

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅՈՒՆ РЕСПУБЛИКА АРМЕНИЯ REPUBLIC OF ARMENIA



ՄՊԱՌՈՂՆԵՐԻ ԱԶԳԱՅԻՆ ԱՍՈՑԻԱՑԻԱՅԻ ՏԵՂԵԿԱՏՎԱԿԱՆ ՊԱՐԲԵՐԱԿԱՆ
ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЖУРНАЛ НАЦИОНАЛЬНОЙ АССОЦИАЦИИ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
INFORMATION MAGAZINE OF NATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMERS



ՄՊԱՌՈՂ

ՍԿՍԱԾ
1997
թվականից

**ՄՊԱՌՈՂԱԿԱՆ
ՇԱՐԺՈՒՄԸ
ՀԱՅԱՍՏԱՆՈՒՄ
31 ՏԱՐԵԿԱՆ Է**

ՄՊԱՌՈՂՆԵՐԻ ԱԶԳԱՅԻՆ ԱՍՈՑԻԱՑԻԱ

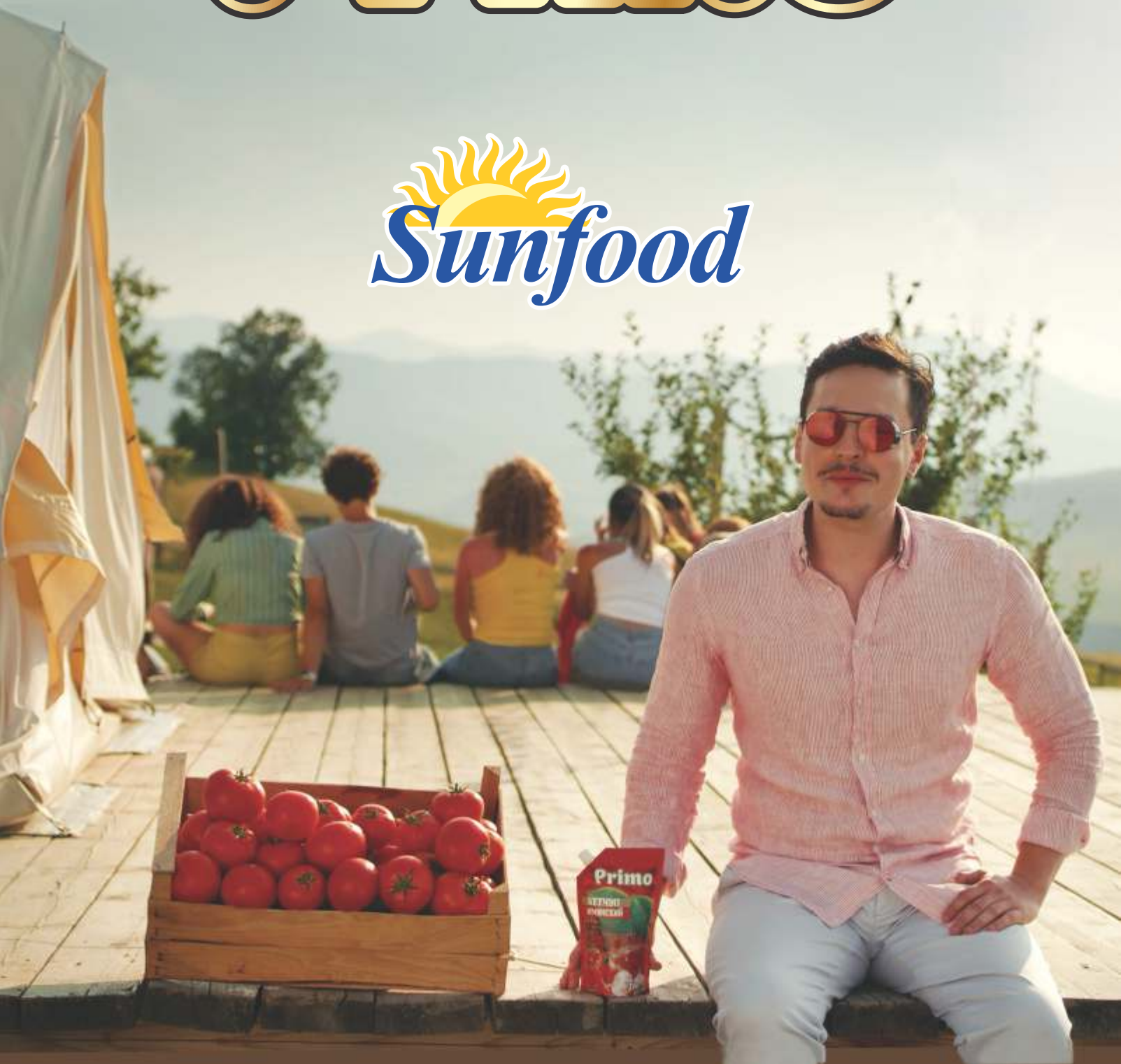
**ՁԵՐ ԻՐԱՎՈՒՆՔՆԵՐԻ
ՊԱՇՏՊԱՆՈՒԹՅԱՆ ԵՐԱՇԽԱՎՈՐԸ**

2 ՀՈՒՆԻՍ 2022

Եթե համեղ՝ միայն Primo
Լոռույթ

Primo


Sunfood



ՄՊԱՌՈՂ

տեղեկատվական, վերլուծական,
խորհրդատվական պարբերական

Հիմնադիր և հրատարակիչ՝
ԱՆՆԱ Սպառողների ազգային ասոցիացիա

ՄԵԼԻՏԱ ՀԱԿՈՐՅԱԼ

Գլխավոր խմբագիր

ՍԱՄՎԵԼ ՆԱՀԱՊԵՏՅԱԼ

Գործադիր տնօրեն

ՆԱՐԻՆԵ ՀՈՎԱԿԻՄՅԱԼ

Խմբագիր

ԼԻԱ ՕՍԻՊՅԱԼ

Մանկավարժական անվտանգության վերլուծության
պատասխանատու, ՀՀ ԳԱԱ ակադեմիկոս,
Կենսաբանական գիտությունների դոկտոր, պրոֆեսոր

ՌՈՒԲԵԼ ՀԱՅԹՅԱԼ

Ասոցիացիայի փոխնախագահ, մարքեթինգի
և մոնիթորինգային հետազոտությունների
պատասխանատու, սննդի ապահովման
ծառայությունների սերտիֆիկացման փորձագետ, սննդի
որակի աուդիտոր

ԼԵՎՈՆ ԱՃԵՄՅԱԼ

Գյուղմթերքների որակի վերլուծության
պատասխանատու, Կենսաբանական գիտությունների
թեկնածու, Էկոլոգիայի միջազգային ակադեմիայի
անդամ

ԱՆՆԱ ՆԱՀԱՊԵՏՅԱԼ

Ասոցիացիայի արտաքին և ներքին
հարաբերությունների գծով փոխնախագահ, փորձագետ

ՀԱՍՄԻԿ ՆԱՀԱՊԵՏՅԱԼ

Հայաստանի սպառողների ազգային ակադեմիա
ԻԱՄ արտաքին և ներքին հարաբերությունների գծով
փոխնախագահ, PR մասնագետ

ՌՈԶԱԼԻԱ ԱՎԱՆԵՍՅԱԼ

Լաբորատորիաների գծով փորձագետ,
միս-մսամթերքի մասնագետ

ՎԱՐԴՈՒՀԻ ՄԵԼԻՔՅԱԼ

Ասոցիացիայի գլխավոր փորձագետ,
Տնտեսագիտության թեկնածու

ԱՍՏԴԻԿ ՓԵՓՈՅԱԼ

Հայաստանի ազգային ագրարային համալսարանի
Մանկագիտության և կենսատեխնոլոգիաների
ԳՀԻ «Կենդանական ծագման հումքի
և մթերքի վերամշակման տեխնոլոգիայի»
ու «Սննդի անվտանգության և կենսատեխնոլոգիայի»
բաժինների վարիչ, Կենսաբանական
գիտությունների դոկտոր, պրոֆեսոր

ԺԵԼՅԱ ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱԼ

Ալկոհոլային և ոչ ալկոհոլային խմիչքների որակի
վերլուծության պատասխանատու,
Կենսաբանական գիտությունների թեկնածու

ՄԿՐՏԻՉ ԴԱՎԹՅԱԼ

Հայաստանի սպառողների
ազգային ակադեմիա
ԻԱՄ պատվավոր անդամ, փաստաբան

ԱՐԱՎԼԻ ԳԵՎՈՐԳՅԱԼ

Լրագրող

ԳԵՂԱՄ ՍԱՐԳՍՅԱԼ

Դիզայներ

ԱՐԵՎԻԿ ԴԱՊԻԿՅԱԼ

Լուսանկարիչ

ՄՊԱՌՈՂ

տեղեկատվական, վերլուծական,
խորհրդատվական պարբերականի
խմբագրական խորհուրդ

ՀԱՅՐԱՊԵՏ ԳԱՆՍՅԱԼ

ՀՀ ԳԱԱ թղթակից անդամ,
Բժշկական գիտությունների դոկտոր, պրոֆեսոր

ՎԻԼԵՆ ՀԱԿՈՐՅԱԼ

ՀՀ ԳԱԱ ակադեմիկոս,
Բժշկական գիտությունների դոկտոր, պրոֆեսոր

ՌՈՒԲԵԼ ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱԼ

ՀՀ ԳԱԱ բնական գիտությունների բաժանմունքի
ակադեմիկոս-քարտուղար

ԱՐՄԵԼ ՂԱԶԱՐՅԱԼ

Բժիշկ-ճառագայթաբան,
Բժշկական գիտությունների դոկտոր

ԹԱԹՈՒԼ ՄԱՆԱՍԵՐՅԱԼ

Տնտեսագիտության դոկտոր, պրոֆեսոր

ԵՐԵՄ ԶԱԽՈՅԱԼ

Հայաստանի սպառողների ազգային ակադեմիա ԻԱՄ
Նախագահության անդամ

ԴԱՎԻԹ ՕՇԱՆՅԱԼ

Հայաստանի սպառողների ազգային ակադեմիա ԻԱՄ
պատվավոր անդամ,
Տնտեսագիտության թեկնածու

ԱՐՄԵԼ ՂԱԶԱՐՅԱԼ

Հայաստանի Արդյունաբերողների և գործարարների
(գործատուների) միության նախագահ

ՑՈԼՎԱՐԴ ԳԵՎՈՐԳՅԱԼ

Հայաստանի վաճառականների միության նախագահ

ԿԱՌԵԼ ԱՐԱՄՅԱԼ

ՌԴ Չափագիտության ակադեմիայի ակադեմիկոս,
ՀՀ ԳԱԱ թղթակից անդամ

ԳԱԳԻԿ ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱԼ

Հայաստանի սպառողների ազգային ակադեմիա
ԻԱՄ պատվավոր անդամ

ԿԱՐԻՆԵ ԳՐԻԳՈՐՅԱԼ

Կենսաբանական գիտությունների թեկնածու

ԴՈՐԱ ՍԱԶՈՒԼՅԱԼ

Մոնրեալի ՄաքԳիլ համալսարանի դասախոս, դոկտոր,
պրոֆեսոր

ԻՐԻՆԱ ՎԻՆՈԳՐԱԴՈՎԱ

Սպառողների ազգային ասոցիացիայի
պատվավոր անդամ



2022 թ. ԵՐԿՐՈՐԴ ԵՌԱՄՍՅԱԿԻ ՄԱՐՔԵԹԻՆԳԻ ԵՎ ՄՈՆԻԹՈՐԻՆԳԱՅԻՆ ՀԵՏԱԶՈՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ

Սպառողների ազգային ասոցիացիայի «50 լավագույն արտադրողներ» ծրագրի շրջանակում 2022 թ. առաջին եռամսյակում կատարված ուսումնասիրությունները վերաբերում են հացաբուլկեղենի, ալրային և շաքարային հրուշակեղենի, կաթնամթերքի, հյութերի և ըմպելիքների, պաղպաղակի, մսամթերքի, թռչնամսի և ձվի, ոգելից և ոչ ոգելից խմիչքների, խոհարարական կիսապատրաստվածքների, հանրային սննդի, նաև բուսական և կենդանական յուղերի արտադրման և իրացման ոլորտներին:

Երկրորդ եռամսյակում ուսումնասիրվել են 300-ից ավելի մեծ ու փոքր առևտրային կազմակերպություն, 10-ից ավելի սննդի արտադրական ձեռնարկություն և հանրային սննդի ավելի քան 30 կետ:

ՀԱՅԱՐՈՒԼԿԵՂԵՆԻ, ԱԼՐԱՅԻՆ ԵՎ ՇԱՔԱՐԱՅԻՆ ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

Սպառողների ազգային ասոցիացիայի փորձառու մասնագետների ջանքերի շնորհիվ՝ ոլորտում որակի առաջընթաց է նկատվում:

Տարիներ շարունակ մեր տեսադաշտում եղած հացարտադրող ընկերությունները, չդիմանալով մրցակցությանը, այսօր հետընթաց են ապրում, քանի որ արտադրություն կազմակերպելիս շարունակում են օգտագործել անհայտ ծագման, կասկածելի որակի բարելավիչներ, վիտամիններ, խմորիչներ և այլ բաղադրիչներ: Ի դեպ, չեն պահպանվում նաև օգտագործման սահմանված չափաբաժինները:



Հաճախ հացաթխման ալյուրի որակը (կաչողականությունը) բարելավելու համար արտադրողն օգտագործում է բարելավիչ՝ մոռանալով, որ ալյուր ինքն էլ բարելավիչներ է պարունակում:

Վերջերս ի հայտ է եկել ևս մի բացթողում, որի մասին բարձրաձայնվել է «Սպառողի իրավունքը» հաղորդաժամին: Խոսքը մասնավորապես լավաշի արտադրման ու իրացման ընթացքում հացթուփ սարքին միացվող փոքր ծորակների մասին է, որոնցից համաչափ հոսող ջրի շիթերը խախտում են նախատեսված խոնավությունը՝ ավելացնելով լավաշի քաշը: Ստացվում է, որ սպառողը վճարում է նաև ջրի համար: Մոտավոր հաշվարկներով՝ 1 տոննա (1կգ-ն արժի 550-600 դրամ) լավաշի հետ վաճառվում է 50-100 լ ջուր: Սա, ինչ խոսք, նաև իրավապահայան կառույցներին պետք է անհանգստացնի:

Մտահոգիչ խնդիրներ են խոնավության ու թթվայնության շեղումները, աղի զանգվա-

ծի տոկոսի, ալյուր տեսակների համամասնության խախտումները: Սրանք պատժելի արարքներ են, քանի որ կարող են և՛ առողջական, և՛ նյութական վնաս հասցնել սպառողներին: Հենց այս խնդիրներից է բխում թերի մականշումը կամ մականշման իսպառ բացակայությունը:

Թերի որակով հացաբուլկեղեն իրացվում է հիմնականում «Տաք հաց» անվանումով փուռ-խանութներում, որտեղ հավանաբար տեղյակ չեն, որ հացը պետք է իրացվի փոփ հանելուց և փայտե դարակներում 3-5 ժամ մնալուց հետո միայն: Փաստենք, որ թերություններով են աշխատում նաև «Հեկտոր Մանվելյան», «Միրաժ», «Վարդան և Մոնիկա», «Էդուարդ Մինասյան», «Նիկոլայ Մելքոնյան», «Վարազդատ Մանուկյան», «Կեսգիշեր», «Նրբիկ թրեյդ», «Արթուր Այվազյան», «Արարատ Կիրակոսյան», «Անահիտ Հակոբյան» և այլ ընկերություններ:

ԳՐԱՆԴ ՔԵՆԴԻ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

Հայրենական լավագույն խոշոր արտադրող «Գրանդ Քենդի» ընկերությունն իր բազմազան տեսականիով վաղուց արժանացել է սպառողների վստահությանը: Նա Հարավային Կովկասում կակաո հատիկավոր վերամշակող միակ ձեռնարկությունն է:

Ընկերության տեսականին գերազանցում է 520-ը: «Գրանդ Քենդին» տարեցտարի մեծացնում է արտահանման ծավալները՝ հասցնելով հազարավոր տոննաների: Հայկական շուկայում լավագույնն են կարամելի տեսականին (սառնաշաքարային, մրգային, կաթնային, ընկուզային, շոկոլադապատ և այլն), դրաժեի տեսականին (շոկոլադապատ և շաքարային ջնարակով պատված), շոկոլադե ջնարակով պատված մրգերի չրերը, պրալինե, վաֆլե և կրեմային շոկոլադե կոնֆետները, կոնֆետների ընտրանին, շոկոլադե սալիկները՝ պատրաստված բարձրորակ կակաո-հումքից և բնական զանազան հավելումներից, դառը շոկոլադե սալիկների տեսականին՝ 60, 70 և 80 տոկոս կակաո մթերքի պարունակությամբ:

«Գրանդ Քենդին» լայնորեն սպառվում է սեփական առաքման մանրամեծաձև ցանցի միջոցով արտադրանքն առաքելով հանրապետության 7500 առևտրի կետեր: Ընկերու-



թյան արտադրանքը միշտ թարմ է հասնում սպառողին:

«Գրանդ Քենդիի» խմորեղենների տեսականին ներառում է մրգային, մեղրային, ընկուզային և շոկոլադե հավելումներով ավանդական տորթեր, քաշային և հատային խմորեղեն: Արտադրման ընթացքում օգտագործվում է բացառապես բնական թարմ՝ հումք՝ սերուցքային կարագ, բարձրորակ ալյուր, հատընտիր ընկուզեղեն, թարմ հավկիթ, մեղր, թարմ մրգեր, բնական շոկոլադե, կակաո փոշի և այլն: Հատուկ հանդիսությունների համար առաջարկվում են «Ֆուրշեթ» հավաքածուները:

Ժամանակակից տեխնոլոգիաներով և իտալական սարքավորումներով հագեցած ար-

տադրամասում արտադրվում է սուրճ, որի համար, որպես հումք, օգտագործվում են արաբիկա և ռոբուստա սուրճերի ամենաբարձրորակ տեսակները: Ընկերությունն արտադրում է նաև սառը սուրճ և 3 տեսակի սառը թեյ՝ դասական սև, կիտրոնով և դեղձի համով:

Ընկերության ողջ արտադրատեսակը սերտիֆիկացված է և համապատասխանում է որակի միջազգային ISO 9001 և ISO 22000 ստանդարտներին: Արտադրական գործընթացը մշտապես վերահսկվում է արդիական սարքավորումներով համալրված մանրէաբանական և քիմիական լաբորատորիաներում:

«Գրանդ Քենդի» ընկերության հաջողության գրավականներից է նաև պարբերաբար նոր տեխնոլոգիաների ներդրումը, հոսքագծերի և սարքավորումների արդիականացումը,

բարձր որակավորմամբ մասնագետների և համախմբված կոլեկտիվի առկայությունը: Աշխատատեղերի թիվն այսօր գերազանցում է 3000-ը: «Գրանդ Քենդին» սննդամթերք արտադրող խոշորագույն ընկերություն է, ոլորտի առաջատարը Հայաստանում:



ԿԱԹ-ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

Նախկինում հայրենական շուկայում կաթնամթերք արտադրող ընկերությունների թիվը բավականին մեծ էր (Աշտարակ-Կաթ ապրանքանիշ, Չանախ, Մարիաննա, Թամարա և այլ ընկերություններ), սակայն այսօր նրանց ցանկը նվազել է՝ պայմանավորված մի շարք թերացումներով՝ թերի կամ ոչ ընթեռնելի մականշում, կաթնայուղի փոխարինիչի օգտագործում և այլն:

Շուկայում շարունակվում է ներկրված չոր կաթով արտադրված կաթնամթերքի իրացումը: Սա օրենքի խախտում չէ, սակայն պարտադիր պայման է այս մասին մականշումը: Շատ հաճախ այսպիսի արտադրանքը գովազդվում է որպես անարատ, որը ստացվել է ալպյան մարգագետիններում սնված կովերի կաթից: Սա, ինչ խոսք, դատապարտելի է:

Նշենք, որ Սպառողների ազգային ասոցիացիայի փորձառու մասնագետներն այս շրջանում ուսումնասիրում են «Մեգա Ֆուդ» ընկերության «Կաթնա» ապրանքանիշով տեսականին, որը տևական ժամանակ իրացվում է

հայրենական շուկայում: Հուսանք, որ առաջիկայում առիթ կունենանք բարձրաձայնելու բազմազան տեսականիով աչքի ընկնող այս ընկերության ձեռքբերումների մասին:

Այս եռամսյակ լավագույն տասնյակում



ընդգրկված ընկերություններն են.

- Աշտարակ-Կաթ ապրանքանիշ,
- Չանախ:

ԱՇՏԱՐԱԿ-ԿԱԹ ԱՊՐԱՆՔԱՆԻՇ



«Աշտարակ-Կաթ» ապրանքանիշը Հայաստանում որակյալ կաթնամթերք և պաղպաղակ արտադրող ընկերությունների շարքում առաջատարներից է:

«Աշտարակ-Կաթ» ընկերության սարքավորումները, արտադրամասը, օժանդակ ենթակառուցվածքները համապատասխանում են աշխարհում ներկայում գործող՝ սննդամթերքի ամենաբարձր որակի ստանդարտներին, ինչպիսիք են ISO 9000 սերիայի, GFS և այլ միջազգային ստանդարտները:

«Աշտարակ-Կաթի» արտադրանքը բարձր և արժանի գնահատական է ստանում ոչ միայն ՀՀ-ում, այլև որակի չափանիշներ սահմանող օտարերկրյա հեղինակավոր կազմակերպությունների կողմից:

Հոգատարության, ջանասիրության և աշխատասիրության շնորհիվ ընկերությունը կարողանում է բավարարել ամենաքմահաճ հաճախորդին:

ՉԱՆԱԽ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ



Կաթնամթերք արտադրող «Չանախ» ընկերությունը տարիներ շարունակ հավատարիմ է իր միակ սկզբունքին՝ արտադրել անարատ և բնական կաթնամթերք:

«Չանախ» ընկերությունը սպառողին մշտապես ներկայանում է սննդարար և առողջարար կաթնամթերքի մեծ տեսականիով՝ մածուն, քամած մածուն, տարբեր յուղայնու-

թյամբ կաթի ու կաթնաշոռի տեսականի, թան, նանայով թան, թթվասեր պանիրների տեսականի՝ սուլուգունի, չեչիլ, ուրցով պանիր, «Նանե» ապրանքանիշով ացիդոֆիլային մածուն, կեֆիր և «Անուշիկ» ապրանքանիշով մածուն ու թթվասեր: Այս արտադրանքը համապատասխանում է Ստանդարտների ազգային ինստիտուտի սերտիֆիկացման և լաբորատոր փորձաքննության չափանիշներին: Ընկերությունը մեծ պատասխանատվությամբ է վերաբերվում մակնշման գործընթացին:

Գործարանում կաթնամթերքի ստացման գործընթացն իրականացվում է ժամանակակից սարքավորումներով, փակ համակարգով, ավտոմատացված տեխնոլոգիաներով, զուգահեռ կատարվում է մանրակրկիտ զննում լաբորատոր ստուգումների միջոցով: Այստեղ մարդկային գործոնը հասցված է նվազագույնի:

«Չանախ» կաթնամթերքի հետ սնվելն առողջարար է:

ՄՍԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

Այս ոլորտը համեմատաբար կայուն է: Գրեթե բոլոր ընկերություններն օգտագործում են նույն հումքն ու բաղադրիչները և բարեխիղճ տեխնոլոգիական գործընթաց իրականացնելու դեպքում (հումքի ջլազատում, ջերմային մշակման ռեժիմի պահպանում, բաղադրիչների, հատկապես համեմունքների չափավոր օգտագործում, հավելանյութերի և կայունացուցիչների սահմանված կարգով կիրառում) ստանում են որակյալ արտադրանք:

Լավագույն տասնյակում ըստ իրացման ծավալների շարունակում են կայուն տեղ զբաղեցնել հետևյալ ընկերությունները.

- ԱԹԵՆՔ,
 - ԲԵԿՈՆ ՊՐՈԴՈՒԿՏ,
 - ՑԱՐՏԻՑԻՆՈ (Царский продукт ապրանքանիշ),
 - ԱՌԴԵԼԻԿԱՏԵՍ,
 - «ԱՐՄ ՄԻԹ»
- («Արմենիա մսամթերք» ապրանքանիշ),
- ԲԱԲԻԿ 90
- («Դի Ջի Միթ Ֆուդ» ապրանքանիշ),
- ԼՈՒՄԱ:



ԱԹԵՆՔ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ



1993 թվականին հիմնադրված «Աթենք» ընկերությունն իր արտադրական գործունեությունը սկսել է 3 տեսակի երշիկի արտադրությունից: Տարիների ընթացքում հետևողական աշխատանքի շնորհիվ ընկերությունն աստիճանաբար ավելացրել է թե՛ տեսականին, թե՛ արտադրության ծավալները:

Այսօր արդեն Աթենքը շուկայում ներկայանում է իր ավելի քան 300 ապրանքատեսակով: Ընկերության հմուտ տեխնոլոգների շնորհիվ այստեղ միահյուսվում են ավանդականն ու ժամանակակիցը, եվրոպականն ու ազգայինը. արդյունքում սպառողին է հասնում մսամթերք՝ հրաշալի ու միայն այս ապրանքանիշին բնորոշ համով:

ԲԵԿՈՆ ՊՐՈԴՈՒԿՏ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Բեկոն Պրոդուկտը» հայկական շուկայում ներկայանում է համաշխարհային գաստրոնոմ մշակույթի լավագույն նմուշներով՝ պատրաստված ինչպես ավանդական, այնպես էլ իտալական, իսպանական, գերմանական տեխնոլոգիաներով:

Այս ընկերությունն առաջատար է վերամշակված մսամթերքի շուկայում և աչքի է ընկնում միջազգային չափանիշերին համապատասխան տեխնոլոգիաներով, սարքավորումներով և ստանդարտներով: «Բեկոն Պրոդուկտը» աշխատում է ավստրիական և գերմանական սարքավորումներով, ISO 22 ստանդարտով:

«Բեկոն Պրոդուկտ» ապրանքանիշով մսամթերքի տեսականին բազմազան է: Այն ներառում է եփած երշիկներ, նրբերշիկներ, սար-



դելկա, նրբախորտիկներ, եփած-ապխտած տավարի ֆիլե, վետչինա, խոզի մսով տեսականի, բաստուրմա, սուջուիս, կիսապատրաստվածքներ և այլն:

ՑԱՐԻՑԻՆՈ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ Царский продукт ապրանքանիշ



«Ցարիցինո» մսամթերքի կոմբինատն արտադրանքի բարձր որակով և արտադրության ծավալով հայրենական շուկայում հաստատուն տեղ ունի լավագույն արտադրողների ցանկում: Այստեղ կարևորվում են ժամանակակից տեխնոլոգիաների ներդրումը, գիտական մոտեցումը տեխնոլոգիական պրոցեսներին, լավագույն հումքի ընտրությունը:

Արտադրական մասնաշենքը կառուցված է գերմանական չափանիշներին համապատասխան:

Ցանկացած արտադրանք հումքից մինչև պատրաստի արտադրանք ենթարկվում են լաբորատոր հետազոտության հավատարմագրված լաբորատորիայում: Հոսքային բաղադրիչներից մինչև պատրաստի արտադրանք

գործունեությունն իրականացվում է անվտանգության համապատասխանությունը հավաստող փաստաթղթերով: Արտադրանքն իրացման ոլորտ է մտնում միայն համապատասխանության սերտիֆիկատով և հատուկ մասնագիտացած փոխադրամիջոցներով:

Մսամթերքի տեսականին բազմազան է, այն ներառում է կիսաապխտած երշիկներ,

հում ապխտած երշիկներ, եփած երշիկներ, նրբերշիկներ, նրբերշիկ բնական թաղանթով, սարդելկա բնական թաղանթով, սարդելկա, շպիկաչկա, վետչինա, բաստուրմա, սուջուխ, ֆիլե, կոլոսկր, պաշինա, շեյկա, խոզաճարպ, մսի տեսականի և այլն:

ԱՌՂԵԼԻԿԱՏԵՍ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ



«Առղելիկատես» ապրանքանիշով տեսականին բազմազան է: Այն ներառում է հում, ե-

փած, ապխտած երշիկների մոտ 80, մսային կիսապատրաստվածքների մոտ 30 տեսակ, ինչպես նաև բաստուրմա, սուջուխ, սալյամի, սարդելկա, հոթդոգի նրբերշիկներ և այլն:

«Առղելիկատես» ընկերությունում գործարկվող սարքավորումները, փաթեթավորման պարագաները և հավելանյութերը հիմնականում ներմուծվում են իտալական, գերմանական, շվեյցարական ընկերություններից: Արտադրամասերում պահպանվում են սանիտարահիգիենիկ պահանջները, աշխատակիցները պարտադիր հագնում են աշխատանքային արտահագուստ:

Արտադրանքն իրացվում է և՛ հանրապետությունում, և՛ արտերկրում:

ԱՐՄ ՄԻԹ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Արմենիա մսամթերք» ապրանքանիշ

«ԱՐՄ ՄԻԹ» ընկերությունը կիրառում է նորագույն տեխնոլոգիաներ, ժամանակակից սարքավորումներ և ընդգրկում արտադրության գործընթացում ոլորտի լավագույն մասնագետներին: Գործարանը հագեցած է եվրոպական արտադրության նորագույն սարքավորումներով, օդափոխության համակարգով և լաբորատորիայով:

Սպառողին ներկայանում է լայն տեսականիով՝ եփած երշիկներ, նրբերշիկներ, սարդելկաներ, կիսաապխտած երշիկներ, կիսապատրաստվածքներ, ավանդական շարք, դելիկատեսներ, հում ապխտած երշիկներ: Ըն-



կերությունն արտադրում է նաև 100 անուն այլ ապրանքատեսակ:

«ԱՐՄ ՄԻԹ» ՍՊԸ-ի ողջ տեսականին հավատարիմ է պետստանդարտի կողմից սահմանված և հաստատված անհրաժեշտ տեխնիկական պայմաններին:

ԲԱՔԻԿ 90 ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Դի Զի Միթ Ֆուդ» ապրանքանիշ



«Բաքիկ» մսամթերքի արտադրությունը հիմնադրվել է 1998 թվականին: Այս ընկերությունը, որ շուկայում ներկայանում է DG Meat Food ապրանքանիշով, կայուն տեղ է զբաղեցնում մսամթերքի շուկայում: Արտադրությունն իրականացվում է գերմանական և շվեյցարական ժամանակակից սարքավորումներով, արտադրական գործընթացում մարդու միջամտությունը հասցված է նվազագույնի:

Այսօր ձեռնարկությունում արտադրվում է

մոտ 70 տեսակի մսամթերք, որն առկա է ոչ միայն հայկական շուկայում, այլև արտասահմանում է: Մսամթերքի տեսականին ներառում է վետչինա, սարդելկա, նրբերշիկ, սուջուխ, բաստուրմա, ապխտած, եփած, կիսաապխտած, հում ապխտած երշիկների տեսականի, ապխտած մսի տեսականի՝ ֆիլե, բուժենինա, բեկոն, խոզի կողեր, կիսապատրաստվածք-

ներ՝ քյաբաբի ֆարշ, սառեցրած քյուֆթա, սառեցրած քյաբաբ, աղացած միս, ապխտած հավ, ջերքի:

Արտադրանքի որակի վերահսկողությունն իրականացվում է միջազգային ստանդարտներին համապատասխան, ինչի ապացույցը բարձր պարզևներն ու ոսկե մեդալներն են:

ԼՈՒՄԱ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ



«Լումա» ընկերության արտադրական ծավալները փոքր են, ինչը, սակայն, խոչընդոտ չէ որակյալ և համեղ արտադրանք թողարկելու համար:

Գործարանում արտադրվում են հում, ապխտած, եփած երշիկների տեսականի, նրբերշիկ, սարդելկա, բաստուրմա, սուջուխ և այլն: Ընկերության նպատակը մեկն է՝ բնակչությանն ապահովել որակյալ արտադրանքով:

«Լումա» ապրանքանիշով տեսականին մականշմամբ բավարարում է օրենքով ներկայացվող պահանջները:

«50 լավագույն արտադրողներ» ծրագրի շրջանակում իրականացվող ուսումնասիրությունները վկայում են, որ շարունակվում է իրացվել ոչ բավարար որակի մսամթերք, որը չի համապատասխանում նորմատիվ պահանջներին: Օրինակ՝ «Շիրվանյան և ընկերներ», «Գայանե-Ջամե» և այլ ընկերություններում ոչ պատշաճ սանիտարական վիճակ է, անձնակազմի բուժզննում չի կատարվում և այլն, իրենց հիմնականում ոչ բարձր որակի արտադրանքն իրացնում են հեռավոր մարզերում՝ օգտվելով սպառողների սակավ իրազեկվածությունից: Մասնավորապես «Կարինե-Նարինե», «Սոս», «Լիա Մաֆ» ընկերու-

թյունների գործունեությունը դադարեցվեց նաև մեր մասնագետների համառ ջանքերի շնորհիվ:

Ցավով նշենք, որ երկար տարիներ մսամթերք արտադրող ընկերությունների շարքում առաջատար դիրք զբաղեցնող «Բարի Սամարացի» ընկերությունը դադարեցրել է գործունեությունը: Հուսանք, որ լավագույն մասնագետներ ու առաջնակարգ սարքավորումներ ունեցող ընկերությունը կհաղթահարի առաջացած դժվարությունները՝ սպառողներին հնարավորություն տալով դարձյալ գնելու բարձրորակ մսամթերք:

ՊԱՂՊԱՂԱԿԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

Այս արտադրատեսակի վաճառքը կարծես թե այլևս սեզոնային բնույթ չի կրում, հետևաբար դրա արտադրման ծավալները բավականին աճել են, սակայն ցավով պիտի փաստենք, որ աճել են ի հաշիվ որակի:

Սպառողների ազգային ասոցիացիան պարբերաբար իրականացնում է արտադրման ու իրացման վերլուծություններ՝ օրենքով սահմանված բոլոր կարգերի շրջանակներում:

Հայկական սպառողական շուկայում պաղպաղակի ոլորտում լավագույն արտադրողների շարքում են.

- Գրանդ Քենդին,
- Pink Berry-ն,
- Աշտարակ-Կաթ ապրանքանիշը:



ԳՐԱՆԴ ՔԵՆԴԻ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ



«Գրանդ Քենդի» ապրանքանիշով պաղպաղակների տեսականին պատրաստվում է անարատ կաթնային հումքից և ներառում է 78 անուն ապրանքատեսակ: Սերուցքային, շոկոլադե, մրգային և այլ բնական հավելումներով պաղպաղակներն արտադրվում են թե՛ քաշային, թե՛ հատային տարբերակներով: Յուրահատուկ համ ունեն ջնարակապատ և ոչ ջնարակապատ էսկիմոները, բրիկետները, պոլիէթիլենային տոպրակներով, պլաստիկ տարաներով ներկայացված տեսականին, նաև վաֆլե բաժակով պաղպաղակները: Ի դեպ, վաֆլե բաժակները ևս արտադրվում են ընկերության գործարանում: Շուկայում նորույթ է նաև բնական վանիլի քերուկներով համեմված վանիլային պաղպաղակը:

ՓԻՆՔ ԲԵՐՐԻ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Փինք Բերրին», որ գործում է 2013-ից, մեծ ճանաչում ձեռք բերեց և հիմնադրման պահից գրավեց լցնովի պաղպաղակի շուկան իր գերազանց, նուրբ համով և բարձրակարգ սպասարկմամբ: Ընկերությունն առաջարկում է շուրջ 25 տեսակ բացառապես բարձր հումքով հատով պաղպաղակներ, որոնք պարբերաբար համալրվում են նոր տեսակներով:

Կարճ ժամանակահատվածում ընկերությանը հաջողվեց դառնալ պաղպաղակի շուկայի առաջատարներից մեկը Հայաստանում: Բնական, անարատ հումք, բարձրակարգ տեխնոլոգիաներ, իտալական ժամանակակից սարքավորումներ և յուրահատուկ փաթեթավորում, արդյունքում՝ միջազգային ստանդարտներին համապատասխան արտադրանք: Արտադրության մեջ ներգրավված բարձր որակավորում ունեցող մասնագետներն ապահովում են պաղպաղակի կատարյալ համը:



«Փինք Բերրի» առաքելությունն է պարգևել քաղցրություն, դրական էմոցիաներ ու ժպիտներ: «Փինք Բերրի» ընկերությունը մշտապես մեր ազգի կողքին է և ուժերի ներածին չափով փորձում է զարգացնել երկրի տնտեսությունը:

«Փինք Բերրի»: Վայելիր ice պահը...

ԱՇՏԱՐԱԿ-ԿԱԹ ԱՊՐԱՆՔԱՆԻՇ

«Աշտարակ-Կաթն» արտադրում է պաղպաղակների լայն տեսականի՝ ավանդական փայտիկով պաղպաղակից մինչև էլիտար պաղպաղակների մի ամբողջ շարք՝ ամեն անգամ զարմացնելով իր սպառողին նոր համային տեսականիով, որը ներառում է վանիլային, շոկոլադե, դեղձի, ելակի, բալի, բանանի, կիվիի, ծիրանի, սուրճի, կապուչինոյի, ծմերուկի, խտացրած կաթի համերով, գետնանուշով ու ջնարակապատ պաղպաղակներ:



ՈԳԵԼԻՑ ԽՄԻՉՔՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ



Այս եռամսյակ ուսումնասիրվել է նաև թույլ ալկոհոլային խմիչքների շուկան: Ցավոք, խախտումներ են նկատվել մականշման գործընթացում: Մի շարք արտադրատեսակների մականշման մեջ նշվում է մինչև 1 տարի պահպանման ժամկետ, բայց չի նշվում հավելանյութերի կիրառության մասին:

Հայտնի է, որ գարեջրի երաշխիքային ժամկետը, կախված տեսակից, 7-17 օր է (ոչ պաստերաց-

ված), իսկ պաստերացված գարեջուրը պահպանվում է 1-3 ամիս (1 ամիս առանց կայունացուցիչի օգտագործման, 3 ամիս՝ կայունացուցիչով): Մեկ տարի պահպանման ժամկետ ունեցող գարեջրի արտադրության ժամանակ օգտագործվում են հակաօքսիդանտներ և պահածոյացնող նյութեր, ինչի մասին արտադրողները լռում են:

Ոլորտի լավագույն տասնյակում շարունակում են կայուն տեղ զբաղեցնել «Շամպայն գինիներ»-ի գործարանը՝ և «Պռոշյանի կոնյակի գործարանը»

ՇԱՄՊԱՅՆ ԳԻՆԻՆԵՐԻ ԳՈՐԾԱՐԱՆ

Գործարանը հիմնադրվել է 1939 թ.: Իր տեսակի մեջ եղել և մնում է Հայաստանում եզակի, որն արտադրում է շամպայն գինիների ողջ տեսականին՝ ֆրանսիական տեխնոլոգիայով դասականից մինչև ակրատաֆորային, նաև հոսքային եղանակով:

Կես դարից ավելի գործարանի տեսականին արժանացել է սպառողների բարձր գնահատականին ինչպես Հայաստանում, այնպես էլ արտերկրում:

Գործարանը լիովին հագեցած է միջազգային չափանիշներին համապատասխան արտադրական հոսքագծերով, որակի հսկման համար անհրաժեշտ լաբորատորիայով: Գործարանում արտադրվող արտադրանքն ամբողջովին սերտիֆիկացված է միջազգային ստանդարտների պահանջներին համապատասխան:

Ներկայումս գործարանը հանդիսանում է ալկոհոլային խմիչքների լայն սպեկտրի արտադրության առաջատարներից մեկը Հայաստանում:

Գործարանում արտադրվում են 3-15 տարվա հնացմամբ կոնյակներ, գինիների և օղիների մեծ տեսականի: Գործարանը մշտապես իր մասնակցությունն է ունենում միջազգային ցուցահանդեսներում և համաժամայնություններում:

Շամպայն գինիների գործարանի արտադրանքի բարձր որակը նաև վաստակաշատ գինեգործ Աշոտ Խանոյանի և փորձարարական լաբորատորիայի վարիչ Աննա Մամիկոնյանի բարեխիղճ աշխատանքի արդյունքն է: Վերջինիս ստեղծած «Նուբարե» սպիտակ անապակ գինին արժանացել է սպառողների բարձր վստահությանը:

Գործարանի տեսականին ներառում է

շամպայն (Հայկական շամպայն չոր, Հայկական շամպայն կիսաչոր, Հայկական շամպայն կիսաքաղցր, Հայկական շամպայն կոլեկցիոն Բրյուտ, Հայկական շամպայն Կոլեկցիոն կիսաչոր), մրգապտղային սեղանի կիսաքաղցր գինիներ (Նռան գինի, Մոշի գինի, Բալի գինի, Ազնվամորու գինի, Ելակի գինի, Սև հաղարջ, խաղողի գինիներ (Ֆրանս, Վայք Արենի, Նվարդ, Հարսանեկան, Հողի արյուն, Հայկ Նահապետ (Կարմիր կիսաքաղցր և Սպիտակ կիսաչոր), Վերածնունդ, Սպիտակ քիշմիշ կիսաքաղցր, Սև քիշմիշ կիսաքաղցր), կոնյակներ օրդինար և տեսակավոր (Ֆրանս 3, 5, 7, 10, 15 տարիների հնության, Մենուա 3 տարեկան, Տրդատ 5 տարեկան, Гордость Армении 3, 5, 7, 10 տարիների հնացմամբ, Նարե 6, 10, 15 տարիների հնացմամբ):



ՊՌՈՇՅԱՆԻ ԿՈՆՅԱԿԻ ԳՈՐԾԱՐԱՆ

1995 թվականին սկիզբ է դրվել հայկական կոնյակագործության ոլորտի խոշորագույն ընկերության գործունեությանը՝ հիմնված վստահության, նվիրվածության և, իհարկե, ազգային արժեքների վրա: Այստեղ բարձրակարգ մասնագետները խստագույնս հետևում են հայկական կոնյակի ու գինու պատրաստման ավանդույթների պահպանմանը, նրբորեն համադրում արժեքավոր ու որակյալ կոնյակի ստեղծման համար անհրաժեշտ խաղողն ու արևի ջերմությունը, ճիշտ ընտրված կաղնու տակառի համն ու խոնավությունը, կոնյակագործի անկրկնելի մոտեցումն ու դարավոր ավանդույթները:

Պոռշյանի կոնյակի գործարանի կոնյակը հնացվում է բացառապես արցախյան կաղնուց պատրաստված տակառների մեջ, ինչը մետաքսե նուրբ համ է հաղորդում ըմպելիքին: Տակառների քանակն ամեն տարի ավելացվում է:

Հայաստանում խաղողի աճեցման առավել բարենպաստ պայմաններն Արարատի ու Արմավիրի մարզերում են, ինչն էլ հաշվի առնելով գործարանն իր արտադրամասերն է բացել Արտաշատում և Արմավիրում: Արտաշատում և Էջմիածնում Պոռշյանի կոնյակի գործարանի տնկած խաղողի այգիներում աճեցվում են խաղողի եվրոպական սորտեր:

Գործարանում արտադրվող տեսականին ընդգրկում է 3-30 տարվա հնության հայկական կոնյակներ (Մանե, Պապ թագավոր, Շիրազ, Չարենց, Արծրունի, Արփինե, Վարդան Մամիկոնյան, Արմենուհի, Խենթ և այլն)՝ պատրաստված Արարատյան դաշտի խաղողի լավագույն տեսակներից, լիկյորներ ու նորագույն տեխնոլոգիաներով արտադրված լավագույն մրգային՝ նռան, սալորի, սև հաղարջի, բալի, ծիրանի, սերկևիլի, մոշի գինիներ: Արտադրանքն արտահանվում է Ռուսաստան ու Բելառուս, ԱՄՆ, Գերմանիա, Իսրայել և այլուր:

Այսօր պահանջված ու սիրված է նաև Պոռշյանի կոնյակի գործարանի հայկական ավանդական բաղադրատոմսերով պատրաստված «Ռոյալ» ապրանքանիշով պահածոյի տեսականին, որը մեծ պահանջարկ է վայելում նաև արտասահմանյան շուկայում: Տեսականին արտահանվում է Ռուսաստանի Դաշնություն, Միացյալ Նահանգներ, եվրոպական և մերձբալթյան երկրներ, Ղազախստան:





ՍԱՆՖՈՒԴ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Սանֆուդ» ընկերությունը ստեղծվել է 2009 թ.: Կարճ ժամանակահատվածում դարձել է Հայաստանի բուսաբուծական և անասնաբուծական առաջատարը հալած յուղերի (խառնուրդների) շուկայում:

«Սանֆուդ» ընկերությունն արտադրության մեջ ներդնում է ժամանակակից, արդիական և գիտական ծավալուն տեխնոլոգիաներ, ձգտում արտադրության ընդլայնմանը: Նա շուկայում ներկայանում է «Իմպերիա վկուսա», «Ցարսկայա», «Մասելկո», «Սոնյաչնա Դոլինա», «Ֆավորիտ» ապրանքանիշերով՝ արտադրանքն արտահանելով Ռուսաստան, ԱՄՆ, Վրաստան, Ղազախստան:

Գործունեության մի քանի տարիների ընթացքում «Սանֆուդ» ընկերությունը հասցրել է նաև մասնակցել EXPO-ների և ցուցահանդեսների՝ նվաճելով բազմաթիվ ոսկե և արծաթե մեդալներ:

BSI բրիտանական ընկերության կողմից անցկացվել է աուդիտ ըստ միջազգային ISO 22000 ստանդարտի, որը պահանջներ է սահմանում սննդամթերքի անվտանգության կառավարման համակարգի համար:

Վերջին շրջանում «Սանֆուդ» ընկերությունը սպառողին ներկայանում է իր նորույթներով՝ Primo մայոնեզով և կետչուպով:

Primo կետչուպը և մայոնեզը համեղ են և բարձրորակ, չեն պարունակում ԳՄՕ, բուրավետիչներ, հարստացված են բնական խոտաբույսերով և համեմունքներով: Պատրաստվում են եզակի բաղադրատոմսով:

Տեսականին մեծ է, ընտրությունը՝ բազմազան:

Տոմատի կետչուպն ունի դասական մեղմ համ, լավ համադրվում է ցանկացած ուտեստի և մսի հետ, իդեալական հիմք է սոուսներ և ապուրներ պատրաստելու համար: «Տոմատի» կետչուպը 100 տոկոս բնական է, պատրաստվում է արևահամ լոլիկներից:

Չիլի պղպեղով կետչուպը բնական լոլիկով է՝ կծու պղպեղի հավելումով:

«Հայկական» կետչուպն ունի թարմ, հագեցած, նուրբ համ ու բույր: Սրանում համադրված են Հայաստանի լոլիկի, ռեհանի, ուրցի և լեռնային խոտաբույսերի անուշ բույրերը:

Խորովածի կետչուպը համեմունքների իրական հավաքածու է, որ առավել ընդգծում է խորովածի համը և ներդաշնակորեն լրացնում է ցանկացած ուտեստի:

Կետչուպին ոչ մի բանով չի զիջում մայոնեզը:

Primo մայոնեզը ևս յուրահատուկ համային համադրումներով տեսականի ունի: Մայոնեզի համար հավաքվում են բարձրորակ բաղադրիչներ ամբողջ աշխարհից, այդ թվում՝ արևածաղկի յուղ, բնական մանանեխ:

«Դասական» մայոնեզի նուրբ համն իդեալական համադրվում է աղցանների մեջ:

«Զիթապտղի» մայոնեզը պարունակում է բնական ձիթապտղի յուղ, կատարյալ է ձկնեղենի և մսի, ինչպես նաև խմորի և աղցանի համար:

Բարձրորակ բաղադրիչներով է պատրաստված «Պրովանսալ» մայոնեզը:

Մայոնեզի «Թեթև» սոուսն ունի հավասարակշռված կալորիականություն և թարմություն է հաղորդում բանջարեղենին: Սա նրանց համար է, ովքեր հետևում են իրենց կազմվածքին:

«Սանֆուդ» իր սպառողներին առաջարկում է միայն բարձրորակ և համեղ մթերքներ: Ընկերության պրոֆեսիոնալ մասնագետները գիտակցում են, որ առաջարկի մշտական աճի պայմաններում ներքին և արտաքին սպառողական շուկաներում սպառողների վստահությունը կարելի է շահել միայն արտադրանքի անվտանգության բարձր ստանդարտների, նաև որակի համապատասխանության պայմաններում:

ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՈՒՆԴ



Հայտնի է, որ զարգացած երկրներում բնակչության, մասնավորապես՝ երիտասարդության, 60-70 տոկոսն օգտվում է հանրային սննդի կետերից: Ցավոք, այս միտումն արդեն նկատելի է նաև մեր երկրում:

Նշված դաշտը կարգավորվում է «Սպառողների իրավունքների պաշտպանության մասին» և «Համապատասխանության հավաստման մասին» ՀՀ օրենքներով, ինչպես նաև նորմատիվ մի շարք փաստաթղթերով (ՀՍ 189-2000): Ցավոք, շատ կազմակերպություններ անտեսում են այս պահանջները: «Առևտրի և ծառայությունների մասին» ՀՀ օրենքի Հոդված 12-ի Կետ 6-ը պահանջում է հանրային սննդի աշխատակիցներից (հրուշակագործ, մատուցող, խոհարար, բարմեն, բուֆետապան, սրահի վարիչ) պարտադիր ունենալ մասնագիտական կրթություն և լինել վերաորակավորված:

Մեր ուսումնասիրությունների ընթացքում պարզվել է, որ ոչ բոլոր աշխատակիցներն են ժամանակին անցնում բուժզննում, ոչ բոլորն ունեն մասնագիտական որակավորում, ձեռք բերված ոչ բոլոր մթերքներն ունեն համապատասխանությունը հավաստող փաստաթղթեր, ոչ բոլոր օբյեկտներն են ապահովված անհրաժեշտ առևտրատեխնոլոգիական սարքավորումներով:

Հիշյալ թերություններով են աշխատում ԱԶ Աշոտ Ղուկասյան «Հացատուն» խորտկարանը, «Մարաշի հրաշք», «Տի Էմ Էս բուրգեր» ընկերությունները, Մալաթիա տոնավաճառի դիմաց գործող FAMILY FAST FOOD խորտկարանը, ԱԶ Գոհար Թորոյան «Խորտկարանը», Բաշ Ապարան ընկերության «Ապարան» բուֆետը, «Բալենի Ա. Կ.» խոհարարական խանութը, «Նոր թոնրատուն» և «Հացատուն» խորտկարանները:

Մոնիթորինգային աշխատանքները շարունակվում են:
Դրանց կարող են մասնակցել նաև սպառողները՝
կապ հաստատելով 010 24 92 04 հեռախոսահամարով:

ԹՈՂՆԱՄՍԻ ԵՎ ԶՎԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

Փաստենք, որ շուկայում իրացման ծավալների պակաս չի զգացվում, սակայն նշենք, որ այսօր էլ իրացվում է թերմակնշված ապրանք, հաճախ կեղծվում է պահպանման ժամկետը: Աստիճանաբար ավելանում են տեղական որակյալ թռչնամսի ծավալները, սակայն դեռևս կան հարցեր, որոնք պարզաբանման կարիք ունեն: Խոսքը մասնավորապես թռչնակերի բաղադրության մասին է (կայունացուցիչներ, հակաբիոտիկներ, հորմոններ, վիտամիններ, եթե, իհարկե, օգտագործվել են):



ՍՊԱՍԱՐԿՈՒՄՆԵՐԻ ԵՎ ԾԱՌԱՅՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ՈԼՈՐՏ

ԷՅ-Ի-ՋԻ-ՍԵՐՎԻՍ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Էյ-Ի-Ջի-Սերվիս» ՀՀ ողջ տարածքում ունի 15 տարածքային և իրենց կազմում 36 տեղամասային ծառայություն, որոնք սպասարկում են ավելի քան 700 հազար բնակիչ-բաժանորդի և մոտ 6000 բաժանորդ-կազմակերպություն: Յուրաքանչյուր ամիս հանրապետության տարածքում իրականացվում է ավելի քան 100 հազար բաժանորդի ներտնային գազասպասարկման համակարգերի տեխնիկական սպասարկում: Ընկերությունում գործում է գազի ներտնային սարքավորումների տեխնիկական սպասարկման առցանց կանչերի ծնակերպում: Անհրաժեշտության դեպքում հարկավոր է այցելել

www.aegservice.am կայքը:

Գազ սպառող բաժանորդների ներտնային համակարգերի տեխնիկական սպասարկման



ծառայությունների մատուցում, գազօգտագործող սարքավորումների կարգաբերում և վերանորոգում, արտահոսքի վերացում, ծխաօդատար համակարգի գնում, փականների քսալուղում, ձայնաազդանշանային անվտանգության համակարգի թեստավորում և այլն: Սրանք են «Էյ-Ի-Ջի-Սերվիս» ընկերության նպատակն ու առաքելությունը (մանրամասն՝ էջ 16):

ՎԵՐԴԵ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ



ՎԵՐԴԵ մաքրման սրահի կողմից մատուցվող բարձրորակ ծառայությունների հիմքում բարձրակարգ մասնագետների երկարամյա փորձն է և նորագույն տեխնոլոգիաների կիրառումը: Ընկերությունում ծառայությունների մատուցման գործում մշտապես կարևորվում է ժամանակակից տեխնոլոգիաների դերը:

Այստեղ լավագույն փորձագետները մանրամասն գնում են հագուստն ու ընտրում դրա մաքրման ամենաարդյունավետ տարբերակը՝ կիրառվող տեխնոլոգիաների ու շահագործվող սարքավորումների շնորհիվ հասնելով անթերի արդյունքի: ՎԵՐԴԵ-ն համագործակցում է իտալական ու գերմանական FIRBIMATIC, Miele, PONY, Seitz, Kreussler և BUFA ընկերությունների հետ:

ՎԵՐԴԵ ընկերության ծառայությունները ներառում են վարագույրների մաքրում արդուկում, հարսանյաց և երեկոյան զգեստների, նաև գորգերի մաքրում: Եթե գորգը շատ հին է և հատուկ արժեք ունի, ապա սրահի փորձագետներն այն մաքրում են Green Earth տեխնոլոգիայով, ինչի արդյունքում գորգը չի վնասվում և լիովին պահպանում է իր գույնն ու որակը:

Սրահն իրականացնում է նաև թավշյա, կաշվե ու մորթե իրերի (վերարկուներ, բաճկոններ, կոստյումներ, ժիլետներ, տաբատներ, ձեռնոցներ և այլն) մաքրում, կաշվե հագուստի և իրերի ներկում: Գունապնակն ընդգրկում է 1000-ից ա-



վելի գույներ, ինչը թույլ է տալիս ինչպես լիովին փոփոխել կաշվի գույնը, այնպես էլ այն դարձնել մեկ երանգ բաց կամ մուգ:

ՎԵՐԴԵ սրահը մաքրման ծառայություններ է մատուցում ոչ միայն անհատներին, այլև կազմակերպություններին, մասնավորապես՝ հյու-

րանոցներին, ռեստորաններին կամ հարսանյաց սրահներին, որոնք ՎԵՐԴԵ ընկերությանը կարող են վստահել իրենց անկողնային սպիտակեղենի, սրբիչների, սփռոցների, հարսանյաց ու երեկոյան հագուստների և ցանկացած այլ գործվածքների խնամքը:

ՎԻ-ԷԼ-ՎԻ ՍԵՆՏՐ ԷԼԵԿՏՐԱՏԵԽՆԻԿԱՅԻ ԽԱՆՈՒԹՆԵՐԻ ՑԱՆՑ

«ՎԻ-ԷԼ-ՎԻ Սենթր» ՍՊԸ-ն զբաղվում է կենցաղային, խոհանոցային և համակարգչային տեխնիկայի ներկրմամբ և մեծածախ ու մանրածախ վաճառքով: Համագործակցում է հանրահայտ այնպիսի ընկերությունների հետ, ինչպիսիք են SAMSUNG, TOSHIBA, SONY, HITACHI, PANASONIC, HISENSE, VIKASS, GRAUDE և այլն:

«ՎԻ-ԷԼ-ՎԻ Սենթր» էլեկտրատեխնիկայի խանութների ցանցն աչքի է ընկնում ընդարձակ սրահներով, ապրանքների գլխապտույտ տեսականիով, սպասարկման բարձր որակով, աշխատակազմի բարեխիղճ ու պրոֆեսիոնալ աշխատանքով:

Վաճառող-խորհրդատուները յուրաքանչյուր հաճախորդի ցուցաբերում են առանձնահատուկ մոտեցում:

Բացի կենցաղային, խոհանոցային և համակարգչային տեխնիկայից սրահներում վա-



ճառվում է նաև բարձրակարգ սպասքի լայն տեսականի:

«ՎԻ-ԷԼ-ՎԻ Սենթր» էլեկտրատեխնիկայի խանութն կից գործում է նաև մասնագիտացած սերվիս-կենտրոն: Բացի վաճառքից՝ իրականացվում են վաճառված ապրանքների սպասարկման աշխատանքներ, ինչպես երաշխիքային ժամկետի մեջ գտնվող, այնպես էլ ժամկետանց տեխնիկայի համար:



ԷԼԲԱՏ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

Հայ-գերմանական «Էլբատ» ընկերությունն արտադրում է կապարաթթվային կուտակչային մարտկոցներ տարբեր ավտոմեքենաների համար: Դրանք ունեն երաշխիքային և հետերաշխիքային սպասարկում:

«Էլբատ» ընկերությունը, հիմնվելով փորձի և շուկայի պահանջարկը ճիշտ գնահատելու կարողության վրա, ընդլայնել է իր արտադրանքը՝ առաջարկելով գերիզոտ և անխափան էլեկտրական սնուցման ծառայություն և հուսալի սնուցման համակարգ: Ընկերության

մասնագետները տեղադրում են առցանց UPS DC/AC կայաններ, այն է՝ ռեգերվային սնուցման արտաքին համակարգ, վաճառում և տեղադրում UPS համակարգերի լայն տեսականի, ինչպես նաև Valve կարգավորվող առաջատար և արդյունավետ մարտկոցներ (VRLA):

«Էլբատի» ծառայությունները ներառում են.

