

**Технические
особенности производства
растительных масел холодного
отжима по традиционной
технологии**

Наши принципы отбора сырья

Мы используем только полностью созревшие кедровые шишки, собранные преимущественно на Алтае, в Хакасии и Бурятии. Именно в таком сырье содержится больше витаминов, полиненасыщенных жирных кислот и микроэлементов, чем в сырье, собранном в других регионах России.



Для производства масла грецкого ореха закупаются только цельные орехи в скорлупе элитных сортов, выращенных в южных областях России и на Украине.



Наши принципы отбора сырья

Лён ежегодно закупается не ранее сентября, чтобы получить созревшие семена, содержащие полный комплекс полезных веществ. Семена льна поступают к нам из Алтайского края.



Для производства конопляного масла используется только специально выведенный ненаркотический сорт семян конопли, не содержащий каннабиноиды.



Наши принципы отбора сырья

Вводя масло семян чиа в линейку продукции, мы потратили много времени на поиск поставщика, предоставляющего исключительно качественное сырье. Семена чиа поступают к нам на производство из Парагвая.



Семена белого кунжута компания «РадоГрад» на протяжении долгого времени закупает у проверенного партнёра, осуществляющего прямые поставки из Индии.



Наши принципы отбора сырья

Для производства тыквенного масла используются семена штирийской голосеменной тыквы, выращенной в Краснодарском крае.

За счет отсутствия скорлупы у семян этого вида тыквы, масло «Радоград» получается более нежным на вкус и полезным для здоровья. А тыквенная мука «Радоград» состоит только из измельченных обезжиренных в процессе холодного отжима семян тыквы, без кожуры.

