

На Волині починають видавати пластикові паспорти

Як повідомив керівник міграційної служби області Іван Войцешук, з 11 січня 2016 року відомство видаватиме паспорти громадянина України у вигляді пластикової картки (у європейських державах цей документ називають ID-картка).
— Наразі робота розпочалася в тестовому режимі. До кінця місяця всі районні відділення забезпечать необхідним обладнанням, — наголосив начальник управління міграційної служби.

20%

на стільки менше цього року, незважаючи на схожий з минулорічним температурний режим, в Україні споживається газу. Про це повідомив міністр енергетики Володимир Демчишин.

СБУ перекрыла канал контрабанди наркотиків із Росії

На Чернігівщині Служба безпеки України спільно з прикордонниками ліквідувала контрабандний канал постачання наркотиків з території Російської Федерації. 6 січня правоохоронці затримали трьох громадян України, які перемістилися через державний кордон 1,5 кг канабісу, повідомляє прес-центр СБУ. Слідчими Управління СБ України в Чернігівській області відкрито кримінальне провадження за ч. 1 ст. 305 (контрабанда наркотичних засобів) Кримінального кодексу України. Триває досудове розслідування.

До столу українців справжнє молоко із Угринова

На заміну фальсифікату, виготовленому по ТУ, в торгових точках України нарешті з'явилося якісне молоко за державними стандартами

МОЛОКО ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА З ІЗРАЇЛЬСЬКИМИ ТЕХНОЛОГІЯМИ

Приватно-орендне сільгосп-підприємство імені Шевченка, яке знаходиться на Волині в Угринові, добре відоме місцевим жителям. За період своєї діяльності господарство переживало всілякі часи. Був період, коли займалися свинарством, утримували поголів'я биків, налятали на вирощування цукрового буряка. Але врешті-решт від цих галузей довелося відмовитися. Увагу зосередили на молочному скотарстві. Результат не змусив на себе чекати. Завдяки вмільому управлінню його керівника Андрія Турака, вивченню досвіду вітчизняних і закордонних колег, сьогодні угринівське господарство, крім того, що має одні з кращих показників поголів'я худоби в області, відоме ще й тим, що відкрило власний молокозавод, який уже працює на теренах України три роки. Про якість його продукції говорить те, що попит на неї постійно зростає.

Значачим, ПОСП імені Шевченка орендує 2860 гектарів землі, на частині яких вирощує кормову базу для худоби. Загалом на чотирьох фермах утримують дві тисячі голів ВРХ, із яких 900 корівок. Завдяки інтенсивній роботі над організації годівлі зоотехнікам господарства вдалося досягти відмінних результатів: якщо не так давно в рік одна корівчина давала 12 літрів молока на день, то темпи нинішнього року свідчать про вихід на можливі 18 літрів. «І це ще не межа», — наголошує Андрій Антонович.

Журналісти «Відомостей» побували на трьох фермах пана Турака — у селах Загаї, Михлин та Угринові. Відгуки, які доводилося чути, — лише позитивні. Львівська делегация



з національного університету ветеринарної медицини імені Гжицького була вражена доїльними залами. Поляки, які приїхали подивитися, на що здатні волинські аграрники, придивлялися майже до всього. Найбільшим досягненням господарства є, передусім, безприв'язне утримання худоби, на чому так активно наполягають ветеринари. По-друге, доїння корів відбувається абсолютно без контакту з руками доярок: завдяки автоматизації людський фактор мінімізований, а отже, і ризик потрапляння до молока бактерій із зовнішнього середовища також.

МІНІ-ЗАВОД ІЗ ЗАКРИТИМ ЦИКЛОМ ВИРОБНИЦТВА

Керівник господарства Андрій Турак розповів, що, налагодивши роботу ферм і отримавши хороші показники в надоях, почав думати

Угринівське господарство, крім того, що має одні з кращих показників поголів'я худоби в області, відоме ще й тим, що відкрило власний молокозавод, який уже працює на теренах України три роки. Про якість його продукції свідчить те, що підприємство двічі ставало переможцем державного конкурсу «Сто кращих товарів України».

