



## ГОРЧИЧНОЕ МАСЛО БЕЗОПАСНЫЙ ИСТОЧНИК ОМЕГА-3

В июне 2013 года Горчичное масло из Сарепты получило Лицензию Диабетической ассоциации в качестве безопасного источника омега-3 незаменимых жирных кислот. Омега-3 нужна каждому человеку, а диабетикую вдвойне. Масла чемпионы по содержанию омега-3:



Горчичное масло, как источник омега-3, прописан в следующих документах:

- «Диетическая терапия при сердечно-сосудистых заболеваниях». Утверждена министерством здравоохранения и социального развития 28 декабря 2006 года;
- «Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях». Методические указания города Москвы. Утверждено Департаментом образования города Москвы в 2007 году.

Горчичное масло производится в России непрерывно более 200 лет в Волгоградской области в местечке Сарепта. Завод заложила немецкая община в 1810 году. Горчичный завод, специально спроектированный для переработки горчичного масла всего один в России – это ООО ПК Сарепта-ПомидорПром, лидер горчичной отрасли бывшего СССР и современной России.

### **ОПАСНЫЕ ИСТОЧНИКИ ОМЕГА-3**

Льняное масло, рыбий жир и рапсовое масло являются «не надежными» источниками омега-3

1. Эксперты Горчичного союза считают льняное масло ненадежным источником омега 3, потому что это самое быстро окисляемое масло. Предприятия, производящие льняное масло подтверждают, что через 2 недели после отжима, данный продукт уже нестабилен (его кислотное и перекисное числа начинают свой рост). Отсюда и его горький вкус. «Прогорклое» масло может отрицательно сказаться на желудочно-кишечном тракте, в этой связи употреблять льняное масло необходимо только в первые две недели после его отжима, что не совсем реально для большинства покупателей.
2. Во многих странах мира рыбий жир признан как неоптимальный источник омега-3. Во-первых, он достаточно токсичен, так как содержит токсин метил-ртуть, опасный для детей и взрослых. Так, управление по контролю качества пищевых продуктов и лекарственных препаратов США (сокр.FDA ) ограничивает потребление рыбьего жира и некоторые виды морской рыбы спецкатегориям населения, например беременным. Во-вторых, рыбий жир – крайне недешев, что делает его малодоступным для широких кругов населения.
3. Рапс, культивируемый сегодня в Европе и России, также является нестабильным источником омега-3. Евросоюз в последние годы выводит рапс из севооборота, так как он сушит почву, то есть каждый урожай рапса приводит к ухудшению уровня плодородия почвы. Кроме того, эта культура неплохо растет во влажных странах, но неприменима для стран с континентальным климатом – России и большей части Европы. В России рапс был поддержан двухлетней




программой стимулирования посевов и переработки (АПК+пищевая промышленность), это позволило сформировать рынок Рапсового масла в России, но сейчас хозяйства выводят эту культуру из севооборота по уже названной выше причине. Более того, Омега-3 в рапсе немного, всего 5-7%, то есть в 3 раза меньше, чем в горчичном масле. Исходя из перечисленного выше, наши эксперты считают, что рапс является не стабильным источником омега-3.

## ВЫВОД

Горчичное масло – оптимальные источники омега 3

- горчичное масло по его вкусовым качествам нравится почти 100% покупателей.
- горчица не ухудшает естественного плодородия почв;
- за счет природных эфирных масел горчичное масло значительно лучше хранится, чем остальные масла, содержащие омега-3. Более того, горчичное масло стабилизирует другие масла по срокам годности (поэтому ранее этот вид масла обязательно закладывался в Росрезрв). То есть мало вырастить культуру, богатую омега-3, нужно еще сохранить уровень омега-3 до стола потребителя.

