

КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА

ЭКСПЕРТНОЕ
МНЕНИЕ

2012 / №1



ОАО «Зеленодольский
Молочный Комбинат»

55 лет!



ПОКУПАЙ ТАТАРСТАНСКОЕ!

Счастья должно быть много! – стр. 12

«R»

Дегустация питьевой воды и безалкогольных напитков

В начале лета, когда тема воды и безалкогольных напитков является как никогда актуальной, Госалкогольинспекция РТ провела потребительскую дегустацию этой продукции.

На дегустацию представлено 10 образцов питьевой воды и 6 образцов безалкогольных напитков различных предприятий-изготовителей. Необходимо отметить, что все образцы предварительно прошли лабораторные испытания.

Результат дегустации 14.06.12 г. Питьевая вода.

Место	Производитель
1.	«Раифский источник - ООО «Перспектива», Республика Татарстан, Зеленодольский район
2.	Вода питьевая природно-родниковая газированная «Казань тысячелетняя» - Филиал ОАО «Вамин Татарстан» «Арский молочный комбинат»
3.	Вода артезианская газированная «Хотнинская» - ООО «Хотня», РТ, Арский район
4.	Вода питьевая газированная «Бон Аква» - г. Самара
5.	«Вера в природный святой источник» газированная - ЗАО «Висма» РФ, Карачаево-Черкесская Республика
6.	Вода питьевая природная Шифасу - ООО «Агропак-Татарстан», Республика Татарстан, г. Лениногорск
7.	Вода природная питьева «Святой источник» - ООО «Аква Стар», РФ, г. Кострома
8.	«Шишкин лес» - ООО «Шишкин Лес Холдинг» Московская область
9.	Газированная вода «Живой ключ» - ООО «Водо-промышленная компания» Лаишевский р-он
10.	Вода питьевая газированная «Аква Минерале» - ООО «ПепсиКоХолдингс», РФ, Московская область

Проблема качества питьевой воды затрагивает очень многие стороны жизни человека. Как известно, проблема обеспечения населения чистой питьевой водой активно обсуждается на уровне Правительства Российской Федерации и была определена в качестве одного из приоритетных направлений политики социально-экономического развития нашей страны. 22 декабря 2010 года была принята ФЦП «Чистая вода» постановлением Правительства Российской Федерации №1092, направленная на улучшение качества и экономию питьевой воды, организацию снабжения населения бутилированной водой, установку оборудования для очистки воды, подаваемой в наиболее важные для населения объекты, охрану водных объектов, а также экосистем, влияющих

на процессы воспроизводства питьевой воды, создание единой федеральной сети мониторинга и контроля качества воды на всех этапах - от водохранилища до потребителя. Республика Татарстан обладает богатой сырьевой базой, в том числе и по запасам питьевой воды. По прибыльности питьевая и минеральная вода стоит на втором месте после водки. Из всего количества производимой в республике питьевой воды, только 18 процентов является натуральной природной родниковой и артезианской водой. Остальная вода является лишь очищенной. По результатам мониторинга питьевой воды, проведенного Госалкогольинспекцией РТ, на прилавках республиканских магазинов представлено более 80

наименований питьевой бутилированной воды. В связи с этим многообразием ассортимента люди интересуются, а какую же воду лучше выбрать? Не меньше вопросов возникает и по безалкогольным напиткам. Хотелось бы обратить самое серьезное внимание на качество безалкогольных напитков, выпускаемых всевозможными производителями, в их составе часто содержатся различные пищевые добавки, химические ингредиенты, это консерванты, красители, ароматизаторы. Какой эффект могут оказать на организм все эти добавки, тем более «в букете»? Такие напитки не утоляют жажду и часто вызывают аллергию, изжогу. Перед дегустацией сотрудниками Госалкогольинспекции РТ был проведен

социологический опрос населения, в котором приняли участие более 1000 респондентов по всей республике. Согласно данным проведенного мониторинга по питьевой бутилированной воде, жители Казани потребляют в среднем от 5 до 10 литров покупной бутилированной воды в месяц, четверть опрошенных потребляют от 10 до 20 литров воды. Лишь 14 % респондентов ответили, что приобретают менее 5 литров питьевой воды в месяц или во-

ванную воду, причем примерно половина из них пьют слабогазированную воду, а другая половина употребляет среднегазированную и сильногазированную (15% и 17% соответственно). В ходе исследования удалось выявить особенности потребления минеральной и питьевой воды в зависимости от времени года. Согласно исследованию, объем потребляемой воды возрастает в весенне-летний период. Так ответили 60% респондентов. Для 38% респондентов потребление питьевой воды

представленные на потребительском рынке республики наименования воды и безалкогольных напитков, с тем, чтобы результаты дегустации были интересны более широкой аудитории населения. Оценивались и сравнивались образцы воды и напитков, расфасованных в емкости как на предприятиях-изготовителях Республики Татарстан, так и завезенных из других регионов. Следует отметить, что по результатам испытаний питьевой бутилированной

Результат дегустации 14.06.12 г. Безалкогольные напитки.

Место	Производитель
1.	Безалкогольный напиток «Лимонад» - ПО Ундорский завод минеральной воды «Волжанка» Ульяновская область
2.	Безалкогольный напиток «Тархун» - филиал ОАО «Вамин Татарстан» Арский молочный комбинат
3.	Безалкогольный напиток газированный «Санта» - ООО «Эдельвейс» г.Казань
4.	Безалкогольный напиток «Шифасу» - ООО «Агропак – Татарстан» г. Лениногорск
5.	Безалкогольный напиток сильногазированный «Добрый» - ООО «Кока-Кола ЭйчБиСи Евразия» г. Самара
6.	Безалкогольный напиток «Бобылево» - ООО «ФКПЧФ Бобимекс» Московская область



обще не покупают воду. Почти половина респондентов употребляет покупную бутилированную воду. 40% опрошенных предпочитают кипяченую воду “из-под крана” или используют фильтры для очистки воды. А 15% предпочитают пить воду из родника или из колодца. Что касается критериев выбора питьевой воды, то большинство респондентов (48,5%) отдали своё предпочтение местным производителям воды. Более 44,5% предпочитают употреблять минеральную воду, 31,2 % респондентов предпочитают употреблять безалкогольные напитки, а 24,3 % - бутилированную питьевую воду. Среди любителей потребления воды: 37% опрошенных предпочитают негазированную воду, для 5% – это не имеет значения. Большинство же предпочитает газиро-

от времени года не зависит. Подавляющее большинство опрошенных (76%) приобретают питьевую и минеральную воду в ПЭТ-таре. 18% покупают воду в стеклянных бутылках. Для 5% тара не имеет значения. По нашим исследованиям цена питьевой воды имеет значение для 27% опрошенных, 17 % - выбирают воду по причине ее рекламы в СМИ; 16 % заказывают воду из-за ее вкуса; 13 % респондентов выбирают воду по составу; 11 % проголосовавших выбирают ту или иную воду из-за удобной упаковки или объема бутылки, а также по советам знакомых или продавца; и только 5 % обращают внимание на внешний вид. Для участия в дегустации были комиссионно закуплены достаточно активно

воды и безалкогольных напитков, большинство образцов соответствует установленным требованиям. Однако, в некоторых пробах установлены незначительные отклонения тех или иных показателей от нормативных требований. Кроме того, многие производители питьевой воды указывают на этикетках не фактические показатели конкретной воды, а состав воды, предусмотренный нормативными документами для воды первой или высшей категории. Это затрудняет грамотный выбор потребителя, который не может подобрать подходящую для него продукцию как по вкусу, так и по состоянию здоровья. По материалам Госалкогольинспекции РТ

Какая вода целебная?

О лечебных свойствах воды известно уже давно. Однако, далеко не все имеют представление о том, какую воду следует использовать для лечения. Чаще всего, люди просто начинают пить воду в огромных количествах, далеко не всегда отфильтрованную. Многие даже не догадываются, что этим они могут нанести вред своему организму.



Существует лечебная вода с различными биологически активными и информационными свойствами: кремниевая, шунгитовая, омагниченная, минеральная и многие другие.

Однако, наилучшими целительными свойствами обладает чистая вода. Именно она в чистом первозданном виде несет в себе максимальную целебную силу. К сожалению, до недавнего времени ей уделялось мало внимания.

Классификация воды

Условно воду делят на три класса:

- ультрапресная – сверхдистиллированная, гипоосмолярная, с пониженным содержанием солей – является гипотоническим раствором. Ее осмотическое давление ниже осмотического давления в клетках организма;
- обычная питьевая и минеральные воды являются подобием изотонических растворов, которые приближаются по составу, величине водородного показателя и другим свойствам к сыроворотке крови. Ярким примером является физиологический раствор, использующийся в качестве кровезаменителей;
- гиперосмолярная вода – с повышенным содержанием солей, особенно NaCl, проявляет свойства гипертонических растворов, осмотическое давление которых выше осмотического давления в клетках организма.

Обычная вода не обладает лечебным действием, поэтому на период лечения от нее надо отказаться. Именно гипо- и гиперосмолярные воды обладают способностью воздействовать на организм человека на клеточном уровне. Благодаря им происходит очищение внутриклеточной среды, а также раскочка дыхательно-метаболического маятника.

В первую очередь, вода действует на больные клетки, в том числе и онкологические. Причем, применение одного типа воды действует односторонне, а попередное применение гипо- и гиперосмолярных по определенной схеме оказывает значительный лечебно-оздоровительный эффект, проявляя «чудеса» исцеления в тех случаях, когда не помогают никакие другие известные на сегодняшний день лечебные препараты и процедуры.

В целом методики применения гипо- и гиперосмолярной воды не противоречат друг другу, а, наоборот, являются рычагами, противофазы одного маятникового механизма, который колеблется относительно одной оси. Дело в том, что именно смещение оси метаболического маятника вызывает нарушение химического равновесия внутренней среды организма – гомеостаза, что и приводит к неизлечимым болезням. Прием гипо- и гиперосмолярной воды «центрирует» работу маятника, восстанавливая обмен веществ.

Что такое ультрапресная вода и когда ее применять?

Ультрапресная вода содержит в 100 раз меньше солей, чем обычная, имеет особенно высокий окислительно-восстановительный потенциал, обладает уникальным свойством гипоосмолярности. Имея пониженное осмотическое давление, такая вода будет с избытком проникать в клетки, преимущественно в больные, где концентрация солей-шлаков наибольшая, и выводить наружу отходы метаболизма и токсины. В результате создается осмотическая волна – перепад осмотического давления в клетках. Благодаря такому перепаду происходит своеобразная «встряска», в результате которой происходит очищение от шлаков, токсинов, вирусов, бактерий, аллергенов и т. д. В то же время, улучшается водно-солевой обмен околоклеточной среды и усиливается поступление кислорода в больные клетки, а значит, восстанавливается их метаболизм.

Опыт целителей

Методика применения ультрапресной воды не нова. Ее использовали многие целители, в том числе и Ванга, для лечения хронических и даже онкологических заболеваний. Известный натуропат Поль Брегг рекомендовал в своих книгах прием только дистиллированной воды для продления жизни и преодоления старости.



Он сам пил дистиллированную воду многие десятки лет. Когда ему было 90 лет, врачи определили у него биологический возраст 40-летнего человека. Как известно, он умер в 95 лет, но не от старости: погиб, занимаясь серфингом. Не стоит, однако, забывать, что одновременно он практиковал очистительно-оздоровительные курсы лечебного голодания.

Методика применения дистиллированной воды для лечения различных заболеваний имеет своих последователей и в нашей стране. В публикациях имеется описание метода одного подмосковного целителя. Он лечил онкологических больных натуральной росой:

В 4 часа утра больных «выгоняли» в поле лизать и собирать росу, валяться в ней нагишом. Курс – 1 месяц. Потом перерыв на 1 месяц и повтор. Благодаря такому методу удавалось излечить рак кишечника, миеломы, молочной железы, желудка, саркому.

Научный подход

Впервые научным изучением ультрапресной воды занялся российский академик В. В. Федоров. В своей книге Федоров (Василевский) Владимир Васильевич – академик РАЕН, генеральный директор фирмы «Термо-Премьер», владелец патентов на производство и применение воды «Божья Роса» при лечении хронических болезней, занимается разработкой, производством и клиническим приме-

нием вод специального назначения для лечения нарушений водно-солевого обмена. Имеется в виду книга «Аквавиталогия, или Вода „Божья Роса“ на страже здоровья нации». (Примеч. ред.)

Подробно в ней рассказывается о положительном опыте лечения многочисленных хронических, в том числе и онкологических, заболеваний.

Ряд авторов указывает на следующие положительные физиологические воздействия ультрапресной воды:

- увеличение функциональной активности клеток;
- нормализация обменных процессов;
- восстановление нормальной работы почек;
- понижение уровня аллергенов в крови;
- активная детоксикация организма;
- выведение из организма избытка солей, разрушение их отложений;
- снижение избыточного веса;
- выведение из организма избытка мочевой кислоты, предотвращающее отложение мочекислых солей (уратов) в тканях, органах и суставах;
- снижение отрицательных последствий переедания и злоупотребления алкоголем;
- повышение иммунитета;
- устранение локальной дегидратации (обезвоживания в тканях, органах и суставах).



Опыт автора

Мой опыт применения ультрапресной воды показал поразительные результаты общего оздоровления организма, улучшения самочувствия и работоспособности. Более того, наблюдалось улучшение зрения и значительный положительный эффект в лечении многих заболеваний: аллергических отеков, ожирения, алкогольной зависимости, мигреней и бессонницы, астмы, даже онкологических болезней. Ультрапресная вода – лучшее средство для борьбы с хроническими заболеваниями, метаболической грязью, шлаками, отложениями солей, песка, камней, аллергическими и аутоиммунными заболеваниями.

Она незаменима при токсикозе беременных, онкологии, пониженном иммунитете, для предотвращения преждевременного старения, для борьбы с астмой, отеками, для лечения почек, печени, поджелудочной железы, желудочно-кишечного тракта, отравлениях и многочисленных воспалительных процессах.

