

Вся правда

Х

о Шоколаде

## Хocolatl [Хоколатль – горькая вода] - древний шоколадный напиток.



Считается, что человечество употребляет какао с тех пор как ацтеки, предшественники майя, научились готовить этот горький пенный напиток.

Ацтеки и майя приписывали какао божественное происхождение. Поэтому Карл фон Линн назвал дерево какао *Theobroma cacao*. При этом в переводе с латыни *Theobroma* значит "пища богов".

Мы опустим здесь историю появления какао в Европе – она нам более или менее, хорошо известна.

Отметим только, что конкистадоры, прежде чем истребить племена и вождей майя не обратили внимания на детали процесса употребления какао.

Майя не обжаривали зерна какао, а только перетирали их и заваривали кипятком. Это казалось бы, небольшое отличие в процессе употребления какао и было объяснением разницы восприятия какао европейцами, с одной стороны, и ацтеками и майя, с другой.

Обжаривание зерен, а потом высокотемпературное перетирание какао-массы с целью извлечения жира – какао-масла, а потом перетирание остатков в какао-порошок практически полностью уничтожало целебные свойства божественного напитка.



Помимо мякоти, внутри плода какао тесными горизонтальными рядами располагаются 25–60 миндалевидных семян различной окраски (от фиолетовой до белой). Они-то и называются **какао-бобами**. У сырых какао-бобов (благодаря дубильным веществам и теобромину), в них совсем не чувствуется характерный для шоколада вкус и аромат.

**Плод какао** яйцевидный, его длина от 15 до 30 см, диаметр - 8-10 см, вес - 0,5 килограмма; цвет спелого плода варьируется от желтого до оранжево-красного. **Мякоть плода какао** — вязкая, кисло-сладкая, её можно есть; в некоторых странах Америки из нее даже делают алкогольные напитки.





Интересно происходит цветение Какао - цветы прорастают на стволах и на древовидных ветвях – так называемая каулифлория – очень редко встречающаяся особенность цветения. Из от 3 до 10% цветков завязываются плоды.



Ученые, интенсивно изучающее это великое и загадочное дерево считают, что эта особенность цветения Какао, наряду со свойствами почв в лесу и синергетики с окружающей растительностью и насекомыми имеет непосредственное отношение к его целительным свойствам.





В условиях леса, на 8-9 годы возделывания, дикое дерево Какао приносит плоды в виде удлиненных дынь с 25-50 бобами внутри. **Требуется примерно 900 бобов для производства 1 кг настоящего шоколада.**

Деревья Какао в естественных условиях в джунглях растут совместно с другими деревьями, так что средняя плотность их на гектар не более 15-20 деревьев. Иногда имеются заросли дикого какао, которые в основном остатки одичавших плантаций.



При искусственных высадках Какао в тропических лесах для органического возделывания применяют обычно плотность 25-35 деревьев на гектар.

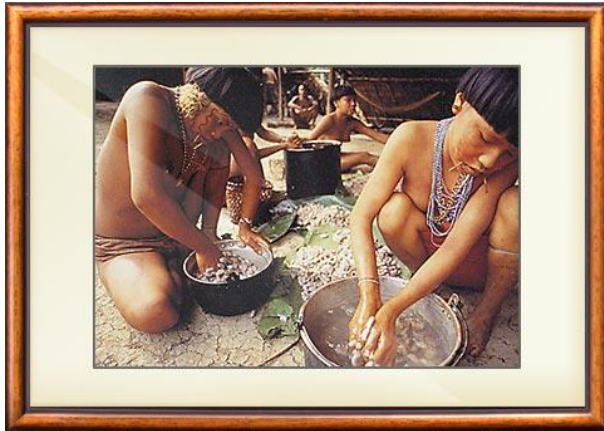




Выращивание деревьев какао и сбор какао-бобов очень тяжёлый и длительный процесс. Дерево какао начинает плодоносить через 4 года после посадки.



