

# ЦЕЛЕБНЫЕ СВОЙСТВА «БЕРЕЗОВОЙ» ВЫПЕЧКИ

В наши дни человек подвергается усиленной атаке вредных факторов со стороны окружающей среды. Стрессы, алкоголь и другие вредные привычки подтачивают защитные барьеры организма. Поэтому еще в 20 веке японские ученые озадачились созданием функциональных продуктов питания – продуктов, в которые добавляются полезные и эффективные ингредиенты. К одним из таких проверенных и давно изученных ингредиентов относится бетулин – экстракт коры бересклета. Польза экстракта бересты и его компонентов, подтверждена в ходе научных исследований более чем 40 зарубежных и российских научных центров, в том числе НИИ Министерства здравоохранения и НИИ Питания РАМН.

Почему у всех деревьев кора коричневая, а у березы белая? Почему новгородские берестяные грамоты пролежали 1000 лет в земле и не сгнили? Потому что в коре березы содержится 20 – 30% растительного вещества – бетулина, который обладает сильным антисептическим свойством.

В народной медицине берестой испокон веков лечили нарывы, фурункулы, расстройства желудочно-кишечного тракта. Также она использовалась как жвачка для укрепления зубов и десен. Берестяным дымом стерилизовали выстираные бинты и коргию в военно-полевых условиях. Размолотая береста входила в состав хлеба у многих народов.

Кроме березовой коры бетулин содержится в хурме и ка-

лине. Также бетулин присутствует в клевере и раньше, когда коровы паслись на лугах, он поступал в организм человека с молоком.

Бетулин – природный гепатопротектор, он защищает печень от вредных веществ, поступающих в организм при приеме алкоголя или, например, парацетамола.

Функциональные продукты питания с бетулином особенно полезны людям с проблемами желудочно-кишечного тракта и признаками атеросклероза, а также для его предотвращения. При постоянном или курсовом употреблении такие продукты оказывают лечебно-профилактическое действие на организм человека, защищают от ожирения, заболеваний печени и желчного пузыря, желудка и поджелудочной железы, снижают риск возникновения онкологических заболеваний и содержание холестерина в крови и тканях. Бетулин синтезирован природой, а не в лаборатории, поэтому он оказывает столь благоприятное действие на организм и легко усваивается.

Экстракт бересклета уже активно применяется крупными российскими производителями. Доказана и запатентована универсальная комбинация свойств бетулина: адаптогенных, противовоспалительных, иммуностимулирующих, противоаллергенных, противовирусных и других. Он даже улучшает настроение и память!



Изучив полезные качества этого вещества, Хлебозавод № 28 принял решение использовать в составе хлебобулочных изделий бетулиносодержащий экстракт бересклета в качестве добавки, позволяющей продлить сроки годности продукции и сделать ее еще более полезной для здоровья. Некоторые производители добавляют в хлеб этиловый спирт, что увеличивает срок его годности до нескольких месяцев. Продукция Хлебозавода № 28 полностью натуральна и не содержит в своем составе спирта, вредного для организма, тем более детского.

Экстракт бересты не имеет вкуса и запаха, поэтому полезная пищевая добавка никак не влияет на вкусовые качества выпечки.

Первые изделия Хлебозавода № 28, содержащие ценный бересклетовый экстракт – это всеми любимые булочки с сыром и творогом серии «Домашняя выпечка», а также слоеные новинки – «Штрудель с творогом» и «Хачапури с сыром».

## Их можно приобрести в магазинах:

- «Солнечный мир» (корп. 843, корп. 617)
- «Океан» (корп. 406), «Продукты» (корп. 1215, корп. 1456 н. п. 1, корп. 1637 палатка №26 ТДК «Рекорд»)
- «Стэлс» (корп. 1812)
- «Овощной» (корп. 617А).



**Желаем вам здоровья!**