

ИЗ ЧЕГО ПОЛУЧАЮТ ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО

Ведущими производителями пальмового масла являются Индонезия и Малайзия (80% мирового производства). Получают его из плодов масличной пальмы методом холодного прессования. На отжим идет плод пальмы и его ядро. Из них получается пальмовое и пальмоядровое масла. Далее масло разделяют на фракции (олеин, стеарин), а для использования в пищевой промышленно-

сти очищают, рафинируют и дезодорируют. Как правило, крупные компании, экспортирующие пальмовое масло, на производстве в России производят дополнительную рафинацию поступившей партии, что гарантирует полное соответствие масел всем установленным параметрам.



ПРЕИМУЩЕСТВА ПАЛЬМОВОГО МАСЛА

- Не требует гидрогенизации, так как находится уже в твердом состоянии, поэтому не содержит транс-изомеры
- Высокая окислительная стабильность масла увеличивает срок хранения продуктов
- Не дымит и не горит при использовании жидкой фракции для жарки, стабильно при температуре +235 °C
- Высокая температура плавления гарантирует презентабельный внешний вид кондитерских изделий при повышенных температурах хранения
- Нейтральный вкус и запах масла не меняет вкусовые свойства продукта
- Невысокая цена

Страшно не пальмовое масло, а количество жиров, которое мы потребляем!

ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО ПОЗВОЛИТ ОТКАЗАТЬСЯ ОТ ПРИМЕНЕНИЯ ТРАНСЖИРОВ В ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ



СУЩЕСТВУЕТ ЛИШЬ ТРИ ПРИНЦИПА ПИТАНИЯ

ПЕРВЫЙ: нет пищи, которая бы была вредной. Следствие - умеренность.

ВТОРОЙ: нет идеальной пищи, за исключением грудного молока. Следствие - разнообразие, что является важным принципом сбалансированного рациона.

ТРЕТИЙ: отсутствие такого понятия, как жизненно необходимый продукт питания. Следствие - жизненно необходимыми являются лишь питательные вещества, поэтому одних и тех же целей можно достичь различными путями, а именно, удовлетворяя пищевые потребности и соблюдая рекомендуемые нормы потребления.



ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО — ВЕЛИКОЛЕПНЫЙ ИНГРЕДИЕНТ, ЧТОБЫ ПРОИЗВОДИТЬ РАЗЛИЧНЫЕ ЖИРОВЫЕ ПРОДУКТЫ

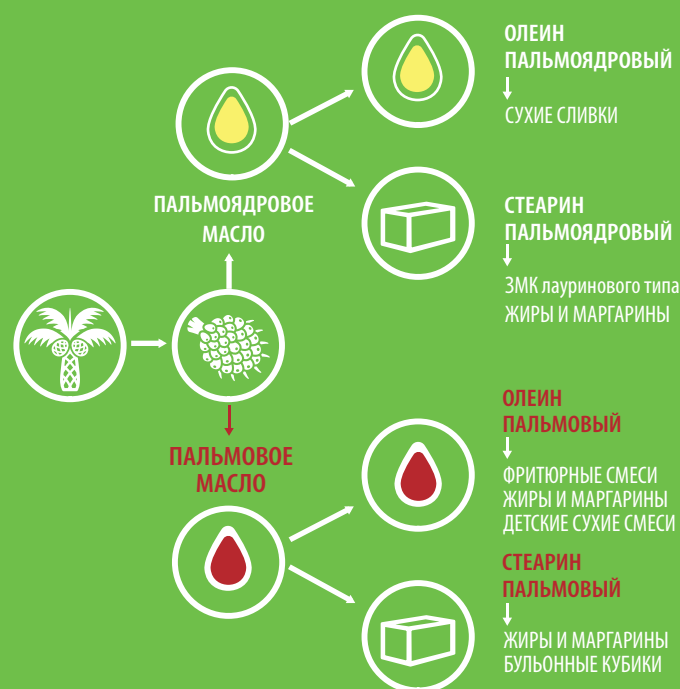


Благодаря своим интересным и уникальным химическим и физическим свойствам пальмовое масло стало одним из самых распространенных видов растительного жира в мире. Оно идеально подходит для выпечки, для производства кондитерских и молочных изделий, особенно тех, которые предназначены для длительного хранения. В настоящее время вокруг него не утихают споры, разные стороны пытаются доказать и его пользу и его вред.

Службы здоровья многих стран признали, что транс-жиры небезопасны для здоровья, пищевая промышленность стала же искать достойную замену гидрогенизированным жирам. Пальмовое масло вполне подошло для этой цели: оно значительно дешевле сливочного, долго сохраняет свежесть продуктов. К тому же наличие его в продукте привлекает вегетарианцев и тех, кто старается употреблять больше растительной пищи и меньше животной, не отказываясь от нее совсем.

ДЛЯ РАЗНЫХ ПРОДУКТОВ ИСПОЛЬЗУЮТ РАЗНЫЕ ФРАКЦИИ ПАЛЬМОВОГО МАСЛА

* Предложенные варианты — это только самые распространенные зоны применения. Могут быть и другие.



ОЛЕИН — жидкая фракция с температурой плавления 19–24 °С. Используется преимущественно для жарки продуктов.

СТЕАРИН — твёрдая фракция с температурой плавления 47–54 °С. Применяется для изготовления спредов, маргарина, свечей, мыла и косметики.

