

din cuprins:

- Oferte ● Serial Q ● Comunicat MAPDR
- OMG ● Noutăți ● Legislație

De 10 ani, împreună

Stimați membrii ANAMOB,



Ne face o deosebită plăcere să vă invităm la sărbătorirea împlinirii a 10 ani de activitate a asociației noastre.

Adunarea Generală festivă va avea loc în dimineața zilei de **19 iunie** (sâmbătă), la Hotel Ciucaș din Poiana Brașov. Seara vom avea plăcerea să sărbătorim cum se cuvine această aniversare, în restaurantul hotelului Ciucaș (muzică, antren și voie bună... să mai uităm de necazuri).

Taxa de participare este de 35 euro/membru ANAMOB (include cina festivă de sâmbătă, materiale promoționale) și 20 euro/membru de familie (include cina festivă de sâmbătă) și se achită în contul nostru bancar 2511.1-153.1/ROL deschis la BCR Suc. Ștefan cel Mare București. În cazul în care doriți factură, vă rugăm să ne contactați.

Cazare (17-20 iunie 2004): vă rugăm să analizați opțiunile prezentate și să faceți rezervările direct la hotel, conform preferințelor dvs.

● **Opțiunea 1.** Hotel Ciucaș, **, 26 euro / zi, dubla, cu mic dejun inclus (110 camere disponibile)

● **Opțiunea 2.** Hotel Alpin, ***, 34 euro/zi, dubla, cu mic dejun inclus. (50 camere disponibile)

Rezervările pentru hotel se fac la fax 0268-262-236, cu precizarea hotelului ales, a perioadei de cazare și a numărului de camere. Telefonice, puteți contacta pe dna. Doina Roșculeț sau dna Ildico Laszlo, la tel 0268-262-181 (agenția de turism)

Dat fiind că locurile sunt limitate, vă rugăm să efectuați de urgență rezervările la hotel.

Vă dorim o zi bună și așteptăm să ne vedem!

Echipa ANAMOB

COMUNICAT

MAPDR

Situația lucrărilor agricole la data de 10 mai 2004

Conform datelor centralizate de centrul de calcul al Agetției Naționale de Consultanță Agricolă din cadrul Ministerului Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale, au fost însămânțate cu culturi de primăvară 5.909.494 hectare, dintr-un program de 6.363.000 hectare propus pentru anul 2004, ceea ce reprezintă un procent de 93%.

Astfel, până la data de 10 mai 2004, s-au însămânțat 191.935 hectare cu legume de câmp și solarii. Mazărea boabe s-a însămânțat pe o suprafață de 19.739 hectare, iar ovăzul a fost cultivat pe 244.891 hectare, realizându-se astfel, un procent de 98% din ceea ce este programat pentru anul 2004.

De asemenea, programul însămânțărilor cu grâu de primăvară a depășit cantitatea stabilită inițial, în prezent fiind însămânțate 6.882 hectare, iar programul prevede 4.176 hectare.



Până la 10 mai s-au însămânțat 17.982 hectare cu muștar alimentar, iar cu sfeclă de zahăr, 18.642 hectare, din programul de 80.000 hectare.

În ceea ce privește cultura cartofului, s-au cultivat 11.668 hectare cu cartof timpuriu, depășindu-se programul prevăzut cu 467 hectare. De asemenea, programul stabilit pentru cartoful de vară a fost îndeplinit în totalitate, fiind cultivate 21.281 hectare, iar cu cartof de toamnă s-au cultivat 253.076 hectare, realizându-se și în acest caz cota stabilită.

Cu plante medicinale și aromatice s-au însămânțat 7.909 hectare din 13.094 hectare propuse, iar cu floarea soarelui s-au cultivat 1.002.835 hectare, din totalul de 1.091.854 hectare. Suprafața însămânțată cu soia este de 98.944 hectare, iar cu porumb și sorg s-au cultivat 3.176.153 hectare.

În privința suprafeței însămânțate cu cânepă pentru fibră, aceasta este de 1.274 hectare, iar cu pepeni galbeni și pepeni verzi s-au cultivat 41.020 hectare din totalul propus de 43.260 hectare.

Cu fasole boabe s-au însămânțat 24.139 hectare, cu tutun 4.005 hectare, iar cu plante tehnice, 495.732 hectare, din totalul stabilit de 493.000 hectare.

Situația centralizatoare din data de 10 mai 2004 prezintă un program realizat cu grâu și seacă erbicidate pe o suprafață de 1.607.794 hectare, iar cu orz de toamnă erbicidat pe o suprafață de 154.447 hectare.

Serial Q

Utilizarea germenilor de grâu în industria de panificație (I)

Prof. univ. dr. ing. ec M. Leonte

Germeții de grâu au un conținut ridicat de proteine, vitamine, substanțe minerale și acizi grași esențiali. Dintre vitamine, în proporție ridicată, în germețele de grâu, se găsește vitamina E, care este considerată în prezent ca cel mai eficient antioxidant. Este cunoscut faptul că antioxidanții au rolul de a proteja organismul de radicalii liberi, care apar în mod firesc în urma metabolismului și care determină creșterea riscului apariției cancerului și a bolilor cardiovasculare. Tehnologiile moderne de măcinare permit separarea a circa 1% germeți de grâu, germeți care în ultimii ani au început să fie valorificați în panificație.

Datorită conținutului ridicat de acizi grași și a posibilității de rânțezire rapidă, germeții de grâu au fost folosiți la început pe scară restrânsă, pentru îmbunătățirea valorii nutritive a pâinii negre.

