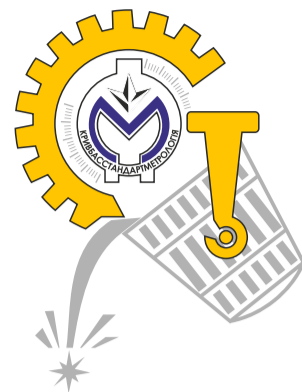




За якістю майбутнє!

# Вісник якості



№8(37) 25 серпня 2016р.

www.krivbasscenter.dp.ua

**Про мед**

стор. 2

**Ключовий фактор будівництва**

стор. 3

**Ліки з грядки**

стор. 4

## Стосується кожного!



У вересні набуває чинності наказ Міністерства охорони здоров'я України від 06.08.2013 № 694 «Про затвердження Гігієнічних вимог до м'яса птиці та окремих показників його якості». Гігієнічні вимоги застосовуються для всіх потужностей (об'єктів), які виробляють м'ясо птиці в Україні та / або здійснюють його продаж. Документом визначено особливості класифікації м'яса птиці (тушка, філе, вирізка і т.д.), вимоги до обробки м'яса, пакування, маркування, продажу, а також встановлені вимоги до боєнь, до забою, щодо розрізання та обвалювання м'яса, до потужностей, що виробляють подрібнене м'ясо, напівфабрикати з м'яса. Важливе нововведення документа - встановлення гігієнічних вимог до норм вмісту води в м'ясі птиці. Окремим розділом встановлюється і частота проведення перевірок щодо вмісту води та дії у випадку виявлення невідповідності до цих Гігієнічних вимог. Дія вимог не поширюється на м'ясо птиці, вироблене для особистого споживання і особистими селянськими господарствами для реалізації на продовольчих ринках. А для потужностей (об'єктів), на яких виробляється продукція для експорту, вимоги застосовуються тільки в частині, що не суперечить вимогам країни-імпортера. Що стосується маркування, то тут ми можемо знайти і інформування споживачів про методи утримання та годівлі птиці, що впливають на якість її м'яса.

Якщо Ви прочитаєте документ і прийдете потім купувати м'ясо птиці то вже будете знати чим відрізняється філе звичайне від філе малого чи вирізки.

Також у вересні набуває чинності наказ Міністерства охорони здоров'я України від 06.08.2013 № 695 «Про затвердження Параметрів безпеки м'яса птиці». У документі визначені допустимі рівні токсичних елементів у м'ясі птиці, у тому числі напівфабрикатах, субпродуктах, ковбасних та інших виробів з використанням м'яса птиці, консервах з м'яса птиці і т.п. Затверджено мікробіологічні показники і максимально допустимий рівень фармакологічно активних речовин у частинах тушок птиці. На виконання наказу на території України не застосовуватимуться, відповідні пункти «Медико-біологічних вимог до м'яса птиці», затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 28.09.2001 №1282 «Про затвердження Порядку відрахування до спецфонду місцевих бюджетів 10% вартості питної води, яка подається через системи централізованого постачання з відхиленням від вимог стандартів».

**Скасовано Постанову Кабінету Міністрів України від 28.09.2001 №1282 «Про затвердження Порядку відрахування до спецфонду місцевих бюджетів 10% вартості питної води, яка подається через системи централізованого постачання з відхиленням від вимог стандартів».**

Таким чином нормативно-правові акти приведені у відповідність до вимог чинного законодавства, адже Законом «Про технічні регламенти та оцінку відповідності» виключена норма Закону «Про питну воду та питне водопостачання» від 10 січня 2002 року № 2918-III про право підприємства питного водопостачання допускати тимчасове відхилення якості питної води від вимог державного стандарту.

«Підприємства, які постачають людям воду, повинні забезпечити належну якість своїх послуг відповідно до вимог стандартів», - наголосив Міністр регіонального розвитку Геннадій Зубко.



## Новини для виробників

Надзвичайний і Повноважний Посол Республіки Білорусь в Україні Ігор Сокол повідомив Державну службу України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів про те, що Міністерство охорони здоров'я Республіки Білорусь збільшило термін дії санітарно-гігієнічних висновків на продукцію, що імпортується з України, які видаються в рамках реалізації постанови Ради Міністрів Республіки Білорусь від 06.08.2015. Відтепер такі документи діють 3 роки, замість 1 року, як це було раніше. Питання збільшення строку дії санітарно-гігієнічних висновків Держпродспоживслужба підняла перед білоруською стороною на прохання суб'єктів зовнішньоекономічної діяльності.





