



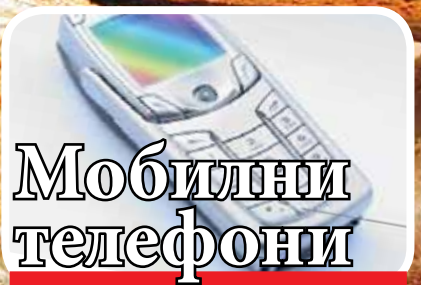
АКТИВНИ ПОТРЕБИТЕЛИ

www.aktivnipotrebiteli.bg



Банкомати

Такси за теглене в ЕС



Мобилни телефони

Как да намалим облъчването?



Лаптоп

Съвети преди покупка



Интернет

Вируси в ЕС

Тест на 10 марки типов хляб

ТЕСТ на батерии




ТЕСТ на видеокамери

ISSN 1314-0353



9 771312 783004 >

Съдържание

	Актуално	3-4
	Интернет (без)опасност	5
	Дегустация на шоколад?	6-7
	Скъпи ли са банкоматите в Европа?	8-9
	ТЕСТ Типов хляб	10-13
	ТЕСТ Батерии	14-16
	ТЕСТ Видеокамери	17-20
	Мобилно облъчване	21
	Как да изберете лаптоп?	22-23



Тест на типов хляб

Кои марки хляб отговарят на новия утвърден стандарт "България"?

стр. 10-13



Тест на батерии за еднократна употреба

Изберете батерии според целта и начина на употреба и вижте кои издържат най-дълго.

стр. 14-16



Справочник –
Емисии CO2
от нови
автомобили

24

Автогол –
Антиреклама

25

Как да получите
списание „Активни
потребители“?

26

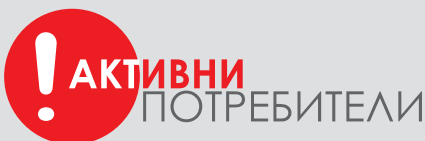
Опасни стоки

27



Списание "Активни потребители!" не публикува търговски реклами. Издържа се само от вашата подкрепа. Купувайки списанието, вие поддържате независимостта ни от интересите на търговците!

Списание "Активни потребители!" публикува уникални, експертни и независими изследвания, които ви пестят време и пари. Без вашата помощ то няма да може да съществува! Можете да ни подпомогнете като се абонирате за Списание "Активни потребители"!



Списание "Активни потребители!" е списанието, което ви помага:

- да получавате най-доброто качество срещу парите си
- да познавате правата си
- да сте информирани за важните потребителски теми

Издание на
Българска национална
асоциация Активни потребители

Изпълнителен директор
Богомил Николов

Редакционен екип
Светослава Банчева
Богомил Николов
Инес Субашка
Радослав Мирчев
Николай Златев
Пламен Иванов

Разпространение
Венета Пейчева

Печат
Алианс Принт

ISSN 1314-0353

За абонамент
www.aktivnipotrebiteli.bg/abonament/

Банкова сметка
IBAN: BG67 FINV 9150 1000 0652 34
BIC: FINVBGSF
Първа Инвестиционна Банка АД,

За контакт
София 1000
ул. "Врабча" № 26
тел. 02/989 01 06
факс. 02/989 01 07
bnap@bnap.org
www.aktivnipotrebiteli.bg

Това е откъс от списанието.

Цялото списание може да намерите в Библио.бг

www.biblio.bg



Дегустация на шоколад



Оставете блокчето само да се разтопи в устата ви, без да го дъвчете, за да усетите вкуса по-добре

Франция пази своите традиции за дегустация на вино, а Белгия пази тайната на финия шоколад. Също както качественото вино, шоколадът е съвкупност от специфични аромати, вкусове и есенции. Можете да откриете уникалните свойства на всеки шоколад, който опитате - всеки един е с изразена индивидуалност. Основните неща, които влияят на крайния продукт, са съчетанието на какаовите зърна, процентът на какаово съдържание, районът, от който са зърната, както и времето и начинът на изпичане и сушене на какаото. Всичко това в съвършена комбинация прави шоколада неустоимо изкушение. Следвайки стъпките на професионалната дегустация на шоколад ще можете да му се насладите пълноценно.

Има 10 основни правила за професионално дегустиране на шоколад. Оставете напрегнатото ежедневие и се отдайте на удоволствието, което ще ви донесат различните парченца шоколад.

