

ВСЕГО ЕХАТЬ ОТДЫХАТЬ



С НАЛИЧНЫМИ НАДЕЖНЕЕ

В турфирмах предупреждают: в Крым лучше отправляться с наличными, на банковские карты пока рассчитывать не стоит, несмотря на то что пару недель назад Центробанк заявил, что с мая текущего года на территории полуострова Крым снова можно использовать банковские карты международных платежных систем Visa и MasterCard. Напомним, что еще осенью 2014 года такие операции были приостановлены со стороны Visa и MasterCard в связи с санкциями Соединенных Штатов в отношении Крымского полуострова и России. В итоге использование банкоматов и терминалов в Крыму стало практически невозможным.

Нынешней весной начала работать Национальная система платежных карт (НСПК), которая призвана играть роль посредника между международными платежными системами и банковской системой полуострова. Visa и MasterCard признали НСПК и подписали с ней двусторонние соглашения. В итоге использование пластиковых карт этих систем снова стало доступно жителям и гостям Крыма. Правда, пока

было объявлено об открытии операций только по картам российских банков, обрабатываемых НСПК.

В настоящее время получить наличные с банковской карты любого российского банка можно в банкоматах РНKB — Российского национального коммерческого банка. Операции по снятию наличных в банкоматах РНKB осуществляются без комиссии, если используется карта, выпущенная одним из российских банков.

ЛУЧШЕЕ — ДЕТЯМ

Рейтинг по данным брони гостиниц с 1 июня по 31 августа 2015 года для проживания с детьми составил туристический портал «Travel.ru».

Самые популярные у россиян курорты для семейного отдыха — это Сочи, Анапа и Ялта. В Сочи туристы с детьми поедут отдыхать летом в среднем на 10 дней и на проживание потратят 3 тысячи рублей в сутки.

В этом году в Сочи ждут 6 миллионов туристов, что на 500 тысяч больше, чем в прошлом году, сообщил вице-премьер Дмитрий Козак. В Сочи уже забронировано 97 процентов номерного фонда, а Евпатория и Судак вошли в топ самых недорогих мест отдыха.

УЧЕТ И КОНТРОЛЬ

Пейте, люди, молоко, будете здоровы?

ПОД БРЕНДОМ «НАРОДНОЕ МОЛОКО» ПРОДАВАЛОСЬ СОВСЕМ НЕ ТО

В магазине на ул. Уточкина под видом пастеризованного молока торговцы продавали разбавленную водой растительно-жировую смесь, фасованную в привычную картонную упаковку, под названием «Любимое в народе НАРОДНОЕ молоко». Факт реализации фальсифицированной продукции установила независимая экспертиза Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».

ИСПЫТАНИЯ образцов пастеризованного молока в промышленной упаковке, приобретенных в магазинах города, проводила аккредитованная лаборатория «ПЕТЭКС».

Изготовитель подделки, которая на 95% состояла из жиров немолочного происхождения (пальмовое масло), — ООО «Рыбновский молочный завод» (г. Рыбное, Рязанская область). Примечательно, что производитель честно заявил на упаковке: его продукт не содержит сухого молока, но при этом скромно умолчал о том, что и к цельному молоку он не имеет никакого отношения.

— Разбавлять молоко водой — это один из распространенных способов фальсификации, — отмечает доцент кафедры технологии молока и пищевой биотехнологии Санкт-Петербургского национального исследовательского университета ИТМО Анатолий Брусенцев. — В результате этого понижаются плотность, жирность, сухой обезжиренный остаток, кислотность молока. Изменяются его цвет и консистенция — молоко становится прозрачно-водянистым, теряет свои вкусовые, питательные и полезные качества.

Информация о рязанском молочном фальсификате оперативно была направлена «Общественным контролем» в Управление Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу. Однако, по словам Всеволода Вишневецкого, председателя общественной организации потребителей, гарантии того, что виновные будут наказаны, нет никакой — данного продукта в магазине на момент проверки может по каким-то причинам не оказаться, а если проверка и выявит нарушения, наказать могут должностное лицо, то есть директора предприятия, максимум на 20 тысяч рублей.

ПАСТЕРИЗАЦИЯ ИЛИ СТЕРИЛИЗАЦИЯ?

На полках магазинов пастеризованное молоко по количеству брендов заметно уступает стерилизованному. Чем это вызвано?

— Наиболее распространенные способы обработки молока — пастеризация и стерилизация, — объясняет Георгий Житмарев, замдиректора Пискаревского молочного завода.



— Пастеризацию еще в XIX веке придумал великий французский ученый Пастер. Суть этого метода заключается в том, что сырое молоко подвергается воздействию высокой температуры (менее 100 °C), за счет чего в нем уничтожается вся вегетативная патогенная флора, но выживают споры. Поэтому пастеризованное молоко хранится сравнительно недолго (несколько суток). В последнее время появился новый термин — «ультрапастеризация». Это своеобразный маркетинговый ход. Дело в том, что ультрапастеризация — это та же самая стерилизация, при которой молоко подвергается термической обработке при температуре выше 100 °C. Такое молоко имеет продолжительный срок хранения (6 месяцев), однако теряет значительную часть полезных составляющих.

К сожалению, сети не всегда готовы сотрудничать с поставщиками, которые предлагают натуральное пастеризованное молоко с коротким сроком годности. Им выгоднее работать с продуктами длительного срока хранения. Этим и объясняется тот факт, что сегодня в продаже ультрапастеризованного (стерилизованного) молока намного больше, чем пастеризованного. Безусловно, такая коммерческая позиция современного рынка обоснованна и правомерна. Качественное стерилизованное молоко имеет право на существование, но все-таки не стоит забывать, что молоко с коротким сроком годности натуральнее и, соответственно, полезнее.

ЦЕЛЬНОЕ, ВОССТАНОВЛЕННОЕ, НОРМАЛИЗОВАННОЕ

ЧАСТО потребители спрашивают, что означают разные молочные термины, указанные на упаковке: «цельное», «восстановленное», «нормализованное», «обезжиренное».

● Понятие «цельное молоко» означает, что в упаковке находится натуральный термически обработанный продукт, полученный от коровы, без каких-либо добавок, — объясняет Георгий Житмарев. — Если из цельного молока на специальных установках при сравнительно невысокой температуре (55 °C) бережно извлечь влагу, то получается сухое молоко.

● Восстановленное молоко — это молоко, полученное из сухого продукта. Конечно, такое молоко отличается от свежего, но это не значит, что оно хуже по качеству. Чтобы защитить репутацию сухого молока, замечу, что все детское питание для грудных детей делается на основе сухого молока, а это говорит о многом.

● Понятие «нормализованное» означает, что на производстве жирность молока доведена до той, которая указана на упаковке. Если корова дала молоко менее жирное, чем рассчитывал производитель, то в него добавляют сливки. Если же нужно понизить жирность молока, в него добавляют обезжиренное молоко. При этом не стоит считать, что обезжиренное молоко — разбавленное, как думают многие потребители. Просто из него извлекают жир (сливки), а все необходимые полезные вещества и микроэлементы, свойственные молоку, в нем остаются.