Tratarea germenilor de grâu cu abur și puțină sare, a permis prelungirea duratei de păstrare și în felul acesta au apărut condițiile de folosire a germenilor de grâu la fabricarea pâinii în proporție de circa 12,5% față de făină. Pâinea astfel obținută a fost denumită HOVIS, din cuvintele de limba latină Hominis Vis - puterea omului. De la acest prim produs în care s-au folosit germeți de grâu și până astăzi a existat o evoluție permanentă, un interes crescut de folosire a germenilor la un număr cât mai mare de produse cum ar fi cerealele pentru micul dejun, biscuiții obișnuiți, biscuiții de tip crackers etc. În principal germeții de grâu se folosesc în produsele de panificație, pentru creșterea valorii nutritive și pentru îmbunătățirea aromei produsului finit.

În prezent, germeții de grâu se prelucrează în două moduri:

- pentru obținerea uleiului de germeți, bogat în tocoferoli (vitamina E) și care se folosește ulterior pentru

obținerea alimentelor-medicament;

- pentru obținerea germenilor de grâu stabiliți, care au o durată mai mare de păstrare, comparativ cu germeții de grâu cruzi, obținuți în moară.

Uleiul din germeți de grâu

Germeții de grâu au un conținut ridicat de tocoferoli (vitamina E) și alte vitamine și din acest motiv, prezintă interes deosebit pentru industria farmaceutică și industria alimentară. Uleiul de germeți de grâu, obținut prin extracție este un produs solicitat în industria farmaceutică și cea alimentară. Germeții de grâu degresați sunt utilizați ca ingredient în industria de panificație. Uleiul din germeții de grâu are un conținut foarte mare de tocoferoli, care se găsesc în formele alfa, beta, gama etc. Alfa-tocoferolul, forma cea mai activă a vitaminei E, se găsește în proporția cea mai mare, circa 0,12%, ceea ce reprezintă 54%, din conținutul total de tocoferoli din uleiul de germeți de grâu.

Pe lângă tocoferoli, uleiul de germeți de grâu, mai conține și tocotrienoli care sunt compuși chimici de structură asemănătoare tocoferolilor precum și acid fenolic. Acești compuși au un caracter antioxidant natural eficient, având efect de neutralizare a radicalilor liberi din organism.

Germeți de grâu stabiliți

Datorită conținutului ridicat de uleiuri nesaturate, care constituie un mediu deosebit de prielnic pentru reacțiile oxidative și enzimice, germeții de grâu ca atare, obținuți la măcinare, au o durată de păstrare de câteva zile. Din procesele oxidative și enzimice rezultă o serie de produse secundare care conferă germenilor de grâu, gustul și mirosul de rânțed.

Procesele naturale de hidroliză enzimică și oxidare autolitică a lipidelor au ca rezultat rânțezirea germenilor.

Acest proces poate fi prevenit prin denaturarea enzimelor care îl declanșează prin tratament termic prin variația pH-ului sau prin împiedicarea contaminării, cu surse de asemenea enzime. En-

zimele lipaze și lipoxidaze sunt responsabile de hidroliza lipidelor din germeții de grâu.

Procesul poate fi influențat și de unele enzime proteolitice.

Metoda industrială de inactivare a enzimelor din germeți de grâu, constă în tratamentul termic care poate fi tratament umed când are loc inactivarea totală a enzimelor sau tratament uscat, respectiv prăjirea când activitatea lipazică se elimină într-o anumită măsură. Inactivarea enzimelor din germeții de grâu, prin tratament termic, nu elimină complet, pericolul rânțezirii, proces care continuă însă cu viteză mult mai mică funcție de o serie de factori cum ar fi tipul de lipide, umiditatea, disponibilitatea oxigenului, temperatura.

Compoziția chimică a germenilor de grâu

Comparativ cu celelalte părți anatomice ale bobului, germeții de grâu au o valoare nutritivă mai mare.

Unii factori nutritivi se găsesc în cantitate mai mare în germeți, iar unele elemente nutritive minore se găsesc numai în germeți.

Compoziția chimică a germenilor de grâu, cruzi, proaspeți, este prezentat în **tabelul 1**.

După stabilizare, după tratamentul termic, germeții de grâu au compoziția chimică din **tabelul 2**, iar compoziția chimică a germenilor degresați este prezentată în **tabelul 3**.

Analizând datele prezentate se poate afirma că umiditatea germenilor de grâu variază de la 11 la 15% pentru germeții cruzi, de la 6 la 7% pentru germeții de grâu prelucrați. Cu cât umiditatea este mai mică, cu atât durata de păstrare a germenilor de grâu crește. Conținutul de proteină din germeții de grâu este de 23 - 25% respectiv de circa 3 ori mai mare decât cel din endosperm care este de 8 - 9%. Conținutul de proteină al germenilor este funcție de soiul de grâu folosit la măcinare și de gradul de puritate, de curățire a germenilor, adică de prezența resturilor de făină și țărână.

Datorită conținutului ridicat de acizi grași esențiali, comparativ

cu cel din proteinele din făină și țărâță, proteina din germeii de grâu, deși este o proteină vegetală, are o valoare nutritivă comparativă cu proteina animală. Prin tratarea termică umedă a germeilor de grâu, se asigură inactivarea completă a factorilor antinutritivi, care împiedică utilizarea eficientă a proteinelor în tractul digestiv în timp ce prin tratarea termică uscată se asigură inactivarea factorilor nutritivi doar în proporție de 50%.