Ви хоч раз замислювалися над тим, як людство розкрутило такі скромні бренди, як продукти. І марка тут зовсім не має значення. Давайте візьмемо хліб, усі знають, він усьому голова, врятує від голоду навіть у найважчий час. А ось мед – це бджоли, пасіка, зима, чай з медом, ліки від будь-яких хвороб. Такому успіху позаздрять найкращі маркетингологи, але зараз не про це. Саме слово «мед» прийшло до нас з Ізраїлю. При дослівному перекладі, мед — наділений магією. Так, щось таке «магічне» і «чаруюче» в ньому точно є. Мед продовжує життя. Цей факт був доведений ще за життя Гіппократа, коли середня кількість років, що проживали на той час, була 40, а сам Гіппократ прожив аж 110 років. При цьому він вживав мед кожен день і по кілька разів.

Зараз у розпалі сезон заготівлі меду. Цей продукт здавна славився своїми цілющими властивостями. Він містить цілий ряд корисних мінералів: магній, залізо, калій, кальцій, натрій. Поряд з цим, мед ще й багатий на фруктозу та глюкозу. До того ж, бджола – це свого роду індикатор чистоти, вона не збирає нектар з дуже забруднених рослин. Тож не дивно, що мед підвищує імунітет, допомагає в боротьбі з чималим переліком хвороб, має антибактеріальні властивості. Тому практично неможливо знайти господиню, яка б не хотіла придбати на зиму бодай баночку цього унікального дару природи.

Зважаючи на те, що нині мед коштує недешево, фальсифікувати його – справа вигідна. Тож далеко не вся продукція, представлена на ринку, заслуговує на увагу, а тим більше варта грошей, які за неї просять. Як же не помилитися, купуючи мед? Радимо скористатися кількома простими порадами.

Наприклад, якщо капнути невелику кількість меду на звичайну газету, крапля не повинна розтектися, а папір не повинен промокнути. Якщо у якісний мед занурити шматочок м'якого хліба, він теж не повинен розмокнути, в іншому випадку можна говорити про високий вміст води у продукті або про те, що до його створення доклала руку людина. При розчиненні меду у теплій воді, не повинно з'явитися ніякого осаду, його наявність свідчить про сторонні включення. А якщо капнути на осад оцет, при цьому ви почуєте шипіння, це свідчить про реакцію з виділенням вуглекислого газу, а це в свою чергу вказує на присутність у продукті крейди. Якщо крапати у водний розчин меду нашатирного спирту, зміна кольору на бурий та осад такого ж кольору свідчать про присутність крохмальної патоки. Якщо ж у складі продукту є домішки, наприклад, крохмаль або цукор, то він буде мутний. Крохмаль або борошно виведе «на чисту воду» краплина йоду, її треба додати у доведений до кипіння розчин меду з водою. Чим більше продукт посиніє, тим більше у ньому домішок. Не секрет, що деякі спритні ділки прагнуть збільшити кількість меду за допомогою крейди, крохмалю, борошна та інших речовин. Тож якщо ви не знайомі з продукцією даного виробника, не слід купувати одразу велику кількість меду. Краще спочатку придбати невеличку баночку і якщо не віднести на випробування, то хоча б провести власні примітивні тести на якість. Оскільки до складу меду входять частки, набагато важчі за воду, то 1 л меду має важити не менше 1,4 кг. Якщо вага менша за зазначену, значить, мед містить багато води. На поверхні меду не повинно бути жодних пухирців, що випливають зсередини. У протилежному випадку йдеться про продукт, який забродив від наявності вологості, тобто мед зіпсований.

Мед, отриманий внаслідок годування бджіл цукровим сиропом, зазвичай має слабо виражений аромат та дуже солодкий смак, а коли його покласти в гаряче молоко, відразу ж згортається. Щоб не придбати цукрову підробку, варто звернути увагу і на те, що натуральний квітковий мед у роті тане, а не розчиняється, як цукор; має тонкий, добре виражений, дещо специфічний, інколи навіть гіркуватий (для окремих видів рослин) смак і приємний аромат. Що стосується меду з різними домішками, то він не має запаху, а смак чимось нагадує смак води з цукром. Смак меду ми відчуваємо не кінчиком язика, а його коренем, тож, якщо ви відразу відчули солодке – це цукор. До того ж справжній мед (особливо темні сорти) «дере» горло. Гарна ознака якісного меду – легке поколювання, печіння у роті і подразнення слизової оболонки горла і носа. Присмак карамелі говорить про те, що мед гріли, для розчинення кристалічних частинок, щоб видати його за свіжий. Після такої процедури корисного в ньому нічого не залишиться. Якщо маса меду однорідна і чиста значить мед штучний, зроблений з концентратів. Такий мед не кристалізується. Тому купуючи мед взимку знайте, що він повинен бути зацукрованим, інакше це несправжній мед, фальсифікат чи підігрітий продукт. Зацукрований мед влітку, говорить про те, що він торішній.

