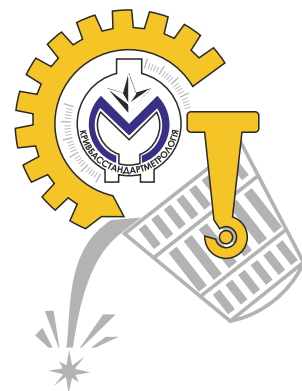




За якістю майбутнє!

Вісник якості



№1 (7), 27 січня 2014р.

www.krivbasscenter.dp.ua

Любі читачі!



Відгрімали і залишилися позаду новорічні свята. Шампанське випите, подарунки роздаровані, ялинки прибрані. Життя (нарешті) повернулося в звичне русло... У буденному житті ми постійно конкуруємо з людьми чи співпрацюємо, погоджуємося або сперечаємося, сміємося з них або разом з ними. Людина взагалі не може існувати без постійної взаємодії та спілкування з іншими. Ми живемо у звичайному, впорядкованому, зрозумілому, природному світі, і ми впевнені, що цей світ є спільним для всіх нас. Життєвий процес з його щоденним побутом, проблемами, справами, зустрічами й розмовами — це і є повсякденне життя. Сюди входять спілкування з товаришем за чашкою кави і стояння в черзі, поїздка на роботу і розмова по телефону, перегляд традиційних теленовін і оспівчення в коханні, мрії про майбутню відпустку і гра з сином, роздуми про сенс життя і приготування обіду, танцювальна вечірка і дискусія серед колег, де можна відзначитися ерудицією, тощо. Це наш "життєвий світ" — феноменальний світ відчуттів, прагнень, фантазії, сумнівів, споминів про минуле і передбачень майбутнього. Це наше буденне життя у всій повноті та емоційній наповненості. Проте повсякденне життя оточує нас і панує над нами, накладаючись на свідомість потужно, наполегливо і глибоко.

Номер, який Ви тримаєте у руках, присвячений такій повсякденній речі, як посуд. Ще одна актуальна тема: Євросоюз чи Митний союз? А закінчимо приємними турботами – підготовкою до Масляної. Тож бажаємо Вам не нудьгувати, читаючи нашу газету.

Щиро Ваш
Андрій Андрюшко

ЄВРОСОЮЗ ЧИ МИТНИЙ СОЮЗ ? | стор. 3

МАРКА ЯКОСТІ ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ | стор. 4

МАСЛЯНА РЕЦЕПТИ МЛИНЦІВ | стор. 4

ПРО ПОСУД, ЯКИМ МИ КОРИСТУЄМЯ

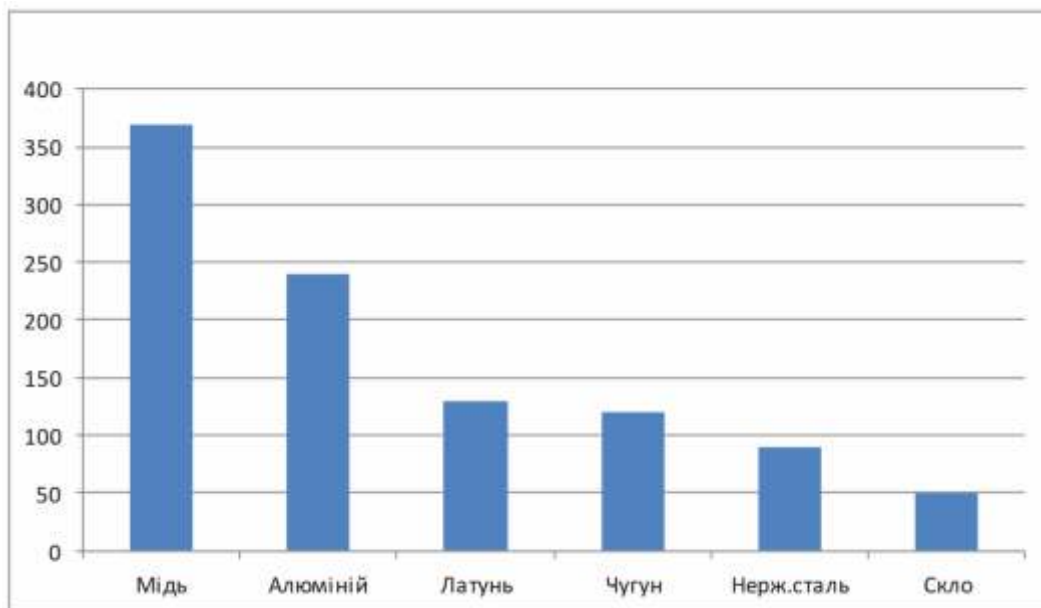
Останнім часом ми ведемо активну боротьбу за здоровий спосіб життя, створюємо інтер'єри, використовуємо природні матеріали, намагаємося вживати в їжу екологічно чисті продукти. Однак запорукою здоров'я є не тільки хороші і якісні продукти. Не менш важливу роль відіграють матеріали, які використовуються для виготовлення посуду, в якому ми готуємо їжу. А чи багато ми про них знаємо – які нешкідливі, а які можуть не лише зашкодити, але й стати причиною захворювання та поганого самопочуття.

Фахівці прийшли до висновку, що здоров'я людини безпосередньо залежить від того, в якому посуді були приготвлені продукти. Саме тому перш ніж починати готувати, слід звернути увагу на кухонне начиння.

