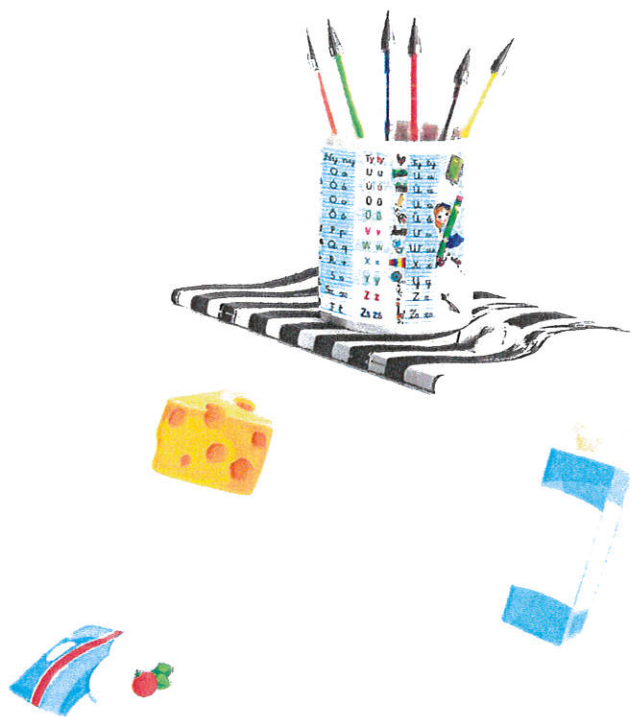
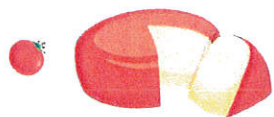




Rólunk

Az Abaújtej Kft. 1991. január 1.-étől működik.
Fő tevékenységünk a tejfelvásárlás, -feldolgozás,
a saját előállítású és társüzemi termékek értékesítése.
A termékek előállításához szükséges alapanyagot
a Hernád- és Sajó völgyében lévő tejtermelő
gazdaságoktól vásároljuk kiváló minőségben.



Abaúj

Tanuljunk a tejről

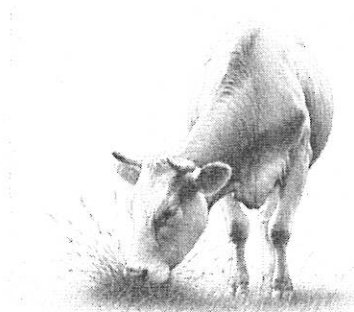
Rövid ismertetőanyag
a tejtermékekről.
A tej útja a tehéntől,
a tej feldolgozásán keresztül
egészen a késztermékig.

Tanuljunk a tejről!

A tej egy alapvető élelmiszer, amit naponta fogyasztunk: reggelire, kakaóként, müzliben, sütiben, vagy önmagában. De vajon belegondoltál már, honnan jön a tej, amit a boltban megveszel? Most lépésről lépésre megismerheted a tej útját – a tehén istállójától egészen a hűtő polcáig.

1. Tehéntartás – az egész a gazdaságban kezdődik

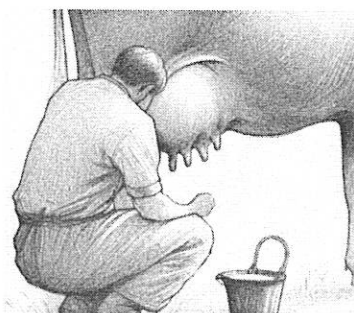
A tejtermelés első szereplői maguk a tehenek. A legtöbb tejtermelő tehén Magyarországon a holstein-fríz fajta, amely fekete-fehér mintázataról ismerhető fel, és akár 20–30 liter tejet is adhat naponta. Ahhoz, hogy a tehén tejet adjon, először borjat kell ellennie. A borjú megszületése után a tehén tejet kezd termelni, amit először a borjának ad, majd a gazdák veszik át a fejés során.



A teheneket gondos odafigyeléssel kell tartani: friss víz, megfelelő táplálék (pl. széna, szilázs, kukorica, gabonafélék), valamint tiszta környezet és állatorvosi ellátás is szükséges a jó tejhozamhoz.

2. A fejés folyamata

A tehén tőgyéből jön a tej. Régen a gazdák kézzel fejték a teheneket, ma már modern, gépi fejőberendezéseket használnak. Egy tehén fejése 5–10 percig tart, és ezt naponta kétszer-háromszor megismétlik.



A fejőgépek kíméletesen szívják ki a tejet, ami steril csöveken keresztül hűtött, rozsdamentes acéltartályba kerül. A frissen lefejt tej hőmérsékletét 4 °C alá hűtik, hogy megőrizzék a minőségét és megakadályozzák a baktériumok szaporodását.

