

На Волині виплатили 100% пенсій за листопад

Як повідомили у прес-службі ОДА, 23 листопада органи Пенсійного фонду України у Волинській області у повному обсязі завершили фінансування і виплату пенсій за поточний місяць. Загальна потреба в коштах склала 369,3 мільйона гривень. Виплати здійснено 281,7 тисячі пенсіонерів. Виплата пенсій, відповідно до ст. 45 Закону України «Про загальнообов'язкове державне пенсійне страхування», здійснюється з 4-го по 25 число кожного місяця.

60%

стільки українців вважає себе бідними. Близько 30% — не бідними, проте ще не «середняками». Про це заявила директор Інституту демографії та соціальних досліджень НАН Елла Лібанова.

На Буковині річки відібрали в Україні 70 гектарів

За останні 20 років у Чернівецькій області до Румунії відійшло майже 70 гектарів території України. Про це повідомив заступник начальника Дністровсько-Прутського басейнового управління водних ресурсів Валерій Боровець, інформує ЗІК. Так, через зміну русла річки Сучава, яка протікає в Путильському районі, до Румунії відійшло 20 га землі. А через зміну русла річки Прут на румунській території опинилося 50 га нашої землі. Річки потребують якнайшвидшого берегоукріплення.

Привабливий зовнішній вигляд хліба не завжди відповідає його якості

Останнім часом люди все більше нарікають не так на ціну хліба, як на його якість. Одні жаліються, мовляв, недопечений, інші невдоволені тим, що його практично неможливо врізати, бо розлізається у руках. Буває, знаходять у буханцях і незрозумілі речі, а часом хлібина всередині швидко пліснявіє. Хоча покупці нині дедалі прискіпливіші до товару, який купують, але вибрати якісний хліб лише за зовнішніми показниками дуже важко.

Пані Надія, наша читачка, нарікає, що двічі уже на другий день після придбання у середині хліба натрапляла на цвіль. Одного разу таке трапилось із нарізним батонном, а іншого — з її улюбленим хлібом «Царський».

— Я хліба споживаю небагато, буває, буханця вистачає на цілий тиждень, і весь цей час він не цвіте, а просто підсихає, — ділиться лучанка. — Та якось увечері придбала нарізний батон, з'їла кілька шматочків, а коли вранці наступного дня потяглася до хлібниці, то побачила, що він усередині розрісся зеленою пліснявою. Додам, що «теремнівський» хліб я не їм уже чотири роки, бо помітила, що буханці часто мають величезні пори, наче розколюються.

Особисто мені теж не раз доводилося стикатися із м'яко кажучи, не вельми якісним хлібом. Оскільки живу в районному центрі, далеко не всі магазини тішать великим асортиментом хлібної продукції. Найчастіше на прилавках — товар від ПАТ «Теремно Хліб», його їй доводиться брати, щоб не бігати за буханцем у інший кінець міста. Щоправда, купувати «теремнівський» хліб однаково, що лотерейний квиток: одного разу він смачний, як із печі, іноді м'якушка у величезних дірках, через що практично не ріжеться, або навпаки — хлібина гнилка та липучка.

Заступник голови правління ПАТ «Теремно Хліб» Валентина Момот повідомила, що до них таких скарг на продукцію не надходило. Вона запевнила, що при виробництві хліба дотримуються стандартів. Зважаючи на якість борошна, коригують технічний процес, а кожну партію перевіряють у власній лабораторії. Валентина Семенівна розповіла, що люди скаржилися лише на те, що буханці трохи «поблідли». Це вона пояснює якістю цьогорічного зерна.

Щоби дізнатися, що ж впливає на якість хліба, ми звернулися до начальника випробувального центру Волинського науково-виробничого центру стандартизації, метрології та

сертифікації Віолетти Шулятицької.