Conținutul de ulei în germelele de grâu, variază între 7-14%, în funcție de soiul de grâu, de puritatea germeilor de grâu, de metoda de extracție a uleiului. Glucidele din germeii de grâu sunt reprezentate de zaharuri, amidon și fibre. Amidonul din germeii de grâu provine numai din impurificarea cu particule de endosperm. Zaharurile reprezintă cea mai mare parte a glucidelor din germeii de grâu, dintre care predomină zaharoza (60%) și rafinoza (35%) din glucidele totale din germeii. Se mai găsesc urme de glucoză și fructoză, ca urmare a hidrolizei zaharozei și rafinozei. Germeii de grâu mai conțin circa 4% pentozani. Fibrele alimentare sunt reprezentate de celuloză și hemiceluloză. Germeii de grâu curați fără particule de țărâță, conțin aproximativ 10% fibre alimentare, cât conține de altfel făina integrală de grâu. Germeii de grâu au un conținut important de minerale: K, Zn, Cu, Fe, Se.

O altă componentă principală a germeilor de grâu, o constituie vitaminele. Germeii de grâu, conțin de 7 ori mai multă tiamină decât făina albă sau integrală de grâu. O porție de 100 g de germeii de grâu satisface necesarul zilnic de tiamină pentru un adult, respectiv 1,5 mg. Germeii de grâu conțin de asemenea, riboflavină, niacină, acid pantotenic și acid folic. O porție de 100 g germeii de grâu asigură aproximativ trei sferturi din necesarul zilnic de acid folic, respectiv 0,4 mg. Cele mai importante vitamine din germeii de grâu sunt tocoferolii (vitamina E), care are un eficient rol antioxidant și care reduce riscul bolilor cardiovasculare și al cancerului.

Compoziția chimică a germeilor de grâu neprocesați

Component	Valoare	Component	Valoare
Umiditate, %	14	Total glucide, %	48,5
Proteină, %	23	Valoare energetică,	372
Lipide, %	9,6	Minerale,mg/100g	
-saturate, %	-	-Calciu	100
		-Fosfor	420
-mononesaturate,%	-	-Potasiu	1000
		-Magneziu	330
-polinesaturate, %	-	-Sodiu	3
		-Fier	12,4
		-Zinc	13,4
		-Cupru	0,9
Cenușă, %	4,9	Vitamine, mg/100g	
Total fibre, %	22,1	Tiamină	1,8
		Riboflavină	0,6
-fibre insolubile,%	17,2	Niacină	14
		Vitamina B ₆	0,9
-fibre solubile, %	4,9	Vitamina E, UI	28,9

Compoziția chimică a germeilor stabiliizați

Component	Valoare	Component	Valoare
Umiditate, %	7	Total glucide, %	52,6
Proteină, %	25,4	Valoare energetică,	405
Lipide, %	10,5	Minerale,mg/100g	
-saturate, %	1,8	-Calciu	100
		-Fosfor	420
-mononesaturate,%	2,0	-Potasiu	1000
		-Magneziu	330
-polinesaturate, %	6,7	-Sodiu	4
		-Fier	12,1
		-Zinc	13,2
		-Cupru	1,0
Cenușă, %	4,8	Vitamine, mg/100g	
Total fibre, %	21,0	Tiamină	1,6
		Riboflavină	0,8
-fibre insolubile,%	17,0	Niacină	14,6
		Vitamina B ₆	0,9
-fibre solubile, %	4,0	Vitamina E, UI	22,1

Compoziția chimică a germeilor degresați

Component	Valoare	Component	Valoare
Umiditate, %	6	Total glucide, %	59,2
Proteină, %	27,8	Valoare energetică,	357
Lipide, %	1,0	Minerale,mg/100g	
-saturate, %	-	-Calciu	100
		-Fosfor	1000
-mononesaturate,%	-	-Potasiu	1100
		-Magneziu	300
-polinesaturate, %	-	-Sodiu	4
		-Fier	10,0
		-Zinc	7,0
		-Cupru	0,8
Cenușă, %	6,0	Vitamine, mg/100g	
Total fibre, %	20,0	Tiamină	2,2
-fibre insolubile, %	-	Riboflavină	0,6
-fibre solubile,%	-	Niacină	4,5

OFERTE

Avem deosebita plăcere de a vă face cunoscută oferta noastră de:

GRÂU DE PANIFICAȚIE DIN IMPORT ÎN VRAC cu următoarea specificație de calitate:

- Masa hectolitrică: min. 78 kg/hl
- Umiditate: max. 14.5 %
- Proteina: min. 11.5 %
- Gluten (umed): min. 23 %
- Corpuri străine : max 2 %
- Alte cereale: max 2 %
- Radioactivitate: max 600 Bq/kg cesiu 134 și 137

Cantitatea și calitatea sunt finale la încărcarea în vagoane/camioane în conformitate cu buletinul de analiză, emis de SGS Romană / Control Union pe cheltuiala vânzătorului. Bunurile trebuie să fie sănătoase, comerciale, fără insecte vii și fără miros strain. Mai mult, grâul nu trebuie să conțină materii străine cum ar fi: sticlă, metal, etc.

Cantitatea: loturi de min. 100 tone metrice +/- 5% la prețul din contract.

Prețul: Cumpărătorul va plăti vânzătorului echivalentul în lei a 220 USD/tonă fizică FCA Constanța – Agiea port și / sau baza Hârșova - pentru marfa facturată de către vânzător și plătită de cumpărător până la data de 30 mai 2004. Prețul mărfii nu conține TVA. Plata se face în lei la cursul BNR din ziua efectuării plății.

