

# ПАМЯТКА ПОКУПАТЕЛЮ!



Масла холодного отжима крайне полезны для организма, но дороги в производстве, хранении и транспортировке, по причине чего почти отсутствуют на прилавках большинства магазинов.

Только предприниматели по-настоящему заботящиеся о своих покупателях закупают качественный товар для клиентов, желающих беречь свое здоровье и питаться полезными продуктами, а не засорять организм продукцией химической промышленности.

**Торговая марка VO! специально создана для вывода на рынок исключительно вкусных, качественных, полезных для здоровья продуктов.**

## ОСОБОЕ подсолнечное масло НОВИЧОК

Специальная ограниченная серия подсолнечного масла холодного отжима ОСОБОЕ. Выпускается как знак беспочвенности и абсолютной абсурдности обвинений Российской Федерации в причастности к производству и использованию отравляющих веществ.

**Семечка для масла НОВИЧОК** выращена в экологически чистом районе Ульяновской области России, селе Никольское-на-Черемшане без использования удобрений

**Масло НОВИЧОК** производится по технологии щадящего холодного отжима без химии и термообработки.

В продукте сохранены ценные витамины и ненасыщенные жирные кислоты, столь полезные для человеческого организма.

**Особенности продукта:** Вкусное и полезное масло

- ✓ Здоровая замена рафинированному маслу и нерафинированному маслу горячего отжима
- ✓ По полезным веществам сравнимо с лучшими элитными сортами масел холодного отжима
- ✓ Благодаря холодному отжиму сохраняет полезные витамины и ненасыщенные аминокислоты

**Состав:**

Полиненасыщенные кислоты Омега 6 (Линолевая): до 69,6%  
Мононенасыщенные кислоты Омега 9 (Олеиновая): до 18,6%,  
Витамины А, Е, В1, В6 и К



**Воздействие Омега 6 на организм:**

- ✓ Улучшение мозговой деятельности;
- ✓ Укрепление иммунитета;
- ✓ Уменьшение количества холестерина;
- ✓ Ускорение выведения токсических веществ;
- ✓ Восстановление костной ткани и улучшение работы сердца;
- ✓ Замедление возрастных изменений.

**Идеально для:** салатов, соусов и диетического питания.

**Подходит для:** жарки и тушения

**Не рекомендуется для:** фритюра

Хранить в темном прохладном месте.

После вскрытия хранить в холодильнике

Срок годности: 6 месяцев (дата изготовления указана на этикетке)

**Интернет-магазин:** [www.vomarket.ru](http://www.vomarket.ru), **Инстаграм:** @vomasto, **Телефон:** +7(495)772-2642

# Краткий ликбез по растительному маслу:

Различайте три способа получения растительного масла:

- **холодный отжим** (используемый нами и другими производителями элитных масел)
- **горячее прессование** (масло с запахом жаренных семечек)
- **экстракция** (все рафинированные дезодорированные масла)

**Холодный отжим:** самый экологичный, но самый дорогой способ извлечения масла.

Под воздействием давления в специальной установке из отсортированного, промытого и высушенного растительного сырья «выдавливают» масло.

- ✓ **выход масла всего 20-26% от веса сырья;**
- ✓ можно изготавливать только из семечки высокого качества после тщательной сортировки;
- ✓ вкус тонкий, нежный, зависит от качества и сорта семечки, года и места сбора урожая;
- ✓ в масле сохраняются витамины, полезные ненасыщенные кислоты Омега 6 и Омега 9;
- ✓ масло боится света, по причине чего должно продаваться в темной таре;
- ✓ срок годности 6 месяцев.

**Горячее прессование:** перед прессованием семечки нагревают до 100-110°.

- ✓ **выход масла больше: 35-50% от веса сырья;**
- ✓ из качественной семечки масло получается темным с ароматом жаренных семечек;
- ✓ температура разрушает фитостеролы (масло становится не столь полезным в борьбе с холестерином);
- ✓ масло лишается некоторых витаминов (С, В5, В9), а содержание витаминов А, Е, В1, В6 и К сокращается;
- ✓ такое масло ещё не вредное, но уже не такое полезное;
- ✓ срок хранения увеличивается до 12 месяцев.

**Экстракция и рафинирование это целая серия химических превращений:**

- ✓ **выход масла 99% от возможного (самый экономически выгодный способ);**
- ✓ можно использовать семечку любого качества;
- ✓ **Экстракция** измельченные семена заливают гексаном (органический аналог бензина) и прессуют;
- ✓ **Гидратация** (обработка горячей водой, до 70°С.) При гидратации удаляется значительная часть фосфолипидов, так как они способны выпадать в осадок при транспортировке и хранении;
- ✓ **Нейтрализация** или щелочная очистка (воздействие на нагретое масло щелочью) При нейтрализации из масла удаляются свободные жирные кислоты, полезные для здоровья, но сокращающие срок хранения;
- ✓ **Рафинация** (адсорбция из масла красящих веществ с целью осветления) Кроме этого удаляются полезные для организма фосфолипиды, белки. Это необходимо для получения более светлого масла и подготовки к дальнейшей переработке;
- ✓ **Дезодорация** - удаление из масла ароматических веществ путем прогонки водяного пара под вакуумом, в результате чего продукт становится никаким и по вкусу и по запаху.
- ✓ **Вымораживание** - для связывания и удаления восков и воскообразных веществ масло морозят. В результате масло приобретает товарный вид. Жидкость содержит 99,9% пустой жир, который иногда искусственно насыщают витаминами или смешивают с другими видами масел.
- ✓ **ЭТО НЕЧТО формально называют маслом.** В процессе описанных выше химических реакций происходит ломка и перекручивание молекул жирных кислот, часть которых трансформируется в молекулы-уроды — **трансжиры**, крайне вредные для человеческого организма.

**Рафинированные масла могут содержать до 25% трансжиров!**

Этих веществ в природе не существует и организм не знает, как их использовать.

С годами они накапливаются в организме и создают большие проблемы его владельцу.

**Трансжиры чрезвычайно токсичны** и способствуют появлению таких болезней как: ожирение, гормональные сбои, стресс, диабет, атеросклероз, ишемию, болезни сердца, рак.

Продукты питания - это инструмент управления демографией и продолжительностью жизни населения Земли.

Не укорачивайте свою жизнь употреблением продуктов сомнительного качества, содержащих ГМО и трансжиры.

Выбирая продукты без ГМО и химии, Вы укрепляете свое здоровье, продлеваете свою жизнь и экономите на лекарствах.