Сьогодні ми заглянемо в царство кухні, в той її куточок, де живе дивний і різноманітний кухонний народець. Він називається прозаїчно: кухонний посуд. Але ви побачите, скільки тут маленьких цікавих таємниць, дивовижних історій, небачених можливостей і корисних знань. Адже саме через каstrулі і мистецтво поводитися з ними, згідно старовинної мудрості, лежить шлях до серця чоловіка. Або до серця жінки - дивлячись хто шукає цей шлях.

Як говорять - каstrуля для жінки те ж, що зброя для чоловіка. І те, і інше служить для самоствердження. І те, й інше любовно чистять, оновлюють, коли застаріває, і прагнуть обзавестися найсучаснішим... Для початку обговоримо каstrулі, які вже живуть у вашому домі. Якщо виявиться, що ваш інвентарний список каstrул і сковорідок відстав від нинішніх понять про гігієнічність, екологічність, ергономічність, естетичність і так далі, пройдемося разом по ринку сучасного кухонного посуду.

Багато років алюмінієвий посуд влаштував більшість. Він легкий (щільність всього 2,7 г/куб. см), довговічний, і тоді цей посуд був дуже дешевий. А головна позитивна якість у тому, що алюміній - хороший провідник тепла, вода закипає в такій каstrулі досить швидко. Хочу звернути на це особливу увагу. Теплопровідність матеріалів, з яких зроблений кухонний посуд, - дуже важливий показник. Тому відразу наведу тут порівняння теплопровідності різних матеріалів. Цифри були зібрані з різних довідників з фізики і техніки, переведені в одну систему одиниць і занесені в таблицю. На підставі цієї таблиці і була побудована наочна гістограма.



Але крім цих переваг, інші якості алюмінію - суцільні недоліки. По-перше, цей метал занадто м'який. Каstrулі, сковороди і кришки з чистого алюмінію легко деформуються, це ви, можливо, самі бачили. Тому для виготовлення посуду використовуються сплави алюмінію, які роблять його твердішим, теплопровідність при цьому знижується, але залишається досить високою. У сплави може входити магній, марганець, цинк... Все це речовини аж ніяк не інертні, і вони здатні реагувати з їжею. А про сам алюміній хіміки кажуть: дуже нешляхетний метал.

Алюмінієвий посуд легко дряпається. Колишні покоління з'їли вже чимало алюмінієвої стружки. Пишуть, що через неї виникають дуже неприємні хвороби... А якщо їжа пригорить, відмивається цей посуд погано: не можна шкребти алюміній металевою мочалкою або щіткою, і тим більше наждаком, як любили це робити деякі схиблені на блиску господині. Крім того, захисна оксидна плівка легко розчиняється розчинами лугів. А багато харчових продуктів саме мають лужну реакцію, наприклад, картопля, зелені щі з цавлю, багато супів. Слідом за цим вступає в реакцію оголений з-під оксидної плівки алюміній, утворюючи небезпечні для нашого здоров'я сполуки.

А ще при нагріванні алюміній реагує з галогенами. Наприклад, з хлором, що міститься у водопровідній воді. Скажіть, все це нам потрібно? У країнах ЄС посуд, де їжа контактує з алюмінієм, тепер взагалі заборонений до застосування. Але раніше все це алюмінію прощали за його дешевизну. Сьогодні, коли є широкий вибір матеріалів для кухонного посуду, здавалося б, алюмінію винесено безповоротний вирок. А ось і ні! Хоча алюміній подорожчав, сьогодні він як і раніше широко використовується для виробництва якісного кухонного посуду.

▶ стор. 2

Весь фокус у тому, що тепер він працює в поєднанні з нержавіючою сталлю, антипригарними покриттями. У сучасному посуді не допускається контакт їжі з алюмінієм, зате успішно використовується його здатність швидко нагріватися і акумулювати тепло.

Альтернативою алюмінію довгий час був емальований посуд, дорожчий. Тепер це один з найдешевших видів кухонного посуду. Емалева покриття підбирається так, щоб його коефіцієнт теплового розширення був такий же, як у сталевій або чавунній основі. Завдяки цьому емаль не відлітає при нагріванні посуду на плиті або при повільному охолодженні. І все ж, якщо наливати орієнтовно у холодну каструлю або холодну воду - в нагріту, емаль може почати розтріскуватися. Через пошкоджену ділянку вода проникає до металу, і починається корозія. У результаті в їжі можуть виявитися оксиди заліза. А механічні властивості у емалі і металу тим більше різні. І коли ви, спробувавши ложкою, який у вас виходить борщ, у забудькуватості вдаряєте нею об край каструлі, щоб струсити залишки, емаль неминуче починає відколюватися. Спочатку це відбувається біля ручок, де механічні напруги неоднорідні. Потім кришиться емаль біля бортиків. З-під емалі оголюється чорний метал, не призначений для контакту з їжею. У такому посуді готувати їжу вже не можна, навіть воду не варто кип'ятити - можна отруїтися сполуками металів. Таку щербату каструлю з порушеною емаллю краще викинути. Правда, чим товщий і масивніший посуд, тим краще він чинить опір ударам. У емалевого шару нижча теплопровідність, приблизно така, як у скла. Тому тепло від конфорки не відразу рівномірно розподіляється по всьому дну, утворюються осередки перегріву, і в емальованому посуді їжа легко пригорає. Виною цьому і висока адгезія (від лат. Adhaesio - прилипання) емалі. Наприклад, спробуйте закип'ятити в емальованій каструлі молоко. Якщо не перемішувати його безупинно, воно обов'язково придбає противний горілий присмак. Відмивати пригорілий емальований посуд абразивними речовинами і щітками не варто - на емалі утворюються мікроскопічні тріщини, подряпини, їх не видно, але вони є, вони забиваються брудом, і ви знову шкребете посуд, і так до нескінченності. Це не корисно ні нам, ні емалі! Якщо емальований посуд не бити, не впускати, не стукати об край посуду ложкою, не терти металевими мочалками і не ставити порожнім на вогонь, він здатен прослужити достатньо довго.