Предотвращает возможность возникновения вышеперечисленных заболеваний, а также способствует процессу их излечения - обильное питье воды в сочетании с 3-5-дневным лечебным голоданием.

Почему ультрапресная вода лечит?

В результате любого хронического заболевания возникают болезни почек, вызванные интоксикацией организма. Причиной смерти больного, чаще всего, бывает не основное заболевание, а последствия вторичных, в частности почечной недостаточности, ведущей к уремии, сердечной, сердечно-легочной недостаточности. Поэтому, в первую очередь, ультрапресная вода нужна всем больным с хроническими заболеваниями для предотвращения опасных для жизни последствий. У больных с хроническими почечными нарушениями на первых стадиях наблюдается потеря аппетита, отказ от пищи. Их мучит постоянная жажда, беспокоит тошнота, а затем и рвота.

Продолжение в следующем номере.

<http://subscribe.ru/group/eda-hotkuda/2229711>

КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА

ЭКСПЕРТНОЕ МНЕНИЕ

Информационно-аналитический журнал

№1 2012г.

Учредитель и издатель ООО «ЭКСПЕРТ - Контрольная закупка»

Главный редактор **Евгений Лукьянов**Коммерческий директор **Евгения Симбирцева**Дизайн, верстка **Наталья Лисицкая**Фото **FOTLOOK STUDIO**Журналисты **Геннадий Михайлов, Владимир Тиль, Ксения Середа**Автор проекта «Покупай татарстанское» **Евгения Симбирцева**Менеджеры проекта **Егор Пятнов, Ксения Середа**

Рекламно-коммерческая служба:

+7-9196-244-228, esimbir-zakupka@mail.ru

Дегустационные и экспертные мероприятия:

+7-9503-201-303, evgeni@rukazan.ru

Адрес редакции:

Республика Татарстан, г.Казань, Сибирский тракт, 34, корп.4, оф.219.

Издание зарегистрировано Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Республике Татарстана (Татарстан).

Свидетельство о регистрации средства массовой информации серии

ПИ № ТУ 16-00763 от 23.05.2012.Адрес в интернете: **http://zakupkaexpert.rukazan.ru**Поддержка портала: **Казанская социальная сеть RuKazan.ru**

Все рекламируемые в журнале товары подлежат обязательной сертификации, услуги – лицензированию. Все права принадлежат издателю и учредителю – ООО «ЭКСПЕРТ – Контрольная закупка».

Все вставки в издание представлены как имиджевый материал и не подлежат иному использованию.

Материалы со знаком **«R»** публикуются на правах рекламы.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов. Мнение редакции не всегда совпадает с мнением авторов. Перепечатка материалов и их использование возможно только с письменного разрешения редакции.

Журнал распространяется бесплатно на дегустационных мероприятиях Госалкогольинспекции РТ, в крупных торговых сетях республики, Торгово-Промышленной палате РТ, общественных приемных депутатского корпуса РТ, по сети предприятий-производителей, в бизнес-центрах, банках, автосалонах, туристических агентствах, ресторанах, салонах красоты, на выставках и презентационных мероприятиях среди предприятий-производителей. Его получают первые лица Республики Татарстан, руководители министерств и ведомств, собственники и топ-менеджеры бизнеса Татарстана. По заказу - по сети и среди партнеров заказчика

Отпечатано в полном соответствии с качеством предоставленного электронного оригинал-макета в Центре оперативной Печати. www.centerpechat.ru. г. Казань, ул. Х.Такташа, 105. Тел. (843) 277-95-50.

Заказ №

Тираж 10000 экз.

ЭКСПЕРТНЫЙ СОВЕТ ВЫПУСКА

АГЕЕВ

Шамиль Рахимович

Председатель Правления Торгово-промышленной палаты Республики Татарстан

МАРЧЕНКО**Игорь Александрович**

Руководитель

Госалкогольинспекции

Республики Татарстан

ТЕРЕНТЬЕВА**Ирина Васильевна**

Заместитель директора

Института непрерывного образования КФУ, Заместитель

Председателя Комиссии

по развитию гражданского общества

Общественной палаты

Республики Татарстан

АРСЛАНОВА**Розалия Махмутовна**

начальник отдела развития

и координации внутреннего рынка

Госалкогольинспекции РТ

ЛАТЫПОВА Альфинур**Исмагиловна**

Председатель межрайонного объединения «Общество

потребителей

Республики Татарстан»

КИТАЙЦЕВА**Людмила Романовна**

Председатель Совета

Банковской Ассоциации

Республики Татарстан

АГЗАМОВА**Елена Владимировна**

Руководитель Департа-

мента по информационной

политике и общественным

связям ТПП РТ

ХАБИБУЛЛИН**Айрат Рашатович**

Заместитель генерального

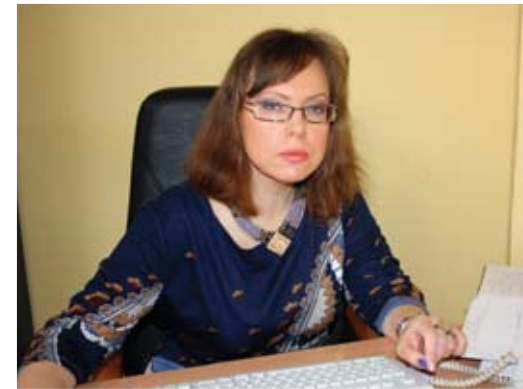
директора по экономике и

внешнеэкономической де-

ятельности ОАО «Казанский

мясокомбинат»

Торгово-промышленная палата РТ: время экспертизы



Постоянный эксперт редакции, руководитель Департамента информационной политики Торгово-промышленной палаты РТ Елена Агзамова:

– Руководством ТПП РТ было отмечено, что данная встреча определяет пути деятельности всей системы Торгово-промышленной палаты.

В планах – развитие инфраструктуры ТПП, в частности, внесение точечных правок в действующее законодательство о ТПП и принятие нового варианта Кодекса взаимоотношений между палатами, улучшение деловой среды, привлечение инвестиций для модернизации, содействие росту зарубежных инвестиций, создание эффективного рынка труда.

В настоящее время система ТПП стала влиятельным выразителем интересов российского делового сообщества, в частности, малого и среднего бизнеса. Важную роль играет экспертная деятельность: за последние несколько лет подготовлены поправки более чем к сотне законопроектов. Важную роль должна сыграть экспертная деятельность в сфере государственного и муниципального заказа, объем которого, по данным Минэкономразвития РФ, в текущем году должен достигнуть 13 трлн. рублей.

Большое внимание ТПП РФ уделяла и вопросу госзаказов. Госзаказ становится неотъемлемым элементом государственной инвестиционной политики на федеральном и на региональном уровне, особенно для системообразующих отраслей. ТПП РФ, территориальные торгово-промышленные палаты и, в частности, Торгово-промышленная палата Республики Татарстан, постоянно говорили о системных ошибках ФЗ № 94, на смену которого должна прийти Федеральная контрактная система (ФКС); выходили с предложениями о необходимости изменений в столь значимой для предпринимательства сфере.

Был обсужден ход выполнения поручения Президента РФ по формированию в субъектах Российской Федерации выставочно-конгрессной инфраструктуры на принципах частно-государственного партнерства, опыт строительства и эксплуатации современных выставочно-конгрессных центров.

Естественно, развитие и модернизация ТПП РФ невозможны без модернизации деятельности региональных торгово-промышленных палат. ТПП РТ, разрабатывая также свою стратегию, планирует и дальше расширять свои услуги для предпри-

нимательства, находить новые формы работы с бизнес-сообществом.

В ноябре исполняется 20 лет с начала деятельности Торгово-промышленной палаты Татарстана. И в связи с тем, что столь знаменательная дата совпадает с работой над дальнейшими перспективами развития палаты, ТПП РТ предлагает предпринимателям принять в этом участие, сообщать о своих идеях – что бы они хотели привнести в деятельность системы Торгово-промышленных палат республики.

Материалы представлены ТПП РТ.



**«Горячая линия»,
консультации
для предпринимателей:
+7(843)238-61-04
Департамент
по информационной
политике ТПП РТ:
+7(843) 236-63-60
www.tpprt.ru**

Дегустация пива

5 июля 2012 года в дегустационном зале филиала ЗАО «Пивоварня Москва - Эфес» в г. Казани члены Республиканской межведомственной дегустационной комиссии по алкогольной продукции оценили 13 образцов пива с начальной экстрактивностью сусла – 11-12%, из них 9 образцов светлого пива и 4 образца темного пива. Розничная цена представленной на дегустацию продукции – до 55 рублей за 0,5 литра. Образцы на дегустацию закуплены в торговой сети республики.

РЕЗУЛЬТАТЫ ДЕГУСТАЦИИ ПИВА 05.07.2012 Г.

Место	Наименование	Розничная цена руб. за 0,5 л	Изготовитель	Состав
ПИВО СВЕТЛОЕ				
1.	“Бавария Премиум Пилзнер”	- 48,9	ЗАО «Пивоварня Москва-Эфес», г. Москва	Вода, солод ячменный светлый, патока мальтозная, хмелепродукты
2.	“Балтика классическое № 3”	- 35,5	«Балтика Самара», Самарская обл, пос. Кинельский	Вода питьевая очищенная, солод ячменный светлый, хмелепродукты
3.	“Эфес Пилзнер”	- 48,9	ЗАО «Пивоварня Москва-Эфес», г. Москва	Вода, солод ячменный светлый, патока мальтозная, хмелепродукты
4.	“Клинское светлое”	- 23,9	Филиал ОАО «САН ИнБев», . Пермь	Вода, солод ячменный, рисовая крупа, хмель
5.	“Карлсберг”	- 41,9	ОАО «Пивоваренная компания «Балтика», г. С-Пб	Вода питьевая очищенная, солод ячменный светлый, хмелепродукты
6.	“Хейнекен”	- 51,9	Филиал «Волга» ООО «ОПХ», г. Нижний Новгород	Вода, солод ячменный светлый, хмелепродукты
7.	“Белый Медведь. В розлив”	- 39,0	Филиал ЗАО «Пивоварня Москва-Эфес», г. Казань	Вода, солод ячменный светлый, хмелепродукты
8.	“Старый мельник светлое из бочонка”	- 47,0	Филиал ЗАО «Пивоварня Москва-Эфес», г. Казань	Вода, солод ячменный светлый, патока мальтозная, хмелепродукты
9.	“Булгарпиво Живое”	- 32,3	ОАО «Булгарпиво», г. Набережные Челны -	Вода, солод ячменный, рисовая крупа, хмель
ТЕМНОЕ ПИВО				
1.	«Старый мельник из бочонка бархатное»	- 47,0	Филиал ЗАО «Пивоварня Москва-Эфес», г. Казань	Вода, солод светлый ячменный, патока мальтозная, сироп фруктозный или сахар, экстракт женого солода, хмелепродукты
2.	“Туборг Блек”	- 54,8	Филиал ОАО «Пивоваренная компания «Балтика» «Балтика-Тула», г. Тула	Вода питьевая очищенная, солод ячменный светлый, патока мальтозная, ячмень пивоваренный, солод карамельный, экстракты солодовые, хмелепродукты
3.	“Ловенбрау Дункель” темное	- 53,0	Филиал ОАО «САН ИнБев», Чувашская Республика, г. Новочебоксарск	Вода, солод ячменный светлый и темный, хмель
4.	“Челнинское Бархатное премиум»	- 39,1	ОАО «Булгарпиво», г. Набережные Челны	Вода, солод ячменный светлый, солод карамельный, сахар, хмель



В Республике Татарстан производство как бутилированного, так и розливного пива осуществляют ЗАО «Пивоварня Москва - Эфес» и ОАО «Булгарпиво», остальные пивоварни производят только розливное пиво (ООО «Нира-экспорт», ООО «Агропак-Татарстан», филиал ОАО «Частные пивоварни «Тинькофф», ООО «Макс Брауэри Казань», ООО «Живое пиво» и др.).

По данным органов статистики в 2011 году в республике было произведено 34,2 млн. дал пива, за 5 месяцев 2012 года – 14,9 млн. дал, из них почти 89% приходится на долю ЗАО «Пивоварня Москва

- Эфес», 11% - доля ОАО «Булгарпиво», остальные производители – менее 0,03%.

В последние годы наблюдается тенденция роста объемов розничной продажи пива. Если в 80-е годы его реализация составляла порядка 5-6 млн. дал в год, то в 2010 году в республике реализовано 29,7 млн. дал, в 2011 году – 31,8 млн. дал.

В текущем году тенденция роста реализации пива продолжилась: за 5 месяцев 2012 года продано 12,4 млн. дал, что на 4% больше, чем за аналогичный период 2011 года.

Ассортимент пива в магазинах республики весьма разнообразен.

Наиболее популярно пиво производства ОАО «Пивоваренная Компания «Балтика», ЗАО «Пивоварня Москва - Эфес», «ОАО «Сан ИнБев», ООО «СабМиллер Рус», ООО «Объединенные Пивоварни Хейнекен».

С 1 июля 2012 года пиво отнесено к алкогольной продукции, и все требования к розничной продаже и потреблению алкоголя теперь распространяются и на этот напиток.

По материалам
Госалкогольинспекции РТ

«Народная» дегустация колбасы и сосисок

Редакция журнала 22 июня 2012 г. в гипермаркете «Бахетле» (пр. Ямашева) провела потребительскую «народную» дегустацию следующих линеек колбасной продукции: колбасы вареной «Докторская» и сосисок «Молочные» в натуральной оболочке. На дегустацию были закуплены только образцы колбасных изделий, выработанных мясокомбинатами регионов России и реализуемые в Гипермаркетах «Бахетле» (Татарстан).

В дегустационную комиссию входили представители Госалкогольинспекции РТ, Торгово-промышленной палаты РТ, Банковской ассоциации Республики Татарстан, мясокомбинатов, торговой сети «Бахетле».

