



СГУЩЕННОЕ МОЛОКО НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ

ПРОДУКТЫ БЕЗ САХАРА

СОУСЫ, ДЖЕМЫ, КОНФИТЮРЫ, СИРОПЫ

ИЗ ЖЕЛУДЕЙ МУКА, КОФЕ

СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ КРЕМ



Новинка сиропы без сахара



| Изображение | <u>МОЛОКО СГУЩЕННОЕ</u> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | <p>МОЛОКО КОКОСОВОЕ СГУЩЕННОЕ №1908202002 GTIN4820222460170</p> <p>Густая, белая, однородная масса. Вкус сладкий. Без лактозы, из продуктов исключительно растительного происхождения, веган.</p> <p>Состав: сахар, вода, кокосовое сухое молоко, крахмал (загуститель), соль, диоксид титана (пищевой краситель белый), лимонная кислота (консервант).</p> <p>Питательная (пищевая) ценность 100 г: белков - 1,2 г, жиров - 5,0 г, углеводов - 61,3 г, из которых: сахар - 44,91 г, крахмал - 16,32 г.</p> <p>Энергетическая ценность (калорийность) 100 г: 1218,38 кДж / 291,2 ккал.</p> <p>Срок годности – на упаковке. Произведено в соответствии ТУ У 15.3-33550052-001:2005.</p> <p>Фасовка: 200г – стеклянная банка 450г - дойпак 600г – пластиковое ведро 1300г - пластиковое ведро</p> |
|    | <p>МОЛОКО КОКОСОВОЕ СГУЩЕННОЕ с кокосовым сахаром №1908202001 GTIN4820222460194</p> <p>Темно-коричневая, сладко-горькая, вязкая масса, с характерным кокосовым вкусом и запахом.</p> <p>Используется в качестве добавки к кофе, составляющая коктейлей, кремов, топпинг для мороженого, кондитерской выпечки.</p> <p>Состав: сахар кокосовый органический (Шри Ланка), сахар, вода, органическое кокосовое сухое молоко (жирность 50%, Шри Ланка), крахмал (загуститель), гималайская соль, ароматизатор кокоса натуральный, лимонная кислота.</p> <p>Питательная (пищевая) ценность 100 г: белков - 3,3 г, жиров - 10,0 г, углеводов - 52,13 г, из которых: сахар - 28,93 г.</p> <p>Энергетическая ценность (калорийность) 100 г: 1126,04 кДж / 269,13 ккал.</p> <p>Срок годности - на упаковке. Произведено в соответствии ТУ У 15.3-33550052-001: 2005.</p> <p>Фасовка: 200г – стеклянная банка (другие поз заказ в течении 7 дней)</p> |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>СИРОП КОКОСОВЫЙ на кокосовом молоке GTIN 4820222460187</p> <p>Бело-прозрачная, вязкая, очень сладкая масса, с характерным кокосовым вкусом и запахом.</p> <p>Используется в качестве добавки к кофе, составляющая коктейлей, кремов, топпинг для мороженого, кондитерской выпечки.</p> <p>Состав: кокосовое сухое молоко (жирность 50%, Шри Ланка), патока, сахар, соль гималайская, лимонная кислота, вода подготовленная, натуральный ароматизатор.</p> <p>Питательная (пищевая) ценность 100 г: белков - 2,4 г, жиров - 10,0 г, углеводов - 58,13 г. Энергетическая ценность (калорийность) 100 г: 1192,98 кДж / 285,13 ккал.</p> <p>Срок годности - на упаковке. Произведено согласно ТУ У 15.3-33550052-001: 2005. Без ГМО, не содержит веществ животного происхождения, веган.</p> <p>Фасовка: 200г – стеклянная банка (другие поз заказ в течении 7 дней)</p> |
|  | <p>КАРАМЕЛЬ КОКОСОВАЯ №1908202003 GTIN4820222460200</p> <p>Темно-коричневая, текучая, сладкая масса, с легким кокосовым вкусом и запахом. От сгущенного молока отличается тягучестью и более светлая.</p> <p>Используется в качестве добавки к кофе, составляющая коктейлей, кремов, топпинг для мороженого, кондитерской выпечки (более текучая, чем сгущенное молоко).</p> <p>Состав: сахар кокосовый, сахар, вода, кокосовое сухое молоко (жирность 50%), крахмал (загуститель), гималайская соль, ароматизатор кокоса натуральный (кокосовое масло), лимонная кислота, сорбат калия.</p> <p>Питательная (пищевая) ценность 100 г: белков - 1 г, жиров - 8,0 г, углеводов - 46 г, из которых сахар: 41,6 г. Энергетическая ценность (калорийность) 100 г: 1065,2 кДж / 254,6 ккал.</p> <p>Срок годности - на упаковке. Произведено в соответствии ТУ У 15.3-33550052-001: 2005.</p> <p>Фасовка: 200г – стеклянная банка (другие поз заказ в течении 7 дней)</p> |
