

ООО ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «ДИА-ВЕСТА»



РУКОВОДСТВО

ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ДИЕТИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

ДЛЯ ДИЕТОЛОГОВ, ВРАЧЕЙ САНАТОРНО-КУРОРТНЫХ И
ЛЕЧЕБНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ, ДЕТСКИХ
ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВОВ

автор: Хомичева С.Я.

г. Новосибирск
2008 г



Диа-Веста

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ - НАША ПРОФЕССИЯ

ООО Производственное Объединение «Диа-Веста» - динамично развивающаяся компания, с 1999 г. создает продукты здорового питания. В названии «Диа» *«dear»* - дорогая, любимая, «Веста» - *Vesta* - римская богиня, хранительница домашнего очага и огня - звучит истинная забота о здоровье, благополучии человека.

Плодотворное сотрудничество химиков, микробиологов и технологов позволило разработать уникальные продукты с лечебно-профилактическими свойствами. Со времени основания ассортимент собственного производства компании достиг более 50 видов.

Вначале был создан первый уникальный продукт – вафли «На здоровье» с бифидо- и лактобактериями, который не имеет аналогов в России. Это эффективная профилактика дисбактериоза, насыщение организма витаминами и минералами. Выпускаются вафли с топинамбуром, цикорием, зародышевыми хлопьями пшеницы. Позже появились вафли «Молодильное яблочко», «Черемуха», «С шиповником».

Создана серия витаминизированного печенья: «Жар-птица», «Сибирское», «Кольцовское», «Кольцовское с йодом», «Золотая кукурузка», «Кармен», «Элитное», «Крепыш с йодом», «Крепыш с маком», «Крепыш с кунжутом», «Крепыш с пряностями». Это нежное печенье на фруктозе, обогащенное природными витаминами и антиоксидантами.

В компании разработано 12 видов джемов «На здоровье» из цельной свежемороженой ягоды и фруктов (черника, смородина, малина, клюква, облепиха, брусника, вишня, слива, клубника, абрикос, апельсин, персик). Особая технология приготовления позволяет максимально сохранить полезные свойства ягод, обеспечивающих крепкое сибирское здоровье.

Для сладкоежек с избыточным весом фирма дарит низкокалорийное лакомство на фруктозе: желе плодово-ягодное 5 видов (черника, клюква, вишня, брусника, лимон).

Благодаря изобретательности технологов появился новый продукт – сухие завтраки батончик мюсли «Бон». В продукте соблюдены все принципы здорового питания - это оптимальное соотношение питательных компонентов при низкой калорийности, спектр витаминов, природных биодоступных микроэлементов, обогащение пребиотиками и пробиотиками.

Вся продукция сертифицирована, изготавливается с использованием собственных патентов. Высокое качество по достоинству оценили специалисты на выставках «Продсиб», «Сладосиб», «Гастрономы Сибири»: завоевано 7 золотых медалей Сибирской ярмарки. Все продукты включены в программу школьного питания в учреждениях города и области.

Компания «Диа-Веста» регулярно оказывает гуманитарную и информационную поддержку диабетическим обществам, обществам инвалидов, детям-сиротам и т.д. Организация выпускает сибирское издание «Российской диабетической газеты», распространяемой бесплатно на территории от Урала до Дальнего Востока.

Мы работаем, чтобы развивать культуру здорового питания и предлагаем покупателям только натуральные, вкусные и полезные продукты.

Всегда открыты для сотрудничества! Доброго Вам здоровья!

С уважением, директор
Хомичева Светлана Яковлевна

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОДУКЦИИ В ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ:

1.1. В санаториях, профилакториях

Для комплексного оздоровительного эффекта необходим широкий спектр витаминов и микроэлементов. Продукты ООО «Диа-Весты» являются богатым источником важнейших микронутриентов в натуральном, биологически доступном виде. Для более полного лечебно-профилактического эффекта после оздоровительных процедур полезно употребление печенья «Жар-птица», «Сибирское», овсяного печенья «Крепыш», обогащенных витаминами и микроэлементами. Для профилактики йододефицитных состояний рекомендуется печенье «Кольцовское с йодом», «Крепыш с йодом» и батончик мюсли «Бон» где содержится источник натурального йода – порошок ламинарии сахаристой.

Благодаря оптимальному сочетанию комплекса бифидобактерий, пребиотиков и растительных волокон, вафли «На здоровье» и батончик «Бон» способствуют профилактике дисбактериоза кишечника.

Богатым источником кальция и железа является плодово-ягодное желе и витаминизированные джемы «На здоровье», применение которых возможно в комплексной терапии железодефицитных и гипокальциемических состояний.

Для профилактики ряда онкологических заболеваний большое значение имеет поступление в организм селена, богатым источником которого являются батончик мюсли «Бон», овсяное печенье «Крепыш» и вафли «На здоровье».

Все продукты обладают общеукрепляющим эффектом, способствуют более гармоничному восприятию санаторно-курортного лечения или отдыха и рекомендуются в период восстановления после болезней.

1.2. В педиатрии

Кондитерские изделия, разработанные фирмой «Диа-Веста», содержат полноценный набор важнейших витаминов, минеральных веществ в составе сухофруктов, ягод, орехов, злаковых хлопьев, семян, что поставляет для растущего организма детей все необходимые микронутриенты для гармоничного и активного роста.

Фруктово-ягодный пектин и растительные пищевые волокна в комплексе с бифидобактериями обеспечивают рост и сохранение полезной микрофлоры кишечника, предупреждая развитие дисбактериоза, предотвращают формирование пищевой аллергии у детей, а также способствуют наиболее полному усвоению микроэлементов и витаминов в желудочно-кишечном тракте.

Все продукты производятся на фруктозе, природном углеводе, который не требует для усвоения гормона инсулина. Фруктоза не вызывает диабета, предупреждает нарушение углеводного обмена веществ, снижает риск возникновения кариеса зубов на 35-40%, что важно для питания детей. Такие продукты на фруктозе необходимы при лечении лямблиоза, когда нужно резко ограничить употребление сахара.

Для профилактики йододефицитных состояний среди детей и подростков, приводящих к снижению интеллектуальных способностей и иммунитета, полезно употребление печенья и батончика мюсли, обогащенных йодом. При анемии рекомендуется употребление овсяного печенья «Крепыш», вафель «На здоровье», желе. В период адаптации детей к ДДУ полезно применение продуктов, содержащих цинк – это вафли «На здоровье», печенье «Крепыш».

1.3. В дошкольном и школьном питании

Все продукты, разработанные ООО «Диа-Веста», обладают высокой пищевой и биологической ценностью, и поэтому рекомендованы как приоритетные продукты для здорового питания детей и подростков отделом медицинской профилактики ОГУЗ «Медицинский информационно-аналитический центр» департамента здравоохранения Новосибирской области.

В рамках программы «Здоровое питание детей Новосибирской области» они включены в состав школьного 24-дневного меню на завтрак или полдник для группы продленного дня, для дополнительного питания детей и реализации в школьных буфетах в образовательных учреждениях.

В летний период все продукты рекомендованы для организации питания детей и подростков в оздоровительных лагерях.

1.4. В кардиологии

Вафли и печенье содержат хлопья зародышей пшеницы, особенно богатые витамином Е, который является одним из самых сильных антиоксидантов, предохраняя от окисления полиненасыщенные жирные кислоты. Работает как «ловушка» свободных радикалов, замедляя процессы старения клеток. Способствует обогащению крови кислородом, что снимает усталость. Улучшает питание клеток, укрепляет стенки кровеносных сосудов. Предотвращает образование тромбов и способствует их рассасыванию, укрепляет сердечную мышцу. Растительная клетчатка (пшеничные отруби, топинамбур и т.д.) способствует связыванию и выведению избыточного холестерина в просвете кишечника, нормализуя его уровень в крови. Регулярное употребление растительной клетчатки снижает риск развития болезней сердца на 11-12 процентов.

Вафли, батончик мюсли являются источником магния, селена, витаминов группы В и никотиновой кислоты, необходимых для процесса релаксации сосудов и сердечной мышцы.

Цикорий в составе вафель оказывает благотворное влияние на сердечно-сосудистую систему, мягкое успокаивающее действие на центральную нервную систему, а также обладает желчегонным эффектом.

Для профилактики гипокальций- и магниемии можно рекомендовать джемы, особенно абрикосовый и персиковый, а также вафли с топинамбуром, «Крепыш» с маком и с кунжутом, батончик «Бон».

1.5. В гастроэнтерологии

Вафли и батончики «Бон» содержат профилактическую дозу живых бифидо- и лактобактерий в комплексе с бифидогенными факторами и растительными пищевыми волокнами (лактULOза, топинамбур, цикорий, зародышевые хлопья пшеницы, пшеничные отруби), которые являются пищевым субстратом для этих бактерий. Такие продукты наиболее эффективно предупреждают развитие дисбактериоза желудочно-кишечного тракта. Высокая эффективность использования вафель «На Здоровье» в комплексном лечении дисбактериоза кишечника подтверждена клинической апробацией в трех лечебных учреждениях.

Растительная клетчатка в составе продуктов улучшает перистальтику желудочно-кишечного тракта, нормализует сократительную деятельность толстого кишечника и рекомендуется при наличии атонии кишечника и хронических запорах, колитах и энтероколитах. Клетчатка снижает уровень холестерина в крови. Предупреждает появление камней в желчном пузыре. Нормализует желчеотделительную функцию печени. Замедляет усвоение углеводов и жиров, что снижает риск резкого повышения содержания сахара в крови, а это очень важно для больных сахарным диабетом 2 типа. Выводит из организма токсические вещества, тяжелые металлы, радионуклиды.

Это в целом обеспечивает наиболее полное усвоение ценных белков, микроэлементов и витаминов в отделах тонкого кишечника, а также способствует детоксикации организма.

1.6. Во фтизиатрии

Диетические продукты на основе натуральных источников витаминов и минеральных веществ с комплексом бифидобактерий способствуют ликвидации дисбиотических состояний и, как следствие, нормализации защитных функций иммунной системы, процессов восстановления и улучшению дренажной функции легких. Это имеет первостепенное значение при хроническом рецидивирующем течении туберкулеза, особенно у ослабленных пациентов, а также при профилактике выража туберкулезных проб и тубинтоксикации.

