B2Blogger.com
маркетинг для бизнеса

http://b2blogger.com/pressroom/release/9533.pdf

Предприятия Макдоналдс перешли на традиционный для России продукт

3 April , 2008 - КаРЕ, ГК "Релиз" | Просмотров: 592
Пищевая промышленность
промышленность масло еда ресторан быстрого обслуживания

С февраля 2008 все рестораны Макдоналдс в России используют только новое растительное масло. Поставки осуществляются с завода Каргилл в г. Ефремове Тульской области.

Совместные разработки компаний Каргилл и Макдоналдс привели к созданию растительного масла, в котором удалось сбалансировать ранее несовместимые в одном продукте свойства - термостабильность и пищевую полезность.

Результат этих разработок – растительное масло “Вегафрай М2”.

Растительное масло “Вегафрай М2” на 100% состоит из рафинированного подсолнечного масла (в том числе из масла специального сорта, выращенного для использования в качестве сырья для производства фритюрных жиров) . Кроме того, весь подсолнечник, используемый для производства “Вегафрай М2”, выращивается и собирается на территории России и Украины.

Согласно жёстким требованиям Макдоналдс, “Вегафрай М2” характеризуется пониженным содержанием трансизомеров (не более 2%) и насыщенных жирных кислот (не более 12%):

- Ø трансизомеры могут неблагоприятно влиять на уровень холестерина в крови, тем самым повышая риск возникновения сердечнососудистых заболеваний
- Ø насыщенные жирные кислоты – жирные кислоты, увеличивают уровень холестерина в крови

В новом растительном масле основную долю – 88% – составляют ненасыщенные жирные кислоты, полезные в питании, т.е. увеличена физиологическая ценность масла, не ухудшая при этом его функциональность, а именно:

- Ø устойчивость к температуре жарки (не должны образовываться пена и гарь)
- Ø пригодность для продолжительного использования
- Ø отсутствие неприятного привкуса и запаха

Сравним «обычное» подсолнечное масло и «специальное» фритюрное масло. Они имеют разный жирнокислотный состав. Содержание физиологически ценной, мало подверженной окислению олеиновой кислоты около 80% (как в оливковом масле!) во фритюрном масле, которое используется в ресторанах Макдоналдс, в то время как в обычном масле оно около 20%. Содержание же ненасыщенной, быстро окисляющейся при высокой температуре, линолевой кислоты наоборот очень низкое около 10% во фритюрном масле и около 65% в обычном масле. При использовании "специального" масла во фритюрнице, оно продолжает работать длительное время, потому что масло содержит более стабильные жирные кислоты, медленно окисляющиеся при нагревании. Продукт получается равномерно прожаренным, имеет привлекательный вид и вкус! Такое специальное подсолнечное фритюрное масло – результат многолетней селекции лучших селекционеров России (именно из России в Европу пришло такое масло) – выбирались семена, наиболее стойкие к окислению.

Информация для редакторов

Седьмого ноября 2006 года компания «Макдоналдс» (Европа) объявила о своем 2-х летнем плане по значительному снижению трансизомеров жирных кислот во фритюрном масле в соответствии со своей стратегией постоянно улучшать качество продуктов и предлагать посетителям возможности выбора сбалансированного питания.

Планируется, что к середине 2008 года более 6300 ресторанов «Макдоналдс» в Европе будут использовать новое фритюрное масло с содержанием трансизомеров жирных кислот не более 2%.

С февраля 2008 года Макдоналдс в России полностью перешли на использование растительного масла с пониженным содержанием трансизомеров (не более 2%) и насыщенных жирных кислот (не более 12%)

Снижение содержания жирных кислот соответствует стратегии компании постоянно улучшать качество продуктов и предлагать посетителям возможности выбора сбалансированного питания. Начиная с 90-х годов, «Макдоналдс» в Европе работает совместно с поставщиками над улучшением пищевой ценности фритюрного масла. Макдоналдс используем только те продукты и ингредиенты, которые отвечают самым высоким стандартам качества и безопасности". Макдоналдс в Европе потребовал от поставщиков использовать продукты и ингредиенты, полученные без применения генетически модифицированных технологий.

- · Трансизомеры жирных кислот образуются в частично гидрогенизированных жирах, следы присутствия ТЖК естественно возникают во всем рафинированном растительном масле, а также в некоторых молочных продуктах и жирах животного происхождения. В США разрешается маркировать продукты «не содержат ТЖК» или «0 ТЖК», если они содержат менее 0,5 грамма ТЖК на порцию. Это не разрешено в Европе. В Европе в продукции «Макдоналдс» будет намного меньше, чем 0,5 г ТЖК на порцию к середине 2008 года.
- · «Макдоналдс» участвует в Программе ЕС по диетическому питанию, физической активности и здоровью через членство в Европейской ассоциации современных ресторанов.
- · На данный момент в России работают 192 ресторана Макдоналдс
- · Сегодня Макдоналдс в России закупает более 80% всей продукции у 130 российских поставщиков
- · В ресторанах Макдоналдс постоянно контролируют качество растительного масла во –фритюре, используя для этого специальные индикаторные полоски. Это гарантирует своевременную замену масла/ фритюра.

Более подробная информация:
Нина Прасолова
+7 495 755 66 00
nina.prasolova@ru.mcd.com