

# 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