

# СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ НЕФТЯНИКОВ

Одной из сложнейших проблем освоения углеводородных ресурсов Крайнего Севера является создание достойных социально-бытовых условий для сотрудников нефтегазовых компаний, работающих в суровых природно-климатических условиях. В том числе большие трудности связаны с обеспечением качественного и полноценного питания.

Очень непросто завезти в эти отдаленные регионы свежие продукты в достаточном количестве и организовать их длительное хранение. Поэтому нередко вахтовые поселки нефтяников и газовиков снабжаются замороженными, консервированными продуктами с искусственными пищевыми добавками. Хотя именно там, в условиях долгой зимы и короткого лета, так необходимы и желанны свежие фрукты и овощи.

Такая ситуация должна вскоре измениться благодаря настоящему прорыву в области переработки продуктов питания. Новая технология позволит объединить преимущества консервированных и свежих продуктов. К плюсам консервов (недорогая транспортировка, простое и длительное хранение) добавятся все преимущества натуральной еды — свежесть круглый год и польза для здоровья. В России данная технология представлена компанией «Барон Фудс Евразия».

А.Р. БАЛЫЦЕР ХАНС РАЙМЕР  
Автор технологии

**Л**юбые виды традиционного консервирования продуктов разрушают клеточные мембраны. В результате изменяются структура, консистенция, вкус, цвет и форма. Такие консервы скорее растворяются в воде, чем восстанавливаются. Предлагаемые новые продукты — полная противоположность любым консервированным, так как они являются совершенно натуральными и имеют высокие питательные свойства.

**И**новационная технология сушки продуктов питания «Барон Фудс» основана на принципах кибернетики. Сушка происходит за счет применения инфракрасного излучения. Но, в отличие от традиционных методов, нагрев продуктов осуществляется до такой степени, чтобы избежать разрыва клеточной оболочки и разрушения тканей. При этом вода выходит из клеток наружу. В результате получаются переработанные продукты, идентичные по своим качественным характеристикам свежим. Они сохраняют структуру, консистенцию, цвет и запах исходного сырья.

После сушки ткань продукта становится гидрофильной, что позволяет воде быстро впитываться при восстановлении. В результате получаем практически свежие продукты.

Технологический процесс сушки исключает использование химических средств обработки сырья, искусственных добавок, ароматизаторов, сахара и консервантов, поэтому продукты подходят для диабетической диеты. Они полностью натуральные и соответствуют самым высоким стандартам современного здорового питания.

## СУШЕНЫЕ = СВЕЖИЕ

ИРИНА КУЛИК

Генеральный директор «Барон Фудс Евразия»

Мы полагаем, что доступность и экономичность высококачественных продуктов питания, производимых на нашем оборудовании, сыграет важную роль в освоении северных регионов нашей страны. Уверена, что технология «Барон Фудс» со временем вытеснит другие, менее эффективные методы консервации: традиционную сушку, заморозку, консервацию в банках, вакуумную упаковку и химические добавки.

Технология «Барон Фудс» предлагает новый взгляд на уже знакомые продукты, теперь сушеные — значит свежие.

Более того, предлагаемый метод дает возможность обеспечить более высокую питательность продуктов, чем при использовании традиционных методов приготовления пищи. Так, после обычной варки в мясе и овощах остается до 30% питательных веществ, доступных для усвоения организмом, в то время как в продуктах «Барон Фудс» этот показатель достигает 60–90%.

Но при этом продукты, получаемые в результате использования данной технологии, сохраняют и преимущества консервантов. После переработки они теряют до 84–90% веса и до 75–90% объема, что делает транспортировку очень экономичной. К тому же для их хранения не требуется особых условий, что позволяет перевозить их любым, даже самым дешевым видом транспорта.

Переработанные продукты являются готовыми к употреблению, поскольку в процессе сушки уничтожаются все вредные для человека микроорганизмы. Таким образом, их можно восстановить до свежего состояния просто в холодной или горячей воде, без дополнительной варки или кипячения. Например, рис моментального приготовления готов к употреблению в пищу уже через 1,5 минуты после того как его залили кипятком.

Вкус всех продуктов можно подстраивать под местные предпочтения, регулируя его посредством разных настроек процесса переработки. Срок годности составляет более пяти лет, за это время никаких изменений в качестве зафиксировано не было.

**К**омпания «Барон Фудс» предлагает широкий спектр комплексного питания: супы быстрого приготовления (порошковые или полностью состоящие из нарезанных продуктов), вторые блюда с мясным фаршем, картофелем, овощным рагу с томатным соусом, картофельным пюре. Имеется также широкий ассортимент снеков: мясные, фруктовые и овощные. Особой популярностью среди приверженцев здорового питания пользуются мягкие прессованные фруктовые батончики, произведенные без единой добавки. Постоянно разрабатывается новая продукция.

Поставки этих свежих, готовых к употреблению и одновременно компактных продуктов особенно выгодны для отдаленных регионов, строительных площадок и нефтегазодобывающих промыслов. Наши продукты помогут сделать работу в северных условиях более безопасной для здоровья людей.

Технология «Барон Фудс» выгодна не только для покупателей, но и для производителей сельскохозяйственной продукции, так как позволяет быстро перерабатывать сырье любого качества в полуфабрикаты длительного хранения.