συνιστάται να αποθηκεύονται τρόφιμα κάτω από το νεροχύτη και πάντα να διατηρείτε τα τρόφιμα μακριά από το πάτωμα και ξεχωριστά από τα προϊόντα καθαρισμού.

Να ελέγχετε συχνά τη θερμοκρασία του ψυγείου σας.

Μην τοποθετείτε τα γιασούρτια μπροστά στον ανεμιστήρα του ψυγείου γιατί υπάρχει κίνδυνος να καταψυχθούν.

Μην φορτώνετε πολύ το ψυγείο, θα πρέπει να υπάρχει χώρος να κυκλοφορήσει ο αέρας. Τα πιο πολλά βακτήρια που υπάρχουν στα τρόφιμα αναπτύσσονται πολύ στους 4°C, που είναι η ιδανική θερμοκρασία για την ψύξη. Η κατάψυξη στους -18°C και χαμηλότερα σταματά εντελώς την ανάπτυξη των βακτηρίων.

Να πλένετε τα φρούτα και τα λαχανικά πολύ καλά πριν τα χρησιμοποιήσετε, αλλά όχι πριν την αποθήκευσή τους.

Μην τυλίγετε ασφυκτικά τα λαχανικά στο ψυγείο, αφήστε χώρο να αερίζονται.

Στην κατάψυξη κλείστε καλά τις συσκευασίες γιατί θα αφυδατωθούν.

Καθαρίζετε συχνά το ψυγείο, έτσι τα τρόφιμα θα διατηρούνται αναλλοίωτα για πολύ περισσότερο.

Τοποθετείτε με τάξη τα τρόφιμα, έτσι θα κάνετε οικονομία.

Να αποθηκεύετε τα φαγητά πάνω από νωπά κρέατα και όχι από κάτω.

Να κρατάτε όσο δυνατό λιγότερο ανοιχτή την πόρτα του ψυγείου.

Μην τοποθετείτε στο ψυγείο καυτά φαγητά, αφήστε τα να κρυώσουν και μετά.

Να κάνετε τακτικά απόψυξη (σύμφωνα με τον τύπο του ψυγείου και τις οδηγίες του κατασκευαστή).

Το γάλα θα πρέπει να μπαίνει εσωτερικά στο ψυγείο και όχι στην πόρτα, έτσι διατηρείται πολύ περισσότερο! Έρευνα έχει δείξει ότι η πόρτα του ψυγείου έχει θερμοκρασία 2-6 °C περισσότερο από αυτή που έχουν τα ράφια. Έτσι με τη σωστή τοποθέτηση το γάλα και άλλα ευπαθή προϊόντα διατηρούνται σε καλή κατάσταση και θα πετιούνται πολύ πιο σπάνια λόγω αλλοίωσης.

### 3. ΨΥΓΕΙΟ Ή ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΟ ΜΙΚΡΟΒΙΩΝ

Πριν από λίγο καιρό, μία νέα μελέτη έδειξε ότι τα συρτάρια φρούτων και λαχανικών των οικιακών ψυγείων περιέχουν βακτήρια σε επίπεδα έως... 785 φορές υψηλότερα από το όριο ασφαλείας - με επικίνδυνα μικρόβια όπως το *E. coli*, η σαλμονέλα και η λιστέρια να κάνουν αληθινό... πάρτι ανάμεσα στις ντομάτες, τα αγγούρια και τα κεράσια μας.

Το εύρημα προήλθε από την ανάλυση δειγμάτων από τα συρτάρια 30 frost-free οικιακών ψυγείων, τα οποία κατά μέσον όρο περιείχαν 7.850 αποικίες βακτηρίων ανά τετραγωνικό εκατοστό (cfu/cm<sup>2</sup>). Μερικά περιείχαν έως 129.000 cfu/cm<sup>2</sup>, όταν διεθνείς υγειονομικοί οργανισμοί, θέτουν το όριο ασφαλείας στα 0-10 cfu/cm<sup>2</sup>! Άρα



καθαρίζουμε συχνά το ψυγείο μας. Εκτός από υγεία θα διαπιστώσετε ότι κάνετε και οικονομία... (Could Your Fridge KILL YOU? , Daily Mail, London, 8/11/2011)

Να εφαρμόζετε στην αποθήκευση την αρχή **FIFO** (First In First Out), δηλαδή ό,τι μπήκε πρώτο να φεύγει πρώτο. Οι ημερομηνίες λήξης ισχύουν για την κλειστή συσκευασία, άμα ένα τρόφιμο ανοίξει θα πρέπει να καταναλώνεται εντός λίγων ημερών.

#### 4. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Αν δεν είστε σίγουροι για την καταλληλότητα ενός τροφίμου (πχ δεν θυμάστε από πότε είναι η πίτσα στο ψυγείο), μην το διακινδυνεύσετε, όσο πεινασμένοι και να είστε! Αν διαπιστώσετε κάποια δυσάρεστη οσμή, αλλαγή στη γεύση, το χρώμα και την υφή της τροφής πρέπει οπωσδήποτε να πεταχτεί, είτε είναι μαγειρεμένη είτε όχι. Ομοίως αν έχει λήξει ένα τρόφιμο.

