

КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА

ЭКСПЕРТНОЕ
МНЕНИЕ

2013 / №2



*Удобная посуда,
вкусная еда!*

ПОКУПАЙ ТАТАРСТАНСКОЕ!

Кукморский завод Металлопосуды – стр. 2-3





«Удобная посуда, вкусная еда!»



Посуда уже много тысячелетий является предметом обихода, без которого не может обойтись человек. Ни одна трапеза не проходит без использования того или иного предмета посуды. Качество приготовленных блюд зависит не только от качества продуктов, используемых при приготовлении блюд, но и от посуды, в которой они приготовлены.



Генеральный директор
ОАО «Кукморский завод
Металлопосуды»
Загидуллин Азат Ясавиевич

Истоки ОАО «Кукморский завод Металлопосуды» относятся к XVIII веку. Работа с металлом составляла суть деятельности предприятия на протяжении всей его истории. Первоначально завод назывался медеплавильным, основной деятельностью которого было изготовление медных самоваров, подносов и кастрюль. Важным элементом создания завода были благоприятные природные условия: лес, плотины, действующие медные рудники.

Как производитель литой алюминиевой посуды завод начал развиваться с 1950 года. На сегодняшний день ОАО «Кукморский завод Металлопосуды» смогло занять свое место на рынке и стало одним из ведущих производителей литой алюминиевой толстостенной посуды, известной на рынке под

торговой маркой KUKMARA®. В основе всех выпускаемых изделий – толстостенный литой корпус, отлитый вручную методом кокильного литья в специальные формы. Свои собственные разработки в технологии литья позволили получить качественную посуду толщиной дна до 6мм. Считается, что это качественный и экологически чистый вид литья, благодаря которому вся посуда с покрытием и без покрытия обладает долгим сроком службы и устойчивостью к высоким температурам, способностью равномерно распределять тепло и сохранять его в течение долгого времени, а толщина стенок от 3,8 до 4мм и дна от 4,5 до 6 мм исключает любую деформацию корпуса изделий. В ассортименте производимой продукции насчитывается

более 250 наименований товаров:

- литая толстостенная посуда без покрытия;
- литая толстостенная посуда с противопригарным покрытием;
- литая толстостенная посуда с керамическим покрытием;
- литая толстостенная посуда с декоративным покрытием;
- товары для отдыха и туризма;
- формы для выпечки хлеба.

Чтобы поддерживать на должном уровне конкурентоспособность товаров и интерес покупателей на предприятии постоянно ведется работа, направленная на улучшение дизайна посуды и создание новых видов изделий.

Вредна ли алюминиевая посуда - об этом сейчас часто спорят. Существует мнение, что алюминий оказывает вредное воздействие на организм человека, но чтобы ответить на этот вопрос, достаточно посмотреть по сторонам. Обратите внимание на старшее поколение - наши бабушки и дедушки, наши родители зачастую оказываются крепче нас с вами, и выбор посуды в то время был не так уж и велик. В 1998 году был опубликован доклад Всемирной организации здравоохранения, и в нем указывалось, что алюминий, распространенный повсеместно (в воде, пище) не представляет вреда для здоровья человека и не является канцерогеном. Вот алюминиевое производство, действительно, вредное, но не за счет самого алюминия, а за счет высокой температуры плавления и некоторых соединений, которые выделяются при его получении.

Проведенные исследования показали, что допустимая доза употребле-

ния алюминия вместе с продуктами питания составляет 70-80 мг в сутки. К сведению, количество алюминия, попадающего в организм человека вместе с пищей ничтожно мало, и составляет 1,7 мг/день.

Учитывая безопасность алюминия для организма человека, а также его физические и химические свойства, алюминий получил широкое распространение при производстве кухонной посуды.

В современном мире постоянно ведутся разговоры о здоровом питании. Однако, это зависит не только от качества продуктов, используемых для приготовления блюд, но и от посуды, в которой они приготовлены.

Посуда должна быть безопасной и удобной. Продукция ОАО «Кукморский завод Металлопосуды» этим требованиям полностью отвечает. Вся продукция и материалы регулярно подвергаются тщательному контролю на соответствие нормативно-технической документации и нормам безопасности для здоровья со стороны государственных органов и внутренней службы контроля качества завода. При изготовлении посуды применяются пищевые алюминиевые сплавы, изготовленные в соответствии с ГОСТ 1583-93, а используемые покрытия принадлежат известным производителям из Германии - компании «Weilburger Coatings GmbH» и Италии - компании «Whitford». С этими компаниями предприятие тесно взаимодействует в области освоения новых технологий и материалов, проверки и тестирования качества выпускаемых на заводе изделий.



Посуда под ТМ KUKMARA® изготавливается в соответствии с ГОСТ Р 51162-98.

Факт, что российский потребитель отдает предпочтение, в основном, продукции отечественного производителя, изготовленной в соответствии с ГОСТ, действующими еще с советских времен, радует.

ОАО «Кукморский завод Металлопосуды»
422110, Республика Татарстан, п.г.т. Кукмор ул. Ленина,154.
(84364) 2-77-55, 2-74-92, 2-84-74-отдел продаж, kzmp_sbit@mail.ru
2-82-86-отдел ВЭС
2-78-73-отдел закупок
2-62-46-коммерческий отдел
E-mail: kzmp@mail.ru
<http://www.kukmara.com/>



АГНИ: Инновации в подготовке кадров



- Александр Александрович, в чем главная отличительная особенность Альметьевского государственного нефтяного института?

- В том, что совместно с промышленными предприятиями, научно-исследовательскими институтами и средними профессиональными образовательными учреждениями на базе института создана и много лет успешно функционирует система непрерывной профессиональной подготовки кадров. Следует отметить, что работодатели принимают активное участие в подготовке кадров на всех этапах обучения. В процессе обучения студенты и преподаватели имеют возможность работать на реальных производственных объектах и использовать реальные промысловые данные.

- Расскажите о системе качества подготовки специалистов в вашем институте?

- Качеству подготовки кадров в институте уделяется особое внимание. В рамках Болонского процесса, изучив опыт многих зарубежных и отечественных вузов, Ученым советом института было принято решение о переходе на балльно-рейтинговую систему оценки знаний студентов. Новая система позволила, во-первых, более объективно оценивать уровень владения какой-либо учебной дисциплиной, во-вторых, она стимулирует

Востребованность выпускников на современном рынке труда – один из ключевых показателей, свидетельствующих о реальном статусе вуза. Альметьевский государственный нефтяной институт в этом плане уникальное высшее учебное заведение. В нашей стране на сегодняшний день не так много вузов, готовящих специалистов, за которыми работодатели становятся в очередь. По показателям востребованности выпускников АГНИ на протяжении уже многих лет занимает лидирующие позиции во всероссийских рейтингах. О сегодняшней деятельности Альметьевского государственного нефтяного института мы попросили рассказать его ректора Александра Александровича Емекеева.

студента учиться на протяжении всего периода обучения.

С целью дальнейшего улучшения качества подготовки в Альметьевском государственном нефтяном институте было достигнуто соглашение о закреплении всех кафедр института за структурными подразделениями ОАО «Татнефть» и другими производственными предприятиями. Это позволило решить многие задачи, одна из них – постоянное обновление оборудования и внедрение в учебный процесс современных технологий, применяемых на производстве.

Важный этап сотрудничества – реальное участие работодателей в учебном процессе. Чтобы сделать процесс подготовки прозрачным и понятным для работодателя, институтом было разработано Положение об участии представителей работодателей в образовательном процессе АГНИ. В соответствии с положением институт взял на себя ряд обязательств по созданию условий для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов (экзаменов) к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего в качестве внешних экспертов привлекаются представители работодателей. Таким образом, работодатели получили реальную возможность оценивать студентов, начиная с 1 курса, а также осуществ-

лять отбор будущих специалистов.

Кроме того, ежегодно проводятся совместные заседания выпускающих кафедр института и ведущих специалистов профильных подразделений ОАО «Татнефть», ОАО «АЛНАС», ООО «Газпром Трансгаз Казань» и др. По результатам заседаний утверждается план мероприятий, направленный на усовершенствование подготовки специалистов, вносятся изменения в учебные планы и рабочие программы читаемых дисциплин. Изменения касаются, в первую очередь, тех новшеств, которые были внедрены в компаниях.

Все учебные планы в части вариативных профессиональных дисциплин согласовываются с работодателями. Содержание данных дисциплин подлежит обсуждению и утверждению на заседаниях совместных комиссий.

Наряду с этим, между промышленными компаниями и АГНИ заключены договоры на использование производственных площадей в учебных целях. Все учебные и производственные практики студентов института, а также ряд практических и лабораторных занятий проходят на предприятиях нефтегазового и машиностроительного комплексов РТ. С целью получения знаний о новых методах и оборудовании, применяемых на производстве, преподаватели АГНИ также регулярно проходят стажировку на

Альметьевский государственный нефтяной институт имеет бессрочную лицензию на осуществление деятельности по 62 образовательным программам:

- 11 специальностям;
- 10 направлениям подготовки бакалавров;
- 14 направлениям подготовки магистров;
- 4 специальностям послевузовского обучения (аспирантура);
- 10 программам профессиональной переподготовки с присвоением дополнительной квалификации (свыше 1000 часов);
- 13 рабочим профессиям.

АГНИ имеет право осуществлять повышение квалификации (от 72 до 500 часов) и профессиональную переподготовку (свыше 500 часов) по профилю основных образовательных программ института, а также подготовку к поступлению в ВУЗ.

В 2012 году институт осуществил 18-й выпуск инженеров по дневной и 51-й выпуск по очно-заочной формам обучения. За этот период вузом подготовлено около 12 тыс. специалистов.

предприятиях, и в первую очередь, в ОАО «Татнефть».

- Известно, что компанией «Татнефть» и институтом разработан курс практического обучения в полевых условиях, как это происходит?

- Студенты и преподаватели выезжают на практические занятия непосредственно на объекты нефтедобычи, которые проводят ведущие специалисты компании.

Научными руководителями всех выпускных квалификационных экзаменов являются опытные специалисты с производства. Подобный подход позволил выполнять выпускные квалификационные работы по тематикам, предложенным работодателями. Работы основываются на реальных данных. И как следствие такого подхода – многие результаты внедряются на производстве.

Государственные аттестационные комиссии по специальностям возглавляют руководители профильных управлений ОАО «Татнефть». В свою очередь, заведующие профильными кафедрами института привлекаются к работе Государственных аттестационных комиссий техникумов.

Следует отметить, что защиты выпускных квалификационных работ студентами всех специальностей осуществляются в формате видеоконференции. Онлайн-трансляция дала возможность работодателям оценивать дипломников и задавать вопросы в режиме реального времени, отбирать молодых специалистов для

своих предприятий.

Заключительным этапом данного сотрудничества являются ежегодные заседания комиссии по трудоустройству выпускников, в состав которых входят представители института и работодателей.

