

ЕЖЕДНЕВНОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ МЯСА ПОВЫШАЕТ РИСК ДИАБЕТА

16+

АРГУМЕНТЫ И ФАКТЫ

ВАША ГАЗЕТА О САМОМ ГЛАВНОМ
ЕЖЕНЕДЕЛЬНОЕ ИЗДАНИЕ
№ 27 (953), 2013 3 – 10 ИЮЛЯ

ЗДОРОВЬЕ

*Кто не помнит своего прошлого,
обречен пережить его снова.*

Джордж Сантаяна,
американский философ

ИМПОТЕНЦИЯ

Бывает
от храпа

стр. 6

ТЕПЛОВОЙ УДАР

Учимся
предотвращать

стр. 7

ЖИЗНЬ НА ЧУЖБИНЕ

Не меняет
характер

стр. 18



4 Вторичная гипертония

Что ее вызывает

8 Толстый ребенок

Боремся
с ожирением

10 Сотрясение





ЛИНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ОТ МКС

Как вкусно жить?

Как мороженое может быть не просто сладким лакомством, но и заключать в себе массу полезных свойств? Очень просто! Берем молочную смесь для мороженого с небольшой жирностью, заквашиваем ее ацидофильной закваской, добавляем пребиотик-лактuloзу, фризеруем, закаливаем и БИО-мороженое кисломолочное готово!

Инновационный продукт был разработан на базе «Молочного комбината «Ставропольский» коллективом молодых ученых «Инновационных пищевых технологий» при содействии Министерства экономического развития Ставропольского края.

«Мы выбираем здоровый образ жизни и создаем для вас продукты!»

Что такое пробиотики, или о пользе бактерий

Что такое пробиотики?

Пробиотики – это вещества, которые не перевариваются нашим организмом и доходят до толстого кишечника, где съедаются бактериями. Таким образом, потребляемая определенное количество пробиотика в день, мы можем стимулировать развитие собственной полезной микрофлоры. В настоящее время пробиотиком № 1 в мире считается лактулоза (рис. 2), и именно поэтому мы включили ее в рецептуру нашего мороженого.



Рис. 1

ацидофильная палочка – одна из наиболее полезных и сильных молочных заквасок. Она подавляет развитие вредных микробов, и врачи прописывают ее при отравлениях. В БИО-мороженом кисломолочном содержится не менее 1 млн клеток аци-



Уникальность этого продукта заключается в том, что ацидофильная палочка преподносится Вам, покупателю, возможно, в самом вкусном ее виде – в виде мороженого.

Так как из-за высокой кислотности напитки на основе ацидофилина не приобрели широкого распространения, то наше мороженое является наиболее вкусным и доступным источником этих санитаров кишечника. Добавляя в рецептуру пребиотик-лактuloзу, мы одновременно стимулируем развитие как своей, уже имеющейся микрофлоры, так и вносимой в организм с продуктом ацидофильной палочки, тем самым продукт приобретает не только пищевую, но и биологическую ценность.

Ацидофильная палочка используется:

1. Для восстановления нормальной микрофлоры желудочно-кишечного тракта, особенно

Био-мороженое



тия патогенных микробов.
3. Для стимуляции иммунитета.

Лактулоза используется:

1. При дисбактериозах кишечника.
2. Для коррекции микрофлоры кишечника после лечения антибиотиками.
3. При аллергических заболеваниях (дерматитах, экземах, крапивнице).
4. Для защиты от кишечной инфекции.

5. При запорах (в т. ч. хронических запорах у лиц пожилого возраста, детей, беременных).

Напиток «Освежающий» — уникальный, воистину освежающий напиток, гармонично сочетающий в себе полезные вещества молока и фруктов.

Он богат жизненно важными водорастворимыми витаминами, незаменимыми аминокислотами, макро- и микроэлементами, дополнительно содержит пребиотик — пектин, провитамин А — бета-каротин.