РАЗВЕИВАЕМ ВАШИ СОМНЕНИЯ!

НАСЫЩЕННЫЕ ЖИРЫ

Основные опасения медиков в отношении пальмового масла связаны с содержанием насыщенных жиров. Надо обратить внимание, что и в сливочном масле не на много меньше! Последние сравнительные исследования пальмового масла с другими растительными маслами (соевым, оливковым, подсолнечным) не выявили существенных различий в их влиянии на биомаркеры риска сердечно-сосудистых заболеваний: уровень общего холестерина, липопротеинов низкой и высокой плотности в крови человека. Тем не менее, как и любой жир, пальмовое масло содержит 9 ккал на каждый грамм. Поэтому для того, чтобы выполнять рекомендации ВОЗ по потреблению не более 30% калорий из жиров, не стоит им злоупотреблять, так как это может привести к развитию ожирения и других заболеваний. Это относится ко всем маслам и жирам без исключения растительного и животного происхождения.

МАРКИРОВКА «БЕЗ ПАЛЬМОВОГО МАСЛА»

Многие считают, что раз существует такая маркировка — это свидетельствует об опасности продукта. Но ситуация выглядит несколько иначе. Всемирный фонд дикой природы резко выступает против политики многих производителей создавать новые плантации вместо лесных территорий, что наносит колоссальный вред экологии. Поэтому, чтобы поддержать движение против уничтожения лесов, многие европейские производители начали выпускать продукцию с этикеткой «без пальмового масла». Этот шаг в сторону защиты окружающей среды был истолкован многими как желание отказаться от пальмового масла по причине того, что оно якобы представляет угрозу для здоровья. В частности, такая мера послужила возникновению в России мифов о вреде пальмового масла.

«ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО НЕ ПЕРЕВАРИВАЕТСЯ И ЗАСТРЕВАЕТ В СОСУДАХ, ТАК КАК ТЕМПЕРАТУРА ПЛАВЛЕНИЯ ПАЛЬМОВОГО МАСЛА ВЫШЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ТЕЛА ЧЕЛОВЕКА»

Эта информация в корне не верна и просто исходит из непонимания процессов, происходящих в нашем организме. Жир переваривается в организме человека не под воздействием только температур, а при помощи фермента липазы в кишечнике. Этот фермент расщепляет жир на жирные кислоты и моноацилглицериды, которые потом всасываются в стенки кишечника. Это касается и бараньего жира, у которого температура плавления даже выше пальмы и составляет от 45 С. Также хочется заметить что овощи, фрукты, которые в принципе не плавятся, тоже перевариваются подобным способом и это ни у кого не вызывает сомнений.

В РАЗВИТЫХ СТРАНАХ ЗАПРЕЩЕНО ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО

Очень странное утверждение, которое противоречит официальным данным. Крупнейшими потребителями пальмового масла являются страны ЕС, Россия, США, Египет, страны Азиатско-Тихоокеанского региона, Индия, Китай, Южная Корея. В Германии пачки с пальмовым маслом продаются в магазинах здорового питания. Потребление пальмового масла для нужд пищевой промышленности в Европейском Союзе в пять раз превышает его потребление в России. Во всем мире пальмовое масло и его компоненты считаются одними из самых лучших заменителей опасных для здоровья трансжиров. Все ведущие мировые производители пищевых продуктов и детского питания используют компоненты пальмового масла.

В РОССИИ ИСПОЛЬЗУЮТ ТЕХНИЧЕСКОЕ МАСЛО ВМЕСТО ПИЩЕВОГО, ПРИВЕЗЕННОЕ В КАНИСТРАХ ИЗ ПОД НЕФТЕПРОДУКТОВ

Откуда пошел этот слух сейчас уже трудно сказать. Но что это неправда — это 100%. В Россию для пищевой промышленности завозится исключительно масло для пищевого производства. Далее оно рафинируется и дезодорируется еще раз на месте, что позволяет достичь лучших показателей по чистоте сырья, и только потом запускается в производство. Все используемое масло полностью соответствует стандартам ГОСТ

ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО ПОВЫШАЕТ УРОВЕНЬ ХОЛЕСТЕРИНА В КРОВИ

Присутствие в составе пальмового масла пальмитиновой кислоты, согласно некоторым исследованиям, действительно, может провоцировать естественную генерацию холестерина в организме человека. Однако подобные жирные кислоты содержатся и в других продуктах питания, например, в сливках и сливочном масле, мясе, яйцах, шоколаде и тоже в значительных количествах. Таким образом, целесообразнее говорить об умеренности потребления некоторых продуктов, включая пальмовое масло, а не об отказе

ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО ПОЗВОЛИТ ОТКАЗАТЬСЯ ОТ ПРИМЕНЕНИЯ ТРАНСЖИРОВ В ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ

Его использование для производства кондитерских и хлебобулочных изделий может снизить частоту онкологических заболеваний, а умеренное потребление сократить число сердечно-сосудистых заболеваний, которые провоцируются в том числе действием трансизомеров жирных кислот. Если запретить пальмовое масло, на чем некоторые так настаивают, то применение гидрогенизированных жиров увеличится.

Это, в свою очередь, приведет к увеличению онкологических и сердечно-сосудистых заболеваний. Пальмовое масло сегодня является безопасным, удобным и недорогим сырьем для производства различной пищевой продукции, общемировые потребности в которой постоянно увеличиваются.