|  | <p>КОНФИТЮР «КОКОС И РОЗА» на тростниковом сахаре №2402202102</p> <p>Светло-коричневая сладкая масса с включениями лепестков розы, с явным естественным ароматом розы и нежными вкусовыми нотками кокоса.</p> |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Используется в качестве топпинга для мороженого и десертов, добавка к мучным и молочным блюдам, к чаю</p> <p>Состав: сахар тростниковый, вода, сухие кокосовые сливки, лепестки розы, крахмал, лимонная кислота, сорбат калия. БЕЗ АРОМАТИЗАТОРОВ И УСИЛИТЕЛЕЙ ВКУСА</p> <p>Питательная (пищевая) ценность 100 г: белков - 0 г, жиров - 7 г, углеводов - 25г, из которых сахар: 23 г. Энергетическая ценность (калорийность) 100 г: 1054 кДж / 252 ккал.</p> <p>Срок годности - на упаковке. Произведено в соответствии ТУ У 15.3-33550052-001: 2005. Фасовка: 200г – стеклянная банка (другие поз заказ в течении 7 дней)</p> |
|  | <p>МОЛОКО КОКОСОВОЕ СГУЩЕННОЕ на тростниковом сахаре Коричневая, очень густая, тянущаяся очень сладкая масса</p> <p>Состав: тростниковый сахар, сухое кокосовое молоко, вода кокосовое масло, крахмал, лимонная кислота, сорбат калия.</p> <p>Питательная (пищевая) ценность 100 г: белков – 1 г, жиров – 6,0 г, углеводов – 59 г. Энергетическая ценность (калорийность) 100 г: 228ккал.</p> <p>Срок годности - на упаковке. Произведено в соответствии ТУ У 15.3-33550052-001: 2005. Фасовка: 200г – стеклянная банка (другие поз заказ в течении 7 дней)</p> |
| <p><u>ПРОДУКТЫ БЕЗ САХАРА</u></p> | |
|  | <p>МОЛОКО КОКОСОВОЕ СГУЩЕННОЕ на эритритоле, БЕЗ САХАРА №1610202001 Белая, густая, не тягучая, умеренно сладкая масса.</p> <p>Состав: эритритол, органические волокна, сухое кокосовое молоко, кокосовая стружка, соль, лимонная кислота, сорбат калия.</p> <p>Питательная (пищевая) ценность 100 г: белков – 1 г, жиров – 6,65 г, углеводов – 60 г. Энергетическая ценность (калорийность) 100 г: 1271 кДж / 303,7 ккал.</p> <p>Срок годности - на упаковке. Произведено в соответствии ТУ У 15.3-33550052-001: 2005.</p> <p>Фасовка: 200г – стеклянная банка 400-450г - дойпак 600г – пластиковое ведро 1200г - пластиковое ведро</p> <p>МОЛОКО КОКОСОВОЕ СГУЩЕННОЕ на эритритоле, БЕЗ САХАРА ароматизированная Карамель+Тирамису</p> |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>МОЛОКО КОКОСОВОЕ СГУЩЕННОЕ на сиропе цикория №2511202002 Белая, легкая, сладкая, не приторная масса.</p> <p>Состав: сироп цикория (более 50%), сухое кокосовое молоко, крахмал, кокосовое масло, соль, лимонная кислота, сорбат калия.</p> <p>Питательная (пищевая) ценность 100 г: белков – 0 г, жиров – 8 г, углеводов – 15 г. Энергетическая ценность (калорийность) 100 г: 573 кДж / 137 ккал.</p> <p>Срок годности – на упаковке. Произведено в соответствии ТУ У 15.3-33550052-001: 2005. Фасовка: 200г – стеклянная банка (другие поз заказ в течении 7 дней)</p> |
|  | <p>ПАСТА ШОКОЛАДНАЯ на сиропе цикория №2511202001 Gtin4820222460545 Лучшее сочетание антиоксиданта (какао) и гепапротектора (цикорий).</p> <p>Состав: сироп цикория (более 50%), тертое какао, крахмал, соль, лимонная кислота, сорбат калия.</p> <p>Питательная (пищевая) ценность 100 г: белков – 1 г, жиров – 6 г, углеводов – 30 г. Энергетическая ценность (калорийность) 100 г: 728 кДж / 174 ккал.</p> <p>Срок годности – на упаковке. Произведено в соответствии ТУ У 15.3-33550052-001:2005. Фасовка: 200г – стеклянная банка 600г – пластиковое ведро 1300г - пластиковое ведро</p> |
|  | <p>ПАСТА КОКОСОВАЯ ШОКОЛАДНАЯ типа Нутелла №2411202005 (производится под заказ)</p> <p>Сладкая, очень густая, маслообразная с четким вкусом шоколада масса.</p> <p>Состав: кокосовая масса, эритритол, тертое какао, кокосовая стружка, кокосовые сливки, соль, лимонная кислота.</p> <p>Питательная (пищевая) ценность 100 г: белков – 2 г, жиров – 54 г, углеводов – 27 г. Энергетическая ценность (калорийность) 100 г: 2502 кДж / 598 ккал.</p> <p>Срок годности - на упаковке. Произведено в соответствии ТУ У 15.3-33550052-001:2005.</p> |