Вот как описывают процесс сушки какао в Эквадоре чешские журналисты И. Ганзелка и М. Зигмунд:



*«Рано утром рабочие насыпают бобы какао на чисто выметенный асфальт, разгребают их по середине проезжей части так, чтобы осталось место для движения транспорта, два–три раза в день пересыпают их, а днем, после того, как бобы просохнут и весь ковер переберут руки сортировщиц, снова засыпают в мешки... У человека, привыкшего связывать слово «шоколад» с небольшими, завернутыми в станиоль плиточками, при виде такого ковра из какао голова пойдет кругом».*

После этого какао-бобы полируют ступнями ног (это действие называется «танец какао») или с помощью специальных машин.



Самый качественный какао-порошок делают в Голландии. Напомним, что именно в этой стране два столетия назад был изобретён способ получения какао-порошка; сегодня технология его изготовления по сути осталась прежней.

Из какао-бобов, прошедших очистку, сортировку и термическую обработку, получают крупку какао, из которой прессованием извлекают какао-масло. Для получения какао-порошка (тёртого какао) оставшийся жмых дробят, а потом тонко измельчают.

Природа создала человека. Она же позаботилась о пище для него и о том чтобы эта пища одновременно являлась и лекарством для человека.



Доктор **Алекс Шасс** ( на протяжении более 30 лет изучал медицинскую ботанику и предмет питательных веществ. Он преподавал в Оксфордском университете и читал свои лекции более чем в 40 странах мира) заявил : **«Я бы сказал, что 20 век был веком витаминов и минералов. Но 21 век – это век ФИТОНУТРИЕНТОВ.»**

**Фитонутриенты**, это открытие ученых, которое принадлежит к третьему тысячелетию.

Это именно то, самое полезное, что есть в свежих овощах и фруктах. Фитонутриенты (биоактивную субстанцию) природа создала как средство защиты клетки и ядра от воздействия окружающей среды (например, от ультрафиолетового излучения). Фитонутриенты имеют сходное свойство с антиоксидантами, которые препятствуют окислению и разрушению. Но антиоксиданты работают снаружи клетки, а фитонутриенты делают тоже самое, но изнутри клетки.





Но вот беда – фитонутриенты созревают только в случае, если яблоко, помидор или другой овощ-фрукт, созревают на веточке дерева или куста. Если же плоды собирают зелеными, фитонутриенты уже никогда не созреют. Поэтому, увы, овощи и фрукты, которые мы покупает в супермаркетах, это в основном клетчатка + химия.

Журнал «Ньюсвик» (еженедельный американский журнал, который входит в «большую тройку» еженедельников США), посвятил первую страницу одного из своих выпусков целиком фитонутриентам. В статье говорится – «Фитонутриенты – один из самых многообещающих, сдерживающих развитие заболевания средств, которые становятся все более доступными. Кроме того, они не оказывают побочного эффекта»

## Что необходимо для улучшения здоровья?

Высокий уровень протеинов, потеря веса, активный образ жизни, функциональные напитки, необходимые жирные кислоты, энергия...

Особо MXI Corp. подчеркивает преимущества метода холодного отжима таких продуктов как какао и ягод Аçaí, содержащих наивысшее количество антиоксидантов в мире.



## Основные узлы линии холодного отжима.



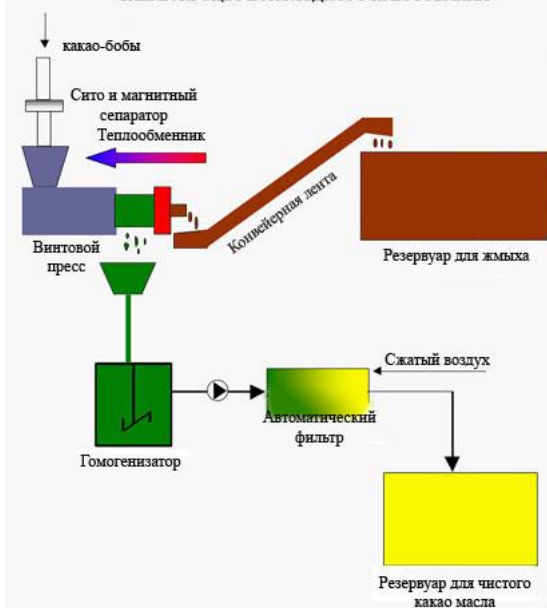
Технология холодного отжима позволяет извлекать масло без необходимости предварительного нагрева какао-бобов, как это происходит при горячем отжиме.

