



December 30, 2008

Kazakhstan

USAPEEC promotion articles in Kazakhstan



USAPEEC CA EE Consultant Bella Ablaeva cooperates closely with “Gurman” magazine – consumer oriented life-style publication. This magazine is distributed through fast food chains, supermarkets and restaurants in Almaty, Astana and other major cities of Kazakhstan.

The image of US chicken leg quarter was placed on the cover of the November issue of “Gurman” – along with the USAPEEC promo article on quality of US poultry products.

Remind that USAPEEC has participated at the Biggest International Food Exhibition “World Food Kazakhstan 2008” on November 4-7, 2008. During the Show CA EE USAPEEC Consultant has invited reporters from the magazine.

As a result in December’s issue of “Gurman” two pages of the magazine were devoted to USAPEEC. The article highlights USAPEEC participation at “World Food Kazakhstan” Show and contains several photos of the USAPEEC booth, says about tasty and safe US poultry, gives recommendations on preparing and consumption of poultry meat and underlines that USA is the country with the “hundred year” history in poultry production, where the whole process of broiler producing is under the strict state control.

AMЕРИКАНСКИЕ ОКОРОЧКА – ВКУСНО И ПОЛЕЗНО

Совет США по Экспорту Домашней Птицы и Яиц (USAPEEC – USA Poultry & Egg Export Council) – некоммерческая корпорация, которая помогает найти кратчайший путь от американских производителей мяса птицы в США к потребителям во всем мире. Совет объединяет американские компании, на долю которых приходится до 90% всего американского экспорта мяса птицы и яиц.

Здоровье – в активном образе жизни и сбалансированном питании, основой которого может стать выбор высококачественных продуктов, как куриное мясо, в частности. На протяжении многих лет основная производственная масса птицы в мире остается в США: здесь процесс производства бройлеров находится под тщательным производственным контролем и имеет более, чем столетнюю историю.

Совет США по Экспорту Домашней Птицы и Яиц (USAPEEC – USA Poultry & Egg Export Council) Публикация World Food Kazakhstan – 2008

Блюда из мяса домашней птицы уже давно вошли в наш повседневный рацион. Будь то жареное мясо, в первую очередь, курица, приготовленная в первые блюда, и большое разнообразие вторых блюд. Мясо курицы можно жарить, варить, тушить, из него получаются самые разные и легкие котлеты. Причем приготовить все это можно гораздо быстрее, чем такие же блюда из свиного или говяжьего мяса. Это, кстати, позволяет не только экономить время, но и сохранить легитимную репутацию, ведь чем меньше длится тепловая обработка, тем больше полезных микроэлементов остается в мясе. А уж по насыщенности полезными микроэлементами куриное мясо имеет фору перед говядиной и свининой. В нем много протеина, железа, витаминов А и Е, а также витаминные группы В, которые снижают риск возникновения сердечно-сосудистых заболеваний, и, наоборот, идеальны для организма диабетика и жителя мегаполиса, ведь курица и еще одно неистощимое преимущество – она доступна по цене. Американские окорочка, к примеру, делятся на много видов. И немаловажной в данном случае оказывается простота применения самых разных технологий, высокой автоматизации всего цикла производства – от выращивания птицы до забоя, переработки и упаковки готового продукта. Каждый из этих этапов на американском предприятии строго контролируется. В США действует одна из самых жестких в мире систем оценки качества мяса птицы – процесс не только прозрачен, но и открыт на экспорт. Согласно нормам контроля производится все – качество полновесных (обработанных), что лучше, мясных порций птицы сохнет, выращиваются в США, разделываются домашней птицей – хит в Америке отдают предпочтение именно куриной курицей (кстати, именно из-за этого американские окорочка имеют такой непривычный желтый цвет), санитарно-гигиенические условия. Особое внимание уделяется контролю и транспортировке готовой продукции. Технологии глубокой заморозки, которую применяют в США (мясо замораживается при температуре -18 градусов), позволяют сохранить питательную ценность окорочков в течение 12 месяцев, а порезать продукты из мяса птицы в специально оборудованных контейнерах, внутри которых сохраняется оптимальный температурный режим. Конечный результат всех этих мер – отличный продукт, который поступает к потребителю как у себя дома, так и в любой точке мира. Согласно статистике Совет США по Экспорту Домашней Птицы и Яиц (USA Poultry & Egg Export Council) составляет 23% от душе населения (для сравнения, это в 2-3 раза больше, чем в России), так и по всему миру.