Ο καθαρισμός των χεριών είναι το πλέον βασικό στην κουζίνα.

Πλύνετε τα χέρια σας καλά με σαπούνι πριν ξεκινήσετε την προετοιμασία του φαγητού, αφού μεταχειριστείτε φρέσκο κρέας, πουλερικά, θαλασσινό φαγητό ή αυγά.

##### **Πότε πρέπει να πλένουμε τα χέρια μας**

Πριν την έναρξη κάθε εργασίας στην κουζίνα, πριν και μετά από κάθε παύση εργασίας, μετά τη χρήση των αποχωρητηρίων, κατά την έξοδο και είσοδο στην κουζίνα, όταν αλλάζουμε είδος εργασίας, όταν τα χέρια γίνονται πολύ βρώμικα από τη χρήση υλικών και τροφίμων αμφιβόλου υγιεινής.

**Σε καμία περίπτωση** δεν κόβουμε με το ίδιο μαχαίρι –χωρίς να το πλένουμε καλά με σαπούνι- το κρέας και μετά τη σαλάτα που θα φάμε ωμή. Αφού κόψουμε το κρέας, απομακρύνουμε ό,τι χρησιμοποιήσαμε και μετά πίνουμε τα τρόφιμα που θα καταλωθούν ωμά.

Στην κουζίνα, πάγκοι, εξοπλισμός, σκεύη και επιφάνειες που χρησιμοποιούνται για κοπή τροφίμων μπορούν να καθαριστούν με απολυμαντικά πριν ξαναχρησιμοποιηθούν.

Αν θέλουμε να μαρινάρουμε ένα τρόφιμο, μένει στο ψυγείο και όχι εκτός.

Δεν συνίσταται να βγάζετε τρόφιμα από το ψυγείο πολύ πριν τα χρησιμοποιήσετε.

Κατά την πορεία του μαγειρέματος συνίσταται να αφιερώνουμε λίγη ώρα για καθαρισμό σκευών ώστε να μη μαζεύονται ακάθαρτα σκεύη.

Δεν συνίσταται να πλένουμε το κρέας, έρευνα (FSA, Microbiological risk factors associated with the domestic handling of meat , 2000-2002) έδειξε ότι δεν μειώνουμε το μικροβιακό φορτίο, αλλά διασπείρουμε μικρόβια του κρέατος (Listeria, E.coli κ.α.) στις επιφάνειες της κουζίνας.

#### 5. ΑΠΟΨΥΞΗ

Συνίσταται η απόψυξη στο ψυγείο με το προϊόν συσκευασμένο. Η καλύτερη πρακτική είναι να μεταφέρετε τα κατεψυγμένα στη συντήρηση μια μέρα πριν το μαγείρεμα. Αν βιαζόμαστε μπορούμε να τοποθετήσουμε το τρόφιμο σε νερό που θα αλλάζουμε κάθε 30 λεπτά μέχρι να γίνει η απόψυξη. Επίσης μπορούμε να αποψύξουμε ένα τρόφιμο στον φούρνο μικροκυμάτων (στον κύκλο απόψυξης). Μετά την απόψυξη θα πρέπει το τρόφιμο να μαγειρευτεί ή να τοποθετείται στο ψυγείο.

**Μπορώ να καταψύξω κάτι που έχω αποψύξει;** Γενικά όχι. Κατά το ξεπάγωμα πολλαπλασιάζονται τα μικρόβια. Αν καταψύξετε ξανά ένα τρόφιμο δε θα τα σκοτώσετε και στο επόμενο ξεπάγωμα θα υπάρχουν πολύ περισσότερα άρα υπάρχει κίνδυνος αλλοίωσης. Το χειρότερο όμως είναι ότι η κατάψυξη θα αλλοιώσει την τροφή επειδή θα δημιουργηθούν κρύσταλλοι πάγου μέσα σε αυτήν λόγω της αργής κατάψυξης.

**Τι δεν πρέπει να βάλω στην κατάψυξη.** 1) Φρέσκα λαχανικά, πλούσια σε νερό όπως αγγούρια,

μαρούλια και σέλινο 2) Αυγά 3) Μαγιονέζα και sauce 4) Μαλακά τυριά με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό όπως ρικότα, cream cheese, και τυρί cottage.

**Μέχρι πότε μπορώ να κρατήσω φαγητό στο ψυγείο;** Μαγειρεμένα τρόφιμα πρέπει να καταναλωθούν μέσα σε 2-3 ημέρες από την ημερομηνία παρασκευής τους.