По консистенції мед після відкачки тягучий, він тече, плететься в посудину, чимось нагадує сметану. Зрілий і натуральний мед при обертанні ложки не стікає, а прилипає до неї, повільно тягнеться довгим струменем, ниткоподібно. Мед повинен бути в будь-якому випадку зрілим. Бджоли старанно працюють над сотами не менше тижня: розщеплюють на більш прості складники цукор, що міститься у зібраному квітковому нектарі, збагачують його ферментами і

«випарюють» з нього воду. У цей час мед настоюється. Бджоли запечатають уже готовий продукт воском. Тільки після цього мед можна довго зберігати. Нерідко бджолярі, не чекаючи повного визрівання продукту, викачують мед під час медозбору через брак стільників. У результаті, в такому меді досить багато води, продукт швидко закисає, тому що містить мало сахарози і ферментів.

Натуральний мед не надто однорідний, у ньому можна вирізати віск, пилок, інколи навіть крильця комах (при поганій фільтрації). Він може зберігатися в такому стані 1,5-2 місяці, після чого густіє та кристалізується, перетворюючись на дрібнозернисту, грубозернисту, кашоподібну і навіть щільну тверду масу. Якщо мед герметично закритий, він буде лишатися рідким набагато довше. Рідким у природному стані може залишатися лише мед з білої акації. Він дуже світлий, майже прозорий, схожий на цукровий сироп, тож сплутати його з якимось іншим неможливо.

І хоча народні методи виявлення фальсифікату чи підробки працюють, стовідсотково визначити якість меду тільки за зовнішнім виглядом та смаком неможливо. Вичерпну відповідь можуть дати лише дослідження меду в лабораторії. «Як правило, вологість меду становить близько 5%, якщо вона «зашкалює» за 30 і більше відсотків, можна сміливо говорити, що перед Вами «рукотворний» продукт, розбавлений водою, а вологість меду можна визначити лише лабораторним дослідженням, - говорить нам Кулько Н.В., начальник в іспробувальній лабораторії «Прод-Лег-Тест» ДП «Кривбасстандартметрологія». Окрім того, згідно з сферою акредитації лабораторії ми можемо визначити кислотність меду та його діастазне число, цей показник дозволяє виявити підробку, тобто визначає натуральність продукту, чим вищий цей показник, тим якісніший мед. Визначення такого показника як гідроксилметилфурфурол допоможе дізнатися про забрудненість меду токсичними елементами, які утворюються внаслідок тривалого і неправильного зберігання або ж при високотемпературній обробці, щоб зробити його рідкішим. У процесі нагрівання мед втрачає усі ферменти та біологічно активні речовини і навіть може перетворитися на канцероген, якщо йдеться про тривале нагрівання при високих температурах. Підвищений вміст гідроксилметилфурфуролу може бути і результатом недобросовісності пасічника, який підгодовував бджіл під час медозбору перегрітим медом чи сиропом. Такі дії вважаються фальсифікацією цього продукту, користі від такого меду вже не буде. У свіжому якісному меді вміст гідроксилметилфурфуролу близький до нуля. Лабораторним дослідженням визначаються і наявні відновлюючі цукри та сахароза, які можуть бути в меді внаслідок фальсифікації його тим же цукровим сиропом.

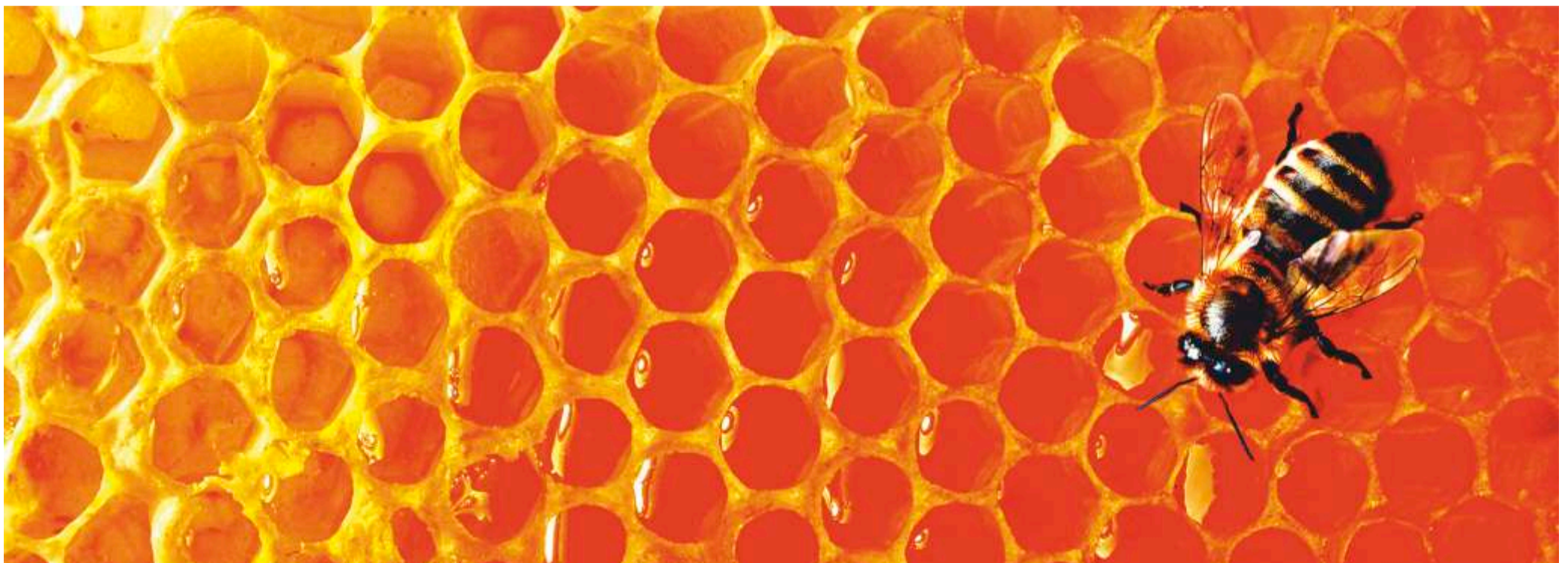
Мед цінний тим, що речовини, які в ньому містяться, допомагають підвищувати імунітет і відновлювати втрачене здоров'я. Цілющі властивості меду не залежать від його фізичного стану (рідкий, такий, що загуснув, твердий). Від смаку, кольору та запаху також не залежать лікувальні властивості меду. Тому споживайте якісний і корисний продукт, а якщо виникають сумніви щодо якості, ласкаво просимо до нас, ми вам у цьому допоможемо».