Масло, полученное «холодным» прессованием (при  $t = 20 - 35^{\circ}\text{C}$ ) является «живым» продуктом и сохраняет все полезные биологически активные вещества, витамины, энзимы и флавоноиды. Семена не обрабатываются химическими растворителями, что происходит в случае экстракции («горячего» отжима).

Технология холодного отжима положительно влияет на качество жмыха из которого впоследствии делают какао-порошок. При «горячем» прессовании теряется до 15% ценных для потребителя качеств жмыха.



СХЕМА ПРОЦЕССА ХОЛОДНОГО ПРЕССОВАНИЯ



Оборудование линии холодного отжима:

- **Узел приемки какао-бобов**

- **Узел очистки**

Представляет собой воздушно-ситовой сепаратор или высокочастотную машину для очистки какао-бобов. Очищенные какао-бобы по конвейеру отправляются в загрузочную воронку пресса, в которой установлен магнит для отделения мелких металлических примесей. При механической подготовке происходит разрушение клеточной структуры какао-бобов, чтобы обеспечить доступ к маслу, существующему в форме мельчайших капелек. При этом необходимо специальное размельчение для получения определенной структуры семян.

- **Узел прессования**

Содержит необходимое количество прессов, загрузочные воронки, соединения.

- **Узел фильтрации**

Какао-масло после отжима содержит твердые частицы в количестве 1-13%, в зависимости от типа какао-бобов и условий пресса.

Традиционно узел фильтрации включает сепаратор, миксер, насосы, фильтр, пылеотделитель.

- **Узел охлаждения жмыха**

Жмых охлаждается в охладителе до температуры хранения. Охлажденный жмых поступает в емкости для хранения.

# Какао и Ягода Аçaí!

Сильнейшие Природные  
Антиоксиданты В Мире!



## **По Количеству Антиоксидантов Какао Бобы Продукт №1 В Мире!**

**Натуральный черный шоколад это первоклассный супер-продукт питания!**

**Научные исследования, проведенные в Европе и Америке, показали, что какао – основное сырьё для производства шоколада, стоит на первом месте в мире как наилучший источник антиоксидантов.**

**Активное употребление антиоксидантов в виде шоколада решает многие проблемы здоровья, начиная от повышенного холестерина и кончая морщинами.**

**Однако только при условии, что употребляется натуральный чистый шоколад.**

**Большинство видов шоколада, который мы видим на полках супермаркетов, забиты не просто жирами и сахаром, но также воском и консервантами.**

**Кроме того, современный метод производства шоколада разрушает многие полезные свойства какао.**



## **Химический состав:**

Содержит стиролы, из которых до 78% - бета-ситостиролы.

Общее содержание витамина Е

- 45мг на 100гр масла, из которых токотриенолы составляют 17%

Жирно-кислотный состав в %

Пальмитиновая – 22%

Стеариновая кислота – 2%

Арахидовая кислота – 2,5%

Пальмитолеиновая – 2%

Олеиновая кислота – 60%

Линоленовая кислота – 12%

## **Исследования показали:**

- Асаи содержит такое же количество белков, как и коровье молоко, а по энергетической ценности и содержанию жиров даже его опережает;

- содержит витамины А, В1(тиамин), В2(рибофлавин), В3 (никотиновая кислота), С(аскорбиновая кислота), Е (токоферол), D, железо, калий, фосфор, кальций;

- содержит незаменимые жирные кислоты Омега-6 и Омега-9 (они очень полезны для понижения уровня "плохого" холестерина в крови;

- содержит цианидин, который препятствует развитию ожирения и диабета, а на основании последних исследований, будет играть важнейшую роль в противораковой терапии будущего.

# Хоҗай™ Activ

Activ представляет из себя порошок, который следует хранить в прохладном, сухом месте на срок до одного года.

Перед употреблением нужно разбавить его теплой бутилированной (не кипяченой!) водой.

Продукт гораздо легче в сухом виде, следовательно вы можете взять его с собой куда бы вы ни пошли.

Он идеально подходит для «активной жизни»!

