



ПРОЗЕРЫ

(проросшие зерна овса, пшеницы, кукурузы) – кладовая жизненно необходимых для человека биологически активных веществ

Обращаясь к истории, можно отметить, что в рационе наших предков значительную часть занимали продукты, изготовленные из зёрен злаковых культур, в частности пшеницы, овса, кукурузы. До сих пор известны старинные рецепты, в которых также использовали проросшие зёрна этих злаков. За много веков до нашей эры люди знали о высокой пищевой ценности проросших зёрен, поэтому использовали их для приготовления еды с целью поддержания организма на должном уровне, а так же в лечебных целях.

Человек устроен так, что все питательные вещества для его жизнедеятельности должны поступать в его организм с пищей. Однако применение новых технологий производства продуктов питания, среди которых: рафинирование продуктов (очистка), добавление консервантов, красителей, ароматизаторов и других чужеродных для нашего организма веществ, а также истощение почв искусственными удобрениями; загрязнение окружающей среды (воды, воздуха) и сам ритм современной жизни: стрессы, изменение привычек питания (уменьшение в рационе питания растительной пищи и употребление большого количества сахара, животных жиров) отвечают нам на вопрос, почему за последнее десятилетие в Украине резко сократилась средняя продолжительность жизни человека.

«Каждое животное и человек, умершие естественной смертью, погибают от неполноценного питания, т.е. от дефицита питательных веществ (витаминов, минералов, аминокислот, белков, жирных кислот и т.д.)». К такому заключению пришел дважды лауреат Нобелевской премии доктор Уоллок, исследуя причины смерти людей и животных и произведя 17500 вскрытий. Другими словами, накапливающийся в течение жизни в организме человека дефицит тех или иных питательных веществ приводит к развитию различных заболеваний и в дальнейшем является причиной преждевременной смерти человека.

Злаковые культуры – это именно тот пищевой продукт, к восприятию которого адаптирована большая часть населения Украины, России, Беларуси и других стран Европы. Их зерна состоят из органических веществ, основная часть которых приходится на белки и углеводы, а также жиров, органических кислот, витаминов и минералов.

При развитии зародыша активизируются различные ферменты, которые превращают нерастворимые соединения (крахмал, белок и др.) в растворимые (сахара, аминокислоты и др.).

В прорастающем зерне начинается расщепление всех высокомолекулярных соединений крахмала, белков и переход их в низкомолекулярные вещества, которые, обладая высокими питательными свойствами, легко усваиваются организмом человека. Проросшие зерна (прозеры) имеют в своем составе практически все незаменимые аминокислоты, а содержание витаминов (Е, В, В2, В6, В12, РР, Н и др.) увеличивается в 5 – 10 и более раз.

Учитывая, что проросшие зерна проходят термическую обработку в специальном режиме (ферментативный гидролиз), они практически полностью сохраняют свои природные свойства. Измельчение делает их легкими в употреблении и дает возможность провести более глубокую ферментацию, благодаря чему можно получить большее количество сахаров (мальтозы, глюкозы, фруктозы) и др. питательных веществ.



Клинические испытания, проведенные на базе Института педиатрии, акушерства и гинекологии Академии медицинских наук Украины, показали, что, обладая высокой биологической активностью, ПРОЗЕРЫ способствуют: нормализации процессов обмена веществ; повышению содержания гемоглобина в крови; снижению уровня холестерина; выведению радионуклидов из организма; улучшению умственной и физической работоспособности и выносливости организма; повышению сопротивляемости организма инфекциям. Прозеры восполняют дефицит витаминов и микро-, макроэлементов, выводят яды, шлаки, токсины и слизи из организма, оказывают общеукрепляющее и тонизирующее действие; укрепляют суставы и костно-мышечную систему.

Для информации: ПРОЗЕРЫ не следует путать с зародышами пшеницы, проросшей пшеницей и другими подобными продуктами, т.к. в основу приготовления прозеров положен абсолютно



новый технологический процесс, получивший название «Процесс ферментативного гидролиза», разработка которого была завершена только в 2003 году (ТУ У15.8-0207938.034-2003).

