

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅՈՒՆ ՀԵՌՊՈՒԼԻ ՀԱՅԱՍՏԱՆ ՀԵՌՊՈՒԼԻ ՀԱՅԱՍՏԱՆ REPUBLIC OF ARMENIA



ՄՊԱՌՈՒՆԵՐԻ ԱԶԳԱՅԻՆ ԿԱՂԵՎԱՅԻՑԻ ՏԵՂԵԿԱՏՎԱԿԱՆ ՊԱՐԵՐԱԿԱՆ  
ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЖУРНАЛ НАЦИОНАЛЬНОЙ АССОЦИАЦИИ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ  
INFORMATION MAGAZINE OF NATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMERS



# ՄՊԱՌՈՒՆ

ՍԿԱՆԸ  
1997  
թվականից

ՄՊԱՌՈԴ ԱՄԱԿԻՐԸ

25 ՏԱՐԵԿԱՆ Է



# 3 ՍԵՊԵՄԲԵՐ 2022



Առողջ սնունդ, առողջ սերունդ...

## ՄՊԱՌՈՂ

տեղեկատվական, վերլուծական,  
խորհրդատվական պարբերական

Հիմնադիր և հրատարակիչ՝  
ԱՆՆԱ Սպառողների ազգային ասոցիացիա

## ՄԵԼԻՏԱ ՀԱԿՈՐՅԱՆ

Գլխավոր խմբագիր

## ՍԱՄՎԵԼ ՆԱՀԱՊԵՏՅԱՆ

Գործադիր տևական

## ՆԱՐԻՆԵ ՀՈՎԱԿԻՍՅԱՆ

Խմբագիր

## ԼԻԱ ՕՍԻԴՅԱՆ

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

## ՈՈՒԲԵԼ ՀԱՅԹՅԱՆ

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

## ԼԵՎՈՆ ԱՃԵՍՅԱՆ

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

## ԱՆՆԱ ՆԱՀԱՊԵՏՅԱՆ

Ասոցիացիայի արտաքին և ներքին  
հարաբերությունների գծով փոխնախագահ, փորձագետ

## ՀԱՍՄԻԿ ՆԱՀԱՊԵՏՅԱՆ

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

## ՈՈՉԱԼԻԱ ԱՎԱՆԵՍՅԱՆ

Լարորատորիաների գծով փորձագետ,  
միս-մասմթերքի մասնագետ

## ՎԱՐԴՈՒՔԻ ՄԵԼԻՔՅԱՆ

Ասոցիացիայի գլխավոր փորձագետ,  
Տնտեսագիտության թեկնածու

## ԱՍԴԻԿ ՓԵՓՈՅԱՆ

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

## ՄԿՐՏԻՉ ԴՎՎԵՅՅԱՆ

Հայաստանի սպառողների  
ազգային ակադեմիա  
ԻԱՍ պատվավոր անդամ, փաստաբան

## ԱՐԱՎԻՆ ԳԵՎՈՐԳՅԱՆ

Լրագրող

## ԳԵՂԱՍՄ ՍԱՐԳՍՅԱՆ

Դիզայներ

## ԱՐԵԿԻԿ ՊԱՊԻԿՅԱՆ

Լուսանկարիչ

## ՄՊԱՌՈՂ

տեղեկատվական, վերլուծական,  
խորհրդատվական պարբերական  
խմբագրական խորհուրդ

## ՎԻԼԵՆ ՀԱԿՈՐՅԱՆ

ՀՀ ԳԱԱ ակադեմիկոս,  
Բժշկական գիտությունների դոկտոր, պրոֆեսոր

## ՈՈՒԲԵԼ ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ

ՀՀ ԳԱԱ բնական գիտությունների բաժանմունքի  
ակադեմիկոս-քարտուղար

## ՀԱՅՐԱՊԵՏ ԳԱԼՈՅԱՆ

ՀՀ ԳԱԱ թղթակից անդամ,  
Բժշկական գիտությունների դոկտոր, պրոֆեսոր

## ԱՐՄԵՆ ՂԱՅԱՐՅԱՆ

Բժիշկ-ճառագայթաբան,  
Բժշկական գիտությունների դոկտոր

## ԹԱԹՈՒ ՄԱՆԱՍԵՐՅԱՆ

Տնտեսագիտության դոկտոր, պրոֆեսոր

## ԵՐԵՄ ԶԱԽՈՅՅԱՆ

Հայաստանի սպառողների ազգային ակադեմիա ԻԱՍ  
նախագահության անդամ

## ԴԱՎԻԹ ՕՀԱՆՅԱՆ

Հայաստանի սպառողների ազգային ակադեմիա ԻԱՍ  
պատվավոր անդամ,  
Տնտեսագիտության թեկնածու

## ԱՐՄԵՆ ՂԱՅԱՐՅԱՆ

Հայաստանի կրյունաբերողների և գործարարների  
(գործատուների) միության նախագահ

## ՑՈԼՎԱՐԴ ԳԵՎՈՐԳՅԱՆ

Հայաստանի վաճառականների միության նախագահ

## ԿԱՌԼԵՆ ԱԴԱՍՅԱՆ

ՈՂ Զափագիտության ակադեմիայի ակադեմիկոս,  
ՀՀ ԳԱԱ թղթակից անդամ

## ԳԱԳԻԿ ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ

Հայաստանի սպառողների ազգային ակադեմիա  
ԻԱՍ պատվավոր անդամ

## ԿԱՐԻՆԵ ԳՐԻԳՈՐՅԱՆ

Կենսաբանական գիտությունների թեկնածու

## ԴՈՐՍ ՍԱՅՈՒՐԴՅԱՆ

Մոնթեալի ՄաքԳի համալսարանի դասախոս, դոկտոր,  
պրոֆեսոր

## ԻՐԻՆԱ ՎԻՆՈԳՐԱԴՅԱՆ

Սպառողների ազգային ասոցիացիայի  
պատվավոր անդամ



# ՄԱՍՈՂ ԱՄԱՍԳԻՌԸ 25 ՏԱՐԵԿԱՆ

Ավելի քան երեք տասնամյակ գործունեություն ծավալող Սպառողների ազգային ասոցիացիայի իրականացրած աշխարհանքների կարևորագույն բաղադրիչներից է 1997-ից առաջ առաջ իրարարակվող, տարածաշրջանում իր տեսակի մեջ առաջին և եզակի «Սպառող» տեղեկաբանական, վերլուծական, խորհրդարական ամսագրի իրարարակումը։ Այս պարբերականի հիմնական նպարակն է։

- կարարել հայաստանյան ապառման շուկայի ուսումնասիրություն և արդյունքները մանրակրկիդ ներկայացնել ազգայնակչությանը (մարքեթինգային և մոնիթորինգային հետազոտությունների արդյունքներն ամփոփում են եռամսյակը մեկ Խորհրդի նիստում),
- պարբերաբ անդրադառնալ հայրենական լավագույն արդադրողներին ու ծառայություն մարտոցողներին, պարմել նրանց արդադրանքի ու ծառայությունների մասին,
- մշտապես անդրադառնալ անորակ ու կեղծ արդադրանք թողարկողներին՝ հնարավորություն տրամադրել սպառողներին կողմանուշտությամբ ու ճիշտ ընդունակություն կարարել ազգայի շուկայական հարաբերություններում։

Ամսագրում պարբերաբ պարմկում է Սպառողների ազգային ասոցիացիայի գործունեության մասին, անդրադարձեր են լինում Ասոցիացիայի մասնագետների մասնակցություններին միջազգային և միջնարևելյան, հանդիպումներին ու վեհաժողովներին, որ դեռ բարձրաձայնում են մեր երկրին ու ազգայնակչությանն անհանգարացնող մի շարք հիմնահարցեր։

## Դիմում-բողոքներ

Ասոցիացիայի հասցեով ստացված բազմաթիվ դիմում-բողոքների պատճենները, դրանցում արձարձվող խնդիրների լուծման ընթացքն ու վերջնական արդյունքը ևս ներկայացվում են «Սպառող» հանդեսի էջերում: Հաճախ ծագած խնդիրներին լուծում տալ հնարավոր է լինում միայն դատական կարգով: Նման դեպքերից ամենաածավալուն առնչվում է «Թելեպլաս» ընկերության գործունեությանը, ինչին վերաբերող դիմում-բողոքների թիվը անցնում էր 5000-ը: Սա, իհարկե, միակ դեպքը չէ: Դատական պրոցեսներ այս բոլոր տարիներին շատ են եղել և ի պատիվ Սպառողների ազգային ասոցիացիայի փորձառու աշխատակազմի պետք է փաստել, որ դիմում-բողոքները, որոնցում ներկայացվող խնդիրները վերաբերում են հազուստի ու կոշ-

կեղենի վաճառքին, գնած ապրանքը հետ չվերցնելու խնդրին, կահույքի ու ջեռուցման համակարգերի, մնադի ու բժշկական ծառայությունների որակին, 99 տոկոսով լուծվել են հօգուտ սպառողի, ինչի վկայությունը 1000-ավոր շնորհակալական նամակներն են՝ ուղղված Սպառողների ազգային ասոցիացիային:



## Խորհուրդ սպառողին

Հիշյալ խորագրով ներկայացվող հոդվածները խստ ընդգրկուն են: Ասոցիացիայի փորձագետները պարբերաբար ուսումնասիրում և վերլուծում են ոչ միայն տեղական, այլև ներկրված սպառանքների շուկան, քիմիական մաքրող միջոցներն ու տարատեսակ օճառները, թաց ան-



## Առողջապահական թեմաներ

Ամսագրում մշտապես մեծ տեղ է հատկացվում սպառողների առողջության պահպանմանն ու վերականգնմանը:



ձեռոցիկները, որոնք հաճախ կարող են պատճառ դառնալ մաշկի գրգուման, վնասաման և վարակների փոխանցման:

Սպառողները մեկ անգամ չեն, որ ամսագրի միջոցով տեղեկացվել են սպառանքների փաթեթավորման մասին, ծանոթացել ապրանքի գծային կողի կառուցվածքին, ինչը թույլ է տալիս որոշել արտահանող երկիրը, արտադրողին, նաև պարզել, թե որ երկիրն ինչ գծային կողով է ներկայանում:

Հողագործությամբ գրադարձներին Ասոցիացիայի մասնագետները մշտապես տեղեկացնում են քիմիական և կենսաբանական միջոցների, թունաքիմիկատների կամ պեստիցիդների մասին, որոնցով պայքարում են բույսերի վնասակար օրգանիզմների դեմ (վնասատուներ, հիվանդությունների հարուցիչներ և մոլախոտեր):

Գաղտնիք չեն, որ կյանքի ոիթմը երբեմն այլնտրանը չի թողնում ժամանակակից մարդուն, ու նա աստիճանաբար մոռացության է մատնում ավանդական կենսակերպն ու սնվելու պարտադիր կանոնները՝ նախապատվությունը տալով մեր օրերի մեծագույն չարիքներից մեկին՝ արագ սննդին: Ի դեպք, արագ սննդի վտանգավորությանը Սպառողների ազգային ասոցիացիան անդրադաել է ոչ միայն ամսագրում, այլև պատրաստել է տեսաֆիլմ, որի անգլերեն տարբերակն առցանց հարթակում հասանելի է նաև օտարալեզու սպառողներին:

Ամսագրի ուշադրությունից դուրս չեն մնում մոլորակը գրոհող՝ գենետիկորեն վերափոխված

օրգանիզմներով արտադրված սննդամթերքները, որոնք կարող են պատճառ դառնալ մի շարք հիվանդությունների: Հայ սպառողը պետք է տեղյակ լինի, որ գենետիկ ինժեներիան, որը լուրջ վնաս կարող է հասցնել էկոհամակարգին, օրեցօր ընդլայնում է իր տարածման աշխարհագրությունը, ուստի անհրաժեշտ է մեկտեղել բոլոր ուժերն ու հնարավորությունները հայրենի քնությունն ու ՀՀ ազգաբնակչությանը քաղաքակրթության մերօրյա չարիքից զերծ պահելու համար:



Ասցիացիան «Սպառող» ամսագրի էջերում անընդհատ հիշեցնում է գնած ապրանքի անձնագրին ծանրանալու մասին՝ ժամկետ, բաղադրություն, իրացման հավաստագիր: Չեն անտեսվում պիտակների պայմանական նշանները և մակնշումը, որ պետք է պարունակի տեղեկություն պահպանման այն ժամանակահատվածի մասին, երբ մնադամթերքը կամ լայն սպառման ապրանքները շարունակում են պահպանել որակն ու պիտանի են օգտագործման: Այս մասին պարտադիր պետք է նշված լինի տվյալ ապրանքին կից տեխնիկական կամ նորմատիվային (կարգավորող) փաստաթղթում:

Աշխարհում գերխնդիր է գիրությունը, որի հիմնապատճառներից են ոչ ճիշտ սննդակարգը, արագ սնունդն ու սննդային տարրեր հավելումները: Մրացնեցին են մասնավորապես՝ զունայութերը, որոնցով հարստացված սնունդն ի զորու է թուլացնել երեխաների տեսողությունն ու վտանգել ուղեղի աշխատանքը, առաջ բերել ուշադրության նվազում և զլխապույտ, բուրավետիչները, որոնց կիրառումը ձեռնտու է հատկապես արտադրողին, մերժանուային թունավորման պատճառ հանդիսացող ասպարտամը, նիտրատները, որոնք, սննդի հետ մուտք գործե-



լով օրգանիզմ, կենսաքիմիական և կենսաբանական պրոցեսների ազդեցության տակ վերածվում են նիտրիտների, սրանք էլ իրենց հերթին արյան օքսիցինոգլոբինը փոխակերպում են մետիենոգլոբինի, որն ի վիճակի չէ թոքերից թթվածինը տեղափոխվել դեպի հյուսվածքներ, ինչը կարող է առաջ բերել անզամ մաս: Ոչ պակաս վտանգ է ներկայացնում ակրիլամիդը, որն օրգանիզմում կարող է առաջանել զենային մոտացիաներ և նպաստել քաղցկեղի առաջացմանը: Այս թեմաներով մասնագիտական վերլուծություններն ամսագրի տարբեր տարիների համարներում բազմաթիվ են:

«Սպառողի» էջերում բազմիցս ահազանգեր են հնչել զազավորված ըմպելիքների վտանգավորության մասին: Ապացուցված է, որ սրանք ոչ թե հագեցնում են, այլ արթնացնում են ծարավի



զգացում, և սրանց չարաշահումը խախտում է օրգանիզմի թթվահիմնային հավասարակշռությունը:

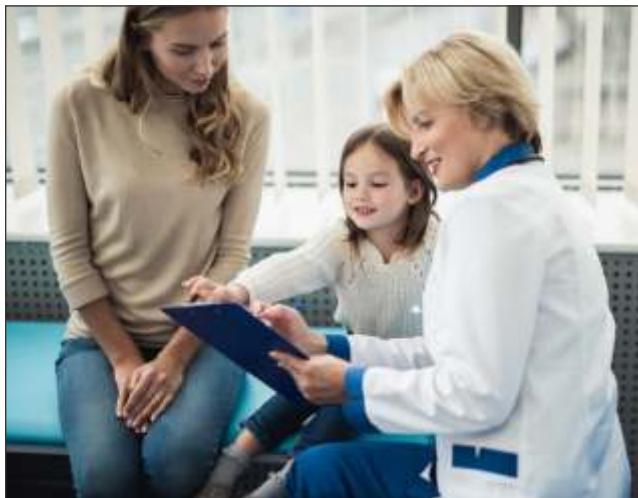
Փորձ է արվում նաև սպառողին փրկել մելամինի կործանարար ազդեցությունից, քանի որ սրանց թունավորումն էկզեմայի, վերին շնչա-

ոական ուղիների, երիկամների, փայծաղի, լյարդի հիվանդությունների առաջացման պատճառ կարող է դասնալ: Հատկապես մինչև 3 տարեկանների մոտ նշված օրգանները մեղամբինի ազդեցությամբ շարքից դուրս են գալիս:

Բազում են հիշեցումները պոլիմերային աղեղի մասին: Բնության, շրջակա միջավայրի պահպանման մասին չպետք է մոռանալ ոչ մի վայրկյան: Հետազոտությունները ցույց են տալիս, որ Հայաստանում բնությունն աղտոտող նյութերը գրեթե չեն վերամշակվում, հետևաբար բնության իսկական սպառնալիք են սննդի ոլորտում օգտագործվող պլաստիկ թափոնները:

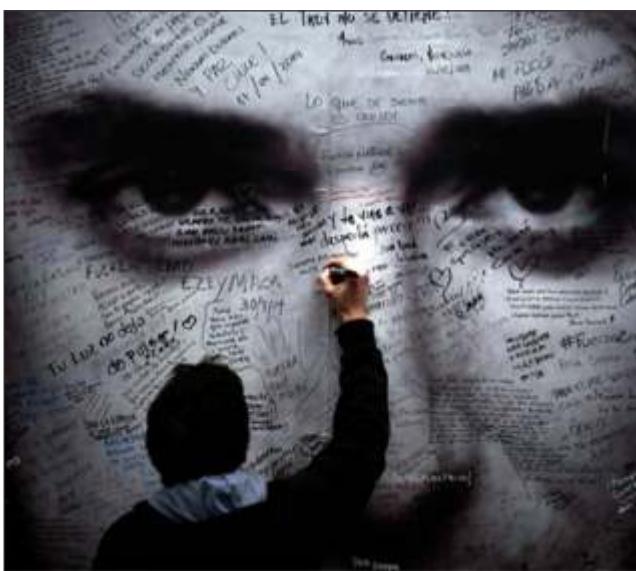


Ծնողների համար գլխացավանք է ժամանակակից խաղալիքների, մանկական սպասքի, ծծակների, կոշիկի ու հագուստի ընտրությունը, ինչը պայմանավորում է երեխայի առողջությունն ու զարգացման ընթացքը: Սրանք ոչ միշտ են համապատասխանում ստանդարտներին, խաղալիքները հաճախ ներկվում են թունավոր, տհաճ հոտ ունեցող նյութերով, արձակում ձայներ, որոնք կարող են սարսափեցնել երեխային, նաև ունեն ոչ այնքան գեղագիտական տեսք: Գրեթե նույնը կարելի է ասել նաև



մանկական տակդիրների ու հագուստի մասին, որոնց արտադրման ժամանակ է հաճախ գերակշռում են սինթետիկ մանրաթելերը, որոց դեպքերում՝ նաև սինտեպոնը, որի արտադրության մեջ կիրառվում են պոլիմերային մանրաթելեր:

«Սպառող» ամսագրի ուշադրությունից դուրս չեն մնացել նաև քաղաքակրթության հասցրած վասաները: Ստացվում է, որ որքան հեշտանում է կյանքը, այնքան վտանգավոր է դառնում: Մասնավորապես՝ բջջային հեռախոսի օգտագործումը զուգորդվում է մի շարք խնդիրների հետ: Դրանից տուժում են հատկապես էնդոկրին, նյարդային, իմունային, սեռական համակարգերը: Հեռախոսներն առավել ազդում են թույլ նյարդային համակարգ, սրտանորդականություն ունեցող մարդկանց վրա: Ասիերքելի է ուղեղին հասցված վասար, ինչ հետևանքը հաճախ քաղցկեղը և ուղեղի ուռուցքներն են: Էլեկտրամագնիսական ճառագայթներից վատանում է աչքի արյան շրջանառությունը, թուլանում՝ տեսողությունը: Այս սարքերը հանգեցնում են հիշողության կորստի, չերպության և իմպուտենցիայի, հետևաբար անթույլատրելի է հեռա-



խոսը տարատի գրապանում պահելը: Խորհուրդ չի տրվում նաև այն սրտին մոտ գրապանում կամ բարձի տակ դնել: Անգամ անջատած սարքը վատ ազդեցություն է ունենում կենտրոնական նյարդային համակարգի վրա: Սրան գումարվում է նաև ականջակալների լայնորեն օգտագործումը, և խնդիրը կրկնապատկվում է: Պարբերաբար աղմուկը հանգեցնում է գլխացավի, գրգռվածության, ուշադրության կորստի, տրամադրության կտրուկ փոփոխությունների, ճնշման անկման:

## Այլ թեմաներ

Տևական ժամանակ ընթերցողների ուշադրության կենտրոնում են հանդեսի էջերում տեղ գտնող խոհանոցային գաղտնիքներն ու անդրադարձերը նորածնության աշխարհին: Մշտական տեղ ունեն էթիկետի կանոններն ու հայրենի բնաշխարհի բազմաթիվ բուսատեսակներ, դրանց կիրառում առողջապահությունում, խոհանոցում ու արտադրության մեջ:

Ամսագրի էջերում մշտապես կարևորվել է բարյական կամ ոչ նյութական վնասի փոխհատուցման հարցը, որը ենթադրում է քաղաքացու ոչ նյութական բարիքների, ֆիզիկական բնականու վիճակի և հոգեկան հավասարակշռության պաշտպանություն:

«Սպառող» ամսագիրը տպագրվել է նաև առանձին համարներով՝ նվիրված դատական համակարգին, դատարանում սեփական իրավունքները պաշտպանելուն, դատարան դիմելու

կարգին և այլն: Վերջապես, Սպառողների ազգային ասոցիացիան «Սպառող» հանդեսի էջերում և այլ լրատվամիջոցներով առաջնոր բարձրաձայնեց մեր առջև ծառացած կարևորագրույն խնդրի մասին՝ մանրամասն ներկայացնելով լայն ճանաչում ունեցող մասնագետների տեսակետները ցորենի այլուրը երկաթով ու ֆոլաթթվով հարստացնելու վերաբերյալ:



**Հրապարակության օրվանից «Սպառող» հանդեսը բաժանվում է անվճար: Չեն մոռացվում մարզերի բնակիչները: Սպառողների ազգային ասոցիացիան պարբերաբար իրականացնում է մարզային այցելություններ, որոնց ժամանակ հանդիպումներ են կազմակերպվում պետրական կառույցների ներկայացների հետ (քաղաքապետ, փոխքաղաքապետ, գյուղապետ և այլն), քննարկվում են հրապարակ սպառողական խնդիրներ, նաև մարզային բնակչությունն ապահովում է «Սպառող» ամսագրի համարներով՝ հնարավորություն սրանակով զարգացնել սպառողական գիտելիքները, կողմնորոշվել ապրանքային շուկայում, պաշտպանել սեփական շահերն ու իրավունքները:**

Ի դեպք, «Սպառող» ամսագրի որոշ համարներ տեղ են գրնում նաև **Սպառողների միջազգային ասոցիացիայի կայքէջում (Consumers international (Լոնդոն)):** Միջազգային այս կառույցին Ասոցիացիան անդամակցում է 1998-ից:



# 2022 թ.

## ԵՐՐՈՐԴ ԵՌԱՄՍՅԱԿԻ ՄԱՐԶԵԹԻՆԳԻ ԵՎ ՄՈՆԻԹՈՐԻՆԳԱՅԻՆ ՀԵՏԱԶՈՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ

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

Երկրորդ եռամսյակում ուսումնասիրվել են 250-ից ավելի մեծ ու փոքր առևտրային կազմակերպություն, 10-ից ավելի սննդի արտադրական ձեռնարկություն և հանրային սննդի ավելի քան 30 կետ:

Սպառողների ազգային ասոցիացիան հորդորում է հետևել մեր ամսագրում ներկայացվող տեղեկատվությանը և հայրենական շուկայից ընտրել լավագույն արտադրանքն ու բարձրակարգ ծառայությունը, որոնց անդրադարձեր լինում են յուրաքանչյուր համարում:

### ՀԱՅԱԲՈՒԼԿԵՂԵՆԻ, ԱԼՐԱՅԻՆ ԵՎ ՇԱՔԱՐԱՅԻՆ ՀՐՈՒՇԱԿԵՂԵՆԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

Այս եռամսյակ ևս օրախնդիր են հացի որակն ու իրացման պայմանները: Իրացվող հացի մոտ 80 տոկոսի դեպքում սպառողին անհայտ է մնում, թե ինչ տեսակի այլուրով է այն թխված: Սովորաբար մակնշման մեջ չի նշվում օգտագործված այլուրի տեսակը (բարձր, I, II, թժիախանոն), և, համաձայն մեր մոնիթորինգային տվյալների, կան վաճառակետեր, որտեղ իրացվող հացը գինը հիմնականում հաշվում է բարձր տեսակի այլուրի գնով, ինչն ապահովում է կողմնակի եկամուտ:



2022 թ. ԵՐՐՈՐԴ ԵՌԱՄՍԱՅԻ ՄԱՐՁԵԹԻՆԳԻ ԵՎ ՄՈՆԻԹՈՐԻՆԳԱՅԻՆ ՀԵՏԱԶՈՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ

Ի դեպ, հավելյալ եկամուտի աղբյուր են նաև հացի ավելորդ խոնավությունը, աղի չարաշահումը: Փաստենք, որ խոսքը բավականին մեծ գումարների մասին է:

Վերջերս ի հայտ է եկել ևս մի անցանկալի երևոյթ, երբ լավաշի արտադրման ու իրացման ընթացքում հացթուկս սարքին միացվում են փոքր ցնցուղներ, որոնցից համաչափ հիսող ջրի շիթերը խախտում են նախատեսված խոնավությունը՝ ավելացնելով լավաշի քաշը: Ստացվում է, որ սպառողը վճարում է նաև ջրի համար: Ցավոք, այս երևոյթը ծաղկում է այն դեպքում, երբ ՀՀ-ում գործում են պետական վերահսկող քաղմաթիվ կառուցներ, որոնց եկամուտները ծևավորվում են ՀՀ քաղաքացիների աշխատավարձերից գանձվող հարկերից, ինչը ենթադրում է

սպառողների շահերի լիակատար պաշտպանություն:

Մտահոգիչ խնդիրներ են թերի մակնշումը կամ մակնշման իսպառ բացակայությունը:

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

## ԳՐԱՆԴ ՔԵՆԴԻ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

Գրանդ Քենդի» ապրանքանիշը վաղուց արդեն դարձել է հայկական ազգային բրենդ: «Գրանդ Քենդի» ասելով սպառողն այսօր հասկանում է բարձր որակ, բնական հումք, հիանալի համային հատկանիշներ և արտաքին տեսք:

«Գրանդ Քենդին» տարեցտարի մեծացնում է արտահանման ծավալները՝ դրանք հասցնելով հազարավոր տոննաների: Ընկերության հաջողության գրավականներից է պարբերաբար նոր տեխնոլոգիաների ներդրումը, հոսքագծերի և սարքավորումների արդիականացումը, բարձր որակավորմամբ մասնագետների և համախմբված կոլեկտիվի առկայությունը: Աշխատատեղերի թիվը գերազանցում է 3000-ը (մանրամասն էջ 20):



## ԿԱԺ-ԿԱԺՆԱՄԱՍԹԵՐՔԻ ԱՐՏՎԴՐՈՒԹՅՈՒՆ



Այս ոլորտում ևս վերջին շրջանում նկատվում են արտադրական հանցավոր սխեմաներով մշակված կոմերցիոն ոիսկեր: Նախկինում մեծ տոկոս էր կազմում ավանդական պանիրների արտադրությունը, որն ամբողջությամբ և իրացվող կաթնամթերքի 80 տոկոսն անարատ կաթից էին, ինչի արդյունքում ավելանում էր կաթնատու կովերի գլխաքանակը: Հիմա, սակայն, կարծես թե ամեն բան արվում է նվազագույն ծախսերով առավելագույն արդյունք ստանալու համար, ինչի հետևանքով տուժում է սպառողը:

Վերջին 10-15 տարիներին Հայաստան է ներկրվում համեմատաբար էժան և ոչ այնքան բարձր որակի չոր կաթ, որը բնականաբար չի ապահովում մեր ավանդական կաթնամթերքի

համն ու բոյըրը: Եվ, ինչպես արդեն նշվեց, սա մեծ հարված է հասցնում գյուղացուն ու գյուղատնտեսությանը:

Ի դեպ, մեր մասնագետները բազմից ահազանգել են չոր կաթի ներկրման հետ անմիջական կապ ունեցող թերի կամ ոչ ճիշտ մակնշման մասին, երբ չոր կաթից ստացված մթերքը ներկայացվում է որպես անարատ կաթի հոլմքով, նաև չարաշահում են բուսական յուղը: Այս

ամենի հետևանքն այն է, որ մոտ երեք տասնյակի հասնող՝ լավագույն կաթնամթերք արտադրող ընկերությունների ցանկն օր-օրի նվազում է:

Այս եռամյակ լավագույն տասնյակում ընդգրկված ընկերություններն են.

- **Աշտարակ-Կաթ ապրանքանիշ,**
- **Չանախ,**
- **«Մեգա Ֆուլ»:**

## ԱՇՏԱՐԱԿ-ԿԱԹ ԱՊՐԱՆՔԱՆԻՑ

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

Ընկերության արտադրանքը բարձր և արժանի գնահատական է ստանում ոչ միայն ՀՀ-ում, այլև որակի չափանիշներ սահմանող օտարերկրյա հեղինակավոր կազմակերպությունների կողմից: Տեսականին բազմազան է և սպառողին հասնում է բացառապես թարմ վիճակում:

Հոգատարության, ջանասիրության և աշխատասիրության շնորհիվ ընկերությունը կարողանում է բավարարել ամենաքաղաքացի հաճախորդին (մանրամասն էջ 23):



## ՉԱՆԱԽ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ



«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:

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» կաթնամթերքը համապատասխանում է Ստանդարտների ազգային ինստիտուտի սերտիֆիկացման և լաբորատոր փորձաքննության չափանիշներին: Ընկերությունը մեծ պատասխանատվությամբ է վերաբերվում մակնշման գործընթացին:

## ՄԵԳԱ ՖՈՒԴ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Մեգա ֆուդ» ընկերությունը հիմնադրվել է 2001 թվականին որպես հրուշակեղեն և սննդամթերք ներկրող և մատակարարող ընկերություն։ Արդեն 2002-ից լայնորեն զարգացրել է սեփական մատակարարման ցանցը՝ Հայաստանի Հանրապետության և Լեռնային Ղարաբաղի Հանրապետության տարածքներում՝ զուգահեռ համագործակցելով նոր գործընկերների հետ և մեծացնելով սպառողին ներկայացվող ապրանքատեսակների քանակը։ Ապրանքաշրջանառությունն աճում է շատ արագ։



«Մեգա ֆուդ» ընկերությունը, համատեղելով իր գիտելիքներն ու փորձը գնումների և իրացման ոլորտում, տարիների ընթացքում դարձել է հրուշակեղենի և սպառողական ապրանքների ներկրման առաջատար մատակարար։ Հանդիսանում է շուրջ 30 ապրանքանիշների ներկայացուցիչը Հայաստանում։

Ընկերության հաջողությունը պայմանավորված է հետևյալ գործոններով։

- Հայաստանի Հանրապետության և Լեռնային Ղարաբաղի տարածքում անընդհատ աճող վաճառակետերի առկայություն,

- սեփական պահեստային տարածք՝ ավելի քան 4500 քմ մակերեսով,

- խոշոր տրանսպորտային պարկ՝ բաղկացած 1,5-5 տոննա տարողությամբ ավելի քան 50 բեռնատար մեքենաներից,

- յուրաքանչյուր ապրանքանիշի համար առանձնացված վաճառքի և վերահսկող անձնակազմ/թիմ,

- շուրջ 230 նվիրված աշխատակից։

2021 թվականի աշնանը «Մեգա ֆուդ» ընկերությունը հայ սպառողին ներկայացրեց ընկերության առաջին սեփական, իր տեսակով եղակի, 100 % բնական և բարձրորակ «Կաթնա» ապրանքանիշը։ Մինչև ապրանքանիշը շոկայում ներկայացնելը ընկերությունն ավելի քան 1,5 տարի նախապատրաստական աշխատանքներ է իրականացրել, որպեսզի սպառողին ներկայացնի անթերի մթերք։



Այս պահին «Կաթնա» ապրանքանիշով տեսականին ներառում է երեք տեսակի պանիր՝ լոռի, չանախ և սովորունի։ Այս պանիրները պատրաստված են 100 % բնական կաթից։ Սա հավատում են նաև Սպառողների ազգային ասոցիացիայի կատարած լաբորատոր հետազոտությունների արդյունքները։ Լոռին և չանախը հասունանում են մինչև 60 օր 2-4°C հատուկ ջերմաստիճանային ոեմինում, 80 % խոնավության պայմաններում։ «Կաթնա» ապրանքանիշի գույներն ունեն իրենց նշանակությունը։ Կանաչ փաթեթավորումը խորհրդանշում է Հայաստանի բնությունը, կապույտը «Կաթնայի» ազնվության գույնն է, ապացույցը, որ արտադրության ընթացքում օգտագործում է միայն բնական բաղադրիչ, իսկ մանուշակագույնը «Կաթնա» պանիրների բարձր որակի նշանն է։ Շուտով «Կաթնա» ապրանքանիշը հանդես կգա պանիրի նոր՝ չեչի տեսակով։

«Կաթնան» միջազգային ստանդարտներին համապատասխան բարձր հատկանիշներով հայկական բրենդ է, որը կարող է գոհացնել բնական սննդամթերք նախընտրող, բարձր որակի և ապրելակերպի ձգտող սպառողին։



## ՄԱԿԱՐԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

Այս ոլորտը համեմատաբար կայուն է: Ցավով նշենք, որ երկար տարիներ արտադրանքի ծավալներով ու որակով ոլորտում առաջատար դիրք գրավող հայրենական լավագույն ընկերություններից մեկը 2022-ից դադարեցրել է գործունեությունը: Հուսանք, որ սպառող հիշյալ ընկերության արտադրանքը համտեսելու առիթ դեռևս կրունենա:

Այս եռամսյակ լավագույն տասնյակում, ըստ իրացման ծավալների, շարունակում են կայուն տեղ զբաղեցնել հետևյալ ընկերությունները.

