

Жмых кедровый, 200 г

SKU: V00000007790

Stock Qty: 0



Product Description

Кедровый молотый жмых получается при отжиге ядер кедровых орешков, в нем остаются все минералы и витамины, находящиеся в кедровых орешках, а также до 30% кедрового масла. **Жмых в форме отдельных "Сплюснутых орешков"** получается при выдерживании в процессе давления температуры до 300 С, при этом сохраняются все полезные свойства исходного продукта. Такой жмых иногда называют "Обезжиренным" кедровым орехом, за полностью сохраненные свойства.

Основное отличие жмыха от орешков заключается в проценте содержания жирности, белков и клетчатки: если в ядре орешка до 64% масла, а оставшиеся 36% приходятся на остальные элементы, то после отжима масла перевес идет на сторону белков и клетчатки. Так, жмых содержит до 55% легкоусвояемых растительных белков, до 25% кедрового масла и до 20% клетчатки и других полезных элементов.

Отмечается высокое содержание глюкозы - 2,83% и незначительное количество фруктозы и сахарозы - 0,25% и 0,44% соответственно. В то же время имеются данные о высоком содержании сахарозы 2,1 - 12,4% в ядре кедровых орехов.

Жмых из ядра кедра сибирского содержит большое количество минеральных веществ - до 5%, которые представлены определенным набором макро- и микроэлементов. Имеется высокое содержание фосфора и магния. Легкоусвояемые формы йода, содержащиеся в жмыхе кедрового ореха, положительно влияют на функцию щитовидной железы и помогают предупредить развитие состояния йододефицита.

Это позволяет с уверенностью назвать кедровый жмых уникальным белково-витаминным продуктом.

Кедровый жмых помогает повысить иммунитет, способствует нормализации обмена веществ, помогает мобилизовать силы и энергию людям, ведущим активный образ жизни.

Кедровый жмых - это отличный диетический продукт, который при употреблении способствует поддержанию хорошего самочувствия и сохранению его на долгие годы.

Кедровый жмых является хорошим продуктом при худосочности, истощении. Полезен людям, перенесшим тяжелые заболевания. Широко применяется как вспомогательное средство лечения лимфы и заболеваний крови.

Кедровый жмых может быть рекомендован для рациона питания **беременных, малышей и кормящих матерей** (для стимуляции лактации).

Кедровый жмых может быть полезен при **язвенной болезни желудка, двенадцатиперстной кишки, гастритах, повышенной кислотности, болезнях почек.**

Жмых кедровый помогает абсорбировать шлаки и выводить их из организма.

БАД. Не является лекарством.

Применение

2-3 столовые ложки ежедневно - помогут вам быть полными сил и энергии! Детям достаточно принимать 1-2 чайных ложки в день.

Не рекомендуется горячая обработка. Из кедрового жмыха возможно изготовление кедровых сливок и молока.

Способ приготовления:

- в составе каш: добавить в доведённую до готовности кашу из расчёта 1/4 стакана на стакан крупы. Варить ещё 1 минуту. Протомить под крышкой.

- в составе мучных кондитерских изделий (измельчённый жмых может быть использован при изготовлении песочного теста, блинчиков и оладий.

цельный – только в качестве внешней обсыпки после обжаривания жмыха): перемешать измельчённый жмых с мукой из расчёта 1/8 – 1/4 нормы на 1 норму пшеничной муки. Далее – по рецептуре выпечки.

- в качестве каш быстрого приготовления: 1/2 стакана жмыха залить, доведённой до кипения, водой или молоком, протомить 3 минуты для восстановления или поставить на 2-3 минуты в микроволновую печь, добавить по вкусу сахар и сухофрукты.

- в качестве снеков: обжарить в течение 2-3 минут на раскалённой сковороде.

В одной упаковке - 200 г.

Product Specification