1.7. В эндокринологии

Вся линейка продуктов ООО «Диа-Весты» разработана на фруктозе, не требующей для своего усвоения гормона инсулина, не содержит сахара и поэтому может быть рекомендована в качестве диетического питания детей и взрослых при сахарном диабете, метаболическом синдроме и ожирении. Растительная клетчатка позволяет значительно снизить гликемический индекс кондитерских изделий, замедляя скорость всасывания углеводов, что очень важно для больных сахарным диабетом.

Цикорий и топинамбур в составе продуктов обладают мягким сахароснижающим действием, за счет обильного микроэлементного состава оказывают благоприятное действие на состояние поджелудочной железы, а также входят в состав комплексной фитотерапии при сахарном диабете 1, 2 типа. Огромное влияние на течение сахарного диабета оказывает дефицит хрома в организме, богатым источником которого являются вафли «На здоровье», вафли с черемухой и «Молодильное яблочко».

С целью профилактики йододефицитных состояний рекомендуется включать в питание печенье и батончик «Бон», обогащенные ламинарией - источником натурального йода.

1.8. Во вредных условиях труда

Фруктово-ягодный пектин в джемах и клетчатка из хлопьев злаков и пшеничных отрубей способствуют связыванию и выведению различных токсичных веществ, солей тяжелых металлов и радионуклидов. Все растительные пищевые волокна, содержащиеся в продуктах ООО «Диа-Веста» способствуют активной моторике толстого кишечника, что обеспечивает профилактику атонических и спастических запоров.

В комплексе с бифидобактериями растительные волокна поддерживают нормальный уровень полезной микрофлоры кишечника. Это способствует полноценному усвоению в тонком кишечнике витаминов и минеральных веществ, необходимых для поддержания антитоксической функции печени в условиях повышенного техногенного или химического загрязнения на производстве.

Для снижения токсического воздействия кадмия, ртути, мышьяка, олова и свинца большое значение имеет поступление в организм селена, богатым источником которого являются батончик мюсли «Бон», печенье «Крепыш» и вафли «На здоровье».

1.9. В травматологии и ортопедии

В диетическом питании при травмах, переломах костей, а также при остеопорозе и заболеваниях суставов рекомендуется использование продуктов, содержащих комплекс микроэлементов в оптимальном соотношении. Особенно богато кальцием плодово-ягодное желе, в 100г которого находится 50% от суточной потребности. Магний, марганец и фосфор увеличивают усвоение и биодоступность кальция, а также обеспечивают его стабильность в костной ткани. Богаты этими микро- и макроэлементами вафли, печенье и батончики «Бон».

1.10. В спортивном питании

Интенсивные физические нагрузки требуют повышенного поступления в организм важнейших микронутриентов. Продукты ООО «Диа-Весты» являются богатым источником витаминов и микроэлементов в натуральном, биологически доступном виде. Хлопья зародышей пшеницы в составе вафель, печенье и батончиков «Бон» являются богатым источником витамина Е (токоферола), который обуславливает развитие и регенерацию сосудистой системы, тем самым обеспечивает нормальное формирование мышечной массы. Профилактическая доза живых бифидо- и лактобактерий в диетических продуктах в комплексе с бифидогенными факторами и растительными пищевыми волокнами способствует наиболее полному усвоению ценных белков, микроэлементов и витаминов.

При употреблении продуктов на фруктозе, в отличие от сахара, не происходит накопления молочной кислоты в мышцах, поэтому такие продукты рекомендованы спортсменам.

ВАФЛИ «НА ЗДОРОВЬЕ»

Продукт не имеет аналогов в России.

Основным достоинством вафель является то, что они содержат пробиотики (комплекс живых бифидобактерий и лактобактерий) с компонентами их роста. В начинке каждой вафли содержится профилактическая доза пробиотиков. Кроме того, в отличие от других продуктов питания с биодобавками, пробиотики в вафлях защищены соево-белковой оболочкой, что позволяет им легче пройти кислотный барьер желудка и добраться до места своего обитания. Благодаря сочетанию мягких условий введения пробиотиков с благоприятным окружением, они начинают активную жизнедеятельность, что приводит к эффективной профилактике дисбактериоза.

В 2000 году была проведена апробация вафель «На здоровье» на базе трёх лечебных учреждений г. Новосибирска: Муниципальной клинической больницы скорой медицинской помощи №2 (Педиатрический филиал. Детское городское гастроэнтерологическое отделение), Муниципальной детской клинической больницы №1, и Кафедры педиатрии Факультета Усовершенствования Врачей Новосибирской Государственной Медицинской Академии. В результате наблюдалось купирование явлений дисбактериоза или значительное снижение его проявлений, отсутствие аллергических реакций, улучшение показателей углеводного обмена, оптимизация функционирования ЖКТ, также отмечено положительное влияние на эмоциональную сферу ребенка за счет высоких вкусовых качеств и яркой упаковки вафель. Уникальность этих вафель подтверждена патентом на способ получения продукта с пробиотиками в жизнеспособном состоянии.

Вафли содержат оптимальное количество пищевых волокон в виде пшеничных отрубей и зародышей пшеницы, являющихся естественными источниками витамина Е, витаминов группы В, никотиновой, фолиевой кислоты, бета-каротина, микро- и макроэлементы: магний, марганец, селен, фосфор, цинк, железо, кальций. Растительная клетчатка позволяет снизить гликемический индекс вафель и предупреждает развитие сахарного диабета. Проявляя свойства пребиотика, растительные пищевые волокна обеспечивают рост и сохранение полезной микрофлоры, обеспечивая профилактику дисбактериоза кишечника, предупреждают развитие эндогенной интоксикации и пищевой аллергии у детей, способствуя наиболее полному усвоению микроэлементов и витаминов в тонком кишечнике.

Достигнута более низкая калорийность за счет замены части жира и углеводов на пищевые волокна.

Производятся вафли на фруктозе (природном углеводе), которая положительно влияет на сердечно-сосудистую систему, снижает риск возникновения кариеса, не приводит к диатезу у детей, полезна людям с физическими и умственными нагрузками, способствует снижению веса, повышает жизненный тонус и разрешена диабетикам.

Вафли обогащены бета-каротином (провитамин А), который способствует повышению устойчивости организма к воздействию неблагоприятных факторов окружающей среды, укреплению иммунитета. Кроме того, насыщены антиоксидантами - витамином Е и самым сильным антиоксидантом, способствующим повышению иммунитета – витамином С).

Вафли «На здоровье» полезно употреблять в качестве лечебно-профилактического питания: при дисбактериозах, хронических нарушениях кишечных заболеваний, при употреблении антибиотиков, для профилактики респираторных инфекций, при пищевой аллергии, витаминodefицитных состояниях, сердечно-сосудистых нарушениях, для повышения уровня гемоглобина.

ВАФЛИ «НА ЗДОРОВЬЕ» С БИФИДО- И ЛАКТОБАКТЕРИЯМИ

Продукт рекомендован в качестве оздоровительного питания для профилактики дисбактериоза, восстановления микрофлоры кишечника, укрепления иммунитета, восполнения дефицита кальция и железа, витаминов группы В, Н, Е, С, А, при простудных заболеваниях, повышения уровня гемоглобина, пищевой аллергии, авитаминозе.

Вафли способствуют полному перевариванию пищи, выведению из организма токсинов, усиливают перистальтику кишечника, улучшают всасывание железа, кальция, жирорастворимых витаминов, благотворно влияют на многие функции организма.

Состав: мука в/с, растительный жир, фруктоза, молоко сухое, сыворотка сухая молочная, мука соевая, отруби, яичный порошок, пробиотики (бифидобактерии и лактобактерии), лецитин, соль, разрыхлитель (сода пищевая), бета-каротин (провитамин А), витамин С, витамин Е, ароматизатор ванилин идентичный натуральному.

ВАФЛИ «НА ЗДОРОВЬЕ» С ЗАРОДЫШЕМ ПШЕНИЦЫ

Зародыши пшеницы - это мощный биостимулятор, ведь мать-природа дала ему лучшее, что у неё есть – бурлящую жизненную энергию, силы для развития и роста. Особым их достоинством является высокое содержание витаминов, а именно максимальное количество витамина Е из известных растительных объектов – до 600 мг%, причем преобладают наиболее активные формы – альфа-токоферолы (около 70%). Кроме того, содержатся каротиноиды в количестве 11,1-18,6 мг%, эргостеролы – 1,2-1,6 мг%, пантотеновая кислота – 12-16 мг%, фолиевая кислота 2-3 мг%. Как видно, зародыши пшеницы представляют собой богатый комплекс биологически активных веществ – антиоксидантов.

Вафли с зародышем пшеницы полезны для повышения иммунного статуса организма, улучшения самочувствия и нормализации сна. Употребление вафель окажет благотворное влияние при сердечно-сосудистых и бронхолегочных заболеваниях, нарушениях липидного обмена, болезней эндокринной системы, печени и желудочно-кишечного тракта, патологий опорно-двигательного аппарата, заболеваний кожи и других болезней, развитие которых связано с эндотоксикозом и «окислительным» стрессом.

Вафли являются богатым источником витаминов и микроэлементов, что рекомендовано для стимуляции кроветворения, нормализации обменных процессов в тканях, снижения аллергических реакций, повышения потенции и либидо, усиления лактации, укрепления волос и ногтей, выведения солей тяжелых металлов и радионуклидов из организма, при заболевании печени (острые и хронические гепатиты, алкогольный гепатоз).

Состав: мука в/с, растительный жир, фруктоза, хлопья зародышей пшеницы, молоко сухое, сыворотка сухая молочная, отруби, мука соевая, яичный порошок, пробиотики (бифидобактерии и лактобактерии), лецитин, растительное масло, соль, разрыхлитель (сода пищевая), бета-каротин (провитамин А), витамин С, витамин Е, ароматизатор ванилин идентичный натуральному.

ВАФЛИ «НА ЗДОРОВЬЕ» С ТОПИНАМБУРОМ

Топинамбур – богатейший источник природных биодоступных микро- и макроэлементов: высокое содержание кремния, цинк, железо, магний, калий, кальций, медь, марганец и фосфор. В топинамбуре содержатся белки с высоким содержанием незаменимых аминокислот, растворимый полисахарид инулин, снижающий гликемический индекс пищи. Установлено положительное влияние инулинсодержащих продуктов на регуляцию обмена веществ при атеросклерозе, ожирении, сахарном диабете. Клубни топинамбура – прекрасный источник пищевых волокон, клетчатки, пектина, гемицеллюлозы, фруктоолигосахаридов с бифидогенным эффектом.

Вафли, благодаря повышенному содержанию витаминов и микроэлементов, пищевых волокон, способствуют укреплению нервной системы, улучшению работы сердца и системы кровообращения. Окажут полезное воздействие на репродуктивную функцию человека, иммунную систему.