КРЕМ КОКОСОВО-ШОКОЛАДНЫЙ №2611202001 gtin 4820222460538

Легкая, сладкая, с ненавязчивым ароматом ореха паста, как крем на хлеб, отдельная закуска или начинка.

Состав: кокосовое масло, эритритол, кокосовые сливки, тертое какао, соль, лимонная кислота, крахмал, сорбат калия.

Питательная (пищевая) ценность 100 г: белков – 1 г, жиров – 14 г, углеводов – 27 г.

Энергетическая ценность (калорийность) 100 г: 2485 кДж / 594 ккал.

Срок годности – на упаковке.

Произведено в соответствии ТУ У 15.3-33550052-001:2005.

Фасовка:

200г – стеклянная банка

500г – пластиковое ведро

1200г - пластиковое ведро



КРЕМ-СОУС КОКОСОВО-СЫРНЫЙ №2711202002 gtin4820222460552
(производится под заказ)

Легкая, белая слегка солоноватая масса, с характерным сырным ароматом и вкусом.

Состав: кокосовое масло, кокосовые сливки, соль гималайская, лимонная кислота, крахмал, аромат сыра, сорбат калия.

Питательная (пищевая) ценность 100 г: белков – 0 г, жиров – 7 г, углеводов – 25 г.

Энергетическая ценность (калорийность) 100 г: 1054 кДж / 25 ккал.

Срок годности – на упаковке. Произведено в соответствии ТУ У 15.3-33550052-001:2005.

Вес – 200 г.



ПРОДУКТ ТВЕРДЫЙ КОКОСОВО-СЫРНЫЙ №2711202003 gtin4820222460569
(производится под заказ)

Твердый сырный продукт на кокосовом масле.

Состав: кокосовое масло, кокосовые сливки, соль гималайская, лимонная кислота, крахмал, аромат сыра, сорбат калия.

Питательная (пищевая) ценность 100 г: белков – 0 г, жиров – 25 г, углеводов – 18 г.

