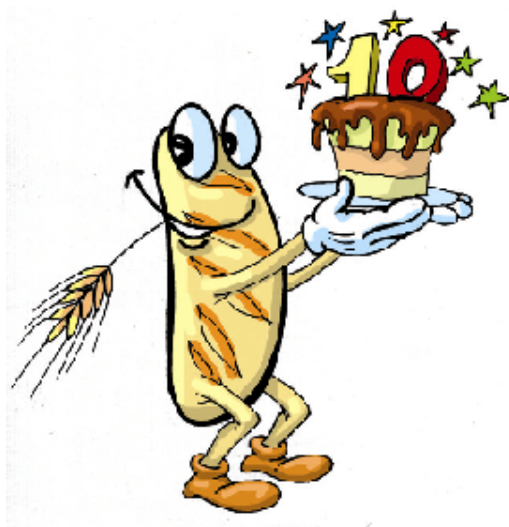


din cuprins:

- *Oferta aniversară SARTOROM • Serial Q*
- *Comunicate MAPDR • Durum: mai mult decât paste*

De
10
ani,
împreună



Nu uitați: **sâmbătă, 19 iunie 2004**, va avea loc Adunarea Generală aniversară, la Hotel Ciucaș din Poiana Brașov. (ora de începere: 10:00)

Seara vom avea plăcerea să sărbătorim cum se cuvine aniversarea a 10 ani de activitate, în restaurantul hotelului Ciucaș.

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 (sau numerar, la fața locului)

Așteptăm să ne revedem!

Echipele ANAMOB

COMUNICATE

MAPDR

Preturi de achiziție en-gros pentru recolta anului 2003 în săptămâna 31 mai - 6 iunie

Conform datelor centralizate de Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale, pentru săptămâna 31 mai - 6 iunie 2004, o tona de grâu s-a vândut cu prețuri cuprinse între 6.000.000-6.500.000 lei în județele Dolj și Salaj iar în județul Brașov, prețurile de achiziție au variat între 8.500.000 - 9.000.000 lei. Valori apropiate s-au raportat și din județele Argeș, Mehedinți (8.000.000 - 9.000.000 lei/tona) și din județul Suceava (8.000.000 - 10.000.000 lei/tona).

Preturile de achiziție en-gros pentru o tona de orz au oscilat între 4.500.000- 5.000.000 lei în județul Alba, în timp ce în județele Harghita și Prahova au fost înregistrate valori cuprinse între 6.000.000-8.000.000 lei.

Pentru o tona de porumb s-a plătit între 5.200.000-5.500.000 lei în județul Alba și între 7.000.000-9.000.000 lei în județul Harghita iar pentru o tona de floarea soarelui în județul Alba s-a plătit între 5.600.000-5.800.000 lei. În municipiul București, prețurile au oscilat între 8.500.000-14.700.000 lei.

În ceea ce privește plantele de nutreț, o tona de lucerna a costat cel mai puțin în județele Tulcea (3.500.000-4.000.000 lei), Timiș (4.000.000-5.000.000 lei) iar din județele Covasna și Alba s-au raportat cele mai mari prețuri, respectiv între 8.000.000-10.000.000 lei.

BALANTA MONDIALA A PORUMBULUI

Conform estimărilor IEM/USDA-Grain: World Markets and Trade din aprilie 2004, în sezonul



2003/2004, producția mondială de porumb va atinge un nivel de 612,5 milioane tone (+1,7%), iar consumul se va majora la 647,4 milioane tone, cu 3,1% față de sezonul precedent, înregistrându-se un deficit în balanța mondială a porumbului de 34,9 milioane tone.

Astfel, SUA – cel mai mare producător mondial de porumb – va recolta o cantitate de 256,9 milioane tone (+12,8%), iar consumul va crește cu 5,8%, în timp ce livrările externe se vor majora cu circa 24%. China va înregistra o recoltă de 114 milioane tone, cu 6% mai puțin comparativ cu sezonul 2002/2003.

Uniunea Europeană își va diminua producția la un nivel de 30,73 milioane tone (-22%). Suprafețele cultivate s-au restrâns cu 4%, iar randamentul este estimat la 7,4 tone/ha față de 9,17 tone/ha în sezonul precedent. UE va cunoaște o majorare semnificativă a importului la 4,5 milioane tone (+23%).

Brazilia va înregistra o producție de 42 milioane tone (-6,7%), iar exportul se menține la un nivel de 5 milioane tone iar Argentina va recolta în sezonul actual o cantitate de numai 12,5 milioane tone (-19,4%), ca urmare a secetei înregistrate, în timp ce exportul va fi de 9 milioane tone (-27%).

