



Получение **Кедрового масла** в промышленных объемах известно давно. Так, в России в XIX в. на всех ярмарках и в торговых рядах возможно было купить **Кедровое масло**

. Производилось масло домашними кустарными способами. Такое масло имело естественные высокие целебные свойства. Для получения масла орешки сушили, сортировали, очищали от скорлупы. Это производилось вручную.

Ядра ореха толкли в деревянных ступах до получения кашицеобразной массы, которую перекладывали в медный чан, обмурованный кирпичом. В верхней части чана был сток для масла, а внутри – помещалась деревянная мешалка, приводившаяся в движение вручную. После прогревания массы в чане к ней добавляли горячую воду и перемешивали ее мешалкой. Масло поднималось вверх и через желоб стока оно стекало в подготовленную специальную посуду.

Кедровое масло получают также методом холодного прессования. Именно такое масло выше по качеству и ценится выше по калорийности и питательным, целебным свойствам.

Кедровое масло золотисто-янтарное, приятное с ореховым ароматом, вкусное.

Масло кедровых орешков – особый естественный продукт, аналогов которому не существует, как не существует и возможности получить такое масло синтетическим путем.

Масло прекрасно усваивается организмом, обладает высокими питательными и целебными свойствами, полноценно по витаминному и минеральному составу. Любое иное растительное масло по питательным и целебным свойствам можно заменить кедровым маслом, но само **Кедровое масло – незаменимо!**

Калорийность **Кедрового масла** превосходит калорийность говяжьего и свиного жира, а по содержанию витамина Е кедровое масло в 4-5 раз превосходит оливковое масло и в 3 раза превосходит кокосовое масло. А витамин Е, как известно, является активным антиоксидантом, противодействует осаждению холестерина на стенках сосудов.

Кедровое масло – естественный концентрат витамина F, его здесь в 3 раза больше, чем в рыбьем жире. Как известно, витамином F названы незаменимые жирные кислоты: пальмитиновая, стеариновая, и предельно ненасыщенные жирные кислоты (олеиновая, гадолеиновая, линолевая и линоленовая). Особенно большое количество в кедровом масле линолевой и линоленовой кислот, обладающих наиболее выраженной активностью витамина F, т. е. холестеринснижающим действием. При недостаточности витамина F чаще возникают респираторные заболевания, усиливается осаждение холестерина на стенках сосудов. У детей при недостатке этого витамина развиваются дерматиты.

Многочисленными исследованиями подтверждена эффективность кедрового масла при лечении простудных заболеваний, гриппа, псориаза, нейродермита, трофических язв, язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки, аллергии.

Кедровое масло оказывает общеукрепляющее действие, препятствует синдрому хронической усталости, оказывает стимулирующее действие на физическую и умственную работоспособность.

Заметное положительное и saniрующее воздействие кедрового масла также отмечено при кожных заболеваниях, облысении, ломкости волос и ногтей, при задержке роста и физического развития у детей и подростков.

Очень существенна способность кедрового масла улучшать выведение из организма солей тяжелых металлов. Масло – естественный продукт питания, и его употребление не имеет противопоказаний к употреблению и использованию в пище, а также в лечебно-профилактических целях, парфюмерии и косметике.

Состав кедрового масла

По данным научных исследований, **Кедровое масло** содержит незаменимые полиненасыщенные жирные кислоты, фосфатидный фосфор, витамины, широкий спектр микроэлементов.

В кедровом масле витамина Е содержится 55 мг %, витамина F – до 90 мг %. Также кедровое масло содержит витамин В1, В2, РР в достаточно высоких дозах.