Plata: Cumpărătorul va plăti în avans prin ordin de plată 100% din valoarea mărfii (cu TVA) la prezentarea prin fax a facturii pro-forma emisă de vânzător înainte de livrarea marfii.

Livrarea parțială este la opțiunea vânzătorului. Vânzătorul și cumpărătorul trebuie să convină de comun acord asupra programului de livrare.

Recepția calitativă și cantitativă va avea loc la încărcarea în vagoane/camioane, unde în prezența sau în lipsa delegatului cumpărătorului, greutatea netă va fi stabilită de cântarul CFR și/sau auto de la expediție și înscrisă pe Avizul de expediție, iar calitatea

este considerată cea din certificatul de calitate emis de SGS România SA/Control Union. Avizul de expediție atestă cantitatea net încărcată și livrată.

Prezentele oferte sunt valabile în limita stocului disponibil și sunt făcute sub rezerva modificării prețurilor și a condițiilor de livrare în funcție de fluctuațiile pieței.

În cazul în care oferta noastră vă interesează așteptăm comanda dumneavoastră fermă la

- fax: **021/210 57 67;**

pentru informații suplimentare va rugăm să ne contactați la

- telefon: **021/210 57 01**

021/210 57 05

- mobil: **0741-353.252.**

Cu deosebită stimă,

Ofelia Bălan

Alfred Toepfer International

II Societatea noastră, **Living Plastic Industry S.A.** din Buzău, este cel mai mare producător de pe piața românească de saci de rafie (polipropilenă) pentru ambalare făină (la 40kg sau 50 kg).

Calitatea produselor noastre precum și seriozitatea este atestată de certificatul ISO 9001: 2000, dar și de cei peste 1000 de clienți cu care colaborez de mai bine de 6 ani de existență pe piața internă, dar și externă.

Persoana de contact:

Radu Andrei

**Tel: 0238/717383; 717384;
717385; 717394; 710477**

Fax: 0238/711050

LEGISLAȚIE

● **Ordin 233** al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale pentru aprobarea Normelor privind atestările de specificitate pentru produsele agricole și alimentare [MO 414/10.V.04]

● **Ordin 285** al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale pentru aprobarea Normelor privind protecția denumirilor de origine și indicațiilor geografice ale produselor agricole și alimentare [MO 414/10.V.04]

SUA: Cele mai mari exporturi de grâu din ultimii 8 ani

Mai este aproape o lună până la încheierea anului comercial agricol (31 mai) și exporturile de grâu ale SUA sunt deja mai mari decât totalurile anuale anunțate începând cu 1995-96.

Se știe că până la 29.04, SUA a exportat 30,1 mil. tone de grâu, depășind astfel cu 41% exporturile realizate anul trecut până la aceeași dată (21,3 mil. t), vânzările fiind mai mari pentru toate tipurile de grâu

Cantitățile exportate de grâu roșu tare de toamnă au fost cu 77% mai mari față de aceeași perioadă a anului 2003. Sunt patru țări care au achiziționat fiecare peste un milion de tone de grâu roșu tare de toamnă: 1,84 mil. t. Nigeria, 1,76 mil. t. Mexic, 1,42 mil. t. Egipt și 1,18 mil. t. Japonia.

Vânzările de grâu roșu moale de toamnă au fost în acest an comercial cu 35% mai mari față de anul trecut. Cele mai mari 3 țări importatoare de grâu roșu moale au fost Mexic cu 887.000 t., Egipt cu 873.000 t. și China cu 615.000 t.

Exporturile de grâu roșu tare de primăvară sunt cu 3% mai mari față de anul trecut, acest tip de grâu fiind exportat în 55 de țări.

Circa 1,5 mil. t. din fiecare tip de grâu enumerat mai sus au fost transportate către Europa și America Latină. Japonia se află pe primul loc în rândul țărilor importatoare de grâu american, achiziționând 1.34 mil. t., iar vânzările către Taiwan (626.000 t.) și China (582.000 t.) sunt mai mari față de perioada similară a anului trecut.

Anul acesta Egiptul a achiziționat 1,63 mil. t. de grâu alb depășindu-se astfel cu 41% cantitatea exportată anul trecut, cantitatea reprezentând o treime din totalul de grâu alb exportat. Pe locul doi în ceea ce privește achiziția de grâu alb se situează Japonia (741.000 t.), urmată de Coreea (726.000 t.), Filipine (722.000 t.) și Yemen (515.000 t.).

Vânzările de grâu durum au depășit cifra de 1 milion de tone și sunt cu 56% mai mari față de exporturile realizate anul trecut pentru aceeași perioadă. Anul acesta, cea mai mare piață pentru grâul durum american a fost Italia cu 391.000 t., urmată de Algeria cu 288.000 t. și Venezuela cu 162.000 t.

OMG

■ Ridicarea interdicției accesului pe piață a produselor modificate genetic în UE

Miniștrii agriculturii din țările UE vor decide luni dacă să ridice interdicția impusă în urmă cu 5 ani produselor agricole modificate genetic, cu ocazia reglementării permisiunii importurilor unui tip de porumb dulce modificat genetic.

Permițând firmei elvețiene Syngenta să importe porumbul dulce denumit Bt-11, miniștrii ar anula pur și simplu moratoriul privitor la importul și cultivarea produselor modificate genetic impus de UE în 1999.

Se așteaptă ca mai degrabă miniștrii să trimită această problemă spinoasă înapoi la Comisia Europeană - brațul executiv al UE - care sprijină în mod deschis ridicarea moratoriului în scopul încurajării industriei OMG în Europa.

