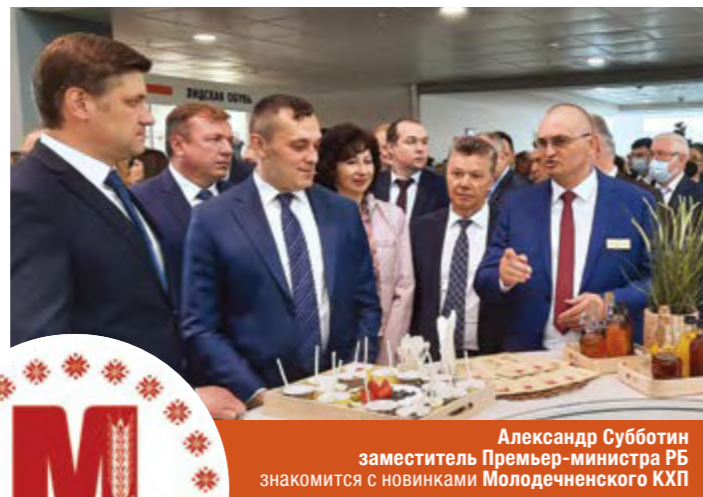


Organic products of the Molodechno milling Plant

ОРГАНИЧЕСКАЯ ПРОДУКЦИЯ Молодечненского комбината хлебопродуктов

ОАО «Молодечненский комбинат хлебопродуктов», производящее продукцию под торговой маркой «МукаМол», приняло активное участие в международной специализированной выставке «Белагро – 2021». Ему, одному из немногих, была предоставлена честь продемонстрировать свои органические продукты и другие новинки для здорового питания на официальном стенде Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь.



Александр Субботин
заместитель Премьер-министра РБ
знакомится с новинками Молодечненского КХП



а также четко соблюдаем требования строгих стандартов на всех стадиях производства. Сырьем для производства этих продуктов является зерно, имеющее статус «органический продукт» и безопасность которого подтверждается соответствующими сертификатами.

Эта продукция востребована как на белорусском рынке, так и планируется поставка на экспорт.

Продолжает рассказ *заместитель директора по качеству ОАО «Молодечненский КХП» Елена Песецакая.*

– В настоящее время наблюдается повышенный спрос к продуктам здорового питания и экологически чистым продуктам, к которым можно отнести продукты, маркированные знаком «Органический продукт». Это уникальные продукты для правильного и здорового питания, произведенные также с заботой об окружающей среде.

В 2020 – 2021 гг на предприятии освоили выпуск эксклюзивных видов продукции для тех, кто следит за своим здоровьем. Это мука ржаная и пшеничная органическая, мука пшеничная и ржаная маркированная знаком «Натуральный продукт», хлопья зародышевые пшеничные и продукты из них, зерно для проращивания в ассортименте и другие виды продукции.

Знакомьтесь – «Органические продукты» белорусского производства

Мука цельнозерновая ржаная и пшеничная – изготовлена из органического зерна. Выход муки в производстве составляет более 97%, что позволяет сохранить в готовой продукции максимум полезных свойств зерна (витаминов,

макро- и микроэлементов, аминокислот). Мука богата клетчаткой, так как в процессе производства не отбираются отруби.

Зерно для проращивания (пшеница и рожь) – богато аминокислотами, витаминами, макро- и микроэлементами, растительными волокнами в необходимых количествах и оптимальных соотношениях. При проращивании зерна интенсивность работы ферментов увеличивается в 43 раза! Также увеличивается антиоксидантная активность. Ежедневный прием таких продуктов позволит пополнить организм необходимыми полезными веществами.

Мука овсяная – полезные свойства овсяной муки заложены в ее химическом составе. Она достаточно калорийна и питательна для организма, богата витаминами группы В, Е и РР, макро- и микроэлементами. Овсяную муку добавляют в тесто с целью придания выпечке более хрустящей и рассыпчатой текстуры. С нее можно готовить кисели, печенье, блинчики.