- **ԱԹԵՆՔ,**
- **ԲԵԿՈՆ ՊՐՈԴՈՒԿՏ,**
- **ՑԱՐԻՑԻՆՈ (Царский продукт ապրանքանիշ),**
- **ԱՌԴԵԼԻԿԱՏԵՍ,**
- **«ԱՐՄ ՄԻԹ»**  
({«Արմենիա մսամթերք» ապրանքանիշ}),
- **ԲԱԲԻԿ 90**  
({«Դի Զի Միթ Ֆուլ» ապրանքանիշ}),
- **ԼՈՒՄԱ:**



## ԱԹԵՆՔ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ



«Աթենք» ընկերությունը հիմնադրվել է 1993 թվականին: Տարիների ընթացքում բարեխիճճ աշխատանքի շնորհիվ ընկերությունն աստիճանաբար ավելացրել է թե՛ տեսականին, թե՛ արտադրության ծավալները:

«Աթենքը» շուկայում ներկայանում է իր ավելի քան 300 ապրանքատեսակով, այդ թվում՝ եփած, կիսապիստած երշիկներ, նրբերշիկներ, սարդելկաներ, կիսապատրաստվածքներ և այլն:

Ընկերության հմուտ տեխնոլոգների շնորհիվ՝ այստեղ միահյուսվում են ավանդականնու ժամանակակիցը, եվրոպականն ու ազգայինը. արդյունքում սպառողին է հասնում մսամթերք՝ հրաշալի ու միայն այս ապրանքանիշին բնորոշ համով:

## ԲԵԿՈՆ ՊՐՈԴՈՒԿՏ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Աթենք» ընկերությունը հիմնադրվել է 1993 թվականին: Տարիների ընթացքում բարեխիճճ աշխատանքի շնորհիվ ընկերությունն աստիճանաբար ավելացրել է թե՛ տեսականին, թե՛ արտադրության ծավալները:

«Աթենքը» շուկայում ներկայանում է իր ավելի քան 300 ապրանքատեսակով, այդ թվում՝ եփած, կիսապիստած երշիկներ, նրբերշիկներ, սարդելկաներ, կիսապատրաստվածքներ և այլն:



## ՑԱՐԻՑԻՆՈ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ Царскиу продукт ապրանքանիշ



«Ցարիցինո» մսամթերքի կոմբինատն արտադրանքի բարձր որակով և արտադրության ծավալով հայրենական շուկայում հաստատուն տեղ ունի լավագույն արտադրողների ցանկում: Արտադրական մասնաշենքը կառուցված է գերմանական չափանիշներին համապատասխան: Այստեղ կարևորվում են ժամանակակից տեխնոլոգիաների ներդրումը,

գիտական մոտեցումը տեխնոլոգիական պրոցեսներին, լավագույն հումքի ընտրությունը:

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, սուզուխ, ֆիլե, կողոսկր, պաշինա, շեյկա, խոզաճարա, մսի տեսականի և այլն:

Ցանկացած արտադրանք հումքից մինչև պատրաստի արտադրանք ենթարկվում են լարուատոր 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:

## ԱՌԵԼԻԿԱՏԵՍ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Առելիկատես» 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:

«Առելիկատես» ընկերության տեսականին բազմազան է և ներառում է հում, եփած, ապխտած երշիկների մոտ 80, մսային կիսապատրաստվածքների մոտ 30 տեսակ, ինչպես նաև բաստուրմա, սուզուխ, սալյամի, սարդելկա, հոթորդի նրբերշիկներ և այլն:

Արտադրանքն իրացվում է և հանրապետությունում, և արտերկրում:



## ԱՐՄ ՄԻԹ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ «Արմենիա մսամթերք» ապրանքանիշ

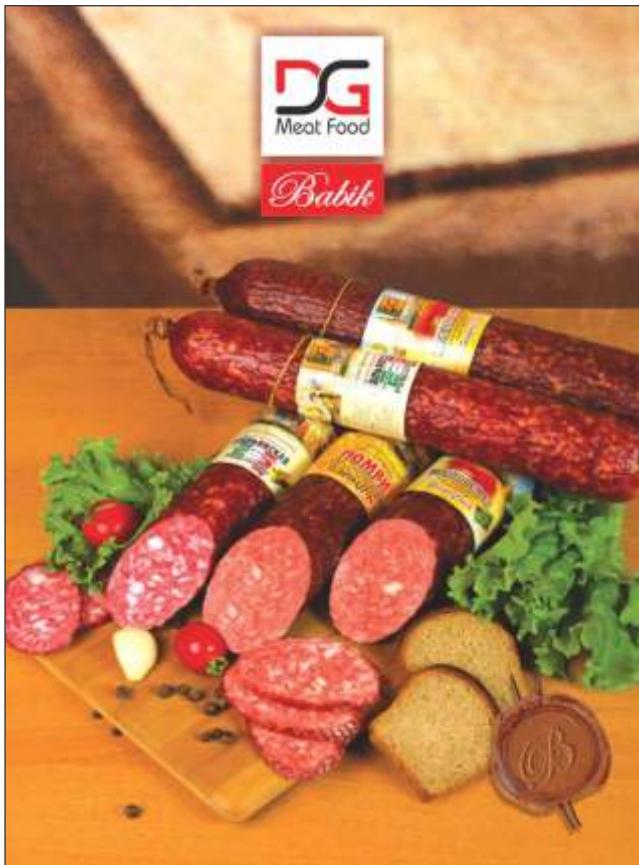


«ԱՐՄ ՄԻԹ» ընկերությունը կիրառում է նորագույն տեխնոլոգիաներ, ժամանակակից սարքավորումներ և ընդգրկում արտադրության գործընթացում ոլորտի լավագույն մասնագետներին: Սպառողին ներկայանում է լայն տեսականիով՝ եփած երշիկներ, նրբերշիկներ, սարդելկաներ, կիսապախտած երշիկներ, կիսապատրաստվածքներ, ավանդական շարք, դելիկատեսներ, հում ապխտած երշիկներ: Ընկերությունն արտադրում է նաև 100 անուն այլ ապրանքատեսակ:

Գործարանը հագեցած է եվրոպական արտադրության նորագույն սարքավորումներով, օդափոխության համակարգով և լաբորատորիայով: «ԱՐՄ ՄԻԹ» ՍՊԸ-ի ողջ տեսակա-

նին հավատարիմ է պետանդարտի կողմից սահմանված և հաստատված անհրաժեշտ տեխնիկական պայմաններին:

## ԲԱԲԻԿ 90 ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ «ԴԻ ԶԻ ՄԻԹ ՖՈԼԴ» ապրանքանիշ



## ԼՈՒՍԱ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

«Լուսա» ընկերության գործարանում արտադրվում են հոլում, ապխտած, եփած երշիկների տեսականի, նրբերշիկ, սարդելկա, բաստուրմա, սուզուկի և այլն: Թեև արտադրական ծավալները փոքր են, սակայն սա խոչընդոտ չէ որակյալ և համեղ արտադրանք թողարկելու համար:

Ընկերության նպատակը մեկն է՝ բնակչությանն ապահովել որակյալ արտադրանքով:

«Լուսա» ապրանքանիշով տեսականին մակնշմամբ 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-Զամե» և այլ ընկերություններում ոչ պատշաճ սանհիտարական վիճակ է, անձնակազմի բուժզննում չի կատարվում, իրենց հիմնականում ոչ բարձր որակի արտադրանքն իրացնում են հեռավոր մարզերում՝ օգտվելով սպառողների սակավ իրազեկվածությունից:

«Բարիկ» մսամթերքի արտադրությունը հիմնադրվել է 1998 թվականին: 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 տեղական շուկայում, այլև արտահանվում է: Մսամթերքի տեսականին ներառում է վետչինա, սարդելկա, նրբերշիկ, սուզուկի, բաստուրմա, ապխտած, եփած, կիսապահտած, հոլմ ապխտած երշիկների տեսականի, ապխտած մսի տեսականի՝ ֆիլե, բուժենինա, բեկոն, խոզի կողեր, կիսապատրաստվածքներ՝ քարարի ֆարշ, սառեցրած քուֆթա, սառեցրած քարար, աղացած միս, ապխտած հավ, շերքի:

Արտադրանքի որակի վերահսկողությունն իրականացվում է միջազգային ստանդարտներին համապատասխան: Ապացուցը բարձր պարզաներն ու ոսկե մեդալներն են:

Այս ընկերությունը շուկայում ներկայանում է DG Meat Food ապրանքանիշով:



## ՊԱՐՊԱՐԱԿԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

Պաղպաղակ արտադրողները ևս վերջերս հանդես են գալիս մի շարք «նորամուծություններով», որոնք այնքան էլ սպառողի օգտին չեն: Բանն այն է, որ շատ հաճախ արտադրվում են պաղպաղակներ, որոնք, որպես կաթնամթերք, կարծես թե կաթի հետ հետ բոլորովին կապ չունեն: Պատճառը սրանցում օգտագործվող ցածրորակ հումքն է՝ ոչ բնական գունանյութեր, բուսական յուղեր, համ ու հոտ տվող սինթետիկ բաղադրիչներ: Ի դեպ, արտադրողներին հաջողվում է նաև ՏՊ կոչվող փաստաթյթով օրինականացնել նմանատիպ արտադրանքը:

Այնուամենայնիվ, նշենք, որ բարեբախտաբար դեռևս կան բարեխիղճ արտադրողներ, որոնք են.

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



## ԳՐԱՆԴ ՔԵՆԴԻ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ



«Գրանդ Քենդի» ընկերության պաղպաղակները՝ սերուցքային, շոկոլադե, մրգային և այլ բնական հավելումներով, արտադրվում են թե քաշային, թե՛ հատային տարբերակներով: Յուրահատուկ համ ունեն ջնարակապատ և ոչ ջնարակապատ էսկիմոները, բրիկետները, պոլիէթիլենային տոպարակներով, պլաստիկե 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:

## ԱՇՏԱՐԱԿ-ԿԱԹ ԱՊՐԱՆՔԱՆԻՑ

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



## ՓԻՆՔ ԲԵՐՐԻ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ



«Փինք Բերրին» գործում է 2013-ից: Կարճ ժամանակահատվածում ընկերությանը հաջողվեց դառնալ պաղպաղակի շուկայի առաջատարներից մեկը Հայաստանում: Բնական, անարատ հումք, բարձրակարգ տեխնոլոգիաներ, իտալական ժամանակակից սարքավո-

րումներ և յուրահատուկ փաթեթավորում, արդյունքում միջազգային ստանդարտներին համապատասխան արտադրանք: Արտադրության մեջ ներգրավված բարձր որակավորում ունեցող մասնագետներն ապահովում են պաղպաղակի կատարյալ համը:

Ընկերությունն առաջարկում է շուրջ 25 տեսակ բացառապես բարձր հումքով հատով պաղպաղակներ, որոնք պարբերաբար համալրվում են նոր տեսակներով: Հիմնադրման օրվանից «Փինք Բերրին» մշտապես ավելացնում է վաճառակետներ՝ առավել հասանելի դարձնելով իր համեղ տեսականին:

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

«Փինք Բերրի»: Վայելիր ice պահը...

## ՈԳԵԼԻՑ ԽՄԻՉՁՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

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

Հայտնի է, որ գարեջորի երաշխիքային ժամկետը, կախված տեսակից, 7-17 օր է (ոչ պատերացված), իսկ պաստերացված գարեջուրը պահպանվում է 1-3 ամիս (1 ամիս առանց կայունացուցիչի օգտագործման, 3 ամիս՝ կայունացուցիչով): Մեկ տարի պահպանման ժամ-

կետ ունեցող գարեջորի արտադրության ժամանակ օգտագործվում են հակաօքսիդանտներ և պահածոյացնող նյութեր, ինչի մասին արտադրողները լրում են:

Ոլորտի լավագույն տասնյակում շարունակում են կայուն տեղ գրադարանը «Շամպայն գինիների գործարանը» և «Պոռշյանի կոնյակի գործարանը»:

Փաստենք միայն, որ «Շամպայն գինիների գործարանը», պայմանավորված արտադրանքը Ռուսաստանի Դաշնություն արտահանելու ներկայիս դժվարություններով, այս պահին ֆինանսական ծանր կացության մեջ է:

## ՃՎՄՊԱՅՅԻ ԳԻՆԻՆԵՐԻ ԳՈՐԾԱՐԱՆ

Գործարանը հիմնադրվել է 1939 թ.: Իր տեսակի մեջ եղել և մնում է Հայաստանում եղակի, 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: Գոր-



ծարանում արտադրվող արտադրանքն ամբողջովին սերտիֆիկացված է միջազգային ստանդարտների պահանջներին համապատասխան:

Ներկայում գործարանը հանդիսանում է ակողիլային խմիչքների լայն սպեկտրի արտադրության առաջատարներից մեկը Հայաստանում:

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

Գործարանի տեսականին ներառում է շամպայն (Հայկական շամպայն չոր, Հայկական շամպայն կիսաչոր, Հայկական շամպայն կի-