Коли говорять про посуд з нержавіючої сталі, насправді мають на увазі сплав, до складу якого окрім заліза входить хром і нікель. Через це такий посуд відрізняється міцністю, гігієнічністю, стійкістю до окислення і довговічністю, а головне - він нешкідливий. Продукти, приготовані в каструлі з нержавіючої сталі, не тільки мають натуральний смак, але й добре зберігаються вже в готовому вигляді. Крім того, оскільки у цього посуду товсте дно, то під час приготування їжі можна не користуватися водою й олією.

Недоліком даного посуду є можливість появи алергічної реакції на нікель у деяких людей.

А що за матеріал - чавун? Це сплав заліза з вуглецем, у якому більше 2% вуглецю. Для виробництва посуду використовують чавун, легований хромом, це робить його більш стійким до іржі. Підвищений вміст вуглецю робить чавун більш твердим, що не піддається деформації. Чавунний посуд нагрівається досить повільно, у нього порівняно низька теплопровідність. Але завдяки масивності посуду тепло розподіляється більш рівномірно і довго зберігається. Тому чавунці і гусятниці гарні для страв, які потребують тривалого приготування. Щоб до поверхні чавуну пригоріла їжа, треба добре постаратися, але й тоді він береже нерви господині, оскільки на чорній поверхні не видно сліди її помилки. До недоліків чавуну відноситься його схильність іржавіти від води, тому чавунний посуд після миття треба постаратися швидко висушити. А ще чавун важкий, пористий і при падінні може розколотися. Чавунний посуд не боїться перегартовування на вогні, йому це тільки на користь. Приготовані страви залишати в чавунному посуді не варто. Наприклад, гречана каша від контакту з чавуном чорніє. Цих недоліків позбавлений чавун, покритий емаллю або антипригарним покриттям.

Покращити споживчі якості внутрішньої поверхні посуду вдалося за допомогою антипригарних покриттів. Найпоширеніше сьогодні покриття з фторополімеру (неправильно зване в

побуті тефлоновим) застосовується вже більше 50 років. Посуд з антипригарним покриттям буває алюмінієвим (штампований або литий) або сталевим, емальованим зовні. Причому алюміній не виявляє тут небажаних вищеописаних властивостей, оскільки покритий міцним інертним шаром фторополімеру. Цей цікавий полімер - дивно інертний матеріал. Він не вступає в реакції з окислювачами, лугами, кислотами, органічними розчинниками. А, отже, він не вступає в хімічну реакцію ні з якими харчовими продуктами, водою або побутовими миючими засобами. Інша корисна властивість цього матеріалу - у нього гладка і слизька поверхня, до якої нічого не прилипає. Коли в 50-х роках ХХ століття спробували робити з нього антипригарні покриття для сковорідок, цей посуд швидко завоював весь світ.

Лідером на світовому ринку посуду з антипригарним покриттям багато років є марка Tefal. Зараз на ринку присутні також зарубіжні марки посуду з фторополімерним антипригарним покриттям: Hostafalon, Hest, Scapen, Stainmaster, Akzonobel та інші. Незважаючи на багаторічну популярність посуду з антипригарним покриттям, фірми-виробники не перестають удосконалювати свої вироби. Застосовуються також полікерамічні антипригарні покриття. У цьому випадку полімер впроваджується в пори керамічного покриття, утворюючи досить твердий шар. Такий посуд краще чинить опір пошкодженням і подряпинам. Але і ціна вища.



Як виглядає хороше антипригарне покриття? Внутрішнє фторополімерне покриття може бути гладким або комірчастим, на зразок бджолиних сот. Така структура дна збільшує поверхню нагріву і робить його більш рівномірним. Не дивуйтеся, якщо таке покриття жорстке, до нього нічого не пригорає. Якщо в антипригарне покриття додані частинки твердих мінералів або металів, воно стає набагато довговічніше. Таке покриття нагадує мокрий пісок на пляжі. Для поліпшення якості і міцності антипригарних покриттів їх роблять тепер багат шаровими. Наприклад, 4-шарове покриття Tefal складається з верхнього шару, що має досконалі антипригарні властивості при тривалому використанні. Нижче розташований унікальний шар, що протистоїть дряпанню і руйнівній дії абразивних речовин. Наступний шар служить для міцного зчеплення покриття з основою. І, нарешті, під ним знаходиться шар на основі унікального полімеру для захисту алюмінію від деформацій. Це багат шарове покриття міцно зчеплене з алюмінієвою основою. А в 2005 році Tefal винайшов нове антипригарне покриття Expert. Воно складається з п'яти шарів, які забезпечують підвищену стійкість до подряпин і дозволяють застосовувати не тільки пластиківі, а й металеві аксесуари (лопаточки, ложки і т. д.).

