

У1У0



масло и мука
от первого
производител
я в Крыму

1-й холодный отжим
при полном соблюдении
технологии

Тончайший помол для
различного спектра
применения

v1v0



<http://grapeoils.all.biz/>
5 шагов на
встречу
высшему

1. Качественные

виноградники

- Благоприятные климатические условия Крыма
- Виноградная выжимка поступает с исторических виноградо-винодельческих регионов Крыма, Бахчисарайского и других районов.
- Производство находится в Альминской долине
- Используем белые и красные европейски сорта винограда Шардоне, Рислинг, Каберне-Совиньн и др. произрастающих только в Крыму.

vivo



II. Заготовка косточки за 24

часа

За первые 24 часа мы успеваем:

- Доставить виноградную выжимку
- Отделить влажную косточку от кожуры
- Равномерно просушить косточку с использованием природного газа
- Повторно очистить сухую косточку от остатков кожуры
- Упаковать косточку в специальные мешки для оптимального хранения

В результате мы минимизируем окисляемость косточки

И технологически разделяем заготовку косточки белых и красных сортов винограда

vivo



III. 1-й ХОЛОДНЫЙ ОТЖИМ

- Мы прессуем виноградную косточку лишь один раз!
 - При температуре не более 55° С
 - Полученное виноградное масло проходит деаэрацию (удаление кислорода во избежание окисляемости) и
 - Фильтруется от взвесей в бескислородной среде в среде инертного газа
-
- Вторым продуктом прессования мы получаем первоклассный жмых, богатый полезными компонентами, из которого намалывается виноградная мука тонкого помола





V. Виноградное масло- важные компоненты

Полезные компоненты виноградного масла	Полезные свойства
РЕСВЕРАТРОЛ	- оказывает ярко выраженное противовоспалительное, противотромбическое, антисклеротическое и противоопухолевое действие; - обладает нейропротекторным эффектом
Хлорофилл	- оказывает тонизирующее действие на кожу; - активизирует процесс заживления повреждённых тканей кожи и слизистых оболочек; - препятствует образованию камней в почках и в мочевом пузыре; - предотвращает развитие атеросклероза; - способствует улучшению работы органов дыхания, эндокринной и пищеварительной систем
Полиненасыщенная линолевая кислота ОМЕГА-6 (до 70%)	- поддерживает оптимальную увлажнённость кожи; - стимулирует процесс регенерации кожного покрова
Мононенасыщенная кислота ОМЕГА-9 (до 25%) (в т.ч. олеиновая)	- линолевая кислота оказывает противовоспалительное и иммуностимулирующее действие; - способствует нормализации липидного (жирового) обмена; - улучшает работу сердца и кровеносных сосудов; - улучшает функционирование нервной и эндокринной системы; - способствует эффективному очищению организма человека от разного рода вредных веществ (токсинов, шлаков, солей тяжелых металлов, радионуклидов и других)

Состав виноградного масла

Полезные компоненты виноградного масла	Полезные свойства
Витамин Е	- способствует снижению уровня холестерина в крови, укреплению стенок кровеносных сосудов; оказывает иммунноукрепляющее, противовоспалительное, ранозаживляющее, сосудорасширяющее и противотромбическое действие; - нейтрализует свободные радикалы и, тем самым, защищает клетки от разрушения
Витамин Е в комплексе с входящими в это масло витаминами А и С	- благотворно влияет на работу органов зрения, улучшает функциональное состояние эпителия слизистых оболочек и кожного покрова
Фитоэстрогены (из класса флавоноидов)	- обеспечивает рассасывание тромбов
Калий, фолиевая кислота, каротиноиды и оксикумарины	- бороться с сердечно-сосудистыми патологиями, отёчным синдромом, заболеваниями печени и почек
ПРОАНТОЦИАНИДИН (разновидность полифенола)	- антиоксидант препятствующий перерождению клеток организма в раковые; - улучшает зрение, гибкость суставов, состояние артерий и тканей тела (например, сердца), а также укрепляет капилляры и вены для улучшения сердечно-сосудистой системы; - признаны хорошим профилактическим средством от варикозного расширения вен; - оказывает противовоспалительное, антиартритическое и противоаллергическое действие, предотвращают старение кожи, удаляет кислород свободных радикалов, а также подавляет вредное воздействие УФ-излучения солнца; - антиоксидантная способность полифенолов в 20 раз сильнее, чем у витамина Е, и в 50 раз больше, чем у витамина С