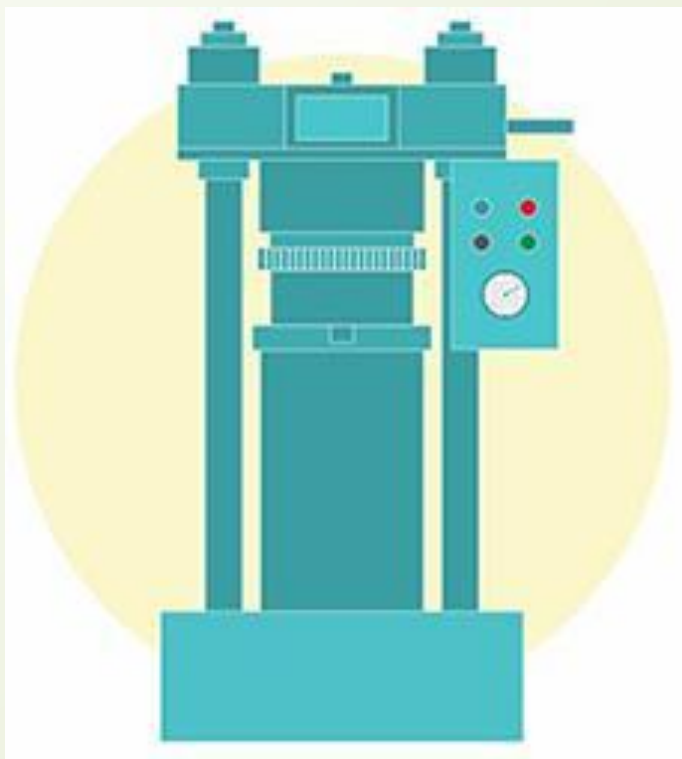


Хранение сырья



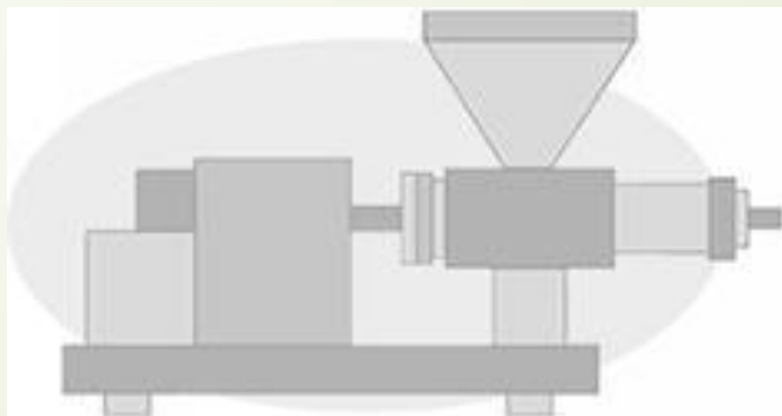
- Для того, чтобы сохранить все то полезное, что есть в семенах и орехах, мы соблюдаем специальный температурный режим и влажность воздуха на производстве.
- Кедровый и грецкий орех хранятся только в скорлупе и очищаются по мере потребности производства, благодаря чему сырье сохраняется свежим в течение всего года.

Гидравлический пресс. Как это работает?



- Для получения растительных масел мы используем метод холодного отжима на гидравлических прессах.
- Пресс представляет собой сосуд с небольшими отверстиями в дне и стенках, в который засыпаются семена или орехи. Мощный поршень с огромной силой давит на помещенное в сосуд сырье, в результате чего получается настоящее растительное масло.
- Все наши гидравлические прессы выполнены из пищевой нержавеющей стали. Мы принципиально не работаем на деревянных прессах и не терпим всяческих инсинуаций насчет якобы большей экологичности и традиционности деревянного оборудования. Для нас важно производить качественный живой продукт без следов моющих и дезинфицирующих веществ, болезнетворных микробов и посторонних привкусов, что характерно для масел, полученных на деревянных прессах.

Шнековый пресс. В чем отличие?



- Шнековые прессы используются на большинстве масложировых производств в России. С их помощью производителям удастся получить из сырья больше, чем на гидравлических прессах, количество масла.
- Шнековый пресс представляет собой большую мясорубку. Помещенные в нее семена во время производства масла нагреваются от 70 до 100 градусов.

Технологии получения растительных масел

Гидравлический пресс

Шнековый пресс

🌡️ Температура отжима масла

Холодный отжим при температуре +25 C°

В процессе отжима происходит нагрев до +90-120 C°

💚 Полезные вещества в готовом продукте

Сохранение всех витаминов, микро- и макроэлементов, содержащихся в сырье

Полное/частичное разрушение полезных веществ и витаминов, содержащихся в сырье

👃 Органолептические свойства готового продукта

Неизменные вкус и запах сырых орехов и семян

Очень яркий вкус и запах жареных орехов и семян

🔥 Количество получаемого масла


Небольшой выход масла, нет потокового производства

Промышленные объемы выхода готового продукта

🕒 Время производственного цикла

Одна давка занимает значительное время за счет цикличности процесса. После каждого отжима необходимо снова загружать сырье

Быстрое производство за счет того, что процесс поступления сырья в шнековый пресс непрерывен



Растительные масла холодного отжима: как применять правильно

Полезные свойства, характерные для всех видов растительных масел

- Благотворное воздействие на сердечно-сосудистую систему: поддержание в норме сосудов и сердца.
- Снижение уровня холестерина в крови.
- Улучшение работы желудочно-кишечного тракта: нормализация стула.



Кедровое масло – природный источник сибирского здоровья и долголетия



- Повышает иммунитет благодаря высокой концентрации витаминов.
- Улучшает умственные и физические способности.
- Подходит для детского рациона.
- Благоприятно влияет на организм женщины во время беременности, улучшает лактацию.
- В косметологии применяется для увлажнения кожи, ускорения роста волос и укрепления их корней.

Льняное масло – способствует похудению, улучшает работу желудочно-кишечного тракта



- Содержит большое количество полиненасыщенных жирных кислот – Омега-3 и Омега-6
- Нормализует жировой обмен, способствует снижению веса.
- Снижает риск инсульта, за счет укрепления сердечно-сосудистой системы.
- Улучшает функционирование желудочно-кишечного тракта.
- Обладает антиоксидантным эффектом.
- Наружно применяется для смягчения кожи лица и тела, роста волос и заживления ожогов, ран и т.д.

