Многие потребители увидели на одном из видов кетчупа Махеев рекомендательную надпись «Одобрено Российской Диабетической Ассоциацией». Поясним историю появления этой надписи…

Изначально кетчуп не содержал в себе компонентов томатов. Прародиной кетчупа считается Китай . В XVII веке в Англию из Азии ввезли соус , приготовленный из анчоусов , грецких орехов , грибов и фасоли . Также он включал рассол засоленной рыбы или моллюска , специи, чеснок и вино — в старейший сохранившийся рецепт томаты не входили. В Англии его называли *catchup* или *ketchup* . Приправа оказалась удачной и быстро распространилась в Европе . От начального варианта сейчас остались только малоизвестные рецепты кетчупа из

грибов
и
оливок
.

Рецепты кетчупов на основе томатов появляются в американских кулинарных книгах с начала XIX века. Раньше других, в 1801 году, появился в печати рецепт Сэнди Эдисона. Позднее в 1812 г. был опубликован рецепт Джеймса Миза. В 1824 г. рецепт кетчупа на основе томатов появляется в кулинарной книге Мэри Рэндольф «Домохозяйка из Вирджинии».

Модифицированный рецепт кетчупа, который широко распространён сейчас, появился в начале XX века в США в результате обсуждения необходимости применения консерванта бензоата натрия . Промышленники, в частности Генри Дж. Хайнц
, производили кетчуп на основе густой
томатной пасты
, полученной
вакуумным выпариванием
без нагрева. В отличие от невыпаренного томатного сока, паста может долго храниться при комнатной температуре. Со временем густота стала самоценным свойством кетчупа, и для её достижения некоторые производители добавляют
крахмал
. Одно из исследований демонстрирует, что скорость вытекания кетчупа из бутылки равна 0,028
мили
в час (примерно 45 метров в час). Но добавление крахмала увеличивает углеводную «хлебно единичную» ценность кетчупа, что может ограничивать его потребление людьми с диабетом.

Тома́т или помидо́р— однолетнее или многолетнее травянистое растение, вид рода Паслён семейства Паслёновых . Возделывается как овощная культура; выращивается ради съедобных плодов — сочных многогнёздных ягод различной формы и окраски, также называемых томатами или помидорами.«Томат» восходит к ацтекскому названию растения «томатль». В русский язык слово попало из французского (tomate). «Помидор», другой популярный вариант названия овоща, происходит от итал. pomo d'oro — «золотое яблоко». Плоды томата отличаются высокими питательными, вкусовыми и диетическими качествами. Калорийность спелых плодов (энергетическая ценность) — 19 ккал. Они содержат 4,5—8,1 % сухого вещества, в котором половину представляют сахара, в основном глюкоза и фруктоза, а также

органические кислоты (3,5—8,5 %), клетчатка (0,87—1,7 %)[5]. Плоды также содержат белки (0,6—1,1 %), пектиновые вещества (до 0,3 %), крахмал (0,07—0,3 %), минеральные вещества (0,6 %). В плодах томата высокое содержание каротиноидов (фитоен, неуроспорин, ликопин, неаликопин, каротин (0,8—1,2 мг/100 г сырой массы), ликосантин, ликофилл), витаминов (B1, B2, B3, B5), фолиевой и аскорбиновой кислоты (15—45 мг/100 г сырой массы), органических (лимонная, яблочная, щавелевая, винная, янтарная, гликолевая), высокомолекулярных жирных (пальмитиновая, стеариновая, линолевая) и фенолкарбоновых (п-кумаровая, кофейная, феруловая) кислот. В плодах найдены антоцианы, стеарины, тритерпеновые сапонины, абсцизировая кислота.

Имеющийся в томатах холин понижает содержание холестерина в крови, предупреждает жировое перерождение печени, повышает иммунные свойства организма, способствует образованию гемоглобина.

Содержание микроэлементов в 1 кг плодов томатов: натрий — 40 мг, калий — 2680 мг, кальций — 110 мг, магний — 120 мг, железо — 6 мг, меди — 0,97 мг, фосфор — 270 мг, сера — 140 мг, хлор — 400 мг, марганец — 1,89 мг.

Различие между научным и бытовым (кулинарным) представлением о плодах, ягодах, фруктах, овощах в случае томата (как и некоторых других растений, например, огурцов) приводит к путанице. Плоды томата — с точки зрения ботаники —ягоды. В английском языке не существует разницы между терминами фрукт и плод. Но в некоторых странах налогообложение и обложение таможенными пошлинами овощей и ягод происходит по-разному. В 1893 году Верховный суд США единогласно признал, что при взимании таможенных сборов помидоры, по способу их использования, следует считать овощами, поскольку они подавались на обед, а не на десерт (хотя суд отметил, что с ботанической точки зрения томаты — это ягоды).

Одним из крупнейших производителей соусов является елабужский холдинг «Эссен Продакшн АГ». Он был основан в 2001 году после слияния ЧП Барышев и ЧП Махеев, существовавших, в свою очередь, с 1998 года. В качестве названия торговая марка получила фамилию одного из основателей. В рекламных целях была придумана даже легенда о том, как когда-то в Елабуге жил купец Махеев, построивший завод по производству майонеза. Подобный ход полностью оправдал себя, ведь давно известно, что покупатели с большим доверием относятся к именным брендам.

В начале третьего тысячелетия нашей эры МОО «Российская Диабетическая Ассоциация» озадачилась созданием соусов приемлемых к потреблению людьми с сахарным диабетом, ожирением, атеросклерозом, артериальной гипертензией. Для этого требовалось снизить содержание сахара и крахмала в соусах, ограничить содержание поваренной соли. Проект был организационно и финансово поддержан холдингом «Эссен Продакшн АГ». Изготавливалось много вариантов измененного вида продукта. На протяжение целого квартала десятки добровольцев с сахарным диабетом 1 типа и 2 типа потребляли по 50 граммов кетчупа ежедневно. Измерялся в лаборатории In Vitro гликемический эффект (сахаро повышающая активность) образцов соуса по отношению к стандартному белому хлебу. Контрольные группы потребителей с диабетом 1 и 2 типа соусов в рацион не получали. На протяжении квартала и в группах активных потребителей и в контрольных группах контролировался ряд биохимических и иных показателей: гликированный гемоглобин, спектры липидов в крови, альбумин в моче, масса тела, индекс массы тела, биоимпедансометрические значения массы жировой ткани, уровни чувствительности на нижних конечностях и другое. Рецептура соуса трижды видоизменялась в процессе испытаний, набирались новые группы. После трех месяцев наблюдений в каждой из групп в ходе потребительской экспертизы не было отмечено статистически достоверной разницы в показателях. Общее время проведения экспертизы превысило 2,5 года. Был сделан однозначный вывод о безопасности и о приемлемости потребления в рамках обычного рациона потребителя с диабетом нового кетчупа без добавления сахара и крахмала лицами с сахарным диабетом. Именно этот продукт был ОДОБРЕН МОО «Российская Диабетическая Ассоциация».

Вопросы и обсуждения возможны на форуме портала РДА