

Kokosový olej

Historie kokosového oleje

4000 roků historicky doloženého používání plodů kokosové palmy jako jídla i léku.

Co je to organický panenský kokosový olej ?

Čistý panenský kokosový olej je vylisovaný jen a pouze z dužiny ořechu kokosové palmy..

Náš panenský kokosový olej je:

Z tradičních nešlechtěných palm

Čistý

Nebělený

Nevoněný

Nehydrogenovaný

Bez chemikálií

Bez geneticky modifikovaných přísad

Vyráběný při teplotách pod 40 stupňů Celsia

EXTRA panenský kokosový olej, označení převzaté z terminologie olivového oleje je v terminologii kokosového oleje marketingový **VÝMYSL a NESMYSL**.

V terminologii moravského vinaře je panenský kokosový olej jako víno vyrobené z hroznů nejlepší vinné révy která rostla na té nejlepší půdě, bylo vyrobeno přírodní cestou a bez vlivu chemie.

Metabolický účinek kokosového oleje zvyšuje aktivitu štítné žlázy, podporuje látkovou výměnu, umožňuje spálení většího množství kalorií, snížení hmotnosti,

Podporuje imunitní systém, první obranný systém proti všem nemocem, který je z 80 % umístěný ve vašem zažívacím ústrojí.

Superpotravina

Dospělý člověk může denně konzumovat 2 polévkové lžíce kokosového oleje buď přímo nebo jako součást čaje, pomazánky, koktejly, nápoje s bobulemi goji, mořského fytoplanktonu, spiruliny, chlorelly, včelího pylu, včelího medu, kakaa. ...

V kuchyni je žádoucí použití, olivového oleje, másla, lněného oleje... místo rostlinných, chemicky zpracovaných olejů

Kokosový olej je známý jako „energetický tuk“.

Obsahuje molybden, mangan, měď, zinek, selén.

Ostatní zastudena lisované, výborné a prospěšné oleje olivový, lněný, sezamový, konopný jsou náchylné na světlo, kyslík a teplo. Náš kokosový olej je skladovatelný až 3 roky při pokojové teplotě a při kuchyňském použití snese teplotu 170 °C bez znehodnocení!

Kokosový olej nevyžaduje žádné chlazení

Zajímá Vás olej s lehkou delikatesní kokosovou chutí který Vás bude chránit před nemocemi srdce, rakovinou, degenerativními nemocem a infekcemi vně i uvnitř těla, zlepší Vaše trávení, posílí imunitní systém a pomůže upravit Vaši tělesnou hmotnost?

Ano?

Čtěte dál

Pro vnější nebo vnitřní použití při nebo na

Překyselení

Akné

AIDS/HIV

Alergie

Artritida, nepohyblivé klouby

Porucha autoimunity

Kvasinkové záněty

Proleženiny

Infekce močového měchýře

Krevní tlak

Tělesné pachy

Kojení

Popáleniny

Kolotida

Cirhóza

Nachlazení

Opar

Rakovina tlustého střeva

Zácpa

Řezné rány

Lupy

Zubní kaz

Cukrovka

Zažívací poruchy

Suchá a popraskaná kůže

Zvedání žaludku

Epitaxe

Obezita

Měknutí kostí

Křivice

Řídnutí kostí

Paraziti

Svrab

Zvětšení prostaty

Pásový opar

Ucpané dutiny

Kožní plíseň

Bolesti v krku

Vymknutí

Mozkový infarkt

Podvýživa

Chlamydia

Kokosový olej podporuje tělesné systémy a orgány srdeční, cévní , reprodukční

Co kokosový olej dělá :

Redukuje riziko arteriosklerózy a srdeční choroby

Redukuje riziko rakoviny a jiných degenerativních stavů

Podporuje imunitní systém

Pomáhá kontrolovat cukrovku

Poskytuje okamžitý zdroj energii

Podporuje metabolická funkce

Zlepšuje trávení, vstřebávání a využití živin.

Dodává živiny nutné pro udržení nebo získání zdraví.

Podporuje ztrátu hmotnosti

Pomáhá předejít řídnutí kostí

Má mírnou delikátní vůni

Je dlouhodobě skladovatelný

Je stálý za vysokých teplot při vaření

Pomáhá udržet kůži měkkou a hladkou

Pomáhá předejít předčasnému stárnutí a tvorbě vrásek

Pomáhá chránit před rakovinou kůže

Funguje jak ochranný antioxidant

Je extrémně odolný vůči okysličení, žluknutí a znehodnocení.

Neničí se tak vitamíny A, C a E posilující imunitní systém.

Má přírodní vitamin E obsah 40mcg/g které nejen pomáhá předejít oxidaci oleje ale ideálně zvlhčuje a oživuje pleť

Kokosový olej se v první řadě skládá z krátkých a středních řetězců triglyceridů SCT a MCT.

Tyto triglyceridy jsou rychle strávitelné, přecházejí přímo do jater a tam jsou přeměněny za zvýšené látkové výměny na energii.

Nezpůsobuje ukládání tuku a nemá žádný cholesterol.

Obsahuje v hojné míře kyselinu laurovou která se v těle mění na monolaurin.

Je stabilní vůči okysličení a žluknutí..

Následkem toho, vitamíny A, C a E posílí tělesný imunitní systém a není snížena ochrana našeho těla před škodlivými mikroorganismy.

Kokosový olej zlepšuje trávení a pohlcení rozpustný v tucích vitamíny a aminokyseliny.

- Kokosový olej podporuje imunitní systém.

Kokosový olej přirozeně hubí viry, bakterie, a houby, plísně, kvasinky

- Kokosový olej zlepšuje vyžití krevního cukru a může zmenšit symptomy hypoglykémie.

- Kokosový olej zlepšuje resorpci vápníku a hořčík.

- Kokosový olej je silný antioxidant.

- Kokosový olej pomáhá tělu užívat více efektivně esenciální mastnou kyseliny omegu-3, omega-6, omega-9. Vy můžete a byste měli jíst kokosový olej ve stejné době, jako omega 3 mastné kyseliny či superpotravinou bohaté na omegu 3 mastné kyseliny jako je konopné semeno, lněné semeno, mořský fytoplankton a tak dále. Kokosové olej a omega 3 mastné kyseliny mohou být dvakrát tak efektivní pokud jsou přijaty společně.

Co kokosový olej nedělá:

Nezvýšuje hladinu cholesterolu

Nepodporuje slepování krevních destiček ani krevní sraženiny

Nepřispěje k arterioskleróze či nemocem srdce

Nezhoršuje stávající problémy

Toto dělejte

Předejděte bakteriovým, virovým a plísňovým infekcím

Stabilizujte cholesterol a krevní cukr

Podporujte zdravý štítné žlázy

Hojte poškozené tkáně kůže a předejděte jeho předčasnému stárnutí

Udělejte kůži měkkou, hladkou, mladě vyhlížející a beze skvrn.

Zmírněte tělesné napětí a uvolněte se.

Redukujte riziko arteriosklerózy, koronární a cerebrovasculárních onemocnění, rakoviny a jiných degenerativních onemocnění jako artritida, astma a cukrovka

Předejděte bakteriálním, virovým a plísňovým infekcím

Podporujte a posilte imunitní systém

Předejděte slepování krevních destiček působících uspání cév.

Předejděte řidnutí kostí

Udělejte kůži měkkou, hladkou, beze skvrn s mladistvým vzhledem

Zvlhčete suchou, vločkovitou a svrbivou kůži

Uklidněte ekzém a zmírněte kožní onemocnění

Chraňte kůži před rakovinou a pomáhejte hojit svrab.

Podporujte zdravé, silné a hedvábné vlasy

Zmírněte napětí a uvolněte celé tělo -

Nechte se zmanipulova globálními demagogy.

Mýtus 1

Kokosový olej vyvolává nemoci srdce a cév.

Nejhloupější lež

Kokosový oleje surový, přírodní, neupravený, není hydrogenovaný.

Veškeré hydrogenované průmyslové, chemicky zpracované oleje (sójové boby, obilí, kokosový ořech, a tak dále) obsahují trans mastné kyseliny . Až tyto nepřírozené mastné kyseliny způsobí všechny druhy zdravotních potíží, včetně srdeční choroby.