В результате «народной дегустации» среди колбасных изделий казанцы назвали лучшей колбасу производства ОАО «Казанский мясокомбинат». Ее средний балл — 57. Среди молочных сосисок выбрали продукцию ЗАО «Йошкар-Олинский мясокомбинат».

Результаты дегустации колбасных изделий (ГОСТ Р 52196 “Изделия колбасные вареные”)

Дата и место проведения:
22 июня 2012 г. Казань, Гипермаркет «Бахетле» (пр. Ямашева).
Время: с 15-00 до 17-00 ч

Место	Производитель	Средний балл
Колбаса «Докторская» вареная, в/с		
1. ОАО «Казанский мясокомбинат», Республика Татарстан, г.Казань		— 57
2. ООО МПК «Атяшевский», Республика Мордовия		— 30
(Выработана по ТУ с применением соевых и других добавок)		
3. «ИП Мутигуллин Р.М.», Республика Татарстан, г. Мамадыш		— 19
4. ООО «Мясокомбинат «Кунгурский» Пермский край, г. Кунгур		— 10
5. ЗАО «Йошкар-Олинский мясокомбинат», МАРИЙ ЭЛ, г. Йошкар-Ола		— 4
Сосиски «Молочные» в н/ оболочке		
1. ЗАО «Йошкар-Олинский мясокомбинат»,		— 31
2. ООО «Мясокомбинат «Кунгурский»		— 24
3. ОАО «Казанский мясокомбинат»		— 20

Дегустационная комиссия:
Арсланова Розалия Махмутовна — начальник отдела развития и координации внутреннего рынка Госалкогольинспекции РТ;
Агзамова Елена Владимировна — Руководитель Департамента информационной политики Торгово-промышленной палаты РТ;
Китайцева Людмила Романовна — Председатель Банковской Ассоциации Республики Татарстан;
Королева Лариса Владимировна — представитель ОАО «Казанский мясокомбинат»;
Коршунова Полина Сергеевна — менеджер по рекламе ООО «Бахетле-1».

Комментарии специалистов

Начальник отдела развития и координации внутреннего рынка Госалкогольинспекции Республики Татарстан **Розалия Арсланова:**

— Цель любой потребительской дегустации — сравнить однородные образцы товаров и выбрать из них наилучший образец, — прокомментировала Розалия Махмутовна. — Есть и другая цель — в целом научить потребителя грамотно выбирать качественный продукт.

Взять колбасную продукцию, которая сегодня оценивается: сосиски и «Докторская» колбаса. Они должны иметь на срезе однородный розовый цвет, однородную плотную, упругую консистенцию, без видимых пустот. Ни в коем случае она не должна быть рыхлая, это говорит о том, что технология была недостаточно отработана или не тот состав, используется не то сырье. Вкус должен быть в меру выдержанным, в меру с ароматами специй. Если, как сегодня, речь идет о колбасе «Докторская», то там обязательно должно быть присутствие тонкого молочного вкуса. Потому что состав подразумевает введение сухого молока.

На первый взгляд многие образцы схожи. Но, если внимательно прислушаться к своим ощущениям, то понимаешь, что есть образцы, в которых присутствует посторонний привкус, или резко выраженный привкус специй. Как правило, изготовитель излишне перекладывает специй в том случае, если хочет забить, заглушить какой-то другой, посторонний привкус, какой-то сырьевой недостаток. Один из образцов даже на первый взгляд отличается по цвету своим излишне розовым оттенком. Когда же пробуешь ее на вкус, ощущаешь некую «резинистость». Такой образец я бы

не назвала образцом стандарта колбасы «Докторская». «Докторская» по консистенции должна быть упруго-нежной.

В целом, все образцы неплохие и допущены к обороту. Как брак я бы ни один из образцов не сняла. Хотя, такие случаи в ходе дегустации и случаются.

Обращать внимание следует, прежде всего, на состав продукта. Только что мы выяснили, что один образец является «псевдодокторской» колбасой. На упаковке под надписью «Докторская колбаса» маленькими буквами написано «Высокий стандарт». Таким образом, изготовитель пытается привлечь внимание покупателя названием «Докторская». Фактически же это не по ГОСТу, там есть стабилизаторы.

По сосискам. Все образцы разные. Средний мне показался наиболее лучшим. Потому что там гармоничный букет вкуса, достаточно неплохая консистенция. Она плотная, упругая, после варки будет сочная. Первый образец мне не понравился. У него консистенция, как жеванный фарш. Надо сказать, что наиболее достоверную картину по каждому продукту дает лабораторный анализ. В наш век минимализации затрат на изготовление отдельных видов продуктов легко можно обмануть потребителя с помощью эмульгаторов, стабилизаторов, красителей и т.д.

Я бы посоветовала покупателям выбирать своего производителя, обязательно смотреть на полный состав продукта, и уж затем, будучи уверенным в этом производителе, делать ставку на его продукцию. Сегодня, когда очень много производителей и непонятно, на каком сырье они работают, это очень важно. Надо учитывать и тот момент, что крупный производитель имеет хорошо оборудованную лабораторию, в которой проводит дополни-

тельные исследования.

Заместитель генерального директора по экономике и внешнеэкономической деятельности ОАО «Казанский мясокомбинат» **Айрат Рахматович Хабибуллин:**

— Результатами дегустации, в целом, остался доволен. Хотелось бы, конечно, чтобы и по сосискам были на первом месте, но что делать. Сегодня бороться на рынке стало значительно тяжелее. Надо понимать вкусы потребителей. То, что сегодня потребитель часто выбирает колбасу не соответствующую ГОСТу, а произведенную по ТУ — это тоже неспроста. Новое поколение выбирает продукцию с новыми вкусовыми качествами, забыв или не зная вкуса настоящей колбасы, выпускаемой в советские времена. Все мясокомбинаты заинтересованы в получении прибыли, от того многие и применяют в производстве колбасных изделий всевозможные добавки. Дегустация показала, что на «Казанском мясокомбинате» выпускается только качественная и конкурентноспособная продукция.

Полина Коршунова, менеджер по рекламе «Бахетле-1»:

— «Бахетле» — это сеть супермаркетов премиум-класса, в которой предлагается дифференцированный подход к покупателям. Приобретать товары в магазинах сети могут и миллионеры, и пенсионеры. За счет широкого ассортимента каждый покупатель может найти товар, который сможет удовлетворить его запросы. Например, в ассортименте колбасной продукции, которую сегодня дегустируют гости нашего супермаркета, есть чайная колбаса за 120 рублей, а есть испанская салима за 1500 рублей. При таком богатстве выбора, лидерами продаж в товарной группе становятся те наименования, которые умело сочетают адекватную цену и отличное качество.



ОАО «Казанский мясокомбинат»: сегодня – время покупателя

Чем подтверждается качество продукции лидера нашей «народной дегустации» - ОАО «Казанский мясокомбинат»? На этот простой вопрос журналисты редакции попросили ответить заместителя генерального директора по производству, главного технолога предприятия Валентину Симонову:

- Мы до сих пор используем технологию посола мяса, несмотря на то, что многие производители исключили из технологической цепочки производства колбасы эту стадию производства - рассказывает Валентина Борисовна. - Посол мяса – это созревание его, что дает улучшение качества мяса и соответственно улучшение качества колбасы. Больше стараемся работать с местным сырьем.

- Почему же тогда покупатель зачастую выбирает колбасу худшего качества?

- Побывав на одной из выставок в Москве, я пришла к выводу, что люди отвыкли от колбасы из мяса. Рынок приучил есть колбасу с добавками. И многие, особенно молодежь, уже не знают вкуса настоящей колбасы. И это проблема.

Надо учитывать, что наличие большого количества говядины придает колбасе несколько иной вкус. В колбасных изделиях, в основном, используется свинина с содержанием

жира. Нежирная свинина используется редко.

При выработке молочных сосисок все производители стараются использовать молочные белки, частично заменяя ими мясо. Это работает на снижение себестоимости и цены. При сегодняшнем уровне жизни люди при покупке того или иного товара стараются совместить цену и качество. К сожалению, в сторону цены склоняются больше. И здесь некоторые изготовители идут на нарушения, меняя мясо на молочные белки. Мы часто сталкивались при дегустациях или лабораторных исследованиях с тем, что большинство докторской колбасы бывает с наличием крахмала и молочного белка.

- А что в вашей колбасе?

- В нашей колбасной продукции белка нет. Сосиски состоят из мяса: говядина, свинина и сухое молоко, которое предусмотрено ГОСТом. Мы работаем строго по нормативной документации. Может быть, поэтому наша продукция и не дешевая. Но для нас ГОСТ – это святое.

- Вы вынуждены держать ценовую политику?

- Давайте порассуждаем. Мясо на рынке стоит 250 рублей за килограмм. Убираем кость – еще 25%, соответственно, цена бескостного мяса возрастает до 300 рублей. Если в колбасу класть мясо по такой цене, то и цена соответственно будет высокая. А если на колбасе «Докторская» стоит цена 150 рублей, легко подсчитать, сколько там мяса. Поэтому, если мы хотим употреблять качественную продукцию, надо понимать: она не может быть дешевой.

- Что нового у вас в линейке колбасной продукции?

- Последняя работа – это выработка колбас из конины. Московским институтом были выработаны технические условия, и мы начали работать. Сегодня нами внедрено три сорта новой колбасы: полукопченая из конины «Ароматная», «Домашняя», «Любительская». Я считаю, что это удачная наша работа. Колбасы обладают оригинальным вкусом,

ароматом, думаю, что они достойны, чтобы завоевать признание потребителя.

- Эти изделия изготавливаются по техническим условиям?

- Да, но это нормально. Единственно, что на упаковке обязательно должно быть указано, что это ТУ, при этом производитель в обязательном порядке должен указывать о присутствии добавок. Покупатель должен знать, что покупает. Зачастую сталкиваешься с тем, что крупно указывается ГОСТ, а мелким почерком - ТУ. Не специалист не поймет подвоха. Но надо быть внимательным.

Изготовление продукции не по ГОСТу, а по ТУ допустимо, а следовательно, допустимы и добавки, только их надо обязательно указывать. Возьмем варено-копченую продукцию, скажем, сервелат. Мы знаем ГОСТ только на один сервелат, а сколько есть изумительных сервелатов! Технология – одна и та же, но именно работая с добавками, с ароматикой, производители добиваются хороших результатов.



Вот у нас есть сервелат «Финский». Там оригинальная, настолько своеобразная добавка! В нем подчеркивается вкус свинины, и я думаю, этот сервелат превзойдет любой ГОСТовский сервелат. Там также мясо, но отличается соотношением говядины со свининой и ароматом. Если ГОСТ предусматривает использование традиционных добавок, то здесь уже нашли другую, более интересную добавку.

Изготовление продукции по ТУ – допустимо, но производитель должен это обязательно указывать, как и состав продукта. ГОСТ – есть ГОСТ. И он на колбасу «Докторская» отличается от тех, что изготавливаются по ТУ. У нас также есть «Докторская. Оригинальная», но мы так и пишем, что она изготовлена по ТУ.



ОАО «Казанский мясокомбинат» является одним из крупных предприятий мясной отрасли Республики Татарстан. В 2012 году мясокомбинату исполняется 75 лет с момента создания. Сырье и выпускаемая комбинатом продукция соответствует медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Производимая продукция регулярно проверяется на показатели безопасности в аккредитованных лабораториях мясокомбината и органов Госсанэпиднадзора. Вся продукция сертифицирована Татарстанским ЦСМС Госстандарта России. ОАО «Казанский мясокомбинат» первым в Республике Татарстан сертифицирован по системе менеджмента качества ГОСТ Р ИСО 9001 версии 2001, что дает возможность реализации продукции на международном рынке. Но, главное, что казанцы неизменно выбирают продукцию Казанского мясокомбината.

О сегодняшнем дне Казанского мясокомбината говорит заместитель генерального директора по экономике и внешнеэкономической деятельности Айрат Рашатович Хабибуллин:



- Наше предприятие всегда было социально ориентированным. Мы давно зарекомендовали себя, у нас стабильный потребитель. Недавно произошла смена собственника предприятия. Новый собственник заинтересован в том, чтобы мясокомбинат стабильно работал. Сегодня главная цель – сохранить коллектив, тех людей, которые за

многие годы работы на предприятии, приобрели огромный опыт. Это будем использовать. Также будем привлекать новых людей. Ведь все делают люди. Будем пропагандировать себя, делать все, чтобы поднять свой рейтинг. Сегодня – время покупателя и мы должны с этим считаться.

- Какие советы вы могли бы дать покупателям колбасных изделий?

- Быть очень внимательным при покупке и читать всю сопроводительную информацию на упаковке. И в первую очередь, обращать внимание на сроки хранения и никогда не покупать просроченные продукты. На вкус и цвет, конечно, товарища нет, но надо думать о том, что мы едим.

Информация предоставлена 28.06.2012 г.



**420087, г. Казань,
ул. Родины, 33 Б
Тел.: (843) 272-74-22,
отдел маркетинга:
229-27-01,
факс: 229-25-64,
отдел сбыта: 229-12-52**

«R»



Счастья должно быть много!

«R»



Продукция Зеленодольского Молочного Комбината - молоко, сметана, сливочное масло, ряженка, сливки, йогурт, творог и кефир - с «сытым котом» и «очень важной коровой» на этикетках, уже энергично занимает место в ассортименте крупнейших продуктовых сетей Татарстана и попадет на стол каждому, кто понимает толк в качественных отечественных продуктах питания.

Как обеспечивается контроль качества на производстве этой вкусной молочной продукции?

Экспертами в этом вопросе на ОАО «Зеленодольский молочный комбинат» сегодня выступают начальник лаборатории Альбина Черногузова, директор производства Татьяна Крысина, технолог Татьяна Рождественская. От них мы узнали, что при больших объемах и ассортименте продукции на комбинате используется только натуральное сырье. Сметана, отборное молоко, сливочное масло выпускаются на предприятии без дополнительных компонентов. Только живое молоко, определенным образом переработанное.