Энергетическая ценность (калорийность) 100 г: 1255 кДж / 300 ккал.

Срок годности – на упаковке.

Произведено в соответствии ТУ У 15.3-33550052-001:2005.

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Вес - 200 г. |
| | Пробный (дегустационный) набор по оптовым ценам |
|  | <p>В набор входит :</p> <ul style="list-style-type: none"> - молоко кокосовое сгущенное на свекольном сахаре - 2шт - молоко кокосовое сгущенное с кокосовым сахаром -2шт БЕЗ САХАРА - шоколадная паста на сиропе цикория - 2шт - молоко кокосовое сгущенное на сиропе цикория - 2шт - крем кокосово-шоколадный - 2шт - крем соус кокосово-сырный -1шт |
| | <u>СИРОПЫ БЕЗ САХАРА</u> |
|  | <p>Сироп на основе эритритола (без сахара) с нулевой калорийностью Предназначен для потребителей, находящихся на диете или не употребляющих сахар вовсе. (нулевой гликемический индекс)</p> <p>Вкус "Вишня" предполагает как добавление в напитки, как подсластителя, так и с выпечкой в качестве крема или с мороженым.</p> <p>Состав: вода столовая, подсластитель (эритритол), кислота лимонная, натуральный загуститель камедь ксантана, ароматизатор "Вишня", натуральный пищевой краситель, консервант сорбат калия.</p> <p>Пищевая и энергетическая ценность продукта на 100 г - 0 ккал : белки - 0 г, жиры - 0 г, углеводы - 0 г</p> <p>Фасовка по 50г удобна для ношения в сумочке</p> <p>Фасовка 400 г-450г для более привлекательной цены</p> <p>Срок хранения 12 мес. при температуре +12 +20С/. При хранении ниже +12, допускается кристаллизация эритритола без потери качества продукта.</p> |
|  | <p>Сироп на основе эритритола (без сахара) с нулевой калорийностью предназначен для потребителей, находящихся на диете или не употребляющих сахар вовсе. (нулевой гликемический индекс)</p> <p>Вкус "карамель и тирамису" предполагает как добавление в кофе как подсластителя, так и с выпечкой в качестве крема или с мороженым.</p> <p>Состав: вода столовая, подсластитель (эритритол), кислота лимонная, натуральный загуститель камедь ксантана,</p> |

ароматизатор Карамель, Тирамису, натуральный пищевой краситель, консервант сорбат калия.

Пищевая и энергетическая ценность продукта на 100 г - 0 ккал : белки - 0 г, жиры - 0 г, углеводы - 0 г

Срок хранения 12 мес. при температуре +12 +20С. При хранении ниже +12, допускается кристаллизация эритритола без потери качества продукта.



Сироп на основе эритритола (без сахара) с нулевой калорийностью предназначен для потребителей, находящихся на диете или не употребляющих сахар вовсе. (нулевой гликемический индекс)

Вкус " Лимон-Лайм" предполагает как добавление в напитки как подсластителя, так и с выпечкой в качестве крема или с мороженым.

Состав: вода столовая, подсластитель (эритритол), кислота лимонная, натуральный загуститель камедь ксантана, ароматизатор " Лимон-Лайм", натуральный пищевой краситель, консервант сорбат калия.

Пищевая и энергетическая ценность продукта на 100 г - 0 ккал: белки - 0 г, жиры - 0 г, углеводы - 0 г

Фасовка по 50г удобна для ношения в сумочке

Фасовка 400 г-450г для более привлекательной цены

Срок хранения 12 мес. при температуре +12 +20С/, при хранении ниже +12, допускается кристаллизация эритритола без потери качества продукта



Сироп на основе эритритола (без сахара) с нулевой калорийностью предназначен для потребителей, находящихся на диете или не употребляющих сахар вовсе. (нулевой гликемический индекс)

Вкус "Имбирь Лимон Мята" предполагает как добавление в напитки как подсластителя, так и с выпечкой в качестве крема или с мороженым.

Состав: вода столовая, подсластитель (эритритол), кислота лимонная, натуральный загуститель камедь ксантана, ароматизатор "Имбирь Лимон Мята", натуральный пищевой краситель, консервант сорбат калия.