Mýtus 2

Kokosový olej je stejný jako živočišný tuk

Zásadní rozdíl Kokosový olej má střední řetězce, MCFA a živočišný tuk dlouhé řetězce LCFA.viz dále.

Mýtus 3

Kokosový olej je bohatý na cholesterol

Kokosový olej nemá **žádný cholesterol**. Lidé, kteří konzumují velká množství kokosového oleje jako Polynésané, Indové, obyvatelé Srí Lanky a Filipín mají nízký cholesterol.

Mýtus # 4

Částečně nasycené oleje jsou nejlepší a nejbezpečnější

Částečně nasycené tuky jsou **původci** tělesných zánětů a **civilizačních nemocí**.

Proč ty dezinformace?

V ekonomickém zájmu

Bylo potřeba je ekonomicky poškodit.

Je třeba zlikvidovat tradiční zemědělství.

Je třeba rozvrátit další lokální ekonomiky v zájmu zlatého telete.

Důvodem byly příjmy do té doby plynoucí do Filipín a Indonésie.

Začala se stupňovat mediální obvinění pěstitelů kokosových palm z podílu na nárůstu nemocí srdce a cév.

Propaganda totálně zdiskreditovala kokosový olej a vytlačila ho z trhu

Veřejné mínění se obrátilo proti nasyceným tukům jako je máslo a kokosový olej. Nasycené tuky byly cíleně obviněny z vlivu na cholesterol a ten byl shledán jako viník nárůstu nemocí srdce a cév. Nepřítelem se stala i vejce.

Toto vymývání mozků je tak efektivní, že mnozí z Vás se vyhnou kokosovému oleji a navíc kokosovému mléku i kokosové moučce i dnes.

Počátek kampaně lze nalézt ve zmanipulované studii hydrogenovaného kokosového oleje z roku 1950.

Výzkum ztuženého kokosového oleje našel správně škodlivost všech hydrogenovaných tuků, na objednávku olejové loby byly závěry studie přeneseny i na panenský kokosový olej tedy nehydrogenovaný

Tyto země si nemohly dovolit šíření pravdivých informací jako protiváhy demagogie amerických zájmových konglomerátů

Kampaň zesílila v 80 letech a znovu v 90 letech

Dezinformace o kokosovém oleji byla vyhlášena takovými ekonomicky motivovanými kokosovému oleji konkurenčními organizacemi jak Americká Sojová asociace Soybean Association (ASA), Společnost kukuřičných výrobků Corn Products Company (CPC International) a Středisko pro vědu ve veřejném zájmu Center Science Public Interest (CSPI).

Všechny tyto organizace jsou podporované Úřadem pro kontrolu potravin a léků Food Drugs Association (FDA). Zástupy jejich zaměstnanců se po čase vracejí do lůna potravinářských společností.

Desetiletí předtím byl kokosový olej v USA široce používán v pekárenských výrobcích a smaženém zboží.

Po roce lhaní a zapírání FDA a CSPI promluvily o škodlivosti transmastné kyseliny známé mimochodem od roku 1950.

Nadále však hanobili kokosový olej beze snahy omezit trans mastné kyseliny TFA v té době zakázané v několika evropských zemích.

TFA jsou na etiketách potravin uvedeny až od roku 2006!

TFA nebezpečí TFA bylo známé již desetiletí.

Manipulované zprávy přicházející z USA, USDA a FDA ještě záměrně shrnou do jedné položky TFA s nasycenými tuky, které jsou přírodní a obsahují živiny životně důležité pro naše těla.

Aktuální FDA Průvodce spotřebitele byl naposledy aktualizovaný v roce 1999 a konzistentně varuje před VŠEMI nasycenými tuky.

Jako náhodou se nezmíní o fatálních následcích konzumace transmastných kyselin, ztužených tuků a margarínů

Hospodářská zvířata krmená surovým kokosovým olejem neukládala tuk!

Zvířata krmená hydrogenovaným sojovým, bavlníkovým, řepkovým, kukuřičným a jiným olejem tuk rychle ukládala.

Kdyby byl kokosový olej příčinou nemocí srdce a cév, domorodí obyvatelé by o tom museli něco vědět a především těmito nemocemi trpět

Nejlepší organické kokosové ořechy jsou pěstované v blízkosti sopek, kde je půda bohatá na minerály a živiny.

Kdekoliv na světě je křivka nárůstu spotřeby průmyslově vyráběných a chemicky zpracovaných rostlinných olejů totožná s křivkou nárůstu nemocí srdce a cév.

Olejnate plodiny pro průmyslovou výrobu jedlých olejů se nikde na světě nezačaly pěstovat na nekonečných pláních, kolem dálnic a nákupních center proto že je to zdravé ale proto že je to výnosné.

Použití kokosového oleje.

Jen kokosový olej to umí. Budete ohromeni.

Na vlasy

Recept A

Jednu polévkovou lžici kokosového oleje vetřete do vlasů po každém jejich namočení. Potom opláchněte.

Recept B

Jednu polévkovou lžici kokosového oleje vetřete do vlasů dvě hodiny před jejich mytím. Tak často jak chcete. Potom opláchněte

Recept C

Dvě čajové lžičky vetřete do vlasů na noc. Použijte povlak na vlasy. Ráno opláchněte.

Recept D

Jednu polévkovou lžici kokosového oleje vetřete do vlasů před několakahodinovou relaxací ve vířivé vaně, při masáži, v sauně. Jako ochranu použijte sprchovací čepici. Po skočení procedur opláchněte.

Na kůži

Zdravá kůže má kyselou vrstvu s pH 5.

Toto vytváří chemické prostředí které je nepřátelské k škodlivým mikroorganismům.

Pocení společně s tvorbou kožního mazu obsahujícího mastné kyseliny se středními řetězci podporuje toto kyselé prostředí zabraňují praskání a vysušování

Použijte kokosový olej na vaši kůž přímo, zvláčňujte a podporujte pružnost pleti.

Kokosový olej je vhodný odstraňovač líčení.

Je hodný i po holení.

Na zuby

Čajová lžička kokosového oleje zahubí v ústech dospělých i dětí škodlivé bakterie a upravuje kyselost ústní dutiny.

Kyselina laurová

Kokosový olej obsahuje stejnou kyselinu laurovou jako mateřské mléko předávající bezbrannému dítěti imunitu.

Kyselina laurová je hlavní složka lidského mateřského mléka a pomáhá chránit děti před nemocemi.

Téměř 50% mastné kyseliny v přírodním kokosovém oleji je kyselina laurová.

Monolaurin má destruktivní účinky na řadu mikroorganismů včetně bakterií, kvasinek, plísní a virů.

Kokosový olej obsahuje navíc 7% kyseliny kaprinové která podporuje antimikrobiální aktivitu těla.

Kokosový olej je zdrojem sloučeniny **pregnenolonu**, steroidního hormonu s účinkem proti stárnutí organismu.

Monolaurin způsobuje rozpad tukového obalu a zánik těchto virů a bakterií.

Viry	HIV, spalničky, herpesy, Visna, zhoubný nádor pojivových tkání, herpes viry, chřipka, leukemie, zápal plic a hepatitida C
Bakterie	Streptokokové způsobení hrdelních infekcí, zápalu plic, záněty dutin, bolesti ucha, revmatickou horečku, zápaly ústní dutiny. Staphylococcus způsobení potravinové reakce, infekce močových cest a syndrom toxického šoku. Neisserie způsobuje meningitidu, gonoreu, pánevní zápal. Chlamydia způsobuje infekce pohlavních orgánů, zánět spojivek, zápal plic. Helicobacter způsobuje žaludeční vředy. Gramí organismy způsobující antrax, gastroenteritidu, botulismus a tetanus.

Existují tři seskupení tuků založené na molekulové velikosti uhlíkového řetězce v mastné kyselině

Mastné kyseliny s krátkým řetězem (SCFA) či Triglyceridy s krátkým řetězem (SCT)

Mastné kyseliny s středním řetězem (MCFA) či Triglyceridy se středním řetězem (MCT)

Mastné kyseliny s dlouhým řetězem (LCFA) či Triglyceridy s dlouhým řetězem (LCT)

Kokosový olej, vepřové sádlo a hovězí lůj jsou nasycené tuky s různými délkami řetězců

Náhrada satureovaných tuků s dlouhými řetězci satureovanými tuky se středními řetězci prokázala snížení zátěže organismu a snížení ukládání tuku.