Мука ржаная хлебопекарная сорт обдирная. Рожь – одно из самых полезных зерен в мире. Среди самых впечатляющих преимуществ для здоровья ржаной муки – способность бороться с диабетом, сердечно-сосудистыми заболеваниями, увеличением веса. Данный вид продукции сегодня широко используется не только в промышленном производстве хлеба, но и в домашнем хлебопечении.

Серия продуктов, маркированных знаком «Натуральный продукт»

Мука ТМ «МукаМол» также первая в Республике Беларусь подтвердила право маркировки знаком «Натуральный продукт». Это эксклюзивный товар, полученный из зерна, выращенного «по-старинке» без применения агрохимии. Из этой серии сегодня выпускается продукция: **Мука ржаная и пшеничная из цельного зерна, мука ржаная хлебопекарная сорт обдирная.** Данная мука относится к муке грубого помола, получена при переработке целых зерен. Она очень богата клетчаткой. Из нее выпекается самый насыщенный полезными веществами хлеб, к тому же низкокалорийный.

Серия продуктов для обогащения натуральными полезными веществами

ОАО «Молодечненский КХП» имеет возможность на своем мукомольном производстве произвести отбор такого ценного и полезного продукта как **хлопья зародышевые пшеничные пищевого назначения.** Ранее этот продукт по технологии направлялся в отруби. Сегодня здесь производят не только **хлопья зародышевые пшеничные пищевого назначения**, но и очень полезные продукты из них: **масло зародышей пшеницы, муку экструдированную из зародышей пшеницы,**



смесь сухую «Манка с зародышами пшеницы».

Хлопья зародышевые пшеничные – высокоэффективный источник природных, хорошо сбалансированных биологически активных веществ в органически связанном состоянии. Они являются одним из эффективных источников натуральных витаминов группы В, А, D, Е, богаты аминокислотами (18 из 20), а также макро- и микроэлементами). Содержание жира в них колеблется в пределах 12 – 15%, белка до 50%. Их используют в сыром виде, добавляют в коктейли, морсы, супы, бульоны, каши, а также используют при производстве хлебоулучшителей и кондитерских изделий.

Масло зародышей пшеницы – эксклюзивный продукт на белорусском рынке! Имеет высокую пищевую и биологическую ценность, являясь поистине уникальным по биохимическому составу и целебным свойствам. Оно содержит: аминокислоты (триптофан, метионин, валин, лейцин, изолейцин); жирные полиненасыщенные кислоты (Омега 3, 6, 9); витамины группы В, А, Е, D; более 20 макро- и микроэлементов. Постоянное включение масла зародышей пшеницы в пищу ведет к укреплению защитных сил организма, восстановлению гормонального баланса, регуляции липидного обмена.

Мука из зародышей пшеницы экструдированная – продукт, получаемый из хлопьев зародышевых пшеничных путем специальной технологической переработки и извлечения масла. Это ценный природный диетический продукт, что обусловлено содержанием в нем многих биологически активных веществ в легко усвояемых и необходимых организму формах.

Смесь сухая «Манка с зародышами пшеницы». Эту смесь разработали технологи предприятия. Благодаря специальной рецептуре данная смесь обогащена зародышами пшеницы и отрубями. Пшеничный зародыш и отруби давно известны как биологически активные добавки с отличными лечебно-профилактическими свойствами. Большое содержание пшеничного зародыша (30%) придает готовому изделию приятный вкус, который нравится взрослым и детям.

С каждым днем растет число приверженцев здорового питания. Используя органические продукты «МукаМол», можно значительно увеличить потребительский спрос и, что очень важно, способствовать оздоровлению нации.

ОАО «Молодечненский КХП»
приглашает к сотрудничеству!
Отдел сбыта:
(+375176)58-03-96, 54-28-67; (+37529)305-18-25.
E-mail: sbyt_mld@mail.ru, www.khp.by.
Интернет-магазин www.mukamol.by. УНП 600074936