Conform Institutului de Economie Mondială, la data de 4 iunie 2004, o tona de grâu american moale este cotată la Bursa din Chicago între 135,9-139,8 USD, în timp ce o tona de porumb american galben valorează, la aceeași bursă, 121,3 USD. O tona de ulei de floarea soarelui este cotată cu 606 USD la Bursa din Rotterdam iar o tona de zahăr rafinat- Londra,

la Portul vest-european era cotată la data amintită cu 236 USD.

Tendințe pe piața internațională a grâului

Balanta mondială a grâului indică, în cifre estimative, o producție de 549,3 milioane tone de grâu pentru anul agricol 2003-2004, în condițiile unui consum așteptat de 589,4 milioane tone.

În ceea ce privește consumul mondial de grâu și făina de grâu se preconizează o cantitate de 101,9 milioane tone destinată relațiilor comerciale.

Totodată, balanta comercială a cerealelor furajere reflectă, conform estimărilor din luna aprilie a acestui an, o producție așteptată de 891,6 milioane de tone în condițiile în care a fost anticipat un consum de 935 milioane de tone.

Conform prognozelor efectuate de USDA - Grain, World Markets and Trade, balanta mondială a grâului se va menține deficitară și în sezonul 2003/2004.



Pentru sezonul 2003/2004, producția mondială de grâu este estimată la un nivel de 549,3 milioane tone, cu 3% mai scăzută față de sezonul anterior, din cauza diminuarilor recoltelor în China, UE, India, Rusia și Europa de Est. În sezonul actual, SUA, Canada și Australia vor înregistra recolte sporite.

Uniunea Europeană este cel mai mare producător de grâu și va recolta în acest sezon 90,5 milioane tone, cu 12% mai puțin, comparativ cu sezonul 2002/2003. Exportul comunitar de grâu este estimat la 7 milioane tone (-57%), iar importul de 5,5 milioane tone (-56%). Canada și SUA sunt principalele țări exportatoare de grâu de calitate superioară pe piața comunitară.

China va înregistra o recoltă de 86 milioane tone (-4,7%) din cauza, în special a schimbării destinației terenurilor, a orientării spre legumicultura și pentru alte culturi mai profitabile, precum și a insuficienței apei. Consumul de grâu se ridică la un nivel înalt, respectiv de 104,5 milioane tone, în timp ce stocurile vor scădea la 41,4 milioane tone.

SUA va înregistra o producție de 63,6 milioane tone (+44,3%). Exporturile se vor majora cu 41,3%, iar importurile vor scădea cu 8%. Recoltele slabe din Uniunea Europeană și din fosta URSS creează oportunități sporite pentru exportul american.

Australia estimează pentru sezonul actual o producție de 25 milioane tone, de 2,5 ori mai mare față de sezonul precedent. Livrările externe vor atinge un nivel de 14 milioane (+27%), principalele destinații fiind Egipt și China.

Pentru țările est-europene se estimează o producție de 20,8 milioane tone (-32%). Exporturile vor atinge un nivel de 1,17 milioane tone, de 4 ori mai mici decât în sezonul precedent, iar importurile se vor majora de 2,7 ori, la 6 milioane tone.

Deși cererea pentru grâu american crește, totuși, concurența sporită din partea Australiei, care are disponibilități mari de export și costuri scăzute de transport pentru livrări pe piețele asiatice, ar putea crea o presiune asupra prețurilor SUA, în sensul frânării ritmului lor de creștere.

Cotațiile bursiere la data de 28.05.2004 pentru grâu moale american variau între 133,01-136,04 \$/tona la Bursa de la Chicago, conform Institutului de Economie Mondială. Totodată, o tona de ulei de floarea soarelui la Bursa din Rotterdam este cotată cu 606 \$ iar o tona de zahăr rafinat-Londra este evaluată la 233,7 \$. În ceea ce privește zootehnia, o tona de vite vii este cotată la Bursa din Chicago la 1.933,2 \$ iar o tona de porci vii, la aceeași Bursa, este apreciată la 1.671 \$.

Preocupări în domeniul monitorizării solurilor și terenurilor agricole din România

România detine o suprafață importantă de terenuri agricole, care însumează 14.717.426 hectare, adică 61,74% din teritoriul total al țării, restul revenind pădurilor și altor terenuri cu vegetație forestieră (6.751.645 hectare – 28,32%) și altor folosințe neagricole.

În vederea aplicării unui management modern în agricultura este necesară cunoașterea amănunțită a evoluției fondului funciar agricol, ținând seama de condițiile naturale și de rezultatele activității umane desfășurate de-a lungul unor perioade de timp.