Масло грецкого ореха – лучшее средство для восстановления жизненных сил организма



- Улучшает качество крови, выводит радионуклиды из организма.
- Улучшает иммунитет, может выступать основным компонентом для восстановления после тяжелых заболеваний.
- Рекомендовано для включения в ежедневный рацион детей и пожилых людей.
- Благоприятно влияет на организм женщины во время беременности, улучшает лактацию.
- При наружном применении обладает выраженным заживляющим эффектом.

Конопляное масло – улучшает иммунитет, препятствует анемии, обладает омолаживающим эффектом



- Благодаря высокому уровню хлорофилла, улучшает качество крови, препятствует анемии.
- Способствует общему омоложению организма.
- Благоприятно влияет на состояние как мужской, так и женской половой системы.
- Благоприятно влияет на организм женщины во время беременности и кормления грудью.
- В косметологии применяется для увлажнения кожи лица и тела, восстановления структуры волос.
- Идеально подходит для массажа.

Кунжутное масло – незаменимо для профилактики нарушений жирового обмена, заболеваний костей и суставов



- Благоприятно влияет на организм при нарушениях липидного обмена и гипертонической болезни.
- Благодаря высокому содержанию кальция и фосфора, используется для профилактики остеопороза и других воспалительных и дегенеративных заболеваний костей и суставов.
- При наружном применении помогает предотвратить появление мелких мимических морщинок и растяжек на коже.
- Идеально подходит для массажа, в том числе аюрведического.

Тыквенное масло – улучшает работу печени, благотворно влияет на работу мужской половой системы



- Улучшает работу желудочно-кишечного тракта, нормализует желчеотделение.
- Оказывает легкое антигельминтное действие.
- Высокое содержание витамина А в составе масла способствует профилактике заболеваний органов зрения.
- Применяется для профилактики аденомы и простатита, дополнительно выступает как средство, повышающее мужскую потенцию.
- При приеме внутрь выступает в качестве омолаживающего средства, способствующего сохранению упругости и эластичности кожи.

Масло семян чиа – улучшает метаболизм, способствует снижению веса, укрепляет сердце и сосуды



- Богатый комплекс витаминов и минеральных веществ улучшают качество крови, препятствуют анемии.
- Высокое содержание полиненасыщенных кислот Омега-3 и Омега-6 способствуют улучшению обмена веществ, снижению уровня холестерина, нормализации веса, укреплению сосудов и сердца.
- Является мощным антиоксидантом, который способствует омоложению всего организма в целом.
- В косметологии применяется для снятия небольших воспалений и отеков на коже.
- Идеально подходит для массажа.

Облепиховое масло– эффективно при авитаминозе и пониженном иммунитете, мощное заживляющее средство



- Благодаря высокому содержанию витаминов В, С, D, К, Е, масло эффективно при авитаминозе или пониженном иммунитете.
- Незаменимо для полноценного роста и всестороннего развития детей.
- Обладает мощным заживляющим и противовоспалительным действием: различные повреждения на коже, воспаления и эрозии внутренних органов.
- Используется для ухода за детьми грудного возраста для предупреждения опрелостей и при прорезывании зубов.
- Принимается внутрь как мощное антиоксидантное средство, способствующее общему омоложению организма.

Масло расторопши – мощный гепатопротектор



- Предупреждает воспалительные процессы в печени, желчном пузыре и желчевыводящих путях.
- Силимарин, содержащийся в масле в большом количестве, улучшает работу желчевыводящих путей, нормализует работу печени.
- Благодаря наличию калия, магния, железа, йода и хлорофилла, масло снижает уровень холестерина, поддерживает сердце и сосуды в норме.
- Благоприятно воздействует на процесс выработки инсулина поджелудочной железой. Рекомендовано для профилактики диабета.
- Применяется для косметологических процедур: увлажнения кожи, придания блеска волосам.