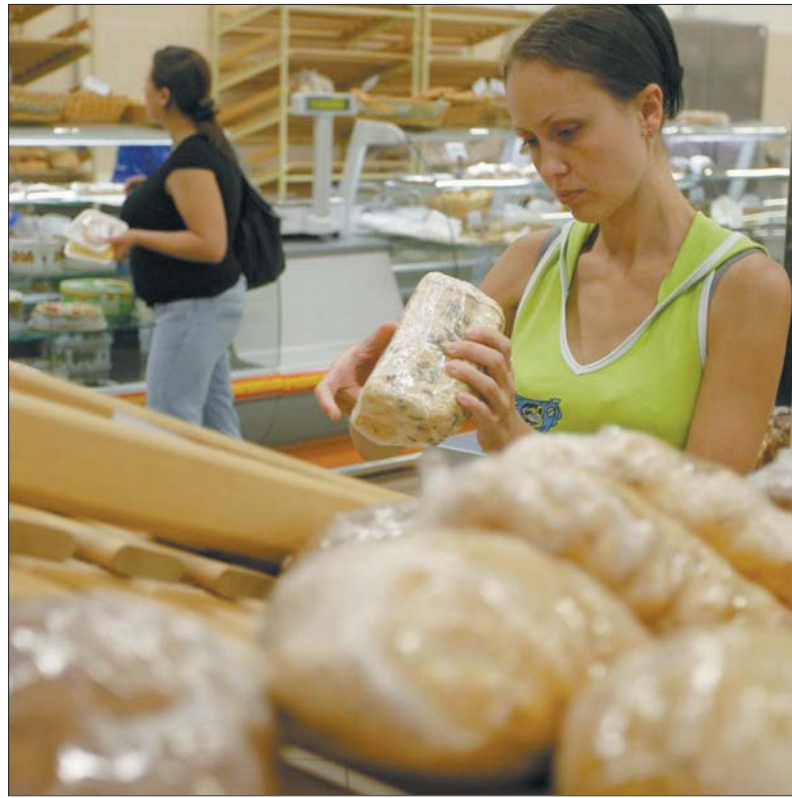
— Хліб виготовляють згідно з нормативними документами, а саме ГСТУ, ДСТУ, СОУ та ТУ, — розповідає фахівець. — Основними показниками є вологість, кислотність і пористість продукції. Також мають значення органолептичні показники, такі як зовнішній вигляд, смак м'якушки, пропеченість хліба. Якщо, розрізавши хлібину та пом'явши м'якушку, з'ясуєте, що вона така гнилка, що «хоч коників ліпи», то це свідчить про завищений показник вологості. Проте зараз такого практично немає, бо додають різні поліпшувачі для борошна та для хліба: або за клітковиною, або такі, що утримують вологу. Вміст у складі таких поліпшувачів мали б зазначати на маркуванні продукції. Але якщо пройдетеся по магазинах, то ніде цього маркування не побачите.

За словами Віолетти Феліксівни, крихкий хліб свідчить про понижений рівень вологості та порушення технологічного процесу випічки.

Наступний показник — пористість. Згідно з нормативними документами, для хліба з пшеничного борошна вищого ґатунку він має становити не менше як 65%. Як каже начальник випробувального центру, що вища пористість, то еластичніший та якісніший хліб. Перевірити, чи достатньо пористий куплений буханець, можна легко — достатньо натиснути долонею на м'якушку: якщо вона, так би мовити, втягнеться назад, а не деформується, значить, із хлібом усе гаразд.

Кислотність хліба зумовлена бродінням тіста. Кислоти, що містяться у хлібних výroбах, позитивно впливають на їхню фізико-хімічні властивості та смак. Кислотність хліба виражається у градусах і для житніх сортів не має перевищувати 12, житньо-пшеничних — 11, пшеничних — 3-4 градусаів.

— Якщо кислотність понижена — це теж погано, бо тоді в хлібі може розвиватися різна хвороботворна мікрофлора, наприклад, картопляна паличка, — провадить далі спеціаліст. — Картопляна хвороба може розвиватися на шкірочці зерна, а під час перемелювання потрапляє у борошно. На хлібі проявляє себе при високій температурі та вологості. Заражений картопляною паличкою буханець визначити неважко — у його м'якуші ви виявите гнилку масу з доволі неприємним запахом гнилі, до того ж вона буде тягнута, як нитка. Скуштувавши такого хліба, можете стикнутися із розладом шлунково-кишкового тракту та го-



ловним болем. У жодному разі не можна використовувати заражену хлібину для приготування якихось страв, бо паличка гине лише при температурі понад 100°C.