# Хоçai™ Activ



Жидкий шоколадный напиток, который является безграничным источником антиоксидантов для жизненно активных людей!

МХI Corp. имеет целую линейку продуктов, содержащих необработанные какао и ягоды Аса́йя, в связи с их уникальными целебными свойствами.

Как все мы знаем, нет ни одного продукта который, удовлетворяет вкусам всех людей, но данный продукт наверное является исключением.

Хоçai™ Activ™ сочетает в себе прекрасный аромат какао холодного отжима, порошок лиофилизированных (высушенных в вакууме) ягод Аса́й, черники и винограда, оставляя вам послевкусие черного шоколада и ягод.

Антиоксидантные свойства этого продукта аналогичны большинству продуктов МХI Corp. Однако главная особенность этого продукта в том, что он содержит только натуральные природные компоненты!



# Хоçаи™ Nuggets



**Уникальное  
антиоксидантное  
лекарство!  
Оказывает положительное  
влияние на  
сердечнососудистую  
систему!**

**Хосаи™ Nuggets** - уникальное антиоксидантное лекарство!  
**Хосаи™ Nuggets** содержат экстремально высокое содержание необработанного какао и сочетают в себе вкусовой букет экзотических вкусов ягод **Асайя** и голубики с глубоким вкусом черного первоклассного Бельгийского шоколада.

В коробке находится 100 **Хосаи™ Nuggets** (конфетка) весом 12 грамм. Они годятся для вегетарианцев и людей употребляющих кошерную пищу.

**Хосаи™ Nuggets** является чистым натуральным продуктом, не содержит искусственных красителей, вкусовых добавок, консервантов, подсластителей!

Было проведено немало исследований, включая исследования сердечнососудистой системы, на предмет положительного воздействия черного шоколада на организм человека.

Каждый кусочек **Хосаи™ Nuggets** весом в 12 грамм содержит **3120 ОРАК** (величина измерения количества антиоксидантов).

Рекомендованная доза антиоксидантов Американским Департаментом Сельскохозяйственных Продуктов в день - 3000 до 5000.



# Хоçай™ Omega Squares

Вместе с ягодой Аçaí и льняным семенем создаёт баланс жирных кислот в организме!

Уникальный источник  
жирной кислоты ОМЕГА-3!



Восстановите дисбаланс кислоты!



Эликсир Здоровья - **Xocai™ Omega Squares™**

Вместе с ягодой **Acai** и льняным семенем создает баланс жирных кислот в организме!

Уникальный источник жирной кислоты **ОМЕГА-3!**

В рационе питания Американцев и Россиян почти полностью отсутствует необходимый элемент - жирная кислота **Омега-3**.

Ученые утверждают, что в организмах по крайней мере 60%

Американцев ощущается недостаток жирной кислоты **Омега-3** и что дети вообще не получают с пищей данную кислоту.

Фактически, дефицит данной кислоты в организме приводит к достаточно длинному списку заболеваний и недомоганий. Этот факт был подтвержден более 2000 различных исследований.

Жирная кислота **Омега-3** необходима для здоровья.

Данная кислота считается учеными необходимой для человеческого организма, вместе с тем, данная кислота не может быть выработана организмом самостоятельно.

Национальный институт питания и международное сообщество ученых по изучению жирной кислоты **Омега-3** и липидов (**ISSFAL**) рекомендуют употреблять, по крайней мере, 220 миллиграмм в день **DHA** (docosahexaenoic acid) - жирной кислоты **Омега-3**.

# Hoçai™ X Power Squares



Сделан только из чистых и  
натуральных продуктов!

Уникальная формула!

Может употребляться диабетиками!

**Мощнейший источник  
Антиоксидантов!**

# **Hocai™ X Power Squares™**

**Hocai™ X Power Squares** приготавливается из не бланшированного и не алкализированного какао холодного отжима, высушенного под солнцем, не подвергнутого ферментации и обжариванию.

Технология холодного прессования увеличивает в 8 раз уровень эпикацетинов и кацетинов, и в 4 раза уровень проциадинов, по сравнению с продуктами, изготавливаемыми по стандартной технологии.

