



GREEN FIELDS PRODUCT

Общество с ограниченной ответственностью
«Грин Филдз Продакт»
117461, г.Москва, ул.Каховка, д.10, к.3
ОГРН 1117746029466 ИНН 7727738636
www.gfpgold.ru
e-mail: GFProduct@gmail.com
тел: +7 (910) 448-88-98

Информационная справка по продуктам, производимым ООО «ГФ Продакт».

ООО «ГФ Продакт» производит готовые для употребления замороженные продукты из соевых компонентов (соевой муки текстурированной, соевого протеина).

Виды производимых продуктов:

- сосиски
- котлеты
- фрикадельки.

Продукт заморожен.

Режим хранения - минус 18 °С.

Срок хранения – 12 месяцев.

Не требуется предварительной разморозки.

Перед употреблением продукт необходимо разогреть.

Котлеты готовятся 6 минут, сосиски – 5 минут, фрикадельки – 3-4 минуты.

Состав продуктов: соевый белок, соевая мука текстурированная, масло растительное подсолнечное, соль, смесь натуральных экстрактов специй.

Для отдельных позиций добавляется вкусоароматическая добавка (придание вкуса мяса, копчения). Также для придания цвета используется ферментированный рис.

Пищевая и энергетическая ценность

Сосиски:

в 100 гр. продукта - белки 15,0 г, жиры 8,0 г, углеводы 6,0 г.

в 100 гр. продукта - 153 ккал/641 кДж

Котлеты, фрикадельки:

в 100 гр. продукта - белки 18,5 г, жиры 4,0 г, углеводы 12,0 г.

в 100 гр. продукта - 150 ккал/630 кДж

Генеральный директор



Тютин А.А.



УДОСТОВЕРЕНИЕ

**За вклад в возрождение
и развитие соевой отрасли
России**



000
«ГФ ПРОДАКТ»
г. Москва
(Ген. директор Тютин А.А.)

удостоен медали
“ЗА СОЮ”,
учрежденной Ассоциацией
потребителей сои и
Общественным фондом
Содействия внедрению
социальных инноваций
(Фонд “СИ”)

Исполком Ассоциации
потребителей сои

[Handwritten signature]
м.п.



Указ № 215 от “13” ноября 20017 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ИНСТИТУТ ПИТАНИЯ»
РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ МЕДИЦИНСКИХ НАУК
(ФГБУ «НИИ ПИТАНИЯ» РАМН)

109240 Москва, Устьинский проезд, 2/14
Тел. +7(495)698-53-60; факс: +7(495) 698-53-79
ОКПО 018997222 ОГРН 1027739311907
ИНН 7705004254 КПП 770501001
E-mail: mail@ion.ru Сайт: www.ion.ru

27.08.2013 № 78-01-13/648

На № _____ от _____

На № ОБЩ-1/01.08.2013
Вх. № 894 от 01.08.2013

Генеральному директору
ООО «ГФ Продакт»
Тютину Андрею Александровичу

В настоящее время приоритетной задачей современного экономического развития России является обеспечение продовольственной безопасности страны с целью сохранения, укрепления здоровья граждан и обеспечения воспроизводства населения, ликвидации зависимости от зарубежных товаропроизводителей.

Соя и продукты ее переработки в настоящее время используются в питании населения большинства стран мира.

Соя (*Glycine max*) - бобовое растение, семена которого (соевые бобы) уникальны по содержанию белка (35-40%) высокой биологической ценности. Последняя соответствует таковой у белков животного происхождения, что принципиально отличает соевые белки от других белков растительного происхождения и ставит их в ряд естественных обогатителей разбалансированного аминокислотного состава белков зерновых и крупяных культур.

Соя содержит большое количество масла (в среднем 18%), которое отличается высоким уровнем незаменимых полиненасыщенных жирных кислот, равном 60% от их общего количества, что в 1,5 – 2 раза превышает таковой в ряде других растительных маслах. Они представлены, и это особенно ценно, двумя семействами – Ω -3 (омега-3) и Ω -6 (омега-6) в соотношении 1:5, которое в отличие от других масел наиболее близко к рекомендуемому в рациональном питании. Эти жирные кислоты являются исходным материалом для образования клеточных мембран и биосинтеза веществ-посредников, регулирующих обмен веществ. Наряду с непосредственным использованием в питании соевое масло и его частично гидрогенизированные формы нашли широкое применение при производстве маргаринов и спредов. Кроме того, соевое масло по сравнению с другими растительными маслами характеризуется самым высоким содержанием фосфолипидов, соотношение фракций которых в наибольшей степени соответствует липидам организма человека. Основным их представителем является лецитин, получаемый главным образом из соевого масла и используемый в качестве биологически активной добавки к пище с целью регулирования уровня холестерина в крови и улучшения функции биомембран.

