



zade®







Kökleri 1888'lere dayanan 1971 yılında perakende ürün dağıtımı ve toptancılık işlerini de iş alanlarına ekleyen Helvacızade, 1991 yılında kurulan ve şuan 85 bin m² açık, 40 bin m² kapalı alan üzerinde faaliyet gösteren Zade Yağ tesislerinde bitkisel yağ üretimine başlamıştır. Ayçiçek yağı, Zeytinyağı, Mısır yağı, Soya yağı, Kanola yağı, Pamuk yağı, Fındık yağı, Fıstık yağı, Palm yağı başta olmak üzere tüm çeşitlerde bitkisel yağ üretimi gerçekleştirmektedir. Yağ sektöründe en kapsamlı ve ileri teknoloji ile üretim yapılan Zade tesisleri, Türkiye'nin kalitesi ISO 9002 Kalite Sistem Belgesi ile tescil edilen ilk bitkisel yağ tesisi ünvanını taşımaktadır. Tüm bitkisel yağları 12 farklı üretim yöntemi uygulayarak üretebilen Türkiye'deki **TEK** tesisidir. İnovasyon ve gelişimi sürdürmeyi hedefleyen ve bitkisel yağlarda sektöre çıkardığı yeni ürünleri ile ilkleri başlatan Helvacızade, 2000'li yıllarda uzmanlığını geliştirmek amacıyla sağlık sektöründe de Ar-Ge çalışmalarına başlamıştır. 2012 yılı itibarıyla olgunlaşan Ar-Ge çalışmaları sayesinde Türkiye'nin ilk sağlıklı yaşam markası olan Zade Vital markası ile eczanelerdeki yerini almıştır. Ege Üniversitesi ve Selçuk Üniversitesi ile ortak çalışmalar yürüten ve Düamer (Doğal Ürünler Araştırma ve Geliştirme Merkezi) ve doğal sağlık desteği ürünleri alanındaki ilk Ar-Ge merkezi olan Zade & Zade Vital İbni Sina Ar-Ge merkezlerinde endemik, tıbbi, aromatik ve yağlı tohum bitkileri üzerine araştırma ve geliştirme çalışmaları gerçekleştiren Helvacızade, uzmanlığını ilerleterek gelişimi esas alan inovatif buluşlara imza atmaya devam etmektedir. 2017 yılında Zade Global şirketinin Şikago'da kurulmasına paralel Zade ve Zade Vital markaları Dünya'ya açılımını sürdürmektedir. 18 kalite sistem ve sertifikasyon belgesi ile kaliteye verdiği önemle de Türkiye'de ve Dünya'da sayılı kuruluşlar arasında bulunmaktadır. Zade ve Zade Vital markaları ile hem gıda hem de sağlık alanların da yenilikçi ürünler geliştirerek tüketicilerine ve müşterilerine hizmet vermeyi sürdürmektedir.



*Helvacizade, whose roots go back to 1888 and added retail product distribution and wholesale business in 1971, started production of vegetable oil in Zade oil facilities, which was established in 1991 and now operates on 85 thousand m2 open and 40 thousand m2 closed area. Mainly Sunflower oil, Olive oil, Corn oil, Soybean oil, Canola oil, Cottonseed oil, Hazelnut oil, Peanut oil, Palm oil is being produced, and also many different kinds of vegetable oil. The most comprehensive and advanced technology production facilities Zade made in the oil sector, Turkey's quality of which has been registered with ISO 9002 Quality System Certificate bears the title of the first vegetable oil plant. All vegetable oils can be produced by applying 12 different production methods as unique attribute of the facility **First and Unique** in Turkey. Helvacizade, which aims to continue innovation and development and break the new ground by launching new products with in the vegetable oil sector, started R & D studies in the health sector in 2000s in order to improve its expertise. R & D operations maturing in the year 2012*

thanks to Turkey's first wellness brand-Zade Vital has been placed as a unique brand in pharmacies. Helvacizade, continues to break new ground with innovations by carrying forward of its expertise and being predicated on development, with the supports of the researches on endemic, medicinal, aromatic and oilseed crops in Zade & Zade Vital Ibn Sina R & D centers, which is the first R & D center in natural health support products area and in DUAMER (Natural Products Research and Development Center) in cooperation with Ege University and Selcuk University. In 2017, Zade and Zade Vital brands in parallel with the establishment of Zade Global in Chicago continues on expanding to the world. Helvacizade with 18 quality system certification and the importance given to the quality is among the few institutions in the world and unique in Turkey. Zade and Zade Vital continue to serve their consumers and customers by developing innovative products in both food and health fields.



130 bin tonluk rafine ve 430 bin tonluk dolum kapasitesi ile kategorisinde önde gelen üretim tesisleri arasında yer almaktadır. Kapsamlı ileri ve üstün üretim teknolojisi ile yağ kategorisinde Türkiye'de tektir. PLC otomasyon sistemi ile el değmeden insan hatasından bağımsız rafinasyon ve 4.0 robotik teknoloji ile şişeleme yapabilmektedir. Ham yağ girişi ile başlayan üretim prosesi tamamı otomasyon ile şişelenmiş yağ olarak tüketicilerle buluşmaktadır. 6 Aşamalı rafinasyon esnekliği ve terzi usulü yapılandırılan rafinasyon tesisi ile tüm bitkisel yağları 12 farklı üretim yöntemi ile üretim yapabilen tek tesistir. Tüm bitkisel yağları 6 aşamalı üretim sürecinden geçirerek yüksek arındırma ile doğal yapısını ve faydalarını koruyarak rafine eder. Filtrasyon, kimyasal ve fiziksel yağ rafinasyonu ve soğuk sıkım bitkisel yağ üretiminin tamamını üstün teknolojisi sayesinde hepsini bir arada yapabilen tek tesistir. Üretim için gerekli olan buharın üretilmesi için kurulmuş ters ozmoz su üretimi sayesinde içilebilir su üretilmektedir. Üretimin öncelikli malzemesi olan pet ambalaj üretimini de bünyesinde bulunduran tesiste, yüksek kalitede asit yağ üretimi tesisi ile de üretiminden çıkan yan ürünler farklı sektörlere ham madde olarak kazandırılmaktadır. Tesis üretime başladığı ilk günden bugüne sürekli gelişimi hedefleyerek denetim ve incelemeler ile 18 kalite ve sistem belgesine sahip olması ile alanında tektir. Her sene bu sertifikaların yenilenmesi için denetimler sürdürülebilir olarak devam etmektedir.





With its annual refinery capacity of 130 thousand tons and bottling capacity of 430 thousand tons, it is one of the leading production facilities in its category. Unique in Turkey with its comprehensive advanced and superior production technology in oil category. Ability to done rafination without human error through PLC automation system, bottling process with 4.0 robotic technology. The production process, which starts with the introduction of crude oil, meets the consumers as a bottled oil with complete automation. It is the only facility that can produce all vegetable oils with 12 different production methods with the 6 stage refinery flexibility and the refining plant which is tailor-made. It processes all vegetable oils through 6 stages production process and refines it with high purification by preserving its natural structure and benefits. Filtration, chemical and physical oil refining and cold pressed vegetable oil production which is able to

consist of all in one, is also the only facility that can do with its superior technology. Potable water is produced through the production of reverse osmosis water for the production of the steam required for production. In the facility, which is the primary material of production, which also includes pet packaging production, high-quality acid oil production plant and the by-products from its production are supplied as raw materials to different sectors. Since the first day of its inception, the plant is the only one in its field with the aim of continuous development and having 18 quality and system certifications through inspections and audits. The audits for the renewal of these certificates are continued in a sustainable basis.