про те, як би все це вдосконалили й уже готову продукцію донести до споживача. Схема «видоїти — здати молоко» його не дуже влаштувала. Каже, що хотів бути впевненим, що молоко з Угринова потрапить на столи волинців справжнім. Тому господарник почав мізкувати над створенням власного міні-заводу з повним закритим циклом. Доля звела пана Турака з ізраїльською фірмою Tessa I.E.C. Group Ltd.

— Ми беремося за різні заводи: від маленьких, які виробляють від 500 до тисячі літрів молока за зміну, це переважно для ферм, які утримують кіз та овець, до великих — 60–70 тонн за зміну, — розповів президент компанії Tessa Ісак Нісенблат. — Нашим обладнанням користуються європейці, Домініканська Республіка, зараз іде робота в Шрі-Ланці. Хотілося, звичайно, щоб і в Україні було якісне та смачне молоко. У Вінниці є

щось подібне, але Угринів — перший в Україні, що пішов таким шляхом.

Ізраїльська бригада почала працювати в Угринові з січня 2012 року. Протягом цього часу спеціалісти активно стежили за усіма проектними та будівельними роботами. Головний технолог ізраїльської фірми Йосиф Потієвський за лічені дні навчив молоду команду хлопців та дівчат процесу виробництва молока, кефіру та сметани за сучасними технологіями.

Пан Турак жартома каже, що не сподівався, що його підлеглі так швидко навчаться, думав, що на це піде цілий місяць. А тут — на тобі: пастеризацію, нормалізацію та пакування технологи продукції «Угринів» освоїли за кілька днів. Власну продукцію ПОСП ім. Шевченка продає під торговою маркою «УгринівМолоко». Асортимент продукції — пастеризоване коров'яче молоко жирністю 3,3 та 2,6 відсотка,

це затратно.

БЕЗ ЖОДНОЇ ХІМІЇ ТА ПІДРОБОК

Директор молокозаводу Андрій Тарарай, в колективі якого всього десять працівників, не кричосить, розповів і про всі «секрети» цього підприємства. Отже, ту ж таки високоякісну сировину воно отримує з холодильників молочно-товарної ферми найсвіжішою. Автоматика переробного підприємства налаштована так, що температура отриманої сировини мусить бути не вищою від тих же чотирьох градусів, інакше «лінія не працює». І температура пастеризації має бути в межах 90–93 градусів, інакше процес зупиниться. Окрім сухих натуральних молочних заквасок безпосереднього внесення, що їх використовують для виробництва сметани та кефіру (з цієї причини вибір зупинили на заквасках



сметана жирністю 22 та 15 відсотків, кефір жирністю 2,5 та знежирений до 1 відсотка та сир 9% жирності. Для виготовлення кефіру та сметани використовуються лише натуральні на основі молочнокислих бактерій сухі французькі закваски «Даніско». Термін зберігання для угринівського молока — 4 дні, для сметани та кефіру — 7 днів. Саме такі терміни придатності справжньої натуральної молочної продукції, виготовленої без сторонніх хімічних домішок.

За зміну завод може переробляти 5 тонн сировини. Тобто, своїми силами може переробляти протягом доби і всі 14 тонн власної сировини вищого гатунку, даючи таку ж високоякісну (найвищі експертні оцінки вона отримала за всіма показниками) продукцію споживачеві безпосередньо від виробника, а отже, і за значно привабливішими та доступнішими цінами. Андрій Турак наголошує, що зробити молоко з порошку дуже легко, а от пройти повний цикл і отримати здоровий, якісний продукт не кожен хоче, бо

французької фірми «Danisco», які на європейському рівні теж належать до найкращих), ніяких добавок не застосовують.