А чи є протипоказання до вживання меду? Фахівці вважають, що алергія на мед - явище досить рідкісне, окрім того, мед допомагає алергікам - сприяє розвитку стійкості до пилку. Алергія скоріше можлива на неякісний або розбавлений мед, тобто на наявність механічних або біологічних домішок у ньому. Багато вуглеводів і висока калорійність – це користь і шкода меду. З одного боку, це допомагає в короткі строки відновити сили після важких фізичних навантажень, а з іншого – при надмірному споживанні може сприяти ожирінню. Але якщо це єдина причина, повністю виключати мед не варто навіть тим, хто має схильність до повноти, адже користь цього продукту занадто велика. Потрібно лише обмежити його кількість і не вживати ввечері. Найкращий варіант – одразу після навантажень, так шкода перетвориться на користь.

Не дивлячись на те, що бджолиний продукт добре впливає на роботу травної системи, його не рекомендують вживати при деяких її захворюваннях. У цьому списку гастрит і виразкові хвороби. Також не радять фахівці зловживати медком при наявності каменів у жовчному або сечовому міхурі. Мамаи часто задумуються про шкоду меду для малюків. Крім корисних, у ньому можуть міститися речовини, з якими дитячому організму буде важко впоратися. Тому дієтологи вважають, що давати цей продукт дітям до року не можна категорично.

І наостанок, ще дещо цікаве. Після веселого свята, де ви трішки випили зайвого, зазвичай настає похмілля. Але що зробити, щоб позбутися дискомфорту? Спробуйте зробити собі бутерброд з медом. Завдяки тому, що він виводить алкоголь з організму, незабаром ваш стан нормалізується.

Ще одна цікавинка. Багато чомучок задають питання про те, яким чином пов'язаний медовий місяць і мед. Все дуже просто. Ця назва прийшла до нас з Норвегії, де молодята повинні були приймати мед та медові напої кожен день.