Состав: мука в/с, растительный жир, фруктоза, мука соевая, молоко сухое, сыворотка сухая молочная, топинамбур, отруби, яичный порошок, пробиотики (бифидобактерии и лактобактерии), лецитин, соль, разрыхлитель (сода пищевая), бета-каротин (провитамин А), витамин С, витамин Е, ароматизатор ванилин, идентичный натуральному.

ВАФЛИ «НА ЗДОРОВЬЕ» С ЦИКОРИЕМ

Ценность цикория обусловлена богатым сочетанием разнообразных биологически активных соединений, таких как полисахарид инсулин, витамины, органические кислоты, микроэлементы, белки, пектины, горечи и другие жизненно необходимые организму вещества. Благодаря им цикорий полезен при воспалительных заболеваниях слизистой оболочки желудка, тонкого и толстого кишечника, болезнях печени, желчного пузыря, почек, при различных аллергических состояниях.

Вафли с цикорием способствуют укреплению нервной системы; повышению иммунитета; нормализации деятельности сердечно-сосудистой системы; улучшению обмена веществ; повышению защитных свойств организма и выведению из него холестерина, радиоактивных и других вредных веществ, уменьшению сахара в крови.

Состав: мука в/с, растительный жир, фруктоза, какао-порошок, молоко сухое, сыворотка сухая молочная, мука соевая, отруби, яичный порошок, пробиотики (бифидобактерии и лактобактерии), цикорий, лецитин, соль, разрыхлитель (сода пищевая), бета-каротин (провитамин А), витамин С, витамин Е, ароматизатор ванилин идентичный натуральному.

ВАФЛИ «МОЛОДИЛЬНОЕ ЯБЛОЧКО»

Пищевая ценность яблока заключается в содержании большого количества пектина, витаминов и микроэлементов. К удивительным свойствам яблочного пектина относится поглощение тяжелых металлов, различных токсических веществ в кишечнике и их нейтрализация, улучшение деятельности желудочно-кишечного тракта. Благодаря моносахаридам (глюкоза и фруктоза), яблочный порошок быстро и эффективно усваивается организмом. Глюкоза служит источником энергии для работы мозга, а фруктоза не повышает концентрацию сахара в крови и не вызывает кариес.

Вафли способствуют правильной работе пищеварительной системы и выведению шлаков из организма, благоприятно влияют на внутриклеточные реакции дыхания и обмена веществ, повышают устойчивость к аллергическим факторам, повышению иммунитета, защитных свойств организма.

Состав: мука в/с, растительный жир, фруктоза, отруби, мука соевая, порошок яблока, яичный порошок, лецитин, соль, сода пищевая, масло растительное, бифидобактерии и лактобактерии, бета – каротин (провитамин А), витамин С, витамин Е, ароматизатор зеленое яблоко, идентичный натуральному.

ВАФЛИ «С ШИПОВНИКОМ»

Плоды шиповника являются лидером по содержанию витамина С; в них аскорбиновой кислоты в десять раз больше, чем в смородине. Есть в шиповнике каротин, витамины В2, К, различные сахара, дубильные вещества, органические кислоты, главным образом лимонная, а также жизненно важные микроэлементы. Плоды этого растения обладают желчегонным, противовоспалительным и мочегонным действием.

В продукте, благодаря шиповнику, содержатся марганец, железо, медь и хром. Вафли с шиповником регулируют деятельность желудка и кишечника, способствуют укреплению стенок капилляров, уменьшению их проницаемости. Они наполняют организм витаминами и микроэлементами, улучшают защитные свойства организма, восполняют недостаток витамина С.

Состав: мука в/с, растительный жир, фруктоза, отруби, мука соевая, порошок шиповника, яичный порошок, лецитин, соль, сода пищевая, масло растительное, бифидобактерии и лактобактерии, бета-каротин (провитамин А), витамин С, витамин Е, ароматизатор шиповник, идентичный натуральному.

ВАФЛИ «ЧЕРЕМУХА»

Черемуха богата микроэлементами, яблочной, лимонной кислотой, фитонцидами дубильными веществами.

Нежные хрустящие вафли с черемухой восполняют недостаток в организме витаминов и микроэлементов, пищевых волокон и аскорбиновой кислоты, нормализуют работу кишечника и создадут питательную среду для нормальной кишечной микрофлоры.

Состав: мука в/с, растительный жир, фруктоза, отруби, мука соевая, порошок черемухи, яичный порошок, лецитин, соль, сода пищевая, масло растительное, бифидобактерии и лактобактерии, бета-каротин (провитамин А), витамин С, витамин Е, ароматизатор черемуха, идентичный натуральному.

ПЕЧЕНЬЕ ВИТАМИНИЗИРОВАННОЕ

Печенье – неотъемлемый атрибут русского чаепития, любимый продукт детей и взрослых, поэтому практически ежедневно присутствует в питании дома и на работе. Линия печенья ООО «Диа-Веста» обладает высокой пищевой и биологической ценностью, содержит оптимальное количество пищевых волокон в виде пшеничных отрубей и зародышей пшеницы. Важным достоинством является то, что печенье содержит комплекс антиоксидантов: витамин Е и бета-каротин (провитамин А). В отличие от обычного печенья оно производится на фруктозе, которая не вызывает диатеза, что важно для питания детей, способствует повышению жизненного тонуса.

Растительные добавки, входящие в печенье, являются естественными источниками витамина Е, бета-каротина (провитамин А), витаминов группы В, никотиновой, фолиевой кислоты, бета-каротина, микро- и макроэлементов: магния, марганца, селена, фосфора, цинка, железа, кальция.

ПЕЧЕНЬЕ «ЖАР-ПТИЦА» с зародышевыми хлопьями пшеницы, богатейшим естественным источником витамина Е, витаминов группы В, никотиновой кислоты, селена и цинка.

Витамин Е - природный антиоксидант, улучшает усвоение магния, необходим для восстановления и регенерации поврежденных тканей, нормального формирования мышечной ткани, замедления процессов старения.

Зародыши пшеницы содержат в своем составе ценное жирное масло, которое включает триглицериды жирных кислот – 16,1 %, стеринов - 4,3%, свободные жирные кислоты - 4,3%, гликолипиды и фосфолипиды. Особым достоинством зародышей пшеницы является высокое содержание витаминов.

Зародыши пшеницы содержат максимальное количество витамина Е из известных растительных объектов - до 600 мг%, причем преобладают наиболее активные формы -альфа-токоферолы (около 70%). Кроме того, в них содержатся каротиноиды в количестве 11,1-18,6 мг%, эргостеролы - 1,2-1,6 мг%, пантотеновая кислота - 12-16 мг%, фолиевая кислота - 2-3 мг%. Как видно, зародыши пшеницы представляют собой богатый комплекс биологически активных веществ.

Эти соединения полезны для общего повышения иммунного статуса организма, стимулируют защитные механизмы, помогают организму справляться с возникающими в нем нарушениями. Отмечено, что зародыши пшеницы позволяют существенно снизить побочное влияние на организм агрессивных лекарственных препаратов, а также улучшить самочувствие и нормализовать сон. Показано применение зародышей пшеницы как дополнения при лечении сердечно-сосудистых заболеваний, бронхолегочных заболеваний, нарушений липидного обмена, болезней эндокринной системы, печени и желудочно-кишечного тракта, патологий опорно-двигательного аппарата, заболеваний кожи и других болезней, развитие которых связано с эндотоксикозом и «окислительным» стрессом.

Печенье с зародышем пшеницы полезно для укрепления иммунной системы, стимуляции кроветворения, нормализации обменных процессов в тканях, снижения аллергических реакций организма, повышения потенции и либидо, усиления лактации, укрепления волос и ногтей, выведения солей тяжелых металлов и радионуклидов из организма, при заболевании печени, при заболеваниях нервной периферической системы. Продукт способствует наполнению организма витаминами и микроэлементами, поддержанию молодости кожи, профилактике многих заболеваний.

Состав: мука пшеничная 1 сорт, жир растительный, фруктоза, яичный порошок, молоко сухое, хлопья зародышей пшеницы, соль, разрыхлители (сода пищевая, углеаммонийная соль), соевый лецитин, бета-каротин (провитамин А), витамин Е, ароматизатор «сливки молочные», идентичный натуральному.

ПЕЧЕНЬЕ “СИБИРСКОЕ”

В натуральных компонентах этого печенья – жизненная сила земли сибирской.

Печенье обогащено комплексом антиоксидантов и пшеничными отрубями, незаменимым источником пищевых волокон. Отруби отличаются высоким содержанием витаминов группы В, никотиновой, фолиевой кислоты, бета-каротина. По содержанию микро- и макроэлементов (магний, марганец, селен, фосфор, цинк, железо) пшеничные отруби превосходят муку высшего сорта в несколько раз. Они полезны для нормализации функций органов пищеварения, особенно при дискинезии и атонии кишечника желчного пузыря, застое желчи, при запорах.

Продукт способствует наполнению организма витаминами и микроэлементами, поможет очистке организма, наполнит энергией, позаботится о нормальном пищеварении.

Состав: мука пшеничная 1 сорт, жир растительный, фруктоза, отруби, сухой яичный порошок, молоко сухое, соль, разрыхлители (сода пищевая, углеаммонийная соль), соевый лецитин, бета-каротин (провитамин А), витамин Е, ароматизатор «ванильно-сливочный», идентичный натуральному.

ПЕЧЕНЬЕ “КОЛЬЦОВСКОЕ” с неповторимым вкусом и ароматом корицы.

Корица давно известна своими свойствами как специя и как медицинское средство. Ее аромат активизирует работу головного мозга, обостряет внимание и зрительную память. Корица способствует нормализации уровня сахара в крови.

Печенье способствует наполнению организма энергией, витаминами и микроэлементами, активизации работы головного мозга, обострению внимания.

Состав: мука пшеничная 1 сорт, жир растительный, фруктоза, мука ржаная обдирная, яичный порошок, соль, разрыхлители (сода пищевая, углеаммонийная соль), корица, соевый лецитин, бета-каротин (провитамин А), витамин Е, ароматизатор «ванильно-сливочный», идентичный натуральному.

ПЕЧЕНЬЕ «КОЛЬЦОВСКОЕ С ЙОДОМ»

Кроме комплекса антиоксидантов, печенье содержит ламинарию с повышенным содержанием йода. Йод является незаменимым компонентом гормонов щитовидной железы, обладающих одним из самых широких спектров биологического действия на организм.