- տեխնիկական աջակցություն,
- վերջնական նախագծերի կառավարման ծառայություններ,
- վերանորոգում արտակարգ իրավիճակներում,
- վերլուծություն տեղում և համակարգի հզորության փորձարկում:

Ի դեպ, գործում է նաև ընկերության առցանց խանութ: Անհրաժեշտ է այցելել ընկերության կայքէջ (www.elbat.am), առցանց խանութ բաժինը, ընտրել մեքենային համապատասխան մարտկոց, լրացնել անհրաժեշտ տեղեկատվությունը և սպասել մասնագետների արձագանքին:

2011 թ. Quality Austria ավստրիական կազմակերպության կողմից «Էլբատը» ստացել է Ուրակի կառավարման համակարգի ISO 9001:2008 միջազգային սերտիֆիկատ:

Եղե՛ք ուշադիր գազի օգտագործման ժամանակ: Դժբախտ դեպքերից զերծ մնալու համար պահպանե՛ք կենցաղում բնական գազից անվտանգ օգտվելու պահանջները.

- առանց հսկողության մի՛ թողեք անվտանգության ավտոմատ համակարգեր չունեցող գործարկված գազասարքերը, դրանց երկարատև շահագործման ընթացքում հաճախակի օդափոխե՛ք շինությունը,

- հնարավորության դեպքում լողասենյակներում տեղադրված ջրատաքացուցիչները տեղափոխե՛ք խոհանոց կամ դրա համար նախատեսված այլ շինություն (սենք),

- ՆՏԳՍ համակարգում փոփոխություններ կատարելու, գազասարքերի փոխարինման, վերատեղադրման կամ դրանց անսարքությունների վերացման համար դիմե՛ք Մատակարարին կամ Սպասարկողին:



ԳԻ՛ ԹՈՒՅԼԱՏՐՎՈՒՄ.

- անջատել գազասպառման անվտանգության ծայնաազդանշանային ավտոմատ սարքն էլեկտրասնուցումից (ազդանշանիչի էլեկտրաէներգիայի ծախսը տարեկան կազմում է ընդամենը 8,64 կՎտ, շուրջ 400 դրամ),
- ինքնակամ փոխարինել, նորոգել և տեղափոխել գազասարքերը,
- գազօջախներն օգտագործել ջեռուցման նպատակով, դրանց վրա տեղադրել մեծ մակերեսով կաթսա կամ թիթեղ՝ առանց հավելյալ տակդիրի, քանի որ սահմանափակվում է այրման հա-

մար անհրաժեշտ օդի ներհոսքը, զարգանում է թերայրում (շմուլ գազի առաջացում),

- օդատար ուղիներին միացնել օդաքարշ կամ ծխատար, դրանք փակել լաթով կամ այլ առարկաներով,
- փակել օդափոխության ու գազի այրման համար անհրաժեշտ օդի ներհոսքի նպատակով նախատեսված՝ դռան տակի բացվածքը,
- սահմանափակել ծխահեռացման ուղիների անցողունակությունը (քարշը), օգտագործել ծալքավոր նրբաթիթեղյա խողովակներ և այլ խոչընդոտներ:

ԱՐԳԵԼՎՈՒՄ Է ՕԳՏՎԵԼ ԳԱԶԱՍԱՐՔԵՐԻՑ, ԵԹԵ.

- գազասարքն անսարք է, գազն այրվում է անկայուն կամ դեղնակարմրագույն (մրոտ) բոցով կամ խզվում (կտրվում) է այրիչից,
- գազասպառման անվտանգության ծայնաազդանշանային ավտոմատ համակարգը չի աշխատում կամ անսարք է,

- ծխաօդատար համակարգում բացակայում է քարշը, կամ առաջացել է ետքարշ,
- ծայնային ազդանշանի միացման դեպքում անհապաղ օդափոխել շինությունը և զանգահարել 1-04 հեռախոսահամարին:

ԽՈՐՀՈՐԴ ԳԻ ՏՐՎՈՒՄ

- օգտվել ծխատարով ջրատաքացուցիչներից և ջեռուցման սարքերից՝ թանձր մառախուղի, ուժեղ քամիների և տարվա առավել շոգ եղանակների ժամանակ,

- գազօջախները և ծխատարով գազասարքերն օգտագործել օդորակիչների (кондиционер) հետ համատեղ:

ԱՆՀՐԱԺԵՇ Է.

- ծխատարով ջրատաքացուցիչները և ջեռուցման սարքերը միացնելուց առաջ և միացնելուց մինչև 5 րոպե հետո լուցկու բոցի մոտեցման եղանակով ստուգել ծխատար ուղիներում քարշի առկայությունը,

- առատ ձյուն տեղալու և ուժեղ քամիների դեպքում՝ հաճախակի ստուգել ծխատար խողովակի արտաքին մասի ամբողջականությունը և մաքրել գլխամասը:

ԱՐԳԵԼՎՈՒՄ Է.

1. Անջատել անվտանգության ազդանշանային համակարգը:



2. Կատարել գազահամակարգի ինքնակամ փոփոխություններ:



Գազասպառման անվտանգության ծայնաազդանշանային սարքի ազդանշանի՝ բնակարանում գազի հոտ զգալու, արտահոսքի, գազասպառման հետ կապված՝ բնակիչների առողջական վիճակի վատթարացման (թունավորում, հրդեհ և այլն) կասկածների կամ այլ վթարային իրավիճակներում.

- անհապաղ զանգահարել շուրջօրյա գործող գազի վթարային ծառայություն՝ 1-04, կամ ԱԽՆ՝ 9-11 հեռախոսահամարներով,
- չծխել, չօգտվել բաց կրակից կամ կայծ առաջացնող որևէ միջոցից, չմիացնել և չանջատել էլեկտրասարքավորումները,
- փակել գազասարքերի և սնող գազախողովակների խցանային փականները, բացել դռները և պատուհանները, օդափոխել շինությունը,
- զգուշացնել ընտանիքի անդամներին և հարևաններին, նրանց հանել անվտանգ և չգազավորված տարածք,
- գազի մուտքը բնակարան անվտանգության ավտոմատ կափույրի միջոցով փակելու դեպքում արգելվում է ինքնակամ գործարկել այն՝ առանց վերացնելու վթարային ազդանշանի պատճառը:

ՁԵՐ ԲՆԱԿԱՐԱՆԻ ԳԱԶԱՍՍԱԿԱՐԱՐՈՒՄԸ ԿՂՎԱՐԵՑՎԻ, ԵՐԵ.

- խոչընդոտեք ներտնային գազասպառման համակարգի տեխնիկական սպասարկման, անսարք գազասարքի անջատման, խցանային փականի խցափակման և կնքման աշխատանքներին,
- պոկեք խցափակման կնիքը և ինքնակամ միացնեք գազասարքը:

Ներտնային գազասպառման համակարգի պարշաճ վիճակի պահպանման համար պատասխանավորություն է կրում բաժանորդը:

ՀԻՇՆՔ, ՈՐ

Շմուլ գազի 0,4-0,5 % առկայությունը շինությունում, 10-15 րոպեի ընթացքում մահացու է:

Մի մոռացեք, որ վթարի ժամանակ վտանգի եք ենթարկվում ոչ միայն դուք, այլև ձեզ շրջապատող մարդիկ:

Պահպանեք ձեր առողջությունը և կյանքը:

ԵՎ ՀԻՇՆՔ

ԺԱՍԱՆԱԿԻՆ ՄԱՍՆԱԳԵՏՆԵՐԻՆ ԴԻՄԵԼԸ ԿՕԳՆԻ ՃԻՇՏ ԺԱՍԱՆԱԿԻՆ ՀԱՅՏՆԱԲԵՐԵԼ ԽՆԴԻՐԸ, ԼՈՒԾԵԼ ԵՎ ՀԱՂԹԱՀԱՐԵԼ ԱՅՆ:

ՇՄՈԼ ՊԱՐԳ՝ ՎՏԱՆՊԱՎՈՐ ՀԱՐԵՎԱՆ

Շմոլ գազի նենգ հատկությունները վաղուց են հայտնի: Հատկապես ծնունդի ամիսներին, երբ շատերը տները տաքացնում են տարբեր տիպի վառարաններով, շմոլ գազից թունավորումների հավանականությունը կտրուկ մեծանում է: Դժբախտության մեղավորը տարբեր անուններ ունի՝ ածխածնի օքսիդ, ածխածնի մոնօքսիդ, շմոլ գազ:



ՈՐՏԵՂ Է ՍՈՍՑԱՆՈՒՄ ՇՄՈԼ ՊԱՐԳԸ

Ծխատար կամ օդատար ուղիներն ամբողջությամբ կամ մասնակի փակելու հետևանքով գազի այրման արգասիքները, հիմնականում՝ շմոլ գազը, բնականոն չեն արտանետվում մթնոլորտ, այլ ներթափանցում և կուտակվում են սենյակներում: Մարդիկ չեն նկատում դա, քանի որ շմոլ գազը ոչ հոտ ունի, ոչ էլ գույն: Առաջին հերթին այն ազդում է մարդու կենտրոնական նյարդային համակարգի վրա, և թունավորվողն ի վիճակի չի լինում հասկանալու, թե ինչ է իր հետ կատարվում:

Շմոլ գազը գործնականում առաջանում է այրման բոլոր տեսակների դեպքում, էլեկտրակայաններում և ջերմակայաններում վառելիքի այրման ժամանակ, խարույկի այրման, գազի սալիկի և ջրատաքացուցիչի աշխատանքի ժամանակ, ավտոմեքենայի շահագործման ժամանակ, ծխելուց և այլն:

ԱՐԴԵՑՈՒԹՅՈՒՆՆ ՕՐԳԱՆԻԶՄԻ ՎՐԱ

Ինչպե՞ս է շմոլ գազն ազդում օրգանիզմի վրա: Մտնելով թոքերը և այնտեղից էլ արյան պլազմայի մեջ, CO-ն թափանցում է էրիթրոցիտների մեջ և այնտեղ փոխազդեցության մեջ է մտնում հեմոգլոբինի սպիտակուցի հետ, որը թոքերից հյուսվածքներին թթվածին մատակարարողն է: Հեմոգլոբինի յուրաքանչյուր մոլեկուլը պարունակում է չորս հեմոպորֆիրային օղակ, որոնց կենտրոնում գտնվում է երկաթի ատոմը, որն ի վիճակի է թթվածնի մոլեկուլը հետադարձ միացնել՝ առաջացնելով, այսպես կոչված, օքսիհեմոգլոբին: Հատկապես երկաթի ատոմին է «նշան բռնում» շմոլ գազը՝ առաջացնելով կոմպլեքս միացություններ (կարբօքսիհեմոգլոբին), որն ընդունակ չէ տեղափոխելու թթվածինը:

Շմոլ գազն ունի արտահայտված առավելություն թթվածնի հանդեպ, այն շատ արագ ռեակցիայի մեջ է մտնում հեմոգլոբինի հետ և առաջացնում ավելի ամուր միացություն, քան օքսիհեմոգլոբինը: Բացի դրանից, կարբօքսիհեմոգլոբինի տարաբաժանումն արյան մեջ շատ դանդաղ է ընթանում, և այն աստիճանաբար կուտակվում է: Այդ պատճառով կարբօքսիհեմոգլոբինի կոնցենտրացիան արյան մեջ կարող է աճել մինչև վտանգավոր աստիճանի՝ ածխածնի օքսիդի ոչ մեծ բաղադրություն, ընդամենը 0,07 տոկոս ունեցող օդը երկար ժամանակ շնչելով: Արյունը կորցնում է թթվածինը հյուսվածքներին տեղափոխելու ունակությունը, ի հայտ են գալիս սուր թթվածնային անբավարարվածության ախտանիշներ:

Թունավորման ակնառու հատկանիշները հայտնվում են, երբ արյան մեջ կարբօքսիհեմոգլոբինի բաղադրությունը, համեմատած հեմոգլոբինի ընդհանուր բաղադրության հետ, գերազանցում է 20 %-ը: 30 %-ի ժամանակ ի հայտ են գալիս գլխապտույտ, ուտքերում թուլություն, տեսողության թուլացում, 40-50 %-ի ժամանակ՝ գիտակցության մթազնում, 60-70 %-ը հանգեցնում է մահացության: Ինչքան շատ է շմոլ գազի կոնցենտրացիան օդում, այնքան արագ է կարբօքսիհեմոգլոբինի վտանգավոր համակցությունը հասնում արյանը: Օրինակ՝ 0,1 % շմոլ գազ պարունակող օդը, կարբօքսիհեմոգլոբինի 40 %-անոց մակարդակին հասցնում է մոտ երեք ժամվա ընթացքում, եթե մարդը գտնվում է հանգիստ վիճակում: Իսկ եթե նա զբաղված է ծանր աշխատանքով, թոքերն ակտիվ օդափոխվում են, և կարբօքսիհեմոգլոբինի առաջացումը ընթանում է ավելի արագ:

Կարբօքսիհեմոգլոբինի 2-10 % կոնցենտրացիայի ժամանակ ակնհայտ նշաններ չեն դիտվում, բայց այդ դեպքում մարդիկ հաճախ բողոքում են գլխացավերից, շուտ հոգնելուց, ախորժակի նվազումից, գրգռվածությունից, վատ քնից, սրտի շրջանում ցավերից, հիշողության և ուշադրության թուլացումից:

Ինչքան երկար է օրգանիզմը գտնվում հյուսվածքների թթվածնային քաղցի պայմաններում, այնքան ծանր են դրա հետևանքները, հատկապես սրտամկանի և գլխուղեղի համար: Այդ պատճառով ծանր թունավորման անմիջական ախտանիշ-

ների բուժումը դեռ չի նշանակում լրիվ առողջացում: Հաճախ պատահում է գլխուղեղի կեղևի նեյրոնների քայքայում, 10 թունավորման դեպքերից

7-ում 3 ամսվա ընթացքում կարող են հայտնվել հոգեկան խանգարումներ, հիշողության կորուստ, անձնային փոփոխություններ:

ԱԾԽԱԾՆԻ ՍՈՆՕՔՍԻՂԻ ԹՈՒՆԱՎՈՐՄԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԱՌՏԱՆԻՇՆԵՐԸ

Զանգվածային թունավորումների հիմնական պատճառը գազի տեխնիկայի հետ ոչ պատշաճ վարվելակերպն է և թունավորման ախտանիշները ժամանակին ճանաչելու անկարողությունը: Ի վերջո, դրանք հեշտությամբ շփոթում են սննդային թունավորումների կամ նույնիսկ գրիպի հետ:

Հիմնական ախտանիշներն են.

