

CODE DE VINO

Рислинг –
КОРОЛЬ БЕЛЫХ ВИН

НИКИТА ДЖИГУРДА:
«ДУХОВНОЕ ВИННО-ВИСЧЕРПАЕМО»

БОРДО-2010:
ВЫДАЮЩИЙСЯ УРОЖАЙ
ЖАН-МАРК КАРЕН

ПИТАНИЕ БУДУЩЕГО

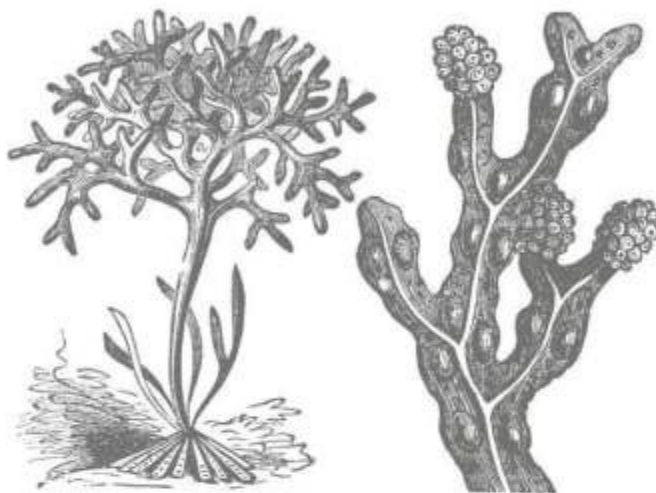


**БРОНИСЛАВ
ВИНОГРОДСКИЙ**

ПРОСТРАНСТВО ВКУСА



Уникальные
российские продукты
на основе водорослей



Fucus vesiculosus

Одними из наиболее полезных для здоровья натуральных продуктов являются морские водоросли. В нашей стране разработаны уникальные по своим свойствам продукты на основе водорослей-фукусов, о которых мы расскажем в этой статье. Морские водоросли семейства фукусов необыкновенно богаты витаминами и минеральными веществами, но до сих пор эти водоросли не использовались в пищу.

Доктор биологических наук Вячеслав Васильевич Сова разработал и запатентовал новую технологию, позволяющую сохранить и сделать доступным весь спектр биополимеров, витаминов, макро- и микроэлементов, необходимых человеку для здоровой жизни.

Полученные продукты прошли клинические испытания и рекомендованы для лечения и профилактики заболеваний различных систем организма. Мы встретились с автором технологии в биологическом научном центре Академии наук, где поговорили о лечебном питании из водорослей.



Вячеслав Васильевич Сова

– Вячеслав Васильевич, вопрос, может быть, из серии «в лоб», но все же: зачем нам водоросли?

– Их целебные свойства известны с древнейших времен. Наибольшим почетом морские водоросли всегда пользовались в Китае и Японии, и в наши дни Япония все так же лидирует по объемам производства и потребления водорослей: там их съедают по 100 кг в год в расчете на человека. Следом идет Франция – 10 кг. Все это преимущественно ламинария японская (знаменитая морская капуста).

Россия обладает громадными запасами ламинарии на побережье Тихого океана, но сегодня мы едим салаты из морской капусты, которая выращена на морских плантациях в Китае. Однако после глубокой термической обработки в салате из морской капусты остается мало полезного.

– Как же их следует употреблять?

– Правильно едят водоросли японцы: они едят их сырыми. Но из всего многообразия морских водорослей съедобны немногие, и морская капуста по своим целебным свойствам не является лидером.

– А что является?

– Водоросли семейства фукусовых. Они наиболее полезны, но до недавнего времени практически не использовались в пищу.

Если ламинария растет, прежде всего, в тихоокеанском бассейне, то фукус – это Атлантика, Балтика, побережье Англии, Франции и т. д. В России полезные свойства водорослей стали использоваться лишь в начале XX века. В 1918 году на Белом море был создан Архангельский водорослевый комбинат для глубокой переработки водорослей и извлечения из них полезных веществ. Мы используем беломорский фукус для наших продуктов.

На Белом море растет четыре вида этих уникальных по своему составу бурых водорослей. В нашей промышленности они преимущественно используются для косметических целей. Сухой измельченный фукус пьют в качестве чайного напитка, эта традиция сохраняется на русском севере и в Норвегии. Сухой фукус можно купить в аптеке, залить горячей водой и выпить настой. Но вода экстрагирует лишь малую толику полезного. Мы раскрываем клетки фукуса и получаем коктейль целебных веществ в виде геля, который легко усваивается организмом человека. Наш метод уникален тем, что переход в гелеобразное состояние происходит без применения химии и высоких температур.



Ламинария японика

– Какие полезные вещества содержат фукусы?

– За многосторонний целебный эффект фукус называют королем водорослей. В этих водорослях есть уникальный полисахарид, который назвали фукоиданом. Он обладает противовирусным действием, защищает стенки желудочно-кишечного тракта от повреждения различными агентами, активирует иммунную систему, снижает уровень холестерина в крови, обладает антикоагулянтными свойствами.



В Японии, США, Франции, России ведутся активные научные исследования фукоидана на предмет профилактики онкологических заболеваний. Значительное внимание уделяется способности фукоидана уничтожать измененные клетки.

Альгиновая кислота, которой в составе фукусов более 30% от сухого веса, является эффективным энтеросорбентом, позволяет выводить из организма человека тяжелые металлы и радионуклиды.

