

Масло холодного прессования - уникальный продукт

О растительных маслах выпущено много телепередач, статей в газетах и журналах. Сложилось мнение, что некоторые масла, например, оливковое - своего рода эталон. Позволим себе провести некоторые сравнения с подсолнечным маслом холодного прессования.

Вкус определяет спрос

Существует много мнений о полезности тех или иных растительных масел, но предпочтение отдается маслам с высоким содержанием моно- и полиненасыщенных жирных кислот и минимальным содержанием насыщенных жирных кислот.

Практически все традиционные масла: подсолнечное, оливковое, кукурузное, рапсовое и соевое, выглядят привлекательно.

Из семян и плодов этих растений в принципе можно извлечь полезное, сбалансированное по жирнокислотному составу масло холодного прессования, если бы не одно но... и это вкус. Оказалось, что при холодном прессовании рапса, сои, кукурузного зародыша масло получается с непривычными (если не сказать с неприятными) вкусовыми ощущениями. Люди такие масла, несмотря на их полезность, есть не хотят.

Преимущество на стороне оливкового и высокоолеинового подсолнечного масел, причем



это очень близкие (практически одинаковые) по составу жирных кислот, биологической ценности и содержанию витаминов продукты.

Отличия есть в основном по вкусу и запаху.

О вкусах не спорят, но в большинстве случаев итальянец, испанец, грек, выросшие на оливковом масле, отдадут предпочтение оливковому маслу, несмотря на травянистый вкус и «пикантную умеренную горечь», а русский, белорус, украинец предпочтут подсолнечное масло холодного

Продолжение. Начало в № 21, 22

Наименование образца	Цена в магазине	Наименование показателя			Дегустационное заключение (вкус, послевкусие, запах)
		Кислотное число	Перекисное число	Анизидиновое число	
«Краснодарское элитное высокоолеиновое»	150 р. / 0,5 л	0,4	1,5	0,2	Свойственный подсолнечному маслу холодного прессования с приятным нежным вкусом и мягким ароматом свежего подсолнечного ядра
Масло оливковое нерафинированное холодного отжима	750 р. / 0,5 л	0,8	9,7	10,6	Свойственные оливковому маслу вкус и запах: травянистые, сыроватые, с пикантной умеренной горечью, окисленный привкус
Масло оливковое нерафинированное холодного отжима	260 р. / 0,5 л	0,9	9,3	3,8	Свойственные оливковому маслу, выраженные травянистые, во вкусе едва заметная горечь, без посторонних привкусов и запахов
Масло оливковое нерафинированное холодного отжима	280 р. / 0,5 л	0,8	12,8	5,4	Свойственные оливковому маслу, фруктовые, вкус слаботерпкий с легкой горечью, без посторонних привкусов и запахов
Масло оливковое нерафинированное холодного отжима	240 р. / 0,25 л	0,5	8,7	4,0	Свойственные оливковому маслу, фруктово-травянистые, вкус слабо-острый с легкими терпкостью и горечью, без посторонних привкусов и запахов
Масло оливковое нерафинированное холодного отжима	234 р. / 0,5 л	0,4	9,6	2,4	Свойственные оливковому маслу, вкус фруктовый с выраженной пикантной горечью, сбалансированный, без посторонних привкусов и запахов

прессования с легким, чистым, приятным вкусом нежареного ядра подсолнечных семян.

Безусловное преимущество

Что касается качественных показателей, то **безусловное преимущество** на стороне подсолнечного масла холодного прессования. Дело в том, что плоды оливкового дерева имеют влажность - 60%, и процесс отжатия масла происходит в водной среде с последующим разделением масла и воды, поэто-

му окислительные процессы происходят более интенсивно.

Семена подсолнечника имеют влажность 6,5-7%, масло - менее 0,1%, а вся влага остается в продуктах отжима (жмыхах). **Поэтому показатели окисленности нашего масла гораздо ниже, чем оливкового масла: по перекисному числу П.Е. - в 4-7 раз, по анизидиновому числу А.Е. - в 20-40 раз.**

Если бы такой уникальный вкус и показатели качества имели импортные масла, то об этом знал бы каждый ребенок в России еще с детского сада. Хочется, чтобы о наших отечественных маслах узнали хотя бы взрослые.

Высокое качество и прекрасные вкусовые характеристики масел «Краснодарское элитное высоко-

олеиновое» и «Краснодарское элитное» подтверждают покупатели. Несмотря на небольшое представительство (сегодня эти масла продаются только в четырех торговых сетях, тысячи краснодарцев уже используют их в питании.

Во время дегустаций получены сотни отзывов, общий настрой которых можно выразить некоторыми из них:

- «Купила, пользуюсь с удовольствием. Давно забытый вкус настоящего масла». (Одинцова С.М).

- «Ну хоть что-то хорошее у нас свое!» (без подписи).

- «Замечательный нежный вкус и аромат. Спасибо» (инженер-технолог масложировой промышленности).

Жиры и масла	Насыщенные жирные кислоты (вредные)			Безвредные кислоты	Ненасыщенные жирные кислоты (полезные)			Сумма моно- и полиненасыщенных жирных кислот	
	Лауриновая	Миристиновая	Пальмитиновая		Стеариновая	Моно-	Полиненасыщенные		
						Олеиновая	Линолевая		Линолевая
«Краснодарское элитное высокоолеиновое»	-	-	4,4	4,5	79,0	11,1	1,0	91,1	
Оливковое масло	-	-	13,0	3,5	71,0	11,5	1,0	83,5	
Кукурузное масло	-	-	7,7	3,5	44,0	44,3	-	88,3	
Рапсовое масло	-	-	4,2	1,9	60,7	20,4	9,7	90,8	
Соевое масло	-	-	10,8	4,0	23,8	53,2	7,4	84,4	

СПРАВКА

ООО «Натуральные продукты» - производственная фирма, расположенная в с. Свободное Брюховецкого района Краснодарского края, специализирующаяся на переработке масличных культур.

Телефон:
(86156) 54630, 54629
Телефон горячей линии по маслам холодного прессования: 8-918-3531222
e-mail: Natural-produkt@mail.ru
Сайт:
<http://натурал-продукт.рф/>