Соевые бобы являются существенным источником пищевых волокон, содержание которых (в среднем 10%) приблизительно в 5 раз превосходит их уровень в зерновых и крупяных культурах. Важность их потребления определяется благоприятным влиянием на функцию желудочно-кишечного тракта.

Наряду с пищевыми достоинствами этих продуктов многочисленными эпидемиологическими и клиническими исследованиями было убедительно доказано их гипохолестеринемическое действие, а в тех странах, где потребление соевых белковых продуктов является достаточно высоким и постоянным зарегистрирована меньшая частота рака молочной железы и простаты. Отмечено также благоприятное влияние данных продуктов в отношении ослабления климактерического синдрома, при диетотерапии остеопороза и сахарного диабета второго типа.

Семена сои в натуральном виде практически не используются в питании человека и служат сырьём для производства двух основных групп соевых белковых продуктов. Первую группу изготавливают водным фракционированием соевых бобов с получением соевого молока и более плотного остатка – окары. Первое используется как в питьевых целях, так и в качестве сырья для производства творогоподобного продукта – тофу. Окару, после специальной технологической переработки, применяют как в качестве основы получения ряда пищевых соевых продуктов, так и для обогащения изделий из зерновых и крупяных культур. Ко второй группе относятся соевая мука, концентраты и изоляты соевых белков и их текстурированные формы, производимые из обезжиренного соевого шрота. Они преимущественно используются в мясоперерабатывающей промышленности для частичного замещения мясного сырья. Наряду с этим экструзионные формы, после комбинирования с вкусо-ароматическими добавками, выпускают в виде самостоятельных пищевых продуктов. Продукты первой группы имеют тысячелетние сроки потребления, а второй – полувековой.

Специалисты пищевой промышленности России и НИИ питания РАМН более 35 лет занимаются вопросами гигиенического обеспечения создания современных продуктов питания на основе комплексного использования сои, и том числе, продуктов глубокой переработки сои для рационализации питания детского и взрослого населения Российской Федерации. Разработана и утверждена нормативная документация, направленная на улучшение питания в организованных коллективах. При создании этих рационов учитывалось, что соя и продукты глубокой переработки сои (изоляты, концентраты, соевое масло, фосфолипиды, изофлавоны и др.) являются важными источниками незаменимых аминокислот, жиров и углеводов и биологически активных веществ природного происхождения.

В России разработаны технологии производства пищевых продуктов, включая хлебобулочные, макаронные, кондитерские, мясные, молочные, рыбные, напитки и другие в составе которых предусмотрена технология обогащения их продуктами переработки сои (изоляты и концентраты, мука соевая - обезжиренная).

При использовании сои и продуктов ее переработки сои учитывают не только вид продукта переработки, но и возрастной контингент потребителей, социальную принадлежность т.е. доступность других продуктов питания, в т.ч. животного происхождения. Так соевая мука может использоваться достаточно ограниченно в составе хлеба, мясных полуфабрикатов и др. предназначенных только для взрослого здорового населения при уровне замены не более 15% в гидратированном виде, а частично обезжиренная мука - не более 10 %.

Массовое использование продуктов переработки сои в технологиях комбинированных мясных изделий для питания детей школьного возраста базируется на гарантиях полной безопасности их для растущего детского организма, учитывая и отрицательные стороны обезжиренной соевой муки, в ряде случаев, отсутствие жирных кислот омега – 3 семейства ПНЖК, повышенное содержание ингибитора трипсина, неусвояемых олигосахаров (рафиноза и стахиозы).

Высокобелковые концентраты с содержанием соевого белка свыше 65% могут использоваться для питания детей с 3 лет, замена общего белка рациона питания на

концентраты не должна превышать 10%. В питании взрослого человека эта замена может быть осуществлена до 20%.