În acest sens, în anul 2002 a intrat în aplicare Legea nr.444, privind întocmirea studiilor pedologice și agrochimice și realizarea Sistemului național de monitorizare sol-teren pentru agricultură, precum și sol-vegetație forestieră pentru silvicultură.

În cadrul fondului funciar agricol, unitățile specializate ale Ministerului Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale (37 de Oficii județene de Studii Pedologice și Agrochimice) efectuează studii pedologice și agrochimice cu o periodicitate de 10 ani, prin care se determină, prin parametri adecvați, calitatea solurilor și măsurile necesare de aplicare pentru refacerea acestora.

La nivel național, Institutul de Cercetări pentru Pedologie și Agrochimie efectuează studii în rețeaua națională de monitoring al solului de nivel I (16 x 16 km), cu o periodicitate 4 ani, și în areale de nivel II (la 1- 2 ani), afectate de diferite procese, colaborând de asemenea la inventarierea terenurilor a căror calitate este deteriorată din diverse cauze.

În acest scop se recoltează probe de sol din locuri bine precizate, iar în laborator, cu ajutorul aparatului moderne, se determină caracteristicile fizice și chimice ale solurilor și, prin determinări succesive, dinamica acestora.

Datele principale obtinute la nivel judetean si national sunt stocate la I.C.P.A., în Banca de date pedologice a solurilor din România si puse la dispozitia factorilor locali si centrali (Directii agricole, MAPDR s.a.), care pot astfel sa aiba o imagine de ansamblu si de detaliu asupra masurilor care se impun pentru conservarea si ameliorarea productivitatii si calitatii solurilor României.

Tratamente fitosanitare

În aceasta perioada se efectueaza o serie de tratamente fitosanitare la culturile agricole (cereale paioase, legume, porumb, floarea soarelui, pomi, vie s.a.) pentru combaterea bolilor, daunatorilor si buruienilor.

Pentru a evita utilizarea la tratament a produselor de uz fitosanitar, neavizate, contrafacute sau a celor care nu corespund parametrilor omologati (continut, culoare, forma de conditionare, etc.) recomandam tuturor producatorilor agricoli sa achizitioneze produse de uz fitosanitar numai de la agenti economici autorizati pentru comercializarea acestor produse (conform legislatiei în vigoare), carora va trebui sa le solicite o copie dupa certificatul de omologare (eliberat de Ministerul Agriculturii, Padurilor si Dezvoltarii Rurale - Directia Fitosanitara) si dupa buletinul de analiza fizico-chimica al produsului (eliberat de Laboratorul Central de Carantina Fitosanitara).

Recomandam de asemenea producatorilor agricoli sa se adreseze permanent specialistilor din cadrul unitatilor fitosanitare judetene si a Municipiului Bucuresti pentru a solicita informatii cu privire la utilizarea si comercializarea produselor de uz fitosanitar, în functie de cultura si agentul de daunare ce trebuie combatut.

Stadiul actual al implementarii Programului SAPARD

Agentia SAPARD a contractat pâna în luna iunie, anul acesta, un numar de 830 de proiecte în valoare totala de

peste 546,79 de milioane de Euro.

Astfel, pentru Masura 1.1 „Îmbunatatirea prelucrării si marketingul produselor agricole” au fost contractate 115 proiecte în valoare de 59,13 milioane de euro. Sumele contractate pe aceasta Masura depasesc cu aproape 12% alocarea financiara aferenta anului 2000.

Pentru Masura 2.1 „Dezvoltarea si îmbunatatirea infrastructurii rurale” au fost contractate 594 de proiecte în valoare de 480 de milioane de Euro, fiind consumate toate fondurile alocate Masurii pentru întreaga perioada de implementare.

Pentru Masura 4.2 „Asistenta tehnica” au fost depuse 6 proiecte în valoare totala de 0,68 milioane de Euro din care 4 au fost contractate valoarea totala fiind de 0,56 milioane de Euro.

Investitiile în exploatarea agricole, Masura 3.1, au atras un numar de 88 de proiecte, în valoare de 10,78 milioane de euro, din care au fost contractate 30 de proiecte ale caror valoare se ridica la 3,55 milioane de euro.

De asemenea, au fost depuse 97 de proiecte cu o valoare totala de 5,98 milioane de euro pentru „Dezvoltarea si diversificarea activitatilor economice care sa genereze activitati multiple si venituri alternative”, Masura 3.4. Din aceste proiecte au fost contractate 42 în suma totala de 2,75 milioane de euro.