6 Aşamalı 6 Üretim 6 Stage 6 Production

Uçucu Maddeler
Volatile Matters



Yüksek Sıcaklık
High Temperature



Yapışkan Maddeler
Gums



Santrifüj
Centrifuge



Asit Reaksiyonu
Acid Reaction

Alkali Reaksiyon
Alkali Reaction



Santrifüj
Centrifuge



Soapstock
Soapstock



Sogutma
Cooling



Santrifüj
Centrifuge



Vakslar
Waxes



Tutucu Madde
Adsorbent Material



Filtrasyon
Filtration



Renkli Maddeler
ve Ağır Metaller
Coloring Pigments
and Heavy Metals



Sogutma
Cooling



Filtrasyon
Filtration



Vakslar
Waxes



Bitkiler güneş su, hava ve toprağın altınıdır.



Bitkiler güneş, su, hava ve toprağın altınıdır. Her bir bitkinin kendine özgü farklı bir yapısı vardır. Türkiye'de çok eski yıllardan beri çok çeşitli aromatik bitkiler sınıflandırılarak kullanılmaktadır. Köklerimizimize bağlılığımız ile bu konuda bir canlanma ve bilinçli bir yönelim tekrar oluşmaya başlamıştır. Her bir bitkinin farklı besin değerleri, faydaları ve aromatik lezzetleri bulunmaktadır. En önemli husus ise bitkilerin faydalarını ve aromatik lezzetlerini koruyarak değerli bir kullanım alanı yaratmaktır. Yağdaki uzmanlığımız sayesinde tüm bitkileri inceliyoruz ve bitkilerin yağlarını uygun olan üretim yöntemine göre sınıflandırıyoruz. Soğuk sıkım, kimyasal ve fiziksel yağ rafinasyonu, filtrasyon gibi farklı üretim tekniklerini bitkilerin doğasına ve kullanım alanına göre belirliyoruz. Tüm bitkilerin içerdiği farklı faydalara vücudumuzun ihtiyacı var. Bu yüzden tüm bitkisel yağları hem faydalarını kazanabilmek hem de farklı aromatik lezzetler ile mutfığımızı geliştirmek üzere kullanabiliriz. Soğuk sıkım ve fiziksel yağ rafinasyonlarının yanında en çok kullanılan kimyasal rafinasyondur. Doğru Üretim Tekniği ve Doğru Rafinasyon ile tüm çeşitli yağları kullanmak hayattaki dengenin keyfini yaşamanıza yardımcı olur.

Plants are under the sun, water, air and soil. Each plant has a distinctive structure. A wide variety of aromatic plants are used in Turkey since the very earliest years with classification. Our commitment to our roots and a revival in this issue and a conscious orientation began to occur again. Each plant has different nutritional values, benefits and aromatic flavors. The most important point is to create a valuable usage area by preserving the benefits and aromatic flavors of the plants. Thanks to our expertise in oil, we examine all plants and classify the oils of the plants according to the appropriate production method. We determine different production techniques, such as cold pressing, chemical and physical oil refining, filtration according to the nature and use of plants. All our plants need our body to have different benefits. That's why we can use all vegetable oils to gain both benefits and to improve our kitchen with different aromatic flavors. Cold Pressed and physical oil refining as well as the most used chemical refining. Using all the different oils with the Right Production Technique and Right Refinery helps you to enjoy the balance of life.

Natürel Sızma Zeytinyağı mucizenin ta kendisi.



Natürel Sızma Zeytinyağı mucizenin ta kendisi. Aromatik lezzetini ve kokusunu doğadaki çiçeklerden, bitkilerden, rüzgardan, topraktan, yağmurdan ve en önemlisi de yaşam kaynağı güneşten alır, «doğanın natürel» halini herhangi bir işlem yapmadan sizlere sunuyoruz. Zeytin ağacının doğasına en uygun bölge olan Ege bölgesinin zeytinlerinden Zade Natürel Sızma Zeytinyağı'mızı üretiyoruz. Duyusal özellikleri baskın meyvemsi tadı ve kokusu yüksek seviyede hissedilen, her damak tadına uygun yumuşak içimlidir. Zade Natürel Sızma Zeytinyağı'nın has aromasını mutfak kullanım alanlarına uygun farklı aromalar ile zenginleştirdiğimiz Zade Aromalı Yağlar Serisi her biri birbirinden farklı lezzetlere olanak sağlıyor. Marinasyon, mezeler, bakliyat ürünleri ile yapılan yemekler, deniz ürünleri ile yapılan yemekler, et, salata ve makarna sosları, kızartmalar, zeytinyağlılar vs

Extra Virgin Olive Oil is the miracle itself. Aromatic flavor and odour comes from flowers in nature, plants, wind, soil, rain, and most importantly, the source of life from the sun, we offer «extra virgin of nature" the state without any process. We produce Zade Extra Virgin Olive Oil from the olives of the Aegean region which is the most suitable region for the olive tree. Sensory properties are predominantly fruity taste and odour is highly sensible. Zade Extra Virgin Olive Oil's characteristic flavour is enriched with different aromas suitable for kitchen use areas, enables different tastes in with Zade Flavoured Oil Series. Marination, appetizers, meals made with pulses products, meals made with seafood, meat, salad and pasta sauces, roasting, olive oil dishes etc.



**Portakal-Limon Aromalı
Natürel Sızma Zeytinyağı**
Zeytinyağlılarda, kümes
hayvanları (tavuk, ördek,
hindi, kaz vs) ile yapılan
yemeklerde kullanılabilir.
Can be used in olive oil dishes,
foods by Poultry (chicken, fowl,
goose, turkey etc).



**Biberiye Aromalı
Natürel Sızma Zeytinyağı**
Marinasyonda (et, balık,
tavuk), salatalarda ve et
soslarında kullanılabilir.
Can be used in marination
(meat, fish, chicken), salads
and meat sauces.





Nar-Fesleğen-Limon

Aromalı Natürel Sızma Zeytinyağı, Sıcak zeytinyağlılar, salata ve mezelerde kullanılabilir.
Can be used in hot olive oil dishes, salads and appetizers.



Fesleğen Aromalı

Natürel Sızma Zeytinyağı Salatalarda, mezeler ve makarna soslarında kullanılabilir.
Can be used in salads, appetizers and pasta sauces.





Kimyon-Kırmızı Biber

Sarımsak Aromalı Natürel Sızma Zeytinyağı Soğuk mezeler ve et soslarında kullanılabilir.

Can be used in cold appetizers and meat sauces.



Sarımsak-Biberiye-Defne

Aromalı Natürel Sızma Zeytinyağı Pilavlar, bakliyat ürünlerinden yapılan yemekler ve et soslarında kullanılabilir.

Can be used in rice, hot dishes from pulses products and meat sauces.





**Limon-Fesleğen Aromalı
Natürel Sızma Zeytinyağı,
Salata sosları, mezeler ve
deniz ürünleri ile yapılan
yemeklerde kullanılabilir.
Can be used in salad sauces,
appetizers and seafood.**



**Karabiber-Sarımsak
Biberiye Aromalı
Natürel Sızma Zeytinyağı
Marinasyon (et balık,
tavuk), kızartmalar ve et
soslarında kullanılabilir.
Can be used in marination
(meat, fish, chicken), fried
foods and meat sauces.**



Zeytinyağı'nın Yolculuğu zeytin ağacı ile başlar.



Ortalama ömrü 300-400 yıldır ancak 1000 yıllık ağaçlar da mevcuttur. 7-8 yaşlarındaki zeytin ağaçları meyvesini vermeye başlar. Yaşam kaynağını toprak, güneş, hava ve sudan alan zeytin ağacı oldukça bereketlidir. Meyvesi, yaprakları, ağacın kendisi de kullanılır. Zeytin yaprağı doğal antibiyotik ve antioksidan özellikler taşımaktadır. Vücudun bağışıklık sisteminde sarımsak ve soğan ile benzer etki gösterir. Meyvesi zeytin önce yeşil, olgunlaştıktan sonra da parlak siyah bir renk alır. Enerji deposu olmasının yanında lipoproteinler, fosfolipidler, galaktolipidler içerir. Aminoasitler yönünden zengindir. A, E, D, K vitaminlerini içerir. Zeytinlerden elde edilen yağlar da bu ölçüde çok kıymetlidir.

