

**Naša
spoločnosť**



O spoločnosti RAJO v skratke...



Názov RAJO vznikol zo slov RAcionálny JOgurt

Mlieko spracovávame **365 dní** v roku a **denne** z neho vyrobíme **1 milión kusov produktov**.

V našom portfóliu máme **150 druhov** rôznych produktov.

Vyvážame do celého sveta okolo **2500 kamiónov** ročne.



RAJO a ekológia



Prinášame na trh **ekologickejšie obaly**, tak aby čo možno najvyššie percento bolo tvorené z **obnoviteľných zdrojov**

Nové, ekologickejšie obaly za posledné obdobie:



Môj príbeh alebo
Mliečna cesta



Príbeh mlieka od kravičiek až k nám domov...



Na našich trvanlivých 1 L mliekach komunikujeme na bočnej strane príbeh mlieka od kravičiek až k nám domov vrátane veľmi dôležitého kroku – správneho triedenia a recyklácie obalov.

...a ešte kúsok ďalej

Príbeh mlieka od kravičiek až k nám domov...



1

Naše mliečko pochádza od kravičiek zo slovenských fariem

2

Surové mlieko od kravičiek zväžeme cisternami k nám do RAJO na Studenej ulici v Bratislave



Príbeh mlieka od kravičiek až k nám domov



3

V našej fabrike mlieko ošetríme a spracujeme

4

Vyrábame z neho mlieko, ochutené mlieko, jogurty, smotanu, tvaroh, kyslomliečne nápoje a mnoho ďalších produktov



Príbeh mlieka od kravičiek až k nám domov...



5

Produkty z našej firmy rozvezieme po celom Slovensku

6

RAJO mliečne výrobky si môžete kúpiť takmer v každých potravinách od západu až po východ, ako aj v našich Brejky automatoch



Príbeh mlieka od kravičiek až k nám domov...



7

Je veľmi dôležité piť mlieko a jesť mliečne výrobky každý deň

8

Keď si mliečnymi dobrotami naplníme bruško, je veľmi dôležité obaly z nich správne separovať



Príbeh mlieka od kravičiek až k nám domov...

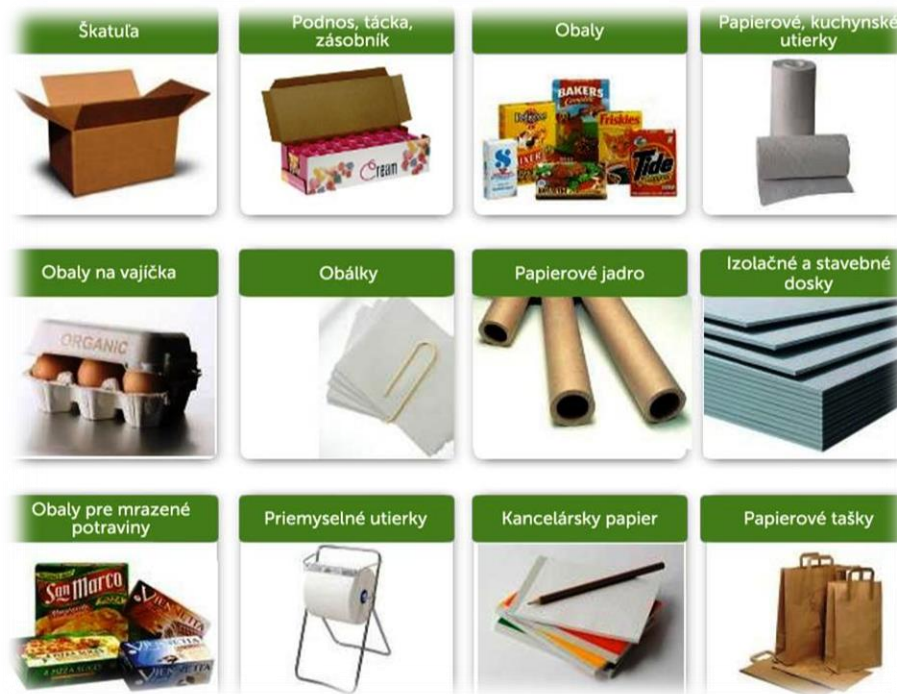


9

Vďaka správne triedeniu pomáhame chrániť životné prostredie

10

Dávame tak obalom šancu na ďalšie široké využitie – z obalov na mlieko sa dá vyrobiť napr. obal na vajička, papierová taška, krabica atď.



Prospešnosť mlieka a mliečnych výrobkov



Význam a dôležitosť mlieka



Mlieko je našim hlavným zdrojom prísunu **vápniku**.



A ten je predsa veľmi dôležitý pre stavbu kostí, zubov, ale aj celkového stavu človeka.

Význam a dôležitosť mlieka



Vápnik

Na kosti, zuby, činnosť nervov a svalov.

Vitamín D

Pomáha telu vstrebávať tuk.