Молочная сыворотка — биологически ценный пищевой продукт с естественным набором жизненно важных соединений в легко усвояемой форме. Основным ее компонентом является молочный сахар — лактоза, которая имеет низкую растворимость в желудочно-кишечном тракте, что способствует поддержанию жизнедеятельности молочнокислых бактерий в кишечнике и созданию такой реакции среды, при которой не могут протекать гнилостные процессы и тормозится образование токсичных веществ. Ещё в Древней Греции сыворотка считалась лечебным средством. Гиппократ (460 год до нашей эры) рекомендовал её против туберкулеза, желтухи, кожных болезней и т.д. В XVIII веке лечение сывороткой достигло своего апогея, были образованы специальные лечебные учреждения. Сыворотке приписывалось мочегонное, успокаивающее слизистую оболочку, препятствующее гниению содержимого ки-

шечника, общеукрепляющее действие. Её с успехом применяли при диарее, дизентерии, желтухе, запорах, кожных болезнях, камнях в мочевом пузыре и отравлениях как дополнение к терапии многих болезней обмена веществ (ожирение, сердечно-сосудистые заболевания, воспаление желудочно-кишечного тракта, заболевания печени, почек, подагра, гипертония) и совершенно справедливо сыворотку называют «коровьей минеральной водой» или «водой жизни».

Концентрированный сок — это концентрат фруктов или ягод, который получают методом выпаривания лишней жидкости из свежесжатого сока при низком давлении или вакууме, что позволяет сохранить все витамины и минеральные вещества в первозданном виде.

Напиток «Освежающий» содержит не менее 20% сока тропических фруктов (по 25% — из ананаса и апельсина, по 10% — из мандарина, манго, банана и груши, 6% — маракуйи, по 2% — из гуавы и лимона).

Ананасовый сок, кроме витаминов и минералов, содержит совсем немного жира и белка, а главное — фермент бромелайн, который улучшает пищеварение, способствует расщеплению белков и сжигает жиры.

Сок ананаса улучшает память, прекрасно защищает

сосуды. Показан людям с сердечно-сосудистыми заболеваниями, высоким давлением и, конечно, для похудения.

Соки из цитрусовых (апельсина, мандарина, лимона) богаты пектиновыми веществами, укрепляют иммунитет, повышают работоспособность и поддерживают психическое равновесие, укрепляют сосуды, рекомендованы при анемии, заболеваниях печени, суставов, кожных и легочных болезнях.

Сок манго содержит ещё и белки, клетчатку, большое количество бета-каротина, стабилизирует функцию кишечника, повышает гемоглобин, помогает справиться с воспалением дёсен и слизистой полости рта, укрепляет защитные силы организма при гриппе и простуде.

В соке банана много триптофана, который необходим для работы мозга и препятствует старению, витамина В6, который нормализует обмен веществ, повышает гемоглобин, а магний помогает избежать инфаркта.

Грушевый сок выводит из организма токсины и даже тяжёлые металлы, помогает избавиться от лишнего веса за счёт регулирования процесса пищеварения, усиления перистальтики кишечника и препятствия накоплению жидкости в организме, сохраняющиеся в нем эфирные масла укрепляют иммунную защиту организма, повышают

его сопротивляемость инфекциям, предотвращают развитие депрессии.

Сок маракуйи тонизирует, освежает, улучшает настроение; его полезно пить при заболеваниях печени, проблемах с пищеварением, низком давлении.

Сок гуавы в странах Латинской Америки и на Филиппинах пьют при простудных и инфекционных заболеваниях, для стимуляции работы сердца, лечат им астму.

Важным компонентом напитка «Освежающий» является **пектин** — эффективный природный пребиотик, который заслуженно считают уникальным подарком природы, он содержится в большом количестве в цитрусовых и яблоках, является полисахаридом и относится к растворимым пищевым волокнам. Более двухсот лет

учёные мира изучают полезные свойства пектина. Основным преимуществом пектина является его способность связывать и выводить из организма токсины, тяжёлые металлы, пестициды, тем самым повышать специфическую устойчивость организма к неблагоприятным воздействиям внешней среды. Пектин приводит к снижению уровня холестерина в крови, рекомендуется при заболеваниях,

Новинка! Напиток «Освежающий»



связанных с нарушением обмена веществ (ожирение, сахарный диабет), заболеваниях желудочно-кишечного тракта, печени, поджелудочной железы и других.

Бета-каротин (провитамин А), который содержится в напитке «Освежающий», называется витамином роста и необходим для развития человека, формирования скелета, для нормальной функции слезистой оболочки глаз, дыхательной, пищеварительной систем и мочевыводящих путей. Один литр напитка удовлетворяет суточную потребность организма в витамине А на 50-75%.

г. Ставрополь,
ул. Доваторцев, 36
тел. отдела сбыта
(8652) 24-70-29.

Материалы на полосу
публикуются на правах рекламы