Недорогі сковороди і сотейники з антипригарним покриттям робляться з досить тонкого металу. Але тонке днище від нагрівання може покоровитися. Погано, якщо після розігріву хлюпнути на сковороду холодною водою або просто вилити відразу кілька яєць з холодильника. Робіть висновки - не женіться за дешевизною. Користуючись таким посудом, час від часу не завадить переконатися, що зовні дно абсолютно плоске. Це легко перевірити, приклавши до днища лінійку. Особливо важливо це для електричних плит, де конфорки ідеально плоскі. Невеликий прогин дна посуду обернеться помітною сумою за перевитрату енергії. Не кажучи вже про те, що в такому посуді страви будуть готуватися довше. Для запобігання деформації днища його роблять більш масивним, ніж стінки, або забезпечують антидеформаційними дисками з нержавіючої сталі. В якості зовнішнього покриття використовуються високоміцна емаль, лак, нержавіюча сталь. Сковороди з антипригарним фторополімерним покриттям випускаються для всіх

видів сучасних плит - від газових до склокерамічних, а тепер є і моделі для особливо вибагливих індукційних варильних панелей. Термостійкі ручки, що знімаються, дозволяють використовувати цей посуд у гарячих духовках. Тепер подивіться на дно зовні: якщо воно суцільно покрито крихітними концентричними канавками на зразок старовинної грамплатівки - це посуд ідеальний для газової плити. Канавки збільшують площу нагріву, вогню потрібно менше, а страви готуються швидше. Тільки даремно канавки сріблясті, через це частина тепла відбивається без користі, а самі канавки важко відчищати від кіптяви. Запитали б фізиків, і ті порадили б довести схожість з грамплатівкою до кінця: зробити дно чорним. Це покращує поглинання тепла від конфорки, і вид днища не викликав би заклопотаності у чистьох-господинь.

Скільки доброго не говорилося б про фторополімерне покриття, все ж це не метал, це набагато більш м'який матеріал. Крізь випадкову подряпину на ньому до металевій основі проникнуть жир, луги і кислоти, що містяться в продуктах, і почнеться відшарування покриття. Особливо вразливий посуд з тонким дном в 2-2,5 міліметра. З часом покриття втрачає антипригарні властивості в результаті локального перегріву, якого неможливо уникнути при тонкому дні. На термін служби більш масивних литих пателень з антипригарним покриттям теж впливає недбале поводження, що веде до значного зменшення часу їх експлуатації. Якщо покриття пошкоджене, залишається сподіватися, що під ним знаходиться безпечний матеріал, дозволений для контактів з їжею. У цьому можна бути впевненим, якщо купувати посуд відомих вітчизняних або зарубіжних виробників, які отримали на свій товар сертифікат відповідності. А як йдуть справи з дешевими виробами невідомих фірм, сказати важко. Виробники встановлюють термін повноцінної служби для тонких дешевих виробів 2-4 роки, сковороди з більш міцним покриттям служать 5-6 років. Самі довговічні - литі сковорідки, у яких товщина дна не менше 6 мм, стінки змінного перерізу товщиною 3,5 мм і зміцнене шорстке покриття або нове багат шарове, вони здатні служити до 10 років.

Чи правда, що у посуді з антипригарним покриттям можна смажити без масла?, можна, але не потрібно. І страви виходять нудніші, і сковорода не так довго прослужить, як могла б. Інша справа, що масла потрібно менше. У рекламі говориться, що у посуді з антипригарним покриттям страви виходять смачніші. Це хай кожен перевірить сам. Але що вони виглядають красивішими, рум'янішими, апетитнішими - факт. У посуді з фторополімерним покриттям краще, ніж в алюмінієвому або емальованому, варити борщі, киселі, тушувати овочі, кип'ятити молоко.

Посуд з кераміки, вогнетривкого скла, фаянсу і порцеляни вимагає дещо іншого поводження. Його можна ставити на будь-який нагрівальний прилад, але при цьому краще все-таки підкладати під дно металеву сітку-розсікач для полум'я. Оскільки скло набагато гірше металу проводить тепло, нерівномірне прогрівання дна на конфорці може викликати нерівномірне теплове розширення, і від цього посуд може розтріскатися. З цієї ж причини (повільне поширення тепла) не можна ставити на звичайні круглі конфорки овальний або прямокутний керамічний і скляний посуд. Посуд такої форми призначений для мікрохвильових печей і духовок. Густі страви в такому посуді готують тільки на повільному вогні і постійно перемішують. Якщо ви піймаєте гаву, і вся рідина википить, ваш дорогий посуд може лопнути. Не можна ставити такий посуд на вогонь без додавання рідини або великої кількості жиру. Приготувати яєчню в такому посуді вам, швидше за все, не вдасться. Якщо ви втратите пильність і поставите знятий з плити гарячий посуд на стіл, де виявилася непомічена калюшка води, ви, швидше за все, втратите і посуд, і його вміст. У всіх інструкціях рекомендується ставити керамічний посуд у мінімально нагріту духовку і поступово нагрівати до потрібної температури. Посуд не можна відразу з холодильника ставити в гарячу духовку або на плиту. Кухонному посуду з кераміки, жаростійкого скла та порцеляни належить помітне місце в арсеналі кухонного посуду завдяки високій гігієнічності та екологічності.

