

# Китовый жир



Среди всех продуктов, полученных от китов, наиболее широкое применение находит именно жир. Он находится под слоем кожи животных в довольно больших количествах. Киты обитают в крайне холодных водах, поэтому жир необходим им, чтобы не замерзнуть. Он также обеспечивает им плавучесть и спасает во время длительных миграций – в отсутствии еды животные живут за счет подкожных запасов. В Средневековье жидкий китовый жир, как и жир других морских животных, назывался ворвань. Его изготавливали из сала млекопитающих при помощи выплавки. Полученное вещество имело неприятный запах и желтоватый оттенок.

# Добывание

Охотники, чтобы извлечь китовый жир, залезали внутрь кита через пасть. Такой способ наиболее оптимален, так как не нужно было разрезать кожу, которую потом тоже использовали. Существует не так много методов обработки жира. Самый древний из них – это вываривание. Куски китового жира и мяса закидывали в печи прямо на корабле, а потом разливали полученную жидкость по бочкам. Также ворвань получали в Средние века с помощью вытопки на солнце.



# Для чего используют жир кита?

Сейчас жир китов применяют в основном в фармацевтической и косметической промышленности. Находящиеся в нём полиненасыщенные кислоты – это омега-3. Они помогают снизить кровяное давление в сосудах и препятствуют образованию тромбов. Помимо этого омега-3 способствуют хорошему зрению и памяти. А ещё жир кита помогает в предотвращении таких болезней, как артрит, диабет, астма, остеохондроз и радикулит. Благодаря своему составу он укрепляет все ткани организма. Китовый жир повышает иммунитет, предотвращает онкологию и ускоряет обмен веществ. Продукт омолаживает организм и придаёт человеку больше энергии и сил, помогая выйти из депрессии. В фармацевтике жир кита применяют как средство от ожогов. Также он способствует заживлению тканей. А в косметологии китовым жиром увлажняют кожу, чтобы придать ей эластичность и упругость.

# Состав.

Китовый жир является источником ценных веществ, которые необходимы человеку для хорошего самочувствия. В нём довольно высокое содержание витамина А, обладающего антиоксидантными свойствами и стимулирующего иммунную систему. А жир из печени кита богат витамином D отвечает за рост клеток и выработку нескольких гормонов. Однако есть ряд веществ, которые не получишь из других продуктов. Жирные кислоты представляют для человека основную ценность. Ну а описываемый в статье продукт содержит многие из них: арахидоновую, пальмитовую, олеиновую, лауриновую и другие. Также стоит отметить наличие полиненасыщенных кислот, которые являются важнейшими веществами. В китовом жире их содержание колеблется от 30 до 40 %. Человеческое тело не способно самостоятельно вырабатывать полиненасыщенные кислоты, участвующие в регуляции нескольких функций организма (накопление холестерина и т. д.). Поэтому необходимо пополнять их запас извне.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ.