— У нас таке обладнання, — розповідає Андрій Тарарай, — що, аби й хотів ввести в молоко, кефір чи сметану якісь добавки, ну, скажімо, якісь консерванти, ароматизатори чи ту ж пальмову олію, то нічого з того не вийде, бо технологія не дасть змоги це зробити. А нам цього й не треба. Усі ті добавки вносять, щоби мати більший зиск при менших затратах. Ми ж хочемо, щоби наша продукція була перш за все людям на добре здоров'я. Розкуштують її, будуть більше купувати, буде й від виробництва більша вигода. Без жодної хімії. Без підробок і фальші.

Що покупець уже гідно оцінив продукції з товарною маркою «УгринівМолоко», красномовно свідчить такий факт, що в продажу вона не залежується, більше того, її ще треба знайти, настільки швидко розбирає споживач. І не дивно.

Наталія ТИМОЩУК

**Луцьк планує здійснити серйозні енергоефективні заходи в навчальних закладах міста**

У 2016 році Луцькою міською радою за співфінансування та у співпраці з Північною Екологічною Фінансовою Корпорацією НЕФКО реалізуватиметься проект «Підвищення енергетичної ефективності закладів бюджетної сфери міста Луцька», метою якого є впровадження комплексу енергоощадливих заходів, спрямованих на скорочення обсягів споживання теплової та електричної енергії та зниження витраток на забезпечення закладів бюджетної сфери енергоносіями. Загальний обсяг інвестицій становитиме 17 782,56 тис. грн. Чиста економія після реалі-

зації проекту складе 2 548,11 тис. грн/рік. Термін окупності проекту становить близько 7 років.

У рамках реалізації цього проекту передбачається проведення комплексу робіт спрямованих на: відновлення нормативного рівня освітленості в навчальних приміщеннях закладів шляхом модернізації систем освітлення з встановленням сучасних світлодіодних світильників;

підвищення ефективності роботи систем теплопостачання шляхом встановлення індивідуальних теплових пунктів та заміни/відновлен-

ня теплової ізоляції трубопроводів; поліпшення теплотехнічних показників огорожувальних конструкцій будівель шляхом здійснення заходів із термомодернізації будівель.

Проект впроваджуватиметься у наступних навчальних закладах міста Луцька: дошкільних навчальних закладах № 4; 13; 27; 31; Луцькій гімназії № 21 ім. Михайла Кравчука; спеціалізованих школах I–III ступенів № 1; I–III ступенів № 16; Палаці учнівської молоді.

Заходи проекту: модернізація системи електроосвітлення; вста-

новлення індивідуальних теплових пунктів; заміна/відновлення теплової ізоляції трубопроводів; термомодернізація зовнішніх стін; заміна вікон, зовнішніх вхідних та балконних дверей; термомодернізація дахового перекриття; термомодернізація перекриття над проїздом.

В усіх об'єктах, окрім гімназії № 21, проектом передбачено заміну близько 1430 світильників на сучасні енергоефективні світлодіодні загальною вартістю 549,74 тис. грн, встановлення п'яти індивідуальних теплових пунктів у ДНЗ № 4, № 27, № 31, ЗОШ № 16 та в Палаці учнів-

ської молоді, що вартує 1 241,24 тис. грн, заміну та відновлення термоізоляції трубопроводів у 4-х ДНЗ на загальну суму 297,33 тис. грн, утеплення 9 992 м² стін на загальну суму 8 591,53 тис. грн, заміну вікон та зовнішніх дверей на енергоефективні загальною площею 832 м² на суму 2 002,86 тис. грн, утеплення 7 964 м² дахового перекриття на суму 5016,62 тис. грн, а також термомодернізацію 104 м² перекриття над проїздом у Гімназії № 21, що вартуватиме 83,24 тис. грн. Екологічний ефект від реалізації проекту: обсяг скорочення викидів CO² перевищуватиме 516 т.