«Відомості» вирішили перевірити три сорти хліба. Так, у випробувальній центр Волинського науково-виробничого центру стандартизації, метрології та сертифікації віднесли сорти «Луцький» череневий із борошна вищого та першого ґатунку, виготовлений ПАТ «Теремно Хліб», «Обідній» череневий виробництва ТзОВ «Волиньзовнішхлібторг» (торгова марка «Кічкарівка») та продукцію рівненського ТзОВ «Хлібодар» — хліб пшеничний череневий нарізний із борошна першого ґатунку.

В усіх трьох випадках з'ясувалося, що продукція за показниками вологості, пористості та кислотності відповідає нормативним документам, згідно з якими виготовляється. Картопляної палички не було виявлено у жодному зразку. Показники, хоча й не порушують норм, дуже близькі до гранично допустимих. Скажімо, ГСТУ, за яким випікався «теремнівський» хліб, регламентує рівень вологості не більше як 45%, а у перевіреному буханці встановлено 43,5%. Вологість «кічкарівського» хліба виявилася макси-

ально дозволеною — 43,5%. Показник пористості в ньому мав би бути не меншим як 70%, виявлено — 71%. У рівненській хлібині рівень вологості становив 43,5%, це при тому, що він не має перевищувати 44%.

У всіх трьох зразках хліба кислотність м'якушки становить 1,5 градуса і не перевищує дозволених стандартів трьох градусів. Утім, тішитися тут немає чого, бо, за словами Віолетти Шулятицької, це трохи занижений показник. До слова, понижена кислотність хліба може свідчити й про те, що він був виготовлений за прискороною технологією, тобто не бродив необхідну кількість часу.

Отже, результати дослідження свідчать, що хліб хороший, але чомусь, скуштувавши його, на якість усе ж нарікаємо.

— Часто буває так, що фізико-хімічні показники ідеальні, а хліб просто не можна їсти, — каже пані Шулятицька. — Проте тут нічого не доведеш, бо можуть заперечити, що смаки в усіх різні, та й усе.

Такий фактор, як поява плісняви у хлібі, Віолетта Феліксівна пояснює передусім неправильними умовами зберігання продукції, хоча й не відкидає можливості порушень технологічного процесу приготування.

— Тривале зберігання хлібних

виробів у теплому та вологому приміщенні призводить до появи плісняви, — каже спеціаліст. — Оптимальна температура для росту пліснявих грибів — 20-40°C, а вологість — більше 20%. Часто люди купують хліб, неправильно зберігають, а потім кажуть, що він неякісний. Місце, де лежать буханці, потрібно регулярно дезинфікувати, тобто протирати однопроцентним оцтом. Також не можна класти житній хліб разом із пшеничним, бо у них різна кислотність. А найкраще зберігати хлібулочні вироби у холодильнику.

Фахівець зауважує, що хліб повинен правильно зберігатися і під час реалізації в торговій точці. Бажано, щоб він був упакований, адже спори зеленої та чорної цвілі є в повітрі практично всюди. Якщо їм вдасться потрапити в сприятливі умови, вони починають розмножуватися.

У ПАТ «Теремно Хліб» повідомили, що з'ясували у науковців, чому хліб починає цвісти зсередини. За їхніми словами, причина криється у хворому зерні, яке інфіковане спорами. Крім того, заступник голови правління підприємства зазначила, що хліб цвіте, лише якщо перевищено термін зберігання, та й то в поодиноких випадках.

Стандартолог Віолетта Шулятицька називає хліб найбруднішим продуктом.

— Скажімо, в супермаркеті булочки лежать на викладках, а люди можуть приходити і мацати їх руками, навіть не одягаючи пакетик, — резюмує вона. — Варто звернути увагу й на те, в яких умовах довозять хлібулочні вироби. На кожному машині колись був санітарний паспорт, а зараз часом іду та дивлюся, яка ж брудна та машина...

До слова, з'ясувати, хто ж нині перевіряє хлібопекарні на якість їхньої продукції, не вдалося. З науково-виробничого центру стандартизації, метрології та сертифікації функцію перевірки та контролю начебто зняли, передавши її ветеринарам. У Головному управлінні ветеринарної медицини у Волинській області повідомили, що якість хліба — це не їхня парафія, і кивнули в бік хлібної інспекції. Така нещодавно існувала на Волині, втім, зараз її заміняє управління контролю якості сільськогосподарської продукції. А там нам сказали, що вони опікуються лише якістю борошна, а не готовою продукцією. Тож хто контролює якість хліба на Волині, невідомо.

