

دخول و خرج

نشروند

یکشنبه ۲۶ اسفند ۱۳۹۷ | سال ششم | شماره ۱۶۴۶
www.shahrvand-newspaper.ir

در روزهای پس از بروز یک حادثه، کودکان به حمایت و مراقبت بیشتری نیاز دارند. ممکن است خیلی بترسند و فشار زیادی به آنها وارد شده باشد.



وام ۲/۵ میلیون تومانی برای مالکان خودروهای پر مصرف

حمید قاسمی، مدیر طرح‌های مالی شرکت ملی پخش فرآورده‌های نفتی ایران از ارائه تسهیلات کم‌بهره به دارندگان خودروهای پر مصرف برای تبدیل خودرو به گازسوز خبر داد و گفت: «میزان تسهیلات اعطایی بر حسب مدل خودرو به‌طور میانگین ۲.۵ میلیون تومان خواهد بود.» به گزارش فارس، دارندگان خودروهای پر مصرف که در حمل و نقل عمومی فعال هستند از جمله وانت‌بارها، نیسان‌ها و تاکسی‌های عادی و اینترنتی می‌توانند با مراجعه به سامانه اینترنتی <https://www.imgv.ir> برای ثبت نام در یافت وام کم‌بهره تبدیل خودرو اقدام کنند.

بورس

تقویت ۲۰۹ واحدی بورس

شهروند | شاخص کل قیمت و بازده نقدی بورس اوراق بهادار تهران (تدبیکس) در پایان معاملات دیروز شنبه ۲۵ اسفند ماه ۹۷ با افزایش ۲۰۹ واحدی به رقم ۱۷۱ هزار و ۱۲۵ واحد رسید. شاخص کل هم‌وزن اما با افزایش ۲۹۷ واحدی عدد ۳۱ هزار و ۸۸۶ واحد را به نمایش گذاشت. شاخص سهام آزاد شناور نیز با افزایش ۲۱۲۷ واحدی به رقم ۱۹۲ هزار و ۳۹۴ واحد دست یافت. شاخص بازار اول در حالی با افزایش ۱۵۰۳ واحدی به رقم ۱۲۸ هزار و ۷۲۶ واحد دست یافت که شاخص بازار دوم با افزایش ۳۸۹۳ واحدی عدد ۲۲۸ هزار و ۲۴۷ واحد را به نمایش گذاشت.

بازار طلا و ارز

بازار ارز (قیمت‌ها به تومان)		بازار جهانی	
تغییر	سنا (اسکناس)	نوع	قیمت (دلار)
▲	۱۳۱۷۷.۷	هر اونس طلا	۱۳۰۲.۲۳
▼	۱۴۹۶۴.۴	نقره	۱۵۰.۲۹
▼	۱۶۷۵۰.۳	هر بشکه نفت اوپک	۶۷.۰۴
▼	۳۵۸۱.۴	هر بشکه نفت برنت	۶۷.۲۹

بازار کالا

دوربین چاپ سریع	قیمت (تومان)
دوربین عکاسی چاپ سریع فوجی مدل Instax Mini	۵۷۵ هزار
دوربین عکاسی چاپ سریع پولا رید مدل Pop	۲.۲۴ میلیون
پک دوربین عکاسی چاپ سریع فوجی فیلم مدل هاراجو کو	۸۹۰ هزار
دوربین عکاسی چاپ سریع پولا رید مدل Snap Touch	۲.۴۹۹ میلیون
دوربین عکاسی چاپ سریع پولا رید مدل ViewFinder OneStep2	۲.۲۹۹ میلیون
دوربین عکاسی چاپ سریع پولا رید مدل Snap	۱.۶۹۹ میلیون
دوربین عکاسی چاپ سریع فوجی فیلم مدل Instax mini 70	۱.۰۷ میلیون
دوربین عکاسی چاپ سریع فوجی فیلم مدل Instax Minio	یک میلیون
دوربین چاپ سریع فوجی فیلم مدل Instax Square SQ10	۲.۵ میلیون
دوربین عکاسی چاپ سریع پولا رید مدل OneStep2	۱.۸۹ میلیون
دوربین عکاسی چاپ سریع فوجی فیلم مدل Instax mini Hello Kitty Limited Edition	۴۹۹ هزار
دوربین چاپ سریع لومو گرافی مدل Automat-Playa Jardin	۹۴۹ هزار
دوربین چاپ سریع لومو گرافی مدل Lomo Instant Square Glass سری Pigalle	۱.۲۷ میلیون
دوربین چاپ سریع لومو گرافی مدل Lomo Instant Square Glass	۱.۲۵ میلیون
دوربین چاپ سریع لومو گرافی مدل Automat-Cabo Verde	۱.۰۵ میلیون
دوربین چاپ سریع لومو گرافی مدل Lomo Instant Square Glass Combo	۱.۵۲۵ میلیون
دوربین چاپ سریع لومو گرافی مدل Automat-Cabo Verde به همراه سه لنز	۱.۲۹ میلیون