Виноградное масло в

кулинарии

1-й холодный отжим

применяется для:

- Заправки салатов
- Соусов
- Выпечки
- Супы
- маринадов



Виноградное масло в косметологии

Масло виноградных косточек холодного отжима с успехом используют:

- как один из основных компонентов различных масок и аппликаций;
- как средство для очищения кожи и снятия макияжа;
- как средство для устранения мимических морщин на коже вокруг глаз;
- как средства для придания тонуса и упругости нежной коже бюста;
- как солнцезащитное средство «до» и «после» загара;
- как массажное масло для антицеллюлитного массажа и других видов массажа;
- как средство для регулярного ухода за тонкими, ломкими, повреждёнными и секущимися волосами;
- как средство для маникюра и педикюра (масло виноградных косточек холодного отжима наносят на ногтевую кутикулу для её увлажнения и размягчения);
- как средство для укрепления ногтей;
- для лечебных ванн, улучшающих циркуляцию крови.

Виноградное масло в лечебных целях

Масло виноградных косточек холодного отжима рекомендуется употреблять:

- как общеукрепляющее средство;
- как тонизирующее средство при стрессах, депрессии, усталости, иммунодефицитных и астенических состояниях;
- при анемии, нарушении периферического кровообращения, венозной патологии, варикозном расширении вен, нарушении кровоснабжения клетчатки, при артрите нижних конечностей;
- при сердечно-сосудистых патологиях: ИБС, стенокардии, атеросклерозе;
- прединсультных состояниях, нарушении мозгового кровообращения, неврозах, гипертонии;
- при нарушениях обмена веществ: подагре, остеохондрозе, ожирении;
- при хронических заболеваниях печени, хронических колитах, запорах, атонии кишечника;
- при заболеваниях почек (очищает их и восстанавливает нормальную работоспособность);
- как отличный антисептик, так как способствует обеззараживанию и отлично подходит для обработки ссадин ран и трещин на коже;
- при острых респираторных заболеваниях, патологиях ротовой полости (стоматитах, гингивитах, хейлитах, заедах);
- при ЛОР-патологии (тонзиллитах и фарингитах);
- при хронических бронхитах, пневмонии, начальных стадиях туберкулёза;
- при токсических и аллергических поражениях.

VIVO



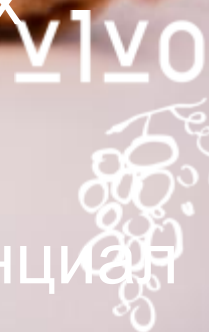
Виноградная мука в хлебопечении

Добавление 5-10% виноградной муки в хлебобулочные изделия добавляет большое количество биологически активных веществ-антиоксидантов:

- 65 мг эпикатехина
- 75 мг катехина
- 97 мг проциандина В2 (сильнейшего антиоксиданта)
- 195 мг другого проциандина
- 432 мг циклического полифенола (противопаразитарного)

В то время как в обычных хлебобулочных изделиях содержится лишь 0,06 мг катехина и эпикатехина и совсем нет проциандина.

В результате повышается антиоксидативный потенциал хлебобулочных изделий на 5000 единиц



V. Виноградная мука для десертов

Является отличной и полезной добавкой для:

- Хлебобулочных изделий
- Панировки рыбы, мяса
- Пончиков, блинчиков, вафель
- Овощной пиццы
- Супов (картофельных и овощных)
- Соусов
- Мюсли
- Десертов
- Шоколада
- Конфет

vivo



V. Виноградная мука для кондитерских

изделий

Виноградная мука открывает новые качественные возможности для кондитеров.