## 6. ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Συνιστάται να πλύνετε τα χέρια σας με σαπούνι πριν σερβίρετε ή φάτε ένα τρόφιμο. Τα σκεύη θα πρέπει να είναι καθαρά και να μην έχουν χρησιμοποιηθεί ξανά χωρίς να καθαριστούν πρώτα. Ποτέ μην αφήνετε μαγειρεμένο φαγητό ή ωμά τρόφιμα εκτός ψυγείου πάνω από 2 ώρες. Σε μια ζεστή ημέρα ο χρόνος αυτός μειώνεται στη 1 ώρα.

## 7. ΕΚΔΡΟΜΗ

Αν πηγαίνετε εκδρομή ακόμη και σε απόσταση λίγων ωρών το ψυγειακό είναι απαραίτητο για τη συντήρηση των τροφίμων. Πάνω από 2 ώρες εκτός ψυγείου αρχίζουν να αναπτύσσονται μικροοργανισμοί και με τις υψηλές θερμοκρασίες του καλοκαιριού πολύ πιθανόν και νωρίτερα. Και θυμηθείτε ότι το κλιματιστικό του αυτοκινήτου δεν αρκεί. Όταν ψυγείο ή καταψύκτης δεν είναι διαθέσιμα μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε ισοθερμικές συσκευασίες στις οποίες θα βάλουμε μέσα παγοκύστες ή μπουκαλάκια με παγωμένο νερό κι έτσι θα έχουμε και κρύο νερό μαζί μας. Προσοχή όμως, να είναι πολύ καλά συσκευασμένα τα τρόφιμά μας για να μην περάσει νερό μέσα.

## 8. ΤΟ ΠΕΡΙΣΣΕΥΜΑ ΦΑΓΗΤΟΥ

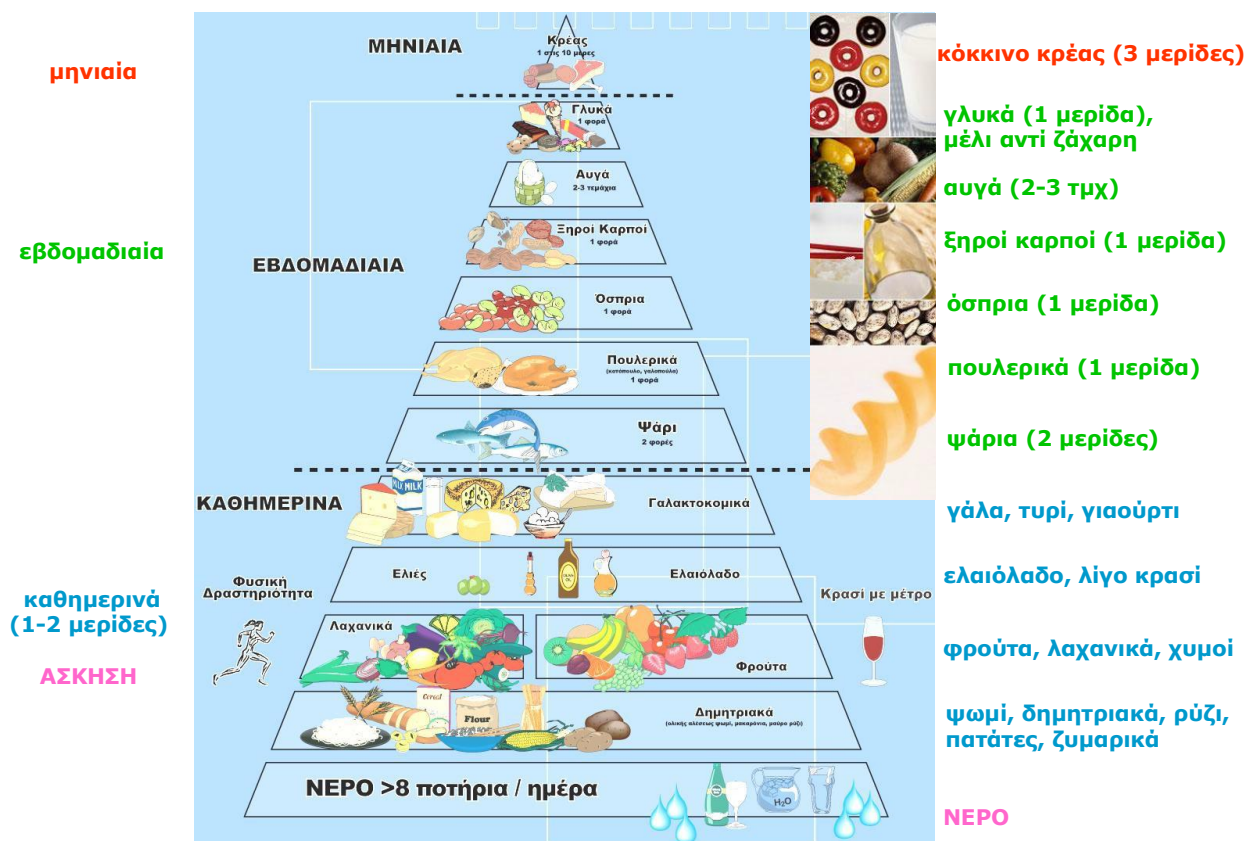
Συνιστάται να μην υπάρχει περίσσειμα. Ομοίως με το φαγητό, μην το αφήνετε εκτός ψυγείου περισσότερο από 2 ώρες αφού κρυώσει. Αλλιώς καλό είναι να πεταχτεί. Όταν αναθερμαίνετε περίσσειμα θα πρέπει να ζεσταθεί καλά μέχρι να γίνει καυτό και να ατμίζει. Σούπες και σάλτσες καλό είναι να βράσουν έστω και για πολύ λίγο.

