

Перечень исследований красного пальмового масла Злата Пальма

Главный Офис: Россия, 101000, Москва
Лубянский проезд, 27/1, офис 401
Тел./Факс: (495) 729-52-08
E-mail: office@poil.ru
www.poil.ru



«Дайте пище быть Вашим лекарством,
а лекарству быть Вашей пищей»
Гиппократ (Отец медицины)

Компания «Пальм Ойл Групп» уже несколько лет занимается поставками красного пальмового масла «Злата пальма®» из Малайзии на рынки России и других стран. Состав и замечательные свойства масла вызывают живой интерес среди ученых, врачей, специалистов питания, а также простых потребителей во всем мире. За это время были проведены сотни обязательных и добровольных исследований и анализов красного пальмового масла в различных международных и российских научно-исследовательских учреждениях, медицинских центрах, лабораториях и других организациях. Все данные об исследованиях зафиксированы в протоколах, документах, письмах и т.д. Выпущены научные труды, написаны докторские диссертации по вопросам благоприятного воздействия красного пальмового масла на здоровье человека, изданы ряд книг по вопросам правильного питания.


Сегодня настала необходимость систематизировать хотя бы часть этих результатов, что мы делаем в данном письме.

1. Международные организации, в которых были проведены исследования красного пальмового масла и даны рекомендации по его употреблению:
 - Всемирная организация здравоохранения;
 - Швейцарский институт витаминов, г. Лозанна;
 - Австралийский фонд сердца;
 - НИИ пальмового масла Малайзии;
 - Международный консультативный совет по питанию, США/Канада;
 - Международное общество по исследованию жиров;
 - Малазийский исследовательский институт пальмового масла (PORIM);
 - Университет штата Луизиана, США;
 - Кембриджский университет, США;
 - Университет Висконсина, США;
 - Университет Ридинг, Великобритания;
 - Университет Западного Онтарио, Канада;
 - Отдел натуральной медицины Украинской Академии наук, г. Одесса;
 - Медицинская Академия, г. Актобе, Казахстан;
 - Одесский региональный центр интегративной медицины «Восток-Запад»;
2. Российские организации, в которых были проведены исследования красного пальмового масла:
 - Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, г. Москва;
 - НИИ питания РАМН РФ;
 - ФГУП ГНИИ витаминов;

- НИИ жиров, г. Москва;
 - Казанский государственный медицинский университет МЗ РФ;
 - Институт радиологии РАН РФ;
 - Автономная некоммерческая организация Объединение «Маммология»;
 - ФГУП «Антидопинговый центр»;
 - Испытательная лаборатория «Евротрейд» на отсутствие в масле ГМО;
 - Иркутский государственный медицинский университет;
 - ФГУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены»;
 - Подольская городская клиническая больница;
 - Нижегородская детская поликлиника.
3. Масло «Злата пальма®» сертифицировано:
- получен сертификат соответствия в России (Ростест – Москва);
 - получен сертификат соответствия в Казахстане;
 - получен сертификат соответствия на Украине;
 - получен сертификат соответствия в Таджикистане;
 - получен сертификат соответствия в Киргизии;
 - получен сертификат соответствия в Туркменистане;
 - получен сертификат соответствия в Белоруссии;
 - получен сертификат соответствия системы добровольной сертификации «Эффективные биокорректоры» РАЕН РФ;
 - получен сертификат соответствия системы добровольной сертификации пищевых продуктов «Здоровое питание – здоровье нации»;
 - сертифицировано как «Кошерный продукт»;
 - сертифицировано как продукт «Halal»;
 - завод по выпуску масла в Малайзии сертифицирован по высшему стандарту качества ISO 9001 – 2000;
4. Масло «Злата пальма®» рекомендуется к использованию следующими организациями:
- НИИ питания РАМН РФ;
 - Российской Диабетической Ассоциацией;
 - Объединением «Маммология»;
 - ФГУП «Антидопинговый центр»;

Красное пальмовое масло «Злата Пальма®» является Продуктом года и обладателем диплома ГРАН-ПРИ на международной выставке продовольственных продуктов WORLD FOOD 2003, обладателем многочисленных дипломов и медалей международных и отечественных выставок продовольственных продуктов.

Генеральный директор
компании «пальм Ойл Групп»
Карташов В.В.

 11.03.10г.

Правда о красном пальмовом масле

Главный Офис: Россия, 101000, Москва
Лубянский проезд, 27/1, офис 401
Тел./Факс: (495) 729-52-08
E-mail: office@poil.ru
www.poil.ru



Уважаемые коллеги - консультанты корпорации «Мир Красоты»! Хотелось ещё раз остановиться и информировать вас об удивительных свойствах и преимуществах красного пальмового масла «Злата Пальма».

