

Kreipėsi į Antikorupcijos komisiją

UAB „Medicina“ apskundė Savivaldybės tarybos Antikorupcijos komisijai VšĮ Regioninė Telšių ligoninė paskelbtą konkurse dėl traumatologinių implantų tiekimo sąlygų techninę specifikaciją. Komisijoje beliko išklausti abiejų pusių paaškinimus, kadangi ligoninė atšaukė konkursą ir skelbs naują.

Alvydas Ivoncius

Bendrovei „Medicina“ netiko Regioninės Telšių ligoninės paskelbta konkurso sąlygų techninė specifikacija, todėl prašė kai kuriuos punktus pakeisti arba išbraukti. Esą tie punktai yra pritaikyti vienam produktui tiekti. O

UAB „Medicina“ siūlomi traumatologiniai implantai neva niekuo nėra prastesni.

Savivaldybės tarybos Antikorupcijos komisijai Regioninė Telšių ligoninė raštu paaškinė, kad siekė išsigyti išimtinai traumatologijoje naudojamus implantus, tai yra — kaulų lūžiams, minkštiesiems audiniams gydyti skirtas

priemonės/gaminius. Po šių metų pradžioje paskelbto viešojo pirkimo konkurso gautas UAB „Medicina“ prašymas iš esmės pakeisti prekių techninius reikalavimus. Ligoninės viešųjų pirkimų komisija UAB „Medicina“ reikalavimą atmetė, kadangi negalėtų išsigyti dažniausiai pasitaikančių traumoms gydyti skirtų priemonių.

Kaip teigiama Regioninės Telšių ligoninės paaškinime Antikorupcijos komisijai, vis dėlto vėliau nutarta priimti kompromisinių sprendimą: nutraukti konkursą ir, pakeitus jo sąlygas, keisti išsigyjamų gaminių techninę speci-

fikaciją. Tačiau tokį sprendimą ligoninė priėmė todėl, kad, jei UAB „Medicina“ kreiptųsi į teisumą, užtruktų būtinų ligoniams gydyti gaminių išsigijimas.

Regioninė Telšių ligoninė savo paaškinime rašė, kad, nepaisant konkurso sustabdymo, vis viena nesutinka su UAB „Medicina“ skundu. Ligoninės rašte teigiama, kad siekiama išsigyti tai, ko reikia, o ne tai, ką nori išsiūlyti tiekėjai.

Antikorupcijos komisijos posėdyje UAB „Medicina“ atstovas aiškino, kad, pavyzdžiui, techninėje specifikacijoje aprašytos medicininių sraigtų savy-

bės būdingos vienam gaminiui, todėl kiti negalėtų tiekti ne prastesnių, bet kiek kitokių gaminių. Ligoninės atstovai pareiškė, kad paties UAB „Medicina“ aiškinimas apibūdina konkrečius gaminius, kuriais ši bendrovė nori prekiauti. Ligoninės atstovai tikino niekam konkrečiai pageidaujama išsigyti medicininių gaminių savybių netaike, o rinkosi tokias, kurios geriausios ir labiausiai tinkančios ligoniams gydyti.

Kadangi konkursas atšauktas, Antikorupcijos komisijai nebepilko ko svarstyti. Pasitenkinta informacijos išklausimu.

Moliūgai miltinėje konditerijoje nustebino net ir žinovus

Praėjusiais metais Kauno kolegija pradėjo vykdyti projektą „Beatliekių technologijų naudojimas, siekiant gerinti užaugintos produkcijos perdirbimą daržininkystės ūkiuose“, kuris finansuojamas Europos žemės ūkio fondo kaimo plėtrai (EŽŪFKP) ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis. Įgyvendinant projektą, parengta parodomųjų bandymo metodika, suburtos pasidalinimo grupės ir vykdomas jų darbas, taip pat buvo įgyvendinti parodomieji bandymai šalies ūkininkų ūkiuose bei mažose perdirbimo įmonėse. Per šių metų sausio mėnesį suorganizuoti visi informaciniai renginiai.

Vykdamas projektą „Beatliekių technologijų naudojimas, siekiant gerinti užaugintos produkcijos perdirbimą daržininkystės ūkiuose“, atlikta 10 parodomųjų bandymų šalies ūkininkų ūkiuose bei mažose perdirbimo įmonėse, taip pat jau įvyko 4 lauko dienos ir 16 seminarų, kuriuose dalyvavo per 240 dalyvių.