Тесное взаимодействие с работодателями позволило не только значительно улучшить взаимоотношения работодателей, преподавателей и обучающихся, но и существенно повысить качество подготовки специалистов и обеспечить предприятия высококвалифицированными кадрами. Как итог такого взаимодействия - более 95% выпускников вуза трудоустраиваются по окончании вуза на предприятия группы компаний «Татнефть» и другие организации Республики Татарстан и России. Например, на распределении выпускников 2012 года присутствовали представители более 90 предприятий и организаций

Следует отметить, что тесное взаимодействие института с ОАО «Татнефть», другими промышленными предприятиями, а также большая профориентационная работа позволяют привлечь в АГНИ наиболее талантливых выпускников школ. Подтверждением тому служат различные рейтинги, в которых институт занимает высокие позиции.

В рейтинге «Качество приема в вузы – 2011», проведенным национальный исследовательский университет «Высшая школа экономики» и РИА Новости по заказу Общественной палаты России АГНИ вошел в ТОП-25 лучших технических вузов Российской Федерации, заняв 21-е место,



Лицензия ААА 002459 от 20.12.2011

Свидетельство о государственной аккредитации № 0376 от 26.04.2010

важно, что АГНИ – единственный институт среди университетов в данном рейтинге. Среди нефтегазовых вузов России АГНИ – на 3-м месте.

Деятельность института высоко оценивается и руководством Республики Татарстан. Так, в ежегодном Послании республиканскому парламенту Президент Татарстана Рустам Нургалиевич Минниханов 15 сентября 2011 года положительно оценил опыт сотрудничества ОАО «Татнефть» и Альметьевского государственного нефтяного института. Президент Татарстана отметил, что очень важно использовать лучшую практику эффективного взаимодействия отраслевых научно-исследовательских институтов и ВУЗов. Примером такой интеграции является деятельность компании «Татнефть», ТатНИПИнефть и Альметьевского государственного нефтяного института.



**Альметьевский государственный нефтяной институт (АГНИ)
423450, РТ, г. Альметьевск,
ул. Ленина, 2.
Приемная:
Тел./Факс (8553) 43-88-35, 31-00-04
e-mail: almi@rambler, info@agni-rt.ru
Приемная комиссия: (8553) 31-00-21
e-mail: abiturient@agni-rt.ru**

КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА

ЭКСПЕРТНОЕ МНЕНИЕ

апрель 2013 №2

Выходные данные:

Контрольная закупка. Экспертное мнение
Рекламно-информационное СМИ
№2. апрель 2013г

Учредитель и издатель ООО «ЭКСПЕРТ - Контрольная закупка»

Главный редактор Евгений Лукьянов

Директор Татарстанской редакции Евгения Симбирцева

Дизайн, верстка Наталья Лисицкая

Фото FOTLOOK STUDIO

Журналисты Геннадий Михайлов, Ксения Середа

Автор проекта «Покупай татарстанское» Евгения Симбирцева

Менеджеры проекта Ленар Галиакберов, Анвар Зарипов,

Егор Пятнов, Ксения Середа

Рекламно-коммерческая служба: +7-9196-244-228, kazangost@mail.ru

Адрес редакции и издателя:

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 16-00927 от 18.12.2012.

Адрес в интернете: <http://kazangost.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 значком «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.

Для детей старше 12 лет (12+).

Распространяется бесплатно на «народных» дегустациях, мероприятиях Республиканской межведомственной дегустационной комиссии и Госалкогольинспекции РТ, в крупных торговых сетях республики, Ассоциации предприятий малого и среднего бизнеса РТ, Ассоциации предприятий и предпринимателей РТ, Общественной палате РТ, Торгово-Промышленной палате РТ, на выставках и презентационных мероприятиях среди предприятий-производителей. Его получают руководители министерств и ведомств, собственники и топ-менеджеры бизнеса Татарстана. По заказу - по сети и среди партнеров производителей товаров и услуг.

Города распространения - Казань, Зеленодольск, Набережные Челны, Нижнекамск, Заинск, Елабуга, Чистополь, Альметьевск

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 №

Подписано в печать

Тираж 10000 экз.

ЭКСПЕРТНЫЙ СОВЕТ ЖУРНАЛА

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

АРСЛАНОВА

РОЗАЛИЯ МАХМУТОВНА

Начальник отдела развития и координации внутреннего рынка Госалкогольинспекции РТ

КИТАЙЦЕВА

ЛЮДМИЛА РОМАНОВНА

Председатель Совета Банковской Ассоциации Республики Татарстан

КОНДРАТЬЕВА

НАТАЛЬЯ ВЕНИАМИНОВНА

Генеральный директор ЗАО «РСМЦ Тест-Татарстан»

БУСАРЕВ

ГРИГОРИЙ ГЛЕБОВИЧ

Патентный поверенный РФ, Генеральный директор патентно-юридического агентства «АртПатентЪ»

Клининг: что это такое, зачем и кому он нужен? Объяснение простым языком.

Клининг - само слово появилось в русском языке недавно, и как большинство слов, которые пришли вместе с действием, которое оно, собственно, и подразумевает, представляет собой кальку с английского слова. «Cleaning» — этим словом называют комплекс мер, обеспечивающих чистоту офисов, торговых комплексов, отелей, коттеджей, квартир и т. д.

Чистотой в данном случае является отсутствие любых загрязнений, включая пыль, пятна, неприятные запахи и мусор, на вертикальных и горизонтальных поверхностях помещения. Зачем нужна чистота помещения, ясно и без лишних пояснений. Это и здоровье находящихся в нём людей, и избежание досадных ситуаций, связанных с запахами или другими неприятностями. Стоит, однако, отметить ещё одну составляющую: имиджевую. Зачастую внешний вид отдраенного до блеска кабинета играет решающую роль в принятии решений и ассоциируется с чистотой намерений.



«С нами всегда чисто!»

• Переложите заботу о своей недвижимости на компанию «Дайманд» и **сосредоточьтесь на своем бизнесе**. Не занимайтесь поиском уборочного персонала, не контролируйте его работу, не вникайте в технические параметры оборудования, отпадет необходимость помнить о пополнениях химических средств.

• **Качество работы** у профессионалов всегда выше. Даже самая лучшая собственная служба уборки не добьется тех же результатов, что у специализированной клининговой компании «Дайманд».

• **Престиж компании** будет подкреплён, ведь чистота залог успеха.

• Стоимость услуг клининговой компании не выше расходов на собственную службу уборки. Да, «Дайманд» - это бизнес, и мы закладываем в стоимость контракта свою прибыль. Но при этом **мы экономим на масштабах** при закупке химических средств и оборудования, а также **минимизируем затраты** на рабочую силу и расходные материалы, оптимально рассчитывая процессы уборки.

• Расходы на услуги клининговой компании вычитаются из **налогооблагаемой прибыли**. При зачислении же уборщиков в собственный штат придется, наоборот, платить налог в фонд заработной платы.

• Только клининговая компания может выполнять такие сложные специализированные работы, как, например, химическая чистка мебели и мойка фасадов. Ни одна собственная служба уборки не располагает ни соответствующим оборудованием, ни специалистами, поскольку необходимость в них возникает лишь раз в год, и стоимость их высока.

НЕ ТРЕБУЕТСЯ:

1. содержать штат уборщиц;
2. закупать и эксплуатировать оборудование;
3. закупать моющие средства и расходные материалы;
4. тратить средства на обработку дорогостоящих покрытий (гранит, мрамор);
5. обучать персонал;
6. прямые налоги и отчисления с заработной платы;
7. косвенные налоги;
8. резерв отпусков;
9. выплаты по больничным листам и другие социальные выплаты;
10. возмещение причиненного ущерба (здоровью и имуществу клиентов, предметам интерьера и т.п.);
11. оплата объявлений о приеме на работу;
12. оплата работы сторонних организаций (виды работ, которые не может провести собственный штат).

Компания «Дайманд» предоставляет услуги согласно ГОСТ Р51870-2002 «Услуги бытовые. Услуги по уборке зданий и сооружений», в соответствии с рекомендациями Международного института ухода за зданиями (МИУЗ) и требованиями, существующими в Республике Татарстан.



420100, г. Казань, ул. Восстания, 100
тел. (843) 247-44-47, факс (843) 298-72-06
e-mail: daimand2005@yandex.ru
www.daimand.ru

Дегустация сыров

В середине октября 2012 года в Госалкогольинспекции Республики Татарстан состоялась дегустация твердых сыров.



Результаты дегустации сыра 12.10.2012

Место	Изготовитель	Наименование
1	Филиал ОАО "Вамин-Татарстан" Буинский маслодельно-сыродельный завод РТ	Костромской - ИТ
2	Филиал ОАО "Вамин-Татарстан" Мамадышский маслодельно-сыродельный завод	Голландский
3	Филиал ОАО "Вамин-Татарстан" Набережночелнинский молочный комбинат	Голландский
4	Филиал ОАО "Вамин-Татарстан" Мамадышский маслодельно-сыродельный комбинат	Гауда
5	ОАО "Березовский сыродельный комбинат" г. Береза Брестская область, Белоруссия	Костромской
6	ОАО "Чаусский маслосырзавод" г. Чаусы, Белоруссия	Голландский
7	Комбинат "Стародубские сыры" (Брянская область)	Костромской
8	«Мстиславский молочный комбинат» Могилевская область, Белоруссия	Голландский
9	ОАО МСЗ "Кошкинское" с. Кошки, Самарская область	Голландский
10	ООО "Маслосырбаза "Энгельская" г. Энгельс, Саратовская область	Голландский



Почему именно сыров? В Госалкогольинспекцию Республики Татарстан нередко поступают обращения, жалобы граждан на низкое качество продовольственных товаров, в том числе сыров. Материалы проверок также свидетельствуют об имеющихся нарушениях потребительских прав. Как правило, жалобы возникают из-за несоблюдения условий хранения товара в магазине (сыр покрывается плесенью, приобретает посторонний привкус испорченного продукта), а также в связи с обманом потребителя, связанным с фальсификацией товара – когда идет подмена популярных дорогих сортов сыра более дешевыми.

Опрос потребительского мнения (более 1400 жителей республики заполнили анкеты) показал, что покупатели не всегда разбираются в видах сыров, во вкусовых свойствах этого продукта, нередко отдают предпочте-

ние импортной продукции только из-за красивой упаковки.

В торговом зале гипермаркета "Реал" 3 октября текущего года состоялась потребительская дегустация сыров, которая прошла при самом активном участии населения и вызвала неподдельный интерес у всех участников. Те же самые сыры оценивались дегустационной комиссией 12 октября 2012 года в Госалкогольинспекции Республики Татарстан.

Госалкогольинспекцией РТ комиссионно, с участием специалистов ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в РТ", журналистов телеканала ТНВ были закуплены образцы сыров, произведенных как в нашей республике, так и завезенных из других регионов России и ближнего зарубежья. Самая большая и распространенная группа сыров - это твердые сыры. Первое место среди них по массовости изготовления занимает голландский сыр и его "родственники"

- костромской, пошехонский и др. Поскольку на рынке представлен огромный выбор сыров, исходя из результатов потребительского анкетирования, были выбраны наименования сыров, наиболее популярных у населения: Голландского и Костромского, примерно одной ценовой группы (от 199 руб. до 279 руб.).