В мире Существует всего три вида семян горчицы и три горчичных центра:

<p>Семена черной горчицы: их родина - Дижон, Франция, (из черной горчицы производят дижонскую горчицу)</p>	
<p>Семена Сарептской горчицы : их родина - Волгоград, Россия, (из сарептской горчицы производят Русскую горчицу);</p>	
<p>Семена белой горчицы : их родина - Девоншир, Англия (из белой горчицы производят английскую горчицу).</p>	

## ГОРЧИЧНЫЕ РЕКОРДЫ ГИННЕСА



Горчичный союз прорабатывает с Книгой Гиннеса подтверждение следующего рекорда:

- Волгоградская область, местечко Сарепта - лидер в России по производству горчичного масла и переработке семян горчицы

## ГОРЧИЧНЫЙ СОЮЗ



Для развития горчичной отрасли в 2011 году учрежден «Горчичный союз Сарепта» (в организационно правовой форме инициативной группы), в состав союза вошли специализированные производители и переработчики семян горчицы, а так же семеноводы (всего более 60 действующих членов). Союз является основной профессиональной единицей развития и продвижения горчичной отрасли в России (подразделение Руспродсоюза <http://www.rusprodsoyuz.ru>).

Направления работ союза:

- Здоровоохранение;

- Семеноводство крестоцветных;
- Продвижение:
  - региона Сарепта как мирового горчичного центра;
  - продуктов переработки горчичного семени.

## ИСТОРИЧЕСКИЙ ГОРЧИЧНЫЙ БРЕНД РОССИИ



Горчичное масло из Сарепты и Сарептская горчица являются единственными в России, дореволюционными продуктами/брендами которые производятся с 1810 года и производство которых ведется на одном и том же заводе в одном и том же регионе более 200 лет (даже Вологодское масло не может претендовать на такой рекорд, Вологодское масло появилось на 60 лет позже Горчичного масла из Сарепты).

Это было так:

В 1810 году в Сарепте на Волге была запущена первая в России горчичная фабрика на конной тяге. Образцы масла и горчицы представлены ко Двору Императора Александра I. Царь по достоинству оценил наше масло и Губернатором края были получены от Государя настоятельные рекомендации расширять горчичный промысел. В 1859 году наша фабрика получает высочайшее звание "Поставщик Двора Его Императорского Величества", с возможностью размещения на всех продуктах Герба Империи - двуглавого орла. С тех пор горчичное масло из Сарепты именуют «Императорский деликатес», а многие блюда Дома Романовых готовятся на горчичном масле из Сарепты.

Сарептская горчица - это вид семян, из которого по традиционным рецептам, методом первого отжима (прессования) мы готовим для Вас знаменитое горчичное масло, пользу и нежный аромат которого так любят в России уже несколько веков. Сегодня, Вы можете перенестись в славную «Эпоху Империй», просто открыв масло и заправив им салат.

Приятного аппетита, Ваше Величество!

## САРЕПТА ГОРЧИЧНЫЙ КРАЙ РОССИИ



Горчи́чный край Сарепта расположен в Волжских степях. Горчи́чные полянки компактно зажаты между семью природными парками волжской степи. То есть урожай горчицы вызревает на степных просторах волжской степи.