Стайна температура

Шоколадът има най-добър вкус, когато се съхранява при стайна температура. Това е така, защото тази температура му позволява да започне да се топи още с допира до устата и по-този начин можете да усетите най-добре вкуса му. Студеният шоколад не може да освободи така бързо ароматите си.

Отдайте се изцяло на шоколада

За да оцените добрия шоколад, трябва да се съсредоточите в дегустирането, без да мислите или да обръщате внимание на странични неща. Представете си как шоколадът идва от всички краища на

света, за да приключи своето пътуване във вашата къща. Изключете телевизора и игнорирайте всичко, което ви разсейва.

Не смесвайте вкусовете

Преди да преминете на следващия шоколад, уверете се, че в устата ви не са останали вкусове от предишния. Парче ябълка, хапка хляб или чаша вода помагат да туширате остатъчните нюанси.

Външен вид

Един от критериите, по които може да се различи и оцени добрият шоколад, е външният му вид. Качественият шоколад има лъскава, дори блестяща повърхност. Ако шоколадът е стар, придобива матиран, леко побелял цвят. Цветът му зависи от произхода и начина на изпичане на какаовите зърна. Той трябва да е еднакъв за цялото блокче.

Отчупете парче

Разчупете блокчето шоколад на две и слушайте звука. Звукът на висококачествения шоколад е остър и хрупкав. Професионалните дегустатори на шоколад могат да разберат много неща за качеството му, само от звука на неговото разчупване.

Стрийте го

Вземете малко парченце от шоколада и го стрийте между пръстите си. Усещането трябва да е меко и гладко. От топлината на тялото шоколадът ще се размекне и ще освободи ароматите си. Те ще стимулират вкусовите ви рецептори и дегустирането ще бъде по-ефективно.



Съвети при дегустация

Когато дегустирате няколко различни вида шоколад, винаги започвайте от този с по-нисък процент какаово съдържание, като постепенно преминавате към този с най-високо.

- Съхранявайте шоколада на сухо, тъмно и хладно място, за да предотвратите побеляването и да запазите качеството му.
- Ограничете се до шест вида шоколад за една дегустация. Опитвайте по две парченца на човек. Ако дегустирате по повече, ще се наситите и няма да можете да оцените вкусовете на следващите видове. Ако искате да опитате повече от шест вида, направете почивка от 15 минути, преди да продължите с втората сесия.
- Ако имате проблем със съня, не яжте шоколад преди лягане.
- Вкусовите рецептори са най-свежи сутрин. Рано през деня в устата ви има по-малко остатъчни вкусове, които биха попречили на способността ви да дегустирате.
- Не дегустирайте на празен стомах, нито когато сте преяли. Хапнете леко ястие и изчакайте достатъчно време, за да се изчистят вкусовете в устата ви, преди да започнете дегустацията.
- Не забравяйте да контролирате ежедневния си прием на калории, когато дегустирате шоколад. Ограничете се от друга високо калорична храна и се насладете на дегустацията.

продължава на стр. 7

ТИПОВ ХЛЯБ

Ще бъдем ли по-доволни от хляба на трапезата си след като вече имаме новия Утвърден стандарт за хляб „България“? В нашия тест са обхванати 10 марки типов хляб

Темата за качеството на хляба в България е една от най-дискутираните през последните няколко години. Сред главните причини за това е, че потребителите нямат доверие в качеството на продуктите на пазара. В търсене на решение на този проблем през 2011 година бяха приети нови утвърдени стандарти (УС) за три вида хляб – „Бял“, „Типов“ и „Добруджа“. Прилагането им не е задължително, но дава възможност за по-ясно разграничаване на продуктите от потребителите. Стандартът помага и на нас в усилията да ви предоставим по-пълна информация за качеството на предлаганите на пазара продукти. Всеки един от тестваните от нас хлябове може да се съпостави с изискванията на стандарта и по този начин да се придобие най-добра представа за предлаганото.

В настоящето изследване, осъществено от колектив от УНСС – София, ПУ „П. Хилендарски“ и АКТИВНИ ПОТРЕБИТЕЛИ по проект на тема „Устойчиво

потребление в България – промяна на моделите“, са изследвани 10 различни марки типов хляб. Те са сравнени по основните физикохимични показатели за качество, заложиени в Утвърдения стандарт „България“ за Хляб „Типов“, като по този начин получавате възможност да направите информиран избор на пазара. Конкретните стойности на показателите за качество на изследваните марки типов хляб са представени в таблицата.

