

### ВОДОРОСЛИ - ЭТО ЗДОРОВО!

#### ЦЕЛЬ ПРОЕКТА:

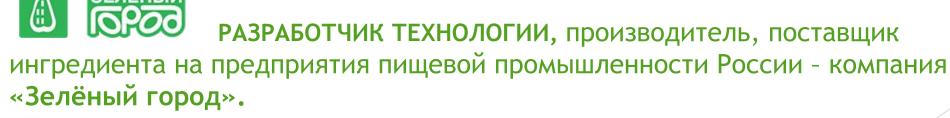
Сохранение, улучшение здоровья людей, снижение риска развития заболеваний, связанных с питанием через обогащение продуктов питания.

### мы сделали это:

Разработали технологию производства ингредиента из водорослей, начали поставлять ингредиент на предприятия пищевой промышленности России.



РУКОВОДИТЕЛЬ ПРОЕКТА - Группа компаний «Натуральные напитки»





**КУРАТОР ПРОЕКТА** (поддержка на государственном уровне) - **Агентство регионального развития Архангельской области** 

# мы сделали это для вашего здоровья

Биологически активные вещества (БАВ) водорослей: альгинаты, фукоидан, ламинарин, маннит, йод, микро-и макроэлементы, витамины обладают подтверждёнными функциональными свойствами.

Качественное и количественное содержание биологически активных веществ (БАВ) в водорослях близко к составу крови человека.

При переработке сырья в ингредиент, который мы изготовили, все активные полезные свойства продукта сохранились.

Обогащённые ингредиентом продукты питания рекомендуются для: профилактики йододефицита, нормализации работы щитовидной железы, профилактики заболеваний сердечно - сосудистой системы, улучшения работы печени, профилактики онкологических заболеваний, повышения иммунитета.

# мы сделали это не просто полезно, но и вкусно

Морская капуста (ламинария) - специфическая на вкус и полезная водоросль, которую люди давно употребляют в пищу.

В продуктах питания (хлеб, молочные продукты), в которых мы уже применили ингредиент из ламинарии, почти полностью отсутствует известный специфический запах водорослей.

Из истории. Согласно источникам, в Китае даже существовал закон о том, что каждый житель по воле императора обязан в течение года употреблять определенное количество полезной морской водоросли. Это, пожалуй, один из лучших примеров заботы правителя о здоровье своих подданных.

Современные пищевые технологии позволили **сохранить** всю полезность продукта, **СНИЗИТЬ** специфический запах водорослей в продуктах питания, в которых был применён наш ингредиент. Получилось полезно и вкусно.

#### СТАРТ ПРОЕКТА

«Пилотным» регионом для старта ПРОЕКТА, отработки современной технологии производства продуктов питания обогащённых ингредиентом из водорослей на предприятиях пищевой промышленности выбрали **Архангельскую область** - родину беломорских водорослей.

Проект поддержан Агентством Регионального Развития и Минэкономпромнауки АО. Как сообщил губернатор Архангельской области Александр Цибульский: «Разработку технологии по созданию уникальных продуктов из беломорских водорослей мы рассматриваем в качестве одного из ключевых проектов Арктического научнообразовательного центра»

Для отработки технологии выбрали региональное предприятие «APXAHГЕЛЬСКХЛЕБ». Обогащение хлеба - продукта повседневного массового потребления ингредиентом из морских водорослей придаст ему свойства полезного функционального продукта.