Proč nejsou mastné kyseliny s dlouhými i řetězci LSFA dobré pro tělo

Hovězí a vepřové sádlo se skládá jen z dlouhých řetězců LCFA .

LCFA jsou obtížně zpracovatelné tělem

LCFA zatěžují slinivku, játra a celou zažívací soustavu .

LCFA jsou převážně uloženy v těle jako tuk.

LCFA mohou být uloženy uvnitř tepen.

Proč jsou mastné kyseliny se středními řetězci MCFA dobré pro tělo

Kokosový olej je z 92 procent nasycený

Kokosový olej je nejbohatší zdroj mastné kyseliny se středními řetězci MCFA které necirkulují krevním oběhem, jako LCFA

MCFA jsou v játrech přeměněny na energii.

MCFA jsou menší, proniknou buněčnými membránami snadno, pro využití v těle nevyžadují lipoproteiny či zvláštní enzymy .

MCFA jsou snadno stravitelné a nezatěžují trávicí systém..

Průmyslové pěstování, konvenční pesticidy a umělá hnojiva degradují kvalitu plodin a ovlivňují množství MCAF a LCAF

Do procesu trávení MCFA se nezapojuje inzulin, je udržována normální hladina krevních cukrů.

MCFA zvětší fyzický výkon .

Kokosový olej citace

Antimikrobiální efekt

- The Effect Of Virgin Coconut Oil Supplementation For Community-Acquired Pneumonia In Children Aged 3 To 60 Months Admitted At The Philippine Children's Medical Center: A Single Blinded Randomized Controlled Trial, CHEST, October 29, 2008
- In vitro antimicrobial properties of coconut oil on *Candida* species in Ibadan, Nigeria.
- J Med Food. 2007 Jun;10(2):384-7
- Antimicrobial Activity of Saturated Fatty Acids and Fatty Amines against Methicillin-Resistant *Staphylococcus aureus*, Biological & Pharmaceutical Bulletin, Vol. 27 (2004) , No. 9 1321
- Antibacterial actions of fatty acids and monoglycerides against *Helicobacter pylori*. FEMS Immunol Med Microbiol. 2003 May 15;36(1-2):9-17.
- Bactericidal effects of fatty acids and monoglycerides on *Helicobacter pylori*. Int J Antimicrob Agents. 2002 Oct;20(4):258-62.
- Effect of fatty acids on arenavirus replication: inhibition of virus production by lauric acid. Arch Virol. 2001;146(4):777-90.
- Killing of Gram-positive cocci by fatty acids and monoglycerides. APMIS. 2001 Oct;109(10):670-8.
- In vitro killing of *Candida albicans* by fatty acids and monoglycerides. Antimicrob Agents Chemother. 2001 Nov;45(11):3209-12.
- In vitro susceptibilities of *Neisseria gonorrhoeae* to fatty acids and monoglycerides. Antimicrob Agents Chemother. 1999 Nov;43(11):2790-2.
- Medium-chain triglycerides inhibit growth of *Malassezia*: implications for prevention of systemic infection. Crit Care Med. 1999 Sep;27(9):1781-6.
- In vitro inactivation of *Chlamydia trachomatis* by fatty acids and monoglycerides. Antimicrob Agents Chemother. 1998 Sep;42(9):2290-4.
- Susceptibility of *Helicobacter pylori* to bactericidal properties of medium-chain monoglycerides and free fatty acids. Antimicrob Agents Chemother. 1996 Feb;40(2):302-6.
- Inactivation of enveloped viruses in human bodily fluids by purified lipids. Ann N Y Acad Sci. 1994 Jun 6;724:457-64. Review.
- Inactivation of visna virus and other enveloped viruses by free fatty acids and monoglycerides. Ann N Y Acad Sci. 1994 Jun 6;724:465-71.
- Lauric acid inhibits the maturation of vesicular stomatitis virus. J Gen Virol. 1994 Feb;75 (Pt 2):353-61.
- Antibacterial effect of caprylic acid and monocaprylin on major bacterial mastitis pathogens. J Dairy Sci. 2005 Oct;88(10):3488-95.
- Inactivation of enveloped viruses and killing of cells by fatty acids and monoglycerides. Antimicrob Agents Chemother. 1987 Jan;31(1):27-31.
- The effects of fatty acids and their monoesters on the metabolic activity of dental plaque. J Dent Res. 1984 Jan;63(1):2-5.

Zdraví srdce a cév

Note: A large number of studies are showing a direct correlation between chronic low-grade bacterial and viral infections and coronary heart disease. The primary culprits are *Chlamydia pneumoniae*, Cytomegalovirus, and *Helicobacter pylori*. Each of these pathogenic organisms as well as many others are effectively killed by the medium-chain fatty acids in coconut oil. Coconut oil, therefore, can reduce risk of heart disease.

- Effects of dietary coconut oil on the biochemical and anthropometric profiles of women presenting abdominal obesity. Lipids. 2009 Jul;44(7):593-601. Epub 2009 May 13.
- Medium chain triglyceride oil consumption as part of a weight loss diet does not lead to an adverse metabolic profile when compared to olive oil. J Am Coll Nutr. 2008 Oct;27(5):547-52.
- Effects of dietary medium-chain triglyceride on weight loss and insulin sensitivity in a group of moderately overweight free-living type 2 diabetic Chinese subjects. Metabolism. 2007 Jul;56(7):985-91.
- Beneficial effects of virgin coconut oil on lipid parameters and in vitro LDL oxidation. Clin Biochem. 2004 Sep;37(9):830-5
- Comparative Study of Coconut Oil, Soybean Oil, and Hydrogenated Soybean Oil. PJCS. 2004;24
- A diet rich in coconut oil reduces diurnal postprandial variations in circulating tissue plasminogen activator antigen and fasting lipoprotein (a) compared with a diet rich in unsaturated fat in women. J. Nutr. 2003;133:3422-3427.
- Antibiotic treatment of atherosclerosis. Curr Opin Lipidol. 2003 Dec;14(6):605-14.
Coconut Oil: Atherogenic or Not? (What therefore causes Atherosclerosis?). Philippine Journal of Cardiology. 2003 July-Sept; 31(3):97-104.
- Chronic infection and coronary artery disease. Cardiol Clin. 2003 Aug;21(3):333-62.
Prevalence of *Chlamydia pneumoniae* in the atherosclerotic plaque of patients with unstable angina and its relation with serology. Int J Cardiol. 2003 Jun;89(2-3):273-9.