SUA, care dețin în prezent cea mai mare industrie din domeniul biotehnologiilor, conduce un grup de 12 țări, căutând să răstoarne moratoriul UE cu ajutorul OMC-ului.

Decizia UE asupra porumbului Bt-11 a fost deja amânată de câteva ori.

Doar 6 țări - Marea Britanie, Finlanda, Irlanda, Olanda, Spania și Suedia - au votat în favoarea importului porumbului dulce Bt-11 cu ocazia unei întâlniri din decembrie a *Food Chain and Animal Health*, un Comitet Permanent al UE.

Belgia, Germania și Italia s-au abținut de la vot, în timp ce Austria, Danemarca, Franța, Grecia, Luxemburg și Portugalia au votat împotriva -- iar ambasadorii au promis în cadrul unei întâlniri din această lună de la Bruxelles că își vor menține aceeași poziție și în viitor.

Ecologiștii protestează împotriva acceptării pe piață a porumbului Bt-11, argumentând că mai este cale lungă până la dovedirea siguranței acestui produs

pentru sănătatea omului, în timp ce grupul de presiune al organizației Greenpeace a condamnat ca "opace și demodate" instrumentele folosite de *European Food Safety Agency* (EFSA) pentru evaluarea produselor modificate genetic.

Noile reglementări impuse de UE cu privire la etichetarea și trasabilitatea alimentelor modificate genetic au intrat în vigoare pe 18 aprilie 2004, introducând reguli foarte riguroase pentru protecția consumatorului. Aceste noi reglementări ar putea ușura procedura de ridicare a moratoriului impus la Bruxelles.

Grupările celor care militează pentru drepturile consumatorilor precum și grupările ecologiste au întâmpinat cu bucurie reglementările, adoptate oficial în luna iulie 2003, reguli prin care se impune etichetarea acelor alimente și furaje care conțin cel puțin 0,9% ingrediente provenite din produse modificate genetic.

Producătorii și cumpărătorii trebuie să stocheze toate informațiile despre originea, compoziția și lanțul de desfacere a produselor modificate genetic pentru o perioadă de 5 ani, regulă descrisă de Bruxelles ca fiind cea mai dură regulă din lume privitoare la alimentele modificate genetic.

Ecologiștii au privit aceste măsuri ca o șansă pentru consumatori, pentru ca aceștia să-și exprime dezacordul și opoziția lor față de alimentele modificate genetic.

Măsurile se vor aplica pentru 16 tipuri de produse modificate genetic, permise în prezent în spațiul UE și pentru alte 9 produse modificate genetic care așteaptă să fie aprobate.

Susținătorii alimentelor modificate genetic argumentează că modificarea genelor favorizează, de exemplu, rezistența la pesticide, fapt care poate duce la o creșterea mare a productivității și poate diminua foametea de pe glob.

În același timp, cei care se opun acelor produse afirmă că tehnologia este împinsă înainte de marile companii fără o

înțelegere aprofundată a modului în care plantele modificate genetic ar putea afecta mediul înconjurător.

■ Monsanto renunță la grâul modificat genetic

Firma Monsanto, prima din SUA care a realizat produse cerealiere modificate genetic este pe cale de a sista introducerea primului grâu modificat genetic din lume, datorită dezaprobării publice față de riscul posibil al produselor modificate genetic și față de tacticile agresive practicate pe piață de firma Monsanto.

Decizia companiei a fost luată după lungi discuții purtate cu clienții din industria grâului. Diminuarea suprafețelor cultivate cu grâu de primăvară precum și dezacordul cultivatorilor și cumpărătorilor de grâu au fost factori importanți care au condus la luarea acestei decizii.

Monsanto a cheltuit milioane de dolari în ultimii 6 ani testând în câmp comportarea grâului Roundup Ready, grâu modificat genetic pentru a tolera ierbicidul Roundup produs tot de Monsanto. Până acum s-au vândut deja foarte bine porumbul furajer și soia furajeră și se spera să se implementeze această tehnologie de imprimare a rezistenței la ierbicide și în cultura grâului, începându-se cu America de Nord.

Însă planurile companiei au fost năruite de larga opoziție venită din partea ecologiștilor, fermierilor, consumatorilor, precum și a cumpărătorilor de grâu de peste hotare, aceștia fiind îngrijorați de aspecte legate de afectarea sănătății umane și de rezistența tot mai mare a buruienilor la ierbicide, dar și de teama ca această companie să dețină cheia controlului total asupra recolteilor pe plan mondial.

"Monsanto a ținut cont de doleanțele fermierilor, consumatorilor și ale opiniei publice. Compania știe acum că nu poate să introducă noi produse fără consultări și dezbateri susținute," a declarat Ronnie Cummins, director al Asociației Consumatorilor de Produse Ecologice din SUA.

Decizia firmei Monsanto de a renunța la grâul modificat genetic

a venit în mijlocul criticilor puternice din partea Canadei, care în martie a lansat o amplă campanie anti grâu modificat genetic.

Japonia, cel mai mare cumpărător de grâu de primăvară din SUA, a afirmat că nu a dorit să se supună riscului de pierdere a clienților acceptând transporturi de grâu modificat genetic, unele companii declarând că vor înceta să mai cumpere orice grâu din SUA dacă va fi aprobată cultivarea grâului modificat genetic, temându-se că acesta s-ar putea amesteca cu cel convențional.