کمپانی موبایلی که رقیب نفت ایران است!

فروش گوشی‌های آیفون از سال ۲۰۰۷ تا ۲۰۱۸

کمپانی اپل در ایران بارها خبرساز شده است، یک بار بابت تحریم‌هایش علیه کاربران ایرانی و بار دیگر برای فروش عجیب و غریب آن که چیزی حدود نفت ایران می‌فروشد. در این نمودار فروش ۱۱ سال گذشته اپل را در دنیای بینیم:

اصلاحیه

آگهی مزایده عمومی (نوبت دوم چاپ اول) شهرداری سوسنگرد چاپ تاریخ ۹۷/۱۲/۲۵ به آگهی مزایده عمومی (نوبت اول چاپ دوم) اصلاح می‌گردد.

امور قراردادهاای شهرداری سوسنگرد

چه سوسیس و کالباسی بخریم؟

یکی از مسائلی که معمولاً مصرف‌کنندگان با آن مواجه هستند، بحث انتخاب محصولات غذایی است. هر محصول غذایی بسته به شرایط تولید، ویژگی‌های کیفی مشخصی دارد که آگاهی از این ویژگی‌ها کمک بزرگی به خریدی مناسب و مطمئن می‌کند. برای تهیه سوسیس و کالباس و فرآورده‌هایی از این دست هم نیاز به آگاهی است تا مصرف‌کننده باطمینان آنها را استفاده کند.

درج پروانه ساخت از وزارت بهداشت، داشتن علامت استاندارد، قید تاریخ تولید و انقضای محصول و کلیه مشخصات شرکت تولیدکننده از قبیل آدرس، تلفن و... و طعم و عطر مناسب و بوی تازگی، ظاهر براق و خوشبو، مطابقت بین ترکیبات قید شده در لیبل با محتویات محصول از مشخصاتی است که در کیفیت فرآورده‌های گوشتی نقش دارد. آنگونه که تولیدکنندگان این محصولات می‌گویند مواد اولیه مورد نیاز از قبیل گوشت، روغن مایع، سویا، گلوتن، سیر و ادویه‌جات پس از کنترل کیفی، توزین و آماده‌سازی در دستگاهی به نام «کاتر» که شبیه یک مخلوط‌کن با سرعت و ظرفیت بالاست، ریخته می‌شود، تا پس از حدود ۱۰ دقیقه همه مواد اولیه را به صورت یک آمولسیون خمیری روان در حدروانی ماست همزده در بیابورد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا سپاس این خمیر روان به دستگاه دیگری به نام «پرکن» منتقل شده و بسته به نوع و فرمول محصول، در داخل پوشش‌های طبیعی روده تمیز و ضد عفونی شده گوسفندی یا پوشش‌های مصنوعی از قبیل پلاستیک‌های چندلایه، سلفون و... با قطرهای مختلف پر و قطعه‌بندی می‌شود.

در مرحله بعدی زنجیره به هم پیوسته کالباس یا سوسیس از قلاب‌های یک چهارپایه چرخدار و چند طبقه (واگن) آویخته شده و بسته به کالیبر یا قطر محصول از ۶-۱۰ سانت در دمای حدود ۸۰ درجه سانتیگراد قرار می‌گیرد. پس از اتمام زمان پخت، واگن‌ها از اتاق پخت خارج شده و توسط دوش آب سرد تادمای محیط خنک می‌شوند و بعد از درج تاریخ تولید و انقضای سرخانه بالای صفر منتقل می‌شوند. در این مرحله آزمایشات مختلف فیزیکی، شیمیایی و میکروبی روی محصول انجام می‌شود، تا سلامت محصول مورد تایید قرار گیرد.