- Effects of dietary medium-chain triacylglycerols on serum lipoproteins and biochemical parameters in healthy men. *Biosci Biotechnol Biochem.* 2002 Aug;66(8):1713-8
- Results of use of metformin and replacement of starch with saturated fat in diets of patients with type 2 diabetes. *Endocr Pract.* 2002 May-Jun;8(3):177-83.
- Secondary prevention of coronary artery disease with antimicrobials: current status and future directions. *Am J Cardiovasc Drugs.* 2002;2(2):107-18.
- Chronic infections and atherosclerosis. *J Med Assoc Thai.* 2001 Dec;84 Suppl 3:S650-7.
- Emerging relations between infectious diseases and coronary artery disease and atherosclerosis. *CMAJ* 2000 Jul 11;163(1):49-56.
- The possible role of human cytomegalovirus (HCMV) in the origin of atherosclerosis. *J Clin Virol* 2000 Feb;16(1):17-24.
- Effects of total pathogen burden on coronary artery disease risk and C-reactive protein levels. *Am J Cardiol* 2000 Jan 15;85(2):140-6.
- A cross-over study of the effect of a single oral feeding of medium chain triglyceride oil vs. canola oil on post-ingestion plasma triglyceride levels in healthy men. *Altern Med Rev* 1999 Feb;4(1):23-8.
- Inverse association of dietary fat with development of ischemic stroke in men. *JAMA* 1997 December;278(24):2145-50.
- The role of coconut and coconut oil in coronary heart disease in Kerala, south India. *Trop Doct.* 1997 Oct;27(4):215-7.
- Chronic infections and coronary heart disease: is there a link? *Lancet.* 1997 Aug;350(9075):430-37.
- Review: nutritional support for patients with cirrhosis. *J Gastroenterol Hepatol.* 1997 Apr;12(4):282-6.
- Coconut oil consumption and coronary heart disease. *Philipp J Intern Med.* 1992 May-Jun; 30(3):165-171.
- Lipid patterns and dietary habits of healthy subjects living in urban, suburban and rural areas. *Ceylon Med J.* 1991 Mar;36(1):9-16.
- A reevaluation of coconut oil's effect on serum cholesterol and atherogenesis. *J Philipp Med Assoc.* 1989 Jul-Sep; 65(1):144-152.
- Coconut oil revisited. *J Philipp Med Assoc.* 1989 Jul-Sep; 65(1):140-142.
- Medium chain triglycerides (MCT) in aging and arteriosclerosis. *J Environ Pathol Toxicol Oncol.* 1986 Mar-Apr;6(3-4):115-21.
- Medium chain triglycerides (MCT) in aging and arteriosclerosis. *J Environ Pathol Toxicol Oncol* 1986 Mar-Apr;6(3-4):115-21.
- Medium chain triglycerides (MCT) in aging and arteriosclerosis. *J Environ Pathol Toxicol Oncol.* 1986 Mar-Apr;6(3-4):115-21.
- Longitudinal analysis of the relationship between blood pressure and migration: the Tokelau Island Migrant Study. *Am J Epidemiol.* 1985 Aug;122(2):291-301.
- Cholesterol, coconuts, and diet on Polynesian atolls: a natural experiment: the Pukapuka and Tokelau island studies. *Am J Clin Nutr.* 1981 Aug;34(8):1552-61.
- The Tokelau Island Migrant Study: serum lipid concentration in two environments. *J Chronic Dis.* 1981;34(2-3):45-55.
- Chylothorax as a manifestation of rheumatic mitral stenosis: its postoperative management with a diet of medium-chain triglycerides. *Chest* 1978;73:672-673
- Long-term effect of medium-chain triglyceride on hepatic enzymes catalyzing lipogenesis and cholesterologenesis in rats. *J Nutr Sci Vitaminol (Tokyo).* 1977;23(1):43-51.
- Studies on Fatty Acid Composition of Adipose Tissue and Blood Lipids of Polynesians. *Am. J. Clin. Nutr.* 1969 May; 22(5):594-605.
- Effect of a saturated medium-chain triglyceride on serum-lipids in man. *Lancet.* 1960 May 21;1(7134):1105-8.

Rakovina

- Antitumor effect of medium-chain triglyceride and its influence on the self-defense system of the body. *Cancer Detect Prev.* 1998;22(3):219-24.
- Implementing a ketogenic diet based on medium-chain triglyceride oil in pediatric patients with cancer. *J Am Diet Assoc.* 1995 Jun;95(6):693-7.
- Effects of a ketogenic diet on tumor metabolism and nutritional status in pediatric oncology patients: two case reports. *J Am Coll Nutr.* 1995 Apr;14(2):202-8.
- Menhaden, coconut, and corn oils and mammary tumor incidence in BALB/c virgin female mice treated with DMBA. *Nutr Cancer.* 1993;20(2):99-106.
- A comparison of long-chain triglycerides and medium-chain triglycerides on weight loss and tumour size in a cachexia model. *Br J Cancer.* 1988 Nov;58(5):580-3.
- The influence of dietary medium chain triglycerides on rat mammary tumor development. *Lipids* 1987 Jun;22(6):455-61.
- Tumor promotion by dietary fat in azoxymethane-induced colon carcinogenesis in female F344 rats: influence of amount and source of dietary fat. *J Natl Cancer Inst.* 1984 Mar;72(3):745-50.
- Influence of dietary medium-chain triglycerides on the development of N-methylnitrosourea-induced rat mammary tumors. *Cancer Res.* 1984 Nov;44(11):5023-8.

Cukrovka

- Medium-chain fatty acids ameliorate insulin resistance caused by high-fat diets in rats. *Diabetes Metab Res Rev.* 2009 Feb;25(2):185-94.
- Medium-chain fatty acids improve cognitive function in intensively treated type 1 diabetic patients and support in vitro synaptic transmission during acute hypoglycemia. *Diabetes.* 2009 May;58(5):1237-44. Epub 2009 Feb 17.
- Effects of dietary medium-chain triglyceride on weight loss and insulin sensitivity in a group of moderately overweight free-living type 2 diabetic Chinese subjects. *Metabolism.* 2007 Jul;56(7):985-91.
- Results of use of metformin and replacement of starch with saturated fat in diets of patients with type 2 diabetes. *Endocr Pract.* 2002 May-Jun;8(3):177-83.
- Dietary substitution of medium-chain triglycerides improves insulin-mediated glucose metabolism in NIDDM subjects. *Diabetes.* 1992 May;41(5):641-7.

Trávení a absorpce živin

- Short term effects of dietary medium-chain fatty acids and n-3 long-chain polyunsaturated fatty acids on the fat metabolism of healthy volunteers. *Lipids Health Dis.* 2003 Nov 17;2(1):10.
- Effects of medium- and long-chain triglycerides on sleep and thermoregulatory processes in neonates. *J Sleep Res.* 1998 Mar;7(1):31-9.
- Medium chain fatty acid metabolism and energy expenditure: obesity treatment implications. *Life Sci.* 1998;62(14):1203-15.
- Vegetable oil fortified feeds in the nutrition of very low birthweight babies. *Indian Pediatr.* 1992 Dec;29(12):1519-27.
- Neonatal hypoglycemia. *Biol Neonate.* 1990;58 Suppl 1:16-21.
- Infant feeding formulas using coconut oil and the medium chain triglycerides. *J Am Coll Nutr.* 1989 Jun;8(3):253-4.
- Absorption of individual fatty acids from long chain or medium chain triglycerides in very small infants. *Am J Clin Nutr.* 1986 May;43(5):745-51.
- Chylous-fluid triglycerides and lipoproteins in a patient with chylothorax put on a diet of butter or medium-chain triglyceride [proceedings]. *Arch Int Physiol Biochim.* 1980 Feb;88(1):B17-B19.
- Regulation of hepatic fatty acid oxidation and ketone body production. *Annu Rev Biochem.* 1980;49:395-420.
- Chylothorax as a manifestation of rheumatic mitral stenosis: its postoperative management with a diet of medium-chain triglycerides. *Chest* 1978;73:672-673
- Medium-chain triglyceride feeding in premature infants: effects on calcium and magnesium absorption. *Pediatrics.* 1978 Apr;61(4):537-45.
- MCT absorption by preterm infants. *Nutr Rev.* 1976 Mar;34(3):71-3.
- Correction of the malabsorption of the preterm infant with a medium-chain triglyceride formula. *J Pediatr.* 1975 Mar;86(3):446-50.
- Medium-chain triglyceride feeding in premature infants: effects on fat and nitrogen absorption. *Pediatrics.* 1975 Mar;55(3):359-70.
- Correction of the malabsorption of the preterm infant with a medium-chain triglyceride formula. *J Pediatr.* 1975 Mar;86(3):446-50.
- Lactose-free, medium-chain triglyceride formulas in severe malnutrition. *Am J Dis Child.* 1973 Sep;126(3):330-5.
- Effect of medium chain triglyceride on fecal calcium losses in pancreatic insufficiency. *Clin Biochem.* 1973 Jun;6(2):136-40.
- The effect of medium-chain triglyceride on 47 calcium absorption in patients with primary biliary cirrhosis. *Gut.* 1973 Aug;14(8):653-6.
- The effects of medium-chain triglycerides in the short bowel syndrome. Increased glucose and water transport. *Am J Dig Dis.* 1972 Mar;17(3):233-8.
- Absorption of medium-chain triglycerides in animals with pancreatic atrophy. *Am J Dig Dis.* 1972 Feb;17(2):129-37.
- Medium Chain Triglycerides in Paediatric Practice. *Arch Dis Child.* 1970 August; 45(242): 445–452.
- Coconut oil as a dietary source of fat with special reference to filled milk. *Hawaii Med J.* 1969 Jul-Aug;28(6):459-63.
- Assessment of Medium-chain Triglyceride Feeding in Infants with Cystic Fibrosis. *Arch. Dis. Childh.,* 1969, 44, 401.
- Nutritional properties of medium-chain triglycerides. *J Am Oil Chem Soc.* 1968 Jan;45(1):19-22.