Купуючи посуд, пам'ятайте про те, який величезний вплив він справляє на наше здоров'я і самопочуття. Це як раз той випадок, коли не варто економити і купувати посуд сумнівної якості у невідомого виробника.

ЄВРОСОЮЗ ЧИ МИТНИЙ СОЮЗ ?

Будемо розбиратися...



Питання дуже цікаве і актуальне на сьогоднішній день, яке складається з політичних, економічних та інших аспектів.

Не будемо втручатися в політику і розглянемо аспект, про який не багато інформують, але він є важливим у всьому світі, саме систему технічного регулювання в сфері стандартизації та оцінки відповідності продукції існуючу в Україні, Європейському (ЄС) і Митному (МС) союзах.

Кожна самостійна незалежна держава має власну систему технічного регулювання, яка спрямована на захист внутрішнього ринку від потенційно небезпечної продукції для життя людей, а виробників продукції - від недоброчесної конкуренції. На державному рівні це досягається шляхом встановлення вимог до продукції викладених у відповідних законодавчо-правових актах, визначенням переліку потенційно небезпечної продукції, виконанням процедур перевірки безпеки продукції встановленим вимогам перед введенням в обіг та контролювання відповідності її встановленим вимогам наглядовими державними органами після введення в обіг.

Так от, різниця у встановлених законодавчих вимогах щодо безпеки та якості продукції, процедурах оцінювання, нагляду, контролю та захисту прав споживачів і є, так званими, бар'єрами в торгівлі, визначенні безпеки та визнанні продукції. На сьогоднішній день, для того щоб експортувати

або імпортувати продукцію, необхідно пройти подвійну процедуру оцінки відповідності цієї продукції на відповідність вимогам діючим в державах, що потребують додаткових витрат, які покладаються на собівартість продукції. Вилучити подвійну процедуру оцінки відповідності продукції можливо шляхом визнання результатів оцінки державою-імпортером, що потребує в свою чергу приведення вимог до продукції гармонізованих з вимогами діючими в державі-експортері.

З метою усунення бар'єрів Україна вибрала досвід ЄС, що потребує довгострокового приведення української системи технічного регулювання до європейського рівня.

Чому довгострокового і, що означає підписання Угоди про асоціацію між Україною та ЄС для сфери технічного регулювання України? Основним інструментом у сфері технічного регулювання, передбаченим проектом Угоди про асоціацію, є Угода про оцінку відповідності та прийнятність промислової продукції (АСАА). Укладення АСАА означатиме:

- вимоги українських технічних регламентів до продукції та пов'язаних процесів є ідентичними вимогам відповідних директив ЄС;
- стандарти, що надають презумпцію відповідності вимогам технічних регламентів, та їхні переліки є ідентичними відповідним європейським гармонізованим стандартам та їх перелікам;
- вимоги до призначених органів є ідентичними вимогам до нотифікованих органів в ЄС;
- результати робіт з оцінки відповідності українських органів визнаватимуться в ЄС, Швейцарії, Норвегії, Ісландії, Туреччині та потенційно в США, Канаді, Японії, Австралії, Новій Зеландії;
- українські виробники отримають право нанесення європейського знака відповідності - СЕ.

Вже 13 років Україна рухається за вектором євроінтеграції та за відгуками європейських експертів-наглядачів уже багато зробила в реформуванні системи технічного регулювання.



На сьогоднішній день в Україні прийнято 44 технічні регламенти, з них 42 - затверджено постановами Кабінету Міністрів України, 29 - вже застосовуються в Україні, та лише 6 з них великою мірою відповідають відповідним директивам ЄС (електромагнітна сумісність, низьковольтне обладнання, безпека машин, медичні вироби, активні медичні вироби, які імплантують, та медичні вироби для діагностики in vitro).

Перепони гармонізації створюють дублюючі режими - вимоги центральних органів виконавчої влади, наприклад, СанПіНи або НПОПи (ДНАОПи) в тій частині, в якій вони регулюють вимоги до проектування та виготовлення нехарчової продукції.

Основні положення технічних регламентів України та актів законодавства ЄС, відмінності в яких можуть спричинити технічні бар'єри в торгівлі це:

- визначення понять;
- категорії продукції – об'єкт регулювання;
- суттєві вимоги до продукції;
- процедури оцінки відповідності;
- вимоги до складання декларації про відповідність;
- вимоги до маркування знаком відповідності;
- вимоги до призначених (нотифікованих) органів.



Знак відповідності продукції вимогам технічних регламентів України



Знак відповідності продукції вимогам Директив Європейського союзу



Знак відповідності продукції вимогам технічних регламентів Митного союзу

Таким чином, приведення у відповідність системи технічного регулювання України до європейських вимог потребує тривалого часу та відповідного фінансування.

Така сама ситуація складається з Митним союзом до складу якого входять Росія, Білорусь та Казахстан. Мета даного союзу, це вільний обіг та визнання продукції виготовленої в межах Митного союзу. Для експорту, продукція виготовлена в Україні повинна відповідати вимогам технічних регламентів діючих у Митному союзі. Діючі технічні регламенти Митного союзу також частково відповідають вимогам європейських директив, що пояснює ті ж самі проблеми національного законодавства (дублювання вимог), які в подальшому поступово мають бути приведені у відповідність.

