

кубань. северный кавказ

Добавили средств

На Кубани в 2013 году на строительство жилья для детей-сирот выделят два миллиарда рублей



ЭТО позволит справиться новоселье почти двум тысячам человек, в то время

как очередь детей-сирот, нуждающихся в жилье, достигает трех тысяч. Вла-

сти края намерены строить жилье для детей-сирот опережающими темпами.

Солнечный бальзам

На Кубани выпускается подсолнечное масло с целым комплексом полезных свойств

КАЧЕСТВО ЖИЗНИ

АННА КЛИМОВА, Краснодарский край

Исследования показывают: в России, как, впрочем, и в большинстве других стран, под разными брендами рафинированного масла продается в основном обезличенный растительный жир. Может ли быть иначе, особенно в таком регионе, как Кубань, где издавна выращивают масличные культуры?

Элитная марка

У маслопроизводителей есть ответ: да. Еще в 70-х годах прошлого столетия учеными ВНИИ масличных культур (он находится в Краснодаре), последователями академика Василия Пустовойта впервые в мире был получен высокоолеиновый сорт подсолнечника «первенец». При этом колхозам и совхозам выплачивалась специальная 50-процентная надбавка за его выращивание. Дело в том, что высокоолеиновое подсолнечное масло холодного прессования обладает такими же полезными свойствами, что и оливковое. К сожалению, после распада Советского Союза государственная поддержка в этом важном вопросе была практически прекращена.

— Сегодня большинству покупателей, ни разу не пробовавшим вышеуказанный продукт, трудно поверить в то, что подсолнечное масло может обладать деликатесным вкусом, а по своим характеристикам превосходит лучшие сорта оливкового масла, — говорит директор ООО «Натуральные продукты» Сергей Подобедов. — Судите сами: перекисное число высокоолеинового подсолнечного масла холодного прессования в четыре-семь раз, а анизидиновое число (содержание вредных для организма альдегидов) — в 20-40 раз ниже, чем у оливковых масел.

Но сегодня в России лишь в нескольких регионах производятся подсолнечные масла методом холодного прессования. А высокоолеиновое подсолнечное масло холодного прессования производит в Краснодарском крае только кубанское предприятие ООО «Натуральные продукты» — оно выпускается под маркой «Краснодарское элитное высокоолеиновое».

Пища, которая лечит

О полезных свойствах растительных масел холодного прессования известно давно. В основном объектом исследования служит оливковое масло, что вполне логично: история его производства насчитывает несколько тысяч лет, а первое высокоолеиновое подсолнечное масло холодного прессования



Технолог Наталья Репич: Мы не обещаем, что вам понравится наше масло, мы это гарантируем!

Жирные кислоты, содержащиеся в масле холодного отжима, схожи с жирами в составе материнского молока

было получено, как отмечалось выше, в 70-х годах прошлого века.

Сергей Подобедов, основательно изучив этот вопрос, приводит нам ряд аргументов: — Результаты исследования специалистов Института национального здоровья Гар-

вардского университета говорят о том, что высокоолеиновое оливковое масло — диетический продукт, который не зря приравнивают к лекарству. И не только потому, что хорошая еда лечит, — подчеркивает он. — Во-первых, масло холодного прессования — отличное натуральное средство для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний из-за высокого содержания олеиновой кислоты, которое помогает снизить уровень вредного холестерина. Во-вторых, благодаря содержанию натурального витамина Е и антиоксидантов оно эффективно препятствует преждевременному увяданию организма. В-третьих, масло способствует заживлению язв желудка и 12-перстной кишки, улучшает деятельность желудка, кишечника, поджелудочной железы и печени. В-четвертых, оно является щадящим слабительным средством. В-пятых, это масло обладает желчегонным действием.

Кроме того, исследования, проводившиеся медиками, показали, что у людей, на протяжении недели принимавших каждый день по 25 миллилитров — то есть две столовые ложки масла холодного прессования, уровень холестерина низкой плотности (так называемого «плохого холестерина») снизился и повысился уровень содержания в крови антиоксидантов. Они, в свою очередь, чрезвычайно важны для крови, ибо обезвреживают и парализуют губительное действие так называемых «свободных радикалов» — вредных веществ, разрушающих клетки организма человека.