На суд комиссии, состоящей из специалистов - экспертов-дегустаторов молочной отрасли, контролирующих органов: Госалкогольинспекции РТ, Управления Роспотребнадзора по РТ, ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в РТ", в том числе испытательной лаборатории; Министерства промышленности и торговли РТ, Министерства сельского хозяйства и продовольствия РТ, Торгово-промышленной палаты РТ, АНО "Центр потребительской информации РТ", Центра независимой экспертизы ООО "Аврора-консультант" представлены 10 образцов сыра.

Каковы же результаты проведенных дегустаций?

Следует отметить, что результаты потребительской дегустации проведенной в торговом зале гипермаркета

(Мамадышского маслосырдельного комбината); 5 место, также единодушно отдано, – "Костромскому" ОАО "Березовского сыродельного комбината" (Белоруссия, г.Береза, Брестская область); 6

По результатам проведенной экспертизы установлено, что все сыры, кроме одного образца, соответствуют заявленным требованиям. По заключению ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Республике

Рекомендации при выборе сыра

Хорошие потребительские свойства сыров – это не только высокая пищевая ценность, но и возможность сохранять качество длительное время в соответствующих условиях.

1. При выборе сыра потребителям следует внимательно ознакомиться с информацией на упаковке. Не покупайте сыр с истекшим сроком годности.

2. При выборе сыра нужно обратить внимание на его разрез и внешний вид сырной головки, если сыр незрелый, то он будет безвкусным, резиновым, а его окраска будет неравномерной и белесой. Мелкий рисунок глазка говорит о дефектах, которые образовались при созревании сыра, неравномерный рисунок с более крупными глазками

в сердцевине и более мелкими у корки, сетчатый или рваный рисунок означают, что молоко, из которого был произведен сыр, низкого качества. Вызревшие полутвердые и твердые сорта сыра имеют равномерный желтый окрас.

3. При покупке сыра должно быть внимание уделять и корке: крупные и мелкие трещины на ней при отсутствии надлежащего хранения могут спровоцировать развитие в сыре плесени, не имеющей ничего общего с благородной плесенью мягких сыров. Поверхность твердого или полутвердого сыров не должна быть влажной, но в то же время корка не должна быть сухой и потрескавшейся, мягкие и полумягкие сыры от прикосновения

должны немного пружинить и в центре быть мягкими.

4. Не приобретайте слишком дешевый сыр. Не так давно стали продаваться сырные продукты, зачастую под видом обычного сыра, изготовленные с заменой молочного жира более дешевыми растительными жирами, но производители и работники торговли не спешат об этом информировать потребителей.

5. В ряде супермаркетов покупателям предлагается попробовать сыр, прежде чем купить его. Продавцы отрезают совсем крохотный кусочек, испробовав его можно вполне понять, вкусен ли данный сыр.

6. Сыр должен хорошо резаться, ни в коем случае не крошиться, не прилипать к ношу. Крошение допускается

только у мягких сыров. Но сегодня в магазине чаще всего сыр продается уже порезанный на кусочки, завернутый в пленку и взвешанный. Такие нарезки опасны тем, что хранят они в себе не один десяток бактерий. И хранить такую (сделанную магазином) нарезку в домашних условиях нельзя больше, чем 2 дня.

7. Лучше попросить продавца непосредственно при вас отрезать кусочек сыра от большой сырной головки. Поверхность сыра не должна быть мокрой. На сыре не должно быть белого налета.

8. Сыр не должен пахнуть аммиаком. Если срез твердого сыра липкий и маслянистый, то сыр не правильно хранился в магазине. Такой сыр лучше обходить стороной.

"Реал" 3 октября 2012 года (среди его покупателей) и результаты дегустации проведенной в Госалкогольинспекции Республики Татарстан 12 октября 2012 года были очень близки.

По мнению потребителей в гипермаркете "Реал" 1 и 2 места заняли сыры Буинского маслодельно-сыродельного завода филиала ОАО "Вамин-Татарстан" и производства комбината "Стародубские сыры" Брянской области. По мнению членов дегустационной комиссии, места распределились следующим образом: 1 и 2 места заняли сыры "Костромской-ИТ" и "Голландский" производства Филиалов ОАО "Вамин-Татарстан" (Буинский и Мамадышский соответственно); 3 место эксперты отдали сыру "Голландский" Филиала ОАО "Вамин-Татарстан" (Набережночелнинского молочного комбината); 4 место единодушно досталось сыру "Гауда" Филиала ОАО "Вамин-Татарстан"

место было отдано сыру "Голландский" ОАО "Чаусского маслосырзавода" (Белоруссия, г.Чаусы); 7 место – сыру "Костромской" Комбината "Стародубские сыры" (Брянская область); 8 место досталось - сыру "Голландский" "Мстиславского молочного комбината" (Белоруссия, Могилевская область); 9 место единодушно занял сыр "Голландский" ОАО МСЗ "Кошкинское" (с.Кошки Самарской области); и наконец 10 место досталось – сыру "Голландский" ООО "Маслосырбаза "Энгельская" (Саратовская область, г.Энгельс).

Следует добавить, что предварительно, до проведения дегустации 12 октября 2012 года, все представленные на потребительской дегустации сыры прошли лабораторные исследования в Федеральном бюджетном учреждении здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан".

Татарстан" в составе занявшего 9-ое место сыра "Голландский" (ОАО МСЗ "Кошкинское" производства с.Кошки Самарской области) выявлены растительные стерины, что свидетельствует о несоответствии названия, вынесенного на этикетку, не отвечает требованиям Федеральных законов №88-ФЗ и №163-ФЗ и свидетельствует о фальсификации данного продукта.

Многие потребители были приятно удивлены, что понравившиеся им сыры производятся местными производителями ОАО "Вамин": "А мы их всегда берем!", - говорили они.

Надеемся, что проведенная дегустация позволит производителям и потребителям сделать для себя определенные выводы, которые будут полезны как в работе, так и в повседневной жизни!

Отдел развития и координации
внутреннего рынка
Госалкогольинспекции РТ



Обзор рынка сыра Республики Татарстан

Сыр принадлежит к древнейшим продуктам, произведённым человеком. Его ценили во все времена, и как продукт на каждый день, и как изысканную трапезу.

В Татарстане промышленное производство сыра началось в 1891 году. В настоящее время в нашей республике производится более сорока наименований сыров. Татарстан является одним из лидеров по объемам производства молока и крупнейшим регионом-производителем сыров (помимо Алтайского и Краснодарского краев, Московской, Воронежской и Ярославской областей).

По данным Татарстанстата ежегодно изготавливается около 30 тысяч тонн сыров, что составляет более 9% от общего объема производства в Российской Федерации. За 9 месяцев 2012 года в Республике Татарстан произведено порядка 20 тыс. тн сыров на тринадцати предприятиях-производителях, относящихся к ОАО «Вамин-Татарстан». Наибольшие

объемы сыров выработаны на Мамадышском маслодельно-сыродельном заводе (35 % от общего объема), Балтасинском маслодельно-молочном комбинате (27 %), Бугульминском молочном комбинате (11%). Особенности данного сегмента

Объемы сыров, произведенных в Республике Татарстан, за 9 месяцев 2012 года



рынка в последнее время являются рост производства плавящихся сыров и сырных продуктов, а также увеличение поставок импортных сыров.

В разрезе наименований сыров больше всего выработано сыра Столового – 16 % от общего объема, Голландского – 14%, Костромского – 11%, «Витязя» - 9 %, а также плавящихся сыров различных наименований – 15%, сырных продуктов – 18 % и др.

По результатам анкетирования, проведенного Госалкогольинспекцией Республики Татарстан более чем у 1400 республиканских потребителей сыра в городах и районах республики, сыры являются продуктом повседневного потребления для 68% опрошенных. При этом мужчины едят сыр немного чаще

Структура предпочтений потребителей по ценовому диапазону за 1 кг СЫРА



женщин, а при выборе сыра цена для них имеет большее значение.

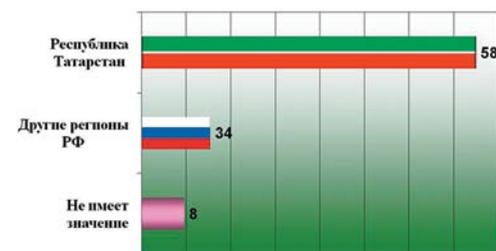
В то же время 60% покупок этой продукции совершается именно женщинами.

Главным фактором, влияющим на уровень потребления твердого сыра, выступают доходы населения - с их ростом увеличивается потребление сыра практически всех марок, особенно относящихся к высшему ценовому диапазону.

По результатам опроса наибольшее доверие вызывает продукция местных производителей. Потребители воспринимают эту продукцию как качественную, более свежую и натуральную.

Как показал опрос, 44 % потребителей при выборе руководствуются критерием – оптимальное соотношение «цены-качества»; 32% респондента отметили, что для них значение имеет качество продукции.

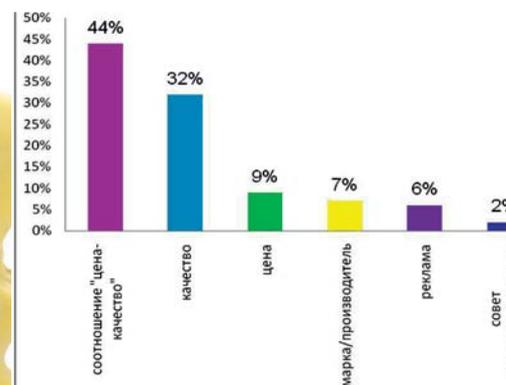
Структура предпочтений потребителей по месту производства сыров, %



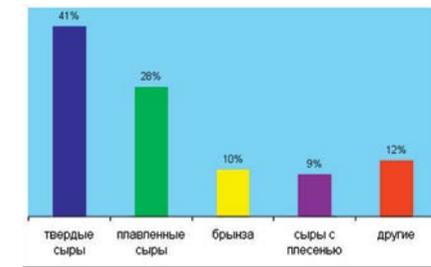
Наиболее оптимальным ценовым диапазоном для килограмма сыра

Выяснилось, что 41% опрошенных потребителей выбирают твердые и полутвердые сыры; 28% – плавящиеся сыры, 10 % - мягкие сыры типа брынзы, феты, фетаки, моцареллы; 9 % - сыры с плесенью (горгонзола, бри, рокфор и др.)

В сегменте твердых сыров у татарстанцев наибольшей популярностью пользуется марка/



покупатели обозначили сумму от 250 до 300 руб. (41% опрошенных); цена сыра меньше 200 руб. за кг устроила бы 28 % потребителей; цена от 200 до 250 руб. привлекает 16 % покупателей; гурманами сыра, готовыми отдать за кг сыра более 500 руб. заявили себя 16 % граждан.