На разі, Мінекономрозвитку України вивчаються можливості мінімізації технічних бар'єрів у торгівлі з державами – членами Митного союзу. Зокрема, розглядаються можливості:

- укладення на міждержавному рівні угоди про взаємне визнання робіт з оцінки відповідності з державами – членами Митного союзу, яка буде діяти щодо тих видів продукції, на які не поширюватиметься Угода АСАА в рамках Угоди про асоціацію між Україною та ЄС;
- укладення угод між органами оцінки відповідності (у т.ч. лабораторіями) України та держав – членів Митного союзу, що дозволить виробникам, що експортують продукцію з України до Митного союзу та навпаки, проводити частину робіт з оцінки відповідності, зокрема, випробування, у власній країні.

У разі наближення системи технічного регулювання Митного союзу до відповідної системи ЄС в майбутньому можуть з'явитися нові можливості для співпраці у сфері технічного регулювання між Україною та державами – членами Митного союзу на основі домовленостей між ЄС та Митним союзом.

Для довідки. У 1985 році розпочалося реформування системи технічного регулювання ЄС. Завдання його прискорити процес гармонізації Технічних регламентів з метою створення єдиного ринку в Європі. Процес гармонізації завершився у 1993 році та дістав назву "Новий підхід" і до сьогоднішнього дня удосконалюється.

«Новий підхід» сприяв розвитку єдиного ринку без внутрішніх бар'єрів у торгівлі. Відбулося значне скорочення виробничих витрат в охоплених секторах, усунення нетарифних бар'єрів шляхом регуляторного наближення до моделі «Нового підходу», за допомогою якої ринки відповідних країн об'єдналася в єдиний ринок. Система європейських стандартів відкриває можливості для інновацій (наприклад, стандарт GSM).

Інші держави, які не є членами ЄС та МС, мають власні системи технічного регулювання і для експорту до них необхідно оцінити продукцію на відповідність вимогам діючим у цих державах. Але для усунення торгових бар'єрів, деякі вимоги стратегічної продукції гармонізовані з міжнародними вимогами.

У Радянському Союзі була єдина система стандартизації і вся продукція виготовлялась у відповідності до вимог ГОСТів, які діяли в усіх республіках та в яких чітко були визначені вимоги до

якості і безпеки продукції. Та з моменту роз'єднання в самостійні держави, з'явилися кордони, кожен став створювати свою систему стандартизації та сертифікації, що породило умовні торгові бар'єри. Для усунення бар'єрів та можливості визнання продукції, держави СНД заключили міжурядові угоди, які діяли поки ГОСТи Радянського Союзу мали статус міждержавних та визнавалися національними системами сертифікації продукції (наприклад УкрСЕПРО, Гост Р та ін.).

Який можна зробити висновок? Система технічного регулювання України – це один з аспектів євроінтеграції, який потребує величезних фінансових ресурсів для швидкої гармонізації. Але чим швидше ми гармонізуємося з європейськими нормами, тим більше віддаляємося від інших торгових партнерів. Прийде час і Митний союз буде мати гармонізовані вимоги з ЄС. Тому необхідно поступово, гармонічно з торговими партнерами виходити на європейський рівень, а для цього не обов'язково мати членство у відповідних союзах. Треба розуміти, що членство у відповідних союзах зобов'язує виконання певних умов, які можуть зтягнути в борги. Для набуття членства необхідно спочатку привести власне законодавство у відповідність, а потім уже заявляти про готовність прийняти умови будь-якого союзу.

Тому сьогодні ми обираємо не союз, а будівництво, схему ремонту. Можемо виконати у себе євроремонт, а можемо відштукатурити по-російськи. Але ремонт все одно прийде виконувати самостійно, без руйнування взаємовигідних економічних зв'язків.



Ми продовжуємо знайомити наших читачів з підприємствами, які увійшли до проекту «Марка якості «Криворіжжя», який був впроваджений у нашому місті у 2012 році за сприяння виконкому Криворізької міської ради та ДП «Кривбасстандартметрологія», реалізація якого спрямована на підвищення якості та безпеки продуктів харчування, а також підтримку місцевих товаровиробників.

Сьогодні піде мова про підприємства, які виготовляють щоденну їжу більшості українців - хліб.

Про склад хліба та хлібобулочних виробів, які ми споживаємо, найчастіше нас не повідомляють. Чинне законодавство дозволяє застосовувати зареєстровані Міністерством охорони здоров'я України харчові добавки, але не вимагає вказувати їх на маркуванні продукції. Споживачі здогадуються, що пекарі додають у хлібну продукцію «поліпшувачі» й інші харчові добавки, але не знають, які саме й скільки. А виробники не поспішають розкривати особливості сучасного хлібопекарського процесу.

Більшість пекарів перейшла на спрощені технології, здешевлюючи та пришвидшуючи процес. Повернути авторитет хлібові можна за умови створення єдиних конкретних жорстких вимог до всіх виробників. Наприклад, розмежувати поняття «хліб» та «хлібний виріб». Випускаючи за допомогою сучасних технологій хліб із сировини низької якості з додаванням поліпшувачів, пекарі, зрештою, задовольняють потреби торговельної мережі, адже такий продукт довго не черствіє, не вкривається пліснявою, гарно виглядає. Іноді вдаються до фальсифікації асортименту хліба й особливо хлібобулочних виробів, реалізуючи продукцію, одержану з борошна першого (чи навіть нижчого) сорту, як виготовлену з борошна вищого сорту. Але продукція підприємств - учасників проекту «Марка якості «Криворіжжя» виготовляється за традиційними рецептурами, до складу яких входять тільки натуральна сировина.