Пищевая и энергетическая ценность продукта на 100 г - 0 ккал : белки - 0 г, жиры - 0 г, углеводы - 0 г

Фасовка по 50г удобна для ношения в сумочке

Фасовка 400 г-450г для более привлекательной цены

Срок хранения 12 мес. при температуре +12 +20С/, при хранении ниже +12, допускается кристаллизация эритритола без потери качества продукта

ИЗ ЖЕЛУДЕЙ



Желуди служили человеку пищей еще до того, как покровительница земледелия Церера обучила людей хлебопашеству, так полагали древние римляне. Ученые-археологи не без основания полагают, что первым «хлебным растением» надо считать не злаки — рожь или пшеницу, а дуб.

При раскопке древних трипольских поселений были найдены высушенные и растертые в муку желуди. Из этой муки наши предки пекли хлеб более 5000 лет назад.

В своем преимуществе **Желудевый хлеб имеет следующие ингредиенты:** дрожжи — 2 ч. л., мед — 2 ч. л., вода теплая — 180 мл, мука желудевая — 900 г, разрыхлитель — 2 ч. л., соль — 2 ч. л., масло растительное — 1 ст. л.

Способ приготовления:

растворить мед в воде, добавить дрожжи. Добавить в опару 3 ст. л. муки и поставить подходить в теплое место. Когда опара хорошо вспенится и подойдет, добавить в нее все остальные компоненты и замесить тесто. Оставить его подходить в теплом месте приблизительно на час, затем осадить его и еще раз слегка вымесить. Когда опара подойдет еще раз, выложить тесто в форму для выпечки и дать подойти, пока оно не удвоит объем. Выпекать в разогретой до 190 °С духовке около 45 минут.



КОФЕ ИЗ ЖЕЛУДЕЙ ДУБА

Кофейный напиток из обжаренных желудей дуба. Имеет темный насыщенный цвет, легкий ореховый привкус. Лучше сочетается с добавлением сахара, корицы, сливок.

Не содержит кофеина, сахара, без глютена.

Срок годности – на упаковке.

Вес -100 г.

Желуди богаты белком, включающим 18 аминокислот, жирными кислотами, в этом они похожи на многие орехи.

Очень высоко процентное содержание витаминов, особенно группы В, никотиновой и пантотеновой кислоты, пиридоксина, рибофлавина, тиамина, есть витамин А и минералы: калий, кальций, магний, фосфор, железо, марганец, медь, цинк и др.

Желуди из-за высокого содержания фолиевой кислоты, полезны и беременным женщинам. Употреблять их можно только после консультации с врачом.

Но особую популярность заслужили составы на основе желудей, дающие возможность поддерживать нормальный уровень сахара в крови.

Желуди имеют бактерицидное, обволакивающее, противоопухолевое действие. Часто применяются в лечении мочеполовой системы: останавливают обильные менструации, используются при женских заболеваниях, повышают потенцию, лечат энурез.



СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ КРЕМ

Состав:

- физические (минеральные) солнцезащитные фильтры: диоксид титана TiO_2 -12%, оксид цинка ZnO - 17%;
- носители - органическое кокосовое масло - 69%, абрикосовое масло - 2%.

Задерживает 98% солнечных лучей.

Вес - 100 г.

А Вы знали, что на Гавайях запрещено пользоваться кремами с химическими солнцезащитными фильтрами, т.к., они разрушают морские рифы (что же они делают с кожей ???).

А теперь о главном почему производители солнцезащитных кремов выпускают их в НЕПРОЗРАЧНОЙ упаковке ??? И как понять, что вы втираете себе в кожу, отчего защищает солнцезащитный крем.

Солнечные лучи бывают двух видов: коротковолновые В-лучи (УФВ или UVB-излучение) и длинноволновые А-лучи (УФА или UVA-излучение).

В-лучи имеют длину волны 290 — 320 nm, они проникают в поверхностные слои кожи, именно благодаря им наша кожа приобретает загар, солнечный ожог, пигментацию, а также они вызывают возникновение меланом и рака кожи.