Растение как источник масла

Известно, что растения с давних времен используют как источник получения масла. Оно использовалось для приготовления пищи, для освещения помещений, а, например, льняное масло широко использовалось художниками эпохи Возрождения.

Масло можно получить из множества видов растений. Масло можно получить из семян растений, например, подсолнечника, льна, рапса и т. д., а также из мякоти плодов деревьев, как, например, пальмовое и оливковое масла.

Таким образом, пальмовое масло, оливковое масло, подсолнечное масло, кукурузное масло, соевое масло, хлопковое масло, кокосовое масло – это все является примерами растительных масел.

Что такое жиры?

Жиры и масла являются, в основном, соединением жирных кислот и глицерина, известных как триглицериды. Твердые триглицериды называются “жирами”, а жидкие - “маслами”. Жирные кислоты подразделяются на насыщенные, мононенасыщенные и полиненасыщенные.

Процентное соотношение мононенасыщенных, полиненасыщенных и насыщенных жирных кислот в некоторых маслах

Жирные кислоты	Мононенасыщенные	Полиненасыщенные	Насыщенные
Пальмовое масло	46%	14%	40%
Арахисовое масло	39%	42%	19%
Масло сливочное	30%	4%	66%
Кукурузное масло	30%	54%	16%
Соевое масло	25%	60%	15%
Кокосовое масло	5%	1%	94%

Должно ли сбалансированное питание содержать жиры?

Да, обязательно. Рекомендовано, чтобы ежедневно 30% пищевых калорий поступало с жирами. Как и другие жиры и масла, пальмовое масло легко усваивается, всасывается и используется для поддержки организма.

Жиры выполняют четкую роль в пище и в организме. В пище жиры являются источником энергии и, благодаря им, происходит усвоение витаминов. Это витамины А, Д, К, и Е. В организме функциями жиров являются: сохранение энергии, терморегуляция организма, защита органов, а так же жиры – это залог здоровой кожи.

Содержание жиров и холестерина в пище

Холестерин часто ассоциируется с пищевыми жирами. Тем не менее, холестерин – это стерол, который структурно отличается от триглицеридов, и не является питательным веществом, он вырабатывается в печени. Холестерин способствует образованию камней в желчном пузыре, а встречается он, прежде всего, в мясе. Красное пальмовое масло, как и другие растительные масла, не содержит холестерина.

Из истории пальмового масла

Пальмовое масло является одним из наиболее древних растительных масел, примененным человеком для приготовления пищи. Пальмовое масло уже используют более 5000 лет. Его получают из плодов масличной пальмы, родиной которого является Западная Гвинея. С 15-го века это дерево стали выращивать в разных частях Африки, Юго-Восточной Азии и Латинской Америки. В 1870 году масличная пальма впервые была привезена в Малайзию, а с 1917-го года ее начали выращивать в коммерческих целях. В настоящее время Малайзия является самым крупным производителем и экспортером пальмового масла в мире.

Сегодня пальмовое масло по объему производства и потребления в мире – масло № 1.

Сырое пальмовое и пальмоядровое масло

Сырое пальмовое масло получают из мякоти плода, обволакивающей косточку путем отжима. После отжима косточки отделяются и после их расщепления и удаления скорлупы, ядра подвергают дальнейшей обработке (отжиму) для получения из них пальмоядрового масла. Оно составляет около 10% от всего полученного масла. Эти два вида масла имеют совершенно разный состав и никогда не смешиваются.

После отжима, сырое пальмовое масло подвергается процессу фракционирования и очистки. После очистки получают рафинированное, почти бесцветное масло путем удаления свободных жирных кислот и устранения нежелательного запаха. В результате фракционирования получают жидкую фракцию – олеин и твердую фракцию – стеарин. При этом, в результате очистки и фракционирования, разрушаются и теряются многие полезные вещества и каротиноиды. Таким образом, обычным ПАЛЬМОВЫМ МАСЛОМ принято называть РАФИНИРОВАННОЕ (ОЧИЩЕННОЕ) ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО. Продукты из пальмового масла, получаемые в результате фракционирования, называются олеинами и стеаринами.

В мире сегодня производят более 25 млн. тонн пальмового масла в год – четверть от производства всех видов масла.

В каких продуктах сегодня используется пальмовое масло?

Пальмовое масло используется в таких продуктах как хлеб, сдоба, блины, вафли, крекеры, чипсы, попкорн, печенье, каши быстрого приготовления, пироги, пудинги, конфеты, детское питание, коктейли, соусы, консервы, сухие и замороженные смеси.

Пальмовое масло, в отличие от остальных масел, обладает высокой сопротивляемостью к окислению, что способствует длительному хранению продукта и обеспечивает его устойчивость к различным климатическим условиям, а при жарении не оставляет неприятного запаха в помещении.