1-Natürel Zeytinyağı zeytin ağacının meyvesinden doğal niteliklerinde değişikliğe neden olmayacak ısı ortamında, sadece yıkama, dekantasyon, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilir.

Natürel Sızma Zeytinyağı: Doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,8 gramdan fazla olmayan yağlardır.

Natürel Birinci Zeytinyağı: Doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 2,0 gramdan fazla olmayan yağlardır.

Ham Zeytinyağı / Rafinajlık: Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 2,0 gramdan fazla olan veya duyuusal ve karakteristik özellikleri bakımından doğrudan tüketime uygun olmayan, rafinasyon veya teknik amaçlı kullanıma uygun yağlardır.

2-Rafine Zeytinyağı: Ham zeytinyağının doğal trigliserid yapısında değişikliğe yol açmayan metotlarla rafine edilmeleri sonucu elde edilen ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,3 gramdan fazla olmayan yağdır.

3-Riviera Zeytinyağı: Rafine Zeytinyağı ile doğrudan tüketime uygun natürel zeytinyağları karışımından oluşan ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 1,0 gramdan fazla olmayan yağdır.

Zeytin yetiştirilen yörelerde yıllık sıcaklık ortalamasının 15°- 20 °C arasında olması makbuldür. Doğası gereği zeytinliklerin yoğun bulunduğu alanlar da ülkemizde Akdeniz iklim koşullarının hakim olduğu bölgelerdir.

Zeytin ağacının doğasına en uygun bölge olan Ege bölgesinin zeytinlerinden Zade Zeytinyağı'nı üretiyoruz.

Kalite parametrelerine uygunluğu bir yana en önemli husus Zade markasını kusursuz bir zeytinyağı olarak tüketicilerimiz ile buluşturmak. Duyusal özelliklerini tüm tüketicilerimiz kendileri de değerlendirebilirler. Yüksek seviyede hissedilen baskın meyvemsi aroma ve kokusu (çiçek, çimen, bitki, meyve tat ve kokuları) aynı zamanda biraz keskin, acı (boğazı ve dili hafifçe yakan acılık) ve yakıcı (genizde yakma) özellikleri barındırır. Her damak tadına uygun yumuşak içimlidir. Her şişede aynı kalitede ürettiğimiz Zade Zeytinyağları'nda acılaşıma (oksidasyon ile bozulma), küf, toprak, zeytin karasuyu kokusu, ekşimsilik, metalik, fermente kokuları, kızışma / çamurumsu tortu gibi kusurları göremezsiniz. Zade Natürel Sızma Zeytinyağı ve Zade Riviera Zeytinyağı yüksek duyuşal özelliklerini tüketicilerimiz tadım ile doğrudan değerlendirebilirler. Natürel Sızma Zeytinyağı herhangi bir ısıl işleme maruz kalmadığı için içeriğindeki aroma ve faydaları koruyarak kullanmak için soğuk yemeklerde, salatalarda ve aperatiflerde tercih edilmelidir. Riviera Zeytinyağı ise ısıya dayanıklılığı yüksek olduğundan tüm sıcak yemeklerde tercih edilebilir. Zeytinyağlı yemeklerde bile Riviera Zeytinyağı ile soteleme yapmak, yemek piştikten sonra ocaktan almadan Natürel Sızma Zeytinyağı ile aromalandırmak hem lezzet hem de fayda açısından tüketicilerimize tavsiyemizdir.





The journey of olive oil begins with the olive tree.

The average life span is 300-400 years, but there are also 1000 year old trees. Olive trees of 7-8 years old begin to give fruit. Olive tree which takes its life source from soil, sun, air and water is quite generous. Fruits, leaves and the tree itself is also used. Olive leaves have natural antibiotic and antioxidant properties. It shows similar effects with garlic and onion in the body's immune system. The fruit is green first, after ripening it takes a bright black color. In addition to being a energy storage, it contains lipoproteins, phospholipids, galactolipids. It is rich in amino acids. Contains vitamins A, E, D, K. The oils obtained from olives are also very valuable. 1-Virgin Olive Oil is obtained by applying mechanical or physical processes such as washing, decantation, centrifugation and filtration processes in thermal environment which will not cause any change in the natural qualities of olive tree fruit. Extra Virgin Olive Oil: Suitable for direct consumption, free fatty acid content of oleic acid is not more than 0,8 grams per 100 grams. Ordinary Virgin Olive oil: Suitable for direct consumption, free fatty acid content of oleic acid is not more than 2.0 grams per 100 grams. Crude Olive Oil / For Refining: Free fatty acid content of oleic acid is more than 2.0 grams per 100 grams or not suitable for direct consumption in terms of sensory characteristics and properties, suitable for refining or technical purposes.

2-Refined Olive Oil: Refined of Crude olive oil through the methods not leading to any change in the natural triglyceride structure of crude oil and free fatty acid content of oleic acid is not more than 0.3 grams per 100 grams. 3-Pure Olive Oil: A mixture of Refined Olive Oil and Virgin Olive Oil that is suitable for direct consumption and free fatty acid content of oleic acid is not more than 1.0 grams per 100 grams. In the regions where olive is grown, the average annual temperature is acceptable between 15 ° and 20 ° C. Due to its nature, the areas where olive groves are densely dominated by the Mediterranean climate in our country. We produce Zade Olive Oil from the olives of the Aegean region which is the most suitable region for nature of the olive tree. Aside from its compliance with quality parameters, the most important point is to bring Zade brand as a perfect olive oil to our consumers. All our consumers can also evaluate its sensory characteristics by themselves. The predominant fruity flavour and odour (flowers, grass, plants, fruit tastes and fragrances) that are felt at the same time also contain some sharp, bitterness (bitterness slightly to throat and tongue), and biting (nasal biting) properties. Appropriate for everyone's taste via Velvety «mouthfeel». Zade Olive Oil produced in the same quality in each bottle can not be seen with defects such as rancidity (deterioration by oxidation), mold, soil, olive mill wastewater, sourishness, metallic, fermented fragrances, fusty / muddy sediment. High sensory properties of Zade Extra Virgin Olive Oil and Zade Pure Olive Oil can be directly evaluated by our consumers via taste. Zade Extra Virgin Olive Oil should be preferred in cold dishes, salads and snacks for use in preserving the aroma and benefits in its content since it is not exposed to any thermal processing. Zade Pure Olive Oil can be preferred in all hot dishes since it is resistant to heat. Even in olive oil dishes, to saute with Pure Olive Oil, after cooking, to flavour with Extra Virgin Olive Oil before taking the dish from cooker is recommended to our consumers in terms of both taste and benefit.



Hayattaki
dengenin
keyfine
varın!

zade®

Enjoy
life
balance!





Natürel Sızma Zeytinyağı
Extra Virgin Olive Oil



Riviera Zeytinyağı
Pure Olive Oil



Zeytinyağı'nın Faydaları

Zeytin içerisinde bulunan Oleuropein antioksidan, Antiaterojenik ve anti kanser ve Antimikrobiyal etki gösteren insan sağlığı için oldukça faydalı bir bileşendir. Son çalışmalar Natürel Sızma Zeytinyağının Fenolik Antioksidanlar, Fenoller ve Lignan gibi bileşenlerce zengin olduğunu göstermiştir. Tüm bu fenolik bileşenlerin krizler, göğüs kanseri ve kolorektum gibi rahatsızlıkları önleyici inhibitörler olduğu belirtilmiştir. Zeytin ağacının olgun meyvelerinin preslenmesi sonucu, E vitaminince zengin sabit yağ elde edilir. Yağın bileşiminde %65 ila %86 kadar, doymamış yağ asitlerinden Oleik asit (Omega 9) ve %15 kadar Linoleik asit (Omega 6) vardır. Zeytinyağının yapısında bulunan mono-doymamış (teklî) yağ asitleri, sindirim kanalında kalın bağırsak kanseri oluşumunda rol oynayabilen safra asitlerinin üretimini azaltırlar. Mono-doymamış yağların zararlı kolesterolün (düşük dansiteli lipoprotein veya LDL) oluşumuna neden olan serbest radikalleri meydana getirmeleri daha az olasıdır.

