

Międzynarodowy Dzień bez Oleju Palmowego – LOOK AND THINK!

Co to jest olej palmowy? Dlaczego jest szkodliwy i dlaczego powinniśmy go unikać? Gdzie jest najczęściej stosowany? Jak firma HELIO całkowicie wyeliminowała ten składnik? Zapraszamy na krótkie Q&A.

Co to jest olej palmowy?

Olej palmowy to jeden z najbardziej rozpowszechnionych składników wykorzystywanych przy produkcji żywności przetworzonej oraz kosmetyków. Z racji niewielkiej ceny (w stosunku do innych tłuszczów) zawładnął rynkiem. Otrzymuje się go z palm oleistych, a jego produkcja negatywnie wpływa na ekosystem. W wersji surowej jest nieszkodliwy, natomiast my często spotykamy się z nim w wersji rafinowanej lub utwardzanej - w produkcji kosmetyków czy przetworzonej żywności. **Instytut Żywności i Żywienia odradza spożywanie tego składnika! Olej palmowy nie jest tłuszczem polecanym w żywieniu, m.in. z uwagi na wysoką – zbliżoną do tłuszczów zwierzęcych – zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych¹.**

Pod jakimi nazwami ukrywa się olej palmowy?

- tłuszcz roślinny,
- tłuszcz roślinny utwardzany,
- tłuszcz uwodorniony,
- olej roślinny.

Dlaczego olej palmowy jest szkodliwy i dlaczego powinniśmy go unikać?

Według ekspertów olej palmowy jest źródłem niekorzystnych dla zdrowia tłuszczów, które zwiększają stężenie cholesterolu we krwi, dlatego zarówno w prewencji, jak w leczeniu chorób tj. otyłość i cukrzyca - zaleca się unikania produktów o wysokiej zawartości tłuszczu zwierzęcego². Według danych WWF, Polska konsumuje więcej oleju palmowego niż wynosi średnia unijna!³ Dodatkowo uprawa tego składnika wpływa negatywnie na środowisko: wycinanie ogromnych obszarów lasów deszczowych, wymieranie wielu gatunków zwierząt takich, jak: nosorożce, orangutany, tygrysy...

¹ Na podst. <http://www.izz.waw.pl>

² <https://ncez.pl/choroba-a-dieta/cukrzyca-i-insulinoopornosc/jaka-dieta-w-otylosci-i-cukrzycy-typu-2->

³ Raport WWF „Olej palmowy w Polsce” 2019, <https://www.wwf.pl>

Jak firma HELIO całkowicie wyeliminowała ten składnik?

W trosce o zdrowie i bezpieczeństwo naszego ekosystemu **HELIO opracowało technologię umożliwiającą całkowite wyeliminowanie oleju palmowego!** Nowe masy krówkowe HELIO PREMIUM to przedstawiciele tej technologii. Wytwarzane są według sprawdzonej, tradycyjnej receptury z surowców najwyższej jakości, **przy użyciu pełnego mleka.** Dzięki temu, naturalnie smaczne masy do ciast HELIO **nie tylko nie zawierają oleju palmowego, ale także wyróżniają się brakiem konserwantów i glutenu,** co potwierdza znak Przekreślonego Kłosa na opakowaniach HELIO, licencjonowany przez Polskie Stowarzyszenie Osób z Celiakią i na Diecie Bezglutenowej.

HELIO PREMIUM to odświeżona linia mas krówkowych. Nowe smaki, proponowane przez markę, otwierają przed nami morze kulinarnych możliwości! Możemy sprawić, aby deser nabiał czekoladowej słodyczy, słodko- słonej karmelowej lub orzechowej nuty... Gotowe do bezpośredniego spożycia masy krówkowe HELIO PREMIUM o pysznej, kremowej konsystencji, dostępne są aż w 5 różnych smakach:

- Masa krówkowa słony karmel – NOWY SMAK!
- Masa krówkowa o smaku czekoladowym
- Masa krówkowa o smaku advocata
- Masa krówkowa o smaku orzechowym
- Masa krówkowa kajmak

Skąd wiedzieć, czy produkt posiada w składzie olej palmowy?

Wystarczy czytać etykiety! Na etykiecie zawsze znajduje się informacja o składzie danego produktu. Masy krówkowe PREMIUM HELIO posiadają znak **CZYTAJ SKŁAD – POLECA,** który przyznawany jest tylko produktom z naturalnie dobrym składem!

1 luty to Międzynarodowy Dzień Bez Oleju Palmowego. Celem akcji jest zwiększenie świadomości w zakresie zagrożenia, jakie niesie za sobą jego produkcja m.in. dla lasów deszczowych, a także wpływu utwardzonego tłuszczu palmowego na nasze zdrowie.

UWAGA! Realizowana przez HELIO polityka eliminowania oleju palmowego, jak i konserwantów znalazła swój wyraz nie tylko w linii mas krówkowych HELIO. Brak tłuszczu palmowego charakteryzuje także wszystkie popcorny do mikrofalówki marki HELIO.