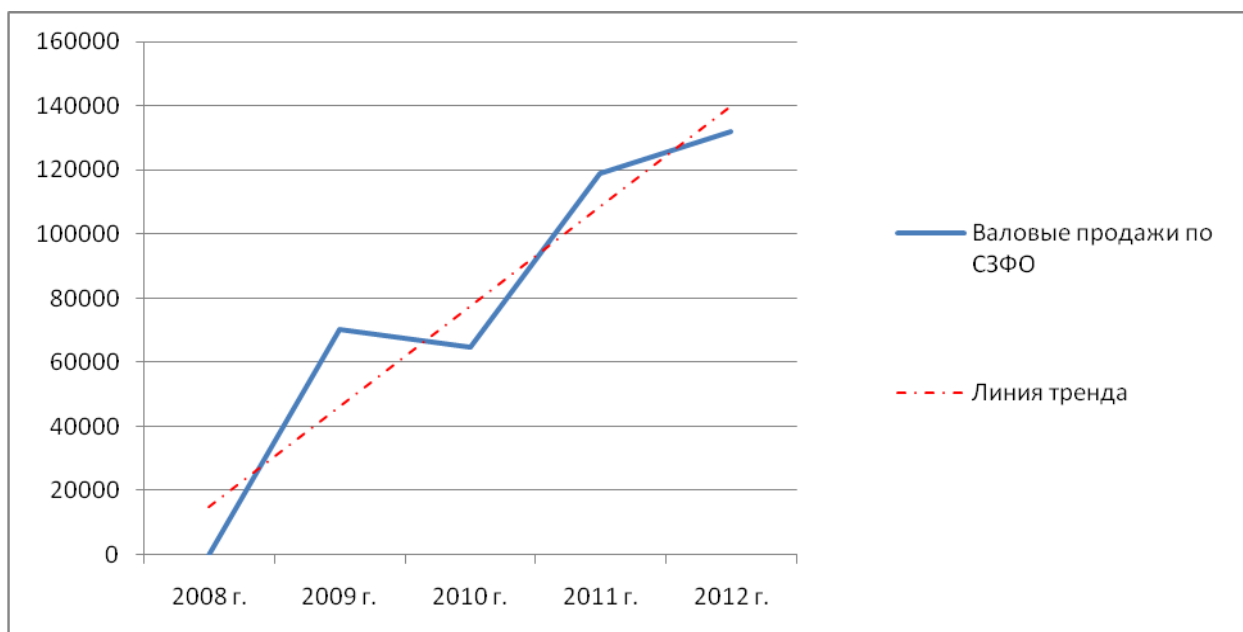
## ГОРЧИЧНАЯ КУХНЯ ВОЛГИ



Горчи́чное масло сформировало волжскую кухню, большинство блюд на волге готовятся именно на горчи́чном масле. Часть блюд императорской кухни так же было на горчи́чном масле, например знаменитые Николаевские щи, подробнее о Волжской кухне на сайте Горчи́чного края Сарепта [www.sarepta.ru](http://www.sarepta.ru) и в профессиональных изданиях.

## РАЗВИТИЕ ПРОДАЖ КАТЕГОРИИ ГОРЧИЧНОГО МАСЛА В СЗАО

**По данным** Ксении Колесниковой, коммерческого директора ООО ТД Кантри Фуд: На основе ABC анализа, горчи́чное масло во второй год продаж перешло в среднюю категорию матрицы дистрибутора и постепенно стало подбираться к высшей. Этот продукт может стать крепким середняком матрицы дистрибутора или розничной сети. Пятилетняя динамика развития проекта представлена диаграммой (базовая единица – кг):



Сети Лента, Окей и Призма оценили продукт с самого начала. Представленность в ритейле нашего региона - около 50%, еще есть над чем работать. Основная сложность, с которой мы на сегодняшний день сталкиваемся в переговорах по омега-3 маслам – это нежелание вводить их в ассортимент сетей магазинов форматов «Возле дома» и Дискаунтеры. Думаем, что вопрос постепенно решится сам или правительственное лоббирование темы омега-3 масел, которым занимается Горчичный союз, сломает информационный вакуум и насытит рынок необходимой информацией.

В планах дистрибуторов Москвы и Питера на этот год – организация продаж премиум линейки горчичного масла и горчицы. Производитель ООО ПК «Сарепта – ПомидорПром», производящий в России горчичное масло более 200 лет, оживил две технологии

- технологию царских лет (с 1810 года на горчичном масле готовилось часть блюд царской кухни Министерства императорского двора), это масло решено возродить
- технологию производства продукции Органик, более качественной, чем требует современный ГОСТ (многие молодые люди уже знают о пользе омега-3 для красоты и ждут продукты концепта Органик. Для этого нужно собрать семена только со степных горчичных полей, выбрать самые крупные фракции семян, отжать самым нежным способом и пр. в этом же духе. В общем, нужно более требовательно подойти к процессу выращивания семян и производства масла)

Обе технологии не дешевы, поэтому матрица горчичного масла в этом году прирастет еще одним ценовым сегментом – «премиум минус» или точнее «среднецен плюс». Но эконом марки горчичного масла так же будут продаваться, так как в большинстве регионов для простых людей доступны только эконом продукты, участники Горчичного союза всеми силами стараются сохранить доступную омега-3 широким массам населения.