Epilepsie

- A randomized trial of classical and medium-chain triglyceride ketogenic diets in the treatment of childhood epilepsy. *Epilepsia.* 2009 May;50(5):1109-17. Epub 2008 Nov 19.
- Medium-chain triglyceride (MCT) ketogenic therapy. *Epilepsia.* 2008 Nov;49 Suppl 8:33-6.
- Metabolic effects of three ketogenic diets in the treatment of severe epilepsy. *Dev Med Child Neurol.* 1989 Apr;31(2):152-60.
- Medium chain triglyceride diet in the treatment of intractable childhood epilepsy. *Arch Dis Child.* 1986 Dec;61(12):1168-72.
- Early biochemical and EEG correlates of the ketogenic diet in children with atypical absence epilepsy. *Pediatr Neurol* 1985 Mar-Apr;1(2):104-8.

- Medium-chain triglyceride (MCT) diet in intractable seizure disorders. *Neurology*. 1985 Feb;35(2):237-8.
- Monitoring octanoic and decanoic acids in plasma from children with intractable epilepsy treated with medium-chain triglyceride diet. *Clin Chem*. 1982 Apr;28(4 Pt 1):642-5.
- Medium chain triglyceride oil ketogenic diets in the treatment of childhood epilepsy. *J Hum Nutr*. 1978 Apr;32(2):111-6.
- Medium-chain triglyceride diet in the treatment of intractable childhood epilepsy. *Dev Med Child Neurol*. 1978 Apr;20(2):249-50.
- Medium-chain triglycerides in a ketogenic diet. *Dev Med Child Neurol*. 1977 Aug;19(4):535-8.
- Ketonemia and seizures: metabolic and anticonvulsant effects of two ketogenic diets in childhood epilepsy. *Pediatr Res*. 1976 May;10(5):536-40.
- Ketogenic diet containing medium-chain triglycerides. *J Am Diet Assoc*. 1973 Mar;62(3):285-90.
- Medium-chain triglycerides as a therapy for intractable childhood epilepsy. *Neurology*. 1971 Nov;21(11):1097-103.

Hospitalizovaní pacienti, výživa

- An enteral therapy containing medium-chain triglycerides and hydrolyzed peptides reduces postprandial pain associated with chronic pancreatitis. *Pancreatology*. 2003;3(1):36-40.
- Clinical and metabolic effects of two lipid emulsions on the parenteral nutrition of septic patients. *Nutrition*. 2002 Feb;18(2):134-8.
- Metabolic effects of medium-chain triglycerides in parenteral nutrition after surgery *Zhonghua Wai Ke Za Zhi*. 2001 Sep;39(9):694-7.
- Medium-chain triglycerides inhibit free radical formation and TNF-alpha production in rats given enteral ethanol. *Am J Physiol Gastrointest Liver Physiol* 2000 Mar;278(3):G467-76.
- Long chain versus medium chain lipids in patients with ARDS: effects on pulmonary haemodynamics and gas exchange. *Intensive Care Med*. 1998 Oct;24(10):1029-33.
- Medium-chain compared with long-chain triacylglycerol emulsions enhance macrophage response and increase mucosal mass in parenterally fed rats. *Am J Clin Nutr*. 1998 Jun;67(6):1265-72.
- Decreased fat and nitrogen losses in patients with AIDS receiving medium-chain-triglyceride-enriched formula vs those receiving long-chain-triglyceride-containing formula. *J Am Diet Assoc*. 1997 Jun;97(6):605-11.
- Nutritional management of the critically ill neurologic patient. *Crit Care Clin*. 1997 Jan;13(1):39-49.
- Efficacy of different triglycerides in total parenteral nutrition for preventing atrophy of the gut in traumatized rats. *JPEN J Parenter Enteral Nutr*. 1997 Jan-Feb;21(1):21-6.
- Parenteral nutrition in the critically ill: use of a medium chain triglyceride emulsion. *Intensive Care Med* 1993;19(2):89-95.
- A comparison of medium-chain and long-chain triglycerides in surgical patients. *Ann Surg*. 1993 Feb;217(2):175-84.
- Insulinotropic potency of lauric acid: a metabolic rationale for medium chain fatty acids (MCF) in TPN formulation. *J Surg Res*. 1992 Apr;52(4):328-33.
- Long-chain versus medium and long-chain triglyceride-based fat emulsion in parenteral nutrition of severe head trauma patients. *Infusionstherapie*. 1990 Oct;17(5):246-8.
- Comparison of medium and long chain triglyceride metabolism in intensive care patients on parenteral nutrition. *Intensive Care Med*. 1989;15(4):250-4.
- Clinical and experimental effects of medium-chain-triglyceride-based fat emulsions--a review. *Clin Nutr*. 1989 Oct;8(5):223-35.
- Medium chain triglycerides and structured lipids as unique nonglucose energy sources in hyperalimentation. *Lipids*. 1987 Jun;22(6):421-3.
- The metabolic consequences of infusing emulsions containing medium chain triglycerides for parenteral nutrition: a comparative study with conventional lipid. *Ann R Coll Surg Engl*. 1986 May;68(3):119-21.

Látková výměna a energie

- Medium- versus long-chain triglycerides for 27 days increases fat oxidation and energy expenditure without resulting in changes in body composition in overweight women. *Int J Obes Relat Metab Disord*. 2003 Jan;27(1):95-102.
- Larger diet-induced thermogenesis and less body fat accumulation in rats fed medium-chain triacylglycerols than in those fed long-chain triacylglycerols. *J Nutr Sci Vitaminol (Tokyo)*. 2002 Dec;48(6):524-9.
- Comparison of diet-induced thermogenesis of foods containing medium- versus long-chain triacylglycerols. *J Nutr Sci Vitaminol (Tokyo)*. 2002 Dec;48(6):536-40.
- The thermic effect is greater for structured medium- and long-chain triacylglycerols versus long-chain triacylglycerols in healthy young women. *Metabolism*. 2001 Jan;50(1):125-30.
- Swimming endurance capacity of mice is increased by chronic consumption of medium-chain triglycerides. *J Nutr*. 1995 Mar;125(3):531-9.
- Postprandial thermogenesis in lean and obese subjects after meals supplemented with medium-chain and long-chain triglycerides. *Am J Clin Nutr*. 1991 May;53(5):1130-3.
- Thermogenesis in humans during overfeeding with medium-chain triglycerides. *Metabolism*. 1989 Jul;38(7):641-8.
- Role of brown adipose tissue in thermogenesis induced by overfeeding a diet containing medium chain triglyceride. *Lipids*. 1987 Jun;22(6):442-4.

- Thermic effect of medium-chain and long-chain triglycerides in man. *Am J Clin Nutr.* 1986 Nov;44(5):630-4.
- Enhanced thermogenesis and diminished deposition of fat in response to overfeeding with diet containing medium chain triglyceride. *Am J Clin Nutr.* 1982 Apr;35(4):678-82.

