***Анти марципан – фруктовый мармелад –***

 ***«П*** **Σ *ЛТ* Σ*».***

 Мармеладом лакомились люди еще в Древней Греции, только название было другое - Пелте. «Пелте» переводится как «легкий щит». Греки готовили «Пелте» из яблок и айвы, выпаривая сок этих плодов на открытом солнце до загустения. При этом готового продукта получалось в 40 раз меньше по объему, чем было изначальное сырье. Распространение этого лакомства на другие территории мира произошло в эпоху крестовых походов. Тогда о выпаренном десерте узнали Малая Азия, Западная Европа и т.д.

Сегодняшнее название лакомства «мармелад» дали французские кондитеры, которое с французского переводится как «длительно приготовленное яблоко». (подробнее смотрите здесь)

 Технолог армянской компании ООО «2 Ви Эй Кей» Агабек Агаджанян, уважая традиционное понятие о сырье и рецепте мармелада, пошел дальше и, вместо того, чтобы использовать только эти три вида фруктов в производстве и потом искусственными ароматизаторами дать вкус других фруктов и ягод, нашел технологию изготовления мармелада помимо из пюре вышеперечисленных яблок, айвы и абрикоса, также прямо сварил пюре из персика, сливы, лимона, мандарина, клубники, малины, ежевики, облепихи и т.д. По договоренности с компанией «2 Ви Эй Кей» компания ШУАР заимствовала это нововведение, в результате чего вся продукция ШУАР не только имеет внешний вид этих фруктов и ягод, но и каждая из них изготовлена из соответствующего пюре и имеет натуральный вкус. Только для обострения вкуса они используют натуральные ароматизаторы в очень маленьких количествах.

Другое отличие мармелада ШУАР, это то, что для окраски пюре разных фруктов и ягод, технологи используют в качестве красителей малиновый сок(малиновый цвет), ежевичный сок(черный цвет), свекольный сок(красный цвет), сок шпината(зеленый цвет), вишневый сок( вишневый цвет),сок черного тута (темно-вишневый цвета),куркуму(желтый цвет), черной смородины(бордовый цвет). И только в тех случаях, когда для доведения внешнего вида готовой продукции к тому или иному фрукту и ягоде, бывает необходима какая-то дополнительная окраска, только тогда используется пищевые красители в очень маленьких количествах.

 Следующее отличие продукции ШУАР это то, что если другие производители удовлетворяются тем количеством пектина, которое содержится в фруктовом сырье(а из-за использовании разных химикатов при выращивании фруктов и ягод и их перевозки, в них немного пектина и его воздействия на организм на много снижается в присутствии вышеуказанных химикатов), технологи ШУАР в пюре каждого фрукта и ягод добавляют порошок яблочного или цитрусового пектина изготовленного в фабричных условиях. Использование последнего способствует увеличению срока хранения продукции, позволяет проводить минимальную термическую обработку фруктов и ягод, сохраняя основное количество витаминов и минералов, необходимых для здорового функционирования организма человека.

Пектин замечательно нормализует микрофлору кишечника, улучшает пищеварение, обладает бактерицидным действием. Эти растительные вещества ускоряют прохождение пищи по желудочно-кишечному тракту, изменяют вязкость содержимого желудка, обладают эффективной способностью связывать вредные токсичные вещества, выводят их из организма не нарушая бактериологического баланса. Пектин в данном случае выполняет функции, как загустителя так и стабилизатора, гелеобразователя и осветителя одновременно.

Помимо этого, на полках магазина часто встречается продукция по виду похожая на продукцию ШУАР, изготовленную из марципановой мастики или пасты, состав которого в корне отличается от состава мармелада (марципан изготовлен из молотого миндаля с добавлением сахара или сахарной пудры). Так как основным составляющим марципана является миндаль, то продукт очень калорийный ( если в 100гр. мармелада калорийность не выше 320 ккал., то в марципане 479 ккал., которое складывается из белков в количестве 6,8гр., жиров-21,2 и углеводов-65,3 гр.). Сочетание большого количества жиров и углеводов в одном продукте особенно негативно сказывается на фигуре и не рекомендуются к употреблению тем, кто придерживается диет.

Итак, и в этом аспекте, лучше использовать «фигурки» фруктов и ягод ШУАР из мармелада для пользы организма, чем разные фигурки из марципана. Поэтому, маркетологи ШУАР назвали производимый мармелад ручной работы «Анти марципаном». (подробно смотрите здесь)

 Клиническим наблюдением доказана польза пектина для профилактики онкологических заболеваний. (подробно сморите здесь)

На организм человека положительно влияет, так же используемый обильно в мармеладах ШУАР другой натуральный продукт-агар-агар. (подробно смотрите здесь)

На территории России и Украины агар-агар еще известен в качестве пищевой добавки Е406, (подробно смотрите здесь)

Наиболее часто агар-агар применяют в процессе приготовления мармелада, зефира, джемов, пастилы, суфле, конфитюров, а также начинки для конфет. Помимо этого, данное вещество добавляют в при производстве мясных и рыбных, а также фруктовых и овощных консервов, пива, хлебобулочных изделий, мороженного, жевательной резинки, майонеза, сгущенного молока, а также некоторых осветленных напитков. Благодаря своей очень низкой калорийности, агар-агар применяется при изготовлении продуктов питания, предназначенных специально для людей, страдающих диабетом. Кроме этого, агар-агар обладает особыми химическими свойствами, в связи с чем широко применяется в области фармацевтики, косметологии, а также микробиологии.

Состав и полезные свойства агар-агара (подробно сорите здесь)

**Польза агар-агар *(подробно смотрите здесь)***

Агар-агар оказывает следующие положительные действия на организм:

* Понижает уровень триглицеридов и холестерина в крови.
* Нормализует уровень глюкозы в крови.
* Обволакивает желудок и устраняет повышенную кислотность желудочного сока.
* Попадая в кишечник, разбухает, стимулирует перистальтику, оказывает мягкое слабительное действие, при этом не вызывает привыкания и не вымывает минеральные вещества из организма.
* Выводит шлаки и токсичные вещества, в том числе соли тяжелых металлов.
* Насыщает организм макро- и микроэлементами, а также фолатами.

Высокое содержание клетчатки (грубых волокон) вызывает чувство насыщения и заполнения желудка. Это позволяет уменьшить количество потребляемой пищи и при этом не страдать от голода. Кроме этого, гель, который образуется в желудке при растворении агар-агара, втягивает часть углеводов и жиров из еды, снижает количество калорий и уровень холестерола, выравнивает уровень глюкозы. Часто агар-агар используется в диетах, для тех, кто стремится сбросить вес.

Японцы знают (подробно сморите здесь)