Câteva grupări din SUA au încercat și ele să submineze proiectul, dintre acestea făcând parte și grupări din Dakota de Nord, statul cu cea mai mare suprafață cultivată cu grâu, și unde Monsanto plănuia să-și lanseze grâul modificat genetic. *“Cred că este o decizie înțeleaptă,”* a explicat cultivatorul de grâu Louis Kuster din Dakota de Nord, *“piețele noastre de peste hotare ne-au spus de nenumărate ori că nu doresc acest grâu și că vor căuta surse alternative de aprovizionare, fapt care ar însemna ruinarea pieței noastre de grâu.”*

La începutul acestui an guvernul Marii Britanii afirma că sfecla de zahăr și cea furajeră rezistente la Roundup nu vor fi aprobate în această țară de teama de a nu se distruge echilibrul natural ca urmare a controlului buruienilor.

Peter Riley, activist în rândul organizației *Friends of the Earth* afirma că eșecul firmei Monsanto cu grâul modificat genetic a reprezentat o victorie mondială a consumatorilor și fermierilor. *“Este o altă lovitură financiară pentru Monsanto și compania ar trebui acum să iasă cumva din această afacere compromițătoare odată pentru totdeauna. Guvernele și industria biotehnologiilor trebuie să recunoască acum că această tehnologie este una uzată și că ar trebui să se concentreze asupra unei noi tehnologii pentru cereale, una care să susțină agricultura în mod real.”*

Până la această dată Monsanto a cheltuit mai puțin de 5

milioane de dolari în anul fiscal 2004 și va stopa cercetările din domeniul grâului Roundup Ready în favoarea bumbacului modificat genetic și a uleiului de soia, dar a accentuat că această schimbare nu va modifica previziunile sale pentru câștigurile din anul fiscal 2004.

■ **OMG - da sau ba?**

Deseori ne gândim dacă e bine sau nu să facem un anumit lucru. Pentru că vrem să nu greșim, nu ne plac eșecurile și nici regretele. Dar oare gândim suficient de mult? Gândim în perspectivă? Prudent și inteligent?

Ori de câte ori revine în discuție problema organismelor modificate genetic am o strângere de inimă. Oare este bine să intervenim noi, ca oameni, în genetica planetelor? Fără a ști care sunt consecințele pe termen lung? Suntem chiar atât de disperati încât să nu ne pese care sunt riscurile?

Vă amintiți motivația principală care a stat la baza inițierii cercetărilor legate de organismele modificate genetic: omenirea nu va putea asigura hrana populației în viitorul apropiat. Dar iată că tocmai unii care au probleme cu asigurarea hranei populației - cum ar fi țările africane - rejectează acest ajutor.

De curând, 60 de organizații non-profit din 15 țări africane au trimis o scrisoare deschisă către *World Food Programme (WFP)* și *USAID*, acuzându-i că neagă dreptul africanilor de a refuza alimentele modificate genetic primite drept ajutor. Este pentru prima oară când atât de multe organizații africane se unesc împotriva politicii de acordare a ajutoarelor formate din produse modificate genetic. Concluzia ce răzbate din acest protest este de genul *“mai bine murim de foame decât să mâncăm alimente modificate genetic”*.

După ce OMG-urile au fost introduse pe piață cu surle și trâmbițe, fermierii fiind ademiniți cu producții record și pierderi minime datorate atacurilor de dăunători, iată că acum eforturile de promovare se lovesc de reticența cumpărătorilor. Pușini doresc să

cumpere produse modificate genetic. Sau dacă le cumpără, doresc să știe în ce procent există acestea într-un aliment. Fermierii sunt dezamăgiți: cine le va cumpăra acum producțiile record? Africanii nu le vor nici pe degeaba...

Nu mă surprinde deci anunțul făcut de firma Monsanto de a-și întrerupe cercetările legate de grâul modificat genetic, în favoarea continuării cercetărilor genetice la porumb, bumbac și oleaginoase. Concurența pe piața grâului este extrem de acerbă și Statele Unite nu-și permit să mai piardă ceva din piața de desfacere din cauza promovării grâului modificat genetic, opțiune care contravine preferințelor cumpărătorilor din lumea largă.

Dacă la oleaginoase, porumb și bumbac, mai treacă meargă cu modificarea genetică, atunci când vine vorba de grâu, potențialii clienți sunt refractari.

Chiar și fără grâul modificat genetic, pericolul rămâne însă: culturile modificate genetic - indiferent de plantă - infestează culturile organice și duc la crearea unor dăunători, culmea ironiei, și mai rezistenți la pesticide, iar plantele organice sunt și ele supuse unor modificări genetice, vrând-nevrând. Sărim, cum zice românul, din lac în puț.

În plus, nu se cunosc încă efectele consumului de organisme modificate genetic asupra omului. Pentru a ști cu exactitate acest lucru e nevoie de mult, mult timp, iar cu genetica nu-i de joacă!

Cred că este cazul să căutăm alte soluții. Ele există - probabil că nu sunt atât de profitabile pe cât și-ar dori unii - dar în cele din urmă nu profitul contează în această problemă ci evoluția în ansamblu a rasei umane. Constează moștenirea pe care o lăsăm copiilor noștri. Să-i lăsăm să crească într-un mediu sănătos, cu produse cât mai naturale pentru ca ei, copiii noștri, și mai departe copiii lor, să fie sănătoși - la trup și la minte. *DS@ANAMOB*

NOUTATI

Dublarea conținutului de proteine și ulei din porumb

Cercetători din cadrul Universității din California - Riverside au dezvoltat o tehnologie prin care se dublează conținutul de proteine și ulei din boabele de porumb, concomitent cu o reducere a conținutului de carbohidrați.