3. Tejszállítás – tartálykocsival a feldolgozóba

Amikor elegendő tej összegyűlt – általában napi szinten –, akkor speciális tejszállító tartálykocsik érkeznek a gazdaságba, amelyek a tejet a tejfeldolgozó üzemekbe szállítják.



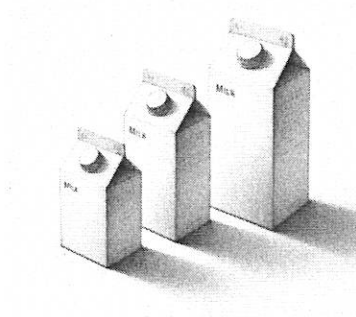
Egy tejszállító akár 20–30 ezer liter tejet is tud vinni egyszerre. A szállítás során a tejet folyamatosan hidegen tartják, hogy friss maradjon az üzemig.

4. A tej feldolgozása a gyárban

A tejüzembe érkezve a tejből először mintát vesznek, és laboratóriumban ellenőrzik a minőségét: zsírtartalom, fehérjetartalom, szennyeződés, baktériumszám – minden számít. Ha a tej megfelel, megkezdődhet a feldolgozás.

A legfontosabb lépések:

- Szűrés – eltávolítják az esetleges szennyeződéseket.
- Pasztörözés – a tejet kb. 72–75 °C-ra melegítik fel 15–30 másodpercre, majd hirtelen visszahűtik. Ez elpusztítja a káros baktériumokat, de megőrzi a tápanyagokat.
- Homogenizálás – a tej zsírszemcséit szétoszlatják, hogy ne ülepedjen le a tejszín, és a tej egyenletes állagú legyen.



A feldolgozás után a tejet különböző típusok szerint csomagolják: 1,5% zsírtartalmú, 2,8%, vagy 3,5%-os zsírtartalmú tejként. Vannak UHT-tejek is (ultramagas hőmérsékleten kezelt tej), amelyek hosszabb ideig eltarthatók hűtés nélkül is.

5. Csomagolás és kiszállítás

A tejet gépek töltik dobozokba, flakonokba vagy üvegekbe. A csomagoláson rajta van a zsírtartalom, a szavatossági idő és az, hogy pasztörözött vagy UHT tejről van-e szó.



Miután a csomagolás megtörtént, a tejet hűtőkocsik viszik tovább az élelmiszerboltokba, iskolai konyhákba vagy más intézményekbe. Mivel a tej romlandó termék, fontos, hogy végig 4 °C körüli hőmérsékleten maradjon.

6. A tej otthon

A boltba kerülve a tej már készen áll a megvásárlásra. Hazavisszük, betesszük a hűtőbe, és már fogyaszthatjuk is. A tej nagyon egészséges, mert sok benne a kalcium, ami segíti a csontok és fogak fejlődését, valamint tartalmaz fehérjét, B-vitaminokat és D-vitamint is.

Tudtad?

- Magyarországon évente több mint 1,7 milliárd liter tejet termelnek a tehenek.
- Egy tehén évente kb. 6 000–8 000 liter tejet ad.
- Az emberek a világ több mint 80%-án fogyasztanak rendszeresen tejtermékeket.

Most már te is pontosan tudod, hogy amikor kinyitasz egy doboz tejet, mennyi munka, odafigyelés és technológia van mögötte – a gazdától a gyári dolgozókon át egészen a bolti eladóig. Legközelebb, amikor belekortyolsz egy pohár tejbe, jusson eszedbe ez a hosszú, érdekes út, amit megtett, mire hozzád ért.



1. Szilárd tejtermék, mellyel a szendvicsedet is ízletesebbé teheted. Van belőle krémes, lyukacsos, füstölt és még nemespenészes is.
2. A tehén kicsinye, aki miatt mindez, amit megtanultunk a tejről nem jöhetett volna létre. Nélküle ez a sok finomság nem kerülhetne a reggeliző asztalunkra.
3. Reggeli tápláló tejes ízes ital, melyet hidegen és melegen is fogyaszthatsz.
4. Fehér színű tejtermék, lehet krémes és rögös, sütemények finom tölteléke lehet.
5. Krémes állagú finom tejtermék, melyet poharakból fogyasztunk. Lehet natúr vagy gyümölcsös.
6. Hófehér, sűrű, krémes, íze enyhén savanykás, finom ételek és sütemények készülnek belőle, pl. főzelékek és rakott ételek.
7. Fehér, tápláló, egészséges ital, segít a csontok és fogak megerősítésében magas kalcium tartalmának köszönhetően.
8. Szobahőmérsékleten szilárd, de nagyon puha, kenhető csontfehér anyag. Kenyérre, zsemlelre vagy kiflire kenve szendvicsünk finom alkotó eleme.

1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							