Kontrola hmotnosti

- Effects of dietary coconut oil on the biochemical and anthropometric profiles of women presenting abdominal obesity. *Lipids.* 2009; Jul;44(7):593-601; Epub 2009 May 13
- Weight-loss diet that includes consumption of medium-chain triacylglycerol oil leads to a greater rate of weight and fat mass loss than does olive oil. *Am J Clin Nutr.* 2008 Mar;87(3):621-6.
- Effects of dietary medium-chain triglyceride on weight loss and insulin sensitivity in a group of moderately overweight free-living type 2 diabetic Chinese subjects. *Metabolism.* 2007 Jul;56(7):985-91.
- Dietary fats, teas, dairy, and nuts: potential functional foods for weight control? *Am J Clin Nutr.* 2005 Jan;81(1):7-15.
- Effect of dietary medium- and long-chain triacylglycerols (MLCT) on accumulation of body fat in healthy humans. *Asia Pac J Clin Nutr.* 2003;12(2):151-60.
- Greater rise in fat oxidation with medium-chain triglyceride consumption relative to long-chain triglyceride is associated with lower initial body weight and greater loss of subcutaneous adipose tissue. *Int J Obes Relat Metab Disord.* 2003 Dec;27(12):1565-71.
- Medium-chain triglycerides increase energy expenditure and decrease adiposity in overweight men. *Obes Res.* 2003 Mar;11(3):395-402.
- Consumption of an oil composed of medium chain triacylglycerols, phytosterols, and N-3 fatty acids improves cardiovascular risk profile in overweight women. *Metabolism.* 2003 Jun;52(6):771-7.
- Medium- versus long-chain triglycerides for 27 days increases fat oxidation and energy expenditure without resulting in changes in body composition in overweight women. *Int J Obes Relat Metab Disord.* 2003 Jan;27(1):95-102.
- Physiological effects of medium-chain triglycerides: potential agents in the prevention of obesity. *J Nutr.* 2002 Mar;132(3):329-32.
- Value of VLCD supplementation with medium chain triglycerides. *Int J Obes Relat Metab Disord.* 2001 Sep;25(9):1393-400.
- Dietary medium-chain triacylglycerols suppress accumulation of body fat in a double-blind, controlled trial in healthy men and women. *J Nutr.* 2001 Nov;131(11):2853-9.
- Effects of medium-chain fatty acids on body composition and protein metabolism in overweight rats. *J Physiol Biochem.* 2000 Dec;56(4):337-46.
- Endogenous fat oxidation during medium chain versus long chain triglyceride feeding in healthy women. *Int J Obes Relat Metab Disord.* 2000 Sep;24(9):1158-66.
- Medium chain fatty acid metabolism and energy expenditure: obesity treatment implications. *Life Sci.* 1998;62(14):1203-15.
- Covert manipulation of the ratio of medium- to long-chain triglycerides in isoenergetically dense diets: effect on food intake in ad libitum feeding men. *Int J Obes Relat Metab Disord.* 1996 May;20(5):435-44.
- The role of oils containing triacylglycerols and medium-chain fatty acids in the dietary treatment of obesity. The effect on resting energy expenditure and serum lipids. *Cas Lek Cesk.* 1994 Jun 13;133(12):373-5.
- Hypocaloric feeding in obese women: metabolic effects of medium-chain triglyceride substitution. *Am J Clin Nutr.* 1989 Feb;49(2):326-30.
- Overfeeding with medium-chain triglyceride diet results in diminished deposition of fat. *Am J Clin Nutr.* 1983 Jan;37(1):1-4.
- Enhanced thermogenesis and diminished deposition of fat in response to overfeeding with diet containing medium chain triglyceride. *Am J Clin Nutr.* 1982 Apr;35(4):678-82.

HIV /AIDS, nemoci jater a další onemocnění

- Diet supplemented with MCT oil in the management of childhood diarrhea. *Asia Pac J Clin Nutr.* 2007;16(2):286-92.
- Alcoholic fatty liver: its pathogenesis and mechanism of progression to inflammation and fibrosis. *Alcohol.* 2004 Aug;34(1):9-19.
- Protective effects of medium-chain triglycerides on the liver and gut in rats administered endotoxin. *Ann Surg.* 2003 Feb;237(2):246-55.
- Effects of dietary medium-chain triacylglycerols on serum lipoproteins and biochemical parameters in healthy men. *Biosci Biotechnol Biochem.* 2002 Aug;66(8):1713-8.
- Comparison of the fat elimination between long-chain triglycerides and medium-chain triglycerides in rats with ischemic acute renal failure. *Ren. Fail.* 2002 Jan;24(1):1-9.
- Medium-chain triglycerides inhibit free radical formation and TNF-alpha production in rats given enteral ethanol. *Am J Physiol Gastrointest Liver Physiol* 2000 Mar;278(3):G467-76.
- Review of the toxicologic properties of medium-chain triglycerides. *Food Chem Toxicol* 2000 Jan;38(1):79-98
- Prevention of hyperlipidemic acute pancreatitis during pregnancy with medium-chain triglyceride nutritional support. *Int J Pancreatol.* 1998 Jun;23(3):187-92.

- Decreased fat and nitrogen losses in patients with AIDS receiving medium-chain-triglyceride-enriched formula vs those receiving long-chain-triglyceride-containing formula. *J Am Diet Assoc.* 1997 Jun;97(6):605-11.
- Review: nutritional support for patients with cirrhosis. *J Gastroenterol Hepatol.* 1997 Apr;12(4):282-6.
- A medium chain triglyceride-based diet in patients with HIV and chronic diarrhea reduces diarrhea and malabsorption: a prospective, controlled trial. *Nutrition.* 1996 Nov-Dec;12(11-12):766-71.
- Protective effect of coconut oil on renal necrosis occurring in rats fed a methyl-deficient diet. *Ren. Fail.* 1995 Sep; 17 (5):525-37.
- Opposite effects of dietary saturated and unsaturated fatty acids on ethanol-pharmacokinetics, triglycerides and carnitines. *J Am Coll Nutr.* 1994 Aug;13 (4):338-43.
- Pityriasis versicolor and sunscreens containing coconut oil. *Lancet.* 1987 Sep 19;2(8560):685-6.
- Coconut: a review of its uses as they relate to the allergic individual. *Ann Allergy.* 1983 Oct;51(4):472-81.
- Oral treatment of carnitine myopathy. *Lancet.* 1977 Apr 16;1(8016):853.
- Carnitine deficiency of skeletal muscle: report of a treated case. *Neurology.* 1976 Jul;26(7):633-7.
- Regression of alcoholic fatty liver in the rat by medium-chain triglycerides. *Am J Clin Nut.* 25: Feb; 1972, pp. 175-81.
- Medium Chain Triglycerides in Paediatric Practice. *Arch Dis Child.* 1970 August; 45(242): 445-452.
- Antigenotoxicity of Dietary Coconut Oil: Clara Y. Lim-Sylianco, A.P. Guevara, and Sylianco-Wu, Institute of Chemistry College of Science
- Baliga, B. P.; Ivy, A. C. 1961. Beverage Preservation. Pasteurization Of Palm Sap (Neera). *Journal Of Agricultural And Food Chemistry* 9:149
- Palm Sap, Pasteurization, Coconut Palm, Date, Vitamin B1, Riboflavin, Specific Gravity, Solid, Sucrose, Invert Sugar, Acid, Ash
- Blunt, K. 1918. Vegetable Oils And Their Use In Cooking. *Journal of Home Economics* 10:23
- Vegetable, Oil, Olive Oil, Wesson Oil, Mazola Oil, Lard, Peanut Oil, Oleomargarine, Coconut Oil, Butter, Cottonseed, Oil, Gingerbread borse, B.B., L.J.M. Rao, K. Ramalakmi, B. Raghaven. 2007. chemical composition of volatiles from coconut sap (neera) and effect of processing. *food chemistry* 101(3): 877-880
- Abstract: Volatiles from (i) fresh, (ii) clarified and (iii) fermented coconut sap neera were isolated by a simultaneous distillation and solvent extraction method using a Likens-Nikerson apparatus and subjected to GC-MS analysis for identification of chemical constituents. Twenty-one compounds (5.33 ppm), constituting more than 98% of the volatiles from fresh neera, were characterised. Typical major flavour compounds found in volatiles of fresh neera were ethyl lactate, phenyl ethyl alcohol, ethyl lactate, 3-hydroxy-2-pentanone, farnesol, 2-methyl tetrahydrofuran, and tetradecanone. Clarified neera contained lower quantities of volatiles, in which 13 compounds (1.31 ppm), constituting more than 97%, were identified. However, the typical flavour components retained were ethyl lactate, phenyl ethyl alcohol, 1-hexanol, 2-methyl tetrahydrofuran, 3-hydroxy-2-pentanone and 2-hydroxy-3-pentanone. Fermented neera contained a greater quantity of volatiles, in which 12 compounds (37.4 ppm), representing more than 95% of the volatiles, were characterised. Ethyl lactate, phenyl ethyl alcohol and farnesol were among the seven compounds retained from fresh neera. The astringency and harsh note of the fermented neera could be due to the increased amounts of acids (19.0 mg/l), such as palmitoleic acid and dodecanoic acid, along with higher concentrations of ethyl alcohol and ethyl esters.
- Cajori, F. A. 1918. The Utilization Of Some Nuts As Food. *Journal of Home Economics* 10:304
- Nut, Nut Utilization, Protein, Chestnut, Carbohydrate, Nitrogen, Digestibility, Lichi, Coconut, Pecan, Almond, Paste Digestibility, Peanut, Pine, Walnut, Brazil
- Chandrasekaran, A.; King, K. W. 1967. Enzymatic Modification Of Extractability Of Protein From Coconuts (*Cocos Nucifera*). *Journal Of Agricultural And Food Chemistry* 15:305.
- coconut protein
- Child, R.; Nathanael, W. R. N. 1950. Changes In The Sugar Composition Of Coconut Water During Maturation And Germination. *Journal Science Of Food And Agriculture* 1:326
- coconut water, coconut, nut, water, sugar
- Fuente, F. S.; Manalac, G. C. 1968. Laboratory-Scale Studies On The Preparation Of Coconut Flour From Granulated Coconut. *Philippine Journal Of Science* 97(1):45
- Coconut Flour Fat
- Grant, F. W.; Asare, J. 1956. Gold Coast Achimota School And Its Department Of House Craft. *Journal Of Home Economics* 48:361
- African Diet, Coconut
- Haldt, H. P. 1958. Coconut... For Baking. *Bakers Digest* 32(2):64
- Coconut, Nut, Unsweetened Coconut
- Hannewijk, J.; Haighton, A. J. 1958. Differential Thermal Analysis. Iii. Melting Curves Of Oils And Fats. *Journal Of The American Oil Chemists Society* 35:457
- Differential Thermal Analysis, Cocoa Butter, Melting Oil, Melting, Chocolate, Margarine, Safflower Oil, Sunflower Oil, Corn Oil, Tung Oil, Soybean Oil, Tea Seed Oil, Linseed Oil, Cottonseed Oil, Peanut Oil, Sesame Oil, Olive Oil, Castor Oil, Rapeseed Oil, Whale Oil, Herring Oil, Palm Oil, Coconut Oil, Palm Kernel Oil, Tallow
- Horan, F. E. 1965. Contribution Of Non-Animal Proteins And Fats. *Soybean Digest* 25(11):21
- Fat Consumption, Meat, Consumption, Protein, Protein, Soybean, Oil, Lard, Butter, Beef, Fat, Cottonseed, Oil, Coconut Oil, Corn Oil, Peanut Oil

