

Selga[®]

The logo for mp foods features a stylized green leaf icon above the letters 'mp' in white, followed by the word 'foods' in a green sans-serif font. A registered trademark symbol (®) is located at the end of the word 'foods'.
mp foods[®]

20.03.2014.
Vēsma Smilga
AS “Laima”
kvalitātes daļas vadītāja

Selga

DARĪSIM LAIMĪGĀKUS CITUS, TO
DAROT,
KLŪSIM LAIMĪGĀKI PAŠI.



Jau kopš *NP Foods vadības* uzņēmuma izveides ir definēta produktu izstrādāšanas un ražošanas politika saskaņā ar klientu vēlmēm, nodrošinot produktu nekaitīgumu un kvalitāti.

Īpaša uzmanība veltīta veselīgāku saldumu ražošanai, produktu izstrādē jau sen sadarbojoties ar uztura speciālistiem, ārstiem, radot patērētājiem draudzīgus produktus.

Piemēri:

- no ražošanas prakses izslēgtas sintētiskas krāsvielas, aizvietojo ar sausām ogām vai dabīgiem augļu koncentrātiem
- *Selga Active* cepumi sastāvā ietilpst no cigoriņiem dabīgā veidā iegūta šķiedrviela inulīns
- *Mammas cepumi* ir sviesta cepumi
- *Maizcepumiem* taukvielu avots ir rapšu eļļa, samazināts sāls saturs

Nav domstarpību uzskatos un rūpēs par patērētāju veselību starp zinātniekiem un ražotājiem

1. Skandalozs, neprecīzs no ārvalstu profesora ģenerēts paziņojums 2011.gada vasarā vienā mirklī pievērsa sabiedrības uzmanību trans-taukskābēm.
2. Vēlāk profesors atvainojās uzņēmumam un sabiedrībai, ka sākotnēji uzrādītie 44% trans- tauku bijusi viņa laboratorijas kļūda.
3. 2011.gada septembrī "Staburadze" prezentēja jaunu vafeļu līniju - vafeles "Selga" ar jogurta garšu. Kopš septembra trans- taukskābju vafelēs vairs nav, savukārt produkta gatavošanā tiek izmantoti tikai augu tauki, ko piegādā "Staburadzes" sadarbības partneris Zviedrijā.
4. Katram ražotājam ir vajadzīgs vesels patērētājs, kurš gan iemīl produktu, gan ir ilgi tam uzticīgs.



Selga

Secinājumi:

1. Staburadze spēja veikt produktu kvalitātes uzlabojumu īsā laikā, jo ražošanas tehnoloģijas bija tam sagatavotas.
2. Produkti ieguva augstāku konkurētspēju gan vietējā, Baltijas, gan eksporta tirgos.
3. Produktu pašizmaksa būtiski nepieauga.
4. Patērētāju izvēle par labu produktiem bez trans- taukskābēm nav būtiska.

Selga

Nepieciešamās pārejas izmaiņas

Nepieciešamie pārejas pielāgojumi, lai nodrošinātu pircējam vēlamo struktūru un garšu :

- Pildījumu sagatavošanas temperatūru režīmu piemeklēšana
- Pildījumu tauku kristalizācijas temperatūru piemeklēšana
- Iekārtu ieregulēšana
- Iekārtu pielāgošana, pārbūve kristalizācijas temperatūru nodrošināšanai
- Konveijeru ātruma pielāgojumu veikšana
- Telpas mikroklimata nodrošināšana
- Precīzu analīžu noteikšana
- Produktu derīguma termiņa pārbaudes un uzraudzība

Jaunu produktu izstrādes fokuss – veselībai draudzīgi produkti

- AS Staburadze turpina patērētājiem draudzīgu produktu ražošanu.

- Maizcepumi

Latvijas Diētas ārstu asociācija sniegusi atzinumu : “*Selga Nature* : ir izdevies radīt produktu „divi vienā” – pēc formas kā cepumu, bet satura bioloģiskā vērtība ir tuva maizes sastāvam.

Noderīgi gan biroju darbiniekiem, gan skolas bērniem, īpaši aktīva dzīvesveida cienītājiem – pirms treniņiem. Ņemot vērā to īpašo sastāvu, maizcepumus var ieteikt arī indivīdiem ar paaugstinātu svaru, cukura diabētu, un holesterīna vielmaiņas traucējumiem, protams, ievērojot zināmu mērenību”



Selga Nature - maizcepumu kvalitātes

Veselībai draudzīgi ir tieši *Selga Nature* rudzu graudu maizcepumi, kuru sastāvā:

- pilngraudu rudzu milti
- auzu pārslas

“ Šāda salikuma rezultātā gatavajā produktā ir 7% šķiedrvielu, kas ir divas reizes vairāk kā parastā baltmaizē un pārspēj pat vienu otru rupjmaizi.”

- taukvielu avots ir rapšu eļļa, kas nodrošina minimālu piesātināto tauku procentu un izslēdz trans taukskābju klātbūtni galaproduktā.

“ Tas svarīgi, ja mēs domājam par savas sirds un asinsvadu veselību. Produkts raksturojas arī ar samazinātu sāls saturu: 100 g produkta satur 0.6 g sāls. Zināms, ka maizē parasti ap 1 gramu ”



Paldies!

Izvēlies Mīlestību...

