

Вкалывают
роботы,
а не человек



СТР. 2 →

Лошадь, слушайте
— чего вы думаете,
что вы их плоше?



СТР. 4—5 →

Нить которую
никогда
не оборвать



СТР. 8 →



Коллектив редакции
газеты награждён
Грамотой Президиума
Госсовета РК

Издаётся с 18 октября 1991 г.

ГАЗЕТА ГОСУДАРСТВЕННОГО СОВЕТА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

КРЫМСКИЕ ИЗВЕСТИЯ

Вторник • 11 февраля 2020 г. • № 24 (6892) • (16+)

Готовь учёных смолоду: за научным прорывом стоит не только светлая мысль, но и финансовый ресурс

• В НАЧАЛЕ ПУТИ

Времена, когда политический вес и богатство держав измерялись количеством колоний и территорий, давно миновали — сегодня на первый план выходят технический прогресс, острота и свежесть научной мысли. Можно смело утверждать, что владеет миром не только обладатель информации, но и собственник нужных разработок и патентов. И любая страна, рассчитывающая на место под солнцем в будущем, вкладывается в учёное сообщество, научные центры и исследования. Россия — не исключение, да и у Крыма есть давняя практика присуждения грантов и премий молодым специалистам, будущим светилам, труженикам лабораторий, опытных станций и кабинетов.

Торжественная церемония вручения грантов и премий неспроста прошла накануне Дня

СТР. 2 →



В. Бобков вручает свидетельство И. Бабичевой.

ЧИТАЙТЕ В БЛИЖАЙШИХ НОМЕРАХ «КРЫМСКИХ ИЗВЕСТИЙ»:



● Внимание историков всего мира приковано сейчас к Крыму, к Ялте, где 75 лет назад прошла встреча лидеров США, Великобритании, СССР и фактически была оформлена карта современной Европы. В Ливадийском дворце 13 февраля стартует Международная научная конференция «Ялта 1945: уроки истории». Наш журналист Людмила РАДЕВА побывает на всех площадках и расскажет, о чём говорили известные политики, эксперты, учёные.

● Ох уж эти слухи! Какой-то пессимист решил, что к должникам, не оплатившим коммунальные услуги, будут наведываться коллекторы, а СМИ немедленно разнесли выдумку по городам и весям. «Закон запрещает такую самодетельность!» — пояснил член Президиума Госсовета РК Сергей ТРОФИМОВ. И подробно ответил на вопрос, почему. Все детали — в материале Алексея ВАСИЛЬЕВА.

● Открыта железнодорожная часть Крымского моста. Замечательно! Но оправдает ли этот отрядный факт ожидания крымчан? Наладится ли железнодорожное сообщение со всеми регионами России или фокус будет сделан на столицы? Улучшится ли инфраструктура? Выясняла Ольга САФРОНОВА в беседе с директором Института экономики и управления КФУ Виктором РЕУТОВЫМ.

Сколько мяса в крымской колбасе?

Когда-то в моей семье говаривали: «Лучшая рыба — это колбаса». Ну, это когда деревья были большими, а ассортимент что рыбных, что мясных изделий на полках магазинов состоял преимущественно из консервов и нескольких видов варёнки. Той, что по рубль шестьдесят или по два двадцать, да ещё полукопчёной по праздникам... С тех пор много воды утекло, на её место приплыла рыба, мясо в наличии в любых вариантах стоимости, а уж от ассортимента всяких колбасных изделий разбегаются глаза. Перед кошельком и сознанием навязчиво встаёт проблема выбора, к процессу подключается интуиция, и в результате путём анализа и методом «научного тыка» мы выбираем нечто, кажущееся оптимальным по соотношению «цена—качество».

Есть ли мясо в этой колбасе, возникает отнюдь не праздный вопрос, учитывая, что приемлемый вкус продукта сегодня порой достигается с помощью добавок, ароматизаторов, заменителей и прочей ерунды, к полезной еде имеющих весьма отдалённое отношение. За ответом мы отправились к специалистам — в колбасные цеха ООО «МПК «Скворцово», где в сопровождении главного технолога Сергея Сажиевского прошли по всей производственной цепочке — от места, где мясо отделяют от костей, до цеха готовой продукции.

Экскурсия по предприятию в бахилах, халате и шапочке

• ТОЧКИ РОСТА



Сосиски и сардельки одинаково хороши: дело только в размере.

СВИНЬИ С КУРОРТА ДАЮТ ПРАВИЛЬНОЕ МЯСО

Чтобы попасть сюда, пришлось в время почувствовать себя шпионом, норовящим прорваться на закрытый кос-

мический объект: правила посещения предполагают соблюдение строгих мер безопасности. Уже находясь в цехе, с ног до головы облачившись в специальную одежду, понимаешь, что всё это оправдано. Даже на самом первом этапе, где

происходит разделка туш, — стерильная чистота, красота и свежий воздух. Далее — ароматы, навевающие мысль об обеде, и визуализация его составляющих: колбас и сосисок, копчёных и варёных, сушащихся и ловко упаковывающихся...

Правда, начинается всё даже не здесь, а в производственной лаборатории, где проходят контроль всё поступающее сырьё и конечный продукт — на пищевую ценность, показатели по соли, влаге, белкам, жирам, прочим параметрам. Сырьё здесь в значительной степени своё: у холдинга есть подразделение, предприятие «Велес-Крым», где выращивают свиней специально для колбасного производства.

— Наши хрюшечки живут практически на курорте, на берегу моря под Николаевкой, — рассказывает, одновременно фокусируя внимание на обвалке мяса, С. Сажиевский. — Мы являемся одним из крупнейших в Крыму производителей свинины. Говядину возим с материка — у нас нет ни пастбищ, ни кормов, достаточных для содержания своего стада.

У «Скворцово» есть собственный селекционный центр по производству мяса свинины. Специалисты работают

СТР. 4—5 →