Revista *The Plant Journal* a publicat rezultatele obținute de echipa condusă de biochimistul Daniel R. Gallie.

Ca parte a ceretării, echipa a introdus o genă care a creat posibilitatea producerii de citochinină în procesul de dezvoltare a florilor. Citochinina este un hormon care joacă un rol major în prevenirea morții florilor. Florile din spicul de porumb cresc în perechi, dar se poate întâmpla ca înainte de polinizare să se piardă câte o floare din fiecare pereche.

Cercetătorii s-au gândit că citochinina ar putea salva florile care se pierd din spicul de porumb.

"Pe lângă faptul că se poate împiedica pierderea florilor s-a observat și că perechile de flori au fuzionat într-o singură sămânță de dimensiuni normale care conține doi germeni și un endosperm mai mic," a afirmat Gallie. *"Deoarece germenul este cel care conține cea mai mare parte din conținutul total de proteine și ulei, prezența celor doi germeni produce o dublare a conținutului acestor substanțe în boabele de porumb. Reducerea dimensiunilor endospermului, parte a bobului care conține cea mai mare cantitate de carbohidrați, înseamnă o creștere considerabilă a valorii nutritive a porumbului".*

USDA, National Science Foundation și California Agricultural Experiment Station au alocat timp de șapte ani fonduri pentru desfășurarea cercetărilor din acest domeniu.

"Descoperirile noastre sunt importante în procesul de transformare a florilor în porumb sub aspectul că nivelul de citochinină poate determina dacă și când se poate produce pierderea florilor și aceste cunoștințe pot fi utilizate pentru modificarea cerealelor în sensul de îmbunătățire a valorii nutritive și economice," a mai afirmat Gallie. *"Astfel de îmbunătățiri ar putea fi foarte importante în special*

pentru cei pentru care cerealele reprezintă principala sursă de obținerea a necesarului zilnic de proteine, aceștia fiind în special locuitorii țărilor din lumea a treia."

Introducerea produselor fără gluten în supermarketurile din Elveția

Migros, cel mai mare lanț de supermarketuri din Elveția, a lansat o gamă de produse fără gluten destinate în special persoanelor care suferă de intoleranță la gluten, fiind prima oară când grupul a aprovizionat magazinele sale cu produse pentru cei suferinzi de această boală digestivă.

Cei care prezintă această boală nu pot tolera glutenul, proteina din grâu, orz și secară, necunoscându-se până acum un tratament medical. În cazul acestor persoane, glutenul poate afecta intestinul subțire împiedicând o bună absorbție a nutrienților din alimente.

Produsele fără gluten au devenit disponibile pe piața din Elveția de ceva timp, dar numai prin acele centre de vânzare cu amănuntul strict specializate. Decizia celui mai mare grup de supermarketuri din Elveția de a începe aprovizionarea cu astfel de produse reflectă conștientizarea într-un grad mult mai mare a problemei respective.

"Estimăm că în Elveția există circa 36.000 de persoane care suferă de intoleranță la gluten sau de simptome similare și circa 6000 de persoane care au fost sfătuite să consume produse fără gluten," a declarat Monika Weibel, purtător de cuvânt al grupului Migros.

"Aprovizionând magazinele noastre cu astfel de produse, oferim clienților noștri care suferă de intoleranță la gluten un serviciu în plus - aceștia putând să achiziționeze produsele fără gluten în același timp cu restul produselor, fără a mai fi nevoiți să meargă la magazinele specializate," a mai declarat doamna Weibel.

Grupul de magazine este bine-cunoscut în Elveția pentru produsele ce poartă eticheta proprie grupului, și care reprezintă 90% din vânzări. Cu toate acestea gama de produse fără gluten nu se va comercializa sub marca Migros. În schimb, grupul va achiziționa gama de produse realizate de Nutricia și vândute sub marca Glutafin.

"Dorim să oferim clienților noștri acest serviciu, deși niciodată nu va deveni o sursă importantă de venituri pentru noi. A fost mult mai simplu pentru noi și mult mai economic să folosim o marcă deja existentă decât să încercăm să creăm gama de produse fără gluten sub marca Migros," a declarat Weibel.

Migros are deja în vânzare zece produse dintre care putem enumera biscuiți, paste făinoase, crackers, prăjituri și făină, iar pe timpul verii vor mai fi lansate și alte produse, în special pâine și produse de patiserie cum ar fi baghete, ciabata, croisante și aluat pentru pizza. Dacă va exista o cerere susținută, pe această listă se vor mai adăuga și alte produse.

Fiecare produs are inscripționat același logo - un spic de grâu tăiat - fiind astfel ușor de identificat de persoanele interesate.

Controlul insectelor în depozitele de cereale

Kline & Company a publicat un studiu de piață care examinează tratamentele chimice și non chimice aplicate în depozitele de cereale pentru controlul insectelor.

Studiul, intitulat *The U.S. Market For Stored Grain Insecticides 2004*, prevede estimări ale cantităților, formelor și valorilor produselor chimice utilizate pentru porumb, grâu soia și orez.

Metodele non chimice aplicate pentru controlul insectelor au jucat un rol din ce în ce mai important în ultimii 10 ani. Însă cu un arsenal limitat de produse chimice și substanțe fumigene disponibile în prezent pe piață, combaterea reală sau rezistența la insecticide a devenit un real motiv de îngrijorare pentru companiile care depozitează cereale cât și pentru entomologii care le sfătuiesc.