наименование «Голландский», его предпочитают покупать около 48% всех потребителей. Популярны «Российский», «Пошехонский» и «Костромской» сыры – их предпочитают 34%, 29%, 23% потребителей соответственно. «Гауда» и «Эдамер» - недавно появившиеся на отечественном рынке марки/наименования – также отмечены респондентами. Их потребляют 18% и 15% опрошенных. «Янтарь», «Дружба», «Волна», «Омичка», «Viola» – марки/наименования плавящихся сыров, также пользующиеся высоким спросом у нашего потребителя.

Следует отметить, что на рынке твердых сыров наблюдается очень острая конкуренция между производителями, однако ни один из них не проводит политику по активному продвижению своей продукции. Так, продавцы одного из крупнейших в городе Казани гипермаркетов не смогли вспомнить, когда последний раз проводилась «сырная» промо-акция. Реклама в торговых точках также встречается очень редко, несмотря на то, что 18 % респондентов не могут сделать самостоятельный выбор, а 44% выбирают сыр, уже стоя у прилавка.

По материалам Госалкогольинспекции РТ.



Потребительская дегустация сосисок

В России трудно представить рацион питания среднестатистической семьи без колбасных изделий, в том числе сосисок или сарделек. Годовое потребление мяса и мясопродуктов в Республике Татарстан составляет порядка 70 кг на душу населения.

В середине марта Госалкогольинспекция Республики Татарстан провела потребительскую дегустацию сосисок. Как

отметил руководитель этого ведомства Игорь Марченко, выбор для проверки качества именно сосисок неслучаен: большую часть опрошенного населения интересует качество этого продукта. В основном покупатели приобретают данную продукцию, обращая внимание на качество (на это указали 38% опрошенных), на втором месте по значимости цена

продукции - 30%, на вкус ориентируется 11% покупателей, на совет знакомых – 7%, известность марки производителя привлекает – 8% опрошенных, обращают внимание на ГОСТ/ТУ – 6 %.

Первый этап потребительской дегустации данного вида колбасных изделий состоялся в торговом зале гипермаркета «Реал».

Практические советы как выбрать сосиски, и какие сосиски вредны

- Если вы покупаете сосиски, не берите ярко-розовые или тёмные: в первом случае много красителей, во втором – консервантов. Ищите продукт с однородным фаршем, серовато-розового цвета, и смотрите на упаковку.
- Купив сосиски, проведите небольшой тест: предложите их кошке или

собаке. Если животное не в восторге от угощения, вам тоже вряд ли стоит есть данный продукт.

- Если на этикетке продукта указано, что там нет соли, читайте состав ещё внимательнее: вместо соли там часто бывают пищевые волокна, клетчатка. Конечно, это не опасно, но зачем

платить деньги, как будто это мясное изделие?

- На упаковках сосисок и сарделек часто пишут, что использовалась натуральная оболочка. Если она рвётся при тепловой обработке продукта – то она искусственная. Содержание каррагинана в продукте можно определить,

Результаты потребительского голосования в гипермаркете «РЕАЛ» 13 марта

Результаты	Превосходно в %	Боле-менее в %	Не понравился в %	Изготовитель продукции
1 место	83	3	14	ИП Мутигуллин сосиски « Молочные»
2 место	74	19,4	6,6	г. Йошкар-Ола Йола-«Сливочные»
3 место	73,3	20	6,7	Фабрика Качества сосиски «Молочные»
4 место	67,6	10,8	21,6	Нижегородская область Дивеево «Сливочные»
5 место	62,9	20	17,1	Республика Мордовия сосиски «Атяшевские»
6 место	55,5	8,3	36,2	ООО «Челны мясо» сосиски «Сливочные»
7 место	50	9,4	40,6	ООО «Дубки» сосиски «Премиум»
8 место	45,8	2,8	51,4	ООО Мясокомбинат «Звениговский» сосиски «Молочные»
9 место	21,8	21,8	56,4	Уфимский мясоконсервный комбинат сосиски « Молочные»
10 место	11,4	20	68,6	Казанский мясокомбинат сосиски «Молочные»

Те же самые образцы сосисок 15 марта оценивались компетентной комиссией в Госалкогольинспекции РТ

Место	Наименование	Производитель	Баллы
1	ИП Мутигуллин сосиски «Молочные»	РТ, г. Мамадыш ИП Мутигуллин Р.М.	13,95
2	Фабрика Качества сосиски «Молочные»	ООО «Производственная компания ФАБРИКА КАЧЕСТВА» Самарская обл., г. Тольяти	13,60
3	Йола «Сливочные»	Республика Мари Эл, г. Йошкар-Ола,	13,55
4	Сосиски «Атяшевские»	ООО МПК «Атяшевский» Республика Мордовия, п.Атяшево	12,35
5	Челны Мясо сосиски «Сливочные»	ООО «Челны- Мясо» РТ Тукаевский р-н	12,35
6	ООО «Дубки» сосиски «Премиум»	ООО Мясокомбинат «Дубки» Саратовская область п.Дубки	11,80
7	Уфимский мясоконсервный комбинат сосиски «Молочные»	Россия, Республика Башкортостан, г.Уфа	11,40
8	Казанский Мясокомбинат сосиски «Молочные»	ОАО «Казанский мясокомбинат» РТ г.Казань	11,05
9	Дивеево «Сливочные»	ОАО «Дивеевский Мясокомбинат» Дивеевский район, Нижегородская область	11,00
10	Сосиски «Молочные»	ООО Мясокомбинат «Звениговский» Республика Мари Эл	10,80



если сосиску поджарить или приготовить в микроволновке. Сморщенная или вздувшаяся сосиска означает, что производитель не пожалел каррагинана – добавки, способной вызвать аллергию.

- Очень солёный продукт есть не надо: в таких сосисках может быть большое количество нитрита натрия – это очень вредно. Слишком мягкие сосиски явно сделаны в основном из белковых добавок: мясо должно быть более твёрдым.

- Проверьте продукт, сжав его в руке. Чтобы узнать, сколько красителя в колбасных изделиях, сварите их в солёной воде: если вода порозовеет, не ешьте эти продукты.

- Содержание крахмала тоже определить несложно: на край кусочка изделия надо капнуть каплю йода. Капелька посинеет – в колбасе много крахмала, а мяса почти нет.

- Высокая цена изделия не означает, что продукт обязательно качественный. В случае отравления сосисками, сардельками или любыми мясными изделиями не оставляйте всё, как есть: вы можете получить возмещение вреда причиненного здоровью, компенсацию за моральный ущерб, а не только вернуть деньги, уплаченные за товар.

<http://kazangost.ru/slider/potrebitelskaya-degustaciya-sosisosok>
По материалам
Госалкогольинспекции РТ

Обзор рынка сосисок, сарделек Республики Татарстан

Мясные продукты, как источник белка, занимают особое место в потребительской корзине россиян. Годовое потребление мяса и мясопродуктов в Республике Татарстан составляет порядка 70 кг на душу населения.



При этом наибольшая доля в суммарном потреблении мясной продукции принадлежит колбасным изделиям, на долю которых приходится 45% в общей структуре потребления мясопродуктов. Также особым спросом у населения пользуется мясо птицы — доля этой продукции составляет 22%. Далее по популярности следует говядина — 14%, свинина и мясные полуфабрикаты, а также баранина — на долю этих видов мясопродуктов приходится 13% и 6% соответственно.

Сосиски и сардельки можно назвать самыми, что ни на есть, народными видами колбасных изделий. На их долю приходится почти пятая часть всего рынка колбасного производства в стране. Это довольно внушительные объемы, поскольку в понятие колбасного рынка, в том числе, входят вареные и копченые колбасы, мясные деликатесы всех разновидностей.

Вытеснение мяса мясопродуктами обусловлено изменением социальной ситуации в обществе: наблюдается устойчивая тенденция к снижению свободного времени у людей и рост спроса на продукцию, не требующую длительного приготовления, что делает рынок колбасных изделий привлекательным для производителей.

За 2012 год цены на мясопродукты продемонстрировали рост. Так, максимальный темп прироста отмечен в отношении мясных консервов, по которым как раз мы наблюдаем сокращение производственного показателя. За год по этой позиции средняя цена выросла на 15% или до 54,2 руб/сл. бан. Следом идут сосиски и сардельки, которые подорожали на 11% или до 298 руб/кг, и колбасы сырокопченые — на 10% или до 580 руб/кг. Остальные колбасы подорожали за год на 6%: варено-копченые до 493 руб/кг, вареные до 280 руб/кг, полукопченые до 340 руб/кг, сыровяленые до 597 руб/кг.

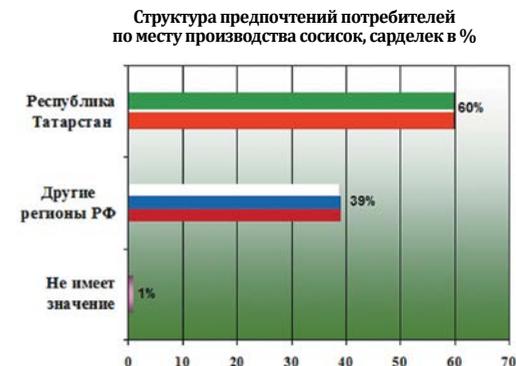
Производство сосисок, сарделек.

Рецепты приготовления сосисок, близкие к современной технологии их приготовления, появились еще в начале XIX века. Их «изобретателем» считается австрийский производитель мясных продуктов Иоганн Ланер. За несколько веков развития поваренного искусства появилась масса наименований сосисок.

Приготовление фарша для получения сосисок и сарделек аналогично схеме замеса фарша для вареных колбас. Мясное сырье предварительно обваливается, производится его жиловка или замороженное сырье измельчается на дробилке для замороженных блоков, затем на волчке с диаметром отверстий решетки 2–6 мм или 16–25 мм.

Также с целью уменьшения себестоимости продукта может быть использовано мясо механической обвалки, полученное на мясокостном сепараторе.

Фарш готовится на куттере, где общая продолжительность обработки фарша составляет 8–12 минут в зависимости от измельчителя. Чем выше скорость резания, тем меньше продолжительность обработки.



Для снижения температуры фарша применяется вырабатываемый на льдогенераторе лед, количество которого определяется в зависимости от типа измельчителя, продолжительности измельчения, температуры сырья и других факторов.

Шпик нарезается на специальной машине для нарезки (шпигорезке).

При изготовлении некоторых видов сосисочных изделий фарш перемешивают в фаршемешалке с добавлением вареных круп.

Наполнение колбасных оболочек фаршем производят на вакуумных шприцах с перекрутиком или на автоматических сосисочных линиях для наполнения, порционирования, перекрута и навески на вешала.

Сардельки перевязывают нитками на специальных машинах или вручную.

Термическая обработка сосисок и сарделек производится в универсальных камерах непрерывного действия с автоматическим контролем и регулированием температуры и влажности, и включает в себя подсушку, обжарку и варку.

После варки сосисочные изделия охлаждают под душем холодной водой или в камере интенсивного охлаждения. Сосиски и сардельки упаковывают под вакуумом в пакеты, маркируют этикеткой, помещают в гофротару. Затем готовый продукт хранят в холодильных камерах при температуре +2...+8°C и относительной влажности воздуха 75...85%.