սաքաղցր, Հայկական շամպայն կոլեկցիոն Բրյուտ, Հայկական շամպայն Կոլեկցիոն կիսաչոր), մրգապտղային սեղանի կիսաքաղցր գինիներ (Նոռան գինի, Մոշի գինի, Բալի գինի, Ազնվամորու գինի, Ելակի գինի, Սև հաղարց), խաղողի գինիներ (Ֆրանս, Վայք Արենի, Նվարդ, Հարսանեկան, Հողի արյուն, Հայկ Նահապետ (Կարմիր կիսաքաղցր և Սպիտակ կիսաչոր), Վերածնունդ, Սպիտակ քիշմիշ կիսաքաղցր, Սև քիշմիշ կիսաքաղցր), «Նուբար» սպիտակ անապակ գինին, որը նորույթ է, կոնյակներ օրդինար և տեսակավոր (Ֆրանս 3, 5, 7, 10, 15 տարիների հնության, Մենուա 3 տարեկան, Տրդատ 5 տարեկան, Գործույթ Արմենիա 3, 5, 7, 10 տարիների հնացմամբ, Նարե 6, 10, 15 տարիների հնացմամբ):

## ՊՈՂԾՎԱՆԻ ԿՈՆՅԱԿԻ ԳՈՐԾԱՐԱՆ



Հայկական կոնյակագործության ոլորտի խոշորագույն ընկերություն Պողոյանի կոնյակի գործարանում, որը գործունեություն է ծավալում 1995 թվականից, մշտապես պահպանվում են հայկական կոնյակի ու գինու պատրաստման դարավոր ավանդույթները՝ շնորհիկ բարձրակարգ մասնագետների փոխադարձ վստահության, նվիրվածության ու բարեխսցության:

Այս գործարանում կոնյակը հնացվում է բացառապես արցախյան կաղնուց պատրաստված տակառների մեջ, ինչը մետաքսե նորք համ է հաղորդում ըմաթելիքին: Տակառների քանակն ամեն տարի ավելացվում է:

Գործարանում արտադրվող տեսականին ընդգրկում է 3-30 տարվա հնության հայկական կոնյակներ (Մանե, Պապ թագավոր, Շիրազ, Չարենց, Արծրունի, Արփիինե, Վարդան Մամիկոնյան, Արմենուիի, Խենթև և այլն՝) պատրաստված Արարատյան դաշտի խաղողի լավագույն տեսակներից, լիկյորներ ու նորա-

գույն տեխնոլոգիաներով արտադրված լավագույն մրգային՝ նոռան, սալորի, սև հաղարցի, բալի, ծիրանի, սերկակիի, մոշի գինիներ: Արտադրանքն արտադրամասերն է բացել Արտաշատում և Արմավիրում: Արտաշատում և Եջմիածնում Պողոյանի կոնյակի գործարանի տնկած խաղողի այգիներում աճեցվում են խաղողի եվրոպական սորտեր:

Այսօր պահանջված ու սիրված է նաև Պողոյանի կոնյակի գործարանի՝ հայկական ավանդական բաղադրատոմսերով պատրաստված «Ռոյալ» ապրանքանիշով պահծոյի 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 բուսայուղային բնագավառի առաջատարը հալած յուղերի (խառնորդների) շուկայում:

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

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

BSI բրիտանական ընկերության կողմից անցկացվել է առողջի 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 կետչուայով:

Primo կետչուայը և մայոնեզը համեղ են և բարձրորակ, չեն պարունակում ԳՄՕ, բուրավետիչներ, հարստացված են բնական խոտարույսներով և համեմունքներով: Պատրաստվում են եղակի բաղադրատոմսով:

Տեսականին մեծ է, ընտրությունը՝ բազմազան:

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

Չիի պղպեղով կետչուայը բնական լոլիկով է՝ կծու պղպեղի հավելումով:

«Հայկական» կետչուայն ունի թարմ, հագեցած, նույր համ ու բույր: Սրանում համադրված են Հայաստանի լոլիկի, ունակի, ուրցի և լեռնային խոտաբրույսների անուշ բույրերը:

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

Կետչուային ոչ մի բանով չի գիշում 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 նույր 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 «Ժեթեն» սոուսն ունի հավասարակշռված կալորիականություն և թարմություն է հաղորդում բանջարեղենին: Սա նրանց համար է, ովքեր հետևում են իրենց կազմվածքին:

«Սանֆուդն» 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 ՄՆՈՒՆԴ



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:

Հանրային սննդի ծառայություններից օգտվում են հանդիսությունների սրահները (90 տոկոս), սպորտական սրահները (70 տոկոս), ուսանողությունը (80 տոկոս):

Նշված դաշտը կարգավորվում է «Սպառողների իրավունքների պաշտպանության մասին» և «Համապատասխանության հավաստման մա-

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

## ԹՇՎԱՄՄԱՆ ԵՎ ԶՎԻ ԱՐՏԱՂՐՈՒԹՅՈՒՆ

Փաստենք, որ շոկայում 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, հակարիուսիկներ, հորմններ, վիտամիններ, եթե, իհարկե, օգտագործվել են):



## ՍՊԱՍԱՐԿՈՒՄՆԵՐԻ ԵՎ ԾԱՌԱՅՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ՈԼՈՐՏ

Գաղտնիք չէ, որ <<-ում կարում են սպասարկման ու վաճառքի մի շարք ոլորտներ՝ էլեկտրատեխնիկա, բջջային հեռախոսներ, ավտոպահեստամասեր, հանրային սնունդ, կերամիկական սանտեխնիկա, հեռահաղորդակցություն, առցանց առևտուր, կարմիր գծեր, արագաչափեր և այլն: Ցավոք, հաճախ մատուցվող ծառայության որակը չի համապատասխանում օր-օրի բարձրացող գներին:

Մասնավորապես ավտոպահեստամասերի ոլորտում հաճախացել են դեպքերը, երբ բրենդային ապրանքի փոխարեն իրացվում է նույնանուն անորակ կրկնօրինակը: Սպառողները դիմում են մեզ, սակայն ՍԱԱ-ն իրավասու չէ նման հարցեր կարգավորել:

## ՎԵՐԴԵ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

Վերդե մաքրման սրահում մշտապես կարևորվում է ժամանակակից տեխնոլոգիաների դերը: Լավագույն փորձագետները մանրամասն գննում են հագուստն ու ընտրում դրա մաքրման ամենաարդյունավետ տարբերակը՝ կիրառվող

սին» <<օրենքներով, ինչպես նաև նորմատիվ մի շարք փաստաթղթերով (ՀՍՏ 189-2000): Ցավոք, շատ կազմակերպություններ անտեսում են այս պահանջները: «Առևտուրի և ծառայությունների մասին» <<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 վերարակավորված:

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 օրինակներն են ապահովված անհրաժեշտ առևտրատեխնոլոգիական սարքավորումներով:

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

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

տեխնոլոգիաների ու շահագործվող սարքավորումների շնորհիվ հասնելով անթերի արդյունքի: ՎերԴԵ-ն համագործակցում է խորական ու գերմանական FIRBIMATIC, Miele, PONY, Seitz, Kreussler և BUFA ընկերությունների հետ:

ՎերԴԵ ընկերության ծառայությունները



Ներառում են վարագույների մաքրում արդուկում, հարսանյաց և երեկոյան զգեստների, նաև գորգերի մաքրում: Եթե գորգը շատ ինչ 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,

[www.verde.am](http://www.verde.am) կայքում ներկայացված են բոլոր ծառայությունների գնացուցակը և մանրամասն նկարագրումը:

## ՎԻ-ԷԼ-ՎԻ ՍԵՆԹՐ ԷԼԵԿՏՐԱՍԵԽՆԻԿԱՅԻ ԽԱՆՈՒԹՆԵՐԻ ՑԱՆՑ

«ՎԻ-ԷԼ-ՎԻ ՍԵՆԹՐ» ՍՊԸ-ն գրաղվում է կենցաղյին, 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 բարեխիճ ու պրոֆեսիոնալ աշխատանքով: Վաճառողի խորհրդատունները յուրաքանչյուր հաճախորդի ցուցաբերում են առանձնահատուկ մոտեցում:

Բացի կենցաղյին, խոհանոցային և համակարգչային տեխնիկայից սրահներում վաճառվում է նաև բարձրակարգ սպասքի լայն տեսականի:

Ի դեպ, կարելի է պարզեցնել ինչպես [www.vlv.am](http://www.vlv.am) կայքով, այնպես էլ ընկերության հեռախոսահամարներով:

**ՎԻ-ԷԼ-ՎԻ**  
ԷԼԵԿՏՐԱՍԵԽՆԻԿԱ



«ՎԻ-ԷԼ-ՎԻ ՍԵՆԹՐ» էլեկտրատեխնիկայի խանութին 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



Գործում է նաև ընկերության առցանց խանութը: Անհրաժեշտ է այցելել ընկերության կայքը ([www.elbat.am](http://www.elbat.am)), առցանց խանութը բաժինը, ընկերել մերենային համապատասխան մարկելոց, լրացնել անհրաժեշտ գեղեկարգությունը և սպասել մասնագետների արձագանքին:

Հայ-գերմանական «Էլբատ» ընկերությունն արտադրում է ելեկտրոպական ստանդարտներին համապատասխան, բնության համար անվտանգ, որակյալ մարտկոցներ, որոնց համար տրվում է մինչև մեկ տարվա երաշխիք, նաև անվճար հետերաշխիքային սպասարկում: Ընկերությունը, հիմնվելով սեփական փորձի և շուկայի պահանջարկը ճիշտ գնահատելու կարողության վրա, ընդլայնել է իր արտադրանքը՝ առաջարկելով գերիզոր և անխսափան էլեկտրական սնուցման ծառայություն, հիասալի համակարգ: Ընկերությունը տեղադրվում են առցանց UPS DC/AC կայաններ, այն է՝ ուղերվածին սնուցման արտաքին համակարգ, կատարվում է մարտկոցների փոխարինում UPS մարտկոցի պահեստամասերի համար:



## ԳՐԱՆԴ ՔԵՆԴԻ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ

*Մեր որակը*

*մեր հպարտություն է:*



«Գրանդ Քենդին» սննդամթերք արտադրող խոշորագույն ընկերություն է, ոլորտի առաջատարը Հայաստանում: Նա Հարավային Կովկասում կակաո հատիկավոր վերամշակող միակ ձեռնարկությունն է:

Ընկերության տեսականին գերազանցում է 520-ը՝ կարամելի տեսականի (սառնաշաքարային, մրգային, կաթնային, ընկույզային, շոկոլադապատ և այլն), դրաժետ տեսականի (շոկոլադապատ և շաքարային ջնարակով պատված), շոկոլադե ջնարակով պատված մրգերի չոեր, պրալինե, վաֆլե և կրեմային շոկոլադե կոնֆետներ, շոկոլադե սալիկներ՝ պատրաստված բարձրորակ կակաո-հումքից և բնական զանազան հավելումներից, դառը շոկոլադե սալիկների տեսականի՝ 60, 70 և 80 տոկոս կակաո մթերքի պարունակությամբ: «Գրանդ Քենդի» խմորեղենների տեսականին ներառում է մրգային, մեղրային, ընկույզային և շոկոլադե հավելումներով պավանդական տորթեր, քաշային և հատային խմորեղեն: Արտադրման ընթացքում օգտագործվում է բացառապատճեն պարձրորակ այսուր, հատընտիր ընկույզեղեն, թարմ հավկիթ, մեղր, թարմ մրգեր և չոեր, բնական շոկոլադ, կակաո փոշի և այլն: Հատուկ հանդիսությունների համար առաջարկվում են «Ֆուրշեթ» հավաքածուները:

Ընկերության արտադրանքը միշտ թարմ է հասնում սպառողին:

Ժամանակակից տեխնոլոգիաներով և իտալական սարքավորումներով հագեցած արտադրամասում արտադրվում է սուրճ, որի համար, որպես հումք, օգտագործվում են արարիկա և ոռբուստա սուրճների ամենաբարձրորակ տեսակները: Ընկերությունն արտադրում է նաև սառը սուրճ և 3 տեսակի սառը թեյ՝ դասական սև, կիտրոնով և դեղջի համով:

2001 թվականից «Գրանդ Քենդի» ընկերությունն իր սպառողներին ներկայանում է պաղպաղակի օր-օրի հարստացող, մեծ ու բազմահամ տեսականիով՝ վաֆլե բաժակով, ջնարակապատ, մրգային հավելումներով և այլն: Պաղպաղակի արտադրությունն իրականացվում է իտալական հոսքագծերով:

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

Ի թիվս այլ պարզմների, Սպառողների ազգային ասոցիացիայի և Սպառողների միջազգային կազմակերպության 20-ամյա գործակցության առթիվ 2019 թ. «Գրանդ Քենդի» ընկերությանը շնորհվել է «Սպառողի գնահատական» մրցանակը:





# ՍԱԲՐՈԴ ՄԻՋՈՑՆԵՐ

Այսօր կարծես թե ամեն բան մտածված է տունն ու աշխատանքային տարածքներն արդյունավետ մաքրելու և ախտահանելու համար: Ամենուր վաճառվող կենցաղային քիմիական նյութերը խոստանում են անթերի արդյունք կարծ ժամանակում և նվազագույն ջանքերով:

## ԽԳՈՒ ԸՆՏՐԵԼ ՊՐՈՖԵՍԻՈՆԱԼԸ

Մաքրող միջոցների ընտրությունը կախված է մակերեսի տեսակից: Մասնագիտացած մաքրող արտադրանքն ավելի լավ է ծառայում նպատակին, քան ունիվերսալները, որոնք առավել արդյունավետ են ոչ հին ու թերև կետի դեպքում:

Պրոֆեսիոնալ մաքրող միջոցների գինը երեսն ավելի բարձր է, քան սովորական կենցաղային միջոցներինը, քանի որ սրանք լուծում են մի շարք կարևոր խնդիրներ, մասնավորապես.