"Deoarece companiile care depozitează cereale au dat o atenție foarte mare produselor non chimice foarte accesibile, piața insecticidelor pentru cerealele depozitate a rămas la același nivel, iar companiile pentru protecția recoltelor nu au alocat suficiente resurse financiare pentru crearea unor noi produse destinate acestui sector," a afirmat Mancer Cyr, asociat la Kline & Company's Agribusiness Practice. *"Lipsa unei alternative disponibile ar putea acum conduce la apariția unei probleme reale privind rezistența la insecticide."*

În timp ce piața de insecticide destinate sectorului depozitare cereale s-a micșorat datorită tratamentelor aplicate înainte de recoltare, a rămas totuși una importantă. În fiecare punct în care cerealele sunt mișcate sau depozitate există riscul ca acestea să fie invadate de insecte cum sunt gândacii, moliile și gărgărițele, controlul acestor dăunători reprezentând o parte importantă din efortul de a limita cât mai mult pierderile din fiecare etapă.

În ultimele decenii, marile companii de depozitare cum ar fi Archer Daniels Midland și Cargill și-au îmbunătățit semnificativ eforturile de a controla dăunătorii prin metode non chimice. Îmbunătățirea condițiilor sanitare, inspecțiile regulate precum și controlul umidității și temperaturii au permis operatorilor care deservește aceste depozite să reducă cantitatea de substanțe chimice și de fumigene.

Ca înlocuitor pentru insecticide pe bază de substanțe chimice s-a mai folosit și diatomitul (kiselgur), o rocă silicioasă naturală.

Unele tratamente împotriva insectelor mai sunt încă necesare, în primul rând folosindu-se substanțe fumigene și câteva tipuri de insecticide pe bază de substanțe chimice.

"Istoria insecticidelor sugerează că dacă nu se introduc noi substanțe active în locul celor folosite

de prea multă vreme, mai devreme sau mai târziu insecticidele vechi nu vor mai avea eficiența și efectul pentru care au fost concepute," a mai spus Cyr. *"Prețul este un factor determinant atunci când se alege folosirea unui produs, deci producătorii de insecticide trebuie să fie cât mai creativi și în același timp produsele lor să fie cât mai performante și la prețuri accesibile."*

Îmbunătățirea pâinii fabricată pe bază de făină de soia

Departamentul de Cercetare din Agricultură a SUA a realizat o nouă rețetă de aluat pentru a elimina gustul de pâine veche, mușcărită al unor varietăți de pâine pe bază de soia. Problema așepta să fie rezolvată de către tehnologii din industria alimentară încă din anii '70.

Descoperirea a fost făcută odată cu eforturile continue de a descoperi noi utilizări, cu valoare adăugată pentru porumb, soia, grâu și alte cereale.

Chimistul Randy Shrogon a arătat cum să fie adăugată făina de soia pentru a îmbogăți conținutul în proteine al pâinii și în același timp să se minimizeze gustul neplăcut, specific pe care această făină îl conferă pâinii.

S-au conceput 5 rețete de aluat conținând 5 procente diferite de făină degresată de soia, făină albă de grâu și făină integrală de grâu, cantități diferite de acid ascorbic,

zahăr, sare, lapte, apă și shortenin-guri vegetale. După operația de coacere, cercetătorii de la ARS au analizat gustul și textura, observând că drojdia, surplusul de zahăr și acid ascorbic au redus semnificativ gustul pe care-l imprimă făina de soia.

Rezultatele au arătat că cele trei ingrediente folosite au mai produs o creștere a conținutului de proteine la 112-127 g/pâine pentru aluatul cu 30-40% făină de soia, comparativ cu 65 g proteine/pâine atunci când aluatul este preparat doar din făini integrale.

Un juriu bine pregătit de la *Kansas State University's Sensory Analysis Center*, care a evaluat noile rețete, le-a clasificat ca fiind acceptabile, comparabile cu pâinea din făină integrală de grâu. Deși pâinea pe bază de soia este ușor mai densă, textura nu este mult diferită de cea a pâinii multi-cereale sau a altor tipuri specifice de pâine.

Costând circa 50 cenți/pâine, este recomandată ca întrunind necesarul zilnic de proteine, grăsimi și carbohidrați.

Rezultatele, recent publicate în *Journal of Food Science and Technology*, au arătat și ele că pâinea are un conținut ridicat în fibre alimentare și conține compuși cu rol benefic asupra inimii, cum sunt izoflavonele.

ANAMOB NEWS

Așteptăm întrebările, sugestiile și comentariile dvs.:

str. Cristea Mateescu nr.2, bl. 35, scara 2, parter, ap. 57, sector 2, București 023667

Tel: 021-242-2113, 021-243-4400

Fax: 021-242-1131

E-mail: anamob@anamob.ro

<http://www.anamob.ro/>

Conturile ANAMOB pentru plata cotizatiei sunt:

- cont 153.1/ROL deschis la BCR, Sucursala Stefan cel Mare, Bucuresti

- cont 2511.000.1065.44.50 deschis la BRD, Sucursala Dorobanti, Bucuresti

SERVTEC CEREAL SRL

Str. Constantin NACU nr. 3; 020995
BUCURESTI - 2; ROMANIA

SOCIETATE MIXTĂ ROMÂNNO-FRANCEZĂ

Tel/Fax: 021 315 83 63

Tel: 021 303 96 03

Mobil: 0722 29.57.57

E-mail: stcereal@fx.ro

Importator direct

Distribuie gama completă de țesături tehnice pentru morărit și accesorii



- **NYTAL furnizor SEFAR - ELVEȚIA**

- **MONODUR furnizor VERSEIDAG - GERMANIA**