Професійні будівельники знають, що без цементу практично неможливо побудувати будинок і провести інші будівельні роботи. Навіть обивателі знайомі з поняттям цементу і уявляють як він виглядає і для чого потрібен. Цемент по праву можна вважати самим незамінним розчином при проведенні будівельних або ремонтних робіт. При цьому дуже важливо, щоб він був якісним. Вибираючи цемент в якості універсального будівельного матеріалу, обов'язково вивчіть таку важливу його характеристику, як тип і марка матеріалу. Кожен з них має свій час висихання. У середньому, щоб цемент висох знадобиться 3 дні. Контрольну перевірку будь-якого виду роблять на 28-у добу. Іноді трапляється так, що виробник, намагаючись заощадити, додає до складу цементу більшу кількість шлаку, що природно призводить до зниження його якості. Хочете знати, які ще добавки можуть бути у цементі, адже від цього залежить його зносостійкість і ряд інших параметрів? Уважно читайте інформацію на упаковці. Основними якісними характеристиками цементів є міцність на стиск при затвердінні і процентний вміст різних добавок до загального об'єму цементу. Існує аж п'ять типів цементу: портландцемент (ПЦ I); портландцемент з добавками: підтип А - відсотковий склад добавок від 6% до 20%, підтип В - склад добавок від 21% до 35% (мінеральні добавки Ш - шлак, П - пуцолан, З - зола виносу, В - вапняк, К - композиція мінеральних добавок); шлакопортландцемент (ШПЦ): підтип А - склад клінкеру від 35% до 64%, підтип В - склад клінкеру від 20% до 34%; сульфатостійкий цемент: підтип А - склад добавок від 21% до 35%, підтип В - склад добавок від 36% до 55%; композиційний цемент: підтип А - склад клінкеру від 40% до 64%, підтип В - склад клінкеру від 20% до 39%. Обов'язково перевіряйте цей показник, оскільки рівень вмісту домішок суттєво впливає на міцність і пластичність цементу. Склад цементу впливає на строки твердіння, набір міцності та призначення в яких умовах він буде працювати. Трішечки деталізуємо інформацію про типи цементу. Ось, наприклад, портландцемент являє собою в'язку речовину, що твердне у воді і на повітрі (на відміну від інших в'язучих (гіпс, вапно) всі види цементу твердіють і набирають необхідну міцність не тільки на повітрі, але й у воді). Його отримують подрібненням клінкера і гіпсу, який додають для регулювання термінів схоплювання. Використовують його у виробництві монолітних залізобетонних конструкцій, аеродромному будівництві, спорудженні гідротехнічних споруд (у прісних водах), для робіт з швидкою розпалубкою, при проведенні зимових робіт (за умови додаткового електропрогрівання), у виробництві азбестоцементних виробів. ПЦ повністю підходить для використання в складних кліматичних і технічних умовах, там, де потрібне швидке схоплювання матеріалу. А ось цивільне будівництво можна цілком успішно здійснювати з використанням шлакопортландцементу. ШПЦ отримують подрібненням клінкера, гранульованого шлаку і гіпсу. Вміст шлаку в цементі від 21 до 60%, а для ШПЦ марки 300 - до 80%. Чим більше використовується шлаку, тим нижче активність цементу. Порівняно з ПЦ шлакопортландцемент має уповільнене наростання міцності на перших порах, однак надалі швидкість твердіння збільшується. ШПЦ характеризується низьким виділенням тепла та високою стійкістю до агресивного впливу навколишнього середовища. Даний матеріал знайшов широке застосування у виробництві звичайних і армованих бетонів, гідротехнічному будівництві, загальнобудівельних роботах. Однак його не рекомендується використовувати в умовах зволоження і висихання, для конструкцій, які будуть піддаватися регулярному зволоженню і висиханню або заморожуванню і відтаванню. Тут вам у нагоді стане сульфатостійкий цемент, який характеризується зниженою екзотерією (підвищення температури бетону у виробі або конструкції в результаті гідратації цементу), уповільненою швидкістю твердіння і має стійкість проти сульфатної корозії (настає при поступовому накопиченні і кристалізації солей у капілярах, порах і тріщинах цементного каменю, які сприяють внутрішній руйнації залізобетону) якраз при одночасному зволоженні і висиханні або ж замороженні і відтаванні. Сульфатостійкий цемент застосовується для масивних фундаментів, які відчувають руйнівну дію сульфатних ґрунтових вод (греблі, причали, хвилерізи). Для регулювання швидкості схоплювання, підвищення морозостійкості і водонепроникності до складу цементу вводять спеціальні добавки. Пуцолановий портландцемент, наприклад, аналогічно шлакопортландцементу характеризується уповільненим затвердінням, особливо при низькій температурі. Усадка у нього більша, а морозостійкість нижча, ніж у ПЦ. Пуцолановий портландцемент забезпечує в бетоні підвищену стійкість до корозії вилуговування (це коли під впливом прісної води (м'яких вод) розчиняються основні складові компоненти цементу і проникають крізь товщу бетону назовні в процесі фільтрації) та більшу водонепроникність у порівнянні з портландцементом.

Є ще й різновиди цементу за маркою на міцність. Міцність на стиск позначають цифрою, яка вказує на кінцеву міцність даного цементу. Чим вище марка, тим міцніший цемент і виріб з такого цементу. Наприклад, цемент марки 500 у проектному віці 28 днів повинен витримати навантаження 500 кг/см<sup>2</sup>.

У потоці цієї інформації головне - не розгубитися. І все ж таки, яким способом можна визначити якість цементу? Варто звертати увагу на репутацію виробника - чим відоміша компанія-постачальник, тим вищі шанси, що пропонувана продукція буде відповідати всім технологічним і виробничим стандартам.

«Якість цементу, як і багатьох інших будівельних виробів, регулюють стандарти ISO-9000, - говорить нам Дрозжина Т.А., начальник випробувальної лабораторії промислової та будівельної продукції. Обов'язкова вимога до виробників - наявність підрозділів, відповідальних за якість. Забезпечити дотримання всіх технологічних норм великим виробникам простіше. При цьому за рахунок масштабу випуску і технічних переваг вдається значно знизити витрати. У результаті покупець отримує можливість придбати якісний цемент за мінімальною ціною. Ми ж у своїй лабораторії маємо можливість перевірити чи дійсно цемент відповідає вимогам Національного Стандарту України - ДСТУ Б В.2.7-46:2010 «Цементи загальнобудівельного призначення. Технічні умови» за такими показниками як міцність, строки тужавлення (схоплювання), рівномірність зміни об'єму, втрата маси при прожарюванні, нерозчинний залишок, вміст хлорид-іонів та SO<sub>3</sub>».