Начиная с приемки сырья, производственно-технологическая лаборатория контролирует качество производства продукции по множеству показателей. Для этого лаборатория оснащена необходимыми приборами, которые обслуживают грамотные специалисты. На эпидемиологические исследования органом Роспотребнадзора по РТ выдается лицензия, а все, что касается физико-химических исследований, то здесь лаборатория предприятия постоянно аттестуется.

- Все начинается с сырья, - начала разговор Альбина Черногузова, - потому что, не имея качественного сырья,

Сметана - традиционный молочный продукт русской кухни, вырабатывается только из натуральных сквашенных сливок без добавления стабилизаторов и консервантов.

Преимущества ПЭТ-бутылки многочисленны: она удобна для хранения и транспортировки продукта, ПЭТ-бутылки очень легкие и не бьются, имеют низкую стоимость. Потребителю виден продукт, поэтому он знает, за что платит, упаковка внешне напоминает стеклянную бутылку с молоком, которая продавалась раньше.



Завтрак, ужин и обед – молока вкуснее нет! Тем, кто хочет быть здоровым – «Очень Важная Коровка»!

очень трудно выпустить качественную продукцию. Конечно, есть предприятия, способные изготовить продукцию даже без натурального сырья. Мы стараемся выпускать натуральную продукцию и многого в этом плане добились. Сегодня наш комбинат работает с проверенными поставщиками сырья, которое неоднократно было исследовано. Кроме тех исследований, которые мы проводим сами, есть еще и аккредитованные лаборатории на ту область исследований, которые мы делать не в состоянии, например, на наличие пестицидов, нитратов, солей тяжелых металлов. С определенной периодичностью им отвозится сырье, которое и исследуется на различные показатели.

Сколько в этом молоке содержится жира, белков, нет ли воды? Эти ежедневные показатели необходимы для технологического процесса. Проводится обязательная проверка на кислотность.

Когда у нас возникают сомнения, мы можем проверить и на фальсификацию, тем более, что сейчас популярны растительные жиры в качестве добавок – это то, что касается натуральности и безопасности сырья.

Особо важен на предприятии входной контроль, где каждая партия молока, проверяется не менее, чем по шести показателям. Затем сырье поступает на производство, где и определяют, что из этого молока будут производить, соответственно показателям. Далее проводится контроль по ходу

Масло сливочное «Крестьянское» вырабатывается только из натуральных свежих пастеризованных сливок, без добавления растительных жиров и стабилизаторов, обладает чистым, нежным сливочным вкусом и ароматом, имеет однородную пластичную консистенцию. Вырабатывается преобразованием сливок высокой жирности в специальных аппаратах - маслообразователях. Натуральное сливочное масло является ценным, абсолютно необходимым продуктом питания для человека.



«R»



«R» технологического процесса. Скажем, отборное молоко дополнительно очищается, пастеризуется и передается в торговую сеть.

Круг поставщиков у комбината постоянный и достаточно узкий, что создает дополнительную гарантию качества. Основное сырье поступает из хозяйств «Ак Барс Агро» и «Красный Восток Агро».

Прежде, чем сырье поступит на предприятие, оно должно иметь соответствующие документы – результаты исследований, и декларацию о соответствии.

Для нормализации отдельных видов кисломолочной продукции по содержанию белка в небольших количествах используется сухое обезжиренное молоко, собственной выработки. Это разрешено, допускается ГОСТами. Надо заметить, что сухое обезжиренное молоко – это чистый белок, а не химия, как часто заблуждаются потребители, и беспокойства вызывать не должно.

- Выполняя функции ОТК, - продолжает Альбина Черногузова, - мы стремимся выработать такую продукцию, которую не стыдно выпустить к покупателю. Основной контроль осуществляется по ходу технологического процесса. Когда он заканчивается, продукция упаковывается и доохлаждается. Перед отправкой на реализацию, продукция отбирается и проходит контроль, уже как готовый продукт.

Возврата продукции практически нет, она всегда востребована. За счет чего достигаются более длительные сроки ее хранения? Во-первых, за счет стерилизации, во-вторых, за счет асептического производства, в-третьих, за счет новой упаковки. В нее был введен слой алюминиевой фольги, через которую не могут проникнуть даже микроорганизмы.

Все для детей!

Кроме основной продукции предприятие производит 9 наименований продукции для детей. Цех детского питания был введен в эксплуатацию в 2000 году. ОАО «Зеленодольский молочный комбинат» является единственным в Республике Татарстан производителем уникальной продукции, обладающей

лечебно-профилактическими свойствами и являющейся жизненно необходимой для питания детей от рождения и старше (в том числе и адаптированной к материнскому молоку).

Детская продукция ОАО «Зеленодольский молочный комбинат» вырабатывается из натурального экологически чистого молока высшего или первого сорта, которое имеет специальное разрешение пригодности для производства детского питания (хозяйства проходят строгий дополнительный ветеринарный и экологический контроль). В качестве заквасок используются чистые культуры молочных микроорганизмов. Продукция адаптирована к особенностям пищеварения и обмена веществ детей раннего возраста. Использование натурального свежего молока самого высокого качества, применение современных технологий, полная автоматизация производства, полностью закрытый технологический процесс, фасовка в асептических условиях, отсутствие тепловой обработки на конечном этапе производства, а главное – ответственность перед своими маленькими потребителями, гарантируют качество продукта в течение всего срока годности.

ОАО «Зеленодольский молочный комбинат» предлагает широкий ассортимент вкусной, полезной, качественной, экологически чистой и натуральной молочной продукции для детского населения в безопасной упаковке с длительным сроком хранения. Продукция получает самые высокие отзывы со стороны ведущих педиатров и специалистов в области детского питания. Детские молочные продукты полностью готовы к употреблению, не требуют дополнительных действий по приготовлению со стороны родителей, в процессе которых могут быть нарушены условия асептики и микробиологической безопасности продукта. Содержание витаминов, белков, жиров, углеводов, микроэлементов и незаменимых аминокислот в жидкой адаптированной молочной смеси сбалансировано и приближено по составу к материнскому грудному молоку.

В настоящее время комбинат вырабатывает продукцию для детей под тор-



ОАО «Зеленодольский Молочный Комбинат»

Республика Татарстан,
г. Зеленодольск, ул. К. Маркса, 48
Тел.: (84371) 4-11-36,
факс: (84371) 4-09-78
E-mail: kazanmolprodukt@mail.ru

Зеленодольскому молочному комбинату - 55 лет!

ОАО «Зеленодольский молочный комбинат» отмечает свой юбилей - 55 лет со дня основания предприятия. Начиная с 20 тонн переработки сырого молока в сутки, с численностью работающих 32 человека, предприятие выросло в одно из крупных молочных комбинатов республики. Сегодня суточная переработка молока доходит до 150 тонн. При богатстве и разнообразии ассортимента продукции, выпускаемой молочным комбинатом, вся она обладает прекрасными вкусовыми качествами, вырабатывается только из натурального сырья.

В целях выполнения Постановления Кабинета Министров Республики Татарстан по вопросам безвозмездного обеспечения детей первых лет жизни молочными смесями и продуктами питания по рецептам врачей, ОАО «Зеленодольский молочный комбинат» с августа 2010 года стал поставлять детскую продукцию во все ЦРБ нашей республики. Ежедневно более 39 тысяч детишек получают детское питание производства Зеленодольского молочного комбината. В результате реализации программы «Бэлэжэ» нагрузка производственных мощностей цеха детского питания увеличилась более чем в 4 раза.

Сегодня на предприятии производится широкий ассортимент (более 60 наименований) вкусной, полезной, качественной, экологически чистой и натуральной молочной продукции для взрослого и детского населения нашего города и республики.

Комбинат продолжает работать со всеми торговыми сетями, представленными в Татарстане: «Пятерочка», «Бахетле», «Перекресток», «Метро», «Реал», «Магнит», «Эдельвейс», «Ирида», «Март» и другими. Поставляет свою продукцию и во многие бюджетные учреждения Зеленодольского района. Взаимодействие с торговыми сетями самое тесное. Для этого на предприятии работает целое подразделение торговых представителей, которые занимаются контролем своей продукции в торговых сетях.

новой маркой «СМОЛЛИ». Это: жидкая ультрапастеризованная адаптированная молочная смесь «Грудничок» с массовой долей жира 3,5% для смешанного и искусственного вскармливания детей с первых дней жизни; кефир детский и молоко питьевое ультрапастеризованное, обогащенное витаминами и микроэлементами с массовой долей жира 3,2% для детей старше 8 месяцев; творог для питания детей раннего возраста с массовой долей жира 5 и 10% для детей старше 6 месяцев; творог с фруктами для питания детей раннего возраста «Яблоко-банан», «Абрикос-морковь», «Груша», «Мультифрукт» с массовой долей жира 4,2% для детей старше 6 месяцев.

ОАО «Зеленодольский молочный комбинат» на протяжении более десяти лет завоевывал доверие покупателей, неизменно подтверждая качество продукции. Многочисленные награды на различных выставках и ярмарках говорят о нацеленности комбината на здоровую конкуренцию, расширение ассортимента продукции, на создание узнаваемого положительного имиджа. В 2000 году комбинат награжден дипломом Министерства сельского хозяйства РФ I степени и Золотой медалью за «Творог ДМ» (Творог для малышей). В том же году за высокое качество продукции предприятие награждено Дипломом I степени, а также Дипломом за расширение ассортимента детского питания.

Ежегодно продукция комбината завоевывает награды в конкурсах «100 лучших товаров России» и «Лучшие товары Республики Татарстан». По детским продуктам: в 2004 году лауреатами конкурса стали «Творожок школьный», в 2005 году – «Творог ДМ» и «Творожок детский», в 2006 году – молочная адаптированная смесь «Грудничок» и молоко, обогащенное детское, в 2008 году – «Творог ДМ» и «Паста творожная школьная с наполнителем», в 2011г – творог для детей раннего возраста, кефир для детей раннего возраста, молоко ультрапастеризованное обогащенное для детей.

ОАО «Альметьевский хлебозавод»: лучшая награда – благодарность покупателей

Более 50 лет ОАО «Альметьевский хлебозавод» занимает достойное место на рынке хлебобулочных и кондитерских изделий и постоянно радует своих покупателей новинками. Ежедневно хлебозавод выпускает более 100 наименований хлебобулочных, бараночных и кондитерских изделий. В настоящее время работают производственные цеха: хлебный, булочный, кондитерский и солодовый. Все они оснащены современным оборудованием. Процесс замены оборудования на более современное идет практически непрерывно.

Производство постоянно модернизируется. Особой гордостью для завода является освоение нового производства по выпуску сахарного печенья. На сегодняшний день реализуется более 20 наименований сахарного печенья, а также разрабатываются новые виды. Предприятие эффективно использует современные технологические достиже-

ния, учитывая актуальные требования рынка.

Стоит отметить, что ОАО «Альметьевский хлебозавод» работает на натуральном сырье, не применяет искусственных улучшителей.

О высоком качестве продукции предприятия говорят многочисленные дипломы и медали, число которых измеряется десятками. Но для коллектива хлебозавода лучшей наградой является слова благодарности покупателей.



Однако, на фоне слаженной и качественной работы профессионального коллектива «Альметьевского хлебозавода», существуют проблемы, касающиеся хлебопекарной отрасли в целом, и которые, так или иначе, затрагивают интересы массового потребителя.

Какой вопрос на сегодня считается главным в отрасли, и какие проблемы стоят перед работниками хлебопекарной промышленности? На эти вопросы мы попросили ответить признанного эксперта в пищевой индуст-

рии генерального директора ОАО «Альметьевский хлебозавод» Расима Гиматдиновича Хайрутдинова:

- Сегодня население практически всех регионов России испытывает недостаток в рационе питания в витаминах, макро- и микроэлементах. Восполнить их недостаток можно через обогащенные продукты питания, в том числе через хлеб. На это неоднократно обращал внимание главный государственный врач России Г.Г. Онищенко.

Закон № 94-ФЗ от 21 июля 2005 года «О размещении заказов и поставки товаров, выполнения работ, оказания услуг государственных и муниципальных нужд», согласно которому проводятся

конкурсы и аукционы, не отражает заботу о здоровье детей, больных и пожилых граждан. В нем отсутствует ассортимент продукции лечебно-профилактического назначения, обогащенной различными полезными пищевыми добавками. Этот Закон работает не только против здоровья, но и против развития предприятий, модернизации, обновления технологического оборудования, так как, согласно его условиям, любое юридическое лицо может производить сегодня что угодно, где угодно, как угодно, и продавать его по дешевым ценам. Такие юридические лица не имеют либо достаточной финансовой возможности, либо желания иметь большие затраты на организацию бактериологических лабораторных исследований, начиная от приемки сырья и заканчивая отпуском готовой продукции, необходимых условий хранения продукции, складских помещений и специализированный транспорт для доставки продукции до потребителя. Подобное не могут себе позволить предприятия, работающие в этом бизнесе легально не менее 5 лет, выпускающие в сутки более 5 тонн качественной и безопасной продукции.

Это выдержки из Обращения Ассоциации хлебопеков Поволжья в Комитет по аграрным вопросам Государственной Думы РФ, которое я полностью поддерживаю. Эти проблемы и вопросы сегодня волнуют всю хлебопекарную отрасль и требуют скорейшего разрешения.



Открытое акционерное общество «Альметьевский хлебозавод»

Юридический, фактический, почтовый адрес:
423450, РТ, г. Альметьевск, пр. Г. Тукая, 31а

Приемная: Тел./факс (8553) 45-18-07
коммерческий отдел (8553) 32-46-09

сбыт (8553) 32-45-70, 38-26-15

E-mail: hleb_info@mail.ru

http://www.almethleb.ru

ОАО «Альметьевский завод «Радиоприбор»: будущее – за кластерным партнерством



ОАО «Альметьевский завод «Радиоприбор» является базовым предприятием-изготовителем антенно-фидерных систем, блоков системы ближней навигации для всех видов самолетов. Доля продукции по государственному оборонному заказу в годовом обороте составляет 35%. Наличие высококлассных кадров и современного оборудования позволяет выпускать продукцию высокого качества. Предприятие одним из первых в регионе прошло сертификацию на соответствие стандартам ISO 9001 и Российским стандартам ГОСТ Р и ГОСТ РВ.

