Автор: Текст и фото: Марина ЭКСТЕР
21.09.2013 19:53

Самое главное в продукции ЗАО птицефабрика «Новороссийск» - это качество. Бройлеры и яйцо такие вкусные, потому что корма применяются свои и только натуральные. Здесь вообще уделяется огромное внимание той самой «вкусноте». Постоянно разрабатываются новые оригинальные рецепты. Стиль предприятия - не использовать при приготовлении сою, красители, пищевые добавки и консерванты. Только стопроцентное натуральное мясо, соль, чеснок и специи. Об этом знают многие, очень многие потребители. Не только на Кубани, но и в других регионах России, поэтому продукция новороссийской птицефабрики на прилавках нигде не задерживается. Жесткий контроль качества продукции, новейшее современное оборудование и технологии, широкий ассортимент делают торговую марку ЗАО птицефабрика «Новороссийск» уникальной!

1. Сила грамотного руководства

*****Наш очередной визит на фабрику, которой руководит друг редакции «Новороссийских известий», депутат городской Думы, председатель Армянского культурно-просветительского общества «Луйс» Владимир Мхитарян, состоялся в канун Дня города и других новороссийских юбилеев. Нет, мы не ставили задачу говорить только об успехах, открещиваясь от проблем. Но оказалось, что несмотря на трудности, которые испытывают сейчас практически все отрасли отечественного агропрома, фабрика наращивает объемы производства и обновляет технологии, основные фонды.**

Автор: Текст и фото: Марина ЭКСТЕР
21.09.2013 19:53

[redacted]

[redacted]

2. Для потребителя – по максимуму

*****Наш гид по цехам и корпусам – главный зоотехник птицефабрики Татьяна Рогатова. Она знает, что мы здесь отнюдь не в первый раз, но все равно старается обратить внимание на все перемены к лучшему, которые произошли. И мы радуемся им вместе с ней.**

*****- Помимо того, что вы видите здесь, - рассказывает Татьяна Владимировна, - открываем новые магазины. В Славянске-на-Кубани, Краснодаре. Главный курс - на повышение качества. Это стоит немалых денег, но потребитель всегда оценит усовершенствования, голосуя рублем. Наша продукция действительно натуральная и очень вкусная, сами прекрасно знаете. Работаем на потребителя «от и до». Вот, к примеру, яйцо. Тщательно сортируем – это понятно. По российскому стандарту**

Автор: Текст и фото: Марина ЭКСТЕР
21.09.2013 19:53

градация между категорийностью яйца идет в 10 гр. И мы стараемся работать, приближая вес к максимальному в категории. Это люди ценят. Безусловно, ценят и то, что мы хорошо кормим нашу птицу. Пользуемся исключительно отечественным сырьем, выбирая лучшее. Зерно кубанское, жмых кубанский, шрот кубанский… Комбикорм готовим сами, так сказать, «по науке и практике» - по отдельной рецептуре для каждой возрастной группы.

*****Также стараемся разнообразить ассортимент всей выпускаемой продукции, опять-таки исходя из запросов покупателей. Речь не только о колбасах, ветчинах, копченостях, полуфабрикатах, но и о разделке тушки. В советское время, вспомните, люди радовались возможности купить курицу как таковую. Сейчас люди выбирают подложки с разделкой. Кому-то нравятся бедра, кому-то – крылья, а кому-то нужен суповой набор для первого. Ну, и так далее…**

Автор: Текст и фото: Марина ЭКСТЕР
21.09.2013 19:53

*****- Часто приходится слышать о том, как важно поддерживать отечественного производителя. Сформулируете кратко, почему?**

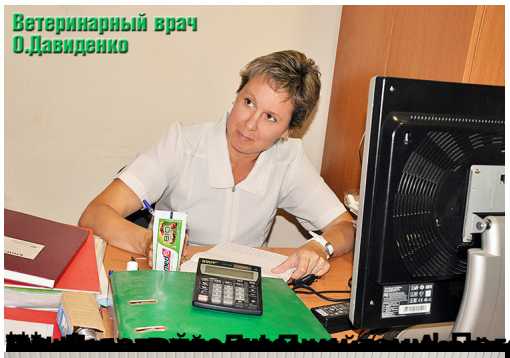
*****- Фабрика – это рабочие места, это семьи. Вы посмотрите, сколько людей не могут трудоустроиться. И наша птицефабрика ведь – это не сфера услуг, это производство. На производстве вся экономика страны куется, мы дает работу и для торговли, и для общепита. Производство – основа основ экономики. Не забудьте и о продовольственной безопасности. Зависеть от импорта еды – не только неприятно, но и опасно. Вот почему так важна поддержка производителя отечественной продукции.**

*****- Убедили! А у вас продукция безопасная?**

*****- Ну, конечно! Вот, знакомьтесь, это Людмила Григорьевна Кузьмина - врач-бактериолог, заведующая лабораторией. А это ветеринарный врач Ольга Давиденко. Тщательная проверка продукции на всех стадиях идет постоянно. Процедуры отработаны до мелочей.**

От яйца и до «жар-птицы», от филе до ветчины, - торопитесь насладиться лучшим кушаньем страны

Автор: Текст и фото: Марина ЭКСТЕР
21.09.2013 19:53



[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

Автор: Текст и фото: Марина ЭКСТЕР
21.09.2013 19:53

[redacted]

[redacted]

3. Диета без запрета

*****Напоследок – еще раз о том, что вся продукция птицефабрики – натуральная и диетическая, только уже с точки зрения … медицины.**

