



HAKKIMIZDA



1982

Aksaray'da firmanın temelleri atıldı.

1990

Beyaz Peynir, Kaşar Peynir, Tulum Peynir ve Krem Peynir olarak ürün çeşitliliğini arttırdık.

1995

Kalitemiz ile ulusal markette adımızdan söz ettirmeye başladık.

2000

10000m² Kapalı 40000m² açık Alana sahip Aksaray organize sanayi bölgesinde yatırıma başladık.

2005

Yatırım ve AR-GE yılı ilan ettik.

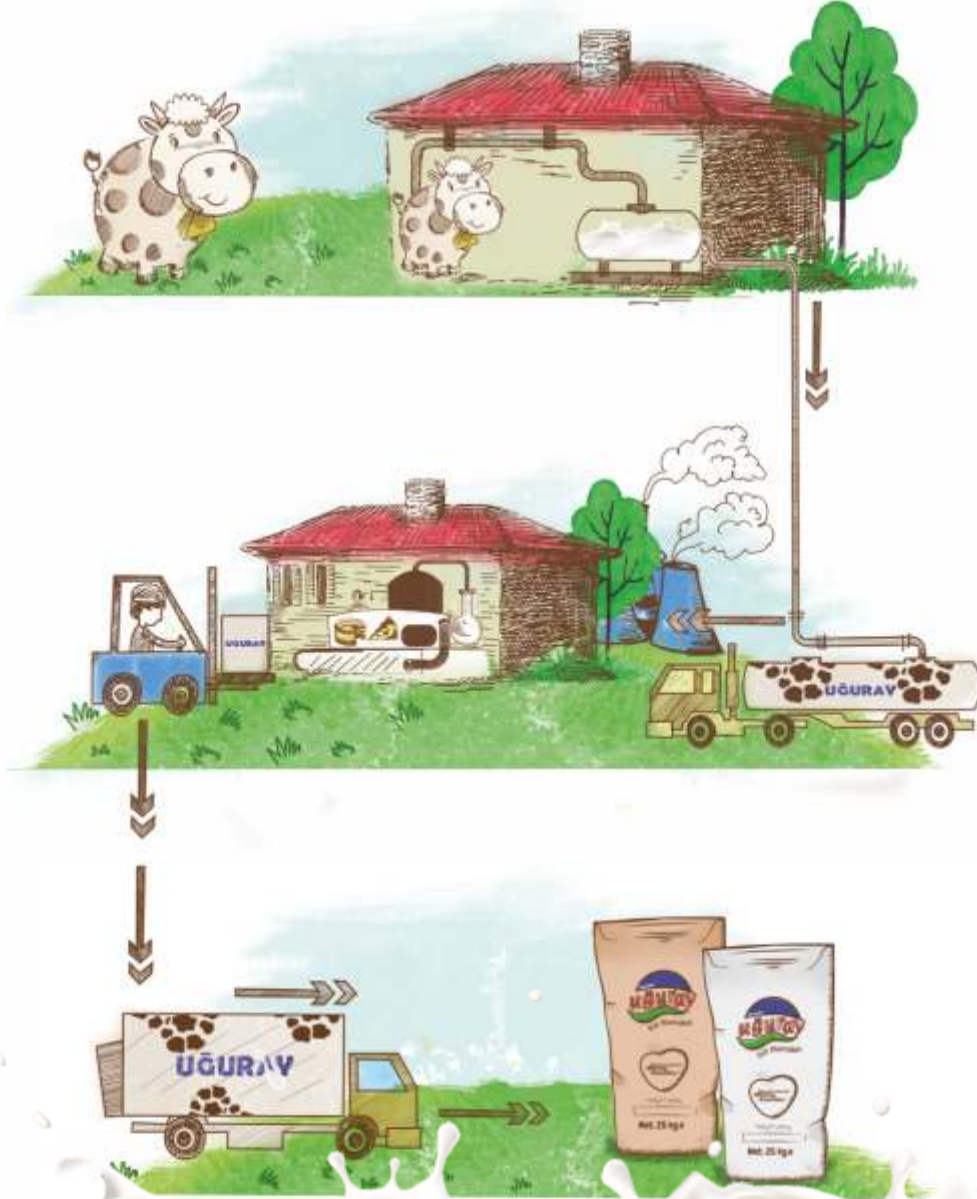
2010

Süt ve Peyniraltı Suyu Toz grubu için spray dryer ünitesi hayata geçirdik.