Специалистами Госалкогольинспекции РТ было проведено анкетирование населения в котором было опрошено порядка 1500 респондентов.

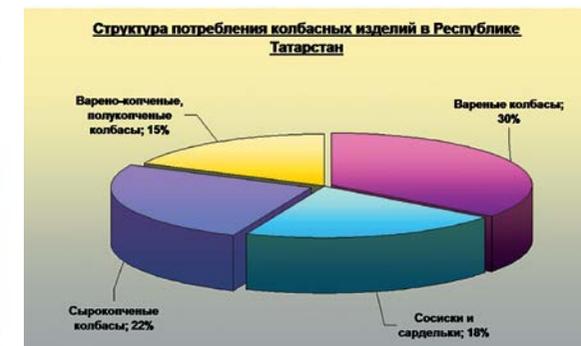
Из количества респондентов, приобретающих колбасные изделия, наибольшее количество — 30% предпочитают вареные

колбасы, 18% — сосиски и сардельки, 22% — сырокопченые колбасы, а варено-копченые и полукопченые колбасы предпочитают по 15% опрошенных.

В среднем потребители приобретают сосиски, сардельки 1–2 раза в неделю. При этом жители столицы и крупных городов больше употребляют колбасных изделий, чем сельское население. Результаты анкетирования населения, проведенного специалистами Госалкогольинспекции Республики Татарстан, показали, что покупают колбасные изделия около 80% опрошенных татарстанцев.

При выборе сосисок и сарделек основная часть населения республики предпочитает покупать продукцию местных товаропроизводителей — 60% опрошенных, завозных — 39%, для 1% опрошенных место производства продукции не имеет значения.

К колбасным изделиям местных производителей: ИП Мутигуллин Р.М. (г. Мамадыш), ОАО «Челны-мясо» у многих респондентов больше доверия. Потребители отмечали, что в продукции местных производителей меньше всевозможных добавок, в том числе соли, консервантов,



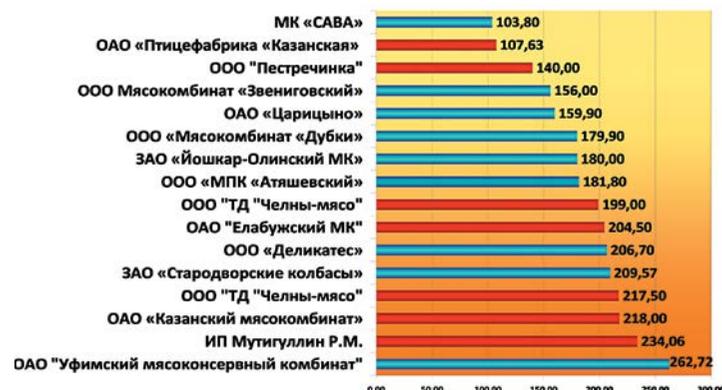
приемлемая цена, хорошие вкусовые качества, надежность. Потребители считают, что местные товары более натуральные и свежие.

В основном покупатели приобретают данную продукцию, обращая внимание на качество (на это указали 38% опрошенных), на втором месте по значимости цена продукции — 30%, на вкус ориентируется 11% покупателей, на совет знакомых — 7%, известность марки производителя привлекает — 8% опрошенных, обращают внимание на ГОСТ/ТУ — 6%.

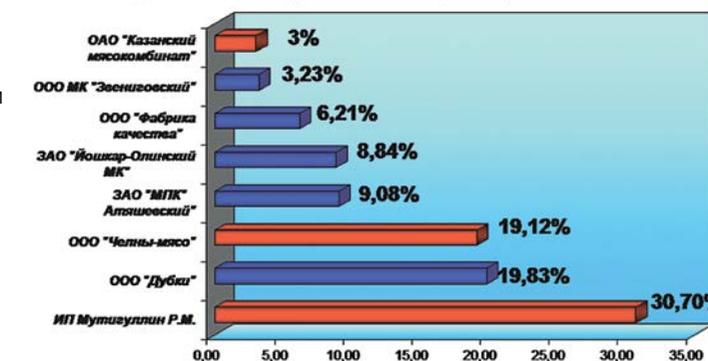
Наиболее популярными марками сосисок «Молочных» оказались сосиски производства ИП Мутигуллин (г. Мамадыш) — 30,7%, ООО «Дубки» — 19,83%, ОАО «Челны-мясо» — за нее проголосовало 19,12%, опрошенных, ЗАО «МПК» Атяшевский — 9,08%, ОАО «Казанский мясокомбинат» — 3%, ЗАО «Йошкар-Олинский мясокомбинат» — 8,84%, ООО «Мясокомбинат Звениговский» (Респ. Марий Эл) — 3,23%

Госалкогольинспекция РТ, 15.03.13г.
<http://kazangost.ru/zakupka/obzor-rynka-sosisok-sardelek-respubliki-tatarstan/>

Средняя розничная цена за 1 кг. сосисок, сарделек.



Предпочтение потребителей по маркам производителей



Внимание: НОВЫЙ ПРОДУКТ Заинский мясокомбинат: «Мы за качество в ответе»



Открывая предприятие «Заинский мясокомбинат» учредитель ставил основную задачу не извлечение быстрой прибыли, а выпуск высококачественной и экологически чистой продукции без искусственных красителей и консервантов – колбасные и мясные изделия с давно забытым и настоящим вкусом мяса. О становлении и начале деятельности нового мясоперерабатывающего предприятия рассказывает директор ООО «Заинский мясокомбинат» - эксперт журнала – Гадель Шарифзянович Зайнуллин.

- Прежде чем выпустить свой первый продукт, прошло около двух лет с начала первого вложения в «Заинский мясокомбинат». Но чтобы понять, насколько значительная проведена работа по реконструкции предприятия, следует кратко рассказать о том, что было «до».

Приобретенное предприятие представляло ряд корпусов с полностью изношенным оборудованием, большей

частью выпуска 1987 года, практически нерабочими коммуникациями, с текущими кровлями и так далее. Работа по восстановлению мясокомбината началась в конце 2011 года со 100% заменой всех коммуникаций: систем электроснабжения, водоснабжения, теплоснабжения, канализации. Кроме того, был построен новый цех по переработке рыбы.

Произведены следующие ремонты:

ремонт кровли на всех зданиях, а на колбасном цехе полностью заменена крыша. Кроме того, проведены утепления зданий с использованием современных технологий и материалов. Была произведена полностью замена оконных блоков на пластиковые стеклопакеты, установлены современные качественные двери, произведены внутренние строительные работы.

Вторая очередь реконструкции - это замена старых технологических линий на новые, что повлекло установку нового современного оборудования от лучших мировых производителей. Например, в холодильниках опасное аммиачное оборудование заменили современными фреоновыми холодильными агрегатами, это позволяет хранить в холодильниках около 100 тонн продукции.

Первый продукт, произведенный мясокомбинатом, поступил на прилавки магазинов города Заинска в ноябре 2012 года. Постоянно расширяется ассортимент выпускаемой продукции. На сегодняшний день их наименование

составляет более 40. Из них только колбасных изделий - 23 наименования. Также выпускаются полуфабрикаты мясные: пельмени, котлеты, фарш, манты, хинкали и другие. Производство полуфабрикатов в день составляет 1000 кг, производство колбасных изделий 3000 кг в день. Объем выпускаемой продукции ежемесячно наращивается. Продукцию нашего предприятия узнали в таких городах как Лениногорск, Альметьевск, Азнакаево, Набережные Челны, Нижнекамск, Казань и др. близлежащие города.

На предприятии трудится 40 человек, для которых созданы все условия, отвечающие требованиям гигиены, охраны труда: имеется столовая, современные душевые и раздевалки. Работники обеспечиваются до места работы служебным транспортом.

У нас работают специалисты, влюбленные в свое предприятие и профессию. Высокий уровень профессионализма позволил ежедневно расширять ассортимент, обновлять упаковку, вернуть старые традиции приготовления мясопродуктов.

Качество продукции строго контролируется собственной лабораторией, специалисты которого отслеживают ее качественные показатели на каждой ступени производства.

Чтобы выпускать продукцию, отвечающую требованиям ГОСТа, пришлось отказаться от заманчивых предложений по закупке блочного сырья из стран дальнего и ближнего зарубежья и перейти на местную сырьевую базу, поэтому основными поставщиками сырья являются фермерские хозяйства Заинского района и Республики Татарстан. В целях оптимизации производства и улучшения вкусовых качеств, предприятие работает на схеме с охлажденным сырьем. Для наиболее надежных и постоянных клиентов по заявкам функционирует система «центровывоз».

В планах ООО «Заинский мясокомбинат» запуск рыбного цеха, строительство которого идет к завершению.

Коллектив ООО «Заинский мясокомбинат» с оптимизмом смотрит в будущее



своего предприятия, так как во все времена мясная продукция каждый день востребована всеми.

**ООО «Заинский
мясокомбинат».**
423 520, РТ, г. Заинск,
ул. Вокзальная, 3.
E-mail:
ooo.z.m.k@yandex.ru



8(85558) 7-74-94, 7-74-73

**ВСПОМНИ...
ЗАБЫТЫЙ ВКУС**

Мелита: Шуба – роскошная необходимость

Какие советы можно дать потребителям при выборе шубы? С таким вопросом «Контрольная закупка» обратилась к эксперту в области меховых изделий - директору торгового дома «Мелита» Галине Федоровне Тимофеевой:

При выборе мехового изделия необходимо соблюдать несколько правил.

Мех должен быть чистым, полноволосным, блестящим, шелковистым, с густым и нежным пухом - это относится к нестриженным мехам. Необходимо посмотреть изделие внутри: обратить внимание на подклад - как он пришит, его качество, как обработаны края и борта шубы.

Шуба должна быть легкой, но некоторые производители растягивают шкуры, за счет этого изделие становится легче, но теряет свои тепловые качества и уступает по показателям носкости. Все швы у шубы должны быть прошиты, а не склеены. Если Вы хотите теплую шубу, можно посоветовать изделие из бобра. Если не устраивает по стоимости, можно выбрать овчину.

Срок службы изделия зависит от качества материала, т.е. полуфабриката (шкур), из которой оно шито, места пошива, условий носки. У каждого меха есть свой срок носки. Необходимо помнить, что если шуба шита из более мягких, тонких мехов, например, кролика, она не ноская, только на 2-3 сезона. Самым носким мехом по мнению экспертов Российского национального фонда защиты потребителей является мех выдры и бобра: 18 сезонов.

Сейчас много шуб из меха «в расшивку», «в роспуск», «с перфорацией». Да они красивые, но нужно знать, что срок службы у таких моделей гораздо меньше, чем у шуб, сшитых из цельных шкур. Выделка

меха должна быть произведена по фабричным технологиям.

Шуба, в отличие от костюма или куртки, вещь технически сложная. В процессе выделки меховая шкурка проходит десятки различных технологических процессов. Они, наряду с качеством исходного сырья, определяют качество и долговечность мехового полуфабриката, т.е. шкурок, идущих на пошив шубы. Пошив – также процесс технически сложный.