A-лучи имеют длину волны 320 — 400 nm, они проникают в глубокие слои кожи, повреждают её основание и структуру, разрушая волокна коллагена и эластина, и именно УФА-лучи с длиной волны более 340 nm отвечают в основном за преждевременное старение кожи.

Был введен показатель SPF как коэффициент задержания, нейтрализации солнечных лучей. Так, при SPF 15 нейтрализуется 94% лучей, SPF 30 — 97%, а SPF 50 — 98%. Как вы понимаете разница между SPF 30 и 50 всего лишь 1% проникновения солнечных лучей. А какая разница в цене? Крема с SPF больше 50 вызывают не только улыбку, но и вопрос: "А Вы уверены, что не навредите своей коже таким кремом ???".

От солнечных лучей защищаются фильтрами. Они бывают химические (органические) и физические (минеральные).

К физическим фильтрам относятся: диоксид титана (titaniumdioxide) и оксид цинка (zincoxide). Физические фильтры внутрь кожи не проникают, они действуют на ее поверхности, образуя как бы защитный экран, отражающий солнечные лучи. Для самой кожи такие фильтры считаются безвредными. Они отражают лучи длиной волны от 290 до 700 nm, то есть в равной мере обеспечивают высокую степень защиты как от B-лучей, так и от A-лучей. Также, они являются пищевыми красителями, используемые в пищу человеком. Диоксид титана может немного выбелять кожу (придавать ей белёсый оттенок), в зависимости, конечно, от количества его в креме. На белокожих людях это будет почти незаметно, а цвет кожи, наоборот, выравнивается. Смуглым же, или желтокожим, может сильно изменить тон кожи. Оксид цинка уменьшает продукцию кожного сала, оказывает антисептическое и вяжущее действие.

Химические фильтры проникают внутрь кожи и производят реакцию внутри ее, преобразуя энергию солнечных лучей в тепловую, тем самым обезвреживая их.

Крема, содержащие такие фильтры особенно важно наносить минут за 40 до выхода на солнце, чтобы дать возможность им полностью впитаться. Химические фильтры обладают способностью проникать через кожу в кровоток. Основная угроза заключается в их нестабильности. Спустя пару часов, проведенных на солнце, они перестают поглощать УФ-лучи и превращаются в опасные свободные радикалы. Лучше воздержаться от покупки санскрина (крема), если в составе присутствуют: авобензон, оксibenзон, октиноксантин, цинкоксид. Более детально о химических фильтрах читайте здесь <https://kosmetista.ru/blog/uhodovaya-kosmetika/4782.html>.

Если Вы посмотрите на состав большинства кремов, то там полиэтиленгликоль (PEG) и глицерин, которые кроме увлажнения ничем коже не дают. В то же время применение натуральных масел дает следующие преимущества: Кокосовое масло свободно усваивается, не содержит холестерина, питает организм множеством необходимых веществ, оказывает смягчающее, увлажняющее,

противовоспалительное и противобактериальное действие на кожные и волосные покровы и на весь организм, восстанавливая и омолаживая его. Потому-то оно так пользуется популярностью у косметологов и диетологов. Кокосовое масло обладает противовоспалительными свойствами, а также может облегчить боль и зуд от солнечных ожогов, а также устранить сухость и раздражение при псориазе. Более того, кокосовое масло может облегчить воспаление за счет своих антиоксидантных свойств. Антиоксиданты работают путем стабилизации свободных радикалов в организме, нейтрализуя реактивные атомы, которые могут способствовать воспалению, поэтому средство так хорошо облегчает боль и лечит солнечные ожоги. Продукт антибактериальный, поэтому может помочь предотвратить акне. Жирные кислоты со средней длиной цепи в кокосовом масле также обладают антимикробными свойствами, которые могут помочь защитить от вредных микроорганизмов и наладить микробиом кожи. Это особенно важно для здоровья кожи, так как многие виды кожных инфекций, в том числе прыщи и фолликулит, вызываются бактериями или грибами. Нанесение кокосового масла непосредственно на кожу лица может предотвратить рост этих микроорганизмов. Это связано с содержанием лауриновой кислоты, может бороться с вредными микроорганизмами. Одно исследование проверило антибактериальные свойства 30 типов жирных кислот кокосового масла против 20 различных штаммов бактерий. Было установлено, что лауриновая кислота наиболее эффективна для блокирования роста бактерий, поэтому продукт может помочь избавиться от акне.