Звичайний хліб містить у собі поживні речовини, необхідні людині. У хлібі є білки, вуглеводи, вітаміни груп В, РР, мінеральні сполуки, наприклад, життєво важливі організму солі кальцію, заліза, фосфору. І що ще важливо, хліб має рідкісну властивість – він не приїдається, не може набриднути людям. Хліб – практично єдиний продукт, який не втрачає своєї привабливості, зберігає здатність залишатися корисним, навіть якщо його використовують у їжу не відразу. Якщо хліб зачерствіє, він усе одно корисний для харчування людини. Сьогодні хлібом людина майже

наполовину вдовольняє потребу організму у вуглеводах, на третину – в білках, понад половину – вітамінів групи В, солях фосфору і заліза. Хліб на 30% покриває нашу потребу у калоріях. Деякі вчені вважають, що властивість хліба викликати в людини почуття ситості залежить від глютамінової кислоти, котра міститься в білкових речовинах хліба та відіграє важливу роль у процесах обміну в організмі. Цим, на думку фахівців, пояснюється прагнення голодної людини вгамувати голод насамперед хлібними продуктами.

Приблизно 100 років тому людина у середньому споживала 1 кг хліба на добу, сьогодні ми споживаємо лише 300–400г., у майбутньому ця цифра може знизуватися, оскільки розширюється асортимент споживаних продуктів. Проте при вживанні і такої кількості хліба у організм людини надходить більше вуглеводів, ніж потрібно за нормами, розробленим фахівцями у сфері науки про харчування. Особливо це стосується людей, зайнятих розумовою працею. Ефективним засобом підвищення вмісту білків у хлібі служить введення у його склад молочних продуктів, що не тільки підвищують його харчову цінність, а й покращують якість, особливо смак та аромат. Сьогодні понад 70% хліба, який випікають промисловим способом, надходить до споживача з додаванням цінного молочного продукту – сироватки.

Хлібобулочна продукція Проекту представлена трьома підприємствами:
-ПАТ «Криворіжхліб»: батон "Квітневий", хліб "Бажанівський", хліб "Гірчичний", хліб "Миський";
-ТОВ «Днестр»:хліб «Петрівський» та булка «Дніпропетровська»;
-ПрАТ «Інгулецький хлібо завод»:хліб «Літній», пампушка «Інгулецька», калач «Інгулецький».

ПАТ «Криворіжхліб» - підприємство, яке працює на ринку хлібобулочних виробів більше 45 років. На сьогоднішній день підприємство виготовляє більше 48 найменувань хлібобулочних виробів. У середньому на добу виробництво складає до 55 тон продукції, а саме: хліба до 43 тон, батонів до 7 тон, булочних та здобних виробів до 5 тон.

До складу ПАТ «Криворіжхліб» входять хлібо завод №3 та хлібо завод №4. У виробничому цеху хлібо заводу №3 встановлено 6 технологічних ліній з виробництва подових сортів хліба та булочних виробів, 5 з яких обладнані тунельними печами.

Контроль якості продукції здійснюється власною атестованою виробничо-технологічною лабораторією.

ПрАТ «Інгулецький хлібо завод» був створений у 1966 році, запроєктована потужність заводу 54 тони продукції на добу. За час існування підприємства на ньому було проведено чотири реконструкції. На теперішній час ПрАТ «Інгулецький хлібо завод» це - високорозвинене підприємство з власною інфраструктурою, яка забезпечує випуск хліба та хлібобулочної продукції високої якості. Контроль якості готової продукції з органолептичних, фізико-хімічних показників, контроль дотримання технологічного процесу, а також вхідний контроль сировини, що отримує підприємство, здійснює виробничо-технологічна лабораторія хлібо заводу.

Для покращення споживчих та смакових якостей хліба на підприємстві використовуються рідкі дріжджі власного виробництва, які використовуються в якості біологічного розрихлювача. Хліб виготовляється з використанням тістомісильної машини інтенсивного змішування тіста, що дає змогу скорочення технологічного процесу, а також покращення смакових якостей продукції.

На сьогоднішній день в асортименті підприємства ТОВ «Днестр» нараховується більше 58 найменувань хліба та хлібобулочних виробів, крім того асортимент постійно розширюється.

Велика увага керівництва приділяється модернізації виробництва. Так, була придбана і встановлена німецька піч БН – 25, електропечі «Ротор Пассат», «Циклон», автоматизована система постачання муки. Придбані сучасні машини інтенсивного замісу тіста, вакуумні тістоподільники, машини нарізки і упаковки продукції, машина округлення тіста, кремозбивальна машина.

Контроль за якістю при виробництві хліба ведеться змінними технологами, а якість готової продукції перевіряється центральною лабораторією заводу.

Вітаємо всіх учасників Проекту, які заявили про високу якість своєї продукції та підтвердили її, звертаємося до всіх суб'єктів господарювання, що здійснюють виробництво харчових продуктів у Криворізькому регіоні, приєднатися до Проекту «Марка якості «Криворіжжя».