«R»

Именно в целях сохранения лидирующих позиций на отраслевом рынке и обеспечения производства квалифицированными кадрами в будущем, руководство ОАО «Альметьевский завод «Радиоприбор» выступило одним из инициаторов подписания в ноябре 2010 года в городе Альметьевске Соглашения о создании в этом районе Татарстана образовательного кластера в отрасли машиностроения. В него вошли исполком Альметьевского муниципального района, Торгово-промышленная палата РТ, Альметьевский филиал КАИ, профессиональный колледж, десятки предприятий различных отраслей, Центр занятости, Управление образования.

В Соглашении предусмотрены обязанности сторон, где гарантируется трудоустройство выпускников профессиональных учебных заведений в соответствии с их квалификацией, организация стажировки преподавателей и мастеров на новом оборудовании, формирование заказа на подготовку кадров, проведение научно-исследовательских работ.

Предвидя проблемы обеспечения предприятия современными инженерными



кадрами, завод «Радиоприбор» принял активное участие в открытии в Альметьевске филиала КАИ, для чего в свое время был освобожден цех и передан КНИТУ, а на базе самого предприятия организована кафедра «Технология машиностроения» и предполагается открытие кафедры «Радиотехника» и полное ее оснащение.

Очень важно в подготовке технических специалистов, теоретические знания, которые получают в ВУЗе, закрепить практикой, которую можно организовать на предприятиях. Только такое совмещение позволит подготовить современного, востребованного в промышленности специалиста. Такую задачу поставили перед собой руководители завода и Альметьевского филиала КНИТУ. Для реализации этого проекта на базе «Радиоприбора» создан



учебно-технический центр по стандартам и нормам «HAASS NHTK»: завод выделил 400 кв.м. производственных площадей, а институт приобрел два современных станка с ЧПУ американской фирмы «HAASS». Открытие этого учебного центра состоялось в августе прошлого года с участием Президента Республики Татарстан Рустама Нургалиевича Минниханова.

Высокое качество продукции при умеренных ценах

Учитывая далеко не полную загрузку, непостоянный объем производства продукции специального назначения, ОАО «Альметьевский завод «Радиоприбор» уделяет большое внимание диверсификации продуктового ряда выпускаемых изделий.

В рамках программы «Конверсия» на предприятии были разработаны и выпуска-

лись изделия народного потребления (ТНП): телевизионные антенны, деревообрабатывающие, сверлильные, заточные станки, механические запорные замки для дверей, ворот, металлические электрические шкафы (боксы), подъездные щитки, квартирные и подъездные металлические двери (аналог Guardian).

За последние годы освоена следующая «народная» продукция: салазки переднего сиденья для ОАО «АвтоВАЗ», электропневматическая система управления коробкой передач для ОАО «КАМАЗ», импортозамещение запасных частей электровозов (Чехия) для ОАО «РЖД», расширяется номенклатура для тепловозостроительного предприятия ОАО «Коломенский завод», электротехническая продукция для капитального строительства и ремонта ЖКХ.

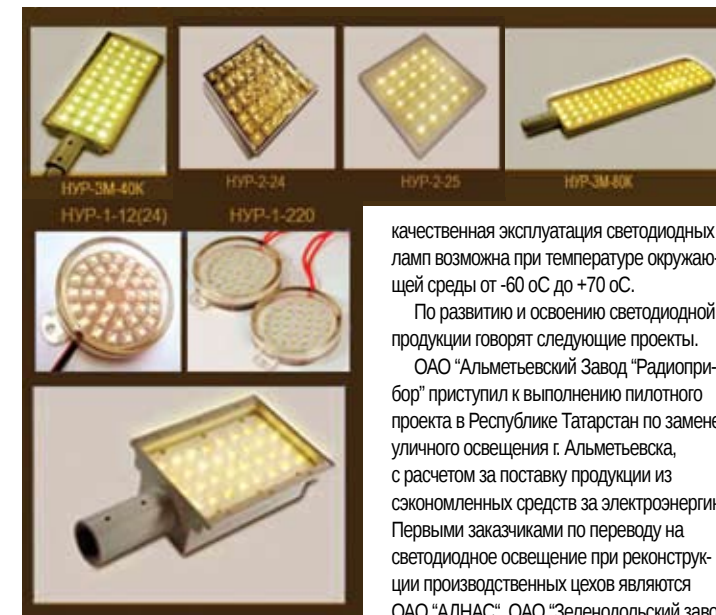
Светодиодная продукция широкого применения. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СВЕТОДИОДНЫХ СВЕТИЛЬНИКОВ.

Преимущество светодиодных ламп уже не подвергается сомнению массовым потребителем. Основные



характеристики сводятся к многочисленным их достоинствам:

1. Малая потребляемая мощность – позволяют существенно сократить финансовые затраты на электроэнергию, а так же высвободить энергетические ресурсы (актуально для производства), за счет экономии электроэнергии. Так же позволяют экономить за счет использования уменьшенного сечения прокладываемого кабеля при монтаже.
2. Долговечность – гарантийный срок эксплуатации светодиодов составляет от 50 до 100 тысяч часов, что превышает сроки эксплуатации иных ламп в десятки раз.
3. Высокий ресурс прочности – устойчивость к вибрации при эксплуатации, ударам, механическим, а в иных случаях химическим и прочим воздействиям.
4. Чистота и разнообразие цветов,



регулируемая интенсивность.

5. Малая инерционность- включаются сразу на полную яркость, в то время как у ртутно-фторных (люминесцентных-экономичных) ламп время включения от 1 сек до 1 мин, а яркость увеличивается от 30% до 100% за 3-10 минут, в зависимости от температуры окружающей среды.
6. Количество циклов включения-выключения не оказывают существенного влияния на срок службы светодиодов (в отличие от традиционных источников света - ламп накаливания, газоразрядных ламп).
7. Различный угол излучения - от 15 до 155 градусов

8. Различное рабочее напряжение – при падении рабочего напряжения в сети обычные лампы перестанут работать. Светодиодная лампа продолжит работать с меньшей яркостью, при напряжении от 80 Вольт. Светодиодные светильники позволяют регулировать освещенность снижением питающего напряжения.
9. Экологическая и противопожарная безопасность. Светодиоды не содержат в своем составе ртути и почти не нагреваются. Отсутствует ультрафиолетовое излучение, что оберегает освещаемые вещи от выгорания. В светодиодных светильниках мягкий свет и отсутствие мерцания, это намного полезнее для человеческих глаз так как не вызывает усталость глаз. Отсутствие шума в работе светильника.
10. Температурный режим – надежная и



ОАО «Альметьевский Завод «Радиоприбор»
423450 РФ, РТ, г. Альметьевск,
пр-т Строителей, 2
тел: +7 (8553) 22-19-09,
факс: +7 (8553) 22-19-40
www.alzara.ru
Начальник отдела маркетинга
+7(8553)22-19-00
E-mail: vgstankevich@azrp.ru
ICQ 642984453
Отдел: +7(8553)22-41-01
E-mail: azrp_market@mail.ru
E-mail: marketing@azrp.ru
ICQ 220057270

ОАО «Альметьевский трубный завод»: Последнее поколение труб - это трубы из полипропилена

ОАО «Альметьевский трубный завод» – производственное предприятие, оснащенное современным оборудованием по выпуску стальных электросварных труб, а также - нанесению высококачественного наружного полиэтиленового покрытия труб. Реализация проектов технического перевооружения и освоение новых видов продукции позволяет предприятию гибко реагировать на колебания рынка и оставаться уверенным в завтрашнем дне.



В августе 2010 года завод освоил производство новой для себя продукции - однослойных и многослойных труб из полипропилена наружным диаметром Ø 20; Ø 25; Ø 32; Ø 40, Ø 50 и Ø 63мм. Трубы из полипропилена широко применяются в системах холодного (питьевого и не питьевого), горячего водоснабжения (включая бесканальную прокладку) и отопления в жилых, административных и промышленных зданиях с рабочей температурой теплоносителя до 95 °С.

По сравнению с другими трубами, полипропиленовые трубы имеют ряд преимуществ:

- физическая долговечность - гарантия 50 лет;
- трубы из полипропилена не требуют покраски;
- более низкая теплопроводность - отсутствие потери тепла, что дает возможность не применять изоляцию труб. Как следствие - отсутствие конденсата на наружных стенках трубы;
- экономия тепла при транспортировке в полипропиленовых трубах горячей воды составляет от 10 до 20%, по сравнению с металлическими;
- в зависимости от рабочего давления температура носителя может достигать 95 °С, а также возможно кратковременное повышение температуры до 100 °С;
- малый вес, их можно легко переносить и устанавливать. Вес полипропиленового трубопровода в 7-9 раз меньше веса аналогичного трубопровода, смонтированного из металлических конструкций;
- общая стоимость установки меньше, чем у труб и

фитингов, изготовленных из других материалов;

- отсутствие электрической проводимости (не проводит блуждающие токи);
- отсутствие химической коррозии (отсутствуют гальванические пары), что позволяет избежать заужения внутреннего диаметра трубы и пропускная способность трубы не уменьшается с течением времени;
- простота установки - монтаж полипропиленовой трубы в 2-4 раза быстрее, чем стальной;
- не подвержены известковому отложению, вследствие гладкой внутренней поверхности;
- не подвержены воздействию кислот, растворителей, и других химических реагентов;
- отсутствие бактериальной флоры. Полипропилен химически стоек и совершенно не влияет на качество транспортируемой воды;
- акустическая изоляция (не возникает резонанса в связи с протеканием воды и шума от гидравлических ударов);
- уменьшение сопротивления потоку из-за гладкой внутренней поверхности.

Лучшим сырьем для полипропиленовых труб служит сополимер полипропилен-рандом типа 3 (PPR 80). Это легкий и прочный сополимер, относящийся к разряду термопластов. Он химически стоек к большинству растворителей - как кислотного, так и щелочного типа. Особый интерес представляет тепловая универсальность полипропилена: трубы из него эксплуатируются при температурах от -10 °С до +90 °С. Кратковременно трубы

выдерживают повышение температуры до 100 °С. Благодаря эластичности материала, вода в полипропиленовых трубах может замерзать, не разрушая их.

Полипропилен не наносит вреда окружающей среде. При его обработке и утилизации отходов не образуются экологически вредные вещества. Кроме того, PPR пригоден для утилизации без добавления экологически вредных веществ.

Область применения

Полипропиленовые трубы можно применять при монтаже внутренних канализационных систем, организации системы отвода почвенных и сточных вод, а также отвода бытовых сточных вод (благодаря высокой химической устойчивости, ударной вязкости, способности выдерживать повышенное давление и хорошим сварным свойствам).

Полипропиленовые трубы также предназначены для внутреннего холодного и горячего водоснабжения, канализации, теплых полов и разводки систем центрального отопления с температурой до +90 °С. У каждой из этих систем свои особенности, среди которых очень большое значение имеет температура воды и ее давление. Именно эти величины являются определяющими при подборе полипропиленовых труб, так как сильно влияют на их долговечность.

Для холодного водоснабжения (температура транспортируемой среды до +20 °С) выпускаются трубы номинальным рабочим давлением 1 МПа - PN 10 или 1,6 МПа - PN 16; для систем горячего водоснабжения (температура до +75 °С) и отопления (температура до +90 °С) номинальным давлением 2 МПа - PN 20 и 2,5 МПа - PN 25 (армированные).

Монтаж

Удобный и быстрый монтаж, а также высокое качество соединений являются одним из главных преимуществ PPR-систем. Полипропиленовые трубы более жесткие, чем полиэтиленовые, и системы из них собираются при помощи фитингов: уголков, тройников и т.п. Системы из PPR-труб неразъемны.

Монтаж трубопроводов из полипропилена выполняется методом диффузионного соединения, под действием температуры 260 °С, иначе это еще называется растробная сварка, которая создает абсолютно прочное однородное соединение. Процесс сварки не занимает много времени и состоит всего из трех действий: резка, нагрев, соединение. При этом соединение можно вводить в эксплуатацию сразу же после сварки. А надежность сварных соединений наиболее высокая по сравнению с другими способами и приближается по прочности к самим трубам.

Почему надо брать трубы «Альметьевского трубного завода»

(«Стройплощадка» №2(17) 2011г.)

«Одним из важных показателей конкурентоспособности является стоимость продукции. Поэтому в условиях жесткой конкуренции производители предпринимают всевозможные меры для снижения себестоимости, которая зависит от стоимости исходных материалов – полипропилен статический. Рыночная стоимость полипропилена импортных и отечественных произво-



дителей колеблется несильно $\pm 1,5\%$, а стоимость полипропиленовых труб разных производителей отличается до 50%.

При проведении ОАО «Альметьевский трубный завод» маркетинговых исследований было отмечено, что дилерами производителей самого пропиленна, как правило, предоставлялся сертификат соответствия и гигиенический сертификат. Взглянуть же на сертификат качества завода-изготовителя зачастую не представлялось возможным... Для изготовления труб ОАО «Альметьевский трубный завод» применяют импортный полипропилен марки Hostalen PP H5416 DIN-EN-ISO9001:2000 фирмы Basell Polyolefine GmbH.

Приобрести дешевую полипропиленовую трубу сомнительного происхождения или более дорогую, изготовленную в соответствии с требованиями ГОСТа или ТУ – решать Вам».

Система Менеджмента Качества ОАО «Альметьевский трубный завод» сертифицирована на соответствие требованиям Международного Стандарта ISO 9001:2008. Федеральной службой по технологическому надзору разрешено применять трубы на опасных производственных объектах в нефтяной и газовой промышленности.