2015

Profesyonel ekibimiz ve yaptığımız teknolojik yatırımlar ile sizlere hep en iyisini sunmak için çalışıyor olacağız.

ÜRETİM



UYGUN HAMMADDENİN KABULÜ

Uluslararası standartlarda yapılan analizler sonucu şartlara uygunluğu onaylanan sütler işletmeye kabul edilir, laboratuvarlarımızda analizleri yapıldıktan sonra pastörize işleminden sonra evaporatörlere koyulaştırılmak üzere gönderilir.

ÜRETİM AŞAMASI

Sütte bulunan süt suyunun önce buharlaştırılıp daha sonrada yoğunlaştırılmasıyla oluşan kuru maddeyi spray dryer yöntemi ile toz haline getirilmesiyle elde edilen besin değeri yüksek bir süt ürünü olarak size sunuyoruz.

UĞURAY SÜT TOZU VE PEYNİR ALTI SUYU TOZU

Toz ürünlerimiz el değmeden paketlenir, paketlenme işlemi gıdaya uygun olarak 25kg lık 3 katlı kraft torbalarda, polietilen torba içerisinde sevkiyata hazır hale gelir.

WP-01 %50 DEMİNERALİZE PEYNİRALTI SUYU TOZU



Peynir yapımı sırasında kazein ve yağın pıhtı olarak ayrılmasından sonra, geri kalan ve bileşimi peynir çeşidine ve yapım tekniğine bağlı olarak değişen peynir serumunun toz haline getirilmesi ile elde edilen mamüldür. Peynir altı suyu, yağsız süt kuru maddesine yaklaşık 2/3'sini ve süt şekeri, serum proteinleri, suda çözünen vitaminler gibi beslenme fizyolojisi bakımından değerli maddeler içerir.

Peynir Altı Suyu Ülkemizde yıllardır bir atık olarak görülmüş ve büyük bir çevre kirliliğine sebep olmuştur. Uğuray Süt A.Ş.; İç Anadolu bölgesinde kendi peynir fabrikalarındaki peynir suyunu alarak, çevre kirliliğini önlemiş ve endüstriyel anlamda çok kıymetli olan Peynir Altı Suyu Tozunu üretmektedir. Doğal Peynir Altı Suyunda bulunan % 8 mineral maddelerden (Tuz (Sodyum, klor), Nitrat, Nitrit minerallerin % 5 ini oluşturmaktadır). Bu mineraller; bebek mamaları, çikolata, dondurma, yoğurt gibi son ürünlerde de arzu edilmemektedir.

Uğuray Süt A.Ş çatısı altında toplanan Taze Peynir Altı Suyunun yapısında bulunan bu mineral maddeleri uzaklaştırmak için elektrodializden geçirilerek Demineralize Peynir Altı Suyu Tozu üretilmektedir.

Uğuray Süt A.Ş Peynir Altı Suyu Tozu Kullanım Alanları; Çikolata, bisküvi, gofret, dondurma, bebek maması, çorba, işlenmiş et ürünleri, yem katkı maddesi, unlu mamüller sektörleri

WP-02 %70 DEMİNERALİZE PEYNİRALTI SUYU TOZU

Peynir yapımı sırasında kazein ve yağın pıhtı olarak ayrılmasından sonra, geri kalan ve bileşimi peynir çeşidine ve yapım tekniğine bağlı olarak değişen peynir serumunun toz haline getirilmesi ile elde edilen mamüldür. Peynir altı suyu, yağsız süt kuru maddesine yaklaşık 2/3'sini ve süt şekeri, serum proteinleri, suda çözünen vitaminler gibi beslenme fizyolojisi bakımından değerli maddeler içerir.

Peynir Altı Suyu Ülkemizde yıllardır bir atık olarak değerlendirilmiş ve büyük bir çevre kirliliğine sebep olmuştur. Uğuray Süt A.Ş.; İç Anadolu bölgesinde kendi peynir fabrikalarındaki peynir suyunu alarak, çevre kirliliğini önlemiş ve endüstriyel anlamda çok kıymetli olan Peynir Altı Suyu Tozunu üretmektedir. Doğal Peynir Altı Suyunda bulunan % 8 mineral maddelerden (Tuz (Sodyum, klor), Nitrat, Nitrit minerallerin % 5'ini oluşturmaktadır. Bu mineraller; bebek mamaları, çikolata, dondurma, yoğurt gibi son ürünlerde de arzu edilmemektedir.