Uniunea Europeana si Guvernul României au alocat pentru aceasta masura pâna în anul 2006, suma de 150 milioane de Euro. Din aceasta suma sunt distribuiti aproape 37 milioane de Euro pentru turismul rural, care are o pondere de 25% în cadrul acestei masuri.

Pâna în data de 01 iunie 2004 au fost efectuate plati pentru Masura 1.1 în valoare de 12,36 milioane de euro, iar pentru Masura 2.1 au fost platiti 20,06 milioane de euro.

INFORMATII SUPLIMENTARE

Prin Programul SAPARD se finanteaza 11 masuri, din care 6 au fost deja acreditate, respectiv:

•**Masura 1.1** - Îmbunatatirea prelucrării si comercializării produselor agricole si piscicole – 256 milioane de euro

•**Masura 2.1** - Dezvoltarea si îmbunatatirea infrastructurii rurale – 483 milioane de euro

•**Masura 3.1** - Investitii in exploatarea agricole – 226 milioane de euro

•**Masura 3.4** - Dezvoltarea si diversificarea activitatilor economice pentru generarea de activitati multiple si venituri alternative – 150 milioane de euro

•**Masura 4.1** - Îmbunatatirea pregătirii profesionale – 81 milioane euro

•**Masura 4.2** Asistenta tehnica – 21 milioane de euro (este inclusa si asistenta tehnica la initiativa Comisei Europene).

Total fonduri alocate pentru masurile acreditate: 1.217 milioane euro.

Masurile care urmeaza a fi acreditate in urmatoarea etapa sunt:

•**Masura 1.2** - Îmbunatatirea structurilor in vederea realizării controlului de calitate, veterinar si fitosanitar, pentru calitatea produselor alimentare si pentru protectia consumatorilor – 41 milioane euro.

•**Masura 2.2** - Managementul resurselor de apa pentru agricultura – 43 milioane de euro.

•**Masura 3.2** - Constituirea grupurilor de producatori – 26 milioane Euro.

•**Masura 3.3** - Metode agricole de productie proiectate sa protejeze mediul si sa mentina peisajul rural – 39 milioane Euro.

•**Masura 3.5** - Silvicultura – 157 milioane Euro.

Total fonduri alocate pentru masurile neacreditate: 306 milioane Euro.

EXPO

1. POLAGRA – FOOD

Târgul Internațional pentru Industrie Alimentară „POLAGRA – FOOD” se va desfășura, în perioada 21 – 24 septembrie 2004, la Poznan, în Polonia.

Cu această ocazie vor fi prezentate o gamă largă de produse, precum mașini și echipamente tehnologice pentru industria de procesare a alimentelor, mașini și echipamente pentru magazine, restaurante și industria de catering, instalații de refrigerare, produse și ingrediente alimentare.

2. POLAGRA FARM

De asemenea, în perioada 7 – 10 octombrie, se va desfășura Târgul Internațional „POLAGRA FARM”, unde vor fi expuse mașini agricole și echipamente, mijloace de transport din domeniul agricol, mașini și echipament folosit în producția animală, materiale de creștere a animalelor, furaje și premixuri, produse chimice pentru agricultură, horticultură și silvicultură. Târgul este împărțit în patru zone de interes, respectiv câmp, creșterea animalelor, horticultură și dezvoltare rurală.

Organizatorii celor două evenimente au pus la dispoziția României 20 mp de spațiu expozițional cu echipament și construcție standard. Informații suplimentare și completarea formularelor de înscriere se pot afla accesând site-urile

www.polagra-food.pl și www.polagra-farm.pl, precum și la Serviciul Acorduri, tratate și mecanisme comerciale din cadrul Ministerului Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale, telefon 307.86.33, fax 307.86.11, e-mail daniel.lica@maa.ro.

Cheltuielile de transport ale reprezentanților firmelor, cazarea, diurna și cheltuielile cu transportul mostrelor vor fi suportate de către firmele expozante.

Oportunitățile de participare ale societăților de profil trebuie analizate până la date de 10 iunie 2004.

Serial Q

LAPTELE ȘI PRODUSELE LACTATE ÎN INDUSTRIA DE PANIFICATIE (1)

Prof. univ. dr. ing. ec M. Leonte
0233/630.778, 0722/363.841

Se cunoaște că laptele constituie un aliment de bază în nutriția omului, deoarece conține substanțele necesare dezvoltării organismului. Astfel, cazeina și albumina din lapte asigură dezvoltarea normală a organismului, iar proteinele conțin aminoacizi esențiali.