ОАО «Альметьевский трубный завод»

Юридический и фактический адрес:

423450 Россия, Республика Татарстан,

г. Альметьевск, Промзона-11

Исполнительный директор -

Токарев Александр Михайлович

тел/факс: (8553) 45-89-47 e-mail: atz@atz.ru

Специалист отдела сбыта (по Татарстану) -

тел/факс: (8553) 45-90-23 e-mail: sale@atz.ru

Специалист отдела сбыта

по реализации полипропиленовых труб

тел/факс: (8553) 45-89-67

e-mail: pprsale@atz.ru

Как выбрать трубу?



Канализационные трубы.

Применяются в двух типах трубопроводов: напорных и безнапорных.

Безнапорные системы водоотведения используются в жилых домах и там, где стоки могут течь самотеком. Как только вода перестает течь самотеком, то тогда для ее дальнейшей транспортировки требуется насос.

Безнапорные канализационные трубы изготавливаются из полиэтилена (ПНД), поливинилхлорида (ПВХ), полипропилена.

Для водоотведения с помощью насоса требуется другой тип канализационных труб – напорный. В напорных системах чаще всего применяется поливинилхлорид (ПВХ) с большей толщиной стенки и другим профилем резиновых уплотнительных колец, а также полиэтиленовые трубы, соединенные с помощью сварки. Эти трубы используются во внутренних системах канализации в домах частного сектора, так и в многоэтажных зданиях.

Особенности полимерных материалов.

Наиболее удачным решением для системы водоотведения в жилых домах



на данный момент считаются полипропиленовые канализационные трубы. Эти экологически чистые трубы не выделяют никаких вредных веществ, обладают повышенной теплостойкостью (выдерживают до 75°C), и стоят дешевле труб из поливинилхлорида.

Металлопластиковые (металлополимерные) трубы.



Представляет из себя пятислойную конструкцию, состоящую из 3-х основных слоев и 2-х связующих. Внутренний слой трубы изготовлен из сшитого или молекулярно уплотненного полиэтилена (PE-X или PERT). На ее поверхность наносится слой специального клея, соединяющий

полиэтилен с алюминием. Алюминиевый слой сделан из фольги толщиной 0,2 мм, со сварным швом по всей длине. На поверхность алюминия наносится еще один слой специального клея, связывающий алюминий с внешним слоем пластика.

Полимерные слои, обладают высокой коррозионной стойкостью и пропускной способностью, а алюминиевый слой, придает трубе механическую прочность, препятствует проникновению кислорода внутрь трубы и снижает линейное расширение. металлопластиковые трубы обладают гибкостью и способностью сохранять любую заданную форму.

Применение

Металлопластиковые трубы достаточно надежны и долговечны. Гибкие и компактные, они легко укладываются в стену и пол. металлопластиковые трубы обладают хорошей теплопроводностью и выдерживают большое давление и высокую температуру, что позволяет использовать их в отопительных системах и системах водоснабжения.

Рекомендации потребителям

Латунные угольники, тройники, соединительные муфты (фитинги) для металлопластиковых труб значительно дороже аналогичных деталей для полипропиленовых труб, поэтому эко-

номически целесообразно использовать металлопластиковые трубы диаметром до 32 мм. Однако, существует экономичный вариант применения металлопластиковых труб – это коллекторная схема в которой, каждая труба идет к своему запорному устройству, в результате отпадает необходимость в установке разветвляющих и объединяющих.

Благодаря своей гибкости металлопластиковые трубы не требуют дополнительных фитингов для преодоления углов и неровностей.

Монтаж металлопластиковых труб



Единственным способом монтажа этого типа полимерных труб является соединение их с помощью латунных фитингов различных конструкций. Трубы из металлопластика не подлежат сварке!

Пластиковые трубы.

Пластиковые трубы различают по способу соединения и свойствам материала из которого они изготовлены: полипропилен (PPRC), поливинилхлорид (ПВХ), полиэтилен низкого давления (ПНД), полиэтилен высокого давления (ПВД), сшитый полиэтилен (РЕХ) и многослойные (металлопластиковые) трубы РЕ-Х или РЕ-РТ, имеющие слои из этиленвинилового спирта и алюминиевой фольги.

Пластиковые трубы используются в системах водоснабжения, отопления, канализации, технологических трубопроводах.

Полимерные трубы не подвержены ни одному виду коррозии, поэтому их можно прятать в бетон или под штукатурку.

Срок эксплуатации пластикового трубопровода до 50-ти лет.

Монтаж пластиковых труб.

Трубы и фасонные детали из полипропилена соединяются между собой методом диффузионной сварки, в основе которого



заложен процесс плавления.

Трубы из металлопластика соединяются между собой с помощью латунных компрессионных или пресс-фитингов.

Канализационные полипропиленовые трубы соединяются путем фасонных частей и резиновых уплотнительных колец.

Полиэтиленовые трубы.

Полиэтиленовые трубы отличаются высокой коррозионной стойкостью, что повышает долговечность их эксплуатации до 50 лет. Прочность и надежность материала позволяет прокладывать трубопровод в агрессивных средах.



Относительная гибкость полиэтиленовых труб позволяет обходить углы, а эластичность – избежать разрыва трубы при замерзании воды. Полиэтилен считается одним из самых экологически чистых материалов, не представляющих никакой угрозы для здоровья человека.

Монтаж полиэтиленовых труб.

Монтаж полиэтиленовых труб может производиться двумя способами: методом сварки и с помощью компрессионных фитингов. Существует два способа осуществления сварки полиэтиленовых труб: сварка встык и сварка в раструб.

Монтаж полиэтиленовых труб с помощью компрессионных фитингов можно осуществлять при любых погодных условиях и отрицательных температурах.

Применение полиэтиленовых труб. Трубопроводные системы из полиэтилена применяются в системах магистралей холодной воды и напорной канализации.

Полипропиленовые трубы.

Полипропиленовые трубы обладают высокой теплостойкостью и активно используются в системах водоснабжения, отопления и канализации в домах частного сектора и в многоэтажных зданиях. Трубопровод из полипропилена является примером максимальной надежности и долговечности.

В процессе эксплуатации внутренняя поверхность труб не покрывается никакими отложениями. В полипропиленовых трубах отсутствует наиболее разрушительный вид коррозии, характерный для стальных труб, – электрохимическая коррозия, вследствие которой материал начинает разрушаться, а трубы – протекать. Все это гарантирует долговечность и надежность в эксплуатации полипропиленовых труб (срок службы более 50 лет).

Полипропиленовые трубы не оказывают отрицательного воздействия на здоровье человека.

Монтаж полипропиленовых труб.

Пайка трубы. Полипропиленовые трубы отличаются удобством и простотой в монтаже. Канализационные трубы из полипропилена соединяются с помощью резиновых колец, а водопроводные – путем сварки.



Применение труб из полипропилена.

Полипропиленовые трубы применяются в системах водоснабжения, отопления, канализации и кондиционирования. Трубопровод из полипропилена предназначен для транспортировки холодных и горячих жидкостей пищевого и промышленного происхождения, под давлением в течение длительного времени (рабочее давление до 1 МПа, температура до 75°C).

Окончание в следующем номере.

<http://ayasam.ru/soveti-mastera/kak-vibrat-trubu.html>

Ишемическая болезнь сердца - симптомы и причины возникновения



Ишемическая болезнь сердца — недостаточность сердечного кровоснабжения, вызванная тромбированием артерий и атеросклерозом.

«Ишемия» в переводе с латыни означает дефицит кровоснабжения. Сердце человека постоянно требует полноценного питания кислородом и другими веществами.

Известно, что коронарная артерия, транспортируя кровь в сердце, сужаясь, вызывает гипоксию, то есть кислородную недостаточность. Диаметр коронарных артерий зачастую уменьшается из-за атеросклеротических бляшек, затрудняющих ток крови. В большинстве случаев именно это приводит к развитию ишемии.

Ангоспастическая ишемия – прово-

цируется спазмом артерий, вызванным воздействием слишком низкой температуры. Кроме того, непредсказуемые отрицательные эмоции могут вызвать сокращение артерий, приводящее к резкому побледнению тканей.

Обтурационная ишемия – разновидность ишемии, которая обусловлена тромбозом или эмболией.

Симптомы ишемической болезни сердца:

- потери сознания;
 - одышка при минимальной физической активности;
 - боль в руке или лопатке;
 - чрезмерное потение.
- Причины ишемической болезни сердца:
- курение;
 - страсть к жирной пище;
 - алкогольные напитки;
 - повышенное давление.



10 продуктов, полезных для сердца и сосудов

В наше время сердечнососудистые заболевания остаются основной причиной смертности, может быть это связано с тем, что наш рацион не всегда включает все необходимые продукты для поддержания нормальной работы сердца и сосудов, нормального уровня холестерина? К примеру, в Японии, где основу рациона составляют морепродукты, смертность от сердечно-сосудистых заболеваний минимальна... Какие же продукты способны поддержать нормальную работу сердечно-сосудистой системы? Здоровье сердца зависит не только от наследственности и отсутствия вредных привычек. Поэтому представляем вашему вниманию наиболее полный список продуктов, с помощью которых вы сможете постоянно держать в тонусе свой «моторчик».

1. Овсяная каша

Овсянка - великолепный завтрак, сытный и наполненный калием и жирными кислотами. Также в овсяной каше содержится огромное количество клетчатки, которая в сочетании с вышеперечисленными элементами помогает поддерживать кровеносные сосуды в тонусе и понижает уровень холестерина. Наибольшую ценность для здоровья имеет продукт грубого помола, так как больше всего клетчатки содержится именно в крупных зёрнах. Также много её и в банане, который, кстати, отлично сочетается с кашей.



2. Лосось, сёмга

Эти виды рыбы - одни из лучших природных источников кислоты омега-3. Для нормального давления достаточно съедать всего пару-тройку рыбных блюд в неделю. Также постоянное потребление лосося снижает риск инфаркта и нормализует процессы свертывания крови. Кроме всего прочего, в ней содержится астаксантин - сильнейший антиоксидант, поэтому здоровая кожа и крепкая память вам гарантирована до глубокой старости. Если постоянное потребление лосося и сёмги вам не по карману, великолепной альтернативой может послужить тунец, сардины и даже обычная сельдь.



3. Оливковое масло

Оно содержит целый арсенал мононенасыщенных жиров, в свою очередь борющихся с холестериновыми бляшками, исключая вероятность закупорки сосудов. Совместные исследования учёных из 7-ми национальных медицинских университетов показали, что люди населяющие острова Крит крайне редко болеют и умирают от инфарктов, не смотря на то, что генетически предрасположены к повышенному уровню холестерина в крови. Как оказалось, весь секрет в их диете: для жарки и приготовления салатов жители Крита используют только оливковое масло. Однако при покупке масла, стоит выбирать только «Масло первого отжима» - именно такая надпись на упаковке свиде-



тельствует о высоком качестве продукта. Кроме того, советуем вам ознакомиться с полезными свойствами оливок, они в свежем виде прекрасно влияют на работу сердечно-сосудистой системы.

4. Авокадо

Не обязательно поедать этот фрукт как картошку. В силу своей экзотики авокадо дорогой и найти его можно далеко не в каждом супермаркете. Но по четвертинке к мясу или в салаты добавлять его можно - это снизит уровень «плохого» холестерина в крови и существенно прибавит уровень «хорошего». Вместе с тем, ферменты, которые содержатся в авокадо, способствуют лучшему усвоению организмом каротиноидов, которые также необходимы для здорового сердца.



5. Орехи

Наибольшее количество мононенасыщенных жиров и кислот омега-3 содержится в миндале и грецких орехах. Также потребление орехов способствует снижению чувства голода и улучшает усвоение клетчатки.



6. Ягоды

Клубника, малина и черника - любая из этих ягод или все сразу, насыщены противовоспалительными веществами и являются великолепным средством для профилактики раковых и сердечных заболеваний



7. Шпинат

В шпинате содержится огромное количество клетчатки, фолатов, калия и лютеина. Но если такое удовольствие вам не по карману, прекрасной ему альтернативой могут стать и другие овощи. Всего пару овощных блюд в день снижают риск возникновения сердечных болезней на 25%.



8. Фасоль

В красной фасоле и чечевице содержится много кальция, кислот омега-3 и клетчатки. Вместе с тем, они низкокалорийны и очень сытны, поэтому являются отличной заменой любому гарниру. С помощью фасоли вы можете укрепить сердце и заодно сделать «подарок» для своей фигуры.



9. Льняные семечки

Их смело можно добавлять в салаты или каши. Льняное масло также можно использовать для приготовления блюд. В нём содержится огромное количество кислот омега-3 и омега-6. Только не переусердствуйте - его вкус довольно специфический.



10. Соя

Соя - отличный борец с холестерином, кроме того, этот продукт является активным поставщиком протеинов в наш организм. Однако не стоит путать натуральную сою с генномодифицированным продуктом. В наши дни сою можно найти или в тофу, или в напитке темпе, или в виде соевых зёрен. Также соя является основным продуктом в процессе приготовления соевого молока, которое, кстати, отлично подходит для приготовления овсянки. Но вот соевым соусом - напротив, увлекаться не стоит, поскольку в нём содержится огромное количество соли, которая очень часто становится причиной гипертонии.