- Как можно определить, что шуба – качественная?

- Внешний вид изделия не всегда гарантирует его качество. Внешне привлекательная шуба может оказаться «одноразовой». Главный и, пожалуй, единственный верный критерий качества мехового изделия – репутация его производителя.

- Какой же обман может ожидать покупатель от недобросовестного производителя и продавца?

- Их много. Во-первых, подмена названий. Огромное количество изделий из кролика продается под видом шипаной норки, шиншиллы, бобра (иногда называют «бобрлик», хотя такого меха нет). При этом кролик в пять раз уступает по носкости норке и в десять раз бобру. Да и вообще, он не относится к ценным мехам. Нередко за норку выдают изделия из сурка, а за бобра из нутрии. Есть и другие виды подмен, их цель одна: под видом ценного меха продать

более дешевый. Результат – глубокое разочарование покупателя.

Во-вторых, можно купить товар не «первой свежести». Многие производители, особенно в Китае, скупают у населения старые норковые изделия, перешивают, отглаживают, откатывают их и под видом новых продают. Отсюда и появление в магазинах норковых изделий за 50-60 тыс. руб. Чудес не бывает! Как не бывает и качественного изделия за такую цену. Ведь сырье для изделия стоит дорого - его необходимо выделывать, пошить, да еще продать. А затраты на продажу порой сопоставимы со стоимостью самого изделия.

Ну и в третьих, некачественными могут быть: исходное сырье, его выделка, сам пошив изделия, не учитывающий особенности полуфабриката. Некачественными могут быть, наконец, нити, фурнитура, подклад. Вот и получается, что даже специалист по внешнему виду изделия не определит, качественное оно или нет.

- Понятно, что основной критерий качества изделия - добросовестность производителя. А как определить его?

- Здесь тоже все не просто. Громкие итальянские названия на этикетках чаще всего скрывают неизвестного китайского производителя или турецкого, в лучшем случае. Чтобы уменьшить риски, загляните на сайты фирмы производителя и продавца. Если нет того или другого, это уже должно насторожить. Поспрашивайте

своих знакомых, может они имеют какую-то информацию о продавце, производителе и изделиях. Необходимо собрать максимум информации. Это очень важно, ведь основные достоинства и недостатки шубы проявляются в процессе носки, а не покупки.

- Многие потребители на летний период меховые изделия сдают на хранение в специальные холодильники. Насколько это оправдано?

- Эта мера была совершенно излишней в советские времена, когда выделка мехового сырья осуществлялась по ГОСТу, согласно которому температура сваривания «кожевой» ткани была не менее 55 °С. Сейчас практически вся меховая продукция импортная и этим требованиям не соответствует. Обычным делом является температура сваривания «кожевой» ткани у шубы 30-35 °С. Чем это чревато? А тем, что при сушке возле отопительного прибора зимой или при хранении в домашних условиях жарким летом происходят необратимые изменения с шубой. Это процесс «раздубливания», приводящий к быстрому разрушению «кожевой» ткани и выпадению волоса. Поэтому, чтобы импортное меховое изделие не оказалось односезонным, его рекомендуется хранить в специальном холодильнике.

- А у «Мелиты» есть такие?

- Нам они не нужны. Мы одни из немногих, кто обеспечивает выделку по ГОСТу. Именно поэтому, наши изделия долговечны. Нередко к нам приносят на реконструкцию наши изделия, купленные 15-20 лет назад: дизайн устарел, а мех нормальный.

- А почему другие производители меховых изделий не делают выделку по ГОСТам? Хотят, чтобы чаще меняли шубы?

- Это не главная причина. Главное же в том, что снижение температуры сваривания связано со стремлением обеспечить пластичность кожаной ткани. (Эти два свойства - антагонисты). Мало кому в мире удается совместить шелковистость кожаной ткани мехового изделия с температурной стойкостью. Нам это удастся, наши технологии уникальны - обеспечиваются мягкая пластичная кожаная ткань, хорошая проработка волоса и гарантируется температурная стойкость. Многие авторитетные зарубежные меховщики считают их лучшими в мире. За эти технологии, кстати, недавно «Мелита»

получила Государственную премию Правительства Российской Федерации.

- Все Ваши изделия соответствуют требованиям ГОСТа?

- Все. И мы гарантируем качество выпускаемых изделий. Изделия «Мелиты» имеют и гигиенические сертификаты - они не вредные, не вызывают аллергии.

Удобство для клиента - наш приоритет. Мы обслуживаем наши изделия: есть реставрация и химчистка. Будем рады видеть Вас в наших салонах, где Вы можете убедиться в великолепном качестве наших изделий и высоких стандартах обслуживания клиентов.

ООО «Мелита»
420108, г. Казань, ул. М.Гафури, 46.
Справочная: (843) 2-782-782, order@melita.ru
Приемная: (843) 278-30-86, info@melita.ru
Маркетинг: (843) 278-26-00, 278-24-00, market@melita.ru



«Мелита» - крупнейшее меховое объединение России, основанное в 1928 году. Предприятие полного технологического цикла - от выделки полуфабриката до разработки дизайна и пошива изделия. В трехэтажном меховом салоне «Мелита» на Гафури, 46 вашему вниманию представлен широкий ассортимент изделий из норки, бобра, каракуля, овчины, велюра, кожи, лисы, соболя, рыси и т.д. Все сырье приобретаетается на аукционах: бобер - Канада; норка - Финляндия, Канада, Дания, Россия; каракуль - Афганистан; «свакара» - Южная Африка; овчина - Австралия, Россия; астраган - Южная Африка.

«Мелита» - единственное предприятие в мире, имеющее уникальную технологию выделки бобра, обеспечивающую легкость и пластичность кожаной ткани. Поскольку бобер-водное животное с толстой и грубой кожаной тканью, традиционная выделка дает грубоватую

плотную кожаную ткань и пучкастый волос. Уникальная технология «Мелиты» в сочетании с превосходными природными свойствами данного меха - плотностью и износостойкостью, в 3 раза превышающей норку, создает абсолютно новый материал. Бобер становится нежным, мягким, легким и воздушным. Ни одна другая компания в мире не может добиться такого качества меха.

На сегодняшний день «Мелита» - сплав опыта и новейших технологий, которые позволяют предприятию динамично развиваться, создавая собственные способы выделки, не имеющие аналогов. Работая с мехом более 80 лет, компания стремится довести качество продукции до совершенства. Творческая лаборатория следит за последними меховыми тенденциями, опытные дизайнеры, победители многих российских и международных конкурсов, создают изысканные, элегантные модели.





Российские ученые нашли новое решение проблемы больных суставов!



Емелин Алексей Львович
к.м.н., травматолог-ортопед

На сегодняшний день одной из наиболее распространенных возрастных патологий, которая значительно «помолодела» за последнее десятилетие, является заболевание суставов: артрит, артроз, остеохондроз, встречающиеся у большинства населения. Это обусловлено малоподвижным образом жизни, вредными привычками и неправильным питанием, что приводит к нарушению обмена веществ в организме и, как следствие, отложениям солей и воспалению суставов. Поэтому эффективное лечение имеет большое практическое значение.

Врачи многопрофильного медицинского центра PlasmоClinic разработали уникальный инъекционный метод для борьбы с этим недугом. Plasmolifting™

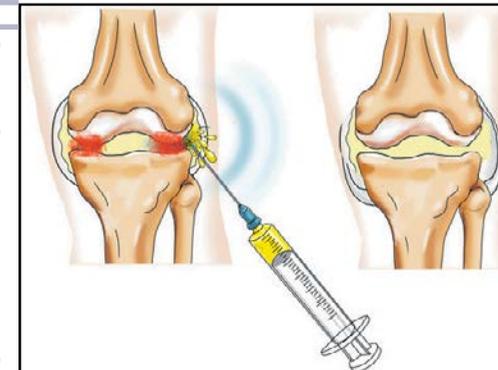
– настоящий прорыв в травматологии-ортопедии, восстановление здоровья за счет собственных ресурсов организма человека.

В чем же секрет?

Действие технологии Plasmolifting™ основано на использовании тромбоцитарной аутоплаз-

мы, получаемой из крови пациента без добавления каких-либо химических препаратов, что делает процедуру абсолютно безвредной и безопасной, исключая аллергические реакции, отторжение и возможность инфицирования. С помощью инъекций плазму можно вводить в любую область лечения: в мягкие ткани вокруг сустава, во внутрисуставную полость, в связки, сухожилия, а также в триггерные (болезненные) зоны мышц.

Плазма содержит факторы роста, которые стимулируют заживление и обновление костных, хрящевых и мягких тканей, активирует механизм межклеточного



В Казани пройти курс процедуры Plasmolifting™ можно в медицинском центре PlasmоClinic

Мы ждем вас каждый день с 9.00 до 21.00 по адресу:
г. Казань, ул. Н. Ершова, д. 29 Б,
бизнес-центр «Татария», 5 этаж.
Телефоны в Казани:
+7 (843) 519-47-47
www.plasmolifting.ru



обмена веществ, обеспечивает достаточное обезболивание и восстановление объема движения в суставе.

Каков результат?

Plasmolifting™ позволяет значительно сократить время лечения или восстановления после операции, усилить стандартные методы лечения, повысить эффективность всего комплекса лечения. Уже после 1-й процедуры отмечается улучшение общего состояния и уменьшение болевого синдрома, при этом продолжительность курса лечения сокращается в 2-3 раза.

Кроме того, метод Plasmolifting™ показан и высокоэффективен для регенерации суставов после травм различной степени тяжести: ушибов, вывихов, растяжений, переломов



Plasmolifting™ – естественное восстановление здоровья



ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ. НЕОБХОДИМА КОНСУЛЬТАЦИЯ СПЕЦИАЛИСТА
ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ. НЕОБХОДИМА КОНСУЛЬТАЦИЯ СПЕЦИАЛИСТА



сеть салонов оптики и офтальмологических центров

ПЛАНЕТА
ОПТИКА

«Планета Оптика» – планета доверия людей!

Для татарстанцев «Планета Оптика» является не просто сетью специализированных оптических салонов, а той самой «планетой», которая давно освоена многими поколениями. В самый первый магазин «Оптика», который 35 лет назад открылся в городе Казани на улице Татарстан, 52, приходили за очками еще бабушки и дедушки нынешних молодых горожан. Сегодня сеть «Планета Оптика» - это 30 салонов, 10 офтальмологических центров в Республике Татарстан и более 250 высококвалифицированных сотрудников. О возможных решениях проблем со зрением рассказывает наш эксперт - генеральный директор сети салонов и офтальмологических центров «Планета Оптика» Андрей Леонидович Мальшев:

- Что касается коррекции зрения с помощью очков или контактных линз, то в торговых залах нашей сети можно приобрести очковые линзы любой сложности и дизайна, контактные линзы - цветные и однодневные, «дышащие» и биосовместимые.