Uğuray Süt A.Ş çatısı altında toplanan Taze Peynir Altı Suyunun yapısında bulunan bu mineral maddeleri uzaklaştırmak için elektrodializden geçirilerek Demineralize Peynir Altı Suyu Tozu üretilmektedir.

Uğuray Süt A.Ş Peynir Altı Suyu Tozu Kullanım Alanları; Çikolata, bisküvi, gofret, dondurma, bebek maması, çorba, işlenmiş et ürünleri, yem katkı maddesi, unlu mamüller sektörleri



WP-04 %90 DEMİNERALİZE PEYNİRALTI SUYU TOZU



Peynir yapımı sırasında kazein ve yağın pıhtı olarak ayrılmasından sonra, geri kalan ve bileşimi peynir çeşidine ve yapım tekniğine bağlı olarak değişen peynir serumunun toz haline getirilmesi ile elde edilen mamüldür. Peynir altı suyu, yağsız süt kuru maddesine yaklaşık 2/3'sini ve süt şekeri, serum proteinleri, suda çözünen vitaminler gibi beslenme fizyolojisi bakımından değerli maddeler içerir.

Peynir Altı Suyu Ülkemizde yıllardır bir atık olarak değerlendirilmiş ve büyük bir çevre kirliliğine sebep olmuştur. Uğuray Süt A.Ş.; İç Anadolu bölgesinde kendi peynir fabrikalarındaki peynir suyunu alarak, çevre kirliliğini önlemiş ve endüstriyel anlamda çok kıymetli olan Peynir Altı Suyu Tozunu üretmektedir.

Doğal Peynir Altı Suyunda bulunan % 8 mineral maddelerden (Tuz (Sodyum, klor), Nitrat, Nitrit minerallerin % 5'ini oluşturmaktadır.) Bu mineraller; bebek mamaları, çikolata, dondurma, yoğurt gibi son ürünlerde de arzu edilmemektedir. maddeler içerir.

Uğuray Süt A.Ş çatısı altında toplanan Taze Peynir Altı Suyunun yapısında bulunan bu mineral maddeleri uzaklaştırmak için elektrodializden geçirilerek Demineralize Peynir Altı Suyu Tozu üretilmektedir.

Uğuray Süt A.Ş Peynir Altı Suyu Tozu Kullanım Alanları; Çikolata, bisküvi, gofret, dondurma, bebek maması, çorba, işlenmiş et ürünleri, yem katkı maddesi, unlu mamüller sektörleri



TOZ ÜRÜNLER

WP-05 RENKLİ PEYNİRALTI SUYU TOZU

WP-06 PEYNİR AROMALI PEYNİRALTI SUYU TOZU



Çeşitli peynirlerin üretimlerinden oluşan taze peynir altı sularının demineralizasyon ve evaporasyon işlemi sonrası spraydry kurutulması ile elde edilen toz çeşididir.



MP-01 YAĞSIZ SÜT TOZU



Besin olarak mükemmel bir gıda olan sütün, bütün doğal özelliklerini koruyarak onu dayanıklı hale getirmek ve gıda sanayinin süt ihtiyacını karşılamak için süt tozu üretim teknolojileri geliştirildi. Uğuray Süt A.Ş., Dünya da en gelişmiş sistemlerle, tamamı otomatik, bilgisayar kontrollü, modern tesislerini kurarak, bugün Avrupa normlarında üretim yapmaktadır.

ISO 9001 kalite yönetimi ve ISO 22000 gıda güvenliği kuralları içinde, çevreye duyarlı ve iş güvenliğini her zaman ön planda tutan Uğuray Süt A.Ş. süt tozu ürünleriyle ve kalitesiyle en çok tercih edilen marka olmak için çalışmalarına hızla devam etmektedir.

Süt tozu hiçbir katkı maddesi veya imalat yardımcı maddeleri kullanılmadan, bütün kalite kontrolleri yapılmış taze ve sağlıklı sütlerden üretilir. Üretim tamamen otomatik ve bilgisayar kontrollü sistemlerde el değmeden yapılır.

