

Naujų alavijų sulčių ypatumai

Patentuotą technologiją, anksčiau naudotą gaminant alavijų sultis, pakeitė nauja aseptinio apdorojimo technologija, leidžianti gaminti šiuos produktus be konservantų.

Naujoji aseptiškai apdorota želė stabilizuojama reguliuojant jos pH. Stabilizavimas padeda išsaugoti natūralias alavijuose esančias medžiagas, kad stabilizuota želė išliktų beveik tokia pat šviežia, kaip želė lapuose, bei apsaugoti alavijus nuo oksidacijos ir irimo transportuojant.

Stabilizuodami alavijų želę mes visada naudodavome citrinos rūgštį ir askorbo rūgštį – natūralias medžiagas, kurių jau yra alavijuose. Nauja aseptinio apdorojimo technologija leidžia mums atsisakyti konservantų, tokių kaip natrio benzoatas ar kalio sorbatas. Dabar galime naudoti tik citrinos rūgštį ir vitaminą C. Šie du ingredientai reguliuoja alavijų pH, padėdami išsaugoti gaivų skonį, ir aprūpina organizmą papildomomis maisto medžiagomis. Mūsų mokslininkai taip pat nustatė, kad palyginus su ankstesniu gamybos būdu, naujasis metodas leidžia išsaugoti daugiau nei 300 proc. daugiau vitaminų.

Tarptautinės alavijų mokslo tarybos sertifikatas – kokybės patvirtinimas. TAMT ženklą gali būti žymimi tik tie produktai, kuriuose yra ne mažiau kaip 15 proc. alavijų ir kuriuose alavijų kokybė atitinka griežtus TAMT reikalavimus. „Forever Living“ Aloe Vera sultys buvo pirmasis alavijų produktas, prieš daugelį metų gavęs šį sertifikatą, ir visos mūsų naujosios alavijų sultys „Tetra Pak“ pakuotėje taip pat buvo įvertinti šiuo prestižiniu sertifikatu, taip išskiriant mūsų alavijus iš panašių konkurentų produktų. Be to, stabilizuotos vidinės alavijų lapų želės kiekis mūsų alavijų sultyse smarkiai viršija sertifikavimo reikalavimuose nurodytą minimalų kiekį. Mūsų stabilizuotoje alavijų želėje yra maždaug dvigubai daugiau acemanano, nei nurodyta sertifikavimo reikalavimuose, ir ji visada atitinka visus grynumo, veiksmingumo ir sudėties reikalavimus.

Acemananas – *tik* alavijuose aptinkamas polisacharidas. Jis buvo išsamiai ištirtas, ir, mokslininkų teigimu, būtent šis unikalus komponentas lemia daugelį vertingų alavijų savybių. Acemananas – vienas svarbiausių komponentų, kuriuos sertifikuojant įvertina TAMT, siekdama nustatyti alavijų kokybę. „Forever Living“ stabilizuotoje alavijų želėje yra beveik dvigubai daugiau acemanano, nei nurodoma sertifikavimo reikalavimuose.

Naujosios sultys skiriasi savo skoniu ir konsistencija, nes naudodami naująją įrangą, skirtą alavijų apdorojimui ir pakavimui be pridėtinių konservantų, privalėjome pasiekti, kad minkštimo gabaliukų dydis alavijų sultyse atitiktų tam tikrus standartus. Kadangi gamybos metu šie gabaliukai susmulkinami, sultys įgyja vientisesnę konsistenciją ir atrodo skaidresnės.

Labiausiai pasikeitė Alavijų ir persikų sultys, nes jose nebėra alavijų gabaliukų. Naudodami naująją įrangą, skirtą alavijų apdorojimui ir pakavimui be pridėtinių konservantų, privalėjome pasiekti, kad minkštimo gabaliukų dydis alavijų sultyse atitiktų tam tikrus standartus. Todėl nebegalėjome

naudoti žodžio „gabaliukai“. Vietoje to mes naudojome daugiau stabilizuotos vidinės alavijų lapų želės ir įdėjome gardžios persikų tyrės, kad sultys įgautų puikų skonį ir jame būtų daugiau persikų ir alavijų sulčių. Naujasis alavijų ir persikų sultis sudaro 100 proc. vidinės alavijų lapų dalies, persikų ir vynuogių sultys.

Naujosios sultys pilstomos į naują „Tetra Pak“ pakuotę. „Tetra Pak“ pakuotė užtikrina produkto sterilumą ir apsaugo jį nuo deguonies ir šviesos, todėl alavijų sultys išsaugo savo maistines savybes ir skonį. Iš keleto skirtingų medžiagų sluoksnių pagaminta pakuotė yra tvirta ir patvari, be to, ji atsparesnė trūkinėjimui žemoje temperatūroje.

Naujoji „Tetra Pak“ pakuotė ne tik padeda išsaugoti vertingas alavijų savybes užtikrindama jų sterilumą bei apsaugodama juos nuo deguonies ir šviesos, bet ir yra pagaminta iš perdirbamų medžiagų. „Forever“ pasirinko „Tetra Pak“ dar ir todėl, kad ši kompanija tausoja aplinką naudodama įrengimus, taupančius elektros energiją bei vandenį ir išskiriančius mažiau CO₂.

Mūsų mokslininkai atliko naujųjų sulčių naujoje pakuotėje tyrimus, ir mes džiaugiamės galėdami pristatyti jums produktą, kurio galiojimo terminas – dveji metai. Pagaminti produktą be cheminių konservantų, turintį dvejų metų galiojimo terminą, yra tikrai puikus pasiekimas.

Naujosiose alavijų sultyse nėra pridėtinių konservantų, todėl svarbu laikytis nurodymų ant pakuotės ir atidarius produktą laikyti šaldytuve. Atidarytų alavijų sulčių be konservantų vartojimo trukmė priklauso nuo to, kaip jis laikomas ir vartojamas. Alavijų sultis be konservantų reikėtų suvartoti per ne itin ilgą laikotarpį.

Naujosios alavijų sultys tinka veganams ir vegetarams. Joms suteiktas „Kosher“ sertifikatas, „Halal“ sertifikatas.