

В чём отличие между кашами “Самарский Здоровяк” и подделками под неё типа: Здравица, Полюшко и др.?

Сообщение от 5 октября 2010 г. 12:58

Добрый день, представители компании Созвездие. Можно узнать: в чем отличие каш Самарский здоровяк от каш Здравица. И кто является производителем каш Здравица, и имеет ли к ним отношение г-н Малышев?

Долго искала в Интернете ответы на эти вопросы, но так и не нашла вразумительного ответа. Заранее благодарна за ответ.

С уважением!

Марина Михайловна (занимаюсь кашами Самарский здоровяк в Украине)

Ответ Малышева В.К.

Здравствуйте уважаемая Марина Михайловна!

Создателем каш под общей торговой маркой “Самарский Здоровяк” являюсь я – Малышев В.К. Авторство подтверждено патентами на способ производство, патентами на состав каш, авторскими свидетельствами, дипломами выставок и другими отличиями. Как сертифицированный, самостоятельный продукт, каша появилась в 2002 году.

Вообще проблемами создания продуктов здорового питания занимаюсь с 1992 года - вот уже почти 20 лет. В составе творческой группы разрабатывал, изготавливал, настраивал, испытывал оборудование по обработке сырья из цельного зерна - злакового и крупяного сырья.

Самостоятельно разрабатывал технологии производства и рецептуры каш и других продуктов. Параллельно, в этот же период, изучал медицинские аспекты современного питания, и вопросы, связанные с диетологией. Станки, которые мы создали, реализуют при тепловой обработке зерна технологию “взрыва” и называются они “зернопроцессорами”.

Следует сразу же отметить, что только “взрыв” зерна на “зернопроцессорах” позволяет получить продукт быстрого приготовления, обладающий лечебно профилактическими свойствами. Такие продукты называются **функциональными**.

Все остальные способы взрыва (а их всего пять) не позволяют получить продукты пригодные для быстрого приготовления. Более того, продукты, получаемые методом взрыва на **экструдерах**, при определённой методике потребления (например, при выполнении условий лечебной макробиотической диеты №7) могут иметь для человека нежелательные последствия. Процесс создания функционального продукта “Самарский Здоровяк” следующий:

- Зерновое и крупяное сырьё термически обрабатывается с сохранением оболочек как источника пищевых волокон, минералов, витаминов, микроэлементов. **Единственная технология** позволяющая достичь такого результата – это технология взрыва зерна за счет внутренней влаги в специальных станках (зернопроцессорах).

Импульс теплового воздействия на сырьё в таких станках составляет 6 – 9 секунд. При этом сырьё подвергается тепловой обработке по всему объёму, а ингибитор трипсина (по сути, токсин), который присутствует в оболочках всех зерновых, под воздействием температуры деградирует, т.е. пища становится съедобной. Кроме того, продукт после такой обработки практически обезвожен и может выдержать длительное хранение без применения консервантов.

- Биологически активные компоненты каш (шроты семян полезных растений, продукты пчеловодства, пробиотики и т.д.) не подвергаются предварительной

термообработке и не деградируют при кулинарной подготовке. Такое свойство можно обеспечить только, если продукт будет моментального приготовления, т.е. размещали его с горячей (до 60⁰С) или холодной жидкостью и он готов.

Варить его нельзя.

- Применена технология глубокой очистки сырья с промывкой. Существующие способы очистки зернового сырья не обеспечивают освобождение его от неорганических примесей.
- Выбранные пищевые ингредиенты смешиваются в пропорциях обеспечивающих рациональное соотношение основных пищевых компонентов и лечебно-профилактический эффект.
- Поскольку в конечный продукт добавляются натуральные биологически активные вещества, которые не подвергались предварительной термообработке, конечный продукт дополнительно стерилизуется для обеспечения бактериологической безопасности.

Функциональный продукт питания созданный в соответствии с указанным процессом получил наименование каши моментального приготовления "**Самарский Здоровяк**" с фитокомпонентами.

Теперь о подделках: Здравица, Полюшко и т.д.