Многочисленными отечественными и зарубежными научными исследованиями установлена высокая лечебная и профилактическая эффективность продуктов глубокой переработки сои: изолятов и концентратов соевых белков при сердечно-сосудистых заболеваниях. Рядом клинических испытаний выявлено, положительное влияние соевых белковых продуктов в диетотерапии остеопороза, сахарного диабета второго типа и некоторых других заболеваний, а также изучается безопасность использования фитоэстрогенов сои.

Целесообразно развивать отечественное производство по глубокой переработке соевых бобов. К решению данного вопроса необходимо подходить не только с точки зрения социальных и экономических аспектов, но и необходимо учитывать медицинские аспекты с учетом качества выпускаемых отечественными производителями соевых продуктов. Не все пищевые продукты из соевых бобов можно назвать концентрированными источниками белка. Правильнее классифицировать их - как продукты переработки сои с различным содержанием соевого белка. Такой подход к оценке соевых продуктов обоснован, поскольку в зависимости от содержания белка определяется уровень использования соевого продукта для повышения пищевой ценности продуктов питания.

Согласно Распоряжению Начальника Управления охраны здоровья матери и ребенка и Руководителя Департамента Госсанэпиднадзора Министерства здравоохранения Российской Федерации (№1100/904-99-115 от 1999 г.) в «Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования)» включены только концентраты и изоляты соевого белка – в виде добавок к традиционным блюдам и в виде самостоятельных блюд при строгом соблюдении рекомендуемой технологии их приготовления. Для включения соевого молока и тофу в детских дошкольных и школьных учреждениях необходимо согласование с органами Роспотребнадзора России.

Проблемная Комиссия «Питание здоровых и больных детей» при Межведомственном Научном Совете по медицинским проблемам питания от 18 мая 2000 г. не рекомендовала использование соевой муки в прикорме на злаковой основе для питания детей раннего возраста.

В связи с новыми научными данными о влиянии различных продуктов из соевых бобов на здоровье детей и накопленном клиническом опыте использования этих продуктов в питании детей Министерство здравоохранения Российской Федерации исключило с 1 марта 2001 года использование соевой муки при производстве продуктов питания для питания детей раннего возраста, в том числе злаковых каш, разрешив при этом использование только изолятов и концентратов соевого белка (письмо заместителя Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 1100/2607-0-115 от 12.09.2000 г.).

Утвержденные Госсанэпиднадзором Минздрава России от 15 апреля 1999 г «Нормы замены некоторых белоксодержащих продуктов на соевые белковые продукты для питания организованных коллективов людей» для контингентов Миноста и Минобороны России, распространяются лишь на взрослое население. Перенос данных Норм на коллективы детей школьного возраста без проведения соответствующей клинической апробации и изучения возможных последствий на растущий детский организм представляется несвоевременным.

В тоже время НИИ питания РАМН подчеркивает, что:

Соевые изоляты с содержанием белка 90% и выше могут использоваться в лечебном и профилактическом питании взрослых и детей, включая заменители женского молока для детей первого года жизни при непереносимости молочного белка.

Высокобелковые концентраты с содержанием соевого белка свыше 65% могут использоваться для питания детей с 3 лет, но и в этом случае замена общего белка рациона питания на концентраты не должна превышать 10%. В питании взрослого человека эта замена может быть осуществлена до 20%.

Обезжиренная или частично обезжиренная соевая мука, могут использоваться лишь в питании детей старше 14 лет и взрослых, для замены не более 20 % белка в рационе питания. Другая группа продуктов из соевых бобов, а именно – питьевого и сухого соевого молока, тофу, окары, кисломолочных продуктов на основе соевого молока, текстуратов из соевой муки, белкового продукта «Союшка», соевых паст, майонезов и др., то для использования их в питании детей требуется проведение медико-биологических и клинических исследований по определению их пищевой ценности и эффективности влияния на показатели белковой обеспеченности и здоровья детей. В питании взрослого использование этих продуктов не должно превышать 20% замены по белку.

Проблема использования сои может быть решена за счет создания высококачественных и доступных по цене пищевых продуктов, со сниженным содержанием антинутриентов за счет использования новых технологий, в т.ч. биотехнологий, при производстве и промышленной переработке сои. Необходимо расширять ассортимент соевых продуктов с учетом опыта стран Юго-Восточной Азии и других стран.