Zeytinyağında bulunan fenolik bileşiklerin antiplatelet aktivitesi ve antioksidan aktiviteleri yapılan çeşitli bilimsel çalışmalarla kanıtlanmıştır. Bu sonuçlar, Akdeniz diyetinde başrolü oynayan sızma zeytinyağının vasküler hastalıklardan korunmadaki etkilerini çok iyi açıklamaktadır. Zeytin yağının oleik asit içeriğinden kaynaklanan stabilite oranı çok yüksektir. Bu yağ, doğal yapısı gereği 0 °C ila 9 °C arası donma özelliğindedir.*

Benefits of Olive Oil

The oleuropein found in olive is a very useful component for human health with its Antioxidant, Antiatherogenic and Anti-Cancer and Antimicrobial effect. Recent studies have shown that Extra Virgin Olive Oil is rich in Phenolic Antioxidants, Phenols and Lignans. All of these phenolic compounds are indicated to be inhibitors for disorders such as crises, breast cancer and colorectum. Pressing the ripe fruits of the olive tree, vitamin E rich in olive oil is obtained. In the composition of the fat there are 65% to 86% oleic acid (Omega 9) and up to 15% Linoleic acid (Omega 6) from unsaturated fatty acids. Mono-unsaturated fatty acids in the structure of olive oil reduce the production of bile acids that may play a role in the formation of large bowel cancer in the digestive tract. Mono-unsaturated fats are less likely to produce free radicals that cause the formation of harmful cholesterol (low-density lipoprotein or LDL). Antiplatelet activity and antioxidant activity of phenolic compounds in olive oil has been proven by various scientific studies. These results explain the effects of extra virgin olive oil in the Mediterranean diet against vascular diseases. Stability of Olive Oil is high resulting from oleic acid content. Due to its natural structure, Olive Oil has freezing feature from 0 °C to 9 °C.*

Sadece sağlık profesyonellerine yöneliktir.

* Cardioprotective and neuroprotective roles of oleuropein in olive Syed Haris Omar Saudi Pharmaceutical Journal (2010) 18, 111-121

* Prof.Dr.Ulvi Zeybek Ege Üniversitesi İlaç Geliştirmeve Farmakokinetik Araştırma-Uygulama Merkezi

* The antioxidant/anticancer potential of phenolic compounds isolated from olive oil R.W. Owen a, A. Giacosa b, W.E. Hull c, R. Haubner a, B. Spiegelhalder a, H. Bartscha European Journal of Cancer 36 (2000) 1235±1247

* Mackenbach J. The Mediterranean diet story illustrates that "why" questions are as important as "how" questions in disease explanation. J Clin Epidemiol 2007;60:105-109.



Ayçiçek Yağı Hassas Bir Üründür.

Ham madde kabulünden nihai ürüne kadar bir çok aşamadan geçerek üretimi gerçekleştirilir. Fabrika girişinde fabrikanın belirlediği spektler çerçevesinde gelen ham madde analizlere tabi tutulur. Analizler ile spektlerin uygunluğu sağlandığında ham yağ olarak Ayçiçek yağı kabul edilir. Uygunluk olmadığı takdirde kabulü gerçekleştirilmez. Ham Ayçiçek Yağı 6 aşamalı rafinasyon sürecine girer. 6 ayrı aşama olarak yapılandırılan rafinasyon süreci Türkiye'de sadece Zade markasında bulunmaktadır. Ham Ayçiçek yağı 6 ayrı aşamadan geçerek 36 saatte rafinasyon sürecini tamamlar. 36 saatlik süre Rafine Ayçiçek yağı üretiminde değişkenlik göstermez. 6 ayrı aşamanın olması ve 36 saatte sürecin tamamlanmasının nihai ürüne katkıları ise oldukça önemlidir. Rafinasyonun temel amacı yağın doğal yapısını koruyarak olumsuzlukları maksimum düzeyde yağın yapısından almak ve içerisindeki faydaları da korumaktır. Bu üstün teknoloji sayesinde her Zade Ayçiçek Yağı ürünü 6 aşama ile 36 saatte kusursuz olarak üretilir. Rafinasyon sonrasında 4.0 robotik teknoloji ile şişeleme ve paletleme süreci tamamlanarak tüketicilerimize hazır hale gelir. Birinci veya bir milyonuncu adet üretiminde, bugün veya on sene sonra üretilen tüm Zade Ayçiçek yağı ürünleri her seferinde aynı kalitede üretilmeye devam eder. Olumsuzlukların maksimum düzeyde uzaklaştırıldığı, yağın doğal yapısının bozulmadığı, bitki faydalarının maksimum düzeyde korunduğu, üretilen her Zade markalı ürünü mutfaklarınızda test edebilirsiniz. Her yaşta tüketicilerin sevdiği patates kızartmasını Zade marka Ayçiçek Yağı ile kızartın, kızartma sonrası peçete üzerine yerleştirin. Peçete üzerinde yağ kalmadığını, çıtır lezzetler oluştuğunu, hızlı kızartma performansını, patatese dokunduğunuzda elinizde yağlanma olmadığını gözlemleyeceksiniz. Zade Ayçiçek yağında yağları ağırlaştırıran ve yağlanma / yağ çekme gibi gözle tespit edilebilen olumsuzlukların olmadığını fark edeceksiniz. Gözle tespit edemediğiniz olumsuzlukları da üretimin her aşamasında tespit edip, uzaklaştırıyoruz

Sunflower Oil is a sensitive product

Sunflower Oil is a sensitive product. From raw material acceptance to final product, production is carried out through many stages. At the factory entrance, raw materials are subjected to analysis within the framework of the specifications determined by the factory. Sunflower oil as crude oil is accepted when the suitability of the specs is ensured by analysis. Acceptance is not carried out if there is no compliance. Crude Sunflower Oil enters a 6-step refining process. As a 6 separate stages configuration of the refining process exists only in Zade brand in Turkey. Crude Sunflower oil completes the refining process in 36 hours through 6 separate stages. 36 hour period does not vary in Refined Sunflower oil production. The contribution of the 6 different stages and the



completion of the process in 36 hours to the final product is very important. The main purpose of refining is to protect the natural structure of the oil and to take negativities of the oil in a maximum level and to protect the benefits within it. Thanks to this superior technology, each Zade Sunflower Oil product is produced flawlessly in 6 stages and 36 hours. After refining, the bottling and palletizing process with 4.0 robotic technology is completed and ready for our consumers. In the production of first or one millionth pieces, all Zade Sunflower oil products produced today or ten years later continue to be produced at the same quality every time. You can test every Zade branded product in your kitchens, where the negativities are removed at maximum level, the natural oil structure is intact, the plant benefits are kept to the maximum level. Fry the French Fries loved by all ages with the Sunflower Oil branded Zade, place on a napkin after frying. You will observe that there is no oil left on the napkin, crispy flavors, fast frying performance, no getting oily when you touch the potatoes. You will find out no existence of negativities which eye can detect such as getting oily / absorbed oil and deterioration of oil. We also determine the negativities that you can not detect with every stage of production, and remove.

Hayattaki
dengenin
keyfine
varın!

zade®

Enjoy
life
balance!