<http://edazdorov.ru/stati-o-zdorovie/zog/541-10-produktov-dla-serdca.html>
<http://subscribe.ru/group/zdorove-i-pitanie/2201452/>



Топ-10 самых вредных продуктов



Неправильное питание способствует опасным изменениям в организме, таким как полнота и ожирение, заболевания сердечно-сосудистой системы и желудочно-кишечного тракта. Мы представляем вашему вниманию топ-список самых вредных продуктов для человеческого организма, употребление которых ухудшает состояние здоровья и ведет к развитию опасных болезней и сокращению жизни человека

1 Лидеры антирейтинга - **чипсы и газированные напитки**, которые, по мнению ученых, наносят наибольший урон организму. Чипсы и соленые сухарики не имеют питательной ценности для нашего организма, в них содержится большое количество канцерогенов. Эти продукты состоят из углеводов, жира, усилителей вкуса и вкусовых добавок, они способствуют полноте и ожирению, грозят онкологическими заболеваниями, повышают холестерин в крови. То же самое можно сказать и о картошке-фри. Безалкогольные газированные напитки — это смесь сахара, различных подсластителей и ароматизаторов в большом количестве. Крашеная вода с пузырьками гораздо вред-

нее, чем гуашь и сахар, разбавленные в воде. Бытует мнение, что лучше всего заправлять фаст-фуд газировкой, однако это не так: газировка притупляет чувство голода, тем самым, заставляя съесть еще один гамбургер. Сладкая газировка весьма калорийна. Данные напитки лучше заменить водой, натуральным фруктовым соком и зеленым чаем.

2 Сразу за ними следует **фаст-фуд — еда быстрого приготовления**. Шаурма, гамбургеры, хот-доги, беляши, чебуреки и прочее — все это обычно жарят на одном и том же масле, а это сплошные канцерогены. Если постоянно питаться фаст-фудом, заболевания желудочно-кишечного тракта обеспечены. Попробуйте назвать хоть какие-нибудь

его плюсы, кроме быстроты и дешевизны. Их нет. Чтобы быстро утолить голод, можно приготовить аналогичный бутерброд из сыра, овощей, листьев салата, креветок без соуса и майонеза.

3 На почетном третьем месте расположились **колбаса и копченые изделия**. Специалисты считают, что в данной продукции содержание ароматизаторов и красителей значительно превышает натуральную составляющую. Вареная колбаса, сосиски, сардельки, копчености относятся к вредной и опасной пище, потому что в них имеются канцерогены. В состав колбасных изделий и копченостей входит сало и нутряной жир, свиные шкурки, а так же глютамат натрия (будучи

сам безвкусным, он усиливает вкус любого продукта, к которому добавляется), трансгенная соя, генномодифицированное сырьё, которые с помощью вкусовых добавок и ароматизаторов маскируют под мясо. Кто знает, из чего именно приготовлены сосиски и сколько им недель. Соленые и копченые мяса необходимо лишь для того, чтобы оно хранилось дольше. Естественно, полезные элементы со временем исчезают, а вот трупные явления в колбасе не прекращаются. Но ты этого не заметишь, ведь в колбасы добавляют ароматизаторы и усилители вкуса

4 Любимые многими **консервированные овощи и фрукты**. От них может развиться ботулизм **Консервы** (овощные, мясные, грибные, рыбные), особенно приготовленных в домашних условиях, а также копченой и соленой рыбы. Наибольшую опасность представляют продукты, загрязненные почвой. О питательных веществах в консервах можно только предполагать...

5 **Кетчуп, майонез, соусы, заправки** для первых блюд считаются вредной пищей,



потому что они состоят из консервантов, искусственных ароматизаторов, жиров, усилителей и заменителей вкуса и, самое главное, в них присутствуют ГМО. Речь идет о магазинном майонезе, кетчупе и всевозможных соусах — натуральных составляющих в них нет. Лучше все это заменить нежирной сметаной. Так будет и вкуснее, и полезнее.

6 **Шоколадные батончики, пастилла, чупа-чупсы, жевательные конфеты, мармелад**, если он не натуральный, — очень опасны для человеческого организма потому, что это калорийные сладости в сочетании с генномодифицированными продуктами, химическими добавками и ароматизаторами. Они гораздо вреднее, чем кусок

торта. Все дело в том, что они содержат в огромных количествах искусственные красители и ароматизаторы. Если хочется сладкого — попробуйте съесть мед, сухофрукты, если шоколад — то горький.

7 **Соль и сахар**. Как известно, и соль, и сахар — это белая смерть. При использовании соли в большом количестве в человеческом организме скапливаются токсины, скачет давление и нарушается соле-кислотный баланс. Соль препятствует прохождению воды в организме и откладывается в самых ненужных местах. С сахаром все очевиднее — для всех, кто худеет — это враг номер один. От этих продуктов отказаться полностью невозможно, но если недосаливать пищу, то вскоре можно привыкнуть к натуральному вкусу продуктов, неиспорченному солью. А сахар следует заменить медом.

8 Алкогольные и энергетические напитки — опасны для здоровья, потому что их употребление даже в минимальных количествах оказывает негативное воздействие на организм человека, ухудшает работу печени, почек,



сердца, мешает усваиванию витаминов. А еще алкоголь сам по себе очень калориен. Стоит отказаться от дешевого алкоголя по типу бутылочного пива и вина в тетрапаках. К этому перечню можно отнести и кофе, хотя, последнее время мнения специалистов расходятся.

9 **Белый хлеб**. Сюда относятся все мучные изделия. Свежие булочки или белый хлеб очень вкусные, однако, в таких хлебобулочных изделиях совсем не остается ничего полезного. Все дело в том, что мука для их изготовления уже отчищена от питательной клетчатки. Итальянские ученые эксперты пришли к выводу, что белый хлеб вреден для здоровья женщин, и помимо опасности обнаружить пару лишних килограмм

в области живота и бедер представительницам прекрасного пола, регулярно употребляющим его в пищу, грозят серьезные заболевания сердечно-сосудистой системы.

Так что, лучше употреблять цельнозерновой хлеб — он намного полезнее.

10 Употребление **маргарина** в пищу представляет опасность для нашего здоровья, потому что этот продукт полностью состоит из самого вредного вида жира — трансгенного. Блюда и продукты, которые содержат в себе маргарин, также опасны и вредны для людей. Имеется в виду изделия из слоеного теста, пирожные, торты. Постоянное употребление в пищу этих продуктов гарантирует лишний вес, заболевание ожирением и нарушение обмена веществ. Жареное. Готовка на подсолнечном масле или маргарине убивает в еде все полезные свойства и одновременно распространяет канцерогены. Плюс ко всему, во время обжаривания часть жидкости в продукте заменяется маслом, что делает калорийность блюда еще выше. Как вариант, можно продукты слегка



обжарить до корочки, а затем закончить приготовление блюда в пароварке или духовке.

Неправильное питание со временем может привести к печальным последствиям: развиваются заболевания желудочно-кишечного тракта, такие как изжога, гастриты, колиты, запоры, нарушения обмена веществ, а также диабет, бесплодие, болезни зубов и дёсен, спазмы сосудов.

Исключите из всего питания вышеперечисленные продукты — пожайте свое здоровье!

<http://mirfactov.com/top-10-samyie-vrednyie-produkty/>,
http://www.wday.ru/krasota-zdorovie/novosti/_article/uchenye-nazvali-top-10-samyx-vrednyx-produktov/

Шоколад: польза для тела и души

Какой наивкуснейший праздник мы отметили 11 июля - Всемирный день шоколада! История этого лакомого продукта невероятно увлекательна.

А ведь поначалу, шоколад долгое время употребляли только в жидком виде. Только при мысли о чашечки горячего шоколада у нас внутри проходит волна, если не сказать, цунами, необыкновенного предвкушения этого восхитительного напитка. Не даром же ученые доказали, что шоколад не только делает нас счастливыми, но и является афродизиаком.

Хватит о жидком шоколаде, давайте обратимся к истории создания шоколада в твердой форме. А им мы обязаны голландцу Конраду ван Хаутен. Это он в 1828 изобрел прессовальное оборудование, при помощи которого из массы какао можно было получать масло какао и порошок какао. Но до первой плитки шоколада нужно было ещё ждать почти 20 лет. Лишь в 1847 году английская фирма J.S.Fry & Sons изготовила первый твёрдый шоколад. В этот день можно также вспомнить добрым словом Христофора Колумба, который благодаря открытию Америку, подарил нам этот божественный продукт.

Шоколад - это поистине бальзам для души и усада для тела. Умеренное употребление этого десерта может избавить вас от некоторых заболеваний сердечнососудистой системы, предотвратить аполексический удар, образование тромбов и нормализовать содержание холестерина в крови.

Зерна какао-бобов

Какао-дерево произрастает в Южной Америке. Индейцы майя занимались разведением этого растения с VII века. Благодаря Колумбу в 1502 году зерна какао-бобов были завезены в Испанию. Но только в XVII веке они приобрели широкую известность в Европе. Позже выяснилось, что шоколад в сочетании со специями, например, с корицей, кардамоном или перцем чили может оказать лишь благотворное воздействие на ваше здоровье.

Шоколад в умеренных количествах полезен для здоровья

Кто из нас не любит поесть шоколада в состоянии стресса или просто для удовольствия? Не стоит мучиться по этому поводу



Шоколад с перцем чили улучшает обмен веществ

угрызениями совести. Потому что, согласно многочисленным научным исследованиям, шоколад в умеренных количествах полезен для здоровья:

- Поклонники этого продукта намного реже страдают от заболеваний сердечнососудистой системы и не подвержены аполексическим ударам. Это установили исследователи О. Франко, Кембриджского университета.
- Финские ученые выяснили, что употребление шоколада в пищу повышает в крови содержание триптофана, который оказывает благотворное воздействие на выработку "гормона счастья" серотонина.
- Длительное исследование Немецкого института питания в Потсдаме-Тебринге установило, что примерно 7 граммов темного шоколада в день снижают риск заболеваний сердечнососудистой системы примерно на 40%. А опасность аполексического удара - на 50%. И все это за счет содержания флавоноидов в зернах какао-бобов. Флавоноиды улучшают эластичность стенок сосудов и одновременно снижают кровяное давление.
- Шоколад, конечно, был и остается

очень калорийным продуктом. Поэтому рекомендуется употреблять его в пищу в умеренных количествах, чтобы не наживать себе проблемы с лишним весом и избегать всех других факторов риска.

Пряности для укрепления вашего здоровья

Шоколад + жгучий перец чили: в перце чили содержится в три раза больше витамина С, чем в цитрусовых. Плюс - бета-каротин, витамины B1, B2, B6 и витамин Р. Этот витамин улучшает обмен веществ.

Шоколад + имбирь: корень имбиря повышает аппетит и стимулирует пищеварение. Кроме того, имбирь устраняет тошноту и помогает при лечении простудных заболеваний.

Шоколад + перец: важнейшим составным элементом зерен перца является пиперин. Он помогает при судорогах, ревматических болях, способствует пищеварению, помогает при лечении угревой сыпи и смягчает кашель. В нем также содержатся балластные вещества, железо, кальций, магний, витамины и антиоксиданты.

Шоколад + кардамон: способствует пищеварению и укрепляет желудок. В Индии кардамон широко распространен благодаря своему приятному аромату и способствующим пищеварению свойствам.

Шоколад + корица: корица известна благодаря своим целебным свойствам, помогающим при диабете. Она снижает содержание сахара в крови. Уже просто аромат корицы способствует релаксации и расслаблению. Кроме того, она благотворно влияет на выработку серотонина и снижает разыгравшийся аппетит. Помогает при высоком кровяном давлении. Эфирные масла и палочки корицы оказывают лечебное действие при судорогах.

Следует сказать, что все пряности прекрасно подходят для кофе и горячего шоколада.

<http://www.experto24.ru/zdorovie/zdorovoe-pitanie/shokolad-polza-dlja-tela-i-dushi.html>

Шоколад: приготовим сами

Лаванда в меду, засахаренная перечная мята или лепестки фиалки - казалось бы, какое отношение все это может иметь к шоколаду? А ведь имеет. И еще какое. Вы можете изобрести новые рецепты настоящей усады для желудка, попробовав изготовить шоколад самостоятельно. Самодельный шоколад - это еще и очень оригинальный подарок.

Шоколад - шоколаду - рознь. Большинство сладкоежек-почитателей этого продукта при слове "шоколад" мгновенно представит себе внушительную стопрограммовую плитку молочного шоколада. Максимум - с добавками, не достойными отдельного упоминания. Но ведь помимо лесных орехов и изюма существует ряд специальных, тщательно сохраняемых в секрете рецептов, которые могут превратить ваш шоколад в истинное наслаждение для настоящих гурманов. Что это за рецепты и как можно приготовить шоколад самостоятельно, вы узнаете из нашей статьи.

Что нужно для приготовления шоколада

- формочка для шоколада
- кухонный термометр
- две кастрюльки, одну из которых можно поместить в другую.

Приготовление шоколада: развиваем интуицию

В одну кастрюльку налейте горячей воды и нагрейте ее до 55 градусов. Во вторую положите шоколад и растопите его на водяной бане. Но помните: кастрюлька с шоколадом не должна стоять в воде, шоколад должен плавиться только за счет температуры нагретого пара.

После того, как шоколад расплавится, он должен остыть до 28 градусов, а потом его опять нужно будет нагреть на несколько градусов. Процесс нагревания очень тонкий, и вы можете легко допустить ошибку. Вам потребуется время, прежде чем у вас разовьется чутье, позволяющее безошибочно определять нужную температуру обработки шоколада.

Если шоколад слишком горячий или слишком холодный, в нем появляются неа-



петитные комочки, а поверхность продукта покрывается некрасивыми маслянистыми пятнами. Искусство самостоятельного приготовления шоколада, собственно, и состоит в том, чтобы поймать нужный момент. Внимание: следите за тем, чтобы ни вода, ни водяной пар не попали в ваш шоколад. Иначе все пропало!

Лаванда в меду - южный колорит в шоколаде

Лавандовый шоколад с легким привкусом меда можно легко приготовить самостоятельно. Для этого возьмите немного белого шоколада - именно он поможет вам подчеркнуть насыщенный фиалковый оттенок лаванды. На одну плитку шоколада вам понадобится примерно 2 грамма лаванды. Для приготовления собрать лаванду лучше самостоятельно и высушить лепестки в печи



при температуре 50 градусов. Такой способ сушки сохранит великолепный аромат этого растения и наполнит запахом лета и свежести вашу квартиру.