Vitamín B2

Premieňa bielkoviny, tuky a uhľovodíky na energiu.

Fosfor

Podieľa sa na tvorbe a udržaní pevných kostí.

Proteíny

Sú dôležité pre svaly.

Vitamín B12

Podieľa sa na tvorbe červených krviniek.

Draslík

Zabezpečuje správne fungovanie svalov a reguláciu vodného hospodárstva organizmu.

Niacín

Je dôležitý pre činnosť viacerých enzýmov v tele.

Horčík

Aktivizuje enzýmy.

Zinok

Posilňuje vlasy a nechty.

Vitamín A

Podporuje imunitu a zdravý zrak.

Mlieko obsahuje mliečne bielkoviny, ktoré majú významné antibakteriálne, antivírusové a antikarcinogénne účinky.



Okrem vápnika obsahuje mlieko veľké množstvo ďalších prospešných látok:

- ✓ **Proteíny**
- ✓ **Vitamín D**
- ✓ **Vitamín A**
- ✓ **Vitamín B2 a B12**
- ✓ **Fosfor**
- ✓ **Zinok**
- ✓ **Horčík**
- ✓ **Niacín**
- ✓ **Mliečne bielkoviny**

Čo je laktózová intolerancia?

Niektorí ľudia trpia takzvanou **Laktózovou intoleranciou**, čo znamená, že im laktóza v mlieku spôsobuje rôzne zdravotné problémy ako bolesti brucha, zvracanie alebo hnačku.

Kedysi sa ľudia s touto diagnózou museli vzdať mlieka a mliečnych výrobkov, dnes si ich môžu dopriať, pretože existujú bezlaktózové mliečne produkty. Naša spoločnosť ich vyrába pod značkou **Laktofree**. Máme mlieko, jogurty, tvaroh, Acidko, smotany, maslo, Cottage cheese, či sprejovú šľahačku.



Vysvetlenie základných pojmov



Aký je rozdiel medzi trvanlivým (UHT) a čerstvým mliekom?



Oba druhy mlieka si zachovávajú všetky dôležité vitamíny a prospešné látky, ktoré sme spomínali vyššie.



Ultrapasterizácia alebo UHT ohrev – zahriatie mlieka na teplotu 138 °C po dobu 3 sekúnd. Takýmto spôsobom sa zabezpečí dlhá trvanlivosť a vzniká trvanlivé mlieko.

Pasterizácia – základný spôsob ošetrenia mlieka, ktorým sa docieli zdravotná nezávadnosť mlieka. Mlieko sa zohreje na teplotu 75 °C po dobu 20 sekúnd. Takto sa vyrába čerstvé mlieko.



Aký je rozdiel medzi plnotučným, polotučným a nízkotučným mliekom?



Nízkotučné mlieko má obsah tuku 0,5%, polotučné 1,5% a plnotučné 3,5% tuku. Platí zásada, že čím viac tuku, tým viac vitamínov A, D, E a K. Nízkotučné mlieko je vhodné pre ľudí s diétami, nakoľko obsahuje menej tuku a zároveň aj menej cholesterolu. Plnotučné mlieko obsahuje najviac vitamínov, avšak aj tuku. Toto mlieko je ideálne pre deti počas vývinu. Pre dospelých ľudí je najvhodnejšie polotučné mlieko.



Aby sme na prvý pohľad rozoznali, o akú tukovosť mlieka ide, rozlišujeme ju aj farebne:

- ✓ nízkotučné mlieko = biela farba
- ✓ polotučné mlieko = modrá farba
- ✓ plnotučné mlieko = žltá farba

Ochutené trvanlivé mlieko



Ochutené trvanlivé mlieko je biele trvanlivé mlieko zmiešané s obľúbenými príchutami, ako napríklad kakao či vanilka. Určite dobre poznáte naše **Brejky**. Všetky majú **iba 4% pridaného cukru a sú obohatené o dôležité vitamíny A, D a E.**

V rámci školského mliečneho programu máme pre deti plnotučné Brejky mlieko a pre bezlaktózové detičky aj bezlaktózové Brejky mlieko.

Biele mlieko Brejky
plnotučné a bezlaktózové



Ochutené mlieko Brejky



Čo sú to kyslomliečne výrobky?



Kyslomliečne výrobky sú často nazývané ako **fermentované výrobky**.

Najčastejšie sa vyrábajú z kravského mlieka, ale môžu sa vyrábať aj z mlieka ovčieho alebo kozieho.

Sortiment kyslomliečných výrobkov je veľmi široký. Podľa použitej kyslomliečnej baktérie (kultúry) sa rozlišujú tieto základné druhy – jogurty, jogurtové mlieka, acidofilné mlieka, kefír, keфіrové mlieka a zákys/kyska.

Tieto výrobky prispievajú k zdravej výžive a správne mu tráveniu detí, mládeže, ľudí v produktívnom veku a ľudí staršej generácie.



