

Рапсовое масло: в чем его уникальность и полезность

Как много времени вы проводите у прилавка с растительным маслом, прежде чем выбрать какое-то? И какое в итоге попадает в вашу корзину? Задумываетесь ли вы о полезности того или иного масла? На первый взгляд может показаться, что они все примерно одинаковые. Но что, если одно из них действительно выделяется своей полезностью на ряду с другими, да еще и по цене доступно любому? Если у обычного белоруса спросить, какая сельскохозяйственная масличная культура самая распространенная, то, скорее всего, вам ответят, что подсолнечник. Но это в корне неверно, потому что правильный ответ - рапс.

Набирает популярность

В последнее время рапсовое масло набирает популярность. О нем все чаще и чаще говорят, спорят о его полезности. Сегодня оно широко используется во многих отраслях, а также является основной масличной культурой в Беларуси. Именно поэтому его часто называют нашим национальным суперфудом.

"Рапсовое масло действительно становится все более популярным благодаря своему уникальному сочетанию полезных свойств, хотя называть его суперфудом было бы некорректно. Хотя рапсовое масло не совсем суперфуд, оно определенно является одним из наиболее здоровых вариантов среди растительных масел. Преимущества делают его достойным выбором для тех, кто стремится улучшить свое питание и поддерживать здоровый образ жизни".



Сначала семена, а потом масло

Рапсовое масло получают из семян рапса, которые сами по себе уже обладают различными преимуществами перед другими сельскохозяйственными масличными культурами.

"Это одна из древнейших сельскохозяйственных культур, которую начали выращивать еще несколько тысяч лет назад. Его происхождение связано с Западной Азией, вероятно, с районами Средиземноморья и Ближнего Востока. В диком виде предки современного рапса были известны как сорняки, растущие среди зерновых культур. Первые свидетельства культивирования рапса относятся примерно к VI веку до нашей эры. Тогда растение использовали главным образом ради масла, которое получали из семян. Рапсовое масло применяли в пищу, а также для освещения. В Средние века культура распространилась по Европе, особенно в Германии и Франции. Здесь рапс стали активно использовать в сельском хозяйстве благодаря его высокой урожайности и способности расти даже на бедных почвах, - подчеркнула Галина Ильина. - Сегодня рапс является одной из важнейших масличных культур в мире. Особенно он популярен в Канаде, Китае, Индии и странах Европы. Рапсовое масло находит применение в пищевой промышленности, косметике и медицине. Мировое развитие рапсоводства остается стабильным, а ведущие страны называют эту культуру стратегической. Да, рапс действительно имеет потенциал стать одной из ключевых сельскохозяйственных культур благодаря своим многочисленным полезным свойствам и широкому спектру применения. А в Беларуси с ее почвенно-климатическими условиями альтернативы рапсу пока просто нет".

О преимуществах

Сегодня можно наблюдать, как в нашей стране рапсом засеиваются огромные поля, - это очередной показатель востребованности рапсового масла на рынке. "Мировой рынок семян масличных культур продолжает динамично развиваться. Интенсивное наращивание производства таких культур, в том числе рапса, обусловлено ростом спроса на масло растительное и ценный источник кормового белка. Мировое производство рапса варьируется от года к году в зависимости от погодных условий, урожайности и спроса. Однако средние показатели за последние годы позволяют оценить объемы производства на уровне 80 млн т".

Рапс входит в группу 10 наиболее ценных продовольственных культур. В его семенах содержится до 50% масла и 20-28% белка, необходимых для жизнедеятельности человека и животных. "Содержание масла в рапсе зависит от нескольких факторов, включая сорт растения, условия выращивания и методы обработки. Белок рапса считается высококачественным, поскольку он содержит важные аминокислоты, необходимые для роста и развития организмов. Особенно ценится белок рапса в животноводстве, где он используется в качестве добавки к корму для улучшения питательной ценности рационов".

Вредно: миф или правда?

Рафинированное дезодорированное рапсовое масло нашло широкое применение в пищевой промышленности, его используют при изготовлении майонезов и соусов, маргаринов и спредов, в производстве хлебобулочных изделий, в производстве консервной продукции. Предприятия отрасли разработали для сетей общественного питания жир на основе рапсового масла, который прекрасно подходит для жарки во фритюре. Также это отличный продукт для заправки салатов. Одним из предприятий, которое делает свою продукцию исключительно на основе рапсового масла, является Минский маргариновый завод.



Доказано, что безопасно

В Беларуси для пищевых целей используется исключительно рафинированное рапсовое масло. Оно уже который год доказывает свою полезность и безопасность.

Отечественное рапсовое масло - продукт безопасный. Контроль качества и безопасности осуществляется на всех этапах технологического процесса, начиная от переработки рапса и заканчивая розливом в бутылки. Оно соответствует установленным в Республике Беларусь требованиям качества и безопасности, что подтверждается декларациями о соответствии ЕАЭС.