Чем отличается красное пальмовое масло от обычного пальмового масла

Красное пальмовое масло – это совершенно особый продукт в группе пальмовых масел, так как его получают по особой, запатентованной технологии, путем щадящего процесса для сохранения в нем натуральных каротиноидов и других витаминов и полезных веществ. Благодаря использованию особой технологии красное пальмовое масло сохраняет всю биологическую ценность входящих в него незаменимых жирных кислот и жирорастворимых витаминов. И поэтому оно так благотворно влияет на организм человека, его употребляющего.

Сравнивать красное пальмовое масло и сырое пальмовое масло то же самое, что сравнивать по качеству сырую нефть и авиационный бензин.

Это очень важно знать, так как даже диетологи и некоторые медицинские работники часто путают эти два вида масла!

Только в красном пальмовом масле присутствуют токотриенолы (входящие в состав витамина Е), которые, к удивлению, отсутствуют в других потребляемых растительных жирах, таких как соевое, оливковое, кукурузное, подсолнечное и других растительных маслах.

Сегодня годовое производство красного пальмового масла составляет всего около 1000 тонн, или 0.004% от объема обычного пальмового масла. В этом заключается уникальность красного пальмового масла! Чего в природе очень мало, то ценится больше всего.

Почему масло «Злата Пальма» самое лучшее в мире?

Красное пальмовое масло «Злата Пальма» - многокомпонентный, высокоэффективный натуральный продукт питания, с которым не может сравниться ни один природный продукт по содержанию жизненно важных витаминов. «Злата Пальма» является самым богатым в мире, по сравнению с любым другим красным пальмовым маслом, источником натурального провитамина А (каротиноидов), витамина Е (токоферолы и токотриенолы), кофермента Q10, а также витаминов В6, D и F.

Масло «Злата Пальма» получают из плодов особой масличной пальмы OG Hibrid, над культивированием которой ученым селекционерам датско-малазийской компании «United Plantations Bhd» потребовалось более 40 лет скрупулезной работы. Для выращивания аналогичной масличной пальмы сельхозпроизводителям других компаний потребуется сегодня минимум 15 лет.

Только «United Plantations Bhd» обладает мощнейшей сельскохозяйственной и промышленной составляющей, что даёт в целом превосходный результат и высочайшее качество продукта.


Технологический процесс производства красного пальмового масла «Злата Пальма» уникален. Отборные, свежие плоды собирают и поставляют прямо на завод в день сбора. С момента сбора плодов до отжима масла проходит не более 4 часов, чем не могут похвастаться другие производители красного пальмового масла, где сбор плодов и хранение происходит «внавалку» и сроки от сбора до отжима в несколько раз превышают сроки производства масла «Злата Пальма». Это значительно снижает качество и характеристики масел других производителей и невыгодно отличает их от масла «Злата Пальма».

В мире существуют и другие разновидности красного пальмового масла, но все они значительно уступают по качеству и основным полезным показателям маслу «Злата Пальма», что подтверждают многочисленные исследования авторитетных мировых и российских организаций в области здравоохранения и питания. Дипломы, выданные маслу «Злата Пальма», гарантируют его уникальность и исключительность, ставят его несколько ступеней выше других красных пальмовых масел и подтверждают, что в настоящее время в мире не существует его аналогов.

Какие полезные функции выполняют витамины, входящие в состав красного пальмового масла «Злата Пальма»?

- Витамин А (каротиноиды)
- Витамин А поддерживает зрение, стабилизирует состояние волос, кожи, зубов. Витамин А является для глаз «хлебом насущным». Этот витамин служит строительным материалом зрительного пурпура. Без него нормальное зрение невозможно. Накопить витамин А непросто, а разрушить легко. Разрушают витамин А: алкоголь, сахар, аспирин, антибиотики, УФ-рентгеновские лучи. У тех, кто целый день сидит за компьютером, запасы этого витамина исчерпываются еще до полудня. Несколько часов у телевизора увеличивают потребность в витамине А в 50 раз.
- Витамин Е (токоферолы и токотриенолы)
- Витамин Е – жизнетворный витамин, необходимый всем – и взрослым и детям. Витамин Е способен проникать через мембраны клеток и предотвращать их повреждение. Витамин Е своего рода «охранник» обмена веществ: он защищает многие биологические вещества от разрушения, укрепляет иммунитет, стимулирует образование и функции мышечной ткани, костей, зубов.
- Кофермент Q10 Является мощным натуральным антиоксидантом, влияет на эластичность сосудов, участвует в энергообеспечении клеток. Синтез его происходит только в паре с витамином Е. Основным источником кофермента Q10 в организме являются продукты питания. При этом наибольшее количество данного кофермента содержится в мясе, печени и т.д. Именно в этих продуктах содержится много холестерина. Поэтому большинство людей нуждаются в коферменте Q10 в составе натурального красного пальмового масла.

Генеральный директор
компании «пальм Ойл Групп»
Карташов В.В.

 11.03.10г.