Čo sú to kyslomliečne výrobky?



Jogurty obsahujú jogurtové kultúry a pri ich výrobe sa do mlieka pridávajú na zahustenie mliečne bielkoviny.

Pod značkou RAJO nájdete rôzne druhy jogurtov – smotanové, s probiotickou kultúrou, grécky typ, bez kúskov, bezlaktózové.



**Mňam DUO
smotanový**



Probia jogurt



**Lakt free
probiotický**



**Klasik jogurt
bez kúskov**



**Lakt free jogurt
bezlaktózový**

Čo sú to kyslomliečne výrobky?



Acidofilné mlieko obsahuje kultúru *Lactobacillus acidophilus*, ktorá mu dodáva špecifickú chuť.



Aké ďalšie mliečne produkty máme v RAJO?



Okrem mlieka a kyslomliečnych produktov máme ešte veľa ďalších mliečnych produktov:

- ✓ **Tvaroh** vzniká zrážaním mliečnej bielkoviny – kazeínu. Je to zdravý a zároveň ľahko stráviteľný zdroj bielkovín. Navyše je bohatým zdrojom vitamínov, minerálov a omega 3 a 6 nenasýtených mastných kyselín.
- ✓ **Cottage cheese** je čerstvý syr, ktorý má hrudkovitú konzistenciu a pláva v smotane. Obsahuje veľké množstvo ľahko stráviteľných bielkovín a vápnika.
- ✓ **Smotana** je časť mlieka, ktorá obsahuje najviac tuku, a zráža sa na jeho povrchu. Poznáme 3 základné druhy smotany: kyslá smotana, smotana na varenie, smotana na šľahanie.
- ✓ **Maslo** je mliečny produkt, vyrába sa zo smotany, ktorá sa získava odstredení mlieka.



Kvíz alebo
**Koľko toho
vieš o mlieku?**



1. Ktoré z uvedených zvierat dáva mlieko :

- A. Krava
- B. Koza
- C. Obidve odpovede sú správne



2. Ako rýchlo sa naučí teliatko chodiť :

- A. Za 1 rok
- B. Za 5 rokov
- C. Za 1 hodinu



3. Z mlieka dostávame do organizmu :

- A. Vápnik
- B. Vápno
- C. Vanilku



4. Vápnik je dôležitý pre :

- A. Priberanie na váhe
- B. Pre zdravé oči
- C. Zdravý rast kostí a zubov



5. Ako sa vyrábajú jogurty :

- A. Mútením smotany
- B. Pridaním jogurtových kultúr do mlieka
- C. Vystavením mlieka na slnko



6. Akej farby môžu byť kravičky :

- A. Zelené
- B. Hnedé
- C. Fialové



7. Tepelné ošetrenie mlieka sa nazýva :

- A. Derivácia
- B. Pasterizácia
- C. Kryštalizácia
- D. Depilácia



8. Aká prospešná kultúra sa pridáva do Acidka :

- A. Cica mica
- B. Oculus reparo
- C. Humulus lupulus
- D. Lactobacillus acidophilus



9. Aké je to 3,5% mlieko:

- A. Je to mlieko trvanlivé
- B. Je to gazdovské „neupravené“ mlieko
- C. Je to mlieko nízkotučné
- D. Je to mlieko plnotučné



10. Firma RAJO vyrába :

- A. Čokolády a bonbóny
- B. Mlieko, jogurty, tvaroh, smotanu
- C. Mäso a klobásky



11. Firma RAJO vyrába biele a ochutené mlieko pre deti :

- A. Brejky
- B. Rakeťáčik
- C. Rajáčik

CHUTNÁ MLIEČNA DESIATA
S VYLEPŠENOU RECEPTÚROU



VITAMÍN A
Prispieva k udržaniu dobrého zraku a k správne fungovaniu imunitného systému.

IBA 4 %
Pridaného cukru

VITAMÍN D
Prispieva k správne využitiu vápnika a fosforu.

VITAMÍN E
Je antioxidant, ktorý prispieva k ochrane buniek pred oxidačným poškodením.

12. Koľko by ste mali skonzumovať každý deň mliečnych výrobkov, aby ste pokryli dennú dávku vápnika :

- A. 2 poháre mlieka + 1 jogurt + 1 acidko
- B. 0,5 pohára mlieka + 1 jogurt
- C. 2 poháre mlieka + 1 acidko
- D. 1 pohár mlieka + 1 jogurt + 1 acidko



13. Do ktorého kontajnera by ste vyhodili obal z Brejky mliečka?

- A. modrého
- B. červeného
- C. žltého alebo oranžového
- D. hnedého
- E. zeleného



RAJO s.r.o
Studená 35
823 55 Bratislava
www.brejky.sk
www.rajo.sk



[instagram.com/rajo_slovensko](https://www.instagram.com/rajo_slovensko)



[facebook.com/RAJOSlovensko](https://www.facebook.com/RAJOSlovensko)