«**Здравица**» производится в г. Самара, так же как и «**Самарский Здоровяк**». Производитель г-н Марков. Основной продукцией предприятия Маркова являются "**Хлебцы удальцы**". Поскольку внешне «**Здравица**» выглядит как и каша «Здоровяк», рассмотрим свойства «**Здравицы**» с точки зрения процесса производства:

- "Хлебцы удальцы" (такие плоские) и «**Здравицу**» Марков производит на *экструдере*. Основной технологией термической обработки зерна при производстве «Здравицы» является *экструзия*. Термообработка зерна на экструдере позволяет получить продукт с себестоимостью в десятки раз меньшей, чем при производстве каш с помощью "зернопроцессора". Это позволяет продавать «**Здравицу**» по цене значительно ниже цены каши «**Здоровяк**». Слухи о том, что «Здравица» аналогична кашам «Здоровяк» *заведомо ложные*.

Примечание. **Метод экструзии.** Знаете что такое? Экструзия это непрерывный технологический процесс, заключающийся в продавливании материала, обладающего высокой вязкостью в жидком состоянии, через формирующий инструмент (экструзионную головку, фильеру), с целью получения изделия с поперечным сечением нужной формы. Как это выглядит: зерна заливаются жидким раствором и затем помещаются в специальную машину-экструдер.

Через небольшое отверстие при высокой температуре и под воздействием высокого давления зерно продавливают через специальную матрицу, формируя изделия установленной формы — так называемые фигурные изделия. Это может быть и «вспученный» рис, например. Специальные ножи каждый раз отрезают тонкий ряд этих изделий, которые могут параллельно покрываться слоем масла и сахара, чтобы при опускании их в молоко, они не теряли своих «хрустящих» свойств.

Процесс этот страшен тем, что разрушает практически все питательные вещества, содержащиеся в зерне, и еще тем, что экструзия разрушает жирные кислоты и даже (!) специально добавляемые в состав этих злаков синтетические витамины.

Разрушается лизин — одна из самых важных и незаменимых аминокислот. Даже если вы покупаете сухие завтраки в отделе диетических продуктов — вы покупаете яд! Это дешево в производстве — невероятно дешево и очень доходно. Это многомиллиардный бизнес! И ваши деньги складываются в солидные доходы

производителей и продавцов. Вы не просто тратите деньги — вы тратите свое здоровье! Не верите?

Исследования показали, что при употреблении продуктов, приготовленных по методу экструзии («Здравица», **сухие завтраки**), развивается дисфункция поджелудочной железы, печени и почек, происходит вырождение нервной системы, спинного мозга и проявляются все признаки инсулинового шока.

- В качестве биологически активных компонентов Марков добавляет в свою кашу порошки высушенных лекарственных трав. “Лекарственные травы” – звучит многообещающе. Хочется спросить: “а как называется сушёная трава”? Правильно – сено, даже если она лекарственная. Человеческий организм не в состоянии переваривать сено, поскольку у него отсутствует сычужный фермент.

Если что-то в организме не переваривается, то оно начинает гнить. Использование полезных свойств сушёных лекарственных трав обычно реализуется посредством заваривания кипячёной водой (лекарственный чай). Отсюда вывод: для того, чтобы сделать «Здравицу» относительно безопасной (с точки зрения устранения процесса гниения в кишечнике) её необходимо варить. Но в таком случае, что из полезного для человека останется в варёной «Здравице»?

- Марков не моет зерно перед термообработкой.
- Если натуральные добавки растительного происхождения (те же порошки лекарственных трав) не подвергать стерилизации, то возникает опасность осеменения пищи личинками насекомых (например, амбарной моли). Марков никакие добавки не стерилизует.

Сравнение процессов производства каш «Здоровяк» и «Здравица» показывает:

- Эти продукты не одно и то же;
- Здравица – не то что полезный, но опасный для здоровья человека продукт;
- Единственным преимуществом «Здравицы» можно назвать более низкую цену по сравнению с кашами «Здоровяк». Но сколько придется потратить на восстановление здоровья?

ООО “НПТ Созвездие” имеет документы, подтверждающие полезные и целебные свойства каш «Здоровяк» протокол испытания, пояснительная записка, заключение (исследование на содержание гормонов стресса), клинические испытания.

Продукция «Здравица» не имеет документов, гарантирующих какие-то полезные свойства.