Bütün üretim aşamalarında muhtelif noktalardan alınan numunelerle devamlı kalite kontrolü içinde üretilen ürünlerimiz, bütün tetkiklerin tamamlanması ile kalitesi onaylanmış olarak satışa hazır hale getirilmektedir.

İçeriği tamamen saf, doğal süt olan Uğuray Süt tozları, yağsız veya tam yağlı süt tozları olarak üretilirler. Polietilenli kraft torba ambalajlarda 25kg. olarak gıda sanayinin hizmetine sunulmaktadır.



TOZ ÜRÜNLER



MP-02 YAĞLI SÜT TOZU

Besin olarak mükemmel bir gıda olan sütün, bütün doğal özelliklerini koruyarak onu dayanıklı hale getirmek ve gıda sanayinin süt ihtiyacını karşılamak için süttozu üretim teknolojileri geliştirildi. UĞURAY SÜT A.Ş. Dünya da en gelişmiş sistemlerle, tamamı otomatik, bilgisayar kontrollü, modern tesislerini kurarak, bugün Avrupa normlarında üretim yapmaktadır.

ISO 9001 kalite yönetimi ve ISO 22000 gıda güvenliği kuralları içinde, çevreye duyarlı ve iş güvenliğini her zaman ön planda tutan Uğuray Süt, bugün kalitesiyle çok tercih edilen marka olmak için çalışmalarına hızla devam etmektedir.

Süt tozu hiçbir katkı maddesi veya imalat yardımcı maddeleri kullanılmadan, bütün kalite kontrolleri yapılmış taze ve sağlıklı sütlerden üretilir. Üretim tamamen otomatik ve bilgisayar kontrollü sistemlerde el değmeden yapılır. Seçilen sütler önce pastörize edilir. Sütün içindeki suyun büyük kısmı vakumlu evaporatörlerde alınarak süt konsantresi elde edilir. Süt konsantresi kurutma odasında, kuru sıcak hava üzerine atomizerle püskürtülerek kurutulur. Kurutulmuş süt zerrecikleri havadan ayrıştırılarak, soğutulur ve özel ambalajlarında paketlenerek depolanır.

Bütün üretim aşamalarında muhtelif noktalardan alınan numunelerle devamlı kalite kontrolü içinde üretilen ürünlerimiz, bütün tetkiklerin tamamlanması ile kalitesi onaylanmış olarak satışa hazır hale getirilmektedir. İçeriği tamamen saf doğal, süt olan Uğuray Süt Tozları, yağsız veya tam yağlı olarak üretilirler. Polietilenli kraft torba ambalajlarda 25kg. olarak gıda sanayinin hizmetine sunulmaktadır. Uğuray Süt A.Ş. en gelişmiş sistemlerle, tamamı otomatik, bilgisayar kontrollü, modern tesislerini kurarak, bugün Avrupa normlarında üretim yapmaktadır.

SÜT TOZU KULLANIM ALANLARI;

- Pasta ve hamur işlerinde
- Çikolata ve şekerlemelerde
- Bisküvi, gofret ve bebek mamalarında
- Dondurma yapımında
- Hazır çorbalarda
- Hayvanlar için hazırlanan mamalarda
- Yoğurt yapımında yapmaktadır.

Süt temininin ya da süt saklamanın zor olduğu yerlerde süt tozu tüketimi tercih edilmektedir. Ayrıca, Afrika gibi ülkelere gıda yardımlarında, sütün besin değerini o insanlara ulaştırmak için gıda güvenliği ve ekonomik sebepler nedeniyle yine süt tozu tercih edilmektedir. yapmaktadır.



Süt Tozu Ürünlerimiz
Uluslararası Geçerli
Helal Sertifikalı'dır.

KREMA

Taze süttten separetör yardımıyla ayrılan krema tekrar pastörizasyon işleminden geçer ve minimum % 65 yağ içerecek şekilde standardize edilir ve 18 kg'lık laklı teneke kutulara dolum işlemi yapılır. Krema, Terayağ ve Kahvaltılık krema üretimi için kullanılmaktadır.



Aksaray
uğuray
Süt Mamülleri





www.uguraysutas.com



ADRES: Organize Sanayi Bölgesi Mehmet
Altınsoy Bulvarı, No:9 AKSARAY/TÜRKİYE

MAIL: info@uguraysutas.com
TEL: +90 382 266 25 51 (pbx)

tuyan
tuyantasarim.com