Що ж стосується вибору, по-перше, уважно читайте маркування цементу, яке позначено на упаковці. З нього ви зрозумієте, яка марка цементу, тип цементу, наявність домішок і гарантійний строк використання. По-друге, велике значення для якості цементу представляє його упаковка. Для найкращого зберігання цементу підходять прості трьох та чотирьох шарові паперові мішки. Як правило, внутрішній папір не промокає, що природно не призводить до псування сухої суміші. Слід звертати увагу і на цілісність упаковки. Зазвичай, виробництвом пакетів під цементну суміш займається той же завод, який виробляє і сам цемент. З цієї причини можна розраховувати на те, що якщо упаковка виконана якісно і з дотриманням усіх норм, то і сам цемент відрізнятиметься досить високими характеристиками. Купуючи суху суміш у мішках, необхідно переконатися, що на кожній упаковці стоїть маркування виробника, що підтверджує відповідність сертифікатам якості. Досвідченому будівельнику досить просто глянути на цементну суміш, для того щоб попередньо визначити його якість. Цемент високої якості не може мати дуже темний відтінок або віддавати в зелений. Як правило, колір якісного цементу світло-сірий.

Обов'язковий етап при виборі цементу - оцінка консистенції: потрібно впевнитися, що суміш добре просушена і дрібно помолота, відсутні грудки. Цемент вважається високоякісним, якщо при стисненні його в кулаці він вільно просипається крізь пальці. Якщо ж на долоні залишаться грудочки, то міцність такого матеріалу вже буде знижена. Зволожений або старий матеріал збивається в грудку. Цемент - найважливіший в'язучий компонент, економити на якому не рекомендується. Використання простроченого, погано просушеного, недостатньо подрібненого матеріалу або без маркування ускладнює будівництво і може викликати передчасне руйнування споруд, тому купувати його краще в перевірених місцях і перевіреного виробника.

Важливий фактор - умови зберігання готової продукції. Зберігати цемент слід у сухих закритих приміщеннях на сухих дерев'яних підлогах, злегка піднятих над землею на 20-50 сантиметрів, застелених одним шаром руберойду або пергаменту. Місця, де зберігається цемент, повинні бути захищені не тільки від вогкості, але й від посиленого обміну повітрям. У домашніх умовах, якщо виникла така необхідність, зручно зберігати цемент у щільно закритих ящиках-скринях, залізних або дерев'яних бочках, але не більше двох років. Це правило стосується будь-яких марок. Поширена помилка, що дорожчі марки краще переносять зберігання у вологих приміщеннях. Насправді все навпаки. Суміші високих марок (М500, 600) вимагають більш акуратного дотримання умов зберігання, оскільки через тонкість помолу швидко огрудковуються і втрачають активність. Якщо є можливість, краще всього купувати недавно виготовлений цемент - з кожним місяцем зберігання суміш поступово втрачає свої корисні властивості, гірше розмішується, довше набирає міцність, відшаровується, втрачає вологостійкість. Слід враховувати, що при зберіганні цементу протягом трьох місяців (від дати виготовлення) його міцність знижується на 20%, шести місяців - на 30%, а дванадцяти - на 40%. На упаковці обов'язково повинна бути проставлена дата випуску і допустимий період зберігання суміші. Якщо у товару, який ви придбали все ж утворилися грудочки, але вони м'які і легко розпадаються при стисненні, нічого страшного. Цемент можна використовувати, він придатний. Але якщо, для того щоб розім'яти грудку, вам необхідно докласти багато зусиль, а при розпаді утворюються гострі краї або тверді частинки, то такий цемент краще не використовувати або ж його необхідно просіяти, і використовувати з більшою витратою, тобто збільшити кількість цементу на заміс. При купівлі цементу в мішках бажано перевірити кожну упаковку - на жаль, деякі постачальники (особливо посередники) "розбавляють" оптові партії недоброякісним товаром, додаючи у мішки золу, яка за кольором та консистенцією схожа на цементний порошок. Тому все ж надійніше при закупівлі цементу у продавця обов'язково запитати документи про якість. Якщо вже так сталося, що ви придбали, на вашу думку, неякісний цемент, або у вас цемент пролежав і вийшов строк його використання, а він вам потрібен, «народні» методи визначення якості цементу не допоможуть. Визначити його характеристики можна тільки в лабораторних умовах, щоб убезпечити свій виріб від руйнації чи інших небажаних наслідків.