**X Power Squares™** содержат огромное количество антиоксидантов **3582 ОПАК** (величина измерения количества антиоксидантов) - на 6 грамм одного квадратика шоколада, и содержит максимально возможное количество антиоксидантов для шоколада когда либо произведенного в мире.

Мощный источник антиоксидантов! Смесь какао, асайя ягоды, и ягоды черники - делает **X Power Squares™** самым мощным и доступным антиоксидантным продуктом!

Уникальная формула! Запатентованная уникальная формула шоколада из необработанного какао, **Асайя** ягод и голубики.

Может употребляться диабетиками! Используется натуральный сырой сок сахарного тростника с низким гликемическим индексом в качестве подсластителя.



# XoBiotic™ Squares

Повышает иммунитет,  
нормализует работу кишечника  
и пищеварительного тракта!  
Одна плитка (11 гр) содержит 1  
миллиард мощнейших  
пробиотиков Lactobacillus  
Helveyicus R0052 и  
Bifidobacterium R0175!



# ХоBiotic™ Squares

Естественно-функциональные пищевые продукты присутствуют фактически в каждой группе продовольствия.

Сам шоколад является таким функциональным продуктом, так как содержит достаточное количество антиоксидантов и флавоноидов. Однако, наряду с этим, для производителя стало возможным изготовление шоколада с повышенной пользой для Вашего здоровья. Это новая группа продуктов – «**Probiotics**».

**Probiotics** – это оптимальная среда для жизни микроорганизмов, полезных для здоровья.

**ХоBiotic™** шоколад выпускается квадратной формы по 11 грамм. Одна плитка такого шоколада содержит 1 миллиард микроорганизмов двух типов — **Lactobacillus Helveticus R0052** и **Bifido Bacterium Longum R0175**. Эти компоненты отобраны для нашего ХоBiotic благодаря их оптимальному сроку годности. Гарантируемый срок годности этих бактерий равен сроку годности шоколада.

Выбирая, здоровый темный шоколад с такими мощными пробиотиками, как лакто и бифидо бактерии, Вы значительно повышаете иммунитет и нормализуете работу кишечника и пищеварительного тракта.





# X Protein Meal™ Shake

Первый в мире какао на основе высоко антиоксидантных флавоноидов, для замены пищи с высоким содержанием белка!

## **X Protein Meal™ Shake:**

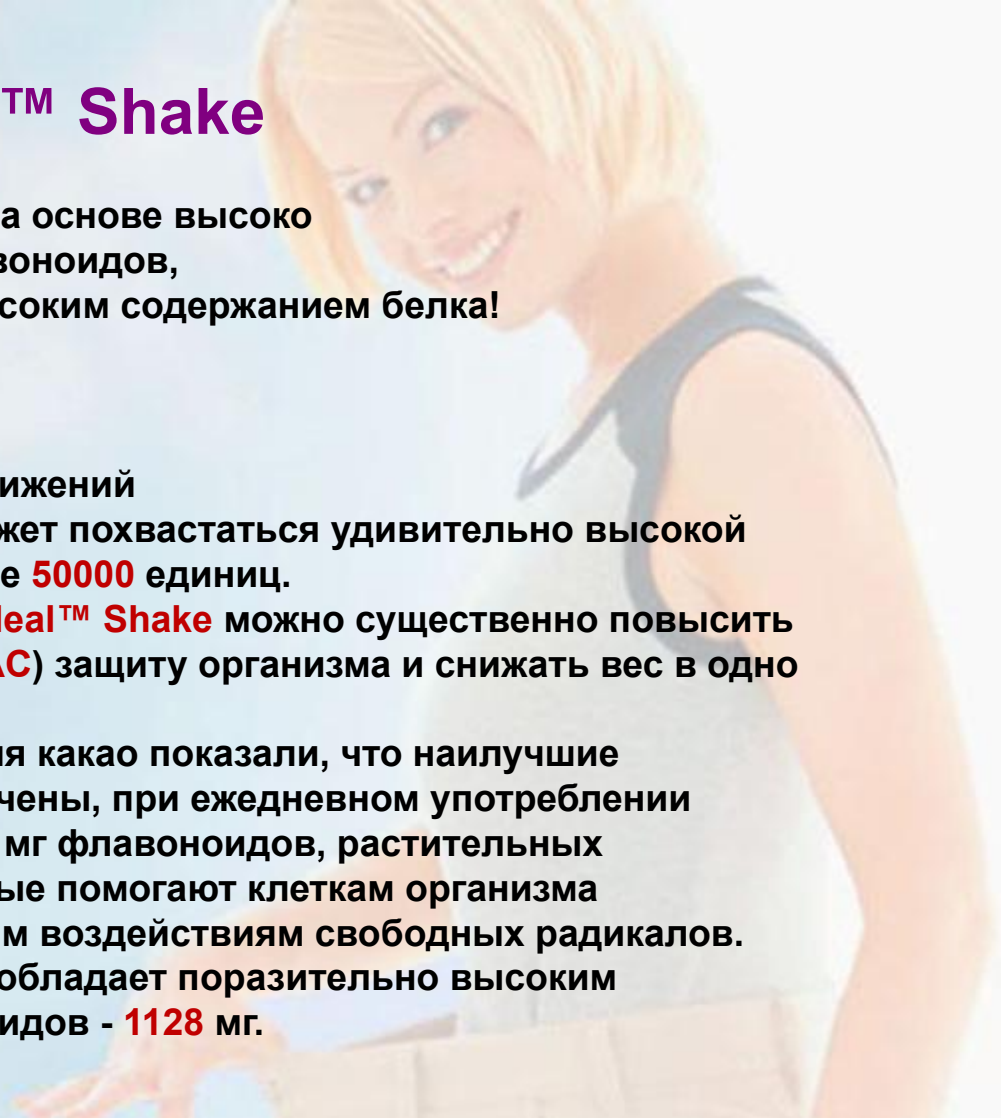
- Для сжигания жира
- Для снижения веса
- Для спортивных достижений