Во-первых, это регуляция энергетического обмена, активация метаболизма жиров и углеводов, что приводит к расщедованию жирных кислот, жировых отложений и холестерина.

Во-вторых, это регуляция возбудимости и функциональной активности как центральной, так и периферической нервной систем. При этом очень важным представляется влияние на нервную регуляцию сердечной деятельности.

В-третьих, это регуляция роста, физического, умственного и полового созревания организма. Кроме того, это участие в энергетическом обеспечении процессов приспособления организма к различным экстремальным условиям окружающей среды.

В 100г печенья - 40% от суточной потребности йода.

Печенье восполнит в организме дефицит йода, поможет нормальной работе щитовидной железы, улучшению процессов обмена веществ. Это важно для стимуляции иммунной, эндокринной, нервной и других систем.

Состав: мука пшеничная 1 сорт, жир растительный, фруктоза, мука ржаная обдирная, яичный порошок, соль, разрыхлители (сода пищевая, углеаммонийная соль), корица, соевый лецитин, бета-каротин (провитамин А), витамин Е, ламинария с повышенным содержанием йода, ароматизатор «ванильно-сливочный», идентичный натуральному.

ПЕЧЕНЬЕ «ЗОЛОТАЯ КУКУРУЗКА» НА КУКУРУЗНОЙ МУКЕ.

Кукурузная мука – важный поставщик витаминов группы В, Е, А, РР, железа, каротина.

Продукт способствует правильному обмену веществ, благотворно влияет на микрофлору желудка и на пищеварение в целом, нормализует работу кишечника (снижает процессы брожения в кишечнике).

Кукуруза является богатым источником лютеина, необходимого для нормального формирования зрительного аппарата и профилактики близорукости.

Состав: мука пшеничная 1 сорт, мука кукурузная, жир растительный, фруктоза, сыворотка сухая молоч-

ная, труби пищевые, яичный порошок, соль, разрыхлители (сода пищевая, углеаммонийная соль), соевый лецитин, бета-каротин (провитамин А), витамин Е, ванилин.

ПЕЧЕНЬЕ «КАРМЕН»

Печенье с какао и фундуком чрезвычайно богато белком, сложными углеводами, кальцием и витамином Е.

Какао содержит большое количество антиоксидантов, защищающих организм от многих болезней, богато калием и фосфором, что благотворно влияет на сердечно-сосудистую систему человека. Фундук богат полиненасыщенными жирными кислотами и микроэлементным составом.

В результате 100 г печенья содержат 100% витамина Е, 32% марганца, 17% железа и 12% магния от суточной потребности.

Печенье благотворно влияет на репродуктивную функцию организма, восполнит недостаток витаминов и микроэлементов.

Состав: мука пшеничная 1 сорт, жир растительный, фруктоза, какао-порошок, орех фундук, яичный порошок, соль, разрыхлители (сода пищевая, углеаммонийная соль), соевый лецитин, бета-каротин (провитамин А), витамин Е, ванилин.

ПЕЧЕНЬЕ «ЭЛИТНОЕ»

Печенье с фруктовым конфитюром на фруктозе имеет неповторимый, нежный вкус. Оно наполнит организм витаминами, микроэлементами. Благодаря комплексу антиоксидантов, полезно для стимуляции репродуктивной функции, замедления процессов старения.

Состав: мука пшеничная 1 сорт, жир растительный, фруктоза, конфитюр на фруктозе, яйцо натуральное куриное, соль, соевый лецитин, разрыхлитель (сода пищевая), ароматизатор ваниль, идентичный натуральному, бета – каротин (провитамин А), витамин Е.

ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ «КРЕПЫШ С ЙОДОМ»

Положительные свойства овса невозможно переоценить. Широко известен тот факт, что блюда на основе овса оказывают оздоровительное воздействие на пищеварительный тракт, улучшают состояние кожи, приводят организм человека в тонус, благотворно влияют на нервную систему. Содержащийся в овсе бета-глюкан оказывает полезное воздействие на организм человека.

Йод обеспечивает нормальное функционирование щитовидной железы, улучшает процессы обмена веществ, стимулирует эндокринную, иммунную, нервную, кровеносную и другие системы.

Печенье полезно для общего укрепления и оздоровления, наполнения организма витаминами, восполнения дефицита йода.

Состав: мука пшеничная 1 сорт, фруктоза, растительный жир, мука овсяная, молоко сухое, изюм, соль, корица, витамин Е, разрыхлители, ванилин, растительный йод.

ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ «КРЕПЫШ С МАКОМ»

Печенье с богатейшим микроэлементным составом! 100 г печенья содержат 21% селена, 15% магния, 13% железа, 16% фосфора и 15% кальция от суточной дозы. Это не только лакомство, но и масса полезных витаминов и микроэлементов.

Состав: мука пшеничная 1 сорт, фруктоза, растительный жир, мука овсяная, мак пищевой, молоко сухое, соль, корица, витамин Е, разрыхлитель (сода пищевая), ароматизатор ванилин.

ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ «КРЕПЫШ С КУНЖУТОМ»

Кунжут является одной из главных масличных культур. Кунжутное семя богато марганцем, медью и кальцием, содержит витамин В1 (тиамин) и витамин Е (токоферол), жирными полиненасыщенными линолевыми кислотами. Семена содержат мощные антиоксиданты, которые являются также антиканцерогенными. Они также содержат фитостеролы, которые блокируют образование холестерина.

Семена кунжута считают продуктом, продлевающим жизнь и укрепляющим дух. Печенье с кунжутными семечками особенно любят дети из-за привлекательности и необычного вкуса.

Продукт с кунжутом восполнит дефицит кальция в организме, недостаток витаминов.

Состав: мука пшеничная 1 сорт, фруктоза, растительный жир, мука овсяная, кунжут, молоко сухое, соль, корица, витамин Е, разрыхлитель сода пищевая, ароматизатор ванилин.

ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ «КРЕПЫШ С ПРЯНОСТЯМИ»

Продукт с совершенно необычным ароматом! Имбирь, корица, кардамон – уникальное сочетание полезных и вкусовых качеств! Эта та изюминка, которая придает продукту абсолютно новое звучание. Печенье с пряностями обладает неповторимым, тонким вкусом, тонизирует, улучшает пищеварение, очищает желудок и кишечник от патогенных микроорганизмов, наполняет организм витаминами. Оно нормализует работу желудочно-кишечного тракта, деятельность щитовидной железы, способствует укреплению сердца, особенно при интенсивных и продолжительных физических нагрузках. Благодаря пряностям, печенье активизирует работу головного мозга и обостряет внимание и зрительную память. Продукт содержит минеральные вещества: калий, кальций, фосфор, железо, магний, натрий, цинк, витамины А, В1, В2, В3, С, РР.

Состав: мука пшеничная 1 сорт, фруктоза, растительный жир, мука овсяная, молоко сухое, соль, пряности: имбирь, корица, кардамон, витамин Е, разрыхлитель (сода пищевая), ароматизатор ванилин.

СУХИЕ ЗАВТРАКИ «БОН»

Мюсли – излюбленный завтрак людей во всем мире. В основу входят хлопья из цельного зерна с зародышем и наружной оболочкой, что позволяет сохранить всю природную силу зерен.

Это завтрак здоровья – злаковые хлопья способствуют снижению холестерина, улучшению обмена веществ, богаты природными витаминами и микроэлементами и антиоксидантами. Это завтрак красоты – благодаря пищевым волокнам поддерживается нормальное пищеварение, очистка организма, что благотворно влияет на кожу, волосы и т.д.

Батончики мюсли - это оптимальное соотношение питательных компонентов при низкой калорийности. Включение в состав батончика хлопьев злаков (ячменных, овсяных, рисовых, ржаных, пшеничных, кукурузных), орехов, семян подсолнечника, тыквы, кунжута, льна, топинамбура, бифидобактерий, сушеных ягод и фруктов обеспечивает высокую биологическую ценность продукта за счет богатого белкового состава и содержания не-

заменимых полиненасыщенных жирных кислот. Продукт богат витаминами группы «В», никотиновой кислотой и минеральными веществами – железом, фосфором, кальцием, магнием, цинком, селеном в естественном, биологически доступном виде. Сухофрукты и ягоды – важнейшие источники витаминов, микроэлементов - кальция, магния, марганца, селена. С целью профилактики йододефицитных состояний предлагается батончик с ламинарией – природным источником натурального йода.

БАТОНЧИК МЮСЛИ «БОН» С АПЕЛЬСИНОМ

Состав: Хлопья пшеничные, ржаные, ячменные, овсяные, воздушный рис, кукуруза, рябина красная, порошок шиповника, цукаты апельсиновые, изюм, патока, фруктоза, хлопья зародышей пшеницы, семена подсолнечника, кунжута, льна, топинамбур, изомальт, гуммиарабик, кокосовое масло, лактулоза, бифидобактерии, лецитин, имбирь, витамины С, Е, В1, В2, РР, бета-каротин (провитамин А), минеральные вещества (магний, кальций, цинк, калий, хром), пищевые волокна.

БАТОНЧИК МЮСЛИ «БОН» С ЛАМИНАРИЕЙ

Состав: Хлопья пшеничные, ржаные, ячменные, овсяные, воздушный рис, кукуруза, рябина красная, боярышник, изюм, патока, фруктоза, хлопья зародышей пшеницы, семена подсолнечника, тыквы, кунжута, льна, топинамбур, изомальт, гуммиарабик, кокосовое масло, ламинария с повышенным содержанием йода, лактулоза, лецитин, имбирь, витамины С, Е, В1, В2, РР, бета-каротин (провитамин А), минеральные вещества (йод, магний, кальций, цинк, калий, хром), пищевые волокна.

БАТОНЧИК МЮСЛИ «БОН» С ОРЕХОМ

Состав: Хлопья пшеничные, ржаные, ячменные, овсяные, воздушный рис, кукуруза, рябина красная, порошок шиповника, чернослив, изюм, патока, фруктоза, хлопья зародышей пшеницы, фундук, семена подсолнечника, льна, топинамбур, изомальт, гуммиарабик, кокосовое масло, лактулоза, бифидобактерии, лецитин, витамины С, Е, В1, В2, РР, бета-каротин (провитамин А), минеральные вещества (магний, кальций, цинк, калий, хром), пищевые волокна.