*****Оказывается, медиками, диетологами разработаны и успешно применяются яично-куриная и чисто яичная диеты. Их растущая популярность связана с тем, что эти продукты доступны, стоят недорого, а эффективность диет высока. К тому же, большинство других диет оказываются непереносимыми для нас вследствие острого чувства голода, а эти диеты к ним не относятся. В частности, вареное куриное яйцо, попадая в желудок, почти сразу приносит чувство стойкого и, что важно, долговременного насыщения... Даже певица Лариса Долина отметила, что привержена яичной диете из-за её положительного воздействия на упругость и молодость кожи.**

Автор: Текст и фото: Марина ЭКСТЕР
21.09.2013 19:53

*****Яичная диета – одна из самых быстродействующих. И всё её быстродействие заключается в простом курином яйце, а если быть точнее - в желтке, а если быть еще точнее – в витамине Н, или биотине (второе название). Биотин - это основной «ускоритель» яичной диеты, благодаря которому мы можем сбросить до 10 кг за недельный срок. Он контролирует обмен жиров и отвечает за непосредственный процесс их сжигания. Находясь в организме в пределах нормы, но в достаточно высоких концентрациях, биотин самопроизвольно запускает процесс расходования подкожного жира. Основное преимущество его в том, что он не просто склоняет организм к сжиганию жира. Биотин подает сигнал о начале расхода подкожной жировой клетчатки (разложении жирных кислот) и, по существу, является «главнокомандующим» в жировом обмене. Помимо жирового, биотин ускоряет и углеводный обмен, в результате чего углеводы не успевают превратиться в жиры и отложиться в нашем теле. Также биотин взаимодействует и с белками, и это взаимодействие оказывается очень полезным в похудении. Витамин Н способствует 100% усвоению белков любого происхождения, что делает похудение еще более эффективным и успешным.**

*****Интересен и тот факт, что ощущение сытости при такой диете продлевается в 1,5 раза, если вместе с яйцом употреблять любые цитрусовые фрукты (апельсины, грейпфруты, лимоны и т.д.). Кроме того, сочетание каротина (вещества, окрашивающего яичный желток в оранжевый цвет) и грейпфрута очень эффективно сказывается на снижении веса. Цитрус + яйцо = минус 500 граммов дополнительно!**

*****Питаясь куриными яйцами во время диеты, вы будете каждый день обеспечивать себя полным комплексом незаменимых аминокислот. Помимо этого яйцо содержит очень важные для здоровья витамины и минералы. Витамины в**

Автор: Текст и фото: Марина ЭКСТЕР
21.09.2013 19:53

курином яйце: ретинол (витамин А), токоферол, кальциферол, группа В (В3, В6, В12) филлохиноны, холин и др. Минералы в курином яйце: фосфор (Р), йод, железо, цинк, сера, магний, кальций, медь и др. Особенно среди минералов куриного яйца следует отметить йод. Он в значительной степени способствует похудению.

*****Другая, особая ценность куриного яйца - это лютеин, уникальный мощнейший антиоксидант. Его польза весьма разносторонняя: лютеин улучшает состояние кожи, повышает стойкость к физическим нагрузкам (это будет особенно полезным, если вы решите сочетать яичную диету с упражнениями), противодействует заболеваниям глаз, укрепляет стенки сосудов, повышает настроение…**

*****Яично-куриная диета (речь, прежде всего, о куриной грудке, том самом филе) легко восстанавливает здоровье кожи, волос, делает мышцы более упругими. Всё это происходит благодаря и коэнзиму R, входящему в состав яичного желтка и куриного мяса. Наверняка, вы слышали о полезных свойствах коэнзимов в отношении красоты и молодости. Сейчас в СМИ активно рекламируются косметические средства (крема, шампуни, декоративная косметика) с добавлением этих веществ. Реклама, увы, скрывает, что нормальное усвоение коэнзимов возможно только на внутри-химическом уровне, т.е. при их попадании в организм с пищей. Так что насчет шампуней…**

*****На сайте новороссийской птицефабрики я нашла заметку и о пользе… яичной скорлупы. Не могу не процитировать! Скорлупа куриных яиц обладает не только хорошо усвояемым кальцием, но и содержит кремний, медь, магний, железо, марганец, молибден, фтор, фосфор, серу, цинк, - всего 27 элементов.**

Автор: Текст и фото: Марина ЭКСТЕР
21.09.2013 19:53

*****Состав яичной скорлупы поразительно совпадает с составом костей и зубов человека и, кроме того, стимулирует кроветворную функцию костного мозга. Для приготовления целебного порошка яйца предварительно моют теплой водой с мылом, хорошо ополаскивают. Если используется для маленьких детей, то скорлупу надо поместить на 5 минут в кипяток. Дневная норма - от 1,5 до 3 г. Принимать лучше с кашами или творогом.**

*****А вот рецепт мази от ревматизма и остеохондроза! Свежее куриное яйцо заливается 70-процентной уксусной эссенцией и в течение 5 дней выдерживается в темноте. За это время скорлупа яйца растворяется, а белок сворачивается, как будто после варки. Эта масса разминается, и ею натирают больные места при ревматизме и остеохондрозе.**

Автор: Текст и фото: Марина ЭКСТЕР
21.09.2013 19:53

Рабочая цеха полуфабрикатов Д.Асатурова

Автор: Текст и фото: Марина ЭКСТЕР
21.09.2013 19:53

Автор: Текст и фото: Марина ЭКСТЕР
21.09.2013 19:53

Автор: Текст и фото: Марина ЭКСТЕР
21.09.2013 19:53

Автор: Текст и фото: Марина ЭКСТЕР
21.09.2013 19:53

Автор: Текст и фото: Марина ЭКСТЕР
21.09.2013 19:53