Parodomieji bandymai — mokslo naujovių ir pažangios patirties garantas

Aukštoji mokykla, siekdama, kad kuo daugiau ūkininkų susipažintų su mokslo pažanga, projekto įgyvendinimo metu vykdė parodomuosius bandymus, skatinančius ūkininkus naudoti beatliekes technologijas, siekiant gerinti užaugintos produkcijos perdirbimą daržininkystės ūkiuose. Žemės ūkyje perdirbant žemės



ūkio produkciją, susidaro itin dideli kiekiai organinės kilmės technologinių atliekų, kurios niekaip nepanaudojamos. Kauno kolegijos mokslininkai siekė ūkininkams pademonstruoti galimybes, kaip žemės ūkyje būtų galima be atliekų panaudoti moliūgus.

Kauno kolegijos maisto technologė ir projekto vadovė dr. Ingrida Kraujutienė pasakojo, kad parodomiesiems bandymams kruopščiai atrinkti ūkininkai bei mažos kepyklos. Norinčiųjų sudalyvauti projekte buvo daugiau nei numatytų parodomųjų bandymų. Parodomaisiais bandymais siekiama pademonstruoti, kaip būtų galima kuo efektyviau panaudoti visas vertingas moliūgų vaisių dalis, gaminant kvietinius gaminius — brioche kepinus. Tris mėnesius įvairiuose Lietuvos miestuose vyko bandymai, naudojant naujas technologijas. Panaudojus įvairias moliūgų dalis, buvo sumažintas cukraus kiekis, suintensyvinata produkto spalva ir skonis, suma-

žintas naudojamų skysčių kiekis, suintensyvinatas produkto aromatas, išgauta tinkama tekstūra ir prailgintas produkto galiojimo laikas.

Pasak projekto vadovės dr. Ingridos Kraujutienės, ūkininkai buvo labai žingeidūs ir neabejingi informacijai, susijusiai nuo moliūgų veislės pasirinkimo auginti iki žaliavos perdirbimo įvairiems maisto produktams, sunaudojus visas moliūgų vaisių dalis: žievelę, minkštimą, sėklas. Pristatymo metu akcentuota, kad sėklos turtingos cinku ir ypač sėklas dengiantis sluoksnis — endospermos apvalkalas, kuris dažniausiai vartotojų nupučiamas lyg nepageidautinos šiukšlės.

Klausytojus sudomino Hokaido ir Amazonka moliūgų veislės,

kurių sudėtyje esantis didesnis pektino kiekis suteikia trintoms sriuboms tirštą konsistenciją nenaudojant bulvių. Muskatinės moliūgų rūšys pasižymi ilgesniu sandėliavimo laikotarpiu ir minkšta žievelė įgalina juos sunaudoti be atliekų, taip praturtinant organizmą prebiotikais.

Bandymų metu visi buvo maloniai nustebinti ryškiai geltonai oranžine tešlos ir gaminių spalva, kai kurių moliūgų rūšių natūralių tyrių saldumu ir netradicinių mielinų bandelių technologija bei patraukliomis skoninėmis savybėmis. Tiek bandymų, tiek seminarų metu buvo mokoma bandelių degustacijos pagal DLG metodiką, patvirtintą ir taikomą Vokietijoje. Pagal pirminę receptūrą numatyti kvietiniai mil-

tai 550D, kurie eigoje pakeisti į viso grūdo kvietinius miltus, atsižvelgiant į ūkininkų ir kepyklų savininkų pageidavimus.

Vykdytos palyginamosios degustacijos daugelyje atvejų įrodė viso grūdo miltų pranašumą skoninėmis savybėmis, suteikus gaminiams riešutų prieskonį, o tamsesnė spalva prilyginta žmonių įpročiams ir sąmoningumui. Visais atvejais moliūgų priedas suteikė ryškesnę geltoną kepinų minkštimo ir plutelės spalvą.

Informaciniai renginiai naujų technologijų sklaidai

Įgyvendinus parodomuosius bandymus, suorganizuota 4 lauko dienos ir 16 seminarų visose Lietuvos apskrityse, tad informacija pasiekė platų klausytojų ratą.

Kauno kolegijos maisto technologė dr. Aušra Šimonėlienė pasakojo, kad informacinių renginių metu naujosios technologijos yra labai svarbios ir taikomos įvairiose srityse, pvz., liofilizacija — džiovinimas šalčiu, kai išsaugomos bioaktyvios medžiagos, vitaminai. Iš moliūgų pagaminti miltai, tyrės ar sėklos lengvai pritaikomos prancūziškų bandelių gamyboje, o kepinų išvaizda ir skonis yra išimtinai ir motyvuojantys kepti tiek namuose, tiek plėsti gaminių asortimentą kepyklose.

Projekto vadovė dr. Ingrida Kraujutienė, paklausta, kuo šie mokymai buvo naudingi ūkininkams, teigė, kad pastarieji įgijo ir sustiprino miltinės konditerijos pagrindus, o taip pat išmoko taikyti naujus metodus, padedančius gaminti vertingesnius kepinus.