Теперь несколько сухих лепестков можно окунуть в мед, а несколько штук сохранить на будущее. Уложите пропитанные медом лепестки лаванды в форму для шоколада. Если хотите, добавьте в форму несколько капель меда. Мед, конечно, придаст немного клейкости результатам вашего труда, но удовольствие того стоит.

Залейте расплавленный белый шоколад в форму и распределите по его поверхности оставшиеся лепестки. Поставьте форму на пять минут в холодильник (как только поверхность затвердеет, шоколад следует вынуть из холодильника), а затем оставьте его на два часа. Лавандовый шоколад готов!



Засахаренная мята с фиалковыми лепестками - английские традиции в шоколаде

Совершенно иной вкусовой оттенок шоколаду может придать засахаренная мята с лепестками фиалки. Для приготовления вам понадобится смесь нежно-горьковатого и молочного шоколада. Приобрести засахаренную мяту с лепестками фиалки можно в магазине деликатесов. Для вашего шоколадного шедевра вам опять-таки понадобится лишь несколько граммов этой смеси. Идеальным ингредиентом может стать натуральное масло мяты перечной, которое можно добавить в расплавленный шоколад. Внимание: нескольких капель масла вполне достаточно, потому что оно обладает очень резким ароматом.

Измельчите засахаренную мяту и лепестки фиалки. Размер частичек - на ваше усмотрение. Например, мяту можно измельчить сильнее, а лепестки фиалок - не измельчать совсем. Насыпьте полученную смесь в форму для шоколада. Но, как и в случае с приготовлением лавандового шоколада, оставьте несколько лепестков про запас.

Залейте расплавленный шоколад в форму и посыпьте поверхность полученной плитки предусмотрительно припасенными лепестками. Поставьте форму на пять минут в холодильник, а затем пусть ваш шоколад в течение двух часов застывает при комнатной температуре. Готово! Теперь вы можете сделать кому-нибудь оригинальный подарок, приготовленный своими руками.

<http://www.experto24.ru/hobby-dosug/eda-i-napitki/shokolad-prigotovim-sami.html>

Что вредно и опасно в косметике?

Задумайтесь над тем, почему, не смотря на изобилие товаров на косметическом рынке, проблемы с волосами, с кожей, возрастными изменениями внешности, как ни странно, остаются прежними? К сожалению, основная масса косметической продукции конструируется по устаревшим принципам: в красивую упаковку фасуют пережиренные кремы, содержащие огромное количество консервантов, синтетических отдушек и якобы витаминов. И как не прискорбно заметить, большинство из нас покупают именно красивую баночку, не понимая и не желая изучать, что же находится внутри красивой коробочки. Перестаньте верить слову рекламы и начните сами читать этикетки - и вы научитесь узнавать действительно органические продукты среди «прочих».

Разрекламированные, но неэффективны ингредиенты:

АГАР-АГАР (АНГЛ. SEAWEED) - рекламируется как питающий и увлажняющий кожу. Имеет желатиноподобную консистенцию. Широко распространенный ингредиент для жидких прозрачных масок, которые позволяют коже накопить запас воды. Агар-агар придает плотность кремам и лосьонам, в состав которых входит. На кожу агар-агар не оказывает заметного влияния.

ГЛИЦЕРИН (АНГЛ. GLYCERIN) - рекламируется как полезный увлажнитель. Глицерин состоит из жирных кислот и воды. Вода разделяет жир на более мелкие компоненты: глицерол и жирные кислоты. Считается, что глицерин улучшает проникающие способности кремов и лосьонов и препятствует потере ими влаги через испарение. Но исследования показали, что при влажности воздуха ниже 65% глицерин высасывает воду из нижних слоев клеток кожи и удерживает её на поверхности вместо того, чтобы брать влагу из воздуха. Таким образом, он делает сухую кожу ещё суше. Какой смысл



высасывать воду из молодых, здоровых клеток, чтобы смачивать мёртвые клетки на поверхности?

ДИАЗОЛИДИНИЛ МОЧЕВИНА (АНГЛ. DIAZOLIDINYL UREA, ГЕРМОЛ II, GERMALL II), DMDM ГИДАНТОИН (DMDM HYDANTOIN), ИМИДАЗОЛИДИНИЛ МОЧЕВИНА (IMIDAZOLIDINYL UREA, ГЕРМОЛ II и ГЕРМОЛ 115 (GERMALL II, GERMALL)) - консерванты, которые могут вызвать контактный дерматит. Мочевина наиболее часто используемый консервант после парабенов (о них чуть позже). Эти соединения являются токсичными, выделяют формальдегид (в списке он появится позже), оказывающий токсичное действие. DMDM гидантоин и мочевина являются одной из основных причин контактного дерматита. Они высвобождают формальдегид в косметику и в кожу. Также известны под торговыми названиями:).

ДИОКСИН (АНГЛ. 1,2-DIOXANE: (ETHOXYLATED ALCOHOLS, 1,4 ? DIOXANE, POLYSORBATES, AND LAURETHS))

Очень мощный, вызывающий рак химикат. В перечне ингредиентов, Диоксин не перечисляется. В любом мыле, любом

жидком очистителе, который Вы используете у себя дома, стиральном порошке, жидком мыле, любых продуктов для дома также содержится Диоксин.

Почитав состав кремов, а так же другой косметики недорогих марок и выдающихся производителей, вы легко заметите, что в составе можно найти хотя бы одно из вышеперечисленных веществ. Покупка дорогого фирменного крема может только частично гарантировать, что в состав его войдет вазелин высшего качества, и не будет содержать формальдегида совсем.

Обвинение: встречается в шампунях, кондиционерах, очистительных лосьонах для лица, кремах, мыле, а также в различных чистящих средствах, используемых в домашнем хозяйстве. Легко проникают и в кожу, и с воздухом в организм. Сильный канцероген. Вызывает рак носовых перегородок, разрушает печень.

ДИЭТАНОЛАМИН (ДЭА), (АНГЛ. DEA), ТИРЭТАНОЛАМИН (ТЭА), (АНГЛ. TEA) - пенообразующие вещества, относятся к аминам (имеющим в составе аммиак!). Используются в шампунях, кондиционерах, гелях для бритья, для душа, пенках для принятия ванн и др. Потенциальные

канцерогены, которые соединяясь с нитратами (в баночках происходят химические реакции, образуя нитраты) образуют химикаты, называемые нитрозаминами. Нитрозамины активные, вызывающие рак химикаты, при длительном воздействии оказывают токсическое действие, так же могут вызвать аллергические реакции, раздражение глаз, сухость кожи и волос. Диэтанолламин может скрываться под такими именами, как Lauramidediethanolamine, CocoDiethanolamide, coconutoilamide, Lauramidediethanolamine, LauramideDEA, Lauricdiethanolamide, Lauroyldiethanolamide, and Lauryldiethanolamide, N-nitrosodiethanolamine. Повторное применение этих химикатов приводит к значительному увеличению заболеваемости раком печени и почек. Ограничены в Европе.

КАОЛИН (АНГЛ. KAOLIN) - природная глина тонкой структуры белого цвета, состоящая из минерала каолинита, используется в препаратах и масках и как основа в тональных кремах (обезживляет кожу). Кроме того, каолин может быть загрязнён различными вредными примесями. Интенсивно задерживает углекислый газ, шлаки и токсины в коже и лишает её жизненно важного кислорода. Штукатурка кожи. Вызывает её преждевременное старение.

КАРБОМЕР (АНГЛ. CARBOMER), КАРБОПОЛ - загуститель, используемый для образования гелей. Благодаря сильному коррозирующему эффекту, способен повреждать кожу.

КАРМИН (АНГЛ. CARMINE), КОШЕНИЛЬ - находится в помадах, тенях для век, пищевых продуктах. Это экстракт из насекомых, который может привести к сердечным заболеваниям, аллергиям.

КВАТЕРНИУМ-15 (QUATERNIUM-15) - является четвертичной солью аммония, используется в качестве консерванта во многих косметических средствах. Этот консервант можно обнаружить в ультрамягких пенках для ванн и средств для мытья маленьких детей. Содержится в Dove, Johnson's Baby Shampoo. Сложность в том, что это вещество при определенных обстоятельствах может выделять формальдегид, а это уже канцероген. Кватерниум-15 является аллергеном и может вызвать контактный дерматит у восприимчивых людей. Это самая частая

причина аллергического контактного дерматита рук (16,5% в 959 случаях). У многих с аллергией на кватерниум-15 также есть аллергия на формальдегид. Он может быть найден под разными именами, в том числе: Dowicil 75; Dowicil 100; Dowco 184; Dowicide Q, 1 - (3-Chloroallyl) - 3,5,7 ? triaza ? 1 - azoniaadamantane chloride, N - (3 - chloroallyl) hexaminiium chloride; hexamethylenetetramine chloroallyl chloride ; 3,5,7 ? triaza ? 1 - azoniaadamantane, 1 - (3 - chloroallyl) - chloride.

КОКАМИД ДИЭТАНОЛАМИН DEA, MEA, TEA (АНГЛ. COSAMIDE DEA, MEA, TEA), КОКАМИДОПРОПИЛ БЕТАИН (COSAMIDOPROPYL BETAINE) - получают взаимодействием жирных кислот из кокосового масла с диэтанолламином. Эта вязкая жидкость используется в качестве пенообразователя в шампунях, мыле, косметике, как эмульгатор.

Кстати

Для того чтобы отличить настоящий шампунь от подделки, подержите флакон шампуня под струей горячей воды. У фальшивки этикетка начнет отклеиваться по краям. С этикеткой настоящего шампуня ничего не случится, она ни на миллиметр не сдвинется в сторону. Обычно официальные производители используют водостойкий клей, поддельщики такими мелочами себя не утруждают.



ликбез для потребителя

Полезные советы

* Не используйте антибактериальное мыло каждый день, оно смывает с кожи полезные бактерии. Мыло для рук, лица и интимной гигиены мало чем отличается друг от друга. Одним и тем же моющим средством вы можете спокойно помыться целиком.

* Перед мытьем головы намочите ее на 5-10 минут. За это время кожа потеряет проницаемость, и сульфат натрия не проникнет в тело.

* Если вы покупаете шампунь с натуральными ингредиентами, то смотрите, чтобы на этикетке они были указаны не далее седьмого места.

* Если вы моете голову шампунем от перхоти, а она не исчезает, значит, у вас появился грибок. Купите в аптеке лечебный шампунь, он поможет от него избавиться.

Если вы будете соблюдать эти правила, вам не придется мыть голову каждый день, покупать специальное мыло для каждой части тела и постоянно бороться с перхотью.

Продолжение в следующем номере.

http://www.media-kuban.ru/Predgore/Kokamidopropilbetain_ili_Chem_nam_moyut_golovu_parfyumery-20110215-093030.html

Консервы. Как выбрать.

Лето - пора отпусков и походов. Все думают, что взять с собой из продуктов, что бы не испортилось. Самый лучший выход – это консервы! (Приведены ГОСТы самой распространенной и пользующейся спросом продукции).

Мясные и мясорастительные консервы

«Свинина тушеная», ГОСТ Р 54033

«Говядина тушеная высшего сорта», ГОСТ Р 54033

«Конина тушеная» высший сорт, ГОСТ Р 54033

«Ветчина», ГОСТ 9165

«Мясо кур в собственном соку», ГОСТ 28589

«Мясо цыпленка в собственном соку», ГОСТ 28589

«Мясо индеек в собственном соку», ГОСТ 28589

«Мясо гуся в собственном соку», ГОСТ 28589

«Мясо уток в собственном соку», ГОСТ 28589

«Сердце свиное», ГОСТ 15169

«Печень говяжья в собственном соку», ГОСТ 15168

«Каша гречневая с говядиной», ГОСТ 8286

«Каша гречневая со свиной», ГОСТ 8286

«Каша перловая с говядиной», ГОСТ 8286

«Каша перловая со свиной», ГОСТ 8286

ГОСТ 54033
ГОСТ 28589
ГОСТ 8286



http://www.tarkom.ru/production_of_canned/meat/?SHOWALL_1=1

ГОСТ 13865
ГОСТ 16978
ГОСТ 12161



Рыбные консервы

«Сардина атлантическая натуральная» с добавлением масла, ГОСТ 13865

«Скумбрия атлантическая натуральная» с добавлением масла, ГОСТ 13865

«Сардинелла натуральная» с добавлением масла, ГОСТ 13865

«Сельдь атлантическая натуральная» с добавлением масла, ГОСТ 13865

«Ставрида океаническая натуральная» с добавлением масла, ГОСТ 13865

«Тунец натуральный», ГОСТ 7452

«Кальмар порционированный из тушки и филе без кожицы натуральный», ГОСТ 18423

«Сардина атлантическая с овощным гарниром в томатном соусе», ГОСТ 12161

«Скумбрия атлантическая с овощным гарниром в томатном соусе», ГОСТ 12161

«Сардинелла с овощным гарниром в томатном соусе», ГОСТ 12161

«Сельдь атлантическая с овощным гарниром в томатном соусе», ГОСТ 12161

«Сельдь атлантическая в томатном соусе», ГОСТ 16978

«Сардина атлантическая в томатном соусе», ГОСТ 16978

«Ставрида океаническая в томатном соусе», ГОСТ 16978

«Сардинелла в томатном соусе», ГОСТ 16978

«Килька балтийская неразделанная в томатном соусе», ГОСТ 16978

«Скумбрия атлантическая в томатном соусе», ГОСТ 16978

http://www.tarkom.ru/production_of_canned/fish/?SHOWALL_1=1



**ПОКУПАЙ
ТАТАРСТАНСКОЕ!**

**Общественно-деловой
форум**

**«Качество
и безопасность
продукции и услуг
местного потреби-
тельского рынка:
экспертное мнение».**
**Город Альметьевск
Республики Татарстан**



**КОНТРОЛЬНАЯ
ЗАКУПКА**

**ЭКСПЕРТНОЕ
МНЕНИЕ**