## 9. ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ

Απορρίμματα τροφών είναι εστίες μικροβίων και για αυτό δεν πρέπει να συσσωρεύονται στην κουζίνα. Ο νεροχύτης δεν πρέπει να μαζεύει απορρίμματα. Τα απορρίμματα πρέπει να μαζεύονται σε σκουπιδοτενεκέδες που κλείνουν, διατηρούνται σε καλή κατάσταση, καθαρίζονται και απολυμαίνονται. Συνιστάται τα σκουπίδια από τρόφιμα να πετάγονται καθημερινά. Αφού πιάσουμε τις σακούλες απορριμμάτων καλό είναι να πλύνουμε τα χέρια μας. Στη μεταφορά θα πρέπει οι σακούλες απορριμμάτων να είναι καλά κλεισμένες. Μην μεταφέρετε απορρίμματα της τουαλέτας μέσα στην κουζίνα.

## Πυραμίδα Μεσογειακής Διατροφής

Η πυραμίδα της Μεσογειακής Διατροφής ως πρότυπο διατροφής έχει στη βάση της τα τρόφιμα που συνίσταται να καταναλώνονται σε καθημερινή βάση και σε ικανοποιητικές ποσότητες (δημητριακά και προϊόντα τους, γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα, φρούτα και λαχανικά). Το ελαιόλαδο είναι βασικό συστατικό της Μεσογειακής Διατροφής, καθώς και άφθονο νερό και σωματική άσκηση καθημερινά.



### **Ομάδα Α: ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ (Ψωμί, ρύζι, πατάτες & ζυμαρικά)**

Βρίσκονται στη βάση της πυραμίδας και αποτελούν το κέντρο ενός ισορροπημένου διαιτολογίου. Πλούσια σε **άμυλο** και **υδατάνθρακες**, αποτελούν την βασική πηγή τροφοδοσίας του οργανισμού με άμεση ενέργεια. Περιέχουν επίσης φυτικές ίνες που είναι απαραίτητες για την καλή λειτουργία του πεπτικού συστήματος και βιταμίνες του συμπλέγματος Β. Συνιστάται η κατανάλωση **4-8 μερίδων** την ημέρα (μέγεθος μερίδας: π.χ. 1 φέτα ψωμί, ½ φλιτζάνι τσαγιού μαγειρεμένα ζυμαρικά, 1 μικρή πατάτα, 2 φρυγανιές).

### **Ομάδα Β: ΛΑΧΑΝΙΚΑ**

Βρίσκονται στη δεύτερη θέση της πυραμίδας. Περιλαμβάνει όλα τα **λαχανικά**, τόσο τα φρέσκα όσο και τα κατεψυγμένα, Συνιστάται η κατανάλωση **2-4 μερίδων** την ημέρα (μέγεθος μερίδας: π.χ. 1 φλιτζάνι ωμά λαχανικά ή ½ φλιτζάνι μαγειρεμένα λαχανικά). Επιλέγοντας λαχανικά ποικιλίας χρωμάτων, εξασφαλίζεται, με πολύ **λίγες θερμίδες**, πλούσια πρόσληψη πολλών διαφορετικών βιταμινών, ιχνοστοιχείων καθώς και φυτικών ινών που βοηθούν στην άμυνα και στην καλή λειτουργία του οργανισμού.

### **Ομάδα Γ: ΦΡΟΥΤΑ**

Περιλαμβάνει όλα τα φρούτα και βρίσκεται και αυτή στη δεύτερη θέση της πυραμίδας μαζί με τα λαχανικά. Περιέχουν **φυσικά σάκχαρα**, **φυτικές ίνες**, διάφορες βιταμίνες και μέταλλα ενώ επιλέγοντας φρούτα διαφορετικών χρωμάτων, προσλαμβάνονται πολλές αντιοξειδωτικές ουσίες απαραίτητες για την υγεία και την άμυνα του οργανισμού. Συνιστάται η πρόσληψη καθημερινά **2-4 μερίδων** φρούτων (μέγεθος μερίδας: π.χ. 1 μέτριο φρούτο ή ½ ποτήρι 100% χυμός φρούτων).