Ayçiçek Yağı
Sunflower Oil

Ayçiçek Yağı'nın Faydaları

Ayçiçeği yağındaki E vitamini oranı zeytinyağından daha yüksektir. Bu özelliği ile doğal antioksidan görevi üstlenen ayçiçeği yağı lipid peroksidasyonuna karşı etkilidir. Ayçiçek Yağının bileşiminde değerli doymamış yağ asitlerinden %50-64 oranında Linoleik Asit (Omega 6), %25-42 oranında Oleik Asit (Omega 9) % 4-7 oranında Palmitik Asit bulunmaktadır. Omega-6 bakımından zengin olan ayçiçeği yağı serum kolesterolunu düşürmede etkilidir. Ayçiçek yağının K vitamini içeriğinin diğer yağlara göre daha düşük oluşu, bu yağa çok büyük bir üstünlük sağlar. Bilindiği gibi K vitamini pıhtılaştırıcı faktördür ve yağda çözüldüğü için özellikle yağların içinde bulunur. Beyin enfarktüsü geçirmiş kişilerin bir taraftan lesitin alarak beyin dokusundaki tamaratı hızlandırması, bir taraftan da enfarktüsün kısa vadede (1-6 ay) tekrarlama riskini azaltmak için özellikle aktif lesitinli ayçiçek yağı kullanması önerilir.*

Benefits of Sunflower Oil

The rate of vitamin E in Sunflower Oil is higher than that of Olive Oil. Sunflower Oil is effective against lipid peroxidation with its feature which undertakes the natural antioxidant duty. The composition of sunflower oil contains 50-64% Linoleic Acid (Omega 6), 25-42% Oleic Acid (Omega 9) and Palmitic Acid 4-7%. Sunflower oil rich in omega-6 is effective in reducing serum cholesterol. The lower the vitamin K content of sunflower oil compared to other oils, this gives a great superiority to Sunflower Oil. As it is known, vitamin K is a coagulating factor and it is found in fat especially because it is dissolved in fat. People who have had brain infarction are advised to accelerate the repair of the brain tissue by taking lecithin and, on the other, to use sunflower oil with active lecithin to reduce the risk of recurrence in the short term (1-6 months).*

Sadece sağlık profesyonellerine yöneliktir.

* Gey KF. Cardiovascular disease and vitamins. Concurrent correction of 'suboptimal' plasma antioxidant levels may, as important part of 'optimal' nutrition, help to prevent early stages of cardiovascular disease and cancer, respectively. *Bibl Nutr Dieta* 1995;75-91.

* M.L. Garg and R. Blake *Cholesterol Dynamics In Rats Fed Diets Containing Either Canola Oil Or Sunflower Oil PII* SO271-5317(97)00009

* Prof.Dr.Ulvi Zeybek Ege Üniversitesi İlaç Geliştirme ve Farmakokinetik Araştırma-Uygulama Merkezi

* Ezcaci / Doç. Dr. Levent Tuğrul Let Danışmanlık Ltd.Şti.

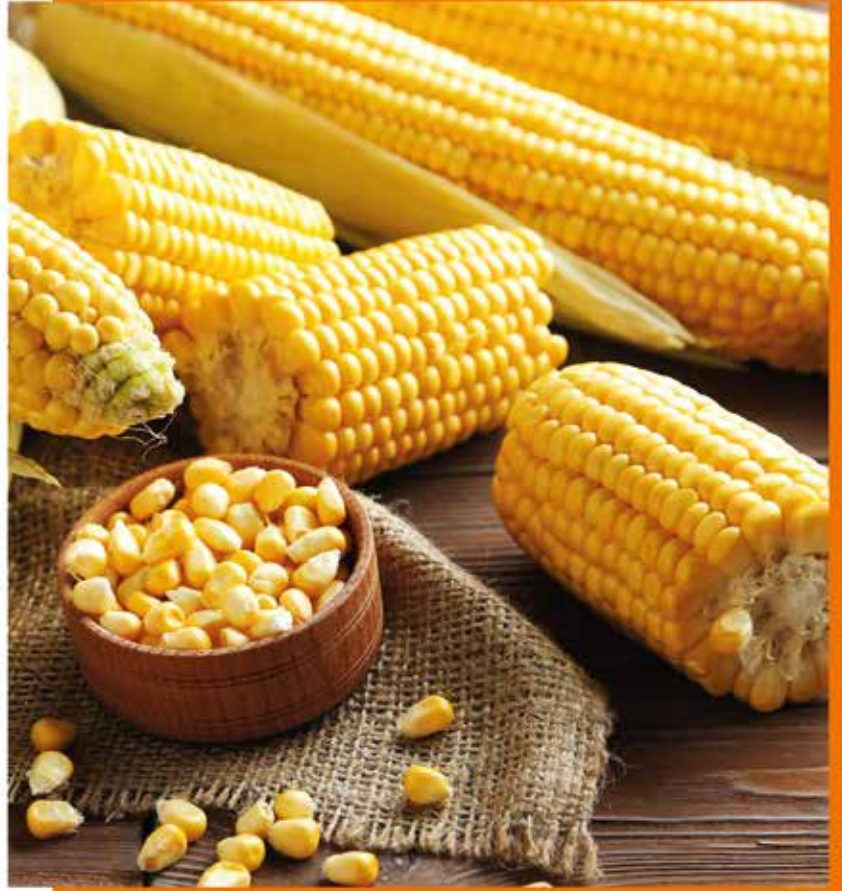


Mısır Yağı hassas bir üründür

Ham madde kabulünden nihai ürüne kadar bir çok aşamadan geçerek üretimi gerçekleştirilir. Fabrika girişinde fabrikanın belirlediği spektler çerçevesinde gelen ham madde analizlere tabi tutulur. Analizler ile spektlerin uygunluğu sağlandığında ham yağ olarak Mısır yağı kabul edilir. Uygunluk olmadığı takdirde kabulü gerçekleştirilmez. Ham Mısır Yağı 5 aşamalı rafinasyon sürecine girer. 5 ayrı aşama olarak yapılandırılan rafinasyon süreci Türkiye'de sadece Zade markasında bulunmaktadır. Ham Mısır yağı 5 ayrı aşamadan geçerek 28 saatte rafinasyon sürecini tamamlar. 28 saatlik süre Rafine Mısır yağı üretiminde değişkenlik göstermez. Rafinasyonun temel amacı yağın doğal yapısını koruyarak olumsuzlukları maksimum düzeyde yağın yapısından almak ve içerisindeki faydaları da korumaktır. Bu üstün teknoloji sayesinde her Zade Mısır Yağı ürünü 5 aşama ile 28 saatte kusursuz olarak üretilir. Rafinasyon sonrasında 4.0 robotik teknoloji ile işleme ve paletleme süreci tamamlanarak tüketicilerimize hazır hale gelir. Birinci veya bir milyoncu adet üretiminde, bugün veya on sene sonra üretilen tüm Zade Mısır yağı ürünleri her seferinde aynı kalitede üretilmeye devam eder. Olumsuzlukların maksimum düzeyde uzaklaştırıldığı, doğal yağ yapısının bozulmadığı, bitki faydalarının maksimum düzeyde korunduğu, üretilen her Zade markalı ürünü mutfaklarınızda test edebilirsiniz. Zade Mısır Yağı ile yapılan yemeklerde yemek ile yağın özdeşleştiğini mısır yağına özgü lezzet ve aromanın hissedildiğini fark edebilirsiniz. Zade Mısır Yağı ile yapılan yemeklerinizde ağırlaşma, aşırı yağlı görünüm veya yoğunlaşma gözlemlenmezsiniz. Zade Mısır Yağı ürünlerini aromatik yapısına uygun olarak tüm sıcak yemekler, geleneksel & yöresel yemekler, çiğ köfte, mayonez & soslar ve şerbetli tatlılarda özellikle tavsiye ediyoruz.

Corn Oil is a sensitive product

From raw material acceptance to final product, production is carried out through many stages. At the factory entrance, raw materials are subjected to analysis within the framework of the specifications determined by the factory. Corn oil as crude oil is accepted when the suitability of the specs is ensured by analysis. Acceptance is not carried out if there is no compliance. Crude Corn Oil enters a 5-stage refining process. As a 5 separate stages configuration of the refining process exists only in Zade brand in Turkey.



