

An underwater photograph of seaweed, likely kelp, with long, dark green blades and lighter green stems. Sunlight filters through the water from the upper left, creating a bright, shimmering effect and illuminating the seaweed. The background is a deep blue-green color.

**ГРУППА КОМПАНИЙ
«НАТУРАЛЬНЫЕ НАПИТКИ»**

ВОДОРОСЛИ – ЭТО ЗДОРОВО!

ВОДОРΟΣЛИ - 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»



ЗЕЛЁНЫЙ
ГОРОД

РАЗРАБОТЧИК ТЕХНОЛОГИИ, производитель, поставщик ингредиента на предприятия пищевой промышленности России - компания «Зелёный город».



АГЕНТСТВО
РЕГИОНАЛЬНОГО
РАЗВИТИЯ

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 научно-образовательного центра»

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



КОНТАКТЫ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРОЕКТА

Группа компаний
«Натуральные напитки»

Адрес: г. Архангельск,
пр. Чумбарова-Лучинского, 39 - 22

Тел. +79502570440
Эл. почта: naturaldrink@mail.ru

Директор
Пыркова Виктория Васильевна