Для того чтобы узнать обо всех без исключения заболеваниях глаз, можно пройти полную диагностику и на основании полученных данных получить рекомендации врача. Для функциональной коррекции зрения потребуются помощь специалистов из офтальмо-

логических центров «Планета Оптика». Доктора, имея в своем распоряжении оборудование последнего поколения, могут приостановить прогрессирующую близорукость, повысить остроту зрения, снять зрительное утомление, улучшить кровообращение глаза при гипертонии, сахарном диабете, глаукоме, остановить дальнейшее развитие косоглазия у ребенка.

«Планета Оптика» - это лучшая оптика со всей планеты!

Можно с полным правом утверждать, что по своему ассортименту «Планета Оптика» несравнима ни с одной из фирм Татарстана. В торговых залах сети представлено более двух с половиной тысяч моделей оправ, для которых можно заказать всевозможные линзы. Здесь уже давно следуют такому принципу, как соотношение цены и качества. При этом ни одно из предлагаемых изделий не является кустарной подделкой, а имеет сертификат качества, регистрацию министерства здравоохранения российской федерации, соответствует ГОСТу.

ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ. НЕОБХОДИМА КОНСУЛЬТАЦИЯ СПЕЦИАЛИСТА



Коллектив «Планеты Оптика» работает ради того, чтобы люди видели действительность не в искаженном, а в нормальном виде, и переживали в своей жизни только радостные минуты.

Офтальмологические центры:

- Диагностика и лечение на современном оборудовании
- Амбулаторно-поликлиническая помощь
- Диспансерный учет
- Подбор очковой и контактной коррекции зрения любой сложности

Мавлютова, 9. Тел. 211-91-04
Татарстан, 52. Тел. 293-80-17
Декабристов, 104. Тел. 564-26-02
Ямашева, 54/1. Тел. 521-25-92
Амирхана, 83. Тел. (843) 515-57-82

Салоны «Планета Оптика»:

- Оправы
- Линзы очковые
- Линзы контактные
- Детская оптика
- Солнцезащитные очки
- Очки для водителей
- Спортивные очки
- Аксессуары

Татарстан, 52. Тел. 292-65-77
А. Еники, 2/53. Тел. 238-47-08
Мавлютова, 9. Тел. 229-28-01
Амирхана, 83. Тел. 515-57-82
Ершова, 80. Тел. 272-29-68
Декабристов, 104. Тел. 564-11-52
Павлохина, 116. Тел. 277-53-43
Ямашева, 54/1. Тел. 521-40-00
Бондаренко, 33. Тел. 518-82-56
Эсперанто, 10. Тел. 277-28-83

сеть салонов оптики и офтальмологических центров

ПЛАНЕТА
ОПТИКА

«Планета Оптика» – оптика со всей планеты!



Единый номер:
203-03-05



Список вредных и опасных веществ в косметике

Возвращаемся к нашему списку, начатому в предыдущих выпусках, и продолжаем... Большинство современных косметических средств (жировые кремы, лосьоны и гели) воздействуют только на эпидермис, то есть на верхние 0,1 мм нашей кожи. Поэтому, каких результатов остается ждать? В лучшем случае никаких, в худшем – повреждение нормальной микрофлоры и клеток эпителия консервантами и т.п. Поэтому многие сейчас возвращаются к бабушкиным рецептам: кожу очищают глиной и простоквашей, моют волосы горчицей или яйцом, а ополаскивают водой с лимоном или травяными настоями и т.д. Мы не призываем вас мыть волосы хлебом и яйцом (хотя и это не вредно, а даже полезно). Читайте внимательно этикетки на тех продуктах, которыми Вы пользуетесь, не содержат ли они перечисленных потенциально вредных ингредиентов, речь о которых пойдет дальше.

Коллаген (англ. Collagen) — это протеин, основная часть структурной сети человеческой кожи. Считается, что с возрастом он начинает разрушаться и кожа становится тонкой и дряблой. Одни компании утверждают, что коллаген может улучшить собственную коллагеновую структуру кожи, другие,

что он абсорбируется эпидермисом и увлажняет кожу. Коллаген — это протеин (белок), из которого почти на 80% состоит структурная сеть нашей кожи. Но, есть факты:

— Его использование вредно по следующим причинам: а) коллаген, применяемый в косметике, получают из шкур

крупного рогатого скота или из нижней части лап птиц. Он чужероден человеческой коже, биохимически отличается от человеческой;

— Большой размер молекул коллагена (молекулярный вес 30000 ед.) препятствует его проникновению в кожу. Он оседает на поверхности кожи и, образуя пленку, препятствует испарению воды (из-за чего в коже удерживается излишнее количество влаги, создавая отёчность, которую воспринимают за эффект разглаживания морщин) точно так же, как техническое масло;

— Коллаген, применяемый в косметике, получают из шкур крупного рогатого скота или из нижней части лап птиц, он чужероден человеческой коже. Так, коллагеновые инъекции применяются в пластической хирургии для закачивания под кожу и сглаживания морщин за счет создания припухлости. Но организм воспринимает такой коллаген как чужеродное тело и выводит его в течение года. Поэтому каждые 6–12 месяцев требуются дополнительные инъекции, чтобы поддерживать внешний вид.

Примечание: Исключением может являться только растительный коллаген, малые размеры молекул которого позволяют ему проникнуть в клетку, где он раскладывается на составляющие,

необходимые для строительства собственного коллагена кожи.

Ланолин (англ. Lanolin) — в составе различных косметических средств, обычно кремов (может вызывать повышение чувствительности кожи). Ланолин — вещество, получаемое путем очистки жира, оставшегося после обработки состриженной овечьей шерсти. Рекламируется как благотворно влияющий увлажнитель. Сушит кожу, так как при попадании на нее разбухает в 2–2,5 раза за счет воды, позаимствованной у нижних слоев кожи. Исследования показали, что ланолин может вызывать повышение чувствительности кожи и даже аллергическую сыпь при контакте.

Ланолин косметических сортов сам безопасен, но часто вступает в реакцию с канцерогенными веществами, которых около 16, способствуя их поступлению в организм. Всё бы ничего, если бы не было известно, что 49% канцерогенного

пестицида ДДТ (Дуста) поглощается ланолином через кожу.

Специалисты по рекламе установили, что слова "содержит ланолин" (он рекламируется как благотворно влияющий увлажнитель) помогают продавать продукцию, и, в связи с этим, стали утверждать, что "он способен проникать в кожу, как никакое другое масло", хотя этому нет достаточного количества научных подтверждений. Исследования показали, что ланолин вызывает повышение чувствительности кожи и даже аллергическую сыпь при контакте.

Лаурилсульфат натрия или лаурил сульфат натрия (англ. Sodium Lauryl Sulfate — SLS, он же додецилсульфат натрия, англ. sodium dodecyl sulfate — SDS) и лорет-



сульфат натрия или лорет сульфат натрия (англ. Sodium Laureth Sulfate — SLES) — содержится в шампунях и другой косметике.

НЕ должен содержаться в детской косметике. Особенно опасен для детей!

Лорамид Ди (англ. Lauramide Dea) — это полусинтетический химикат, используемый для образования пены и сгущения различных косметических препаратов. Кроме того, применяется в моющих средствах для мытья посуды из-за способности удалять жиры. Способствует высушиванию волос и кожи; вызывает зуд, а также аллергические реакции.

Масло какао (англ. Cacao)
Содержит в своём составе 2% кофеиноподобного вещества теобромина. Подобно кофеину, является внутриклеточным диуретиком. Увлажняющий эффект связан с выведением воды из клетки в межклеточное пространство. Кроме того, теобромин является сильным стимулятором, подстёгивающим энергетические процессы клеток кожи. Народная мудрость гласит, что если лошадь поджарит, она пашет быстрее, но околеет скорее. Временный положительный эффект масла какао приводит к необратимым отрицательным процессам — быстрому дряхлению клеток кожи.

Метилдиглицилглютаронитрил (англ. MDGN) — в качестве консерванта входит в состав гелей, масок, кремов, средств для загара, шампуней (часто вызывает аллергическую реакцию, кожные заболевания).

Минеральное (техническое) масло (англ. Mineral oil) — в средствах по уходу

за кожей и декоративной косметике. Используются разные названия: минеральное (техническое) масло, церезин, микрокристаллиновый воск, вазелин, диметиконы, петролаты, петролатум, парафин или парафиновое масло, пропиленгликоль. Минеральное (техническое) масло — это нефтехимический жир продукты переработки нефти, смесь жидких углеводородов, выделенных от нефти. В основном это смазочные масла, гидравлические масла, промышленные масла. Этот дешёвый синтетический заменитель используется в косметике вместо растительных масел (миндального, соевого, Жожоба, дерева Ши) в качестве увлажнителя. Было обнаружено, что при производстве технических масел в них образуются канцерогены, причем в большой концентрации.

Техническое масло образует на коже водоотталкивающую пленку и запирает влагу внутри. Исследования показали, что насыщение кожи жидкостью, задержанной с помощью масляной пленки, замедляет рост и развитие клеток. Пленка из технического масла задерживает не только влагу, но и токсины, углекислый газ и продукты жизнедеятельности, которые выводятся через кожу. Помимо этого, она препятствует проникновению в кожу кислорода. Кроме того, техническое масло имеет тенденцию растворять природный кожный жир и увеличивает его дегидратацию.

Оно признано самой частой причиной прыщей и разных сыпей у женщин, использу-

ющих косметику на техническом масле. Не жир, а именно влага — вещество, которое необходимо для кожи, — питает её, сохраняет эластичность и эстетический вид. Неправильные методы увлажнения кожи вредны и вызывают преждевременное старение, а не омоложение.

Разновидностями минерального масла являются (Propylen glycol) пропиленгликоль, (Petrolatum) петролатум, (Solid Oil) солидол, (Paraffin) парафин, (Paraffin Oil) парафин, масло, вазелин (глицерин, ланолин). Используются для приготовления кремов, очистителей, увлажнителей, защитных кремов для кожи, губных помад и т.д. Считается, что он придаёт коже молодой вид. Он дешевле, чем глицерин, но вызывает больше аллергических реакций и раздражения. Способствует образованию угревой сыпи. На коже он даёт ощущение гладкости и жира, но это достигается путём вытеснения важных для здоровья кожи компонентов. Связывая жидкость, пропиленгликоль в то же время вытесняет воду. Но кожа не может его использовать, она взаимодействует с водой. Данные по исследованию пропиленгликоля на безопасность (MSDS) показывают, что его контакт с кожей может нарушить работу печени и повредить почки. В косметике типичный состав включает 10–20% пропиленгликоля (обратите внимание, что в списке ингредиентов пропиленгликоль обычно стоит одним из первых, что говорит о его высокой концентрации).

Mineral Oil и его разновидности способны вызывать нефтехимическую аллергизацию, которая приводит к артриту, мигрени, эпилепсии и диабету. Mineral Oil нарушает обмен витаминов A, D, E

вызывая при этом явление чрезмерной сухости эпидермиса и развитие дерматита. Может вызвать крапивницу и экзему. Для информации, Компания «Джонсонс Беби» использует этот компонент в своей продукции.