В растительных маслах холодного прессования содержится целая серия компонентов, которые благотворно влияют практически на все системы и функции организма. Их биологическая и терапевтическая ценность основана на уникальных свойствах ненасыщенных жирных кислот: олеиновой, линолевой и линоленовой. Эти кислоты снижают уровень содержания сахара в крови,

КСТАТИ

За последние месяцы существенно расширена география продаж масел холодного прессования «Краснодарское элитное высокоолеиновое» и «Краснодарское элитное». Сегодня их можно купить в 12 регионах России и во всех районах Краснодарского края. Подробная информация содержится на сайте: <http://натурал-продукт.рф>

благотворно влияют на органы пищеварения, защищают организм от атеросклероза и ряда других заболеваний, способствуют снижению уровня холестерина низкой плотности. Помимо этого, масло холодного прессования содержит витамины А, В, С, К и Е. Благодаря последнему, как известно, организм лучше усваивает витамины, растворенные в жирах. А еще специалисты утверждают, что жирные кислоты, содержащиеся в этом масле, схожи с жирами в составе материнского молока.

Витамин иммунитета

Если посмотреть на данные, характеризующие свойства растительных масел холодного прессования, то легко заметить, что состав высокоолеинового подсолнечного масла холодного прессования ООО «Натуральные продукты» выделяется на фоне всех остальных растительных масел: в нем максимум мононенасыщенных, легко расщепляемых жиров и минимум насыщенных. Жирные полиненасыщенные кислоты (их еще называют витамином F) необходимы нашему организму для построения клеточек, синтеза гормонов и поддержания иммунитета. Они придают устойчивость и эластичность кровеносным сосудам, уменьшают чувствительность организма к действию ультрафиолетовых лучей и радиоактивного излучения, регулируют сокращение гладкой мускулатуры и так далее. Витамин Е в подсолнечном масле содержится значительно больше, чем в оливковом. Именно витамин Е защищает клетки и другие структуры организма от повреждения свободными радикалами, то есть препятствует старению.

Разумеется, все сказанное касается качественных масел, полученных методом холодного прессования. Они должны иметь следующие характеристики: кислотное число — не более 0,8, перекисное число — не более 2,5, анизидиновое число — не более 0,25.

И деликатесный вкус

Общество непрерывно развивается и совершенствуется, и это закономерный процесс. Мы не призываем вернуться к натуральному хозяйству, хотя нам часто преподносят такие примеры: «Как хорошо: сам вырастил — сам съел». Речь идет о другом. Развитие технологий производства продуктов питания должно идти по принципу «не навреди».

Масло «Краснодарское элитное» полностью соответствует этому принципу. Произведенное без нагрева, без применения химических веществ и добавок, оно сохраняет весь спектр полезных качеств и обладает к тому же поистине деликатесным вкусом.

Технология производства масла методом холодного прессования насчитывает несколько тысяч лет, меняются машины и оборудование, но не принципы, заложенные в ней. Сохранять традиции, производить в высшей степени полезный, вкусный и безопасный продукт — наш выбор.

СПРАВКА

ООО «Натуральные продукты» — производственная фирма, расположенная в с. Свободное Брюховецкого района Краснодарского края, специализирующаяся на переработке масличных культур:
тел.: (86156) 5-46-30, 5-46-29.
Информацию о масле холодного прессования можно получить по телефону горячей линии: 8 (918) 35-31-222.
E-mail: natural-produkt@mail.ru
Сайт: <http://натурал-продукт.рф>

→ ЕДА БЕЗ ВРЕДА

Зачастую на наш стол попадают продукты, которые не приносят никакой пользы здоровью (это в лучшем случае) либо наносят непоправимый вред организму, засоряя его канцерогенами, генномодифицированными элементами, активизирующими процесс клеточных мутаций. Согласно статистике, об ухудшении пи-

тания сегодня говорят примерно 13 процентов россиян, и Роспотребнадзор отмечает тот факт, что доля недоброкачественной продукции существенно выросла. Дело в том, что многие производители продуктов питания под предлогом удовлетворения растущего спроса населения применяют агротехнологи-

и с внесением непомерного количества химических удобрений и других стимуляторов роста и с обработкой пестицидами, используют генномодифицированные корма для крупного рогатого скота, птицы и так далее. Все это прямо или опосредованно влияет на качество продукции отнюдь не лучшим образом.