• ախտահանում են տարածքը՝ խոչընդոտ ստեղծելով պաթոգեն վիրուսների, բակտերիաների և միկրոօրգանիզմների տարածման համար,

• կանխում են ալերգենների կուտակումը,  
• մաքրում են ճարպային և կրաքարային նստվածքները, բորբոսը, ժանգը և այլն,



- պաշտպանում են մակերեսները վաղաժամ մաշվելուց:

## ԳՐԱՍԵՆՅԱԿՆԵՐԻ ԵՎ ԱՅԼ ՀԱՍՐԱՅԻՆ ՎԱՅՐԵՐԻ ՍԱԲՐՈԴ ՊՐՈՖԵՍԻՈՆԱԼ ՄԻՋՈՑՆԵՐ



Գրասենյակում մաքրության պահպանումը ոչ միայն իիգիենայի կարևոր պահանջ է, այլև հաճախորդների և աշխատակիցների շրջանում ընկերության բարենպաստ իմիջի ստեղծման պայման: Այս տարածքները մաքրելու համար արտադրվող միջոցները խիստ թիրախավորված են և պայքարում են որոշակի տեսակի աղտոտման դեմ, որի հիմնական աղբյուրներն են բռնակները, ծորակները, փականները, լվացրաններն ու գուգարանները:

Գրասենյակներում մաքրման համար նախատեսված քիմիական նյութերն արտադրվում են խունյութերի տեսքով և մեծ ծավալներով՝ հաշվի առնելով մաքրման հաճախականությունը (օրական մի քանի

անգամ) և մեծ տարածքները: Մրանց օգտագործումից հետո ախտահանող և հոտազերծող ազդեցությունը պահպանվում է երկար:

## ԽՈՀԱՆՈՑՆԵՐԻ ՍԱՔՐՄԱՆ ՊՐՈՖԵՍԻՈՆԱԼ ՄԻՋՈՑՆԵՐ



## ՍԱՆՏԵԽՆԻԿԱՅԻ ՍԱՔՐՄԱՆ ՊՐՈՖԵՍԻՈՆԱԼ ՄԻՋՈՑՆԵՐ

Այս միջոցների կիրառման շրջանակը մեծ է և ընդգրկում է գրասենյակների, սրճարանների, ռեստորանների ու հյուրանոցների գուգարանների, լոգարանների, նաև լողավազանների մաքրումն ու ախտահանումը: Մրանցով հնարավոր է մաքրել բորբոսը ոչ միայն հարթ մակերեսներից, այլև անկուններից ու սալիկների արանքներից, վերացնել մարդէները, ժանգը, ջրի նստվածքը, խողովակների խցանումները, նաև փայլ տալ մակերեսներին:

## ՍԱԿՆԵՈՒԾ

Ինչպես ցանկացած արտադրանքի, այնպես էլ այս դեպքում մակնշումը պարտադիր է: Այն պետք է պարունակի:

- ապրանքային անվանումը,
- արտադրանքի օգտագործման նպատակը, եթե դա անվանումից պարզ չի դառնում,
- կիրառման եղանակը,
- բաղադրությունը,
- արտադրողի անվանումը, գտնվելու վայրը,
- ապրանքային նշանը (առկայության դեպքում),
- ներմուծող ընկերության անվանումը,
- տեղափոխման, պահպանման և օգտագործման նախազգուշական միջոցների ցանկը,

Սննդի արդյունաբերությունում, սննդի հանրային կետերում կամ խոշոր ընկերությունների ճաշարաններում աշխատանքային մակերեսների, վառարանների, սալօջախների և սպասքի կանոնավոր մաքրման համար նախատեսված միջոցները վերացնում են ճարպը, մուրը, նաև այրված սննդի մնացորդները: Այս նյութերի կարևոր նախապայմաններից են ալերգիա չառաջացնելը, սննդամթերքի համար անվտանգ լինելը, տհաճ հոտերը վերացնելը և այլն:



• նախազգուշական պիտակներ (օրինակ՝ արտադրանքը երեխաններից հեռու պահելու կամ միայն պաշտպանիչ ձեռնոցով օգտագործելու մասին),

- փաթեթի ծավալը կամ ապրանքի քաշը,
- արտադրության ամսաթիվը,
- պահման պայմանները և ժամկետը,
- գծային կոդը,
- այլ տեղեկություններ:

Առաքման բեռնարկերը պիտակավորելիս՝ լրացնից ցուցադրվում են նշաններ, որոնք սպառողին տեղեկատվություն են տրամադրում մաքրող և լվացող միջոցները խոնավությունից պաշտպանելու անհրաժեշտության, ջերմաստիճանի սահմանափակման և այլնի մասին:

## ՈՒԾԱՐՈՌՅՅՈՒՆ

1. Ոչ մի դեպքում չի կարելի անտեսել անվտանգության կանոնները, քանի որ մաքրող և լվացող միջոցները հաճախ պարունակում են թունավոր նյութեր, ինչպիսիք են ացետոնը, քլորը, պոլիֆոնֆատները, ամոնիակը, ֆորմալիդիդները, ազոտի օքսիդները, ֆենոլները, ալկալիները, պարաբենները, սիլիկոնները, ֆերմենտները, որոնք կարող են գրգռել մաշկը, լրջաթաղանթները, աչքերը, պատճառ դառնալ այրվածքների, հազի, ալերգիայի, շնչարգելության:

2. Լվացող և մաքրող միջոցները կարող են վտանգավոր լինել ոչ միայն դրանց հետ անմիջական շիման դեպքում, այլև դրանց հետո: Շատ քիմիական նյութեր դժվար է ամբողջությամբ լվանալ սպասքի, հագուստի, կահոյքի մակերեսից, հետևաբար կարող են շնչելիս անցնել օրգանիզմ, ներթափանցել աղյան մեջ:

3. Կենցաղային քիմիկատների պարբերաբար օգտագործումից օրգանիզմում կուտակվում են վսասակար նյութեր՝ պատճառ դառնալով հոգնածության, գլխացավի, քնի կամ մարսողության խանգարման:

4. Քիմիական բաղադրությամբ նյութերը վսասակար են նաև բնության համար: Դրանք կոյուղիներով հասնում են գետեր ու լճեր, վսասում բնակիչներին, թռնավորում հողը:

5. Երբեմն, որպես այլընտրանք, առաջարկվում են, այսպես կոչված, ժողովրդական միջոցներ, որոնք ալերգիա չեն առաջացնում, անվտանգ են մարդու և շրջակա միջավայրի համար: Խոսքը կենցաղում կեղտի, ճարպի, բժերի և տհաճ հոտի դեմ հաճախ օգտագործվող կերակրի աղի, սոդայի, կիտրոնի ու քացախի մասին է:



## ԱՇՏԱՐԱԿ-ԿԱՅ ԱՊՐԱՆՔԱՆԻՑ

Նոր շենքային պայմաններ,  
իրազական նոր հոսքագծեր  
և անընդհայր  
ավելացող լրէսականի



«Աշտարակ-Կայ» ապրանքանիշը կաթը մթերում է Հայաստանի հեռավոր մարզերի՝ 2000 մ և ավելի բարձրության ալպիական մարզագետիններից՝ արդյունքում ունենալով կայուն և բարձր որակով արտադրատեսականի, որը ներառում է դասական և դիետիկ մածուն, թթվասեր, կաթնաշոռ, յոգուրտների, պանրիկների, հալած պանիրների և պարզադաշտի մեծ տեսականի:

Սպառողին բարձրակարգ կաթնամթերքով և պաղպաղակով ապահովելու նպատակով «Աշտարակ-Կայ» ընկերության սարքավորումները, արտադրամասը, օժանդակ ենթակառուցվածքները համապատասխանում են աշխարհում ներկայում գործող՝ սննդամթերքի ամենաբարձր որակի ստանդարտներին, ինչպիսիք են ISO 9000 սերիայի, GFS և այլ միջազգային ստանդարտները:

Մթերման կետերում կատարվում են հումքի միկրոկենսաբանական անալիզներ, տեխնիկական հագեցվածությունը թույլ է տալիս նոր կթած կաթը մինչև 2 ժամը սառեցնել՝ բացառելով մանրէների զարգացումը: Մթերված հումքը հատուկ մասնագիտացված մեքենաներով տեղափոխվում է գործարան, ինչն ապահովում է կաթի թարմությունն ու բոլոր օգտակար հատկանիշները: Արդեն գործարանում արտադրությունն իրականացվում է նորագույն սարքավորումներով, սանիտարահիգիենիկ ամենախստ պահանջներին համապատասխանող պայմաններում: «Պատրաստի արտադրանքը հերմետիկ փաթեթավորվում է՝ հնարավորություն տալով պահպանել մթերքի բարձր որակը, մաքրությունը, թարմությունն ու անվտանգությունը: «Աշտարակ-Կայ» ապրանքանիշի մակնշումը կատարվում է լիարժեք: Ըսկերության բարձրորակ մթերքը նպաստում է առողջ սերնդի ձևավորմանը, ինչը հաջորդ սերունդների առողջության գրավականն է:

«Աշտարակ-Կայ» ընկերությունն իր արտադրանքի բարձր որակի համար արժանացել է մի շարք պարզեցների:



# ԻՆՉ ԳԻՏԵՆՔ ԱԼԿՈՂՈԼԻ ՄԱՍԻՆ

Կարծես թե հնարավոր չէ պարկերացնել մեր կյանքն առանց ալկոհոլի թե՛ ուրախության, թե՛ դժվարության դեպքում: Արդյոք ամեն ինչ գիտե՞նք ալկոհոլի, դրա լավ ու վաստի կողմերի մասին:

## ԱԼԿՈՂՈԼԻ ՕԳՏԱԿԱՐՈՒԹՅՈՒՆԸ

Ալկոհոլը հաճախ է օգտագործվում բուժական նպատակներով: Որպես դեղամիջոց, ժողովրդական բժշկության մեջ օգտագործվում են և՛ գինին, և՛ տնական օղին: Կոնյակը, ըստ որոշ աղբյուրների, բնական ճիճվամուղ է:

Հիշենք, որ այս դեպքում խոսքը դեղաչափերի մասին է և ոչ ամենևնի հարբեցողության ու դրա հետևանքների:



## ԱԼԿՈՂՈԼԻ ՎԱՍՏԱՐԱԾ



1. Ալկոհոլը չարաշահելը կարող է վնասվածքների, դժբախտ պատահարների, ընտանեկան և աշխատանքային անախտքությունների, նաև առողջական լրտզ խնդիրների պատճառ դառնալ (արյան բարձր ճնշում կամ հիպերտենզիա, կաթված, սրտամկանի ինֆարկտ և շաքարային դիաբետ):