فارغ از تمامی این گفته‌ها، مصرف‌کننده در چه اول باید به قیمت فرآورده و مقایسه در صد گوشت درج شده روی محصول با قیمت روز گوشت دقت کند و اگر به‌طور مثال روی محصول میزان گوشت آن ۴۰ درصد و قیمت هر کیلو گرم گوشت گوساله ۶۰ هزار تومان باشد، چنانچه قیمت فروش محصول از قیمت گوشت به کار رفته (۴۰ درصد × ۶۰ هزار = ۲۴۰۰۰) کمتر باشد باید به سلامت و کیفیت آن محصول شک کرد.

بهر حال صرف نظر از سایر مواد اولیه‌ای که در محصول به کار رفته، حداقل ۴۰۰ گرم گوشت در هر کیلو مصرف شده که اگر واقعی باشد، فقط بهای گوشت مصرف شده ۲۴ هزار تومان است. در مراحل بعدی باید به داشتن پروانه ساخت، علامت استاندارد، تاریخ تولید و انقضای سایر مواردی که به آن اشاره شد، دقت کرد.

چه عواملی این محصولات را مضر می‌کند؟

کمتر کسی است که وقتی نام سوسیس و کالباس به میان می‌آید، نسبت به عوارض و مشکلاتی که مصرف مداوم این محصولات در بدن ایجاد می‌کند، بی‌اطلاع باشد. این موضوع مداوم از طریق جراید، رادیو و تلویزیون مطرح می‌شود، اما با این وجود کمتر کسی از مصرف این محصولات چشم‌پوشی می‌کند. آنگونه که آمارها نشان می‌دهد سالانه چیزی حدود ۵۰ هزار تن انواع محصولات و فرآورده‌های گوشتی تولید و مصرف می‌شود. اما آیا تمامی سوسیس و کالباس‌ها برای بدن مضر هستند؟ به‌طور قطع پاسخ به این سوال منفی است. نباید فراموش کرد که پایه سوسیس و کالباس می‌تواند با غذاهای روتین ما فرقی نداشته باشد، انتظار ما این است که سوسیس و کالباس از گوشتی تهیه شده باشد که تحت نظارت فرآوری و به‌وسیله طعم‌دهنده‌ها، مقداری طعم آن تغییر کرده باشد. این محصولات به صورت نیمه پخت و تمام پخت عرضه می‌شوند، تا فرد مصرف‌کننده بتواند در شرایط زمانی محدود که فرصت پخت غذا نیست، از این فرآورده‌ها استفاده کند. مشکل از آن جا آغاز می‌شود که در تولید محصولات از مواد اولیه نامرغوب استفاده می‌شود. به‌عنوان مثال در صورت در نظر گرفتن ۱۲۰ هزار تومان برای هر کیلو گوشت، فرآورده‌های گوشتی (بسته‌های نیم کبابی) که روی بسته‌بندی نوشته ۸۰ درصد گوشت، حداقل باید به قیمت ۴۰ هزار تومان عرضه شود، اما قیمت این محصولات در بازار معمولاً حدود ۲۰ هزار تومان است و این موضوع نشان می‌دهد استانداردهای لازم در این باره رعایت نشده است. دلیل دومی که می‌تواند سلامت این فرآورده‌ها را تهدید کند، نیم‌زیبون این محصولات است. این محصولات، محیط کشتی برای رشد انواع باکتری‌ها هستند و اگر بخواهیم از رشد این باکتری‌ها جلوگیری کنیم، ناگزیر هستیم از مواد نگهدارنده در ترکیبات استفاده کنیم. این مواد نگهدارنده عمدتاً از مواد شیمیایی نظیر «بنزوات‌ها» یا «نیترات‌ها» هستند که هر کدام از این مواد می‌تواند تهدیدی برای سلامت به‌شمار رود.