БАТОНЧИК МЮСЛИ «БОН» С ШОКОЛАДОМ

Состав: Хлопья пшеничные, ржаные, ячменные, овсяные, воздушный рис, кукуруза, рябина красная, порошок шиповника, какао тертое, чернослив, изюм, патока, фруктоза, хлопья зародышей пшеницы, семена подсолнечника, льна, топинамбур, изомальт, гуммиарабик, кокосовое масло, лактулоза, лецитин, витамины С, Е, В1, В2, РР, бета-каротин (провитамин А), минеральные вещества (магний, кальций, цинк, калий, хром), пищевые волокна.

БАТОНЧИК МЮСЛИ «БОН» С АБРИКОСОМ

Состав: Хлопья пшеничные, ржаные, ячменные, овсяные, воздушный рис, кукуруза, рябина красная, порошок шиповника, курага, изюм, патока, фруктоза, хлопья зародышей пшеницы, семена подсолнечника, кунжута, льна, топинамбур, изомальт, гуммиарабик, кокосовое масло, лактулоза, бифидобактерии, лецитин, имбирь, витамины С, Е, В1, В2, РР, бета-каротин (провитамин А), минеральные вещества (магний, кальций, цинк, калий, хром), пищевые волокна.

ДЖЕМ «НА ЗДОРОВЬЕ»

12 видов джемов производятся из цельной свежемороженой ягоды и фруктов, обогащаются витамином С, в 100 г джема (несколько столовых ложек) суточная доза витамина. Особая технология приготовления позволяет максимально сохранить полезные свойства ягод, обеспечивающих крепкое сибирское здоровье. Также в джеме содержится пектин – питательная клетчатка из яблок. К удивительным свойствам яблочного пектина относится поглощение тяжелых металлов, различных токсических веществ в кишечнике и их нейтрализация, улучшение деятельности желудочно-кишечного тракта.

Рекордсменом по питательной ценности является абрикосовый джем. В 100 г содержится 21% природного каротина, 15% калия, 8% магния от суточной потребности человека. Богатый состав у персикового, сливового и облепихового джема.

ДЖЕМ «НА ЗДОРОВЬЕ» АБРИКОСОВЫЙ

Абрикосовый джем - лидер по содержанию провитамина А; витаминов В1, В2, РР; пектинов; фосфора и железа. Джем содержит значительное количество калия, поэтому благотворно влияет на деятельность сердечно-сосудистой системы. Он улучшает память и повышает работоспособность, оказывает положительное действие на сосуды мозга, эффективно поддерживает работоспособность при значительных нервно-эмоциональных перегрузках

Состав: абрикос, фруктоза, витамин С.

ДЖЕМ «НА ЗДОРОВЬЕ» ВИШНЕВЫЙ

В вишне содержатся органические кислоты: лимонная и яблочная, азотистые, дубильные и красящие вещества. Благодаря вишне, в состав которой входят пищевые волокна и минеральные вещества (калий, медь, железо, магний, фосфор), джем способствует выведению шлаков из организма. Вишневый джем возбуждает аппетит, благоприятно воздействует на работу желудочно-кишечного тракта.

Он полезен при малокровии, оказывает целительное действие при повышенном артериальном давлении и укрепляет иммунитет.

Вишня создана природой для красоты и здоровья женщин. Регулярное употребление вишневого джема может повысить упругость кожи и улучшить цвет лица.

Состав (230 г, 310 г): свежемороженая вишня, фруктоза, яблоко, витамин С.

Состав (200 г): свежемороженая вишня, фруктоза, пектин, витамин С.

ДЖЕМ «НА ЗДОРОВЬЕ» БРУСНИЧНЫЙ

В народе бруснику называли «царь-ягодой» и использовали как возбуждающее аппетит и улучшающее пищеварение, противовоспалительное, кровоостанавливающее и противоастматическое средство. В медицине бруснику рекомендуют при авитаминозах, гастритах с пониженной кислотностью желудочного сока, при повышенном кровяном давлении. Благодаря бруснике в джеме находятся углеводы, органические кислоты (яблочная, лимонная, салициловая и др.), пектин, каротин, дубильные вещества, витамины А, С, Е. Также джем ценится содержа-

нием таких микроэлементов, как фосфор, магний, кальций, железо, марганец и калий.

Джем рекомендуется употреблять в пищу для повышения кислотности желудочного сока, при ревматизме и гипертонии. Кроме того, в джеме много Р-активных веществ, которые укрепляют стенки кровеносных сосудов и оказывают противосклеротическое действие. Брусничные джемы эффективны при простудных заболеваниях и заболеваниях почек.

Состав (230 г, 310 г): свежемороженая брусника, фруктоза, яблоко, витамин С

Состав (200 г): свежемороженая брусника, фруктоза, пектин, витамин С

ДЖЕМ «НА ЗДОРОВЬЕ» МАЛИНОВЫЙ

Благодаря малине, джем содержит аскорбиновую, салициловую, муравьиную, яблочную, лимонную, фолиевую кислоты, пектины, слизи, белки, дубильные и красящие вещества, каротин, эфирное масло, фитостерин, витамины группы В, витамин С. Малину применяют как потогонное и жаропонижающее при различных простудных заболеваниях, как успокаивающее средство – при неврозах и неврастении.

Джем оказывает целебное действие при простудных заболеваниях, полезен при сахарном диабете, атеросклерозе и заболеваниях крови.

Состав (230 г, 310 г): свежемороженая малина, фруктоза, яблоко, витамин С.

Состав (200 г): свежемороженая малина, фруктоза, пектин, витамин С.

ДЖЕМ «НА ЗДОРОВЬЕ» ЧЕРНИЧНЫЙ

В Сибири издавна говорили, что в доме, где едят чернику, врачу делать нечего.

Оптимальное соотношение витаминов С, группы В, Р-витаминоактивных дубильных веществ, магния, железа, меди позволяет чернике оказывать сосудостроительное, противобактериальное, противоанемическое действие и способность оздоравливать кишечник. По содержанию марганца черника превосходит все другие овощи и фрукты.

Джем полезен при малокровии, камнях в почках, подагре, ревматизме, кожных заболеваниях. Его рекомендуют включать в свой рацион людям, профессия которых требует зрительной нагрузки, и людям, страдающим глазными заболеваниями (близорукостью, дальтонизмом, астигматизмом), так как он повышает остроту зрения.

Благодаря ягодам черники джем помогает при нарушениях обмена веществ. Черничный джем обладает способностью снижать уровень сахара в крови, поэтому он полезен для больных диабетом. Джем содержит марганец, танин, цинк и кальций, пектины, ароматические кислоты, провитамин А. Он способствует правильной деятельности нервной и мышечной систем.

Состав (230 г, 310 г): свежемороженая черника, фруктоза, яблоко, витамин С.

Состав (200 г): свежемороженая черника, фруктоза, пектин, витамин С.

ДЖЕМ «НА ЗДОРОВЬЕ» КЛЮКВЕННЫЙ

Особенно полезно питаться клюквой лицам с хроническими инфекциями мочеполового тракта. Благодаря мочегонному действию клюквы полезна гипертоникам. Выводя воду, она в отличие от многих мочегонных, не будет сокращать запасы полезного камня. Поможет клюква и больным с пониженной секрецией желудка и поджелудочной железы. Она подстегивает работу этих органов.

Джем является тонизирующим средством, повышающим умственную и физическую работоспособность. Клюквенный джем оказывает целительное действие при простудных заболеваниях, при заболеваниях почек и мочевыводящих путей.

Состав (230 г, 310 г): свежемороженая клюква, фруктоза, яблоко, витамин С.

Состав (200 г): свежемороженая клюква, фруктоза, пектин, витамин С.

ДЖЕМ «НА ЗДОРОВЬЕ» ОБЛЕПИХОВЫЙ

Облепиха содержит сахара, пектины, аскорбиновую, яблочную, лимонную, фолиевую, никотиновую кислоты, жирное масло, тиамин, рибофлавин, каротин, токоферол, дубильные вещества, холин, стерин, фосфолипиды, микроэлементы.

Облепиховый джем – чемпион по содержанию витамина Е, важнейшего антиоксиданта, препятствующего старению организма. Джем полезно принимать в периоды больших физических и эмоциональных нагрузок.

Состав: облепиха, фруктоза, яблоко, витамин С.

ДЖЕМ «НА ЗДОРОВЬЕ» СЛИВОВЫЙ

В состав слив входят органические кислоты, сахар и такие минеральные вещества, как железо, магний, кальций, фосфор. Особенно много в сливе калия, который способствует выведению из организма воды и поваренной соли. Сливы обладают способностью накапливать рибофлавин (витамин В2), а также содержат витамины В1, С, РР, Р, пектиновые вещества и пищевые волокна, которые «связывают» и выводят из организма холестерин, соли тяжелых металлов, радионуклиды и т.п.

Сливовый джем улучшает аппетит, оказывает благоприятное воздействие на работу желудочно-кишечного тракта, обладает мягким слабительным и мочегонным действием.

Он содержит витамины В1, В2, С, К, Р, РРЕ, каротин, клетчатку, пектины.

Джем способствует укреплению нервной системы и улучшает белковый обмен.

Состав (230 г, 310 г): слива, фруктоза, яблоко, витамин С.

Состав (200 г): слива, фруктоза, витамин С.

ДЖЕМ «НА ЗДОРОВЬЕ» АПЕЛЬСИНОВЫЙ

Апельсины нормализуют работу желудка, избавляют от запоров. Они действуют на организм человека омолаживающе, обновляя его на клеточном уровне. Постоянное употребление цитрусов существенно улучшает работу сердечно-сосудистой системы.

Благодаря высокому содержанию в них фолиевой кислоты и калия, цитрусы способствуют снижению артериального давления. В них содержится много естественных антиоксидантов.

Апельсиновый джем дарит энергию здоровья и радостное настроение, повышает иммунитет.

Состав: апельсин, фруктоза, яблоко, витамин С.

ДЖЕМ «НА ЗДОРОВЬЕ» КЛУБНИЧНЫЙ

Клубника содержит аскорбиновую и никотиновую кислоты, рибофлавин, рутин, из микроэлементов – железо, кальций, фосфор, магний, йод.

По содержанию витамина С клубника уступает только черной смородине. В пяти ягодах средней величины витамина С столько же, сколько в одном крупном апельсине. А фолиевой кислоты в клубнике больше, чем в малине и винограде. Она помогает вывести лишнюю воду из организма. А еще эта ягода помогает при бессоннице.

Ее рекомендуют включать в рацион больных анемией, при ломкости сосудов, для улучшения кроветворения. Применяется как мочегонное и потогонное средство, при гипертонии, атеросклерозе, ишемической болезни сердца.