Crude corn oil completes the refining process in 28 hours through 5 separate stages. 28 hour period does not vary in Refined Corn oil production. The main purpose of refining is to protect the natural structure of the oil and to take negativities of the oil in a maximum level and to protect the benefits within it. Thanks to this superior technology, every Zade Corn Oil product is produced flawlessly in 5 steps and 28 hours. After refining, the bottling and palletizing process with 4.0 robotic technology is completed and ready for our consumers. In the production of the first or one millionth pieces, all the Zade Corn oil products produced today or ten years later continue to be produced at the same quality every time. You can test every Zade branded product in your kitchens, where the negativities are removed at maximum level, The natural oil structure is intact, the plant benefits are kept to the maximum level. In the dishes made with Zade Corn Oil, you will notice that the unique taste and aroma of corn oil is felt and the food and fat are identified. You cannot observe heavy weight, excessive oily appearance or condensation in your meals made with Zade corn oil. Zade Corn oil products in accordance with the aromatic structure to be used in all hot dishes, traditional & regional dishes, meatless raw meatballs, mayonnaise & sauces and syrup sweets are especially recommended.

Hayattaki
dengenin
keyfine
varın!

zade®

Enjoy
life
balance!





Mısır Yağı
Corn Oil

Mısır Yağı'nın Faydaları

Mısır yağı %99 trigliserit içerip bunun %55'i çoklu doymamış yağ asitlerinden, %30'u ise tekli doymamış yağ asitlerinden oluşmaktadır. Tekli doymamış yağ asidi oleik asit olup %25-30 civarında, çoklu doymamış yağ asitleri ise linoleik ve linolenik asitten oluşmaktadır. Bunların oranı sırasıyla; %54-60 ve %1 civarındadır. Mısır yağı insan beslenmesinde önemli rol oynamaktadır. Enerji sağlar, esansiyel yağ asitleri ve E vitamini kaynağıdır. Bu esansiyel yağ asitleri kan kolesterol seviyesini düzenlemeye ve kan basıncının ayarlanmasına yardımcı olmaktadır. Uluslararası araştırma konseyi ve FAO enerjinin %2-4 esansiyel yağ asitleri olarak tüketmeli hatta bu oran hamile kadınlarda %3 arttırılmalıdır. Bir çorba kaşığı mısır yağı sağlıklı çocuklar ve yetişkinler için günlük gerekli olan yağ asidi miktarını sağlamaktadır. Günlük alınması gereken yağ ile kan kolesterolu, lipoprotein seviyesi, kronik kalp rahatsızlıkları arasındaki ilişki uzun zamandır araştırılmaktadır. Yüksek miktarda doymuş yağ alımı artero ve kalp-damar rahatsızlıkların başlıca sebebidir. Mısır yağındaki doymamışlık oranının yüksek oluşu kolesterol azaltır. 30 klinik çalışma yapılmış mısır yağı içeren dietler sunulmuş ve toplam kolesterol miktarının %16 azaldığı görülmüştür.*

Benefits of Corn Oil

Corn oil contains 99% triglyceride, 55% of which consists of polyunsaturated fatty acids and 30% of monounsaturated fatty acids. The monounsaturated fatty acid is oleic acid, 25-30%, and the polyunsaturated fatty acids are linoleic and linolenic acid. Their ratio is respectively around 54-60% and 1%. Corn oil plays an important role in human nutrition. Provides energy, essential fatty acids and vitamin E source. These essential fatty acids help regulate blood cholesterol levels and adjust blood pressure. The international research council and FAO should consume 2-4% of the energy as essential fatty acids, and this rate should be increased by 3% in pregnant women. One tablespoon of corn oil provides the required amount of fatty acid per day for healthy children and adults. The relationship between dietary fat and blood cholesterol, lipoprotein level, chronic heart diseases has been investigated for a long time. High intake of saturated fat is the main cause of arterial and cardiovascular disorders. High rate of unsaturation in corn oil reduces cholesterol. A total of 30 dietary studies including corn oil were presented and total cholesterol was reduced by 16%.*

Sadece sağlık profesyonellerine yöneliktir.

* U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. 2007. USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Release 20. Nutrient Data Laboratory Home Page, listed under "Oil, corn, industrial and retail, all purpose salad or cooking)

* B.F. Hauman, Corn Oil. J. Am. Oil Chem. Soc. 62:1524-31, 1985

* J. Dupont, P.J. White, M.P. Carpenter, E.J. Schaefer S.N. Meydani, C.E. Elson, M. Woods and S.L. Gorach Food uses and Health effects of corn oil, J. Am. Col. Nutr. 9:438-470, 1990



Yer fıstığı, baklagiller familyasından tek yıllık, yazlık, çok değerli bir yağ bitkisidir.

Bezelye, bakla ve fasulye ile akrabadır. Meyvelerini toprak içerisinde meydana getirmesi ile diğerlerinden ayrılır. Günümüzde tohumlarında bulunan yüksek oranlardaki yağ ve protein nedeniyle, başta fıstık yağı ve fıstık ezmesi üretmek amacıyla dünyanın tropik ve subtropik bölgelerinde yer alan ülkelerde yaygın olarak üretilmektedir. 30'dan fazla türü vardır, ana vatanı ise Güney Amerika'dır. Dünya yer fıstığı üretiminde Çin, Hindistan, ABD, Nijerya ve Arjantin başta gelmektedir. Genellikle çerez olarak tüketilse de yağ, un, ve süt olarak da üretimi yapılmaktadır. Kullanımı giderek yaygınlaşan yer fıstığının, tanelerinin yağının çıkarılması ile Yer Fıstığı ham yağı elde edilir. Fabrika girişinde fabrikanın belirlediği spektler çerçevesinde gelen hammadde analizlere tabi tutulur. Analizler ile spektlerin uygunluğu sağlandığında ham yağ olarak Yer Fıstığı Yağı kabul edilir. Uygunluk olmadığı takdirde kabulü gerçekleştirilmez. Yer Fıstığı Yağı rafinasyonu en zor ürünlerdendir. Verimliliği de diğer yağlara kıyasla oldukça düşüktür. Ham Yer Fıstığı Yağı 6 aşamalı rafinasyon sürecine girer. 6 ayrı aşama olarak yapılandırılan rafinasyon süreci Türkiye'de sadece Zade markasında bulunmaktadır. Ham Yer Fıstığı yağı 6 ayrı aşamadan geçerek 36 saatte rafinasyon sürecini tamamlar. 36 saatlik süre Rafine Yer Fıstığı yağı üretiminde değişkenlik göstermez. Rafinasyonun temel amacı yağın doğal yapısını koruyarak olumsuzlukları maksimum düzeyde yağın yapısından almak ve içerisindeki faydaları da korumaktır. Bu üstün teknoloji sayesinde her Zade Yer Fıstığı Yağı ürünü 6 aşama ile 36 saatte kusursuz olarak üretilir. Rafinasyon sonrasında 4.0 robotik teknoloji ile şişeleme ve paletleme süreci tamamlanarak tüketicilerimize hazır hale gelir.



Birinci veya bir milyonuncu adet üretiminde, bugün veya on sene sonra üretilen tüm Zade Yer Fıstığı yağı ürünleri her seferinde aynı kalitede üretilmeye devam eder. Olumsuzlukların maksimum düzeyde uzaklaştırıldığı, doğal yağ yapısının bozulmadığı, bitki faydalarının maksimum düzeyde korunduğu, üretilen her Zade markalı ürünü mutfaklarınızda test edebilirsiniz. Zade Yer Fıstığı Yağı kendine özgü rengi ve kokusu ile birlikte farklı bir aromatik yapıya sahiptir. Aromatik yapısı sayesinde mutfaklarda kapsamlı bir kullanım alanı bulunmaktadır. Profesyonel şeflerin kapsamlı çalışmalarıyla tespit edilen; özellikle lezzet olarak farklı sonuçlar gösterdiği alanlar: sebze kızartmaları, beyaz et ve çin yemekleri, fırın yemekleri, pasta, ekme ve hamur işleri, şerbetli tatlılar, salata ve özel soslar. Zade Yer Fıstığı Yağı ile hem mutfakta lezzet keyfinizi geliştirin hem de içeriğindeki farklı faydalardan yararlanın.