Состав	Какао порошок	Какавелла молотая	Виноградная мука
Содержание, %:			
влаги	5,0	6,0-12,0	6,0-8,0
белковых веществ	15,0	12,0-15,0	16,0
жира	12,0	1,2-4,0	7,0
дубильных веществ	4,8	0,7-1,3	2,0-8,0
кофеина, теобромина	2,6	0,4-1,0	4,0
золы общей	4,5	9,0	2,0
Внешний вид	Порошок от светло до темно-коричневого цвета	Порошок коричневого цвета	Порошок от светло до темно-коричневого цвета
Вкус и аромат	Горьковатый, свойственный какао	Слабовыраженный нейтральный	Привкус кофе и какао

Исследованиями установлено, что по физико-химическим показателям, способности окрашивать массы в шоколадный цвет виноградная мука близка к какао порошку, а по пищевой ценности превосходит

VIVO



V. Виноградная мука –заменитель какао порошка



V. Виноградная мука для производство диетического шоколада



VIVO



V. Виноградная мука



vivo



Косточка – жмых – мука

Анализ пищевой ценности виноградной муки (M=300)

Вода	9,1%
Сырой протеин	9,3%
Сырой жир	4,5%
Сырое волокно	41,8%
Сырая зола	2,9%
Азот без экстрактов	32,4%
Сахар	7,2%
Сырой крахмал	1,4%
Газообразование	7,8мл/200мг
Энергия	6,16 МДж/кг
Натрий	< 0,01%
Кальций	0,59%
Фосфор	0,28%
Калий	0,51%
Магний	0,12%
Железо	70 мг/кг
Марганец	22 мг/кг
Медь	10 мг/кг
Цинк	17 мг/кг
Бор	12 мг/кг
Молибден	< 0,10 мг/кг

vivo



Преимущество темной стеклянной бутылки.



Порезанный лук хранился 2 месяца в разных типах бутылки.



Результат теста показал, что лук в бутылки MIRON Violetglass BV не только сохранил цвет, но и имел более свежий аромат. [Читать](#)



Сертификация

Национальный Институт Стандартизации и Метрологии
Лаборатория испытания пищевой и с/х продукции



Документ	Объект сертификации	Показатели	Нормативный документ	Фактическое значение	Норма	
Протокол испытаний №4848-А от 24.10.13	Семена винограда белых сортов	Влажность, %	ГОСТ 10856-96	12.40%	Факт	
		Массовая доля сырого жира, в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ 10857-64	12.70%	Факт	
Протокол испытаний №32 от 24.10.13	Масло из виноградной косточки (нераф.)	Миристиновая С14:0	ГОСТ 30418	следы	<0.3	
		Пальмитиновая С16:0		5.83	5.5-11.0	
		Палмитолоновая С16:1		отсутствует	<1.2	
		Стеариновая С18:0		2.91	3.0-6.0	
		Олеиновая С18:1		15.85	12.0-28.0	
		Линолевая С18:2		74.78	58.0-78.0	
		Линоленовая С18:3		0.93	<1.0	
Протокол испытаний №4850-А от 24.10.13	Масло из семян винограда красных сортов	Кислотное число, мг КОН/гр (не более)	ГОСТ 5476-80	0.7	<4.0	
		Перекисное число, 1/2 mmol/kg (не более)	ГОСТ 26593-85	2.5	<15.4	
		Внешний вид	ГОСТ 5472-50	Прозрачная маслянистая жидкость		
		Цвет		Оливковый		
		Вкус и запах		Чистые, характерные нерафинированному виноградному маслу, без посторонних вкуса и запаха		
Протокол испытаний №4847-А от 23.10.13	Масло из семян винограда белых сортов	Кислотное число, мг КОН/гр (не более)	ГОСТ 5476-80	0.9	<4.0	
		Перекисное число, 1/2 mmol/kg (не более)	ГОСТ 26593-85	5.8	<15.4	
		Внешний вид	ГОСТ 5472-50	Прозрачная маслянистая жидкость		
		Цвет		Оливковый		
		Вкус и запах		Чистые, характерные нерафинированному виноградному маслу, без посторонних вкуса и запаха		

Спасибо за внимание!
Будем рады долгосрочному
сотрудничеству

ИП Цыганский В.А. Крым

simka1997@mail.ru etalonvivo@gvail.com

г. Бахчисарай, Республика Крым

М: +7 978 706 64 77

+7 978 781 44 07

<http://grapeoils.all.biz/>

vivo