У попередніх номерах ми Вам почали розповідати про представників ягідного розмаїття. Як і обіцяли продовжуємо екскурс, і розповімо про ягідки, які ростуть у наших краях, а, значить, є можливість і час оздоровлюватися.

«Всередині він червоний, цукровий, каптан зелений, оксамитовий» - відгадку цієї загадки знають усі! Справжнім цілителем є найбільша ягода - для втамування спраги і промивання нирок - усіма улюблений кавун.

Це смачний, солодкий плід, який багато хто вважає фруктом, через великі розміри, інші відносять цей плід до овочів (оскільки кавун відноситься до сімейства гарбузових), а якщо брати за основу ботаніку (про що ми писали раніше), в якій плоди трав'янистих рослин і чагарників відносяться до ягід, то кавун - справжнісінька ягода. Варто також відзначити, що основна маса людей, толерантно ставиться до приналежності кавуна до конкретної категорії, їм не важливо, ягода кавун чи фрукт, важливий його смак, солодкість і корисні властивості. А зелені смугасті ягоди з червоною м'якоттю дійсно є чим похвалитися, корисні властивості кавуна настільки сильні, що його відносять не тільки до продуктів харчування, а й до народних лікарських засобів.

Величезна користь криється в біохімічному складі кавуна: в м'якоті містяться вітаміни (каротин, аскорбінова кислота, вітаміни групи В), мінеральні солі (марганець, магній, калій, нікель, залізо), клітковина і пектинові речовини, лужні компоненти. У великій кількості в кавунах міститься вода, ці плоди чудово втамовують спрагу, насичують організм вітамінами. Клітковина і пектин, що містяться в них, чудово впливають на роботу кишківника, нормалізують перистальтику, сприяючи очищенню організму від шкідливих речовин і шлаків. Кавуни є прекрасним джерелом лікопіну - антиоксиданту, який зменшує ризик виникнення декількох видів раку, включаючи рак легенів, передміхурової залози і шлунка та є помічником у попередженні серцево-судинних захворювань. Згідно із дослідженнями, щоб у кавуні збереглося якомога більше антиоксидантів, ще не нарізаний продукт потрібно зберігати при кімнатній температурі.

Відомо, що м'якоть кавуна - найкращий сечогінний засіб, який використовується при хворобах нирок і при набряках. У великій кількості (по кілька кілограмів у день) рекомендують вживати кавуни при циститі, нефриті, при наявності піску в нирках (а от при наявності каменів, кавуни вживати у великій кількості не варто, тому що це може спровокувати рух каменів).

Варто відзначити, що кавун дуже корисна їжа для вагітних жінок, високий вміст фолієвої кислоти благотворно позначається на розвитку плоду і на виношуванні вагітності. Виявляється користь вітаміну В9 і у впливі на серцево-судинну систему. Солі заліза і магнію, що входять до складу кавуна сприяють кровотворенню, тому ягоди корисні при анемії і недокрив'ї. Також плоди вводять до раціону після важких хвороб і хірургічних втручань (особливо після загального наркозу). М'якоть кавуна має сильні протиатеросклеротичні властивості, бореться з подагрою, артритом, є хорошим жовчогінним засобом при хворобах печінки. Знову ж таки, завдяки своїм сечогінним властивостям з крові при похміллі швидше виводяться залишки алкогольних речовин.

Користь кавуна очевидна, проте не всі знають, що чудові властивості притаманні скоринці і кісточці цієї ягоди. Насіння кавуна і відвар з неї також мають сечогінний ефект, їх навіть засушують, для більш тривалого зберігання. Зацукровані вони перетворюються у смачні і солодкі цукати. А випарений кавуновий сік стає солодким кавуновим медом. Товста кавунова скоринка - чудовий засіб від головного болю. При мігрені або сильному головному болі необхідно прикласти її на лоб і скроні, через деякий час біль вщухне.

М'якоть кавуна один з найпопулярніших засобів для скидання зайвої ваги. Вживання кавуна протягом декількох днів, дозволяє знизити кількість зайвої рідини (що викликає набряки), зменшити кількість жирових відкладень, очистити кишківник від непотрібних накопичень. Одноденна кавунова моно дієта легко знизить вагу на 1-2 кг. При цьому ви не будете знати, що таке відчуття голоду, оскільки м'якоть заповнює шлунок і не забезпечує організм калоріями (в кавуні всього 38 калорій на 100 г).