### **Ομάδα Δ: ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ**

Είναι η πιο βασική πηγή πρόσληψης **Ασβεστίου** και πολύ καλή πηγή **βιταμινών** καθώς και **πρωτεϊνών** υψηλής βιολογικής αξίας. Μια ποσότητα **2 – 3 μερίδων κάθε ημέρα** (μέγεθος μερίδας: π.χ. 1 ποτήρι γάλα ή 1 κεσεδάκι γιαούρτι ή ένα κομμάτι τυρί μεγέθους σπιρτόκουτου ή μια φέτα τυρί για τοστ), είναι αρκετή για να καλύψει τις ημερήσιες ανάγκες του οργανισμού σε αυτά τα συστατικά. Τα γαλακτοκομικά προϊόντα και κυρίως το γιαούρτι, που είναι πλούσια σε ασβέστιο, θα πρέπει να καταναλώνονται ιδιαίτερα από γυναίκες που βρίσκονται σε περίοδο εγκυμοσύνης, θηλασμού ή εμμηνόπαυσης.

### **Ομάδα Ε: ΚΡΕΑΤΙΚΑ, ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ, ΨΑΡΙΑ, ΟΣΠΡΙΑ ΚΑΙ ΑΥΓΑ**

Περιλαμβάνει τρόφιμα που είναι πλούσια σε **πρωτεΐνες**, **σίδηρο** και σημαντικές **βιταμίνες**, απαραίτητα για τη μυϊκή ανάπτυξη και τη σωστή λειτουργία του οργανισμού. Μια ποσότητα **2- 3 μερίδων** (μέγεθος μερίδας: π.χ. ποσότητα κρέατος ή ψαριού όσο μια κασέτα ήχου, 1 μπουτί κοτόπουλο (60 g), 1 φλιτζάνι τσαγιού μαγειρεμένα όσπρια, 1 αυγό) είναι αρκετή για να δώσει στον οργανισμό μας τη δύναμη που χρειάζεται για τις καθημερινές του λειτουργίες. Συνιστάται να προτιμώνται τα ψάρια και τα όσπρια για τα περισσότερα γεύματα της εβδομάδας και να περιορίζεται η κατανάλωση κόκκινου κρέατος. Τα αυγά, καλό θα ήταν να περιορίζονται 3- 4 την εβδομάδα.

## **Ομάδα ΣΤ: ΛΙΠΗ & ΕΛΑΙΑ, ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ**

Η ομάδα αυτή περιλαμβάνει όλα τα φυτικά και ζωικά λίπη (ελαιόλαδο, σπορέλαια, βούτυρο, μαργαρίνες) καθώς και τους ξηρούς καρπούς. Παρόλο που θα πρέπει να καταναλώνονται σε μικρές ποσότητες γιατί είναι πλούσια σε θερμίδες, **2-6 μερίδες** ημερησίως (μέγεθος μερίδας: π.χ. 1 κουταλάκι του γλυκού λάδι, 8-10 ελιές, 10 αμύγδαλα), είναι απαραίτητες για τη σωστή λειτουργία του οργανισμού, μιας και αποτελούν τους μοναδικούς καταλύτες για τις λιποδιαλυτές βιταμίνες και περιέχουν και τα απαραίτητα λιπαρά οξέα ω3 και ω6 που δεν μπορεί να συνθέσει ο οργανισμός. Συνιστάται η **χρήση του ελαιόλαδου** στην διατροφή καθημερινά έναντι των άλλων ελαίων.

Συμπληρωματικά στην κορυφή της διατροφικής πυραμίδας προστίθενται συχνά ξεχωριστά ως **Έβδομη Ομάδα, τα γλυκά και αλμυρά σνακς**, τρόφιμα που είναι πλούσια σε θερμίδες, ζάχαρη και λίπος και πολύ πτωχά σε θρεπτικά συστατικά (π.χ. πατατάκια, πάστες, σοκολάτες κλπ). Τα τρόφιμα αυτά πρέπει να καταναλώνονται σπάνια, ευκαιριακά και σε μικρές ποσότητες γιατί μπορεί να οδηγήσουν σε αύξηση του βάρους και σε άλλα προβλήματα υγείας. Όταν καταναλώνονται, πρέπει να γίνεται σε μικρές ποσότητες. Ενδεικτικά το μέγεθος μιας μερίδας μπορεί να είναι π.χ. 1 σοκολατάκι, 1 παστάκι ή 15 κομματάκια πατατάκια.



## ΜΕΡΙΚΑ ΑΠΟ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ



## Γάλα

**Φρέσκο Γάλα ΔΕΛΤΑ Πλήρες 3,5% λιπαρά**  
**Φρέσκο Γάλα ΔΕΛΤΑ Ελαφρύ 1,5% λιπαρά**

Σε συσκευασίες 2 lt, 1 lt και 0,5 lt



### Φρέσκο Γάλα ΔΕΛΤΑ ΜΙΚΡΕΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΕΣ ΦΑΡΜΕΣ

Με πλούσια παραδοσιακή γεύση και πυκνή υφή, το οποίο συλλέγεται καθημερινά από μικρές, οικογενειακές φάρμες

