

кубань. северный кавказ

Дар земли и солнца

Масло, которым «кашу не испортишь», существует

✎ **ВЛАДИМИР ЛЕОНОВ**, Краснодарский край

В несколько раз увеличилось в России число магазинов, где можно приобрести инновационный полезный для здоровья продукт, выпускаемый в Краснодарском крае: это высокоолеиновое подсолнечное масло холодного отжима, которое помимо Кубани продается уже в двенадцати регионах страны. Расширение сферы продаж масла «Краснодарского элитного высокоолеинового» – важный шаг к оздоровлению населения России, и это отнюдь не преувеличение.

Альтернатива канцерогенам

Сокращение людских потерь из-за преждевременной смертности остается наиболее актуальной задачей демографической политики страны, и среди главных факторов укрепления здоровья нации специалисты особо выделяют правильное питание. Жиры и масла – необходимые и одни из наиболее распространенных элементов питания – играют особую роль в его структуре.

Статистика говорит об избыточном потреблении в России животных жиров при дефиците ненасыщенных жирных кислот, таких как олеиновая, линолевая и линоленовая. Недостаток последних в пище чреват многими заболеваниями.

Кроме того, международные исследования убедительно доказывают, что опасное воздействие на организм человека гидрогенизированных жиров связано с присутствием в них трансизомеров жирных кислот, образующихся при гидрировании масел и жиров. Это характерно для масел, получаемых при высокотемпературной и химической обработке сырья.

В то же время ученые установили, что замена трансизомеров жирных кислот на ненасыщенные жирные кислоты в рационе питания предотвращает сердечно-сосудистые заболевания, причем даже более эффективно, чем диеты с пониженным содержанием жиров или при замене их углеводами. Вывод очевиден: надо употреблять в пищу натуральные растительные масла, не подвергнутые химической и тепловой обработке в процессе производства.

Холодный пресс

Пословица «Кашу маслом не испортишь» верна только отчасти: смотря какое масло использовать. Врачи-диетологи единодушны во мнении: это должно быть масло именно холодного отжима. Оно и понятно – ведь семена подсолнечника просто обрабатываются механическим путем, без дополнительного нагрева, поэтому масло содержит всю гамму витаминов групп А, К, Е, F и другие биологически активные вещества. В таком продукте присутствуют поли- и мононенасыщенные жирные кислоты в самой доступной для усвоения организмом форме. В то же время подсолнечное масло холодного прессования свободно от трансжиров, образующихся при нагревании.



Подсолнечное масло «Краснодарское элитное высокоолеиновое» помогает вывести из организма человека «вредный» холестерин, предупреждает атеросклероз и другие заболевания сердечно-сосудистой системы. Врачи рекомендуют принимать его также при нарушениях мозгового кровообращения. В народной медицине оно используется для лечения зубной боли, заболеваний кишечника и желудка, при тромбозе, болезнях легких и печени. Кроме того, продукт положительно влияет на эндокринную и мочеполовую системы организма. Широкое применение натуральное подсолнечное масло находит в косметологии и ароматерапии.

У истоков качества

Мы побывали в ООО «Натуральные продукты» – производственной фирме в селе Свободное Брюховецкого района Краснодарского края, специализирующейся на переработке масличных культур.

Директор Сергей Подобедов продемонстрировал весь цикл производства продукта. Здесь применяется особый метод подготовки сырья – семян высокоолеинового подсолнечника, а ряд узлов и агрегатов имеют свои особенности, которые и обеспечивают необходимое качество масла. Все оборудование настроено так, чтобы не разогревать семечку свыше 50 градусов, поэтому в выжатом масле сохраняются все витамины, энзимы и остальные ценные вещества исходного сырья. Двухступенчатая система фильтрации исключает осадок в бутылках.

Тщательно выверенный и неукоснительно соблюдаемый на всех этапах технологический процесс позволяет выпускать масло требуемого качества – именно такое, которое должно быть на столе у каждой семьи.

