



МАСЛО КУНЖУТНОЕ (COLD PRESSED SESAM OIL, PANAYUR)

SKU: 3343,3344

Цена: 285 грн – 689 грн **Диапазон цен: 285 грн – 689 грн**

Кунжутное масло – это пищевое растительное масло, полученное из семян кунжута, обычно используемое как кулинарное масло в китайской, японской и ближневосточной кухнях. Масло имеет выразительный ореховый вкус и может считаться более здоровой альтернативой многим другим кулинарным маслам из-за его преимуществ для здоровья.

Категория: Продукты питания, Масло растительное

МАСЛО КУНЖУТНОЕ (COLD PRESSED SESAM OIL, PANAYUR)

Кунжутное масло – это пищевое растительное масло, полученное из семян кунжута, обычно используемое как кулинарное масло в китайской, японской и ближневосточной кухнях. Масло имеет выразительный ореховый вкус и может считаться более здоровой альтернативой многим другим кулинарным маслам из-за его преимуществ для здоровья.

Кунжутное масло – это ценный пищевой и отличный лечебный продукт. Его основные достоинства:

- действенна при различных легочных заболеваниях, одышке, астме, кашле;
- рекомендуется больным сахарным диабетом;
- повышает число тромбоцитов и улучшает свертываемость крови;
- при ожирении способствует похудению и укрепляет тело;
- при лечении повышенной кислотности желудочного сока;
- препятствует образованию тромбов, открывает закупорки;
- помогает при желудочно-кишечных коликах, нефрите и пиелонефрите, мочекаменной болезни;
- используется при малокровии, внутренних кровотечениях, гиперфункции щитовидной железы;
- контролирует кислотность крови, повышенную кислотность желудочного сока;
- компенсирует общее истощение организма, увлажняет кишечник;
- применяется как глистогонное средство.

Масло из семян кунжута во всем мире по праву считается одним из самых полезных растительных масел. А такая слава заслужена благодаря его составу.

1. Жировой состав кунжутного масла: ОМЕГА-3 (менее 0.2%), Омега-6 (45%), Омега-9 (41%), насыщенные жирные кислоты (пальмитиновая, стеариновая) – около 14%.
2. Витаминный состав кунжутного масла: витамин А, В1, В2, В3 (витамин РР), В4 (холин), С, D, Е, К.
3. Макро- и микроэлементы в составе кунжутного масла: масло из семян кунжута очень богато железом, цинком, фосфором, калием, кремнием, никелем, магнием, медью, марганцем и некоторыми другими элементами. Но вот по содержанию в ней кальция ей просто нет равных – всего 1 ч.л. кунжутного масла содержит суточную норму кальция даже для взрослого человека.



-
4. Помимо всего вышеперечисленного в составе масла из семян кунжута есть : бета-ситостерин, бетаин, лецитин, ресвератрол, сезамин (хлороформ), сезамол, сезамоллин, фитин, фитостеролы и фосфолипиды.

Если вкус чистого кунжутного масла кажется Вам очень насыщенным – можно предварительно перед заправкой блюда смешать его с обычным растительным маслом, вкус которого выражен менее очевидно.

Внутреннее применение: 1-2 ст. л. каждый день (для заправки готовых блюд). Не рекомендуется превышать дневную норму продукта.

Косметическое применение: масло наносить массирующими движениями (советы и рецепты в интернете).

Масло с легким помутнением не является признаком брака, присутствует естественный осадок мякоти продукта, потому что сыродавленное нефiltroванное.

Условия хранения: при комнатной температуре.

Срок годности: 12 месяцев с даты производства.