

Noblet Media CIS

## **Натуральный квас не только тонизирует, но и улучшает обмен веществ – мнение специалистов**

16 июня 2009 года прошла пресс-конференция «Все о квасе или неизвестные факты о традиционном напитке», на которой специалисты компании «Славутич», Carlsberg Group и врачи-диетологи рассказали о свойствах и преимуществах, а также технологии производства одного из самых популярных славянских напитков.

ТМ «Квас Тарас» не случайно провела данную пресс-конференцию в разгар летнего сезона для СМИ, которые пишут о здоровье. Квас, изобретенный более тысячи лет назад, пользуется заслуженной популярностью и в настоящее время. Он обладает отличными вкусовыми качествами и утоляет жажду, что особенно актуально в жаркую погоду. Именно этот напиток рекомендован диетологами для семейного потребления.

Присутствующие на мероприятии эксперты, а среди них представители НМУ им. А.А. Богомольца и Института экогигиены и токсикологии им. Л.И. Медведя, а также директор по качеству «Славутич», Carlsberg Group отметили, что в квасе содержатся витамины группы В, Е и РР, объясняющие его полезные свойства. Еще одним его преимуществом является высокая энергетическая ценность, содержание свободных аминокислот и микроэлементов, а также углекислоты, которая способствует более лёгкому пищеварению и повышает аппетит. Он регулирует деятельность желудочно-кишечного тракта и сердечнососудистой системы, улучшает обмен веществ, препятствует развитию болезнетворных микроорганизмов и поднимает тонус.

Татьяна Анистратенко, к.м.н., врач высшей категории и преподаватель кафедры гигиены питания НМУ им. А.А. Богомольца отметила: «Квас обладает успокаивающим действием, снимает раздражение, а, согласно некоторым данным, даже облегчает депрессию. Мы рекомендуем его как альтернативу чаю и кофе, в качестве энергетического напитка людям, ведущим активный образ жизни и занимающимся спортом, а также детям. Для организма, который развивается, рацион имеет очень большое значение, поэтому сладкие газированные напитки лучше заменить натуральным квасом».

Вместе с тем, участники пресс-конференции подчеркнули, что полезным может быть только натуральный квас живого брожения, и все его полезные свойства не касаются разнообразных квасных напитков. Они призвали потребителей внимательно читать этикетку и обращать внимание на производителя.

«Квас Тарас», по данным последних исследований компании AC Nielsen, самый популярный в Украине квас в бутылках, является именно хлебным квасом живого брожения. Он производится только из натурального зернового сырья на основе ржаного и ячменного солода. Благодаря традиционной рецептуре и сохранению классической технологии, основанной на 72-часовом дрожжевом брожении, «Квас Тарас» приобретает знакомый с детства аромат хлебной корочки, отлично утоляет жажду и сохраняет все витамины и микроэлементы.

Перейти от теории к практике и оценить все полезные свойства настоящего хлебного кваса живого брожения собравшиеся смогли сразу после мероприятия, продегустировав «Квас Тарас». Генеральный директор «Славутич», Carlsberg Group Петр Чернышов и директор по качеству Татьяна Яковлева продемонстрировали весь процесс производства хлебного кваса натурального брожения ТМ «Квас Тарас» в ходе экскурсии по заводу.

Петр Чернышов, генеральный директор «Славутич», Carlsberg Group: «Квас – это уникальный продукт, культура

производства и потребления которого формировалась в Украине сотни лет. Поэтому мы гордимся тем, что смогли в условиях современного высокотехнологичного производства полностью передать вкус и сохранить полезные качества этого прекрасного напитка, воплотив их в «Квасе Тарас». Сейчас наша задача состоит в том, чтобы настоящий хлебный квас живого брожения в удобной бутылке стал доступен каждой украинской семье».

«Квас Тарас» появился на рынке Украины в конце мая 2008 года. За шесть месяцев он занял второе место среди представленных марок бутылированного кваса. Еще три месяца понадобилось бренду, чтобы увеличить свою долю и стать уверенным лидером рынка. Отличные результаты продаж кваса подтверждают, что украинским потребителям пришелся по вкусу известный с давних времен напиток – традиционный натуральный квас от компании «Славутич», Carlsberg Group.

На прошедшем с 11 по 14 июня 2009 года Всеукраинском фестивале кваса, «Квас Тарас» был удостоен высшей награды – Почетного диплома «За наивысшее качество кваса хлебного «Квас Тарас». По итогам III Всеукраинского фестиваля кваса, который состоялся в 2008 году, бренд компании «Славутич», Carlsberg Group был награжден золотой медалью «За высокое качество кваса», а также «Почетным Кубком» - за «Лучший внешний дизайн оформления кваса».