Peanut, is a one-year, summer term product and a very valuable oil plant from legume family.

It is relative to peas, broad beans and beans. It is separated from the others by yielding the fruits inside the soil. Today, due to the high levels of fat and protein in its seeds, it is widely produced in countries in the tropics and subtropics of the world, primarily to produce peanut oil and peanut butter. It has more than 30 species, and its homeland is South America. China, India, USA, Nigeria and Argentina are the leading producers of peanuts in the world. Although it is generally consumed as a snack, it is also produced as vegetable oil, flour and milk. Peanut crude oil is obtained by extracting the oil from the grains of peanuts, which is becoming increasingly common. At the factory entrance, raw materials are subjected to analysis within the framework of the specifications determined by the factory. Peanut oil as crude oil is accepted when the suitability of the specs is ensured by analysis. Acceptance is not carried out if there is no compliance. Peanut Oil is one of the hardest refining products. Its efficiency is also very low compared to other oils. Crude Peanut Oil enters a 6-stage refining process. As a 6 separate stages configuration of the refining process exists only in Zade brand in Turkey.

Crude Peanut oil completes the refining process in 36 hours through 6 separate stages. The 36-hour period does not vary in Refined Peanut Oil production. The main purpose of the refining is to protect the natural structure of the oil and to take negativities of the oil in a maximum level and to protect the benefits within it. Thanks to this superior technology, each Zade Peanut Oil product is produced flawlessly in 6 stages and 36 hours. After refining, bottling and palletizing process with 4.0 robotic technology is completed and ready for our consumers. In the production of the first or one millionth pieces, all Zade Peanut oil products produced today or ten years later continue to be produced in the same quality every time. You can test every Zade branded product produced in your kitchens where the negativity is removed at maximum level, The natural oil structure is intact, the plant benefits are protected at the maximum level. Zade Peanut Oil has a different aromatic structure with its unique color and smell. Thanks to its aromatic structure, it has a wide usage area in the kitchens. Determined by the extensive work of professional chefs; areas where different results in particular taste: vegetable fries, white meat and chinese dishes, oven dishes, pastry, bread and bakeries, sugary desserts, salads and special sauces. With Zade Peanut Oil, you can improve your taste in the kitchen and take an advantage from the different benefits.



Hayattaki
dengenin
keyfine
varın!

zade®

Enjoy
life
balance!





Yer Fıstığı Yağı
Peanut Oil



Yer Fıstığı Yağı'nın Faydaları

Dumanlama noktası diğer yağlara oranla daha yüksek ve yağ asidi kompozisyonuna göre kararlı bir yapıya sahip olması sebebiyle yüksek ısıda yemek pişirmeye, kızartmaya uygun, dayanıklı ve kararlı bir yağdır. Vücudun üretemediği ve dışarıdan alınması gereken esansiyel yağ asitleri olan Omega yağ asitlerini içermektedir. İçerdiği tekli ve çoklu doymamış yağ asitleri düzenli olarak tüketildiğinde toplam kolesterol ve kötü olarak bilinen LDL kolesterol seviyesinin düşürürken, iyi kolesterol olan HDL'yi yükseltir. Kalp ve damar sağlığına destekleyicidir. 55 % Oleik Asit, 26 % Linoleik Asit ve 9 % Palmitik Asit içeriğine sahiptir. İyi bir E vitamini kaynağıdır. Vücut gelişimi ve sindirim sistemi için yararlıdır. Bazı çalışmalarda; yer fıstığı tüketim sıklığının, iştah üzerinde olumlu etkiler gösterebileceği bildirilmiştir.*

Benefits of Peanut Oil

It is a durable and stable oil suitable for cooking, frying at high temperatures due to its higher smoking point compared to other oils and its stable structure according to its fatty acid composition. It contains Omega fatty acids, which are essential fatty acids that the body cannot produce and must be taken from outside. When monounsaturated and polyunsaturated fatty acids that Peanut Oil include are consumed on a regular basis, it lowers the total cholesterol and LDL cholesterol levels, which is known as bad, and increases HDL, which is good cholesterol. Supports cardiovascular health. It has 55% Oleic Acid, 26% Linoleic Acid and 9% Palmitic Acid. It is a good source of vitamin E. Useful for body development and digestive system. Some studies have reported that peanut consumption frequency may have positive effects on appetite. Supports weight loss.*

Sadece sağlık profesyonellerine yöneliktir.

* Coelho S.B. Effects of peanut oil load on energy expenditure, body composition, lipid profile, and appetite in lean and overweight adults. Nutrition 2006; 22:585-592.

* Mattes R. D. Et. al. Impact of Peanuts and Tree Nuts on Body Weight and Healthy Weight Loss in Adults. J. Nutr. 2008; 138: 1741S-1745S.

* Buckley J.D., Howe P.R.C., Long-Chain Omega-3 Polyunsaturated Fatty Acids May Be Beneficial for Reducing Obesity, Nutrients 2010, 2, 1212-1230

* Emekli-Alturfan, E., Kaşıkçı, E., Yarat, A. Peanuts improve blood glutathione, HDL-cholesterol level and change tissue factor activity in rats fed a high-cholesterol diet. European Journal of Nutrition, 46, 476-482, 2007.

* Emekli-Alturfan, E., Kaşıkçı, E., Yarat, A. Peanut (Arachis hypogaea) consumption improves glutathione and HDL-cholesterol levels in experimental diabetes. Phytotherapy Research, 22, 180-184, 2008.

* Stephens A.M., Dean L., Davis J.P., Osborne J.A., Sanders T.H., (2010). Peanuts, Peanut Oil, and Fat Free Peanut Flour Reduced Cardiovascular Disease Risk Factors and the Development of Atherosclerosis in Syrian Golden Hamsters. Journal of Food Science, Vol. 75, Nr. 4.



Hindistan cevizi Akdeniz iklimine özgü bir ürün değildir.

Tropikal iklim ülkelerinde yetişir. Tayland, Fildişi, Sri Lanka ve Malezya başı çeken ülkelerdir. İçeriğindeki faydalar sayesinde geniş kullanım alanına sahip bir üründür. Suyu, sütü, zarı, kabuğu, yağı bir çok alanda kullanılan bereketli bir üründür. Her üründe olduğu gibi bu üründe de ürünün doğasına uygun fayda ve aromalarını koruyacak şekilde üretiminin yapılması önemlidir. Fabrika girişinde fabrikanın belirlediği spektler çerçevesinde gelen ham madde analizlere tabi tutulur. Analizler ile spektlerin uygunluğu sağlandığında Hindistan Cevizi pelet halinde kabul edilir. Uygunluk olmadığı takdirde kabulü gerçekleştirilmez. Hindistan Cevizi Peleti içerisinde bulunan Hindistan Cevizi Yağı Soğuk Sıkım yöntemi ile herhangi bir ısı ve kimyasal işlem uygulaması yapılmadan elde edilir. Bu yöntem ile Hindistan Cevizi'ndeki tüm faydalı bileşenler, vitamin, mineral ve antioksidan maddeler korunarak doğrudan ve doğal bir şekilde Hindistan Cevizi yağına geçer. Zade Hindistan Cevizi Yağı GMP (İyi Üretim Uygulamaları) standartlarında üretilir. Zade Hindistan Cevizi Yağı iç ve dış kaynaklardan kirlenme olasılığını önlemek ve azaltmak amacıyla, kuruluşla ilgili iç ve dış şartlara ilişkin koruyucu önlemleri içeren uygulamalar standardında üretilir. Zade Hindistan Cevizi Yağı'nın tüm üretim sürecindeki ham maddeden-şişelemeye varan titizlik ile Türk Gıda Kodeksine uygunluğu da sağlanır. Soğuk Sıkım ve Filtrasyon üretim prosesleri sonrasında Zade Hindistan Cevizi yağı şişeleme ve paletleme süreci tamamlanarak tüketiciye hazır hale gelir. Zade Hindistan Cevizi Yağı organik ve cold pressed seçenekleri ile ister mutfakta ister kişisel bakım için kullanılabilir. İster mutfakta; kahve, smoothie, fondü, waffle, muffin, pilav, makarna, sebze, et ve deniz ürünleri ile birlikte geniş bir kullanım alanına sahiptir. İster kişisel bakım için; nemlendirici etkisi ve aromatik kokusu ile geniş bir kullanım alanına sahiptir.

Coconut is not a product specific to the Mediterranean climate.

Grows in tropical climate countries. Thailand, Ivory Coast, Sri Lanka and Malaysia are the leading countries. It has a wide range of uses thanks to its benefits. It is a fertile product used in many areas with its juice, milk, membrane, shell and oil. As in every product, it is important to produce in a way that protects the product's natural benefits and aromas. At the factory entrance, raw materials are subjected to analysis within the framework of the specifications determined by the factory. When the suitability of the specs is ensured by analysis, Coconut is accepted as pellet. Acceptance is not carried out if there is no compliance.



The Coconut Oil contained in the Coconut Pellet is obtained without the application of any thermal and chemical treatment by Cold Pressed method. With this method, all the useful components in Coconut, vitamin, mineral and antioxidants are protected directly and naturally into coconut oil. Zade Coconut Oil is produced under GMP (Good Manufacturing Practice) standards. Zade Coconut Oil is produced in a standard that includes protective measures related to internal and external conditions related to the organization, in order to prevent and reduce the possibility of contamination from internal and external sources. Zade Coconut Oil is also provided for compliance with the Turkish Food Codex from the raw material to the bottling process in the whole production process. After the Cold Pressed and Filtration production processes, Zade Coconut oil bottling and palletizing process is completed and ready for the consumer. Zade Coconut Oil is available with either organic or cold pressed options whether in the kitchen or for personal care. Whether in the Kitchen; coffee, smoothie, fondue, waffle, muffin, rice, pasta, vegetables, meat and seafood. Whether for Personal Care; It has a wide usage area with its moisturizing effect and aromatic smell.

Hayattaki
dengenin
keyfine
varın!



Enjoy
life
balance!





Hindistan Cevizi Yağı
Coconut Oil



Hindistan Cevizi Yağı'nın Faydaları

Hindistan cevizi yağı diğer birçok yemeklik yağdan çok farklıdır ve benzersiz bir yağ asidi bileşimi içerir. Kendine özgü yağ asit kompozisyonuyla laurik asit olarak da isimlendirilmektedir. Yağ asidi bileşenlerince zengindir, linoleik asit, oleik asit, stearik asit, palmitik asit, kaprilik asit, laurik asit gibi çok çeşitli yağ asidi kompozisyonuna sahiptir. Kompozisyon incelendiğinde başlıca yaklaşık olarak %44 laurik asit, %16 miristik asit, %8 palmitik ve %8 kaprilik asit bulunmaktadır. Hindistan cevizi yağı E vitamini bakımından önemli kaynaklardan biridir ve doğal antioksidan görevi üstlenmektedir. Hindistan cevizi yağının diğer yağlardan farklılığı, nadir yağ olması ve tedavide iyileştirici özelliğine sahip olmasının nedeni içeriğinde MCT (Orta Zincirli Trigliserid) bulunmasıdır. Bu içeriğinden dolayı beslenme bozukluğu ve yağ emilimi bozukluğu olan hastalarda dahilen kullanılabilir. Alzheimer hastalığında potansiyel kullanımı ile ilgili literatürde birçok veri bulunmaktadır. Yangı giderici özelliği olduğundan romatizmal ağrılarda, kas ve eklem sorunlarında haricen, destek amaçlı da kullanılabilir. 91 orta yaşlı erişkinde yapılan büyük, randomize kontrollü bir çalışma, bir ay boyunca günlük 50 gram hindistancevizi yağı, tereyağı veya sızma zeytinyağı yemenin etkilerini incelemişler. Hindistan cevizi yağı, tereyağı ve sızma zeytinyağına kıyasla "iyi" HDL kolesterolü önemli ölçüde artırdığı, "kötü" LDL kolesterolü artırmadığı (sızma zeytinyağına benzer şekilde) tespit edilmiş. Birlikte ele alındığında, birçok çalışmalar hindistan cevizi yağının, tereyağı ve soya yağı gibi diğer bazı doymuş yağ kaynakları ile karşılaştırıldığında kalp hastalıklarına karşı koruyucu olabileceğini göstermektedir.*

Benefits of Coconut Oil

Coconut oil is very different from many other edible oils and contains a unique fatty acid composition. It is also called lauric acid with its specific fatty acid composition. Rich in fatty acid components, linoleic acid, oleic acid, stearic acid, palmitic acid, caprylic acid, lauric acid has a wide variety of fatty acid composition. When the composition is examined, there are about 44% lauric acid, 16% myristic acid, 8% palmitic and 8% caprylic acid. Coconut oil is one of the most important sources of vitamin E and acts as a natural antioxidant. Coconut oil differs from other fats, it is a rare oil and it has healing properties because it contains MCT (Medium Chain Triglycerides). Due to this content, it can be used internally in patients with malnutrition and fat absorption disorder. There are many data in the literature on the potential use of Alzheimer's disease. It can be used in rheumatic pain, muscle and joint problems externally as well as for support purposes. A large randomized controlled trial in 91 middle-aged adults examined the effects of eating 50 grams of coconut oil, butter or extra virgin olive oil daily for a month. Coconut oil has been found to significantly increase «good» HDL cholesterol compared to butter and extra virgin olive oil, and does not increase «bad» LDL cholesterol (similar to extra virgin olive oil). Taken together, many studies show that coconut oil may be protective against heart disease compared to some other saturated fat sources such as butter and soybean oil.*



Sadece sağlık profesyonellerine yöneliktir.

* Randomised trial of coconut oil, olive oil or butter on blood lipids and other cardiovascular risk factors in healthy men and women, *BMJ Open*. 2018 Mar 6;8(3):e020167.

* Hafezd The effect of dietary menhaden, olive, and coconut oil fed with three levels of vitamin E on plasma and liver lipids and plasma fatty acid composition in rats *Journal of Nutritional Biochemistry* 13 (2002) 435–441.

* Effect of Topical Application of Virgin Coconut Oil on Skin Components and Antioxidants Status during Dermal Wound Healing in Young Rats. *Skin Pharmacol Physical* 2010;23:290-297

* Michael Raffi, MD, PhD, Coconut Oil and Alzheimer's Disease Cooperative Study July 2012 No:44

* Intahphuak S, Khonsung P, Panthong A. Anti-inflammatory, analgesic and antipyretic activities of virgin coconut oil. *Pharma Biol*. 2010 Feb; 48 (2) 151–7

* A.M. Marinal Y.B. Che Man and I. Amin. Virgin Coconut Oil. Emerging functional food oil. *Trends in Food Sciences Technology* 20 (2009) 481-487

Hayattaki
dengenin
keyfine
varın!

zade®

Enjoy
life
balance!



Since 1888
Helvacizade

Genel Merkez / Fabrika
Büyükayacakosb Mahallesi
Güzelkonak Sk. No:8 Selçuklu / KONYA
Tel 0 332 346 05 20 (pbx)
Faks 0 332 346 05 29

İstanbul Merkez
Şerifali Mah. Alptekin Yolu
Koroğlu İş Merkezi No:73 K:1
34775 Yukarıdudullu, Ümraniye / İSTANBUL
Tel 0 216 411 00 14

İzmir Merkez
Görece Cumhuriyet Mah.
Süleyman Demirel Bulvarı
No:28 Menderes / İZMİR
Tel 0 232 205 02 05 / 206-207

Zade Global Inc.
2800 Lively Boulevard,
Elk Grove Village,
Illinois 60007
Phone +1 847 754 4525

www.zade.com.tr

www.yagsepetim.com