МАСЛЯНА

Рівно за вісім тижнів до Пасхи, тиждень перед Великим постом християнською церквою пристосовано до давньослов'янського свята провів зими і зустрічі весни - Масляної, яке пов'язане зі стародавнім звичаєм веселитися, влаштовувати ігрища та готувати і їсти певні смачні страви: гречані або пшеничні млинці з сметаною, вареники з сиром і сметаною. Млинці, млинчики, оладки пеклися весь рік, але все ж таки саме вони стали головним частуванням і символом свята Масниці, мабуть тому, що круглий рум'яний млинець схожий на жарке літнє сонце, якого чекали всю довгу зиму. Кожна господиня мала свій особливий рецепт приготування млинців, які до речі, відомі майже всім світовим кухням. У різних країнах відрізняються інгредієнти, спосіб приготування і культура подачі. Пропонуємо трохи відступити від наших традицій і урізноманітнити святкове меню рецептами млинців інших країн.

«Ажурні млинці»



Висипаємо 10гр. сухих дріжджів у миску і розводимо їх четвертою склянкою добре прогрітого молока, додаємо туди дрібку солі і чайну ложку цукру. Ставимо дріжджі в тепле місце, щоб вони «підійшли» - почали пузиритися. Просіваємо через сито 500гр. борошна, додаємо дрібку солі, цукор (в залежності від вашого смаку), 2 яйця, обережно вливаємо 3 склянки теплого молока, неперестаючи помішувати додаємо дріжджі, які підійшли. Тепер перемішуємо тісто до утворення однорідної маси. Слідкуйте, щоб тісто було без грудочок. Потім додаємо 2 ст. ложки олії, і ще раз як слід перемішуємо. Тепер тісто потрібно накрити кришкою і поставити в тепле місце, щоб воно «підійшло» - тобто збільшилося в розмірах. Тісто має підходити 3-4 рази. Щоразу після збільшення, тісто необхідно перемішати. У цілому тісто має «підходити» 2-2,5 години. Після того, як тісто буде готове, починаємо випікати млинці. Наливаємо на сковороду трохи олії і вливаємо частину тіста. Якщо тісто зроблене правильно, воно повинно наливатися на сковороду як пінка. Коли млинець пропечеться, обережно перевертаємо на інший бік.

«Французькі крепи»



Французькі млинці називаються «крепи» (crepes) і вони так само витончені, як і все в цій країні. Для їх приготування використовується пшенична або гречана мука, залежно від начинки. Наповнення крепів може бути солодким (ягоди, морозиво), рибним або м'ясним. Печуть крепи на великій сковороді, тісто наливається тонким шаром. Спочатку смажимо млинці. До 2 яєць, злегка збитих вінчиком, додайте борошно (120гр.), 500 мл. 20% вершків, дрібку солі, 50 гр. цукрової пудри. Ретельно перемішайте. Потім влийте 20 гр. розтопленого вершкового масла. Знову перемішайте. Тісто має вийти однорідним, без грудочок. Смажимо. Тепер готуємо соус. Наріжте цедру 2 апельсинів тонкими смужками, з м'якоти вичавіть сік. 50гр. цукру висипте на суху розігріту сковорідку, почекайте поки утворюється карамель. Потім додайте 30гр. вершкового масла і апельсинову цедру. Змішайте апельсиновий сік, 50гр. коньяку і 5гр. крохмалю. Влийте цю суміш на сковорідку. Зачекайте 3-5 хвилин, поки соус трохи загусне. Креп готовий! Подавайте млинці, политі теплим апельсиновим соусом на красивих плоских тарілках.

«Американські панкейки»



Американські млинці не схожі на наші. Вони товщі, солодші і меншого діаметру, у нас щось подібне називають оладками. За океаном панкейки - неодмінна складова сніданку. Американці і канадці настільки люблять свої млинці, що багато мереж магазинів швидкого харчування включили їх в меню. Подають панкейки з арахісовим маслом і кленовим сиропом. Щоб замісити тісто, гарненько збийте 500 мл. жирного молока або вершків і 3 яйця. Додайте до них 500 гр. борошна, 5 чайних ложок цукру і 3 чайні ложки пекарського порошку. Ретельно збийте і дайте тісту трохи постояти (40-50 хвилин). Коли тісто підніметься, знову перемішайте його. За консистенцією воно повинно нагадувати густу сметану. Змастіть сковороду вершковим маслом (один раз спочатку). Можна смажити. Готові панкейки складіть на і подайте, рясно поливши сиропом.

«Голандські паннекокени»



Паннекокени продають у голандській столиці майже скрізь. При цьому для здивованих туристів розгрівається ціла вистава - млинці печуть і фарширують на ваших очах. Вражає різноманітність начинок. М'ясо, риба, сир, горіхи, фрукти - що тільки не кладуть всередину паннекокени! При цьому рецептура вельми проста. Висипте 200 гр. гречаної муки в миску, зробіть невелике заглиблення і розбийте туди 4 курячих яйця. Збийте вінчиком. Потім влийте 500 мл. молока, додайте 70 гр. цукру, 2 ст. ложки арахісового масла, 20 гр. розтопленого вершкового масла. Ретельно перемішайте, тісто має вийти рідким. Змастіть трохи сковорідку олією і випікайте тонкі млинці. Коли краски будуть легко відділятися від сковороди, можна перевертати. Приготуйте начинку на свій смак і розкладіть її на готові млинці.