- Jokay, L.; Nelson, G. E.; Powell, E. L. 1967. Development Of Edible Amylaceous Coatings For Food. *Food Technology* 21(8):12(1064)
- Milk Analogues, Soybean Milk, Sensory Evaluation, Peanut Milk Protein, Coconut Milk, Nut, Protein, Cheese Analogues, Vegetable-Based Cheese, Mold Fermentation Milk Analogues, Soybean Milk, Sensory Evaluation, Peanut Milk Protein, Coconut Milk, Nut, Protein, Cheese Analogues, Vegetable-Based Cheese, Mold Fermentation
- Kajs, T. M.; Hagenmaier, R.; Vanderzant, C.; Mattil, K. F. 1976. Microbiological Evaluation Of Coconut And Coconut Products. *Journal Of Food Science* 41:352
- Coconut, Nut, Bacteria
- Koman, V.; Kotuc, J. 1976. Computer Determination Of Chemical And Physical Values Of Fats And Oils From Glc Fatty Acid Composition, Acid Value, And Titer. *Journal Of The American Oil Chemists Society* 53:563
- coconut oil fatty acid, coconut oil iodine value, coconut oil hydrogenation, coconut oil saponification value, peanut oil fatty acid, coconut oil acid number, coconut oil titer, peanut oil iodine value, peanut oil hydrogenation, peanut oil saponification value, peanut oil acid number, peanut oil titer, sunflower oil fatty acid, sunflower oil iodine value, sunflower oil hydrogenation, sunflower oil saponification value, sunflower oil acid number, sunflower oil titer, linseed oil fatty acid, linseed oil iodine value, linseed oil hydrogenation, linseed oil saponification value, linseed oil acid number, linseed oil titer, rapeseed oil fatty acid, rapeseed oil iodine value, rapeseed oil hydrogenation, rapeseed oil saponification value, rapeseed oil acid number, rapeseed oil titer, lard fatty acid, lard iodine value, lard hydrogenation, lard saponification value, lard acid number, lard titer
- Lachance, P. A.; Molina, M. R. 1974. Nutritive Value Of A Fiber-Free Coconut Protein Extract Obtained By An Enzymic-Chemical Method. *Journal Of Food Science* 39:581
- Coconut, Protein
- Large, J. I. 1911. On The Dietary In Use In The South Pacific Islands *Journal Of Home Economics* 3:90
- Food Habit, Dietary Survey, South Pacific Diet, Kumara, Taro, Ui, Yam, Papaw Apple, Kuru, Tomato, Pumpkin, Squash, Fish, Fish, Mangaa Fish, Fish, Fish, Groper Fish, Turtle, Cubiu Bread, Biscuit, Coconut, Water
- Lin, F. M.; Wilkins, W. F. 1970. Volatile Flavor Components Of Coconut Meat. *Journal Of Food Science* 35:538
- Coconut Meat, Flavor
- Lopez, H.; Navia, J. M.; Clement, D.; Harris, R. S. 1963. Nutrient Composition Of Cuban Foods. Iii. Foods Of Vegetable Origin. *Journal Of Food Science* 28:600
- Cuban , Asiatic Lotus, Garlic, Turnip, Akee, Pear, Maya, Allspice, Amaranth, Fruiting Spike, , Cauliflower, Justicia, Manioc Shoots, Mint, Purslane, Cabbage, Squash, Sweet Potato, Tea Weed, Adzuki Bean, Cashew Nut, Corajo, Macadamia Nut, Pea, Royal Palm Fruit, Squash Seed, , Cherry, Bignay, Governor's Palm, Litchi, Potato, Corn, Carrot, Garlic, Malanga, Pepper, Plantain, Tomato, Chard, Leek, Lettuce, Parsley, Watercress, Moisture, Fiber, Nitrogen, Ash, Calcium, Phosphorus, Iron, Carotene, Thiamin, Riboflavin, Niacin, Ascorbic Acid, Tryptophan, Methionine, Lysine, Legume, Oilseed, Coconut, Guava, Sweet Lime, Peanut, Cowpea, Grapefruit, Myrobalan, Papaya
- Mccandlish, A. C.; Weaver, E. 1922. Coconut Meal, Gluten Feed, Peanut Meal And Soybean Meal As Protein Supplements For Dairy Cows. *Journal Of Dairy Science* 5:27
- Protein Supplement, Coconut Meal, Gluten Feed, Peanut Meal, Soybean Meal, Dairy Cow
- Narayan, R.; Swaminathan, M.; Sreenivasan, A.; Subrahmanyam, V. 1963. Development And Evaluation Of Processed Foods Based On Legumes, Oil Seeds, Oil Seed Meals And Protein Isolates Thereof. *Qualitas Plantarum Et Material Vegetabiles* 10:133
- protein, fat, tryptophan, threonine, calorie, vitamin D, nicotinic acid, carbohydrate, lysine, methionine + cystine, calcium, valine, phosphorus, iron, thiamin, riboflavin, nicotinic acid, vitamin A, coconut Soybean, Peanut, Cottonseed, Sesame, Copra, Sunflower, Chickpea, Legume, Peanut Flour, Soybean Flour, coconut meal, Chickpea Flour, Cottonseed Flour, Sesame Meal, Infant Formula Mineral, Spray Dried Milk, Slim Milk Powder, Tapioca Macaroni, Multipurpose Food, Malt, Diet
- Narayana Rao, M.; Dwarakanath, C. T.; Ramachandra Rao, T. N. 1968. Development Of Pre-Digested Protein-Rich Food Based On Indian Oil Seed Cakes And Pulses Part I. *Journal Of Food Science And Technology* 5:198.
- Oilseed Cake, Pulse, Soybean, Coconut, Miso Ph, Miso Nitrogen, Miso Reducing Sugar, Miso Nitrogen, Miso Lactic Acid, Miso Lysine, Miso Methionine, Miso Tryptophan
- Peamprasart, T., N. Chiewchan. 2006. Effect of fat content and preheat treatment on the apparent viscosity of coconut milk after homogenization. *Journal of Food Engineering* 77(3): 653-658.
- Abstract: This research aimed to study the effect of fat content (15-30%) and preheat temperature (70-90 °C) on the apparent viscosity of coconut milk after homogenization. By using a power-law model, all samples exhibited pseudoplastic behavior with the flow behavior index (n) between 0.713 and 0.930. Overall, the results showed that preheat treatment had a significant effect on the apparent viscosity of coconut milk. At similar fat concentration, an increase in viscosity was observed at higher preheat temperatures. This phenomenon was more pronounced in the samples with increasing fat content. The microscopic study showed that smaller aggregates of fat globules were detected for the sample passing higher heating temperature. The presence of small aggregates hence increased the resistance to flow leading to an increase in the viscosity of the homogenized heat-treated coconut milk.
- Rajasekharan, N. 1967. The Use Of Coconut Preparations As A Protein Supplement In Child Feeding. *Journal Of Food Science And Technology* 4:59
- Coconut, Moisture, Coconut Shell, Coconut Kernel, Coconut, Water, Coconut Cake, Copra, Coconut, Protein, Coconut, Fat, Coconut, Fiber, Coconut, Carbohydrate, Coconut, Ash, Coconut Oil, Protein Efficiency Ratio, Infant