Благодаря клубнике, джем помогает улучшению обмена веществ, при сердечно-сосудистых заболеваниях, заболеваниях желудочно-кишечного тракта, язве желудка, холецистите, панкреатите, камнях в желчном пузыре, кишечных инфекциях, при заболеваниях почек и мочевыводящих путей. Джем насыщен фолиевой кислотой и витамином С. Он укрепляет иммунную систему, стенки сосудов, обладает сахаропонижающим действием, позволяет восполнить дефицит железа при малокровии.

Состав (230 г, 310 г): клубника, фруктоза, яблоко, витамин С.

Состав (200 г): свежемороженая клубника, фруктоза, пектин, витамин С.

ДЖЕМ «НА ЗДОРОВЬЕ» ПЕРСИКОВЫЙ

В плодах с желтой мякотью содержится достаточное количество провитамина А (каротина), витамины С, Р, В1, В2.

Персиковый джем содержит калий, кальций, фосфор, железо, витамин С, витамин В и провитамин А. Джем укрепляет иммунную систему, соединительную ткань, сосуды, сердце и систему кровообращения.

Это прекрасный антистрессовый продукт, делающий нервную систему более устойчивой.

Состав: персик, фруктоза, витамин С.

ДЖЕМ «НА ЗДОРОВЬЕ» СМОРОДИНОВЫЙ

Черная смородина содержит много аскорбиновой кислоты, фруктозу, глюкозу, филлохинон, рибофлавин, пиридоксин, кальциферол, каротин, органические кислоты - яблочную, янтарную, лимонную, салициловую, винную, фосфорную, токоферол, флавоновые вещества Р-витаминного действия, антоцианы, фитонциды, микроэлементы (медь, железо, марганец). Черная смородина богата макро-, микро- и ультрамикроэлементами. Хорошее сочетание больших количеств витаминов С и Р делает смородину особо полезной в профилактике и лечении атеросклероза артерий и аорты. Среди свободных органических кислот смородины преобладают яблочная и лимонная. Содержит она также немало красящих и ароматических веществ.

Все это придает смородиновому джему способность возбуждать аппетит, стимулировать желчевыделение, угнетать гнилостные и бродильные процессы в кишечнике, ощелачивать внутреннюю среду организма, улучшать кроветворение.

Джем полезен при язве желудка, гастрите с пониженной кислотностью желудочного содержимого, атеросклерозе, болезнях почек, малокровии и нарушениях обмена веществ.

Смородиновый джем - природный концентрат витамина С. Он оказывает целебное действие при бронхитах и воспалениях легких, атеросклерозе, повышает иммунный статус организма

Состав: черная смородина, фруктоза, яблоко, витамин С.

ЖЕЛЕ ПЛОДОВО-ЯГОДНОЕ

Это низкокалорийное лакомство на фруктозе с ярким вкусом. Природный компонент агар-агар, полученный из морских водорослей, используется в качестве загустителя желе. Являясь источником витаминов А, В1, В2, В12, С, D, агар-агар благотворно влияет на костную систему, суставы за счет насыщения организма кальцием, железом, фосфором. 100г желе обеспечивают 50% кальция и 35% железа от суточной дозы.

Желе – рекордсмен по содержанию растворимых пищевых волокон: в 100г содержится почти 70% от суточной дозы. Продукт замедляет всасывание жиров и углеводов, что незаменимо для диетического питания людям, страдающим избыточным весом, и всем следящим за своей фигурой.

Состав: вода, фруктоза, сок ягоды, агар-агар, лимонная кислота, краситель, ароматизатор, идентичный натуральному, консервант Е202.

АЮРВЕДИЧЕСКИЕ СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ

Тысячи лет человечество использовало специи и пряности в своей жизни. Во все времена они служили и необходимой составляющей пищи, и лекарством. Специи были великим сокровищем и мерилом благосостояния. В поисках новых земель, где росли эти растения, совершались кругосветные путешествия и завоевательные походы. Пряности помогли нашим предкам расширить границы этого мира, открыть многие чудеса и тайны. Мы предлагаем вам композиции пряностей, изготовленных по рецептам Аюрведы - древней науки о поддержании здоровья и долголетия.

Пряности добавляют по вкусу в конце приготовления первых и вторых блюд, овощей, зерновых продуктов, сладких блюд.

Можно заваривать в виде чайных напитков вместо кофе или чая, из расчета 1/4-1/3 ч.л. на стакан кипятка, настаивать 1—15 минут.

«ТРИКАТУ»

«Трикату» означает «три остроты». Продукт содержит витамины: А, В1, В2, В3, РР, С, Е; минеральные вещества: магний, фосфор, железо, натрий, цинк, калий, кальций; эфирные масла.

Согласно Аюрведе «Трикату» подходит для людей с любой конституцией. «Трикату» рекомендуется при нарушении жирового обмена (избыточный или недостаточный вес). При избыточном весе принимать по 1/3 ч.л. после еды, можно смешивать с половиной чайной ложки меда. Используется при болезнях желудочно-кишечного тракта и дыхательной системы, в том числе и туберкулезе. Является иммуномодулятором, применяется при кандидозе. Укрепляет память и способствует нормализации мозговой деятельности, улучшая мозговое кровоснабжение. Обладает стимулирующим и тонизирующим действием на организм, укрепляет нервную систему, хороший афродизиак. Применяется для лечения импотенции, сексуальных расстройств.

Используется по 1/4 ч.л. после еды для улучшения пищеварения, а перед едой для повышения аппетита. Запивать водой комнатной температуры.

В кулинарии «Трикату» оптимально сочетается с жирной пищей, бобовыми, картофелем.

«ОДЖАС»

«Оджас» означает «сила». Продукт содержит витамины: А, В1, В2, РР, С, фолиевую кислоту; минеральные вещества: магний, фосфор, железо, натрий, цинк, калий, кальций; эфирные масла. Согласно Аюрведе «Оджас» больше всего подходит для людей с конституцией Капха. «Оджас» снимает приступы кардиалгии, подавляет патогенную микрофлору. Очищает желудок и печень, улучшает зрение, укрепляет память, нормализует мозговое кровообращение. Профилактическое средство при атеросклерозе. Является противопростудным сбором. Способствует перевариванию белков, поэтому рекомендуется добавлять его в блюда, приготовленные из сои, бобов, гороха, или фасоли. После родов используется для быстрого восстановления функции органов малого таза, увеличения количества грудного молока. Укрепляет зубы, кости, мышцы и связки. Предупреждает остеопороз. Нормализует работу сердца и поджелудочной железы, а также перистальтику кишечника. Особенно полезен для людей пожилого возраста.

В кулинарии «Оджас» оптимально сочетается с жирной пищей, бобовыми.

«ПРАНА»

«Прана» - «жизненная энергия». Продукт содержит витамины: А, В1, В2, В3, РР, С; минеральные вещества: магний, фосфор, железо, натрий, цинк, калий, кальций; эфирные масла. Согласно Аюрведе «Прана» больше всего подходит для людей с конституцией Вата. «Прана» прекрасный афродизиак, нормализует сперматогенез. Тонизирует, улучшает пищеварение, очищает желудок и кишечник от патогенных микроорганизмов, принимается для профилактики простудных заболеваний. Способствует укреплению сердца, особенно при интенсивных и продолжительных физических нагрузках. Используется для снятия аритмии. Применяется для профилактики атеросклероза и инсульта, стоматита и гингивита.

В кулинарии «Прана» оптимально сочетается с кондитерскими изделиями, молоком и кисломолочными продуктами, жирной пищей и блюдами из бобовых.

«ТЕДЖАС»

«Теджас» - «огонь» или «сияние». Продукт содержит витамины: А, В1, В2, В3, С; минеральные вещества: магний, фосфор, железо, натрий, цинк, калий, кальций; эфирные масла. Согласно Аюрведе «Теджас» больше всего подходит для людей с конституцией Питта. «Теджас» способствует оздоровлению почек, растворяет песок и камни. Мягкое желчегонное средство. Обезвреживает токсины, усиливает активность пищеварения, способствует очищению желудка и кишечника от патогенных микроорганизмов и используется при дисбактериозе. Улучшает мозговую деятельность, помогает укрепить и восстановить зрение, чрезвычайно полезен для укрепления памяти. Антигельминтное средство. У детей используется для устранения метеоризма. Способствует увеличению количества грудного молока у кормящих матерей.

В кулинарии «Теджас» оптимально сочетается с кисломолочными продуктами, блюдами из бобовых, картофелем, капустой.

«КУРКУМА»

Куркума содержит витамины: В1, В2, В3, С; минеральные вещества: фосфор, железо, кальций, йод.

«Куркума» благотворно влияет на работу сердечно-сосудистой системы, укрепляет сердечную мышцу. Давно известны антиинфекционные свойства этой приправы.

Регулирует количество холестерина в крови, способствует оттоку желчи, улучшает работу поджелудочной железы. Применяется при кожных заболеваниях, при анемии. Антигельминтное средство, подавляет патогенную микрофлору в кишечнике, используется при дисбактериозе. Нормализует деятельность желудочно-кишечного тракта, заметно улучшает пищеварение.

Особенно эффективна «Куркума» при сахарном диабете как сахароснижающее средство. В этом случае ее необходимо принимать по 1/3-1/2 ч.л. два-три раза в день натощак.

По последним научным данным куркума смягчает негативные последствия противораковой терапии, помогает бороться с алкогольным циррозом печени и даже предупреждать болезнь Альцгеймера.

Используется по 1/4-1/3 ч.л. перед едой или во время еды. Запивать теплой водой. При избыточном весе перед приемом смешивать продукт с половиной чайной ложки меда.

В кулинарии «Куркума» оптимально сочетается с жирной пищей, бобовыми, картофелем и молоком.

ФРУКТОЗА

Фруктоза - сладкая основа фруктов, ягод, меда. Эффективно используется для здорового питания. Имеет ту же энергетическую ценность, что и сахар, но в два раза слаще, что позволяет вдвое снизить калорийность рациона.

- Фруктоза положительно влияет на сердечно-сосудистую систему.
- Снижает риск возникновения кариеса.
- Употребление фруктозы не вызывает диатеза у детей.
- Повышает жизненный тонус, является источником энергии при интенсивных нагрузках.
- Не вызывает «тяжести» в мышцах, поэтому рекомендована спортсменам.
- Усиливает аромат фруктов и ягод в компотах и варенье.
- Помогает при интоксикации, в т.ч. при «похмельном синдроме».
- Суточная доза употребления фруктозы при сахарном диабете 0,75г/кг массы тела.