Порушення правил зберігання, транспортування або продажу може

стати причиною псування кавуна. Причому зіпсований кавун не так-то просто відрізнити від хорошого. Радимо вам стороною обходити придорожні купи, де нерідко продається товар, забракований торговельними та санітарними інспекторами, або і взагалі без перевірок. Навіть, якщо кавун не був спочатку зіпсований, достатньо всього декілька годин, щоб через мікротріщини в шкірці він ввібрав не лише бруд, шкідливі бактерії, але і важкі метали, що містяться у вихлопних газах. Ніколи не купуйте кавуни з пошкодженою скоринкою. І ні в якому разі не дозволяйте продавцеві вирізати шматок з вашого кавуна, щоб продемонструвати його смак і якість. Справа в тому, що на солодкій, нагрітій сонцем поверхні, бактерії розмножуються неймовірно швидко. Саме тому рекомендується вимити кавун з милом, перш ніж його розрізати. Ніколи не зберігайте розрізаний або недоїдений кавун при кімнатній температурі. Це теж саме, що купити пошкоджений плід. Якщо не доїли кавун, приберіть його в холодильник.

На жаль, часто кавуни «напишають» нітратами, для збільшення маси ягід і для прискорення дозрівання, а таким кавуном легко отруїтися. У різних частинах кавуна концентрація нітратів різна, але найбільше їх міститься в м'якоті біля шкірки (приблизно 3 см.). Визначити рівень нітратів у м'якоті кавуна може тільки лабораторний аналіз, тому купуйте кавуни у продавця, який може показати вам документ про безпеку ягід. Замовити лабораторний аналіз можна у випробувальній лабораторії «Прод-Лег-Тест» ДП «Кривбасстандартметрологія». Хоча знову ж таки кожен кавун перевіряти не будеш, але будете мати впевненість, що продавець вас не обманув. Постачальник і продавець, які дбають про свою репутацію та постійних клієнтів обманювати не будуть. Але є декілька нехитрих «народних» правил у виборі кавуна. Щоб відрізнити кавун, вирощений природним шляхом від «нітратного», потрібно подивитися на м'якоть. М'якоть нітратного кавуна насичена червоним кольором з легким фіолетовим відтінком, а волокна, що йдуть від центру до скоринки, жовтого кольору. У хорошому кавуні вони білі. Розрізавши кавун, зверніть увагу на зріз – у нітратного кавуна він буде рівним, глянцевою, а у справжнього – зернистим. Візьміть трохи м'якоті кавуна і розітріть її в склянці з водою – якщо кавун хороший – вода просто злегка помутніє, а якщо кавун напханий хімією, вода забарвиться в рожевий або червоний відтінок. У хорошого кавуна – насінинки завжди темні і великі, а у нітратного – світлі або зовсім білі. Якщо Ви помітили серед м'якоті кавуна маленькі жовті грудочки – не їжте такий кавун, це явна ознака нітратів. Щоб ще більше убезпечити себе від покупки накачаного нітратами кавуна, не радимо вам купувати «ранні», скоростиглі плоди. Почекайте до серпня-вересня. Тоді ймовірність того, що ви купите «натуральний» визрілий кавун, значно підвищується. Перша ознака стиглого кавуна – легкість, тобто стиглий кавун легше незрілого. До речі, з цієї ж причини стиглий кавун не тоне у воді, а незрілий опускається на дно. І «звучать» вони по-різному. Якщо постукати по стиглому - звук буде чистим і дзвінким, у той час як звук незрілого кавуна – глухий. А тепер пригадаймо улюблений багатьма мультфільм «Ну, постривай!». Пригадуєте як Вовк вибирав кавун? Піднесіть кавун до вуха і стисніть його з усіх сил, ви повинні почути характерний тріск. Якщо ні, то кавун «зелений». Сухий хвостик – ще одна ознака стиглого плода. Коли кавун дозріває, батіг, що з'єднує його з рослиною, висихає і відпадає. Зверніть увагу і на світлу пляму на боці кавуна. Вона повинна бути яскраво-жовтого або оранжевого, але не білого кольору. Смужки на кавуні повинні бути максимально контрастними, а скоринка повинна бути дуже твердою.

Деякі шанувальники бахчевих умовно ділять плоди на «хлопчиків» і «дівчаток». У «хлопчика» низ ягоди опуклий, а кружечок на ній маленький. У «дівчаток» ж низ більш плоский, а кружечок широкий. Гурмани вважають, що «дівчатка» смачніші. Частково вони, напевно, мають рацію: кісточок у таких кавунах дійсно менше, а цукру більше. Не всі знають, що, окрім улюбленого нами з дитинства червоного кавуна, є інший різновид, який всередині має яскраво-жовте забарвлення. Ззовні вони є ідентичними, але на смак другий тип кавуна є менш солодким. Якщо ви хочете відкрити улюблений кавун по-новому, знайдіть де придбати та спробувати незвичний жовтий кавун. Але вибирати вам. Вибирайте тільки «правильні» кавуни!

Відмінно тамуючи спрагу і будучи зовсім некалорійним, кавун, звичайно ж, заслужив своє власне свято. З серпня в США відзначається Національний День кавуна і святкується не один день, а цілий місяць, до того ж є не просто народним, а офіційним – там прийнята резолюція про «місяць кавунів».