Современный человек живет в плохой экологической ситуации, особенно в мегаполисах, и не надо питать иллюзий, что от грязного воздуха и воды можно защититься. В этой ситуации нужно употреблять в пищу продукты с заданными свойствами.

Большая часть населения планеты страдает от йододефицита. Йод необходим для нормальной работы щитовидной железы, которая управляет процессами обмена веществ в организме. В составе 100 граммов продукта лечебного питания из фукуса 60% суточной нормы йода. Фукус – источник йода в органической форме, который хорошо усваивается организмом человека. Сейчас рекламируют много продуктов, содержащих йод, но их происхождение – загадка, здесь же все от природы.

Фукус также содержит широкий спектр витаминов. Например, витамина С (аскорбиновой кислоты) в том же фукусе больше, чем в каком-либо растении на земле. Пищевые волокна фукуса – смесь различных полисахаридов, которые широко применяются для комплексной профилактики нарушений жирового обмена, атеросклероза, сахарного диабета, желчекаменной болезни. Содержащийся в фукусе маннит весьма полезен при ослаблении перистальтики кишечника. Также фукус богат набором макро- и микроэлементов в органической форме, роль которых в процессах обмена веществ очевидна и их дефицит приводит к целому ряду заболеваний.

Единственный недостаток фукуса – он не слишком вкусен, и нам пришлось потрудиться над совершенствованием его вкусовых качеств. В продукты на основе фукуса мы добавили сок карельской клюквы и натуральный подсластитель – сироп из топинамбура. Причем обратите внимание: все больные диабетом принимают химические подсластители, но у нас на 100% органический продукт.

– У вас все продукты без консервантов?

– Без консервантов, без красителей, без ароматизаторов. Фукус содержит природные консерванты, которые позволяют готовому продукту храниться полгода.

– Какие продукты вы уже выпускаете?

– Сейчас мы выпускаем четыре продукта. Три из них на основе фукуса («КАРДИОЖЕЛЕ», «ГЛИКОЖЕЛЕ», «ГАСТРОЖЕЛЕ»), а один – это 100% ламинария японская («ЛАМИНОР»).

«ГАСТРОЖЕЛЕ» применяется в комплексной терапии воспалительных заболеваний желудочно-кишечного тракта, для очистки организма и выведения токсичных элементов.



Плانتации водорослей в Белом море



В лаборатории доктора Сова

Мы провели испытания совместно с ЦКБ Академии наук РФ, предлагая «ГАСТРОЖЕЛЕ» больным в острой фазе заболевания – при обострении язвенной болезни и т. д. Одна контрольная группа получала обычные обезболивающие, другой предлагали принимать их вместе с нашим препаратом. У тех, кто принимал «ГАСТРОЖЕЛЕ», боль уходила на второй день, а у остальных только на шестой.

«КАРДИОЖЕЛЕ» помогает при сердечно-сосудистых заболеваниях. В этот продукт мы добавляем селен, роль которого в метаболизме при проблемах с сердцем очень важна.

«ГЛИКОЖЕЛЕ» рекомендуется для включения в рацион при диабете второго типа. При его приеме отмечается снижение сахара в крови. Этот продукт содержит хром в органической форме, 50 грамм препарата за 15 – 20 минут до еды 2 раза в день обеспечивают 60% суточной дозы хрома (этот объем мы согласовали с Институтом питания).



**– Какова технология получения продукта?
Вы все делаете сами?**

– У нас производство полного цикла, мы лишь закупает исходное сырье. Высушенный фукус мы тщательно отмываем от различных вредных природных включений и подвергаем мощному гидромеханическому воздействию в дистиллированной воде, что позволяет раскрыть клетки и сделать доступными биологически-активные компоненты водоросли. Конечный продукт находится в гелеобразном состоянии.

Качеству воды, используемой в этом процессе, мы уделяем особое внимание. Воду очищаем самой современной технологией. Потом мы добавляем дополнительные вкусовые компоненты исключительно растительного происхождения и получаем продукт, который можно употреблять как лечебное питание.



Спектр применения фукуса невероятно обширен. При регулярном употреблении продукта из фукуса исчезает проблема пародонтоза. Проверил на себе и большом количестве добровольцев. Можно делать мужскую косметику для бритья. Я вот, например, бреюсь только гелем, который сам делаю из фукуса. Тонкий слой на лицо, и все – легко бриться, никакой химии, лишь природный экстракт из фукуса с витаминами и йодом. Ведь кожа – это тоже орган питания. Наш организм многое получает через кожу. Можно делать гель для умывания, можно делать шампунь для волос: у тех, кто моет голову гелем вместо шампуня, замечено улучшается качество волос, наблюдается их более интенсивный рост.



Фукус в сухом виде

– А какие продукты планируете запустить уже в скором будущем?

Одна из новых идей – делать напитки на основе фукуса с добавлением сока клюквы или другой ягоды, фруктового сахара, удалив тяжелые фракции, но сохранив легко растворимые альгинаты, фукоидан, йод, витамины, макро- и микроэлементы, и все это в одном напитке! Он очень легко пьется. К тому же это колоссальная польза: вы где-нибудь видели напиток с йодом? Продажи наших продуктов показывают, что сейчас все больше людей начинает думать о своем здоровье, поэтому мы рассчитываем на успешный спрос.

Беседавал Василий Прытков

— ПИТАНИЕ БУДУЩЕГО —

СОК ИЗ МАНГОСТИНА



www.olegcherne.ru