Хлябът, с високото си съдържание на сухо вещество (над 50%), е пример за един от най-концентрираните хранителни продукти, основна храна за значителна част от населението на света. Около една трета от калоричността на приеманата храна през деня се формира от хляба. В него се съдържат лесно усвоими ценни хранителни вещества като въглехидрати, белтъчини, минерални соли, витамини и други.

Хлябът е един от най-концентрираните хранителни продукти

Водно съдържание

Съдържанието на вода в хляба зависи от температурата и продължителността на изпичането, от продължителността и условията на съхранението. От данните за водното съдържание в хляба е определен процентът сухо вещество, което съгласно изискванията на УС трябва да е не по-малко от 58,0%. Водното съдържание в изследваните марки типов хляб варира от 32,9% (при хляб „УниПек“) до 37,8% (при типов хляб – „Заря 2000“ АД) и съответно сухото вещество е от 67,1% (при типов хляб „УниПек“) до 62,2% (при „Заря 2000“). Всички изследвани марки отговарят на изискванията за съдържание на сухо вещество от стандарта.

Друг показател, характеризиращ качеството на хляба, е влага на средината, която според изискванията на стандарта трябва да е не повече от 48,0%. Определената влага на средината варира от 40,0% (при хляб „Златна Добруджа“) до 45,3% (при хляб „МИО“ и хляб „Нилана – Болярски“). При всички изследвани марки типов хляб установената влага на средината е под 48,0% и при този показател няма отклонение от изискванията по стандарта.

Батерии за еднократна употреба



Покупката на батерии често се счита за дребен разход и рядко се замисляме колко пари ще похарчим. Тестът ни обаче показва, че информираният избор си заслужава.

Батериите за еднократна употреба дължат своята популярност на някои основни характеристики като: готовност за използване и пълен капацитет веднага след изваждане от опаковката им, висока енергийна плътност и продължително съхраняване при минимална загуба на капацитет в сравнение с акумулаторните батерии. Тези качества са ценни при употребата им при уреди, за които гарантіраната работоспособност на батерията е най-важна. Основният им недостатък в сравнение с акумулаторните е, че те трябва да се подменят, когато зарядът им спадне. Наред с батериите от тип АА, тестът на които публикувахме в предишния брой, много популярни са и батериите от тип ААА. В последните години се установи тенденцията все повече производители на електроуреди, използващи батерии, да залагат на тази с размер ААА. С такива работят повечето MP3 плейъри, дистанционните на телевизори

и климатици, дори и някои малки детски играчки. Този тип батерии предлагат висок заряд като по-големите от типа АА, но същевременно са по-компактни, пестят пространство и са доста по-леки. Полезният капацитет на една батерия обаче силно зависи от нейната конкретната употреба. Например при постоянно натоварване с малка сила капацитетът на батерията е значително по-голям, отколкото когато работи в режим на циклично натоварване със силен ток. Тоест, един и същи тип батерия би издържала много по-дълго в дистанционното на телевизора ви или в електрическата ви четка за зъби, отколкото в играчката на детето ви. Съвременните уреди са устроени да черпят приблизително постоянна мощност от батериите, като при спадане на захранващото напрежение се увеличава силата на тока. Важно влияние за капацитета на батерията оказва и нейното остаряване – при продължителен прес-

той, дори без да се употребява, батерията губи от своите възможности. Така че, ако намерите залежали батерии вкъщи или се съмнявате, че някои батерии са остарели още в магазина – просто не ги купувайте и не ги използвайте.

Най-често срещаните батерии за еднократна употреба, предлагани на пазара, са различни по големина, форма и заряд. Всяка батерия има означения, които е желателно да познавате, за да се ориентирате лесно при избора си.

Видове батерии според химическия състав	Характеристика
Цинк-въглеродни батерии Означава се с „R” Среща се още: “Heavy Duty” “Super Heavy Duty”	<ul style="list-style-type: none"> • Евтини • Нисък капацитет (2-3 пъти по-малък, отколкото при алкалните батерии) • Подходящи за уреди с нисък разход (малък радиоприемник, джобно фенерче или стенен часовник, дистанционно, аларма или звънец) • Неподходящи за уреди с висок разход и циклично натоварване като фотоапарат, например (някои цифрови фотоапарати дори не могат да се включат) • Саморазреждат се и без употреба – около 4 % годишно.
Алкални и литиеви батерии Означава се с „LR”	<ul style="list-style-type: none"> • По-скъпи от цинк въглеродните, но евтини в сравнение с акумулаторните батерии, но по-скъпи от цинк-въглеродните • Висок капацитет • Подходящи за уреди с висок разход (MP3 плейър, CD плейър (дискмен), фотоапарат, джобен телевизор, преносима електронна игра, механични играчки и с дистанционно управление) • Около 5-7 години срок на годност без употреба (разреждат се с около 2% годишно)

Тест Батерии ААА

Марка	Модел
Sony	Stamina Plus
Toshiba	Alkaline
MAX Power	Alkaline
Panasonic	Pro Power
Duracell	Turbo
Konnoc	Super Alkaline
Varta	High Energy
ЛЕГЕНДА: Бележки:	

Джобните видеокамери

Удобството на джобните камери или високите резолюции и многото функции на по-големите камери? Ако сте наясно какви са вашите нужди, нашият тест може да ви помогне при избора.