Ольга УРИНА

Ні жити нормально, ні померти у цій країні не дають

Шановна редакціє! У минулому номері прочитала статтю «Щоб поховати людину, потрібен письмовий дозвіл прокурора».

Обуренню немає меж. Це ж скільки часу і грошей потрібно потратити на те, щоб похоронити рідну людину! Розкажу про свій досвід.

У селі Луцького району померла близька родичка мого батька. Так як рідних у неї не було, то похоронами опікувалася наша сім'я. Бабуся була старенькою, але дільничний міліціонер заплідозрив, що її померти «допомогли», бо вікно у хаті було відчинене, речі розкидані. Тому сказав, що без експертизи ховати небіжчицю не дасть.

Перша проблема, що виникла: чим її везти на експертизу до Луцька? У нас «Жигулі», тіло мертвої людини туди не покладеш. Довелося просити тих, хто має якісь мікроавтобуси. Двоє знайомих відмовили: труп везти не хотіли.

Згодився сусід, який працює на «Газелі» й розвозить продукти у магазини. Привезли у морг. Шофер поговорив годину-другу почекаючи, щоб не гнати машину. Там жіночка тіло прийняла, але сказала, що експерта немає, бо у них якась нарада у начальника. Була четверта година дня, четвер. На запитання, коли буде зроблено розтин, сказала, що, найімовірніше, з понеділка, бо у п'ятницю у них там якийсь семінар, різати не будуть. А субота, неділя — вихідні.

Люди добрі, це ж похорон розтягувався на п'ять днів. А родині ж ми дали знати. Люди почали їхати. Стали ми просити зробити розтин швидше. Нам натякнули, що всі ми люди, можемо домовитися. Домовилися, що патологоанатом прийде у п'ятницю перед семінаром і зробить розтин. Звичайно, за окрему плату. Машину, звісно, довелося відпускати.

На другий день, правда, зранку

висновок був готовий. Бабуся померла своєю смертю. Там же, у морзі, ми і гроб купили, і все, що годиться.

На таку «подорож» витратили зайвих тисячу гривень. Це плата за бензин, «подяка» за розтин.

Тепер же виходить, що всі родичі померлих будуть змушені все це робити!? Люди добрі! Ми й так копіяки рахуємо, а тут ще й на біду людській наживатися вирішили? Це ж машин спеціальних немає, щоб небіжчиків у морги возити. У вашій статті начальника кажуть, що у робочий час вони безплатно все роблять. Але я на власному досвіді переконалась, як вони використовують свій робочий час. А за неробочий — плати! А ще може уявити, скільки за прокурором треба буде бігати, щоб дозвіл дав. То ще і йому платити?

Ні жити нормально, ні померти у цій країні не дають! Хто такі законні пише?

Галина Іванівна Пуць, м. Луцьк

3 1 грудня в Україні почнеться справжня зима

За словами заступника директора Укргідрометцентру Анатолія Проконенка, з 1 грудня в Україні розпочнеться суттєве похолодання. «До кінця листопада в країні збережеться осінній характер погоди, температура повітря залишатиметься досить високою для цієї пори року. Можливі дощі та сильні тумани», — сказав синоптик.

Однак, за його словами, з початком календарної зими погода в Україні буде істотно змінюватися. Так, уже з 1 грудня у західних, північних і більшості центральних областей температура повітря зменшиться на 3-6 градусів.

Найближчими днями спеціаліст прогнозує істотне похолодання до -2...-8°C, місяцями до -8...-12°C уночі та 0...-6°C удень.

«2-3 грудня йтиме невеликий, але постійний сніг. Оподи не пе-



ревищуватимуть 5-10 міліметрів, однак можуть завдати клопотів комунальникам і автомобілістам, — зазначив метеоролог.

Водночас протягом 27-30 листопада в Україні буде досить тепла погода без істотних опадів. Найтепліше буде 30 листопада: вночі +4...+9°C, а вдень +9...+15°C. На півдні у цей день +12...+18°C, подекуди до +20°C, вночі +8...+14°C.