Пищевая ценность, витамины, микроэлементы, пробиотики в 100 г вафель "НА ЗДОРОВЬЕ" ТУ 9100-003-58622611-03

Пищевая ценность, витамины и микроэлементы	Среднесуточная физиологическая потребность человека	Вафли "На Здоровье" с зародышем пшеницы		Вафли "На Здоровье" с топинам-буром		Вафли "На Здоровье" с цикорием		Вафли "На Здоровье" с бифидо-бактериями	
		Содержание в продукте	% содержания от суточной нормы	Содержание в продукте	% содержания от суточной нормы	Содержание в продукте	% содержания от суточной нормы	Содержание в продукте	% содержания от суточной нормы
Пищевая ценность									
Белки	%	75	13,3	9,1	12,1	9,1	12,1	9,1	12,1
Жиры	%	83	34,7	29,4	35,4	29,2	35,2	29,5	35,5
Углеводы	%	365	13,0	48,1	13,2	46,6	12,8	47,2	12,9
Энергетическая ценность	ккал	2500	19,4	491,0	19,6	483,7	19,3	492,0	19,7
Пищевые волокна	%	30	14,7	3,6	12,0	4,9	16,3	3,8	12,7
Хлебные единицы	XE		3,9	4,1		3,8		3,9	
Витамины									
β-каротин	мкг%	5000	30,0	1500,0	30,0	1500,0	30,0	1500,0	30,0
E	мг%	10	100,0	10,0	100,0	10,0	100,0	10,0	100,0
B1	мг%	1,5	13,3	0,2	13,3	0,1	6,7	0,2	13,3
B2	мг%	1,8	11,1	0,1	5,6	0,1	5,6	0,2	11,1
PP	мг%	20	6,5	1,2	6,0	1,1	5,5	1,1	5,5
C	мг%	70	50,0	35,0	50,0	35,0	50,0	35,0	50,0
Микроэлементы									
K	мг%	3500	7,2	306,0	8,7	268,0	7,7	295,6	8,4
Ca	мг%	1000	8,8	91,7	9,2	122,4	12,2	105,0	10,5
Mg	мг%	400	12,6	48,2	12,1	99,0	24,8	46,2	11,6
P	мг%	1000	23,2	334,6	33,5	280,7	28,1	188,6	18,9
Fe	мг%	14	12,1	5,8	41,4	3,6	25,7	1,8	12,9
Mn	мкг%	2000	13,5	447,0	22,4	318,8	15,9	410,0	20,5
Йод	мкг%	150	17,4	27,3	18,2	27,7	18,5	27,2	18,1
Se	мкг%	70	11,1	6,2	8,9	6,9	9,9	7,7	11,0
Cr	мкг%	50	12,4	6,8	13,6	6,4	12,8	7,3	14,6
Zn	мкг%	12000	12,1	1585,0	13,2	1557,0	13,0	1584,0	13,2
Бифидобактерии	KOE	10 ⁷	100	10 ⁷	100	10 ⁷	100	10 ⁸	100
Лактобактерии	KOE	10 ⁶	100	10 ⁶	100	10 ⁶	100	10 ⁷	100

Выпускаются фасованными по 60 г (2 вафли)

Пищевая ценность, витамины, микроэлементы и пробиотики в 100 г вафель ТУ 9137-008-58622611-06

Пищевая ценность, витамины и микроэлементы	Среднесуточная физиологическая потребность человека	Вафли "Молодильное яблоко"			Вафли "С шиповником"			Вафли "Черемуха"		
		Содержание в продукте	% содержания от суточной нормы	Содержание в продукте	% содержания от суточной нормы	Содержание в продукте	% содержания от суточной нормы	Содержание в продукте	% содержания от суточной нормы	
Пищевая ценность										
Белки	%	8,5	11,3	8,1	10,8	7,8	10,4			
Жиры	%	29,4	35,4	29,4	35,4	29,5	35,5			
Углеводы	%	47,7	13,1	47,3	13,0	47,8	13,1			
Энергетическая ценность	ккал	484,5	19,4	484,0	19,4	486,0	19,4			
Пищевые волокна	%	5,2	17,3	5,4	18,0	5,1	17,0			
Хлебные единицы	XE	4,0		3,9		4,0				
Витамины										
β-каротин	мкг%	1500,0	30,0	1500,0	30,0	1500,0	30,0			
E	мг%	10,0	100,0	10,0	100,0	10,0	100,0			
B1	мг%	0,2	13,3	0,2	13,3	0,2	13,3			
B2	мг%	0,1	5,6	0,1	5,6	0,1	5,6			
PP	мг%	1,3	6,5	1,3	6,5	1,4	7,0			
C	мг%	35,0	50,0	53,5	76,4	46,7	66,7			
Микроэлементы										
K	мг%	250,5	7,2	230,7	6,6	271,0	7,7			
Mg	мг%	48,0	12,0	47,4	11,9	54,4	13,6			
P	мг%	155,2	15,5	157,9	15,8	177,0	17,7			
Fe	мг%	2,2	15,7	2,2	15,7	3,8	27,1			
Mn	мкг%	406,7	20,3	402,0	20,1	385,6	19,3			
Йод	мкг%	27,6	18,4	27,5	18,3	28,1	18,7			
Se	мкг%	7,4	10,6	7,2	10,3	6,9	9,9			
Cr	мкг%	7,0	14,0	6,8	13,6	6,9	13,8			
Zn	мкг%	1601,6	13,3	1593,0	13,3	1670,8	13,9			
Бифидобактерии	КОЕ	10 ⁷	100,0	10 ⁷	100	10 ⁷	100			
Лактобактерии	КОЕ	10 ⁶	100,0	10 ⁶	100	10 ⁶	100			

Выпускаются фасованными по 60 г (2 вафли)

Пищевая ценность, витамины и микроэлементы в 100 г печени ТУ 9100-002-58622611-02

Пищевая ценность, витамины и микроэлементы	Среднесуточная физиологическая потребность человека	Печень "Жар-птица"		Печень "Сибирское"		Печень "Кармен"		Печень "Золотая кукурузка"		Печень "Кольцовское" с йодом	
		Содержание в продукте	% содержания от суточной нормы	Содержание в продукте	% содержания от суточной нормы	Содержание в продукте	% содержания от суточной нормы	Содержание в продукте	% содержания от суточной нормы	Содержание в продукте	% содержания от суточной нормы
Пищевая ценность											
Белки	%	8,0	10,7	8,0	10,7	8,4	11,2	7,4	9,9	7,4	9,9
Жиры	%	16,6	20,0	16,2	19,5	17,5	21,1	17,0	20,5	16,1	19,4
Углеводы	%	56,2	15,4	53,4	14,6	53,9	14,8	55,6	15,2	56,2	15,4
Энергетическая ценность	ккал	406,0	16,2	390,8	15,6	406,0	16,2	404,5	16,2	398,2	15,9
Пищевые волокна	%	3,2	10,7	5,8	19,3	4,5	15,0	4,0	13,3	3,6	12,0
Хлебные единицы	XE	4,7		4,5		4,5		4,6		4,7	
Витамины											
β-каротин	мкг%	2882,0	57,6	2096,0	41,9	655,8	13,1	665,3	13,3	2124,9	42,5
E	мг%	5,3	53,0	5,8	58,0	5,5	55,0	5,3	53,0	5,2	52,0
B1	мг%	0,2	13,3	0,2	13,3	0,2	13,3	0,2	13,3	0,2	13,3
B2	мг%	0,1	5,6	0,1	5,6	0,1	5,6	0,1	5,6	0,1	5,6
PP	мг%	1,4	7,0	2,0	10,0	1,4	7,0	1,5	7,5	1,3	6,5
Микроэлементы											
Na	мг%	230,8	9,6	221,1	9,2	231,1	9,6	236,5	9,9	228,4	9,5
K	мг%	144,8	4,1	202,6	5,8	195,2	5,6	174,0	5,0	132,3	3,8
Ca	мг%	39,3	3,9	36,9	3,7	30,0	3,0	51,0	5,1	22,1	2,2
Mg	мг%	31,7	7,9	57,5	14,4	49,7	12,4	40,0	10,0	30,0	7,5
P	мг%	106,8	10,7	150,4	15,0	116,4	11,6	127,3	12,7	92,9	9,3
Fe	мг%	1,5	10,7	2,3	16,4	2,4	17,1	1,9	13,6	1,6	11,4
Mn	мкг%	693,3	34,7	625,1	31,3	647,6	32,4	467,1	23,4	813,4	40,7
Йод	мкг%	1,6	1,1	1,1	0,7	0,6	0,4	2,0	1,3	45,0	30,0
Se	мкг%	6,2	8,9	10,5	15,0	7,0	10,0	11,4	16,3	10,0	14,3
Zn	мкг%	676,5	5,6	611,1	5,1	619,2	5,2	478,7	4,0	748,3	6,2

Выпускается фасованным по 120 г

Пищевая ценность, витамины и микроэлементы в 100 г печенья «Крепыш» ТУ 9100-002-58622611-02

Пищевая ценность, витамины и микроэлементы	Среднесуточная физиологическая потребность человека	Печенье «Крепыш» с пряностями		Печенье «Крепыш» с кунжутом		Печенье «Крепыш» с маком		Печенье «Крепыш» с йодом	
		Печенье «Крепыш» с пряностями	% содержания от суточной нормы	Печенье «Крепыш» с кунжутом	% содержания от суточной нормы	Печенье «Крепыш» с маком	% содержания от суточной нормы	Печенье «Крепыш» с йодом	% содержания от суточной нормы
Пищевая ценность									
Белки	%	75	6,8	7,6	10,0	7,5	10,0	6,9	9,2
Жиры	%	83	17,6	18,4	22,2	18,4	22,2	17,0	20,5
Углеводы	%	365	62,6	61,5	16,8	61,6	16,9	63,5	17,4
Энергетическая цен.	ккал	2500	434,7	442,0	17,7	441,0	17,6	419,0	16,8
Пищевые волокна	%	30	2,5	2,7	9,0	2,7	9,0	2,8	9,3
Хлебные единицы	XE		5,2	5,1		5,1		5,3	
Витамины									
E	мг%	10	5,0	5,0	50,0	5,0	50,0	5,0	50,0
B1	мг%	1,5	0,2	0,2	13,3	0,1	6,7	0,1	6,7
B2	мг%	1,8	0,1	0,1	5,6	0,1	5,6	0,1	5,6
Микроэлементы									
Na	мг%	2400	164,6	160,2	6,7	157,8	6,6	160,4	6,7
K	мг%	3500	142,7	163,3	4,7	167,5	4,8	169,2	4,8
Ca	мг%	1000	147,5	115,4	11,5	124,5	12,5	48,6	4,9
Mg	мг%	400	37,1	62,0	15,5	57,4	14,4	38,1	9,5
P	мг%	1000	121,2	152,7	15,3	164,3	16,4	123,5	12,4
Fe	мг%	14	1,4	2,1	15,0	1,8	12,9	1,5	10,7
Йод	мкг%	150	1,4	1,4	0,9	1,4	0,9	47,5	31,7
Se	мкг%	70	17,1	16,8	24,0	16,8	24,0	16,8	24,0