Несмотря на научно доказанную пользу соевых продуктов для здоровья человека их потребление в нашей стране явно недостаточно. Это связано с отсутствием у населения традиций пищевого предпочтения в отношении сои и малого ассортимента соевых продуктов, отвечающих требованиям российского потребителя к органолептическим свойствам пищевой продукции.

На буклете компании «Green Fields Product» под брендом «Золото земли» новый натуральный продукт «Растительное мясо». Продукция изготовителя: Meta Vegetarian Food Co. Ltd продукция представлена семью наименованиями следующими: 1. Соленая рыба вегетарианская (Vegetarian Salty Fish), массой нетто 0,5 и 0,2 кг. 2. Жареная свинина с перцем вегетарианская (Vegetarian Fried Pork With Pepper), массой нетто 0,5 и 0,2 кг. 3. Треска вегетарианская (Vegetarian Cod Fish), массой нетто 0,2 кг. 4. Пикантный цыпленок вегетарианский (Vegetarian Seasoned Chicken), массой нетто 0,5 кг. 5. Ароматный цыпленок вегетарианский (Vegetarian Scented Chicken), массой нетто 0,5 и 0,2 кг. 6. Рыбная нарезка вегетарианская (Vegetarian Ribbon Fish), массой нетто 0,48 и 0,23 кг. 7. Котлета для бургера вегетарианская (Vegetarian Burger), массой нетто 0,5 и 0,2 кг.

Ингредиентный состав данных пищевых продуктов приведен в таблице 1.

№ п/п	Наименование продукции	Текстурированный соевый белок	Соевое масло	Соевая мука	Соевый соус	Энергетическая ценность в ккал/100 продукта (белки + жиры + углеводы)
1	Соленая рыба вегетарианская	+	+	-	+	255 (43,6+6,4+4,8)
2	Жареная свинина с перцем вегетарианская	+	+	+	-	265 (45,3+6,73+3,3)
3	Треска вегетарианская	+	+	+	-	268 (44,6+7,2+3,6)

4	Пикантный цыпленок вегетарианский	+	+	+	-	254 (46,2+4,94+3,5)
5	Ароматный цыпленок вегетарианский	+	+	-	+	233* (43,1+5,19+2,1)
6	Рыбная нарезка вегетарианская	+	+	Соевый творог	-	250 (44,1+5,7+3,5)
7	Котлета для бургера вегетарианская	+	+	+	-	272 (44,7+7,73+3,3)

* - в буклете представлена величина 193 ккал, что не соответствует общему энергетическому содержанию белков, жира и углеводов или произошла ошибка в написании содержания этих компонентов в продукте.

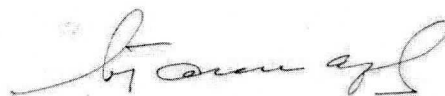
Рассматривая химический состав представленных пищевых продуктов компании «Green Fields Product» под брендом «Золото земли» новый натуральный продукт «Растительное мясо», изготовитель Meta Vegetarian Food Co. Ltd. Видно, что основными компонентами данной продукции являются: текстурированный соевый белок, соевое масло и соевая мука, о положительных характеристиках которых было сказано выше. Поэтому они являются высококачественными пищевыми продуктами и отвечают целям поставленным изготовителем.

В СМИ часто путем спекулятивных рассуждений не объективно освещаются вопросы использования соевых продуктов в питании взрослого и детского населения. Исправить это положение поможет пропаганда соевых продуктов.

Эту программу следует разработать производителям соевой продукции. Она должна предусматривать решение вопросов полной переработки сои и производства широкого ассортимента продуктов из сои, предназначенных как для массового потребления, так и специального назначения (лечебно-профилактического, для спортсменов и др.). Одновременно в рамках этой программы должен решаться вопрос образования населения в области здорового питания и роли соевой продукции в обеспечении здоровья и профилактики распространенных заболеваний.

На основании изложенного представляется оправданной широкая пропаганда целесообразности использования соевых продуктов в массовом, организованном, детском и диетическом питании населения Российской Федерации и формирования в стране позитивного общественного мнения в отношении полезных свойств таких продуктов.

Зам. директора Института
Член-корр. РАМН, профессор



М.М.Г. Гаппаров

Исп. Жминченко В.М.
698-53-97,
Бессонов В.В.
698-57-36