27 апреля 2004 года впервые в мировой практике прозеры были включены в состав фитокомплексов. Это фитокомплексы Компании «СНОІСЕ», в которых использованы проросшие зерна овса, пшеницы и кукурузы. И такое сочетание не является случайным, т.к.:

✳ **проросшие зерна пшеницы** в сравнении с другими злаками (овса, кукурузы), богаты по содержанию витаминов А, С, Е. Они полезны для онкологических больных; людей, склонных к простудным заболеваниям (туберкулез, бронхиты); детей с большими легкими, подверженных рахиту, дистрофии, а также они эффективны при лечении язвы желудка и двенадцатиперстной кишки, экземы и др.;

✳ витаминная активность **проросшего зерна кукурузы** намного выше, чем в других зерновых. Особенно важно, что проросшие зерна кукурузы содержат высокое количество витаминов группы В, а также витамина Е. Отличительной чертой проросших зерен кукурузы является высокое содержание факторов, влияющих на деление клеток, а также растительных андрогенов и эстрогенов (которые повышают физическую работоспособность, стимулируют потенцию, решают проблемы женских и мужских половых органов);

✳ **проросшие зерна овса** по содержанию макро- и микроэлементов занимают первое место среди злаковых культур. Среди них отмечено высокое содержание калия, кальция, магния, железа, меди, цинка.

Белок, который входит в состав прозеров содержит все незаменимые аминокислоты (до 30% от общего содержания белка), которые являются регулятором обменных процессов в организме, играя важную роль в профилактике ожирения, атеросклероза, сахарного диабета и многих других заболеваний. Среди аминокислот присутствуют такие как:

Аргинин – тонизирует мышечную ткань, снижает уровень холестерина в крови, способствует здоровой коронарной микроциркуляции (помогает при стенокардии, гипертонии, нарушении мозгового кровообращения), укрепляет сердечную мышцу, повышает сексуальную потенцию, помогает при заболеваниях почек, замедляет развитие опухолей.

Лизин – борец с герпесом. Укрепляет иммунную систему, предотвращает остеопороз и возникновение катаракты.

Лейцин и изолейцин – необходим для роста и лечения костей и мышц, стабилизации сахара в крови.

Метионин – применяют для лечения болезней печени, определенных видов мышечных болей, препятствует заболеваниям кожи и ногтей, улучшает состояние слизистой желудка и кишечника.

Фенилаланин – способствует бодрости, действует как антидепрессант, улучшает память, остроту ума, подавляет аппетит.

Биологическую активность и лечебные свойства проросших зерен овса, пшеницы и кукурузы отличают наличие в них растительных ферментов, фитогормонов и полисахаридов.

Растительные ферменты, важнейшие из которых протеолитические и аминолитические, ответственны за расщепление белка и являются факторами улучшения процессов пищеварения.

Полисахариды играют большое значение в профилактике многих заболеваний желудочно-кишечного тракта, диабета, желчекаменной болезни, атеросклероза, онкопатологии и др. Полисахариды стимулируют моторику кишечника, способствуют выведению из организма токсических веществ, холестерина, солей тяжелых металлов и **радионуклидов**; являясь природными адсорбентами поддерживают нормальную микрофлору кишечника, т.е. способствуют профилактике дисбактериоза. В свою очередь, нарушение микрофлоры кишечника приводит к развитию многих заболеваний, снижает иммунитет, увеличивает рост онкопатологии.

Таким образом, **прозеры**, восполняя дефицит питательных веществ в организме человека, **решают проблемы со здоровьем, а также предотвращают развитие различных заболеваний в будущем.**

В комплексах компании «СНОІСЕ» фитокомплекс из лекарственных растений борется непосредственно с заболеваниями или проблемой организма, а прозеры восполняют дефицит жизненноважных биологически активных веществ, увеличивая эффективность фитокомплексов в целом.



Разработчики прозеров:

сотрудники
Национального
университета

пищевых технологий:

доцент, старший
научный
сотрудник, кандидат
технических наук

С. Потапенко

доктор технических
наук,
профессор, лауреат
Государственной
премии

Украины в области
науки и техники

Н. Емельянова

доктор технических
наук

А. Украинец

сотрудник Института
педиатрии,

акушерства и
гинекологии АМН

Украины

доктор медицинских
наук, профессор,

лауреат

Государственной
премии

Украины в области
науки

и техники

В. Лапшин