Правильно приготовленное мясо птицы не только вкусно, но и полезно. Руководствуясь этими рекомендациями, USAPEEC разработала основные рекомендации по приготовлению и употреблению мяса домашней птицы.

Термообработка
Полностью исключить условия правильного приготовления мяса птицы является обязательным условием. Мясо курицы должно быть полностью прожаренным и не выводить кровь в месте прокола вилкой или ножом.

Гигиена
Соблюдать элементарные правила гигиены – мыть руки до и после контакта с сырым мясом птицы. Также важно использовать отдельные радиочастотные дозаторы и ножи для готовки и сырых продуктов.

Условия хранения
Начинаем и заканчиваем обязательно использовать маркированную камеру. Повторная заморозка будет вредна и питательные свойства куриного мяса.

Упаковка
Безопасной может быть лишь правильно произведенная и упакованная продукция. Упаковка продукта должна быть герметичной и храниться при правильном температурном режиме (-18С).

Мясо курицы и индейки можно приготовить самыми разными способами. Вкуснее всего использовать белое куриное мясо, которое содержит наименьшее количество жира.

GDP growth in Kazakhstan will amount to 5 %

According to the President of Kazakhstan Nursultan Nazarbayev it is expected that following the results of the year growth of Kazakhstan’s economy will reach about 5 % and unemployment rate will not exceed 7 %. He reminded that total amount of international reserves and the assets of the National Fund is about \$48

million. “The ratio of the level of gold and exchange currency reserves and external debt is stable at low deficit of the budget at the level of 2.1 % of GDP,” the President noted. “For our population of 15 million people it is a very significant figure,” Nursultan Nazarbayev considers. - Source: *Kazakhstan Today*

Tajikistan



Tajikistan's inflation is decreasing

In Tajikistan, inflation for January-November 2008 stood at 12.65 %, which is 0.45 % lower compared to the January-October 2008 level, when inflations stood at 13.1 %, according to the State Committee for Statistics.

Over the eleven month's period, a monthly inflation rate in consumer's sector has amounted to 1.15%, which is 0.51% lower than in January-November 2007.

Prices for food products have risen by 14.2% and prices for nonfoods and paid service rendered to the population have risen over the reported period by 5.4 % and 21.2 % respectively.

The cost of the set food products included in the consumer basket for actual consumption as of the end of November, 2008 was 89.57 somoni (equivalent to more than \$26.30) per one family member per month, and with the norm for a balanced diet it was 173.88 somoni (about \$51.00). - *Source: AsiaPlus*



Kyrgyzstan



WB grants Kyrgyzstan \$1.150 million for bird flu and pandemic control

The World Bank granted to Kyrgyzstan additional \$1.150 million in the frames of "Bird Flu and Pandemic Control" Project, according to the Project's Director Zahifa Omurbekova.

The grant is allotted for Kyrgyzstan's veterinary and sanitary-epidemiological potential strengthening.

As Zahifa Omurbekova noted, the resources will be assigned to creating and implementing the system of field epidemiological control, maintaining the groups of immediate reaction and creating of computerized national system on animal's diseases control.

"The funds also will be spent for human health care improvement, laboratories upgrade, and medical personnel training. Besides, a close attention will be paid to public awareness's raising about highly pathogen bird flu and its consequences," the Director said.

- *Source: 24.kg*

**We wish you
a Happy New Year!**

www.usapeec.kz