Food, Cereal, Protein , Coconut, Amino Acid

- Rama Rao, G.; Indira, K.; Bhima Rao, U. S.; Ramaswamy, K. G. 1964. Protein Efficiency Ratio Of Coconut Flour And Some Products From It Produced By Azeotropic Process. *Journal Of Food Science And Technology* 1(2):23
- Azeotropic Process, Protein Efficiency Ratio, Coconut Flour, Coconut Flake, Coconut Meal, Coconut Protein Concentrate, Rat Growth, Coconut, Moisture, Coconut, Ash, Coconut, Fiber, Coconut, Carbohydrate
- Rao, S. V.; Daniel, V. A.; Leela, R.; Hariharan, K.; Swaminathan, M.; Parpia, H. A. 1964. Mutual And Amino Acid Supplementation Of Proteins. I. Effect Of Supplementation Of Blends Of Ground Nut, Soya Bean, Sesame And Coconut With The Limiting Amino Acids On The Nutritive Value Of The Proteins. *Journal Of Nutrition. Dietetics* 1:184
- Amino Acid Supplementation, Groundnut Flour, Lysine Supplementation, Ground Nut Flour, Methionine Supplementation, Threonine Supplementation, Protein Efficiency Ratio, Soybean Flour, Sesame Flour, Coconut Meal
- Rice, F. E. 1960. Review Of Filled Milk, Nutritional Evaluation Of The Replacment Of The Fat In Whole Cow's Milk By Coconut Oil. *Journal Of Agricultural And Food Chemistry* 8:488
- Filled Milk, Coconut Oil, Coconut Milk, Oil
- Rodrigues, S., G.A.S. Pinto. 2007June. Ultrasound extraction of phenolic compounds from coconut (*Cocos nucifera*) shell powder. *journal of Food Engineering* 80(3): 869-872
- Abstract: Coconut is a tropical fruit largely consumed in many countries. In some areas of the Brazilian coast, coconut shell represents more than 60% of the domestic waste volume. The shell is composed mainly of lignin and cellulose with chemical composition very similar to wood. As several kinds of wood are used as a phenolic source to produce extracts for artificial aging of alcoholic beverages, in this work, the coconut shell was evaluated as a source of phenolic compounds. The coconut powder was submitted to different toasting temperatures and the phenolic compounds were extracted by the application of ultrasound. The ultrasound extraction methodology has been studied as a low cost alternative in substitution to solvent reflux extraction. The experiments were done according to a factorial experimental planning and the effects of toasting time, toasting temperature and extraction time were evaluated through response surface methodology. The results indicate that high amounts of phenolics can be extracted from coconut shell by ultrasound assisted extraction technology, and that the extraction time was the most significant parameter for the process.
- Rody, N. 1978. Things Go Better With Coconuts - Program Strategies In Micronesia. *Journal Of Nutrition Education* 10(1):19
- Micronesia, Coconut, Nutrition Education, Soft Drink, Food Behavior
- Siahaan, D., O.M. del Rosario, R.R. del Rosario, O.M. del-Rosario, R.R. del-Rosario. 2001. Fractional crystallization of coconut oil in acetone. *Philippine Agricultural Scientist* 84: 4, 375-381.
- Low-temperature solvent fractional crystallization was employed to enrich long-chain saturated fatty acids (LCSFA) and medium-chain fatty acids (MCFA) or unsaturated fatty acids (UFA) in coconut oil (CNO), and to optimize conditions for increased yield of high melting-point solid fractions (coco-stearin). Tests showed that acetone was the most suitable solvent. The optimum conditions for crystallization were 10°C for 6 h in an acetone-CNO ratio of 2:1. By single-step fractionation (SSF) coco-stearin was enriched by 4.6%, while by multiple-step fractionation (MSF) coco-stearin III was enriched by 4.4%. By SSF, UFA was enriched in olein by 13.6%, in olein II by 15.6%, and in CNO by 10.8%. The yield of coco-stearin in SSF was 28.3% and in MSF 21.7%.
- Tasker, P. K.; Narayanarao, M.; Swaminathan, M.; Sankaran, A. N.; Jayaraj, A. P.; Subrahmanyam, V. 1961. Dietary Supplements, The Supplementary Value Of A Low-Cost Protein Based On A Blend Of Peanut, Coconut, And Chickpea (*Cicerarietinum*) Flours To A Maize-Tapioca Diet. *Journal Of Agricultural And Food Chemistry* 9:413
- Dietary Supplement, Protein Supplement, Corn-Tapioca Diet, Peanut Flour, Coconut Flour, Chickpea Flour
- Vail, G. E.; Hilton, R. 1943. Edible Fats And Oils. Two Chemical Characteristics. *Journal Of Home Economics* 35:43
- Fat, Oil, Soybean Oil, Smoke Point, Oleic Acid, Free Fatty Acid, Primex, Snow Drift, Wesson Oil, Puritan Oil, Spry, Coconut Oil, Crisco, Lard, Leaf Lard, Armour Star Lard, Mazola Oil, Penick Oil, Covo, Dexo, Kneedit, Flakewhite, Peanut Oil, Peanut Oil, Vegetol
- Waisundara, V.Y., C.O. Perera, P.J. Barlow. 2007. Effect of different pre-treatments of fresh coconut kernels on some of the quality attributes of the coconut milk extracted. *Food Chemistry* 101(2): 771-777.
- Abstract: Fresh, dehusked and shelled coconut kernels were subjected to blanching and freezing treatments and were tested for chemical and enzymatic deterioration and yield of milk by monitoring the percentage extraction of coconut milk, free fatty acid (FFA) content, peroxide value (PV), lipase (LIP) and peroxidase (POD) activities, once each fortnight for a total period of 8 weeks. The percentage extraction of milk varied between 31.0% and 33.5% in the blanched samples and did not show a significant change at $p > 0.05$, as compared to the values at week 0. Similar observations were seen in FFA content and the PV. The LIP activity in these samples decreased to almost 0.176% liberated FFA and POD activity to 0.387 Absorbance Units/g fresh-weight. In conclusion, the results indicated the efficiency of the pre-treatment in suppressing the chemical and enzymatic deterioration of coconut kernels, which normally results in the loss of quality of the coconut milk when extracted.