

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, откровенно говоря о проблемах. 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



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...



*****- 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





президент ассоциации производителей мяса птицы в России, директор птицефабрики «Даша»
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.



*****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**

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



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



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



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



Вход в лабораторию



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



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