Применение растительных масел ХОЛОДНОГО ОТЖИМА в кулинарии

Главное правило – растительные масла
холодного отжима НЕЛЬЗЯ НАГРЕВАТЬ!

Вкуснее и полезнее добавлять их в уже готовые
блюда.

- Салаты
- Каши
- Холодные и горячие закуски
- Соусы
- Вторые блюда
- Супы-пюре
- Овощные смузи
- Кисломолочные напитки



Как правильно употреблять растительные масла?



Как правильно
употреблять
растительное
масло?

- Пить утром натощак за 30 минут до еды
- Добавлять в любые готовые блюда, БЕЗ НАГРЕВА.

Меры предосторожности



- Нужно помнить, что не рекомендуется употреблять растительные масла натощак при наличии хронических заболеваний желудка и печени.
- Врачи не рекомендуют употреблять растительного масла на голодный желудок при повышенной кислотности, а также при наличии хронических заболеваний или обострении воспалительных процессов в печени, желчном пузыре, поджелудочной железе. В этом случае масла лучше употреблять, добавляя в различные блюда. Тогда они будут действовать во благо.



Растительные масла холодного отжима: продаём правильно



Типичные возражения покупателей. Как ответить?

Масла «Радоград» не имеют яркого вкуса и запаха. Разбавляют?

Мы используем технологию холодного отжима масла на гидравлических прессах, в процессе давки сырье не нагревается, а значит, масло имеет тонкий вкус и аромат сырых семян и орехов.

Пример. Известные всем семечки подсолнуха.

Когда щелкаешь семена прямо из подсолнуха – их вкус и запах очень слабый, невыраженный. Совсем другое дело, если семечки подсолнуха поджарить. Они сразу же приобретают ярко выраженный вкус и запах, но вот большинства полезных для организма веществ в них уже нет.




Типичные возражения покупателей. Как ответить?

Растительные масла должны разливаться и храниться только в бутылках из темного стекла

Вспомните школьный курс физики. Там сказано, что **любое стекло вне зависимости от его цвета** (прозрачное, зеленое, коричневое) **не пропускает ультрафиолетовые лучи**, которые способствуют быстрому прогорканию масла. Исходя из этого, важным может быть лишь то, что натуральные сыродавленные растительные масла должны разливаться в бутылки из стекла. При этом цвет стекла совсем не имеет значения. Именно поэтому все масла «Радоград» выпускаются в толстостенных стеклянных бутылках, которые препятствуют окислению продукта.





Типичные возражения покупателей. Как ответить?

Настоящее растительное масло должно отжиматься только на деревянном прессе

В 21 веке технологии шагнули вперед и позволяют использовать для давки масел холодным способом прессы из материалов, легко поддающихся санитарной обработке. На производстве «Радоград» работают стальные прессы, т.к. нам важно производить качественный живой продукт без следов моющих и дезинфицирующих веществ, болезнетворных микробов и посторонних привкусов. **Деревянные прессы не соответствуют требованиям Роспотребнадзора и не могут применяться на официальных пищевых производствах.** Такие прессы подойдут для домашнего использования.



Типичные возражения покупателей. Как ответить?

Почему так дорого?

Настоящие сыродавленные растительные масла из семян и орехов не могут стоить столько же, сколько стоят подсолнечное и оливковое масло в супермаркетах. Масла «Радоград» получены с помощью метода, исключаящего потоковую давку, а значит выход масла большим быть не может.

Мы ничего не добавляем в готовый продукт для удешевления его стоимости, а значит, покупатели получают 100% натуральное масло с разумными сроками хранения (для льняного масла – 8 месяцев, для остальных масел – 1 год).

Масла «Радоград» всегда имеют исключительно свежие сроки годности. Это связано с быстрой оборачиваемостью склада.



Спасибо за внимание



Наш сайт с линией онлайн-консультирования

www.rado-grad.ru

Наши социальные сети:



@radograd



masla_radograd



maslaradograd



masloradograd

Р
рад
Г
рад