Джобната видеокамера представлява устройство, работещо без записваща лента, което може лесно да бъде пренасяно в джоба ви. Повечето са големи колкото мобилен телефон. Какви функции предлагат този тип устройства?

Запис с едно докосване

Обикновено на самото устройство можете да намерите бутони за бързо пускане и спиране, превъртане и възпроизвеждане на запис. Използването им е максимално улеснено, като при някои модели се свежда само до едно докосване за определено действие. Това силно намалява възможността да се объркате при работа с устройството. Важно е да сте наясно, че при повечето модели възможностите за регулиране на настройките на камерата и картината са доста ограничени или дори липсват.

Увеличение

Главен пробен при повечето такива устройства е невъзможността да използвате оптично увеличение. Предлага се само дигитално увеличение, обикновено не повече от 2 пъти. Дигиталното увеличение влияе негативно върху качеството на картината на заснетия клип и понякога дори води до нефокусирани кадри.

Авто фокус

Малко модели на пазара притежават функцията авто фокус. Дори и когато я имат, кадрите, направени с авто фокус са с по-ниско качество и невъзможност за фокусиране от по-близко разстояние.

Качество на клиповете

Разбира се, че няма да можете да заснемате видеоклипове със същата разделителна способност и качество, както с по-голяма HD камера, но ако става въпрос за любителски видеоклипове от екскурзия или парти, които можете да качите в YouTube, качеството е приемливо. Дори тези джобни устройства, които претендират, че са с висока разделителна способност, се представят слабо при различна осветеност и по-интензивни цветове. Видеоклиповете, заснети с такова устройство, може да изглеждат прилично на компютърен екран, но на голям HD плосък телевизор са доста размазани и с ниско качество.

Въртящи се монитори

Не повече от два-три модела на пазара предлагат функцията въртящ се екран. Въпреки че тази функция може да бъде доста полезна в различни ситуации (например - ако държите камерата над главата си), тя все още е слабо наложена на пазара на тези устройства.

Качество на звука

Джобните камери имат малък вграден микрофон, който обикновено се справя зле, затова не ви съветваме да разчитате на него за добро качество на звука. Може да включите външен микрофон, който значително да подобри качеството на звука.

Качване на видеоклипове в интернет

Когато говорим за качване на видеоклипове в интернет, то тогава малките джобни камери оставят много от по-големите си събратя зад гърба си. Всички от продаваните на пазара устройства са снабдени с USB входове, позволяващи директното им включване към компютъра, както и вградени или записани на диск софтуери за запис и качване на видеоклиповете в интернет в сайтове като YouTube или Facebook.

Съвети при покупката на джобна видеокамера

Нарастването на предлаганите модели все повече повишава и интереса към този тип устройства. Ниската цена, удобството им за употреба, тяхната непретенциозност, както и мобилността им ги превръщат в голям хит сред хората, търсещи устройство за заснемане и качване на клиповете в интернет.

Кое устройство предоставя по-добро качество?

Във време, в което и дигиталните фотоапарати, и мобилните телефони, а дори и музикалните плейъри започнаха да предлагат запис на видео, защо да купуваме още едно устройство с подобни функции? Такъв избор си струва, само ако тези устройства предлагат някои

продължава на стр. 18

www.aktivnipotrebiteli.bg

В следващия брой четете:



Тест на
електронни книги



Тест на
мобилни телефони



Интелигентни
енергийни мрежи

! АКТИВНИ
ПОТРЕБИТЕЛИ

ул. Вrabча 26, София 1504
тел. 989 01 06, bnar@bnar.org
www.aktivnipotrebiteli.bg

Активни потребители не публикува
търговски реклами. То се издържа
само от вас. Купувайки списанието,
вие поддържате независимостта му
от интересите на търговците!



**Библио.бг - платформа за електронни книги и
списания**

Чети каквото обичаш!

www.biblio.bg