Выпускается фасованным по 250 г

Пищевая ценность, витамины, микроэлементы и пробиотики в 100 г батончика «БОН» ТУ 9196-008-58622611-07

Пищевая ценность, витамины и микроэлементы	Среднесуточная физиологическая потребность человека	БОН с абрикосом		БОН с ламинарией		БОН с шоколадом		БОН с орехами		БОН с апельсином		
		Содержание в продукте	% содержания от суточной нормы	Содержание в продукте	% содержания от суточной нормы	Содержание в продукте	% содержания от суточной нормы	Содержание в продукте	% содержания от суточной нормы	Содержание в продукте	% содержания от суточной нормы	
Пищевая ценность												
Белки	%	75	6,8	9,1	10,4	7,8	8,1	6,1	6,6	8,8	6,8	9,1
Жиры	%	83	4,9	5,9	6,6	5,5	13,3	11,0	9,5	11,4	4,9	5,9
Углеводы	%	365	58,8	16,1	16,2	59,0	17,4	63,6	62,0	17,0	60,9	16,7
Энергетическая цен.	ккал	2500	337,0	13,5	13,9	347,0	14,0	349,0	357,0	14,3	341,0	13,6
Холестерин	мг%	300	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Пищевые волокна	%	30	8,2	27,3	22,0	6,6	25,7	7,7	6,9	23,0	6,4	21,3
Хлебные единицы	XE		4,9			4,9		5,3			5,1	
Витамины												
β-каротин	мкг%	5000	1361,0	27,2	19,8	987,8	17,1	856,0	979,0	19,6	746,9	14,9
E	мг%	10	10,0	100,0	100,0	10,0	96,0	9,6	10,0	100,0	9,6	96,0
B1	мг%	1,5	0,3	20,0	20,0	0,3	13,3	0,2	0,3	20,0	0,2	13,3
B2	мг%	1,8	0,2	11,1	5,6	0,1	5,6	0,1	0,1	5,6	0,1	5,6
PP	мг%	20	2,0	10,0	9,0	1,8	9,0	1,8	1,8	9,0	1,6	8,0
C	мг%	70	6,9	9,9	9,3	6,5	8,4	5,9	6,6	9,4	13,0	18,6
Микроэлементы												
Na	мг%	2400	123,4	5,1	5,4	129,6	4,9	117,3	123,6	5,2	122,4	5,1
K	мг%	3500	428,0	12,2	8,0	279,0	10,2	357,8	311,7	8,9	258,7	7,4
Ca	мг%	1000	109,5	11,0	8,5	85,1	10,1	101,0	75,3	7,5	77,9	7,8
Mg	мг%	400	93,6	23,4	21,5	86,1	26,4	105,6	87,8	22,0	78,6	19,7
P	мг%	1000	193,4	19,3	18,8	188,4	20,7	207,3	197,0	19,7	173,7	17,4
Fe	мг%	14	3,1	22,1	20,7	2,9	27,1	3,8	2,8	20,0	2,6	18,6
Mn	мкг%	2000	637,1	31,9	32,5	649,4	27,9	557,4	641,7	32,1	634,0	31,7
Йод	мкг%	150	2,9	1,9	67,0	100,5	2,3	3,5	3,3	2,2	2,9	1,9
Se	мкг%	70	15,7	22,4	27,0	18,9	22,9	16,0	20,5	29,3	15,6	22,3
Cr	мкг%	50	1,6	3,2	3,6	1,8	4,2	2,1	1,8	3,6	1,6	3,2
Zn	мкг%	12000	623,4	5,2	5,3	636,4	4,5	536,4	628,1	5,2	620,3	5,2
Бифидобактерии	КОЕ	10 ⁷	10 ⁸	100,0					10 ⁸	100,0	10 ⁸	100,0

Выпускается фасованным по 30 г

Пищевая ценность, витамины и микроэлементы в 100 г джема «На Здоровье» ТУ 9163-004-58622611-03

Пищевая ценность, витамины и микроэлементы	Среднесуточная физиологическая потребность человека	Абrikосовый		Персиковый	Облепиховый	Сливовый	Черничныи	Малиновыи	Клюничныи	Смородиновыи	Клюквенныи	Апельсиновыи	Вишневый	Брусничныи	
		Содержание в продукте	% содержания от суточной нормы												
Пищевая ценность															
Белки	75	1,5	2,0	0,8	0,6	0,5	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,5	0,4	0,4	0,4
Жиры	83	0,1	0,1	0,1	1,3	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,0	0	0,0	0,0	0,1
Углеводы	365	41,6	11,4	43,6	37,2	42,7	39,4	40,5	40,2	39,4	40,1	40,1	38,3	38,8	38,8
Энерг. ценность	2500	173	6,9	179	164	174	160	163	163	160	162	163	155	158	158
Пищевые волокна	30	5,3	17,7	3,7	2,6	2,9	2,5	2,7	2,4	2,5	2,5	2,5	2,3	2,5	2,5
Хлебные единицы	XE	3,5		3,6	3,1	3,6	3,3	3,4	3,4	3,3	3,3	3,3	3,2	3,2	3,2
Витамины															
β-каротин	5000	1031,3	20,6	250,0	351,1	8,2	45,7	6,6	6,6	45,7	3,0	10,9	53,6	7,5	7,5
E	10	1,6	16,2	1,4	1,3	0,3	0,3	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
C	70	70	100,0	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70
Микроэлементы															
K	3500	506	14,5	511	128	160	92	117	103	92	97	115	104	96	96
Mg	400	30,9	7,7	23,0	11,3	13,4	5,2	7,6	6,5	5,2	5,6	6,4	6,6	5,2	5,2
Fe	14	0,9	6,7	0,8	1,2	1,1	0,9	1,0	1	0,9	1,0	0,9	0,9	0,9	0,9

Выпускается фасованным по 230 г в пэт банку, 200 г и 310 г в стеклянную банку

Пищевая ценность, витамины и микроэлементы в 100 г плодово-ягодного желе ТУ 9163-007-58622611-05

Пищевая ценность, витамины и микроэлементы	Среднесуточная физиологическая потребность человека	Брусника	Вишня	Черника	Лимон	Клюква	% содержания от суточной нормы
Белки	%	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,7
Жиры	%	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Углеводы	%	24,9	24,9	24,9	24,9	24,9	6,8
Энергетическая ценность	ккал	100,8	100,8	100,8	100,8	100,8	4,0
Пищевые волокна	%	20,5	20,5	20,5	20,5	20,5	68,3
Хлебные единицы	XE	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	
Микроэлементы							
Ca	мг%	494,8	494,8	494,8	494,8	494,8	49,5
Mg	мг%	33,0	33,0	33,0	33,0	33,0	8,3
Fe	мг%	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	35,0

Выпускается фасованным в пластиковый стаканчик по 140 г

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	2
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОДУКЦИИ В ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ:	3
1. В санаториях, профилакториях	
2. В педиатрии	
3. В дошкольном и школьном питании	
4. В кардиологии	
5. В гастроэнтерологии	
6. Во фтизиатрии	
7. В эндокринологии	
8. Во вредных условиях труда	
9. В травматологии и ортопедии	
10. В спортивном питании	
ПРОДУКЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ООО ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «ДИА-ВЕСТА»	
1. ВАФЛИ «НА ЗДОРОВЬЕ»	5
2. ПЕЧЕНЬЕ ВИТАМИНИЗИРОВАННОЕ	6
3. СУХИЕ ЗАВТРАКИ «БОН»	8
4. ДЖЕМ «НА ЗДОРОВЬЕ»	9
5. ЖЕЛЕ ПЛОДОВО-ЯГОДНОЕ	11
6. АЮРВЕДИЧЕСКИЕ СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ	11
7. ФРУКТОЗА	12
ПРИЛОЖЕНИЯ	
ТАБЛИЦА 1. Пищевая ценность, витамины, микроэлементы и пробиотики: в 100 г вафель «На здоровье»	13
ТАБЛИЦА 2. Пищевая ценность, витамины, микроэлементы и пробиотики: в 100 г вафель «Молодильное яблочко», с черёмухой, с шиповником.	14
ТАБЛИЦА 3. Пищевая ценность, витамины, микроэлементы: в 100 г печенья «Жар-птица», «Сибирское», «Кольцовское»	15
ТАБЛИЦА 4. Пищевая ценность, витамины, микроэлементы: в 100 г овсяного печенья «Крепыш»	16
ТАБЛИЦА 5. Пищевая ценность, витамины, микроэлементы и пробиотики: в 100 г батончика мюсли «Бон»	17
ТАБЛИЦА 6. Пищевая ценность, витамины, микроэлементы: в 100 г джема «На здоровье!»	18
ТАБЛИЦА 7. Пищевая ценность, витамины, микроэлементы: в 100 г плодово-ягодного желе	18



автор: Хомичева С.Я.
рецензент: доктор биологических наук,
профессор Березовикова И.П.

УДК 615.857

при написании раздела
«Использование продукции в профилактических целях»
принимали участие:
врач диетолог Гарагуля Елена Борисовна,
врач терапевт Локтева Людмила Ивановна,
врач педиатр Жилыева Любовь Яковлевна,
врач Локтева Анна Валерьевна
Тираж 3000 экз.

www.dia-vesta.ru
E-mail: dia-vesta@mail.ru
Россия, г. Новосибирск
630559 НСО, р.п. Кольцово, 4, а/я 188
ООО ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ
«ДИА-ВЕСТА»
т/факс (383) 227-72-96; 227-72-94;
269-07-43; 227-73-29;

Отпечатано в типографии «ИНВЕНТ»
Россия, 630082, г. Новосибирск,
ул. Дачная, 21/1; телефон/факс:
(383)216-31-99, 216-37-99, 203-36-02, 220-91-59
e-mail: inventt@online.nsk.su