- գլխացավ,
- հոգնածություն,
- հևոց,
- չոր հազ,
- սրտխառնոց:



ԱՎԵԼԻ ԼՈՐԻՋ ԱՌՏԱՆԻՇՆԵՐԻՑ ԵՆ.

- հավասարակշռության կորուստ,
- տեսողության կորուստ,
- հիշողության խանգարում կամ գիտակցության կորուստ:

Եվ այս ամենը կարող է տեղի ունենալ նույնիսկ երկու ժամվա ընթացքում:

ՈՒՇԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

Բոլոր այս միջոցները կօգնեն միայն CO-ի թույլ թունավորման դեպքում: Ածխածնի մոնոքսիդը շատ ուժեղ թույն է, և ուժեղ թունավորման դեպքում բժշկությունը, ավաղ, անզոր է:

Այսպիսով, ի՞նչ պետք է անել խուսափելու համար շմոլ գազի թունավորումից: Առաջին հերթին գազասարքերը շահագործելու ընթացքում պետք է պահպանել անվտանգության տեխնիկայի տարրական կանոնները, հաճախ օգափոխել գազասարքերի տեղադրման սենքերը: Սակայն հարց է առաջանում՝ ինչպե՞ս ապահովել շմոլ գազի քանակի մշտական հսկողությունը: Շմոլ գազից, թե մեթանից բնակիչների փրկությունը գազասպառման ծայնաազդանշանային համակարգն է:

Գազասպառման ծայնաազդանշանային համակարգը կազմված է երկու հիմնական տարրից՝ ծայնաազդանշանային սարքից և էլեկտրամագնիսական անջատիչ կափույրից: Այն նախատեսված է սենքում շմոլ գազի (ածխածնի օքսիդ՝ CO) 0,015 %, բնական գազի (մեթան՝ CH₄) 1,0 % պարունակությունների, ինչպես նաև միջավայրի ջերմաստիճանի 70 °C-ի հասնելու դեպքում լուսային և ձայնային ազդանշանների միջոցով իրազեկելու և գազի մատակարարումը դադարեցնելու համար:

ԻՆՉՊԵՍ ՕԳՆԵԼ CO-ՈՎ ԹՈՒՆԱՎՈՐՎԱԾԻՆ

• Ածխածնի մոնոքսիդի թունավորման առաջին կասկածի դեպքում պետք է շտապօգնություն կանչել: Չկա հակաթույն, որը չեզոքացնում է CO-ի գործողությունը: Բժշկական օգնության ողջ իմաստն այն է, որ առավելագույն չափով թթվածնով հագեցվում է մնացած աշխատող հեմոգլոբինը:

• Մինչ շտապօգնության ժամանումն անհրաժեշտ է տուժածին հնարավորություն տալ լիարժեք շնչելու, հեռացնել նեղ հագուստը, անպայման դուրս բերել մաքուր օդի: Եթե նա գիտակից է և կարողանում է կուլ տալ, նրան սուրճ կամ թեյ տալ: Կոֆեինը խթանում է ուղեղում գտնվող շնչառական կենտրոնը:

• Տուժածին անպայման ծածկել վերմակով կամ տաք հագուստով. ածխածնի մոնոքսիդի թունավորման դեպքում ջերմասկարգավորումը խախտվում է, և հնարավոր է՝ առաջանա գերսառեցում, նույնիսկ եթե ջերմաստիճանը նորմայի մեջ է առողջ մարդկանց համար:

Այդ պատճառով անհրաժեշտ է ձայնաազդանշանային սարքը միշտ միացրած պահել հոսանքին, հատկապես որ վերջինիս էլեկտրաէներգիայի ծախսը չնչին է (տարեկան կազմում է ≈ 400 դրամ):

Տարածաշրջանում Հայաստանի Հանրապետությունը միակ պետությունն է, որտեղ բոլոր գազասպառող բաժանորդների բնակարաններն ապահովված են գազասպառման ծայնաազդանշանային համակարգերով: Բազմաթիվ դեպքեր են եղել, երբ ծայնաազդանշանային սարքի գործարկման արդյունքում կանխվել են շմոլ գազից թունավորման կամ բնական գազից օգտվելու հետ կապված այլ դժբախտ պատահարներ:

Թունավորման դեպքերը հիմնականում գրանցվում են ծխատարի անսարքության և/կամ խցանման, գազի վառարանի և ջրատաքացուցչի անսարքության, ինչպես նաև անվտանգության սարքի անջատված լինելու կամ բացակայության պատճառով:

Եթե հայտնաբերվել է արտահոսք, անմիջապես պետք է լքել տվյալ գոտին:

Տարրական ուշադրությունը և հրդեհային անվտանգության կանոնների պահպանումը կարող է փրկել ձեր կյանքը: Մի անտեսեք դա:

**Սպառողների ազգային ասոցիացիան և Հայաստանի սպառողների ազգային
ակադեմիա Իրավաբանական անձանց միությունը
ցավով տեղեկացնում են, որ կյանքից հեռացել է
մեր կազմակերպության պատվավոր անդամ
բնապահպան, ՀՀ պետական և հասարակական գործիչ,
ՀՀ բնության և շրջակա միջավայրի պահպանության նախկին նախարար,
«Հանուն կայուն մարդկային զարգացման»
ասոցիացիայի նախագահ **Կարինե Դանիելյանը:****



Կարինե Սուրենի Դանիելյանը ծնվել է 1947 թվականին, Երևանում:

1994-1996 թթ. եղել է ԵՊՀ դոկտորանտ, 1996-ին ստացել է ԵՊՀ դոցենտի, 1999-ին՝ աշխարհագրական գիտությունների դոկտորի կոչում:

1970 թ. ավարտել է ԵՊՀ կենսաբանության ֆակուլտետի կենսաաֆիզիկայի բաժինը:

1996-ից «Հանուն կայուն մարդկային զարգացման» ասոցիացիայի նախագահն է: 1998-ից՝ Միջազգային էկոլոգիական ակադեմիայի իսկական անդամ:

1971-1974 թթ. սովորել է ՀՀ ԳԱԱ ասպիրանտուրայում, 1975-ին ստացել կենսաբանական գիտությունների թեկնածուի կոչում:

2009-ից եղել է ՀՀ նախագահին առընթեր Հանրային խորհրդի և ՀՀ նախագահին առընթեր Սևանա լճի հիմնախնդիրների հանձնաժողովի անդամ:

1976-1980 թթ. եղել է ԳԱԱ էքսպերիմենտալ կենսաբանության ինստիտուտի կրտսեր գիտական աշխատող, 1980-1985 թթ.՝ ԳԱԱ կենսոլորտի հիմնախնդիրների գիտական խորհրդի գիտական քարտուղար, 1985-1990 թթ.՝ ՀԽՍՀ Կառավարությանն առընթեր Գիտատեխնիկական ինֆորմացիայի ինստիտուտի վարչության պետ:

2010-ին արժանացել է պրոֆեսորի կոչման: Կարինե Դանիելյանը հեղինակել է շուրջ 270 գիտական հոդվածներ և մենագրություններ:

1990-1991 թթ. նշանակվել է Երևանի փոխքաղաքապետ՝ բնապահպանության և առողջապահության գծով, իսկ 1991-1994 թթ.-ին՝ ՀՀ բնապահպանության նախարար:

Պարգևներ

1. «Անանիա Շիրակացի» մեդալ, 2012
2. Սպառողների ազգային ասոցիացիայի 20-ամյա հորելյանի առթիվ պարվոզիր, 2011

Կասկած չի հարուցում թեզը, որ բոլոր մարդիկ իրավունք ունեն մաքուր օդ շնչելու: Մինչդեռ օդի աղտոտվածությունը 21-րդ դարի մարդու առողջության ամենամեծ ռիսկն ու սպառնալիքն է: Դրա հիմնական պատճառներից են հանածո վառելիքի այրումը, արագ քայքայվող կլիմայական աղտոտիչների և ջերմոցային գազերի արտանետումները, էլեկտրաէներգիայի արտադրությունը, արդյունաբերական գործընթացները, հանքարդյունաբերությունը, գյուղատնտեսական գործունեությունը, թափոնների կառավարումը և փոխադրումը:

Օդի աղտոտվածության առավել բարձր մակարդակ սովորաբար գրանցվում է թույլ և զարգացման միջին մակարդակ ունեցող երկրներում, ինչը կարող է պատճառ դառնալ մի շարք ծանր հիվանդությունների ու մահվան: Ի դեպ, միայն օդի որակի բարելավումն էլ բավական է այս հիվանդությունների բեռը զգալիորեն կրճատելու համար:

ՕԴԻ ԱՂՏՈՏՈՒՄԸ ԶԱՐԻՔ

ԻՆՑ ԱՆԵԼ

Օդի աղտոտման շատ աղբյուրներ չեն կարող վերահսկվել անհատների կողմից և պահանջում են համախմբված գործողություններ տեղական, ազգային և տարածաշրջանային իշխանությունների մասնակցությամբ: Այնպիսի ոլորտներում, ինչպիսիք են տրանսպորտը, քաղաքաշինությունը, էներգետիկան և արդյունաբերությունը, կան օդի աղտոտվածության նվազեցման հաջող քաղաքականության բազմաթիվ օրինակներ, մասնավորապես անհրաժեշտ է.

- կրճատել արդյունաբերական արտանետումները,
- առաջնահերթությունը տալ քաղաքային արագ տրանսպորտին, հետիոտնային և հեծանվային ցանցերին, միջբաղաքային երկաթուղային բեռնափոխադրումներին և ուղևորափոխադրումներին,
- նախապատվությունը տալ վերականգնվող էներգիայի աղբյուրների օգտագործմանը (օրինակ՝ արևի, քամու կամ հիդրոէներգիայի), օգտագործել մինի էլեկտրահամակարգեր և արևային էլեկտրակայաններ,
- կրճատել քաղաքային և գյուղատնտեսական թափոնները, մշակել դրանց կրճատման, տեսակավորման, վերամշակման, ռազմավարություն,

ՄՊԱՅՈՒՑՎԱԾ Է, ՈՐ.

- օդի աղտոտվածությունը նվազեցնելով՝ հնարավոր է կանխել կլիմայի փոփոխությունը,
- օդում առկա երբեմն անտեսանելի աղտոտիչները կարող են խորը ներթափանցել օրգանիզմ՝ ախտահարելով թոքերը, սիրտը և ուղեղը, պատճառ դառնալով շնչառական, վարակիչ և սրտի հիվանդությունների, կաթվածի, թոքերի քաղցկեղի և հղիության հետ կապված բարդությունների,
- երեխաները, որոնք շնչում են կեղտոտ օդ, առավել հաճախ են տառապում ասթմայով, թոքերի

քրոնիկ անբավարարությամբ, աճի հապաղմամբ, շաքարախտով, մանկական գիրությամբ և մտավոր հետամնացությամբ,

- օդի աղտոտման հիմնական զոհերը կանայք և երեխաներն են,
- ռիսկի լրացուցիչ գործոն է աղքատությունը, քանի որ աղքատ բնակչությունը միշտ չէ, որ կարող է օգտվել բարձրակարգ բժշկական ծառայությունից:

ՓԱՍՏԵՐ

1. Ամբողջ աշխարհում մինչև 18 տարեկանների 93 տոկոսն ապրում է այնպիսի միջավայրում, որտեղ օդի աղտոտվածությունը գերազանցում է ԱՀԿ-ի ցուցումները:

2. Միջին եկամուտ ունեցող երկրներում 5 տարեկանից ցածր երեխաների շրջանում սուր շնչառական հիվանդություններից մահացությունների կեսից ավելին հետևանք է օդի աղտոտվածության:

3. Օդի աղտոտվածությունն ամեն ժամ սպանում է 800 մարդու, որոնցից շատերի դեպքում մահը վրա է հասնում երկարատև, ծանր հիվանդությունների՝ քաղցկեղի, շնչառական կամ սրտի հիվանդությունների հետևանքով:

4. 2012 թ. ամբողջ աշխարհում շրջակա միջավայրի աղտոտվածության պատճառով գրանցվել է շուրջ 4,2 միլիոն վաղաժամ մահվան դեպք, որից 91 տոկոսը՝ ցածր և միջին եկամուտ ունեցող երկրներում:

5. Եթե խնդրի կարգավորման ուղղությամբ արդյունավետ միջոցներ չձեռնարկվեն, ապա 2050 թվականին օդի աղտոտվածությունից մահացությունը կավելանա 50-100 տոկոսով:

6. Ամբողջ աշխարհում առնվազն 1,2 միլիարդ մարդ աշխատում է հիմնականում դրսում՝ բաց երկնքի տակ՝ մշտապես ենթարկվելով շրջակա միջավայրի մասսակար գործոնների (ջերմություն, ցուրտ, անձրև, քամի, արևի ուլտրամանուշակագույն ճառագայթում, ալերգիկ ծաղկափոշի և այլն) ազդեցությանը:

SOS

ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՀԱՄԱԿԱՐԳԵՐ

ՊԱՇՏՊԱՆՎԱԾ ԼԻՆԵԼԸ՝ ՍՈՍՑԻԱԼՆԻՆ ԽՆԴԻՐ

Մեզանից յուրաքանչյուրը, անկախ նրանից՝ քաղճառայող է, ձեռնարկատեր, թե շարքային քաղաքացի, իրավունք ունի մտահոգվելու իր և շրջապատի անվտանգությամբ: Եվ որովհետև այլևս անցյալում է մնացել բարձր պարիսպների հետևում ապահովություն փնտրելը, ժամանակն է այդ խնդրի լուծումը վստահելու անվտանգության ապահովման ժամանակակից մեթոդներին:

Տեսահսկման ժամանակակից համակարգերը՝ նախատեսված բնակելի տարածքների, հանրային վայրերի (առևտրի կենտրոններ, ավտոկայանատեղեր, կրթական հաստատություններ և այլն), ինչպես նաև առանձին առարկաների կամ օբյեկտների մանրակրկիտ վերահսկողությունն ապահովելու համար, այլևս ոչ մեկին չեն զարմացնում: Տեսախցիկներն ամենուր են, քանի որ ժամանակակից աշխարհում անվտանգություն ապահովող ամենաարդյունավետ տարբերակն են, սակայն ինչպես ցանկացած տեխնոլոգիական սարքի դեպքում, սրանք էլ ունեն դրական և բացասական կողմեր:



ՏԵՍԱՀՍԿՄԱՆ ԺԱՄԱՆԱԿԱԿԻՑ ՀԱՄԱԿԱՐԳԵՐԻ

ՍՈՍՑԻԱԼՆԻՆ ԽՆԴԻՐ

1. Սրանց առկայությամբ նվազագույնի են հասցվում հանցագործությունները, մասնավորապես՝ գողությունը:
2. Մեծանում է հաճախորդների վստահությունն անվտանգության նկատմամբ:
3. Տեսախցիկով արված տեսանյութերը

պահվում են տվյալների բազայում, հետևաբար անհրաժեշտության դեպքում դրանցից հեշտությամբ կարելի է օգտվել:

4. Տեսահսկումը հնարավորություն է ստեղծում բարձրացնելու արտադրողականությունն ու աշխատանքի արդյունավետությունը, նաև վերահսկելու աշխատակիցների կարգապահությունն ու սեփական պարտականությունները պատշաճ կատարելը:

5. Տեսանկարահանումները լավագույն ապացույցը կարող են լինել դատական ցանկացած գործընթացում:

6. Անվտանգության համակարգը հնարավորություն է տալիս վերահսկում իրականացնելու

լու իրական ժամանակում, այսինքն՝ տվյալ պահին:

7. Ի դեպ, նորություն չեն թաքնված տեսախցիկները, որոնց գոյության մասին կողմնակի անձը բնականաբար տեղեկացված չի լինում:

ԹԵՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

1. Ինչպես տեխնիկական ցանկացած սարք, տեսախցիկները ևս կարող են խափանվել, ինչը նշանակում է, որ լիարժեք երաշխիք հանցագործությունների կանխարգելման դեմ լինել չեն կարող:

Անվտանգության համակարգերի տեղադրումը ենթադրում է լրացուցիչ ծախս:

2. Տեսախցիկները հսկողության տակ են պահում անհրաժեշտ տարածքների մեծ մասը, բայց ոչ տարածքն ամբողջությամբ:

3. Լուրջ մտահոգություն է անձի գաղտնիության պահպանումը, ինչը ոչ միշտ է հուսալի ձեռքերում:

ՂՈՍՈՑՈՆ

Անվտանգության ապահովման մեկ այլ, ոչ պակաս կարևոր տարբերակ է դոմոֆոնը, որը, տեղադրվելով առանձնատների ու բազմաբնակարան շենքերի մուտքերում, հնարավորություն է ստեղծում բացառելու անցանկալի այցելուների անսպասելի այցերը՝ հնարավոր է, որ կանխելով ծրագրված մի շարք մեծ ու փոքր հանցագործություններ:



ՈՒՍ ՎՍՏԱՐԵԼ

Ինչպես մնացած դեպքերում, անվտանգության համակարգերի տեղադրումը ևս պիտի վստահել համապատասխան մասնագետներին: Միայն նրանց տեղադրած համակարգը կգործի երկար և ճիշտ:

Այս ոլորտում ևս խորհուրդ չի տրվում զբաղվել ինքնագործունեությամբ:





ՍՈՑԻԱԼՑԱՅԻՆ

ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ

Սոցիալական ցանցերը ժամանակակից օգտատերերի կյանքի անբաժան մասն են: Դրանք հնարավորություն են մեծ խաղան ունենալու, նոր ընկերներ ձեռք բերելու, միմյանց կյանքին ու գործունեությանը հեղինակելու, նաև ինքնագարգացման:

Թեև սոցիալական ցանցերում սահմանափակ են տարիքային սահմանափակումներ, սպորտ-հանդերձ հնարավոր է նշել ծննդյան սխալ տարեթիվ՝ հայտնաբերել սոցանց կյանքի անսահմանության մեջ: Սոցիալական հարթակում կան ոխակեր, որոնց մասին բոլորը, հարկապես երեխաները պետք է տեղյակ լինեն:

ՎՏԱՆԳՆԵՐԸ

1. Երբեմն դեռահասների շրջանում կարող է մրցավազք սկսվել սոցանց ընկերների թվով առաջատար լինելու համար: Ի դեպ, նրանցից շատերն իրականում չեն էլ պատկերացնում սոցանց շփման վտանգավորությունը, ինչը նշանակում է, որ սոցիալական ցանցերում իրենց տեղադրած տեղեկատվությունը կարող են օգտագործել բոլորը, ընդ որում, ոչ միշտ բարի նպատակներով:

2. Համացանցում գրառումները երկար կյանք ունեն, հետևաբար ցանկացած անպարկեշտ գրառում կամ լուսանկար ինչ-որ ժամանակ կարող է վնասել օգտատիրոջ հեղինակությունը, ասենք՝ հեղինակավոր կազմակերպությունում աշխատանքի անցնելիս:

3. Սոցցանցերի նկատմամբ ավելորդ հետաքրքրությունը կարող է հանգեցնել ներքզի, դրսևորվել դեպրեսիայի, քնի խանգարման, ան-



հանգստության, դյուրագրգռության, անկայուն տրամադրության, ուտելու խանգարումների (ախորժակի կորուստ, չափից շատ ուտել), ֆիզիկական անհանգստության, սեռական հիպաքսիության տեսքով: Այս ամենը հանգեցնում է կյանքի որակի և սոցիալական գործունեության զգալի նվազման:

4. Ապացուցված է, որ եթե երեխան երեք ժամ տրամադրում է կարճ տեսանյութեր դիտելուն, ապա նրա ընկալման «դարպասներով» էլ ոչ մի

լուրջ տեղեկություն, առավել ևս կրթական բովանդակությամբ, մուտք չի գործում: Տեղեկատվության հոսքը, որ ստացվում է սոցիալական ցանցերից, ինտենսիվությամբ և անկանխատեսելիությամբ անհամեմատելի է իրական կյանքի հետ, հետևաբար դրանից դուրս ուղեղը սկսում է ձանձրանալ ու ծուլանալ:

5. Սոցիալական ցանցերը կրում են նաև տեխնիկական վտանգներ, մասնավորապես վիրուսներ հավելվածներում:

ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

1. Ցանկալի չէ հրապարակել անձնական տվյալները՝ գաղտնաբառեր, հեռախոսահամարներ, հասցեներ, ծննդյան ամսաթիվ, ուսման ու աշխատանքի վայր, սոցիալական կարգավիճակ և այլն: Խորհուրդ է տրվում միշտ օգտագործել հաշվի գաղտնիության կարգավորումները:

2. Մինչև որևէ լուսանկար կամ տեղեկատվություն հրապարակելը հարկավոր է պարզել, թե ում է հասանելի տվյալ հրապարակումը:

3. Սոցցանցում գրանցվելիս պետք է օգտագործել օրիգինալ և բարդ գաղտնաբառեր, և ցանկալի չէ, որ դրանք համընկնեն նույն օգտատիրոջ, օրինակ, էլփոստի կամ այլ օգտահաշվի գաղտնաբառի հետ:

4. Սոցիալական ցանցում միշտ վտանգ կա ստանալու անցանկալի տեղեկություններ՝ ռասայական, ազգային, կրոնական ատելության, աղանդների, սեռականության, անչափահասների նկատմամբ ֆիզիկական բռնության, թմրամիջոցների օգտագործման քարոզչության տեսքով:

5. Առցանց ընկերներին պետք է զգուշորեն ու մեծ պատասխանատվությամբ ընտրել, քանի որ ընկերների ցանկում հայտնվելով նրանց հասանելի է դառնում այն տեղեկատվությունը, որը թաքցված է անձանոթների համար:

6. Համացանցում ցանկացած անզգույշ գործողություն կարող է հանգեցնել շանտաժի, միջոցների կամ կարևոր տվյալների կորստի:

7. Սոցցանցի օգտատերերի մեծամասնությունն այս կամ այն սոցիալական ցանցում ունի մի քանի էջ, որոնք վաղուց մոռացվել են և չեն օգտագործվում: Մրանք պարզապես պետք է ջնջել հանրային տիրույթում ձեր մասին որևէ ավելորդ տեղեկատվություն չթողնելու համար:

8. Ոչ մի դեպքում չի կարելի տրվել բարեկեցիկ կյանքն ու թանկարժեք նվերները լուսան-



կարների միջոցով ի ցույց դնելու գայթակղությանը: Դա կարող է գրավել ընկերների ցանկում պատահաբար հայտնված հանցագործներին:

9. Ցանկալի չէ սոցիալական ցանցերն օգտագործել աշխատավայրում: Սոցիալական ցանցը կարող է դառնալ վիրուսների կամ լրտե-

սող ծրագրերի աղբյուր, որոնք կարող են վնասել գրասենյակային սարքավորումները կամ հանգեցնել ընկերության առևտրային գաղտնիք հանդիսացող տեղեկատվության կորստի:

10. Հարկավոր է խուսափել անծանոթների առաջարկած այնպիսի ծառայություններից, որոնք կանխավճար են պահանջում:

ՍՈՑԱԼԱԳԻՐԱԿԱՆ ՊԱՌԺՅՈՒՆ

Սա ժամանակակից իրականության ամենատարածված երևույթներից է, որ կարող է ներառել վիճակախաղերի մասնակցելու առաջարկներ, առցանց առևտուր, որի դիմաց կարող են պահանջել բանկային քարտի տվյալները, անպարկեշտ բովանդակությամբ հաղորդագրություններ և այլն: Սրա հիմնական ու ամենախոցելի խումբը երեխաներն ու դեռահասներն են, որոնք առանց հնարավոր հետևանքները գնահատելու կարող են տրամադրել նաև իրենց ու իրենց ընտանիքի լուսանկարները, որոնք կարող են հետագայում շանտաժի կամ սպառնալիքի պատճառ դառնալ: Սա կապված է ոչ միայն երեխաների ինքնադրսևորվելու ցանկության, այլև կյանքի փորձի բացակայության, վտանգի անտեսման, ռիսկերի թերագնահատման հետ:



ԻՆՑ ԱՆԵԼ

Այս ամենից պաշտպանվելու առաջին քայլը թերևս երեխայի մոտ սեփական անձի, անձնական և տեղեկատվական տարածքի նկատմամբ պատասխանատվություն ձևավորելն է: Դեռահասը շատ հստակ պետք է հասկանա, թե ինչ տեղեկատվություն, ինչ ծավալով և ինչ համադրությամբ կարելի է տեղադրել սոցիալական ցանցում: Փորձագետների կարծիքով՝ պաշտպանության ամենաարդյունավետ սխեման ծնողի և երեխայի, աշակերտի և ծնողի միջև վստահելի հարաբերությունների ստեղծումն է:

ԾԻԾԵՌՆԱԽՈՏ ՄԵԾ

Ghelidonium majus L.

Հայկական տարածությունները - դեղին կոճ, ծիծեռնադեղ, ծիծղան ծաղիկ, ծիծռան խոտ, ծիծռան ծաղիկ, կանթեղախոտ, հողմափայտ, մամերան, մամիրան



Դեղաբույսի նկարագրությունը: Կակաչագլինների ընտանիքին պատկանող 30-70 սմ, մազիկներով ծածկված, ճյուղավոր ցողունով, բազմամյա խոտաբույս է: Արմատը կարճ է, բարակ: Տերևները փետրածն են ու կտրտված, 7-20 սմ երկարության: Ծաղկաբույլը հովանոցաձև է, գագաթնային, պսակաթերթերը՝ ոսկեդեղին: Պտուղը պատիճանման տուփիկ է, սերմերը սև են կամ սև ձիթապտղագույն: Բույսի բոլոր մասերը փափուկ են, նուրբ, վստավելուց արտադրում են հիմնային ռեակցիայի նարնջագույն կաթնահյութ: Ծաղկում է մայիս-հուլիսին, պտուղները հասունանում են հուլիս-սեպտեմբերին: Բազմաճում է սերմերով: Ունի սուր, անդուր հոտ, դառը համ:

Քիմիական բաղադրությունը: Բույսի բոլոր մասերը պարունակում են խելիդոնին, հոմոխելիդոնին, խելերիտրին, մեթոքսիխելիդոնին, օքսիխելիդոնին, սանգվինարին, պրոտոպին, սպարտեին, բերբերին, խելիդամին, ստիլոպին և այլ ալկալոիդներ, որոնց քանակը բույսի մեջ հասնում է մինչև 1,87 տոկոսի, այնուհետև 0,01 տոկոս եթերայուղ, մինչև 1000 մգ տոկոս C վիտամին, կարոտին, խնձրաթթու, լիմոնաթթու, սաթաթթու և այլն: Սերմերը պարունակում են նաև լիպազա ֆերմենտ:

Բուժական նշանակությունը: Բուժման նպատակով հիմնականում օգտագործվում են բույսի վերգետնյա մասը, երբեմն արմատը: Բույսը հավաքում են ամբողջ ծաղկման սեզոնին՝ դանակով կամ մանգաղով կտրելով վերգետնյա մասը՝ գետնից 5-10 սմ բարձրության վրա: Չորացնում են տանիքում, քամհարվող տեղում: Չոր հումքը վերածում են փոշու, որը պահում են 3 տարի ժամկետով:

Տարբեր երկրների ժողովրդական բժշկության մեջ կիրառվել է գայլախտի, վնեռական վերքերի, պոդագրայի, հավկուրության ժամանակ և այլն: Կաթնահյութով բուժել են ոտքերի կոշտուկները, դեմքի պեպենները, տերևների փոշին ցանել են ինֆեկցված վերքերի վրա կամ այդ նպատակով օգտագործվել է թարմ տերևը: Դեղաբույսը ջրաթուրմի ձևով օգտագործվել է լեղուղիների հիվանդությունների, գեղձախտի, ստամոքսաղիքային տրակտի բորբոքումների, հատկապես լուծի ժամանակ: Ջրաթուրմը համարվել է դաշտանը կարգավորող և միզամուղ միջոց:

Կիրառման եղանակները: Ծիծեռնախոտի բոլոր պատրաստուկները պետք է ընդունել միայն բժիշկների խորհրդով և հսկողությամբ: Բրոնխիալ ասթմայի, կապույտ հագի և բրոնխիտների ժամանակ հավասար չափով վերցնում են սագաթաթ, մեղրածուծ, սև թանթրվենու ծաղիկներ, սոճու կոն և ծիծեռնախոտ, որից 4 թեյի գդալ լցնում են 1 բաժակ եռման ջրի մեջ, թրմում 2 ժամ, ապա ըմպում օրվա ընթացքում 3 անգամ, կամ հավասարաչափ իրար են խառնում սրոհունդը, ուրցը և ծիծեռնախոտը: Այս խառնուրդից 4 ճաշի գդալ լցնում են 1 լ եռման ջրի մեջ և հովանալուց հետո աստիճանաբար ըմպում որպես միզամուղ: Նաև վերցնում են 1 մաս ծիծեռնախոտ և 2-ական մաս հազարտերևուկ, երիցուկ և սրոհունդ, որոնցից 1 ճաշի գդալ թրմում են 1 բաժակ եռման ջրում, ըմպում միանվազ, օրական 3 անգամ՝ խոցային հիվանդության դեպքում:

Թարմ կաթնահյութը կամ ջրիկ մզվածքը կոկորդի պապիլոմայի, մաշկի քաղցկեղի, գորտնուկների և ոտքերի կոշտուկների ժամանակ օգտագործելիս տարբեր չափերով նոսրացվում է գլիցերինով:

Այլ օգտակար հատկանիշներ:

Դեղաբույսը հարուստ է ծաղկափոշով, որով էլ հրապուրում է մեղուներին և այլ միջատների: Պտուղներից ստացվող ճարպայուղը կիրառվում է մետաղները կորոզիայից պաշտպանելու համար:

Արշավիր Թորոսյան
Հայաստանի դեղաբույսերը
Երևան, 1983



ՌԵԶՅՈՒՄԵ

ԿԱՍ ՓՆՏՐՈՒՄ ԵՆՔ ԱՇԽԱՏԱՆՔ

Աշխատանքի ընդունվելիս կամ կարիերայում նոր քայլ անելիս՝ կարևոր են ռեզյումեի կազմումն ու հարցազրույցին պատրաստվելը:

Թեկնածուներից սովորաբար նախապատվությունը տրվում է նրանց, ովքեր առավել ծանոթ են էթիկետիկն կամ ավելի հմուտ են հաղորդակցվելիս: Շատ հաճախ գործատուի համար ավելի արժեքավոր հարկանիշ է աշխատանքային էթիկետի կանոնների գործնական կիրառումը, քան բարձրագույն կրթությունն ու աշխատանքային փորձը:

Հարցազրույցի ժամանակ կարևոր են.

- հարգանքը զրուցակցի նկատմամբ,
- սեփական անձը ճիշտ ներկայացնելը,
- բարեկիրթ զրույց վարելը,
- հարցերին հակիրճ, բայց բովանդակալից պատասխանելը,
- դրեն-կոդի կանոններին հետևելը և այլն:



Մինչև աշխատանքի ընդունվելը հարկավոր է վերլուծել սոցիալական ցանցերում ստեղծած ձեր կերպարը, քանի որ շատ գործատուներ և աշխատանքային գործակալություններ դիմորդի մասին տեղեկատվություն ստանում են

տարբեր կայքերից ու բլոգներից: Լինում են դեպքեր, երբ դիմորդները մերժվում են ակոհիոլով լուսանկարների պատճառով: Առանձնապես ցանկալի է հրապարակել հանգստյան օրերին անմահացրած լողազգեստով կադրերը:



Ինչպես կազմել ռեզյումե

Գաղտնիք է, որ մեկ թափուր աշխատատեղի համար երբեմն դիմում են մի քանի տասնյակ թեկնածուներ, հետևաբար գործատուն կամ համապատասխան մասնագետը մի քանի րոպեից ավելի ժամանակ չի կարող տրամադրել դրանց ծանոթանալուն:

Եվ այսպես.

- գործատուի ուշադրությունը կարելի է գրավել հատուկ ձեռքբերումների նկարագրությամբ,
- եթե արդեն ունեք ռեզյումե, ապա պարբերաբար թարմացրեք ներկայացված տվյալներն ու նվազեցրեք հնացածները,
- եթե կար ժամանակ, որ ռեզյումեն ներկայացվում էր տպագիր և ուղարկվում էլիոստով, ապա այսօր հատկապես սոցցանցերում մեծ տարածում ունեն տեսառեզյումենները (ի դեպ, էլիոստի հասցեն չպետք է պարունակի զվարճալի բառեր կամ մականուններ, չի բացառվում, որ այս դեպքում ձեր ռեզյումեն անգամ ուշադրության չի արժանանա),
- ռեզյումե գրելու ամենահեշտ տարբերակը պատրաստի նմուշներից օգտվելն է. ընտրեք այն տարբերակը, որն առավելապես լավագույն դիտանկյունից կ'ներկայացնի ձեր գիտելիքները, փորձը և հմտությունները,
- հաշվի առեք, որ ժամանակակից աշխարհում գործատուին ավելի ու ավելի է հետաքրքրում թեկնածուի՝ թիմում կամ սթրեսային իրավիճակում աշխատելու պատրաստակամությունը,
- եթե ռեզյումեն ներկայացվում է միջազգային կազմակերպությունում աշխատանքի անցնելու նպատակով, ապա ցանկալի է այն գրել անվազն երկու լեզվով,
- ռեզյումեն պետք է լինի հակիրճ և համոզիչ, ամբողջը նույն տառատեսակով,
- սովորաբար կրթության և աշխատանքային փորձի մասին տվյալները թվարկվում են ժամանակագրական հաջորդականությամբ, բայց հակառակ հերթականությամբ,
- եթե դպրոցն ավարտել եք ավելի քան 10 տարի առաջ, ապա դրա մասին նշելու անհրաժեշտություն չկա, բավական է նշել միայն մասնագիտական կրթությունը:



Ռեզյումեն պետք է ներառի.

- անձնական տվյալները՝ ազգանուն, անուն, հայրանուն, ծննդյան տարեթիվ (կամ տարիք), քաղաքացիություն,
- կոնտակտները՝ հեռախոս (տուն և բջջային), էլ-հասցե, գրանցման կամ բնակության հասցե (այս տվյալների առկայությունը մեծացնում է վստահությունը թեկնածուի նկատմամբ),
- պաշտոնի անվանումը, որի համար դիմում եք,
- տվյալներ բուն մասնագիտական և պաշտոնին համապատասխան լրացուցիչ կրթության (դասընթացներ, սեմինարներ, թրեյնինգներ), մասնագիտական փորձի և հմտությունների մասին,
- տեղեկություն օտար լեզուների իմացության և անձնական ավտոմեքենայի առկայության մասին, եթե դրանք տվյալ հաստիքի համար անհրաժեշտ պայմաններ են:

ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

1. Ռեզյումեն դիմորդի այցեքարտն է: Որքան կոկիկ ու գրագետ է այն, այնքան մեծանում են դիմորդի շանսերը:
2. Մասնագետները խորհուրդ են տալիս չծանրաբեռնել ռեզյումեն ավելորդ տեղեկություններով:
3. Եթե տվյալ աշխատանքի համար տարիքային սահմանափակումներ չկան, տարիքը կարելի է նաև չնշել:
4. Ռեզյումեում անձնագրի համարը նշելը պարտադիր չէ:

ՎԵՐԱԴՆԱԿԱՆ ԴԻՏԱՆԻՆԵՐ

Վեճառ 2022



Նորաձևությունն սառում է այդ վառ գույներին, գերհարմարավեր գործվածքներին, փափուկ հյուսվածքներին, պարզ ուրվագծին և անպայման կանաչիությանը:

Օրացույցը հուշում է՝ 2022-ի ամառն է:

2022-ի մոդելները ներկայանում են որպես ազատության, զվարճանքի և վերածննդի խորհրդանիշեր, ինչը լավատեսական ուղերձ է համաճարակի շուտափույթ ավարտի անհրաժեշտության և հույսի մասին:

Սեզոնի թրենդներից են վերնագգեստի վերածված ներքնագգեստները (մասնավորապես կրծկալը հանդես է գալիս որպես տոպ), կարճ փեշը, որ թույլատրելի է անգամ աշխատավայրում, գլամուրային փայլերը, ռետրո ձևվածքով զգեստները, նաև ծոպերն ու տրիկոտաժը:

Պոդյում են վերադառնում ցածր գոտկատեղով տաբատները:



Պայուսակներ

Ամառային պայուսակների ընտրությունը մեծ է՝ ամենօրյա ու երեկոյան, գործնական ու պարկ հիշեցնող: Սակայն ամենաթերեղայինը թերևս հյուսկեն պայուսակներն են: Պոպյունները չեն լքում նաև գունագեղ կաշվից ու միայն որպես դրամապանակ ծառայող մոդելները:



Կոշիկներ

Ամառային կոշիկները վառվռուն են, բարձր պլատֆորմով: Դրանց նուրբ քուղերը գրկում են սրունքները՝ առավել ընդգծելով ոտքի սրբագեղությունը: Նորաձևությանը խստորեն հետևողների կոշիկների հավաքածուները խիստ բազմազան են՝ անկրունկ ամենօրյա մոդելներից մինչև մարզակոշիկներ, նաև մոթթե դետալներով ու փետուրներով զարդարված երեկոյան կոշիկներ:

ՏՂԱՄԱՐԴԿԱՆՑ ՆՈՐԱԶԵՎՈՒԹՅՈՒՆ

Ինչպես սովորաբար սպասվում է տարվա տաք եղանակին, այս սեզոն էլ տղամարդկանց առաջարկվող հագուստները գունագեղ են ու համարձակ: Հիթային են համարվում կարճ բաճկոններն ու վերնաշապիկները, թեև ուշադրությունից դուրս չեն մնում նաև ջինսերն ու բամբակյա շապիկները:



Կոշիկներ



Երկար ժամանակ թերահավատները կարծում էին, թե տղամարդկանց սանդալներն արագորեն կլքեն պոպյունները, սակայն այսօր դրանք ամենահարմարն են ու ամենանորաձևը: Սակայն սա չի նշանակում, որ անտեսվում են մարզակոշիկները, որոնցով թույլատրելի են և՛ ժամանցային վայրեր գնալը, և՛ աշխատավայր ներկայանալը:

Պայուսակներ

Մոդելագործներն առաջարկում են այն, ինչ հարմար է, և այն, ինչ ունեք այդ պահին ձեռքի տակ: Եվ ուրեմն նորաձև հագուստին լրացնելու են գալիս ուսապարկերը, բարսետկա կոշվող պայուսակներն ու գոտի-դրամապանակները:



ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

2022 թ. ԵՐԿՐՈՐԴ ԵՌԱՄՍՅԱԿԻ ՄՈՆԻԹՈՐԻՆԳԻ ԵՎ ՄԱՐՔԵԹԻՆԳԱՅԻՆ ՀԵՏԱԶՈՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ.....	2
«ԷՅ-Ի-ՋԻ-ՍԵՐՎԻՍ» ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ.....	16
ԿԱՐԻՆԵ ԴԱՆԻԵԼՅԱՆ	20
ՕԴԻ ԱՐՏՈՏՈՒՄԸ՝ ԶԱՐԻՔ	21
ՊԱՇՏՊԱՆՎԱԾ ԼԻՆԵԸ՝ ԱՌԱՋՆԱՅԻՆ ԽՆԴԻՐ.....	22
ՍՈՑԻԱԼՆԱԿԱՆ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ	24
ԾԻԾԵՌՆԱԽՈՏ ՄԵԾ	28
ՌԵԶՅՈՒՄԵ ԿԱՄ ՓՆՏՐՈՒՄ ԵՆՔ ԱՇԽԱՏԱՆՔ	27
ԱՄԱՌ 2022.....	30

Հասցեն՝ Դավիթ Անհաղթ 23, 3-րդ հարկ
 Թեժ գիծ՝ (010) 24-92-04
 E-mail: info@armconsumer.am;
 nationalconsumerassociation@yahoo.com
 URL: http://www.armconsumer.am

Տպաքանակը՝ 2000: Ծավալը՝ 2 մամուլ
 Տպագրվել է ՏՊԱՐԱՆ ԷՅ ԷՄ
 տպագրատանը
 Բաժանվում է անվճար
 Գրանցման վկայականը՝ 2215
 Հղումը ՍՊԱՌՈՂ-ին պարտադիր է

ԷՅԻՋԻՍԵՐՎԻՍ



- Բնակարանների գազասպառման համակարգերի տեխնիկական սպասարկում:
- Կենցաղային օբյեկտների տեխնիկական սպասարկում:
- Արտադրական նշանակության օբյեկտների տեխնիկական սպասարկում:
- Գազօգտագործող սարքավորումների վերանորոգում և կարգաբերում:
- Գազափնտրիչ սարքերի արտադրություն (LD-1M):
- Ձայնաազդանշանային անվտանգության համակարգի վերանորոգում:
- Ընկերության աշխատակիցների ուսուցում և վերապատրաստում:



Մեր աշխատանքը Ձեր անվտանգության երաշխիքն է

ՀՀ, 0021, ք. Երևան, Ադոնցի 10
Հեռ.՝ +374 10 20 94 60
Ֆաքս՝ +374 10 23 65 01
Էլ. փոստ՝ aeg@aegservice.am
Կայք՝ www.aegservice.am



www.armconsumer.am