ویلا در بوشهر، چابهار و اهواز چند؟

ویلا در سیستان و بلوچستان با امکانات متفاوت موجود است و مثلاً ویلای نوساز در چابهار که ۳۰۰ متر زیر بنا دارد و ملک در دست است با قیمت شبی ۳۵۰ هزار تومان در بلور جانبسازان چابهار برای اجاره گذاشته شده است. حداقل قیمت اجاره ویلا در چابهار شبی ۲۰۰ هزار تومان و حداکثر قیمت آن شبی ۵۰۰ هزار تومان است.

ویلا در بوشهر حداقل شبی ۱۶۰ هزار تومان و حداکثر شبی ۴۰۰ هزار تومان قیمت دارد. قیمت ویلاهای بوشهر به ساحلی بودن آنها یا امکاناتشان بستگی دارد. ویلا در اهواز و آبادان از شبی ۱۵۰ هزار تومان تا شبی ۴۰۰ هزار تومان متغیر است.

هشدار انجمن پرورش دهندگان قارچ خوراکی: قارچ فله نخرید

شهروند | «قارچ فله نخرید.» این توصیه انجمن پرورش دهندگان قارچ خوراکی است. حالا در آستانه بهار که طبیعت ایران رستگاه انواع قارچ‌های وحشی می‌شود، دستفروشان و فروشندگان بین راهی شروع به فروش قارچ وحشی می‌کنند. قارچ‌هایی که با عنوان قارچ جنگلی یا حتی قارچ ارگانیک فروخته می‌شود، اما حتی لمس آنها می‌تواند مصرف‌کنندگان را مسموم کند.

قارچ جنگلی نخرید

شاید برای شما هم پیش آمده باشد که در جنگل یا در مسیری به قارچ‌های فله‌ای که به فروش می‌رسد، برخورد کرده باشید. مسمومیت قارچی فراوان است، اما قارچ‌های مسموم را چگونه باید شناسایی کرد تا دیگر شاهد این تعداد مسمومیت و حتی به کام مرگ رفتن افراد نباشیم. آمارها نشان می‌دهد در سال گذشته حدود ۱۱۸۰ نفر از ایرانی‌ها به دلیل مسمومیت قارچ بستری شدند و ۲۲ نفر از آنها هم فوت کردند. محمدحسن افشار، رئیس هیأت‌مدیره انجمن پرورش دهندگان قارچ خوراکی در این رابطه به «شهروند» می‌گوید: «قارچ سمی از غیر سمی به هیچ‌عنوان قابل شناسایی نیست.» او در ادامه توضیح می‌دهد: «قارچ نوع قارچ وجود دارد، البته در بین این تعداد تنها ۶۷ نوع آن خوراکی است. تعداد کمی هم از این ۶۷ نوع قارچ غیر سمی در کشور ما وجود دارد. البته معروف‌ترین نوع این قارچ‌ها قارچ دکمه‌ای است که از آن ۱۷ نوع وجود دارد و تنها یک نوع آن خوراکی است که بسیار شبیه به یکدیگرند و شناسایی آنها نیاز به کارشناس دارد.»

او با اشاره به این که یکی از معضلات پیش روی ما ورود دستفروشان برای فروش قارچ است که بدون هیچ‌اطلاعی دست به چنین اقدامی می‌زنند، ادامه داد: «سال گذشته بار بار باران مقداری قارچ سمی رویش داشت که برخی این قارچ‌ها را با عنوان قارچ جنگلی به فروش رساندند و موجب مسمومیت گردشگران شدند. همچنین سال گذشته حدود ۱۱۸۰ نفر از هموطنان به دلیل مسمومیت قارچ بستری شدند و ۲۲ نفر از آنها هم فوت کردند.»

قارچ جایگزین مناسب گوشت

افشار با تأکید بر این که به هیچ‌عنوان با دیدن قارچ به آنها دست نزنید، در این زمینه توضیح داد: «برخی از قارچ‌هایی که در کشور وجود دارد حتی از طریق دست‌زدن باعث ایجاد مسمومیت می‌شود.»

نمودار

کمپانی موبایلی که رقیب نفت ایران است!

فروش گوشی‌های آیفون از سال ۲۰۰۷ تا ۲۰۱۸