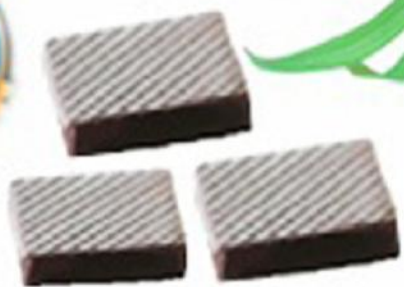
Белковое Питание , может похвастаться удивительно высокой оценкой **ORACfn** - более **50000** единиц.

С помощью **X Protein Meal™ Shake** можно существенно повысить антиоксидантную (**ORAC**) защиту организма и снижать вес в одно и то же время!

Недавние исследования какао показали, что наилучшие результаты были получены, при ежедневном употреблении минимум от **600** до **900** мг флавоноидов, растительных антиоксидантов, которые помогают клеткам организма противостоять вредным воздействиям свободных радикалов.

**X Protein Meal™ Shake** обладает поразительно высоким содержанием флавоноидов - **1128** мг.





# Уникальное Сочетание Компонентов!

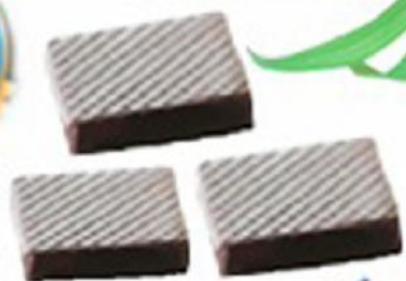
3 Плитки По 6 Грамм  
X Power Squares  
= 10,746 ОРАК



99,05 гр Чистого Какао

99,05 гр Ягоды Асаи





3 Плитки По 6 Грамм  
XPower Squares  
= 10,746 ОРАК

**СООТВЕТСТВУЕТ  
КОЛИЧЕСТВУ:**



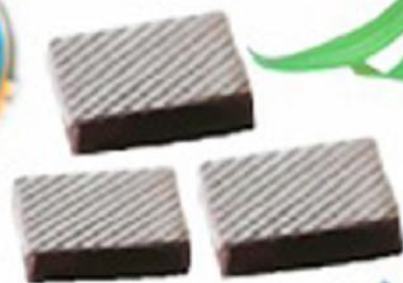
Приблизительно  
450 гр Черники!



640 ml Напитка  
Сока Noni!







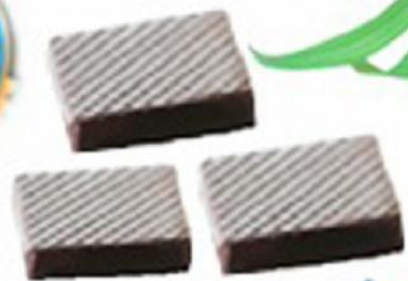
3 Плитки По 6 Грамм  
XPower Squares  
= 10,746 ОРАК



**СООТВЕТСТВУЕТ  
КОЛИЧЕСТВУ:**

Приблизительно  
1,470 гр Красного Винограда!





3 Плитки По 6 Грамм  
XPower Squares  
= 10,746 ОРАК

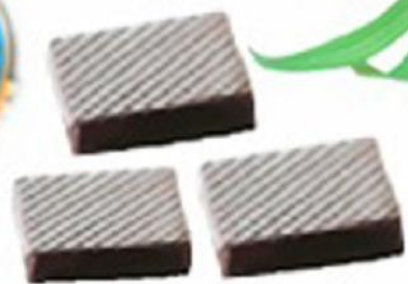
**СООТВЕТСТВУЕТ  
КОЛИЧЕСТВУ:**



Приблизительно  
4,450 г Сырой Моркови!







3 Плитки По 6 Грамм  
X Power Squares  
= 10,746 ОРАК



**СООТВЕТСТВУЕТ  
КОЛИЧЕСТВУ:**

Приблизительно  
1,600 гр Сырого Шпината!





# Сравните!



**Activ™** - \$27.50  
25 oz/bottle  
ORAC: 5,270



ORAC Value 5,270

1 Bottle

\$27<sup>50</sup>

**VeMMA Plus™** - \$30.00  
32 oz/bottle  
ORAC: 1,850



2,9 Bottles

\$85

**NingXia Red® Juice** - \$43.42  
1000 ml/bottle  
ORAC: 1,500



3,5 Bottles

\$152



**Xoçai™  
Activ**

**MonaVie™** - \$27.50  
25 oz/bottle  
ORAC: 1,000



5,3 Bottles

\$144

**Xango™** - \$25.00  
25 oz/bottle  
ORAC: 550



9,6 Bottles

\$239

**Tahitian Noni®** - \$31.50  
1000 ml/bottle  
ORAC: 500



10,6 Bottles


\$332

**PHarmanex®** - \$35,33  
25 oz/bottle  
ORAC: 461



11,4 Bottles


\$403



**Напитки из натуральных соков без сомнения полезны. Они поставляют нашему организму необходимые для полноценной здоровой жизни витамины, минералы, макро и микро элементы.**

**Но если все напитки одинаково полезны и вкусны, то зачем платить больше?**

**Внимательно изучите сравнительную таблицу слева - вы всё поймёте и без комментариев!**





# Цена И Результат

Воск! Цена 1200 гр  
Жиры! Такого  
Сахар! Шоколада  
Лецитин! Составила бы  
Алканоиды! Примерно -  
Концентраты! \$135!

В 2 Раза  
Ниже!



Количество  
Антиоксидантов  
И Флавоноидов

1 кг – \$55

Средняя Цена Черного  
Шоколада С 70% Какао

1200 гр Шоколадных Батончиков  
*Hoçai™* - \$110





**Да, наш шоколад несколько дороже традиционного.**

**Но судить нужно не по очевидной разнице в цене, а по конечному результату.**

**Конечный результат употребления традиционного шоколада:**

**Кариес, полнота, аллергия, другие заболевания связанные с употреблением рафинированных сахаров, консервантов, красителей, ароматизаторов, усилителей вкуса, пищевых жиров, воска и др.**

**Как следствие, дополнительные финансовые затраты на лечение и профилактику всего выше перечисленного.**

**Конечный результат употребления Здорового Шоколада:**

**Профилактика заболеваний полости рта, укрепление сердечнососудистой системы, регуляция функций эндокринной системы - нормализация веса, возможность больным диабетом отказаться от сахарозаменителей, замедление старения, омолаживающий косметический эффект и многое другое.**

**Ну, и какой шоколад дороже?**