

Качество

- в нашей **природе!**



КАНАДА

Канола

Золото прерий



Каждое лето канадские прерии покрываются необозримым ковром желтых цветов растения канола. Канадские растениеводы вывели эту культуру в 1960-х гг., и к началу 1970-х фермеры с энтузиазмом сеяли канола в плодородную канадскую почву. Сегодня канола заняла место одной из наиболее ценных сельскохозяйственных культур Канады. Осенью растения приносят богатый урожай канолового семени, из которого потом выжимается каноловое масло. Большинство канадской канола выращивается в прериях, где сочетание прохладного климата и плодородных почв представляет идеальное место для выращивания этой культуры, однако канола выращивается по всей стране, и урожай собирается в огромных количествах. В настоящее время канадские фермеры производят рекордные урожаи канола, стремясь удовлетворить растущий спрос на эту культуру.

Канадские каноловые продукты пользуются высоким спросом по всему миру, так как современные технологии и взыскательные стандарты гарантируют полное удовлетворение требований любого потребителя в любой точке мира. США являются нашим крупнейшим импортером канолового масла и муки, а Япония, являясь крупнейшим импортером семян, выжимает масло из них на своей территории. Мексика и Китай также импортируют канадские каноловые семена, а каноловая мука поставляется в Индонезию, Южную Корею и другие страны Тихоокеанского бассейна.

Здоровая и питательная

Каноловое масло – излюбленное растительное масло для многих потребителей, потому что это здоровый продукт. Каноловое масло содержит самый низкий процент насыщенных жиров по сравнению с другими маслами – вдвое меньше, чем оливковое масло – и не содержит вообще трансжиров и холестерина. Фактически, исследования показывают, что каноловое масло может помочь сохранить здоровье сердца, если использовать его вместо насыщенных жиров.

У канолового масла есть и другие преимущества. Его легкая текстура и нейтральный вкус позволяют проявить себя другим ингредиентам, например, в салатных заправках, соусах, подливах и маринадах. Каноловое масло придает выпечке – тортам и хлебу – мягкую и влажную текстуру, и высокая температура, требующаяся для того, чтобы каноловое масло начало дымиться, делает его идеальным для жарки и пассировки. Каноловое масло подходит для использования во всех рецептах и национальных кухнях.

За пределами кухни

В то время как каноловое масло находит идеальное применение в приготовлении пищи, его использование выходит широко за пределы кухни, включая изготовление косметики, типографских красок, масел для





загара, клеенчатых тканей и смазочных материалов. Каноловое масло используется также в производстве восполняемого, чисто горящего и биологически разложимого топлива, которое является альтернативой дизельному топливу. Этот продукт называется биодизельным топливом. Питательная мука, которая остается после выжимания из семян масла, становится богатым белком кормом для скота.

Качество и консистенция

Чтобы убедиться, что Канада поставляет своим заказчикам канолу высочайшего качества, мы полагаемся на работу всемирно известной Канадской комиссии по зерну (CGC), функционирующей при правительстве Канады уже более века. CGC определяет стандарты сортировки по всем канадским масличным культурам и гарантирует, что эти стандарты неукоснительно соблюдаются по каждому урожаю канолы. Каждый сорт канолы также подвергается анализу в Лаборатории исследования зерна CGC, чтобы гарантировать нашим заказчикам требующиеся им параметры обработки. И чтобы убедиться, что продукты, изготовленные на основе канолы, являются безопасными, за ними внимательно наблюдает Канадское агентство продовольственной инспекции. В результате появляются продукты превосходного качества и консистенции, а это значит, что наши заказчики всегда точно знают, чего ожидать от канадских каноловых продуктов.

Канадский продукт - особый вкус

Выращенная, собранная и обработанная в соответствии с высочайшими стандартами канадская канола предлагает высочайшее качество и усвояемость. Более подробная информация о нашей каноловой промышленности может быть обнаружена в следующих источниках:

Правительственные интернет-сайты:

- Торговая служба агропищевой промышленности
www.ats-sea.agr.gc.ca
- Указатель предприятий масличной отрасли
www.ats-sea.agr.gc.ca/pro/4218-eng.htm
- Канадское агентство по качеству продуктов питания
www.inspection.gc.ca

Промышленные интернет-сайты:

- Совет по каноле
www.canolacouncil.org
- Канола-Инфо
www.canolainfo.org
- Канадский совет по зерновым
www.canadagrainscouncil.ca
- Канадский международный институт зерна
www.cigi.ca