Парабены (англ. Parabene, Parabens), собирательное название для methylparaben, butylparaben, ethylparaben парабены — в косметических продуктах используются как консерванты, хотя они, как известно, токсичны. В дезодорантах они применяются в качестве антимикробных препаратов и против пототделения (вызывают дерматиты, аллергию, другие последствия)



Парабены - это консерванты, содержащиеся во многих косметических и фармацевтических продуктах, а так же в продуктах питания. Вызывают дерматиты и аллергию. В дезодорантах они применяются в качестве антимикробных препаратов и против пототделения. Английские ученые выявили, что эти вещества накапливаются в тканях груди (причиной, скорее всего, служит использование дезодорантов с парабенами), что может привести к раку груди. Не верьте надписи «без парабенов» - это обычный маркетинговый ход.

Метил-, Пропил-, Бутил-, Этил- (methyl, propyl, butyl, ethyl parabens). Вообще, все парабены часто используются в средствах ежедневного ухода как стабилизаторы-консерванты,



подавляющие рост микроорганизмов. Всасываются кожей и обладают слабым эстрогенным действием, что опасно для женщин, которым эстроген противопоказан (при раке груди), а также во время беременности (вызывает патологию репродуктивной функции плода). Учеными установлено, что парабены, проникая через нашу кожу в организм, вызывают рак молочной железы.

Благодаря своим антимикробным свойствам, метилпарабен широко используется как водорастворимый консервант во многих продуктах питания, напитках, фармацевтических препаратах и средствах личной гигиены. Метилпарабен и другие парабены вызывают многие аллергические реакции, сыпь, гормональный дисбаланс. Метилпарабены нашли в биопсии опухоли, что может свидетельствовать о возможном увеличении риска рака молочной железы.

Парафенилендиамин (на англ. PPD) это токсичное вещество следует избегать, потому что оно вызывает развитие аллергии и дерматиты (покраснение, сыпь, отёк кожи). входит в состав многих красок для волос. Для придания черного цвета, производители добавляют это вещество даже в хну, которая сама по себе не аллергена.

Поваренная соль (англ. Sodium Chloride, Salt, NaCl) - иногда используется для повышения вязкости косметических препаратов. В высоких концентрациях может вызвать раздражение кожи и слизистой глаз.

Продолжение в следующем номере.
Источники: http://www.media-kuban.ru/Predgore/Kokamidopropilbetain_ii_Chem_nam_moyut_golovu_parfumery-20110215-093030.html
<http://www.mamainfo.ru/goods/290.html>
<http://arkalika.ru/2011/04/samye-opasnyie-vrednye-veshhestva-v-kosmetike/http://www.livemaster.ru/topic/80527-vrednye-ingredienty-v-kosmetike/>





«R»

За экономией следит «Инспектор»

Новые разработки в сфере учета водо- и энергоресурсов



Сегодня уже никого не нужно убеждать в том, что приборы учета позволяют существенно сократить затраты на потреблении водо- и энергоресурсов.

Те потребители, которые установили у себя счетчики, смогли ощутить, что нормативы, как правило, превышает уровень фактического потребления ресурсов. Поэтому вопрос все чаще состоит не в том: устанавливать прибор учета или нет, а какое оборудование выбрать? И если счетчики электричества или газа обычно стоят недорого и довольно быстро окупаются, то, например, счетчик тепла обойдется в немалую сумму, ведь он устанавливается на весь дом и требует разработки проекта. В таком случае вопрос качества и надежности прибора выходит на первый план – чтобы счетчик окупился, он должен проработать не один год.

На что же стоит обратить внимание при выборе приборов учета водо-, энергоресурсов? За советом мы обратились к нашему эксперту в сфере ЖКХ – заместителю директора по техническому развитию ООО ПКФ «БЕТАР» Антону Владимировичу Зайцеву:

- В первую очередь, прибор должен соответствовать ГОСТам и иметь соответствующие сертификаты. При покупке необходимо посмотреть паспорт счетчика: проконтролировать правильность обозначения, порядкового номера, соответствия клейма поверителя на приборе и в паспорте (они должны совпадать). Кроме того, обратите внимание на наличие в паспорте и на циферблате знака Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии об утверждении типа и знака безопасности.

Еще один немаловажный момент – репутация компании-производителя счетчиков. Лучше всего, чтобы это было предприятие, работающее на рынке не один год, отмеченное на отраслевых выставках и конкурсах, известное в республике и стране.

На рынке в последнее время, после выхода постановления № 261, появилось свыше 100 фирм - поставщиков счетчиков воды. Основная масса этих «производителей», не имеют своего производства на территории России, завозя под своими или западными брендами

китайскую продукцию, в то время как добросовестные производители всегда указывают место изготовления прибора в его паспорте. Потребитель, приобретая такую продукцию, остается один со своими проблемами, не имея сервисной поддержки, возможности оперативно заменить или отремонтировать прибор.

Сегодня производственно-коммерческая фирма «БЕТАР» является лидером российского рынка приборов учета энергоресурсов по объемам продаж и качеству продукции. Предприятие

было создано в 1996 году и с первых дней своей работы сделало ставку на качество продукции, применение новейших материалов и технологий, соответствие производственного процесса мировым стандартам, сотрудничество с ведущими научными специалистами.

Признанная марка - БЕТАР

Преимущество продукции фирмы «БЕТАР» заключается в надежности, высокой точности, оптимальных габаритах, современном дизайне, и, что немаловажно, доступ-

ной цене. Стоит отметить, что некоторые виды приборов учета из широкой линейки, предлагаемой предприятиям, обладают уникальными свойствами. Например, созданный совместно со специалистами Московского Государственного Университета счетчик с антимагнитной защитой. Надежность и качество продукции фирмы «БЕТАР» подтверждены сертификатами Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии. Счетчики воды и газа внесены в Государственный реестр средств измерений России и многих стран СНГ.

Более 20 раз приборы учета «БЕТАР» становились лауреатами и дипломантами престижных российских и зарубежных выставок, победителями конкурсов «100 лучших товаров России», «Российская марка».

ООО ПКФ «БЕТАР» завоевала почетную государственную награду – стала Лауреатом конкурса на соискание Премий Правительства Российской Федерации в области качества в 2004

критериям модели совершенства Европейского фонда по управлению качеством (модель EFQM) для уровня «Признанное совершенство» и получила высшую оценку – 5 звезд! В этом же году фирма достигла еще одной Победы - стала Лауреатом конкурса на соискание премий Правительства Республики Татарстан за качество!

- Еще одним важным преимуществом фирмы «БЕТАР» служит наличие в регионах сети представительств, что необходимо для непосредственной связи с потребителем, обеспечение его



году и Дипломантом конкурса на соискание Премии Правительства РФ за качество в 2010 году. В 2012 году «БЕТАР» проводила оценку своей деятельности по

сервисом, системой обмена с доплатой (замена любого водосчетчика на приборы нашего производства) и опера-



тивной заменой в случае рекламации, - добавляет Антон Владимирович. - Система менеджмента сертифицирована в соответствии с требованиями ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, что говорит о контроле всего жизненного цикла прибора от проектирования до продажи и эксплуатации.

И в квартиру, и на завод

Сегодня «БЕТАР» выпускает более 30 наименований продукции. Это всевозможные приборы учета для потребителей (в том числе инновационные): счетчики воды, газа, электроэнергии, тепла, регуляторы давления, предназначенные для снижения избыточного давления воды до оптимального значения и магнитные преобразователи воды, которые препятствуют образованию накипи на водонагревательных элементах приборов. Не менее широко представлена продукция для управляющих компаний, ТСЖ и промышленных нужд.

Основным инструментом успеха является постоянное динамичное развитие производства и расширение номенклатуры выпускаемых изделий. За последние несколько лет нами было разработано новое уникальное оборудование. Готова целая линейка приборов для систем учета, разработана автоматизированная система учета и контроля показаний (АСКУЭ) «Инспектор» для сферы ЖКХ и промышленных объектов.

Делаем учет прозрачным

АСКУЭ предназначена для сбора, обработки, хранения и передачи информации расхода потребляемой холодной и горячей воды, природного или сжиженного углеводородного газа, электроэнергии, тепловой энергии клиенту. В качестве клиента может выступать как поставщик услуг, так и расчетный центр или контролирующая организация. Система «Инспектор» делает учет прозрачным и

для потребителя, и для управляющей компании, и для поставщика.

Система формируется индивидуально под заказчика, что позволяет оперативно снять отдельные элементы или изменить настройки в соответствии с изменившимися условиями эксплуатации. Ее основные преимущества: доступная стоимость оборудования и монтажа при высокой надежности, энергонезависимость, дистанционная передача данных с приборов учета в реальном времени независимо от присутствия жильцов в квартирах по сети интернет, с возможностью подключения к базе авторизованных клиентов. Кроме того, возможность хранения данных в формате удобном для расчета, печати и передачи по средствам связи (интернет, Wi-Fi и т. п.); предупреждение абонентов о неисправности приборов учета, аварийных ситуациях (датчики протечки воды, датчики охранно-пожарной сигнализации).

АСКУЭ «Инспектор» дает возможность УК, ТСЖ и расчетный центр

рам снизить коммерческие потери, увеличить собираемость платежей, сократить штат контролеров и устранить «человеческий» фактор при съеме показаний. Система является самым действенным способом борьбы с воровством, так как осуществляет контроль баланса по объекту. Происходит это таким образом: АСКУЭ ведет постоянное сведение баланса во внутридомовых сетях — сколько прошло через общедомовой прибор и сколько через квартирные. Если баланс не сходится, значит, кто-то пользуется энергоресурсами в обход квартирных приборов. Выявление аномальных режимов потребления в каждой квартире позволяет определить не чистого на руку жильца.

Еще в 2010 года фирма «БЕТАР» сделала подарок ветеранам, оснастила системой коммерческого учета потребления энергоресурсов (АСКУЭ) «Инспектор» и приборами учета с дистанционным съемом показаний многоквартирный

жилой дом ветеранов Великой отечественной войны в Чистополе. Ключи от благоустроенных квартир в торжественной обстановке получили 42 ветерана города Чистополя из рук президента республики Татарстан Рустама Минниханова. В настоящее время ведутся работы по оснащению жилых домов системой АСКУЭ «Инспектор» в городах Азнакаево, Н. Челны и Уфа.

ООО ПКФ «БЕТАР» единственное предприятие среди производителей приборов учета в РФ и в Европе, которое предлагает всю линейку приборов учета энергоресурсов, объединенных в единую систему (АСКУЭ).

Система АСКУЭ «Инспектор» уже

несколько лет активно успешно эксплуатируется на рынке, зарекомендовала себя и прошла период становления. ООО ПКФ «БЕТАР» предлагает рабочую, проверенную и обкатанную технологию с оптимальным соотношением цена-качество.



BETAP BETAR®

ООО ПКФ «БЕТАР»
Республика Татарстан,
г. Чистополь, 422980, ул. Энгельса, 129 Т
Телефоны: 8 800 500 45 45
(звонок по России бесплатный)
8 84342 5 69 69 (приемная)
www.betar.ru