– Мы привыкли доверять своим ощущениям, и в первую очередь предпочитаем ту пищу, которая имеет приятный запах, вкус и внешний вид, – отметил Сергей Подобедов. – Но если в ароматном вкусном продукте еще и сохранены все полезные вещества, согласитесь – это приятно вдвойне. Между прочим, срок хранения «Краснодарского элитного высокоолеинового», согласно результатам исследований ГНУ ВНИИ жиров Российской академии сельскохозяйственных наук (Санкт-Петербург), составляет два года. Это на сегодняшний день единственное в России масло с таким сроком годности.

К словам директора остается добавить, что многие кубанские покупатели уже давно оценили по достоинству масло подсолнечное нерафинированное «Краснодарское элитное», которое представлено в торговых

Врачи-диетологи единодушны во мнении: Масло холодного отжима должно быть на столе у каждой российской семьи.

сетях «Агрокомплекс», «Табрис», «Титан», ТД «Калория», ТД «Барс» и гипермаркетах «Магнит».

КОНТАКТ

ООО «Натуральные продукты»
Адрес: с. Свободное Брюховецкого района Краснодарского края
Тел.: (86156) 5-46-30, 5-46-29
Телефон горячей линии по маслам холодного прессования: 8 (918) 35-31-222
E-mail: natural-produkt@mail.ru
Сайт: <http://натурал-продукт.рф>

КОММЕНТАРИЙ



СЕРГЕЙ ЕФИМЕНКО, заведующий лабораторией биохимии ГНУ ВНИИМК, кандидат биологических наук.

– Еще в 1976 году на международной конференции, которая, кстати, проходила в Краснодаре, ученые ВНИИ масличных культур имени академика Пустовойта доложили о создании высокоолеинового сорта подсолнечника, которому дали название Первенец. Мы добились этого первыми в мире и стали интенсивно внедрять новинку в сельхозпроизводство.

После распада СССР движение в этом направлении практически прекратилось.

И вот результат: лидирующие позиции в выращивании подсолнечника, применяемого при производстве высокоолеинового масла, в настоящее время занимает Европа. Подобная картина и с производством высокоолеинового масла: в этом секторе первенствует США, второе место в мире занимает Европа. Такое значительное его распространение связано с растущей популярностью здорового образа жизни и правильного питания, а также с премией, какую готовы платить переработчики за этот высокоолеиновый подсолнечник.

В России же возделывание этой перспективной культуры находится лишь на начальном этапе. Скажу больше: в нашей стране до сих пор нет даже государственного стандарта на нее, соответственно нет и рынка. Выращивается в основном обычный подсолнечник, несмотря на неоспоримые преимущества высокоолеинового масла. В итоге у нас выпускается в массовом количестве и поступает в продажу растительное масло, лишенное в процессе глубокой переработки полезных веществ.

В этой ситуации трудно переоценить инициативу директора ООО «Натуральные продукты», сумевшего в соответствии с нашими рекомендациями не только наладить стабильное производство продукта, который поистине является даром земли и солнца, но и делающего все для доставки его каждому потребителю.

Это действительно очень полезный продукт. «Краснодарское элитное высокоолеиновое» отличается мягким вкусом и ароматом подсолнечной семечки. Большое содержание олеиновой кислоты (89 процентов) делает его стойким к воздействию высоких температур более чем в пять раз, поэтому это масло можно применять не только для заправки салатов, но и при жарке, во время которой масло не пенится. При этом за счет высокого содержания в нем олеиновой кислоты исключено образование вредных для здоровья продуктов окисления.

ОТЗЫВЫ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ О МАСЛЕ

«Замечательные вкусовые качества, заправленный этим маслом салат пахнет цветущей корзинкой подсолнечника. При жарке не пенится. Принимаю «Краснодарское элитное» постоянно».

«Вкус – выше всяких похвал. Это именно то, что нужно, для

употребления со свежими овощами. Хочется, чтобы это масло было во всех магазинах».

«Мы рады, что это замечательное масло – отечественное. Оно достойно конкурирует с импортным оливковым».

«Масло безумно вкусное, а главное очень полезное для здоровья. Просто незаменимо во время поста».

«Для нас, пенсионеров, самое главное, чтобы в пище было больше витаминов, а «Краснодарское элитное» – настоящий клад здоровья».