**Πλήρες 3,7% λιπαρά & Ελαφρύ 1,5% λιπαρά**  
Σε συσκευασία 1 lt



### Γάλα Υψηλής Θερμικής Επεξεργασίας

**ΔΕΛΤΑ my μμμilk Πλήρες με 3,5% λιπαρά**  
**ΔΕΛΤΑ my μμμilk Ελαφρύ με 1,5% λιπαρά**  
**ΔΕΛΤΑ μμμilk Οικογενειακό με 3,5% λιπαρά**  
**ΔΕΛΤΑ μμμilk Οικογενειακό με 1,5% λιπαρά**  
Σε συσκευασίες 1,5 lt και 1 lt

**Κατσικίσιο Γάλα ΔΕΛΤΑ 1 lt**  
**Κατσικίσιο γάλα Υψηλής Θερμικής**  
**Επεξεργασίας 3,5% λιπαρά**  
Σε συσκευασία μπουκάλι 1 lt



## Λειτουργικά προϊόντα

- **Daily** γάλα **0% λιπαρά** + βιταμίνες A, D, E
- **Daily** χωρίς λακτόζη
- **Daily** γάλα calci +40% **περισσότερο ασβέστιο**, + βιταμίνη D3



## Σοκολατούχο Γάλα

### ΜΙΛΚΟ ΑΠΑΧΟ ΓΑΛΑ ΜΕ ΚΑΚΑΟ

Σε συσκευασίες 450 ml και 250 ml σε **χάρτινη**  
**συσκευασία**.

Σε συσκευασίες **μπουκάλι** 1 lt, 500 ml και 250 ml



### ΜΙΛΚΟ SUGAR FREE

**Σοκολατούχο γάλα χωρίς λιπαρά και χωρίς ζάχαρη**  
σε συσκευασία **μπουκάλι** 500 ml



### MILCAFE

**Ρόφημα καφέ με ημιάπαχο γάλα** 230 ml



# Χυμοί Life

## 100% ΦΥΣΙΚΟΙ ΧΥΜΟΙ

Διατηρούνται στο ψυγείο, χωρίς προσθήκη νερού, ζάχαρης και συντηρητικών. Σε **διάφανο μπουκάλι** 1lt και 400ml, σε

### 9 υπέροχες γεύσεις:

Πορτοκάλι

Πορτοκάλι Καλημέρα

Μανταρίνι/Πορτοκάλι

Μήλο/Πορτοκάλι/Καρότο

Πορτοκάλι/Γκρέιπφρουτ/Σαγκουίνι

Ροδάκινο/Μήλο

Σταφύλι/Πορτοκάλι/Ρόδι

Κράνμπερι/Ρούσμπερι/Μπούμπερι

Ανανάς/Αχλάδι/Ακτινίδιο/Ιπποφαές



## NEO

### Life Easy

Νέα σειρά χυμών μακράς διάρκειας ειδικά σχεδιασμένη για επαγγελματική χρήση



### Σε 6 γεύσεις

- Πορτοκάλι
- Λεμόνι
- Ροδάκινο
- Κράνμπερι
- 9 Φρούτα
- Ανανάς

## ΧΥΜΟΙ ΜΑΚΡΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ

### Νέοι Life μακράς διάρκειας!

#### Εκρηκτική γεύση από αληθινά φρούτα

Σε συσκευασία **tetrapak** 1 lt & 330 ml σε

**10 υπέροχες γεύσεις:**



Πορτοκάλι  
Καρότο/Μήλο/Πορτοκάλι  
Βερίκοκο/Μήλο/Πορτοκάλι  
9 Φρούτα/7 Βιταμίνες  
Βουσσινάδα  
Ροδάκινο  
Λεμονάδα  
Μανταρίνι/σαγκουίνι  
Ρόδι  
Κράμπερι/ράσπερι/μπλούμπερι

### Life Tsai

**Μοναδική αίσθηση του Life Tsai, όπου ζουμερά φρούτα ενώνονται με τα εκχυλίσματα τσαγιού (500 ml)**

Life Tsai **Λεμόνι**

Life Tsai **Ροδάκινο**

Life Tsai **Πράσινο Τσάι Πράσινο Μήλο**

Life Tsai **Πράσινο Τσάι Μοσχολέμονο**

Life Tsai **Πράσινο Τσάι Ρόδι/Κράμπερι**

Life Tsai **Πράσινο Τσάι Μπλούμπερι/Ράσπερι**

Life Tsai **Ανανάς/Ροζ Γκρέιπφρουτ**



### NEO

**Life tsai χωρίς ζάχαρη**

Life Tsai **Λεμόνι 0% ζάχαρη**

Life Tsai **Ροδάκινο 0% ζάχαρη**



**NEO**

**Ενεργειακά ποτά VIBE**

Σε 3 υπέροχες γεύσεις :

- Kiwi & Starfruit
- Raspberry & Goji Berry
- Tropical Fruits



**NEO**

**Flocafe Ice**

Υψηλής ποιότητας καφές από 100% ποικιλία ARABICA, σε 2 μοναδικές γεύσεις :

- Flocafe Ice Cappuccino
- Flocafe Ice Espresso Macchiato





# Γιαούρτι



## COMPLET PLUS

Το πλήρες στραγγιστό γιαούρτι με την ασύγκριτη, μεστή βελούδινη, δροσερή γεύση. Με 5% λιπαρά

## COMPLET LIGHT

Είναι η απόλαυση COMPLET με 2% λιπαρά.

Σε 150 gr, 200 gr και 1 kg

## ΔΕΛΤΑ NATURAL

Αγελαδινό γιαούρτι με μοναδική κρεμώδη υφή

- λευκό 3.5% λιπαρά
- λευκό 2% λιπαρά
- λευκό 0% λιπαρά

Σε 2άδες ή τριάδες των 200 gr



## Μικρές Οικογενειακές Φάρμες Διπλοστραγγιστό

με μοναδική Τεχνική Στράγγισης σε 10% και 2% λιπαρά



## NEO

### Μικρές Οικογενειακές Φάρμες με Ελληνικά Φρούτα

με επιλεγμένα **Ροδάκινα Πέλλας** και **Φράουλες Ηλείας**



## VITALINE



### Vitaline με κομμάτια φρούτων

Επιδόρπιο με άπαχο γιαούρτι και φρούτα, με **0% ζάχαρη, 0% λιπαρά και γλυκαντικά από το φυτό στέβια.**

**Φράουλα, Κεράσι, Ροδάκινο, Μήλο-αχλάδι, Berries**

### Με φρούτα και δημητριακά

με 0% λιπαρά, 0% ζάχαρη, σε συσκευασία των 400 gr.

Σε 3 γεύσεις:

**Ροδάκινο-Βερίκοκο-Δημητριακά,  
Τροπικά Φρούτα-Δημητριακά,  
Φράουλα-Ράσπερι-Ρόδι-  
Δημητριακά**

## Μπάρες Δημητριακών



Νέες **μπάρες δημητριακών Vitaline**, πλούσια πηγή φυτικών ινών, πάντα με λίγες θερμίδες και χαμηλά λιπαρά.

Σε 3 υπέροχες γεύσεις: Σοκολάτα, Βερίκοκο, Κόκκινα φρούτα

## Επιδόρπια γάλακτος



**Επιδόρπια γάλακτος *mmilky*** για όλη την οικογένεια  
με  $\frac{3}{4}$  φρέσκο γάλα σε 3 γεύσεις  
**Κρέμα καραμελέ, Σοκολάτα, Βανίλια**

## Παιδικά Προϊόντα Advance



### Παιδικό Γάλα ΔΕΛΤΑ Advance

Το πρώτο φρέσκο και εμπλουτισμένο γάλα για παιδιά μετά τον 12ο μήνα της ζωής τους. Εμπλουτισμένο με σίδηρο, βιταμίνες και ιχνοστοιχεία. Κυκλοφορεί και σε Υψηλής Παστερίωσης

### ΔΕΛΤΑ Advance 80% λιγότερη λακτόζη

Παιδικό Γάλα, το μοναδικό γάλα για παιδιά με 80% λιγότερη λακτόζη

### ΔΕΛΤΑ Advance Συμπυκνωμένο

- Παιδικό Γάλα από τον 12<sup>ο</sup> μήνα

Όλα τα θρεπτικά συστατικά του γάλακτος Advance με τη μεγαλύτερη διάρκεια ζωής



### Βρεφικό Γιαούρτι ΔΕΛΤΑ Advance

Το πρώτο ειδικά μελετημένο γιαούρτι για μωρά από 6 μηνών, εμπλουτισμένο με γαλακτικό σίδηρο και βιταμίνες. Κυκλοφορεί σε 6 γεύσεις: φυσική γεύση (λευκό), φρουτόκρεμα μήλο-μπανάνα, φρουτόκρεμα βερίκοκο-αχλάδι, με δημητριακά, με φαρίν λακτέ, ροδάκινο/μήλο/βρώμη

# Παιδικά Προϊόντα

## Smart

Smart εμπλουτισμένα προϊόντα για παιδιά προσχολικής και σχολικής ηλικίας

Εμπλουτισμένο Γιαούρτι για παιδιά με καπάκι δημητριακών.

Τα επιδόρπια γιαουρτιού **ΔΕΛΤΑ SMART** βραβεύτηκαν από τους Έλληνες καταναλωτές ως «**Προϊόντης Χρονιάς 2014**»

Σε 5 υπέροχες γεύσεις:

- Φράουλα
- Μπανάνα
- Μπισκότο
- Σοκολάτα/Μπανάνα
- Καραμέλα



### Εμπλουτισμένο Παιδικό Γάλα Smart



Επιδόρπια γάλακτος Smart mix

- Smart mix με Κρέμα & Σοκολάτα
- Smart mix Μπανάνα & Σοκολάτα



Smart Γαλακτοφέτες, ένα υγιεινό σνακ για τα παιδιά συνδυάζοντας το φρέσκο γάλα με μέλι ή με πραγματική σοκολάτα γάλακτος

- Smart Γαλακτοκέικ Με Μέλι
- Smart Γαλακτοκέικ Με Σοκολάτα Γάλακτος
- Smart Γαλακτοκέικ Με Σοκολάτα Γάλακτος και Μαρμελάδα Φράουλα



## Συμπυκνωμένο γάλα



**ΒΛΑΧΑΣ** Συμπυκνωμένο γάλα **πλήρες**  
Σε συσκευασία 388 και 170 γρ.  
**Διχτάκια με 10 μερίδες των 15 γρ**



**ΒΛΑΧΑΣ** Συμπυκνωμένο γάλα **ελαφρύ**  
Σε συσκευασία 393 και 170 γρ.  
Διχτάκια με 10 μερίδες των 15 γρ



**ΒΛΑΧΑΣ** Συμπυκνωμένο γάλα **πλήρες + 35% Ασβέστιο** (393 γρ.)



**ΒΛΑΧΑΣ** Συμπυκνωμένο **Ελαφρύ +35% Ασβέστιο** (393 γρ.)



**ΒΛΑΧΑΣ** γάλα **ζαχαρούχο** (397 γρ.)



## Κρέμα γάλακτος



### U.H.T.

**35% Λιπαρά** (250 ml και 500 ml)

**Light 17% Λιπαρά** (250 ml)

## Τυριά



### Μικρά Τυροκομεία Φέτα ΠΟΠ ΔΕΛΤΑ

από **100% Ελληνικό αιγοπρόβειο γάλα**  
(Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Π.Ο.Π.)

κυκλοφορεί σε συσκευασίες 400 γρ. tupper με άλμη & 200 γρ. vacuum



### Μικρά Τυροκομεία Κασέρι ΠΟΠ ΔΕΛΤΑ (250 gr)

από **παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα**  
(Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Π.Ο.Π.)



### Μικρά Τυροκομεία Γραβιέρα Αιτωλοακαρνανίας (280 gr )



# Επαγγελματικά προϊόντα



**Πλήρες γάλα αγελάδας ομογενοποιημένο – Υψηλής παστερίωσης**

3,5% λιπαρά  
Συσκευασία 10 Lt



**la crème Φρέσκια κρέμα γάλακτος Παστεριωμένη**

35% λιπαρά  
Συσκευασία 5 Lt



**la crème Φρέσκια κρέμα γάλακτος Παστεριωμένη**

48% λιπαρά  
Συσκευασία 10 Lt



**Easy Πλήρες Γάλα Συμπυκνωμένο για επαγγελματική χρήση**  
7,5% λιπαρά



**Easy Γάλατα Υψηλής Θερμικής Επεξεργασίας & UHT για επαγγελματική χρήση σε συσκευασία Tetrapak**



Η ΔΕΛΤΑ πάντα πιστή στις αρχές της να παρέχει ασφαλή και υγιεινά προϊόντα και να προσφέρει ικανοποίηση στους καταναλωτές, δημιούργησε το 2001 το Κέντρο Ενημέρωσης ΔΕΛΤΑ (ΚΕΔ). Το ΚΕΔ στελεχώνεται από επιστημονικό προσωπικό στον τομέα των τροφίμων, άρτια εκπαιδευμένο τόσο σε θέματα ενημέρωσης όσο και σε θέματα διατροφής και ποιότητας. Στόχος του είναι η αμφίδρομη επικοινωνία των καταναλωτών και της αγοράς με τη ΔΕΛΤΑ. Από το 2008 αποτελεί τμήμα της λειτουργίας της Διασφάλισης Ποιότητας της ΔΕΛΤΑ και η εξυπηρέτηση που παρέχει είναι 24ωρη.

Μέσω της τηλεφωνικής γραμμής **800 11 99 800** (τηλ. χωρίς χρέωση) ή της ηλεκτρονικής διεύθυνσης **[ked@delta.gr](mailto:ked@delta.gr)** το Κέντρο Ενημέρωσης ΔΕΛΤΑ είναι αρμόδιο για τη διαχείριση των παρακάτω:

- διατροφικές απορίες
- προωθητικές ενέργειες (διαγωνισμούς, προσφορές, events κτλ)
- έρευνες αγοράς
- ερωτήσεις που αφορούν σε προϊόντα ΔΕΛΤΑ, την Εταιρεία ή τον κλάδο των τροφίμων
- το Έντυπο Τεχνολογίας με χρήσιμες πληροφορίες για τη ΔΕΛΤΑ και τα εργοστάσιά της
- ξεναγήσεις στα εργοστάσια της ΔΕΛΤΑ
- το πρόγραμμα επισκέψεων/εκπαιδεύσεων στα Νηπιαγωγεία

***Το Κέντρο Ενημέρωσης ΔΕΛΤΑ βραβεύτηκε ως το καλύτερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών στην κατηγορία του, στα "Εθνικά Βραβεία Εξυπηρέτησης Πελατών 2012 και 2015"***