



## Компания «Золотые луга» - за натуральные продукты без пальмового масла

Пальмовое масло – самый распространенный заменитель молочного жира в пищевой промышленности. Споры о его вреде для организма не утихают последние несколько лет – свои доводы приводят и его ярые противники, и те, кто считает эту добавку безопасной.

Один из крупнейших переработчиков молока в Западной Сибири, АО «Золотые луга», полностью исключает использование этого компонента в своем производстве. По словам генерального директора предприятия Евгении Чемеренко, компания не стремится за сомнительной выгодой в ущерб здоровью потребителей.



Распространено мнение, что техническое пальмовое масло, используемое в пищевой промышленности, плохо усваивается организмом из-за высокой температуры плавления – около 39 градусов Цельсия. В результате, масло не выводится из организма и оседает на стенках сосудов, что со временем приводит к серьезным проблемам сердечнососудистой системы, вплоть до образования тромбов.

По словам Евгении Чемеренко, это противоречит самым главным свойствам молочной и кисломолочной продукции – полезность и высокое качество, чему беспрекословно следует компания «Золотые луга», и поэтому не использует не только пальмовое масло, но и различные консерванты, ГМО, стабилизаторы. Подтверждением натуральности продуктов является достаточно короткий срок хранения.

Евгения Чемеренко также отметила, что сотрудники предприятия, как и она сама, довольно придирчивы и требовательны в том, что касается молочной продукции. Именно поэтому для себя и своей семьи выбирают продукты торговых марок АО «Золотые луга», советуют их родным и друзьям, так как знают, что покупают товар качественный, без добавок, а значит, платят настоящие деньги за настоящий, нефальсифицированный молочный продукт.

Кроме того, в 2016 году «Золотые луга» совместно с Тюменским государственным медицинским университетом провели клинические исследования линейки продуктов торговой марки «Живи ЗдорОво!», выпускаемой на тюменском заводе, которые подтвердили их благотворное влияние на организм человека.

Некоторые тюменцы считают преувеличенными слухи о вредности этой альтернативы молочного жира и не обращают внимания на его содержание в составе, но большинство все-таки высказываются негативно.

Академик РАН Геннадий Онищенко в интервью «Российской газете» заявил, что проблема пальмового масла в настоящее время лежит в плоскости обмана потребителя, когда продукты, его содержащие, выдаются за цельномолочные.

Чтобы минимизировать возможный вред от пальмового масла, директор тюменской компании Евгения Чемеренко советует покупателям проверять состав продуктов. Наличие там безымянных растительных жиров должно быть тревожным знаком. Настораживать должен и слишком длинный срок хранения, а также подозрительно низкая стоимость продуктов, ведь упаковка натурального сливочного масла вряд ли будет стоить менее 70 рублей, если у других надежных производителей в среднем цена как минимум вдвое выше.