2. Սպիրտը վնասում է հենց առաջին կոամից՝ ազդելով թերանի, կերակրափողի և ստամոքսի լորձաթաղանթի վրա, դառնալով խոցի ու ոտուցքների առաջացման պատճառ: Առավել հայտնի է յարդի ախտահարումը կամ յարդի ցիոռողը, որից փրկվել գութե չի հաջողվում:

3. Ալկոհոլը քայլայում է ոչ միայն առանձին օրգաններ, այլև կործանարար ազդեցություն է ունենում ռեպրոդուկտիվ հյուսվածքների ու ապագա սերնդի վրա:

4. Միզամուղ ազդեցության պատճառով ալկոհոլը դուրս է մղում ջուրն օրգանիզմից՝ հանգեցնելով ջրազրկման: Մաշկը չորանում է, կնճռուտում:

## ԻՆՉՊԵՍ ՊԱՇՏՊԱՆՎԵԼ

1. Ալկոհոլ ընդունելուց առաջ (և ընթացքում) սնունդ ընդունեք: Հակառակ դեպքում այն արագ է ներծծվում արյան մեջ:

2. Խորհուրդ չի տրվում ալկոհոլը խառնել քաղցր կամ, այսպես կոչված, «էներգետիկ» ըմպելիքների հետ:

3. Սահմանեք նշանող ու աշխատեք չխախտել այս:

4. Թուլացրեք ալկոհոլի ազդեցությունը ոչ ալկոհոլային ըմպելիքներով: Որքան արյան մեջ ալկոհոլի տոկոսը բարձր եղավ, այնքան էթիլ սպիրտի ազդեցությունը ուժեղ կլինի:

5. Ալկոհոլ ընդունելուց հետո դեկին մի՛ նստեք: Խնայեք ձեր և այլոց կյանքը:

## ԲԱՑԱՌԵ ԱԼԿՈՎՈԼԸ, ԵԹԵ.

- հյի եք կամ կերակրող մայր,
- դեղահարեր եք ընդունում (հետևանքները կարող են անկանխատեսելի լինել),



## ԱԼԿՈՎՈԼԱՅԻՆ ԹՈՒՆՎՈՐՈՒՄ

### ԱԼԿՈՎՈԼԱՅԻՆ ԹՈՒՆՎՈՐՈՒՄ ԴԻ ԿԱՐԵԼԻ.

- շարունակել ալկոհոլ ընդունել,
- լոգանք ընդունել,
- դեղամիջոցներ ընդունել,
- դադարեցնել փորլուծությունը դեղորայքով:

## ՈՒՆԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

1. Կասկածելի հոտն առաջին նշանն է ցածրորակ հումքի կամ կեղծիքի:

2. Շշալցման ամսաթիվը կամ գծային կոդը չպետք է մատով ջնջվեն կամ ձեռքի վրա հետք թողնեն:

3. Եթե խցանահանը պտտելիս խցանափայտը փշրվում է, ամենայն հավանականությամբ, խմիչքը ժամկետանց է:

4. Իսկական գինին ջրի մեջ չի լուծվում: Եթե լուծվեց, որեմն կոնսերվանտներ է պարունակում:

5. Բարձրորակ կոնյակը պետք է լինի անթերի թափանցիկ:

6. Մասնագետները խորհուրդ են տալիս հրաժարվել շահ կիտրոնով կամ աղպեղով օղի գնելուց, քանի որ սրանց օգնությամբ երթեմն քողարկվում են որոշ թերություններ, օրինակ՝ հեղուկի ոչ թափանցիկ լինելը:

7. Կեղծ և ցածրորակ օղին հաճախ ունենում է փաթեթավորման անշտություններ՝ թեք կափարիչ, ծուռ սոսնձած պիտակ կամ այլ անշան սխալներ:

8. Ոչ մի դեպքում չպետք է գնել շալցված օղի: Սա կարող է կյանք արժենալ:

- անտրամադիր եք կամ խնդիրներ ունեք (դեռևս ապացուցված չէ, որ ալկոհոլը նման խնդիրներ է լուծում):

Ալկոհոլային թունավորման ախտանիշները հետևյալն են՝ սրտխառնոց, փսխում, ցավ որովայնի վերին մասում, մարսողության խանգարում, փորլուծություն, դանդաղ շնչառություն, տեսողության վատացում, վատ կողմնորոշում, աղավաղված խոսք, ուժիթափանքների թուլացում, ցնցումներ: Հարկավոր է թուլացնել սեղմող հագուստը, բացել օձիքի կոճակը, ապահովել օդափոխություն, փսխում առաջացնել ու անմիջապես շտապ օգնություն կանչել: Ոչ մի դեպքում ինքնաբուժությունը չի խրախուսվում:

## ԻՆՉՊԵՍ ՏԱՐԵԲԵԼ ԿԵՂԾՎԱԾ ԱԼԿՈՎՈԼ ԻՐԱԿԱՆԻՑ

Կեղծված ալկոհոլը վտանգավոր է, քանի որ կարող է պարունակել մեթանոլ, որն արյան մեջ մտնելուց հետո անցնում է սարդով, որտեղ օքսիդանում է ալկոհոլային դեհիդրոգենազ կոչվող ֆերմետով: Վնասվում են կենտրոնական նյարդային համակարգը, տեսողական նյարդը, առաջանում՝ կուրություն, երիկամների և այլ ներքին օրգանների անբավարարություն:

## Առաջին հերթին հարկավոր է.

• խուսափել կասկածելի խանութներից ու կրպակներից, որտեղ վաճառվող ապրանքները հիմնականում ժամկետանց են ու անհայտ ծագման,

• գնում կատարել մանրածախ խոշոր ցանցերից, որոնք աշխատում են վստահելի մատակարարների հետ,

• տեղեկացված լինել գներից (եթե բրենդային ապրանքը վաճառվում է չափազանց էժան, որեմն մի բան այն չէ, ինչը չի նշանակում, որ եթե թանկ է, որակով չէ),

• գնվող ապրանքը ճանաչել տեսքով, քանի որ բարձրակարգ ընկերությունների արտադրանքը շալցվում է հատուկ շշերի մեջ, որոնց վրա երթեմն խորհրդանշեր ու մակագրություններ են դաշված լինում,

• ստուգել ակցիզային դրոշմանիշը և պիտակը, որոնք տպագրվում են հատուկ թղթի վրա (բոլոր բառերը, թվերն ու ծածկագրերը պարզ են, հստակ տեսանելի և ընթեռնելի):

**Սպառողների ազգային ասոցիացիան և Հայաստանի սպառողների ազգային  
ակադեմիա Իրավաբանական անձանց միությունը ցավով տեղեկացնում են,  
որ կյանքից հեռացել է մեր կազմակերպության պատվավոր անդամ,  
կենսաբանական գիտությունների թեկնածու**

### **Ժենյա Հարությունյանը:**



Մեր հիշողության մեջ պահպանվել են ոչ հեռավոր 90-ականները, երբ կաթվածահար էին տնտեսության գրեթե բոլոր ոլորտները, հետևաբար ամիմաստ էր խոսել հատկապես մննդի անվտանգության մասին:

Հենց այս ժամանակ, օգտագործելով ՌԴ փորձը, Հայակետատանդարտի համակարգում ստեղծվեց անդի անվտանգության, ստանդարտացման ու սերտիֆիկացման բաժինը: Այս կառույցի շուրջը համախմբվեցին հանրապետության լավագույն մասնագետները, որոնց թվում էր «Պարեն» գիտարտադրական և նախագծային ձեռնարկության փորձարարական լարութառիայի ավագ գիտաշխատող Ժենյա Հարությունյանը, որը հետագայում երկար տարիներում աշխատել է այս գործությունում:

Ներ իր մասնագիտական փորձն ու հմտությունը փոխանցեց ԵՊՀ Կենսաբանության ֆակուլտետի ուսանողներին:

1995-ից Ժենյա Հարությունյանն ակտիվ համագործակցել է Սպառողների ազգային ասոցիացիայի հետ որպես որակական-վերլուծական հանձնաժողովի անդամ, ալկոհոլային և ոչ ալկոհոլային խմբաների որակի վերլուծության պատասխանատու:

Այսօր արդեն այս նույն ոլորտում գործունեություն են ծավալում առաջատար մասնագետներ, որոնց մասնագիտական առաջնադաշտական գործում մեծ դեր է ունեցել կենսաբանական գիտությունների թեկնածու Ժենյա Հարությունյանը:

**Ռոբերտ Հայրյան**

**Պարզեներ**  
**Սպառողների ազգային ասոցիացիայի**  
**20-ամյա հորելյանի առթիվ**  
**պատվողիր, 2011**

# ԱՇԽԱՎՅՅԻՆ ԿԵՐԱԿՐԱՅԱԿ



Աշունը՝ շռայլ ու բազմագույն, ճիշտ ժամանակն է օրգանիզմի վիտամինային պաշարները լրացնելու: Աշնանային կերակրացանկում մեծ դեղ պետք է ունենա հացահափիկը, որը բարելավում է ուղեղի, սրբի, երիկամների և լյարդի աշխատանքը, խթանում մրավոր ունակությունները, վերականգնում նորմալ նյութափոխանակությունը:

Վիտամինների իսկական ամբար են ծովամթերքը, պանիրներն ու կաթնաշոռը: Առավել նպաստակահարմար են բանջարեղենի, մսի, ձկան ու սնկի համադրումները:

Ի դեպ, սննդաբանները պնդում են, որ աշունը դրավա ամենահարմար եղանակը չէ ավելորդ քաշի դեմ պայքարելու և ներկայացնում են այն, ինչը պարբաղիր դեղ պիտի ունենա աշխանային սեղանին:

1. Դդում - հարմար է թե՛ նախաճաշին, թե՛ ճաշին, թե՛ ընթրիքին: Օգտակար է ցանկացած դրսւորմամբ բլիթներ, մսի և լրբու համադրությամբ ուտեստ, անգամ կիտրոնով և դդումով կոմպոտ:

2. Սունկ - նախաճաշի հրաշալի տարրերակ է սնկով ձվածեղը: Ճաշի լավագույն տարրերակներից է վառ համով և հարուստ բույրով սնկով ապուրը:

3. Հավ - հրաշալի համադրվում է ցանկացած բանջարեղենի հետ:

4. Լոբի - լոբով աղցանի անհամար տարրերակներ կան, որ հարմար են օրվա ցանկացած ժամին: Սրանց կարելի է նաև քերած պանիր ավելացնել, ցողել ծիթայուղով, պայծառ տեսք հաղորդել գունավոր պղպեղներով:

5. Կաթնաշոռ - թերևս ամենահամեղ և ամենաառողջ նախաճաշն է, որին ոչ մի բանով չի զիջում մրգահատապտղային գունեղ աղանդերը:

Կերակրացանկը, իհարկե, պատրաստի դեղատոմս չէ ու հարստացնել այն կարելի է ըստ ճաշակի: Կարևորը վիտամիններով հարուստ սնունդ ընդունելն է: Հիշենք՝ առջևում ցուրտ ձմեռն է, որին դիմակայելու լավագույն տարրերակն առողջ ու դիմացկուն լինելն է:

# ԾՈՎԱԲՈՂԿ ԳՅՈՒՂԱԿԱՆ *Armoracia rusticana (Lam.) Gaertn*

Հայկական լրաբանուները – ժախուկ, իրեն, կծկիչ, կրեն, քթառ



**Դեղաբույսի նկարագրությունը:** Կաղամբազգիների կամ խաչածաղկավորների ընտանիքին պատկանող, մինչև 100 սմ բարձրության, տերևակալած ցողունով բազմամյա խոտաբույս է: Ունի հողի մեջ խոր թափանցող, մսոտ, սպիտակ արմատներ, խոշոր ու լայն, նշտարաձև, ալիքաեզր, արմատամերձ տերևներ: Ծաղիկները մասր են ու սպիտակ, պտուղը կլոր, երկրուն պատիճ է: Ծաղկում է հունիս-հուլիս, պտղակալում օգոստոս-սեպտեմբեր ամիսներին: Բազմանում է արմատաշիվերով: Պահանջկոտ չէ լոյսի և ջերմության նկատմամբ, աճի համար նախընտրում է ավագահումուսային հողերը:

**Քիմիական բաղադրությունը:** Արմատը պարունակում է սպիտներ, մինչև 16,3 տոկոս շաքար, օսլա, խեժանյութ, գլիկոզիդ սինիգրին, ֆերմենտ միրոզին: Վերջինս ազդելով գլիկոզի վրա առաջացնում է գլյուկոզ, ծծմբակալիումական թթու աղ և ալլիմանանանեխային եթերայուղ: Վերջինով էլ պայմանավորված է ծովարողիկ սուր համ ու հոտը: Արմատում հայտնաբերված են նաև մինչև 171 մգ տոկոս C վիտա-

մին, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, PP վիտամիններ, նատրիում, կալիում, կալցիում, ֆոսֆոր, երկաթ, ալկալոիդների հետքեր, մեծ քանակով լիզոնցիմ: Տերևները պարունակում են մինչև 526 մգ տոկոս C վիտամին, ֆիտոնցիդներ, ալկալոիդների հետքեր: Կալիումական և երկաթային աղերի պարունակությամբ ծովարողիկը գերազանցում է այնպիսի բանջարաբույսերի և մրգերի, ինչպիսիք են լոլիկը, սամրթը, լոբին, սոխը, սխտորը, գազարը, կարտոֆիլը, բալը, նարինջը, կիտրոնը, մանդարինը և այլն:

**Բուժական նշանակությունը:** Բուժման նպատակով գլխավորապես օգտագործում են բույսի արմատները, որոնք աշխանը բահով հանում են և հնդու պահում նկուղում, ավագի մեջ 7-8 ամիս: Ծովարողիկը հայտնի է որպես համեմունք, և որպես դեղաբույս: Այն օգտագործվել է որպես օրգանիզմի ուժերը խթանող, միզամուղ և գուտկացավերը փարասող միջոց: Թարմ բույսն ունի ախտրժակը գրգռող հատկություն, միզամուղ է, արյան շրջանառությունը կարգավորող, արյունը մաքրող: Արմատը և նրա թարմ հյութն օգտակար են լնդախտի, ջրագողության, քարային հիվանդության, հազի և դաշտանի հապաղման ժամանակ: Դեղաբույսը հակացուցված է սուր գաստրիտների, սեֆրիտների և էնտերոկոլիտների ժամանակ:

**Կիրառման եղանակները:** Արմատից ջրաթորմ պատրաստելու համար 1 ճաշի գդալ քերուկը 1 ժամ թրմում են 1 բաժակ սառը ջրում, ըմպում 1-ական ճաշի գդալ, օրը 3 անգամ՝ ուտելուց առաջ, կամ 1 թերի գդալ քերուկը խառնում են 1 բաժակ գինու կամ գարեջրի հետ և օգտագործում նույն եղանակով: Մաքրությունը, որպեսզի չգրգռի քերանը և ստամոքսը, ընդունում են շաքարաջրով կամ մաղրով:

**Այլ օգտակար հատկանիշներ:** Ծովարողիկը հիանալի համեմունք է մսեղենի, ձկնեղենի, վարունգի, լոլիկի, մնկի և այլ մթերքների թթուների համար:

Արշավիր Թորոսյան  
Հայաստանի դեղաբույսերը  
Երևան, 1983



# ՄԱՐՄԻՆ ՄԱՐՄԻՆ

Մարմնի լեզուն նոյնան կարևոր դեր ունի, որքան խոսքը: Հաճախ զրուցելիս, զվարձանալիս կամ մարզվելիս մեր շարժումներն ու ժեւորելն ավելին են պարսկում մեր մասին, քան դա կարելի կլիներ անել բառերի միջոցով: Հազիվ թե նորմալ դիմումի մի իրավիճակ, երբ հանյախոսությունն է արկում առանց զրուցակցին նայելու, կամ քննադատությունն ուղեկցվում է բարձր, վարակիչ ծիծաղով:

Մարմնի լեզուն փոխանցում է նաև գրամադրությունը, արդացուում ինքնավարակությունն ու ինպելեկտը:

## Ամենից առաջ հարկավոր է հիշել

1. Գործնական հանդիպման ժամանակ պետք է բացառել ցանկացած հպում՝ բացառությամբ ձեռքբանումը:

2. Ոչ մի դեպքում չի կարելի կանգնել ձեռքերը կոնքերին հենած: Սա նշան է դիմացինի նկատմամբ թերահավատ վերաբերմունքի:

3. Չի կարելի առաջ քայլ անել, եթե դիմացինը հետքայլ է արել: Այսպես խախտվում է նրա

անձնական տարածքը: Հեռավորությունը զրուցակցից չպիտի լինի 45 սմ-ից քիչ:

4. Ձեռքերը գրանում պահելը տպավորություն է ստեղծում, թե ինչ-որ բան եք թաքցնում:

5. Պարբերաբար ոտքը ոտքին գցելը, դեմքին ու մազերին ձեռք տալն ակնհայտ նշան է, որ անհանգիստ եք:

## Տեսողական շփում

Կարծիք կա, որ տեսողական շփումը քաղաքական գործիչների գաղտնի գենը է: Աչքերով շփումն առաջին հերթին հարգանքի, անկեղծության և ինքնավստահության արտահայտություն է: Սա նշան է, որ դիմացին ուշադիր լսում եք: Դժվար ցանկություն լինի զրոյցը շարունակել մի մարդու հետ, որ ամբողջ ընթացքում փախցնում է հայացը:

Հոգեբանները պնդում են, որ մեր հիշողության մեջ առավել երկար մնում են այն հանդիպումները, որոնց ժամանակ զրուցակիցները

կարևորում են միմյանց ներկայությունը հենց ուշադիր հայացքով ու առանց ավելորդ ժեստերի:





# ՄՈՐԱՉԵՎՈՒԹՅՈՒՆ

# Աշուա 2022



Որբան էլ ցանկանանք երկարաձգել ամսոր, միևնույն է, աշնանային զգեստապահարանը համապրել է պետքը: Ուրեմն շրապենը հետևել ողորդի գիրակներին:

Աշնանային պոդյումսերում առաջատար են կանանց վանդակավոր հագուստները՝ բոլոր հնարավոր տարրերակներով: Նաև դիզայներները չեն շտապում մի կողմ դնել ծաղկային պրինտով ամառային զգեստները: Սրանք կարելի է կրել, որքան թույլ է տալիս եղանակը:

Աշնան միտումներից են կանացիությունն ընդգծող մոդելները՝ ժանյակներով զարդարված, պլիսե թևերով ու նուրբ փոռներով:

Մեզոնի առաջատարներն են վելվետը, կաշին ու թավշակաշին:



## Պայուսակներ

Ամեն նոր սեզոնի հետ ավելանում են առաջարկվող մոդելների տարրերակները, քանի որ դիզայներները շանում են ուշադրությունից դուրս չթողնել նորաձև կանաց քմահաճոյքները: Այս անգամ կանաց զգեստապահարանները կհարստանան ոճային, օրիգինալ, անհավանական, նաև զվարձալի մոդելներով: Ի դեպ, նորաձևություն թելադրողները վստահ են, որ թվարկել կարելի է անվերջ:



## Կոշիկներ

Դիզայներները պնդում են, որ անգամ ամենահասարակ հագուստը կարող է ավարտուն ու նորաձև դասնալի ճիշտ ընտրված կոշիկով: Ուրեմն ճիշտ ժամանակն է ձեռք բերել պլատֆորմով բարձրակրունկներ, մեղմ գույներով, գոտիներով ու ճիգ ճարմանդներով մոդելներ, նաև բալետկաներ: Առավել համարձակները դասական մոդելները կարող են հարստացնել մորթեն դետալներով:

## Տղամարդկան ՆՈՐԱԶԵՎՈՒԹՅՈՒՆ

Աշնանային վերնաշապիկները մեղմ գույններով են՝ բաց երկնագույնից մինչև մեղմ կանաչ: Հատկապես նորաձև են հաստ ու բարակ տրիկոտաժից վերնազգեստները՝ միագույն կամ զոլավոր, ուրոնց լայնությունը բացառապես ճաշակի հարց է: Մոդելավորուներն առաջարկում են փափուկ, բարակ կտորից բամկոններ՝ հատկապես երեկոյան զրուանքի համար:



## Կոշիկներ



Աշնանը տղամարդկանց առաջարկվում են առավելագույն հարմարավետ, բայց անպայման ոճային մոդելներ, ինչը թույլ կտա միաժամանակ լինել և սոլիդ տղամարդ, և ակտիվ կյանք վարող մարզիկ: Ըստ որում, պայմանավորված իրավիճակով, սրանք համատեղելի են թե՛ կոստյումի, թե՛ մարզահագուստի հետ:

Սեզոնի մեջամոդելը համարվում են լարապատ կոշիկները:

## Պայուսակներ

Ամենօրյա վագրի ընթացքում լավագույն տարրերակն ուսապարկն է՝ մի քանի բաժիններով ու առանձին գրանցումներով: Նոյնքան պահանջված են ուսից կախվող մոդելները՝ նախատեսված նոթրութերի համար:

Հարմարավետ են, թեև ոչ այնքան տարողունակ, գոտի պայուսակները՝ թերևս միայն դրամապանակի ու հեռախոսի համար նախատեսված:



# ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

ՍՊԱԾՈՂ ԱՄՍԱԳԻՐԸ 25 ՏԱՐԵԿԱՆ Է .....	2
2022 թ. ԵՐՐՈՐԴ ԵՌԱՄՍՅԱԿԻ ՄՈՆԻԹՈՐԻՆԳԻ ԵՎ ՄԱՐՔԵԹԻՆԳԱՅԻՆ ՀԵՏԱԶՈՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ .....	7
ԳՐԱՆԴ ՔԵՆԴԻ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ .....	20
ՄԱՔՐՈՂ ՄԻՋՈՑՆԵՐ .....	21
ԱՇՏԱՐԱԿ-ԿԱԹ ԱՊՐԱՆՔԱՆԻԾ .....	23
Ի՞ՆՉ ԳԻՏԵՆՔ ԱԼԿՈՒԼԻ ՄԱՍԻՆ .....	24
ԺԵՆԵԱՆ ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ .....	26
ԱՇԽԱՆԱՅԻՆ ԿԵՐԱԿՐԱՑԱՆԿ .....	27
ԾՈՎԱԲՈՂԿ ԳՅՈՒՂԱԿԱՆ .....	28
ՄԱՐՄՆԻ ԼԵԶՈՒՆ .....	29
ԱՇՈՒՆ 2022 .....	30

Հասցեն՝ Դավիթ Անհաղթ 23, 3-րդ հարկ  
Թեժ զիջ՝ +374 98 24-92-04; +374 99 24-92-04  
E-mail: info@armconsumer.am;  
nationalconsumerassociation@yahoo.com  
URL:<http://www.armconsumer.am>

Տպաքանակը՝ 2000; Ծավալը՝ 2 մամուկ  
Տպագրվել է ՏՊՄՐԱՆ ԷՅ ԷՄ  
տպագրատանը  
Բաժանվում է անվճար  
Գրանցման վկայականը՝ 2215  
Հղումը ՍՊԱԾՈՂ-ին պարտադիր է

# ՏՊԱՐԱՆ.ամ

տպագրական համալիր



**tparan.am**  
«ՏՊԱՐԱՆ.ՀԵՏԵՍ» ՍՊԸ

+374 60 446685  
+374 91 407038

[info@tparan.am](mailto:info@tparan.am)

[www.tparan.am](http://www.tparan.am)

# Grand Candy

Մեր պահը  
Տիր համարվողական է:

