



**Жоғары сападағы**

**Табиғи сүт өнімдері**





Сиырдың азықтануы сүттің дәміне әсер етеді.  
Мысалы, сіз сүттен ащы дәм сезсеңіз , бұл сиырдың  
сауар алдында жусан жегенін білдіреді.

Сондықтанда біз шөпті өз фирмалармызда өсіреміз.  
Осылайша сүтін дәмін мен сапасын бақылаймыз.  
Алматы және Павлодар облыстарындағы екі ірі сүт  
өнімдері фирмасында сүтің сапасы мен  
сауымдылығын ұлғайтуға ықпал ететін бірегей азық  
базасы өсіріледі.





Онда: жоңышқа, жүгері, сұлы, күнбағыс, арпа, бидай, соя және басқада жем-шөптік өсімдіктер өсіріледі.





Әр облыста белгілі бір тұқым өсіріледі. Алматы облысындағы фирмаларда голштиндік (SwissHostein) және көбіне алатаулық белгілі қоңыр швицтіл (BrownSwiss) тұқымдары өсіріледі.



Павладар облысында симментарлық (SwissSimmental) және қызыл голштиндік (SwissRedHolstein) тұқымдар өсіріледі.





Асыл тұқымды табынның әр сиырына ерекше күтім жасалып, қатаң ветеринарлық бақылаудан өтетіндігі туралы кепілдігі бар паспорт арналады.





Арнайы бұзау қорада табынды жаңартып отыратын бұзаулар тұрады. Кішкентай кездерінде оларды бөтелкемен ауыздандырады. Ал өсіп қалғандарын шөп, жүгері және де басқа жем-шөптік дақылдардан тұратын ерекше бұзаулар қоспасымен азықтандырады.





Біз сүтті Алматы, Повладар және Оңтүстік Қазақстан облыстарындағы 200-ден аса өндірушілерден қабылдаймыз.



Ал бұл маусымда азды көпті **18 000 сиырдан** күн сайын **330 тоннаға** деін сүт алынды. Орта есеппен алғанда бір сиыр шамамен **16 литр** сүт береді. Яғни жылына **6 500 литр**, Қазақстандағы басқа ірі фермаларға қарағанда үш есе көбірек





Сүттің салқын тізбегі сауыннан кейін бірден басталады. Сүттің температурасын арнайы салқындатқыш-танкте +4С-қа дейін төмендетеді. Арнайы оқыған жүргізуші-экспедиторлар фермерлермен бірге тасмалдауға арналған шикізат сүттің жарамдылығына талдау жасайды. Содан кейін ол автоматты түрде сүт тасығыш көліктердің оқшауланған ыдыстарына құйылады.







Зауытамызда өндіру шикізаттын қоршаған орта әсерінен және адамға тиіп кетуінен қорғайтын зарарсындандырылған ыдыстарда жүргізіледі. Техникалық процестердің бәрі автоматтандырылған және сапаны көпсатылы бақылуды жүзеге асыратын арнайы бағдарламамен басқарылады.

Өңдеудің бірінші кезеңі – Термияландыру.

Микроорганизмдердің мөлшерін төмендеті үшін тірі өнім  
жеңіл жылу әсерінен өткізіледі





Термияландыру әдісі біткенен кейін сүтті арнайы заманауи құрылғылардың көмегімен түрлі өнімдер әзірлеп ауа кірмейтін арнайы қаптамалар қапталып, арнайы тоңызытқышы бар көліктерге жүктеліп дүкен сөрелеріне жіберіледі.







# «Food Master» зауытында өндірілетін өнімдер



## АЙРАН

ФудМастер кефирі – бұл Қазақстан отбасыларының бірнеше ұрпағына белгілі және кеңінен тараған, денсаулыққа пайдалы сүтқышқылды сусын. ФудМастер кефирі табиғи минералдар мен дәрумендердің нағыз қоймасы болып табылады. Олардың арасында А дәрумені, β-каротин, D тобының дәрумендері, B1, B2 дәрумендері, C дәрумені сияқты организмге қажеттері бар. Денсаулыққа тигізетін пайдасымен қатар ФудМастер кефирінің сергітетін және салқындататын дәмі бар. Сүйікті кефир енді жаңа, инновациялық қаптамада өндіріледі! Майлылығы, сондай-ақ қаптамасының форматы мен көлемі бойынша мол түріне тәнті боласыз. Ал майлылығы ең танымал екі нұсқасы пластикалық бөтелке түрінде ұсынылады. Әркім көңілінен шығатын кефирді таңдай алады!

- Қаптамасы: қақпағы бар «ТетраРекс», 500 г / 1000 г; пластикалық қалташа, 1000 г; пластикалық бөтелке, 900
- Майлылығы: 1%; 2,5%; 3,2%
- «Табиғи» өнім: термияланбаған және құрамында консерванттар жоқ.
- Сақтау мерзімі: «ТетраРекс» қаптамасындағы 1% кефир – 23 күн, «ТетраРекс» қаптамасындағы 2,5% және 3,2% кефир – 30 күн және пластикалық бөтелкедегі – 40 күн.
- Тоңазытқышта сақтау керек.
- Сақтау температурасы:  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$



## РЯЖЕНКА

ФудМастер ряженкасы - бұл сиыр сүтін ашыту және жұмсарту арқылы алынатын сүтқышқылды сусын. Мұндай өндіру әдісінің нәтижесінде өнім қаныққан қорытылған дәм мен нәзік кілегейлі консистенцияға ие болады. Ряженканың емдік-профилактикалық қасиеттері тамаша, өйткені оның құрамында кальций, фосфор, сондай-ақ асқорыту органдарының жұмыс істеуіне ықпал ететін және тәбет ашатын көптеген тірі сүтқышқылды бактериялар бар.

- Қаптамасы: қақпағы бар «ТетраРекс», 1000 г / 500 г, пластикалық қалташа: 1000 г
- Майлылығы: 2,5%
- «Табиғи» өнім: термияланбаған және құрамында консерванттар жоқ.
- Сақтау мерзімі: 30 күн, тоңазытқышта сақтау қажет.
- Сақтау температурасы:  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ .



## ФЕРМЕРЛІК СҮТІ

ФудМастердің Фермерлік сүті — бұл Алматы облысының ең үздік фермаларынан жиналатын жоғары сапалы табиғи сүт. Бұл сүт өндіріске қабылданар алдында қатаң сапалық іріктеуден өтеді. Сүт қашанда жаңадан сауылған күйінде болады және жарамдылық мерзімі небәрі 8 күн.

- Қаптамасы: ыңғайлы пластикалық бөтелке, 900 г, майлылығы: 2,5%
- Тоңазытқышта сақтау керек
- Сақтау температурасы:  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$



# СНЕЖОК

«Снежок» сүтқышқылды өнімі - бұл тәтті сүтқышқылды сусын, негізінен, балалық шақтағы сүйікті дәм.

Құрамында асқорыту жүйесіне жақсы әсер ететін сүтқышқылды бактериялар бар.

- Қаптамасы: «ТетраРекс», 450 г / 900 г, пластикалық қалташа 900 г;
- Майлылығы: 2% / 2,5%
- «Табиғи» өнім: термияланбаған және құрамында консерванттар жоқ.
- Сақтау мерзімі: 30 күн, тоңазытқышта сақтау қажет.
- Сақтау температурасы:  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$



## \* АЦИДОЛАКТ

\* «ФудМастер» ұсынған «Ацидолакт» құрамында қышқыл ортаға төзімді, ішек микрофлорасында керемет тіршілік етуге бейім ацидолакт (*Acidophilium*) бактериялары бар.

- Қаптамасы: «ТетраРекс», 450 г
- Майлылығы: 2%
- «Табиғи» өнім: термияланбаған және құрамында консерванттар жоқ.
- Сақтау мерзімі: 30 күн, тоңазытқышта сақтау қажет.
- Сақтау температурасы:  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$



# БИФИДОК

«ФудМастер» ұсынған «Бифидок» құрамында бифидобактериялар бар.

- Қаптамасы: «ТетраРекс», 450 г
- Майлылығы: 2%
- «Табиғи» өнім: термияланбаған және құрамында консерванттар жоқ
- Сақтау мерзімі: 30 күн, тоңазытқышта сақтау қажет.



## СҮТ

ФудМастердің пастерленген сүті - бұл жоғары сапалы табиғи шикі сүттен өндірілген және 1 литрлік пластикалық қалташаның үнемді форматына өлшеп құйылған ішетін сүт. Пастерленген сүт - бұл ақуыз, дәрумендер мен минералдардың, сонымен қатар денсаулыққа қажетті фосфор мен кальцийдің таптырмайтын табиғи көзі. Пастерленген сүтті қайнату қажет емес.

- Майлылығы: 2,2%; 2,5%
- «Табиғи» өнім. Құрамында консерванттар жоқ.
- Сақтау мерзімі: 10-12 күн, тоңазытқышта сақтау қажет.
- Сақтау температурасы:  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$





## СҮЗБЕШЕ

Сүзбеше кальций мен дәрумендерге бай. 1 килограмм Сүзбешені өндіру үшін 6-7 литр табиғи сүт пайдаланылады!

- Қаптамасы: пластикалық стақан: 110 г
- Майлылығы: 4%
- Дәмдері: ваниль, құлпынай, шабдалы.
- «Табиғи» өнім: термияланбаған және құрамында консерванттар жоқ.
- Сақтау мерзімі: 45 күн, тоңазытқышта сақтау қажет.
- Сақтау температурасы:  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$



# АЙРАН

ФудМастер ұсынған жаңа Айран сүтқышқылды сусыны түрік айранының рецептісіне негізделген және жағымды ащылау дәмі бар. Тіпті, мол дастарқаннан кейін «Түрікше дайындалған айранды» тамақпен бірге ішкен жағдайда жеңілдік береді және шөлді жақсы қандырады. Айран табиғи ингредиенттерден дайындалады, құрамында ГТО және жасанды қоспалар жоқ.

- Қаптамасы: қақпағы бар «ТетраРекс», 450 г; пластикалық стақан, 240 г
- Майлылығы: 1,5%
- Сақтау мерзімі: 30 күн, тоңазытқышта сақтау қажет.
- Сақтау температурасы:  $4 \pm 2^{\circ} \text{C}$



## СҰЙЫҚ ЙОГУРТТЕР

ФудМастер сұйық йогурті - бұл Қазақстанда 1997 жылы өндірілген алғашқы йогурт. Дәмі тамаша және консистенциясы жеңіл. Дәрумендердің тамаша қайнар көзі болып табылады және бағасы да тартымды. Құлпынай мен шабдалының керемет дәмінен рақат ала аласыз.

- Қаптамасы: «ТетраРекс», 450 г
- Майлылығы: 2%
- Сақтау мерзімі: 28 күн, тоңазытқышта сақтау қажет.
- Сақтау температурасы:  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$





«Food Master» өнімдерін қалаңыздың  
кез келген дүкендерінен таба аласыз.



**Біз отандық, табиғи**

**өнімді қолд**



**НАЗАРларыңызға  
рахмет!**