Кокосовое масло лучше всего подходит для ухода сухой, раздраженной, шелушащейся, воспаленной, огрубевшей, зрелой или увядающей кожей лица и тела (в том числе кокосовое масло можно использовать в составе деликатного ухода за чувствительной кожей вокруг глаз, за нежной кожей бюста и области декольте). В чистом виде кокосовое масло оказывает сильный подсушивающий эффект, но не обезвоживает кожу, а регулирует выработку кожного сала. Эти качества просто незаменимы при уходе за жирной кожей лица и головы.

Известно, что при регулярном использовании кокосового масла кожа становится свежей, увлажненной и упругой. Исчезают пигментные пятна и мимические морщины, подтягивается овал лица. Оно разглаживает кожу, и имеющиеся на ней неглубокие морщинки, повышает общий тонус, упругость и эластичность кожных покровов, поддерживает оптимальный водно-липидный баланс кожи. Полезные свойства кокосового масла определяются прежде всего наличием высокой концентрацией в этом растительном продукте насыщенных жирных кислот (лауриновой (50%), миристиновой (20%), пальмитиновой (9%), каприновой (5%), каприловой (5%), стеариновой (3%) и др.), а также присутствием в составе кокосового масла весьма полезной для сердечно-сосудистой системы и кожи мононенасыщенной жирной олеиновой кислоты.

В состав кокосового масла входят также бетаины, этоксилаты жирных сложных эфиров, этаноламиды, полисорбаты,

моноглицериды, полиолы сложных эфиров, витамины (А, Е, В1, В2, В3, К и С), железо, кальций, фосфор и другие макро и микроэлементы.

Масло абрикосовых косточек. Абрикосовое масло богато полиненасыщенными жирными кислотами и витаминами группы А, С, В, F, благотворно влияющими на весь организм, а также минеральными веществами, особенно железом, кобальтом и медью, способствующими кроветворению. В нем имеется значительное количество триглицеридов, природных восков, стеаринов, пектиновых веществ, ферментов. Абрикосовое масло оказывает освежающее, восстанавливающее, заживляющее, успокаивающее, тонизирующее антибактериальное, антисептическое, смягчающее и антиоксидантное действие.

К достоинствам масла относятся:

- легко и глубоко впитывается и способно быстро распределяться на коже, делая ее упругой и эластичной;
- усиленно питает, смягчает и увлажняет кожу;
- предотвращает сухость и шелушение кожи;
- стимулирует выработку эластина и коллагена;
- способствует обретению эластичности и упругости;
- восстанавливает обмен веществ и водный баланс кожи;
- интенсивно омолаживает организм;
- повышает регенеративные свойства кожи;
- разглаживает не только мелкие свежие морщины, но и застарелые глубокие;
- тормозит старение кожи и способствует ее омоложению;
- тонизирует кожу;
- предотвращает расширение пор;
- избавляет от угрей и пигментных пятен;
- улучшает цвет лица, придавая ему здоровый внешний вид;
- снимает покраснения, кожные воспаления и зуд;
- затягивает царапины, трещины и ссадины, лечит ожоги;
- убирает целлюлит и избавляет от растяжек;
- снимает отеки и подтягивает отвисшую кожу.

Применение:

крем начинает работать сразу при его нанесении. Следует помнить, что температура плавления кокосового масла 24-25 градусов. Поэтому, перед применением его надо подержать на солнце или растопить на водяной бане (при температуре не выше 40-45 градусов). Санскрины (физические фильтры) не растворяются в масле и не проникают в кожу вместе с ним, поэтому перед применением бутылочку надо взболтать. Перед активным применением кокосового масла для кожи, убедитесь, что у вас нет аллергии на него.