

Új, koncentrált, magas beltartalmi értékű növényi reformélelmiszerek!

A zsírszegényített olajos mag őrlemények a hideg sajtoláskor képződő, élelmi rostban, értékes fehérjékben, vitaminokban és ásványi anyagokban gazdag termék nagy teljesítményű őrlőgépekkel megőrölt, finomszemcsés formái.

Esszenciális zsiradéktartalmuk jóval kisebb (8-12 %), mint az eredeti magvaké, de hasznos zsírsavaik így is kifejtik előnyös hatásukat. Egyéb értékes anyag tartalmuk (élelmi rost, fehérje, B-vitaminok, kalcium, kálium, magnézium, foszfor, vas, mangán, cink, réz, szelén, stb) ugyanakkor másfél-kétszeres, mint a teljes olajtartalmú magvaké, tehát egyfajta sűrített élelmiszereknek minősülnek. (Magasabb szárazanyag tartalmuk összetétele révén értékesebbnek számítanak).

Új, koncentrált, magas beltartalmi értékű növényi reformélelmiszerek!

Az OKOS MAGOS zsírszegényített olajos mag őrlemények (lisztek) jelentősége és élettani hatásai

A zsírszegényített olajos mag őrlemények a hideg sajtoláskor képződő, **élelmi rostban, értékes fehérjékben, vitaminokban és ásványi anyagokban gazdag** termék nagy teljesítményű őrlőgépekkel megőrölt, finomszemcsés formái.

Esszenciális zsiradéktartalmuk jóval kisebb (8-12 %), mint az eredeti magvaké, de hasznos zsírsavaik így is kifejtik előnyös hatásukat. Egyéb értékes anyag tartalmuk (élelmi rost, fehérje, B-vitaminok, kalcium, kálium, magnézium, foszfor, vas, mangán, cink, réz, szelén, stb) ugyanakkor **másfél-kétszeres**, mint a teljes olajtartalmú magvaké, tehát egyfajta sűrített élelmiszereknek minősülnek. (Magasabb szárazanyag tartalmuk összetétele révén értékesebbnek számítanak)

Kiemelt élettani szerepük miatt egyes táplálkozástudományi ajánlások az energiaszegényebb olajos mag lisztekét ajánlja **kenyerek, pékáruk, pástétomok, fásírtok készítéséhez, illetve levesekbe, főzelékekbe, készételbe,** pépes állagú élelmi anyagokhoz keverve, a beltartalmi érték fokozása érdekében.

Zsírsegényített formájukból adódóan alkalmazható súlycsökkentő diétákhoz, cukorbetegség, szív- és érrendszeri problémák, bélbetegségek esetén is. Nők, férfiak, idősek, gyermekek, sportolók, fizikai és szellemi munkát végzők hasznos tápanyagforrása. Általános betegségmegelőző tulajdonságúak, alkalmasak készételek fehérjeösszetételének javítására, ásványi anyag, nyomelem és rosttalmának emelésére.

OKOS MAGOS termékek:

- zsírsegényített **szezámag őrlemény** (nők, gyerekek, idősek, számára)
Összetétele: Fehérje: 45-47%, Zsír: 12-14%, Élelmi rost: 8-9%
- zsírsegényített **tökmag őrlemény** (férfiak, gyerekek, sportolók, idősek számára)
Összetétele: Fehérje: 54-56%, Zsír: 10-11%, Élelmi rost: 3-3,5%
- zsírsegényített **lenmag őrlemény** (szív- és érrendszeri betegek, bélbetegek számára, nők, idősek),
Összetétele: fehérje: 33-36%, zsír: 8-9%, élelmi rost: 9-10%,
ómega-3 tartalom: 4-5%
- zsírsegényített **szőlőmag őrlemény** (rákmegelőzés, antioxidáns hatás, szív és érrendszeri betegek, bélbetegek számára, tisztítókúrákhoz)
Összetétele: fehérje: 12%, zsír: 5%, élelmi rost: 35%

(Tervezés alatt: olajos mag lisztkeverékek előállítása, nemtől, kortól aktivitástól függően)

Érdeklődni lehet: 0620/772 2220 (Tóthné Varga Melitta)

Email: taplalkozas@gmail.com; Honlap: www.tudomanyeseletmod.hu