Laptele lichid ca atare a reprezentat prima formă în care laptele a fost utilizat de gospodine la fabricarea pâinii. Odată cu dezvoltarea producției de pâine și trecerea de la îndeletnicirea casnică, la producția industrială, mai întâi în brutării, apoi în fabrici de pâine de mare capacitate, concomitent cu creșterea numărului de sortimente, a îmbunătățirii structurii către sortimentele de franzelărie cu adaos de diverse substanțe, folosirea laptelui, a produselor lactate și a subproduselor rezultate la fabricarea produselor lactate, a cunoscut o serie de mutații cantitative și calitative.

În cea mai mare parte, locul laptelui lichid a fost luat de laptele praf degresat, de produse lactate, brânzeturi, unt, diverși înlocuitori pe bază de produse lactate, de unele subproduse ale industriei laptelui cum ar fi: zerul, zara, etc.

Adaosurile de lapte și produse lactate, sub diverse forme, depind de tehnologia de fabricație, de sortiment. Astfel, adaosul de lapte praf degresat la fabricarea pâinii poate varia între 0-25 % raportat la cantitatea de făină. În alte produse de panificație, precum și în amestecurile gata preparate, adaosurile de lapte praf variază de regulă între 5-10 % funcție de cantitatea de făină utilizată.

Grăsimea conținută în lapte o constituie trigliceridele formate dintr-o moleculă de glicerină cu trei părți de acizi grași. Prin diferite procedee de separare și ex-

tracție, din grăsimea laptelui au fost separați aproximativ 30 de acizi grași. Ponderele unuia sau altuia din acești acizi grași conferă produselor lactate caracteristici fizico-chimice individuale. Variațiile în compoziția acizilor grași din lapte se datoresc unor factori legați de rasa animalelor, caracteristicile individuale ale vacii, perioada de lactație, natura furajelor consumate, care de altfel, reprezintă factorul esențial în determinarea compoziției chimice a laptelui.

Din punct de vedere al raportului dintre grăsimile saturate și nesaturate, laptele se deosebește de alte produse prin aceea că ponderea o reprezintă grăsimile saturate, ceea ce conferă produsului stabilitate la căldură și la oxidare.

Pentru a înțelege mai bine comportarea laptelui și produselor lactate în procesul de panificație, precum și efectul acestora asupra însușirilor aluatului în procesul de preparare și prelucrare și a calității pâinii, se prezintă în continuare sintetic unele aspecte referitoare la compoziția chimică a laptelui.

Grăsimea din lapte conține o serie de combinații carbonilice cum ar fi diacetilul ($\text{CH}_3\text{COCOC}_2\text{H}_5$) și alții care conferă produsului finit « aroma de unt » specifică, precum și cantități mai puțin importante de fosfatide ca lecitina și cefalina. Conținutul de fosfolipide din lapte variază între 0,025-0,040 %, iar conținutul de lecitină între 0,012-0,018 %.

În procesul de separare a smântânii și a untului, cea mai mare parte a conținutului de lecitină rămâne în subprodusele zer, zară, ceea ce face ca în aceste subproduse conținutul de lecitină să ajungă la 1,9 – 5,85%, în timp ce în unt conținutul de lecitină este de 0,023 – 0,099 %.

În urma cercetărilor efectuate în ultimii ani, se apreciază că laptele conține un grup destul de eterogen de proteine, grupate în fracții înguste, a căror importanță în tehnologia panificației nu este încă pe deplin cunoscută.

De aceea clasificarea și descrierea amănunțită a proteinelor din lapte se impun în mod deosebit, dacă se are în vedere faptul că fracțiunea proteică este fracțiunea de substanță solidă din lapte cu cea mai mare importanță în produsele de panificație. Proteinele din lapte sunt cazeina, globulina și alte câteva fracții macromoleculare azotoase.

Cazeina este o proteină care, extrasă din lapte și uscată se prezintă sub forma unui praf insolubil în apă. În lapte, cazeina se găsește în stare coloidală sub formă de sare de calciu, denumită cazeinat de calciu. În laptele de vacă cazeina se găsește în medie în proporție de 3 %.

Fracțiunea clasică de cazeină din lapte se compune din fracțiunea precipitată din laptele smântânit crud prin acidulare la pH = 4,6-4,7.

Cazeina din lapte este un amestec din cei patru componenți principali: alfa, beta, gama și K-cazeina și se găsește sub forma unor particule complexe conținând fosfat de calciu.

Dacă în lapte se adaugă cheag, atunci cazeinatul de calciu se depune sub formă de coagul, denumit paracazeină. Dacă în lapte se adaugă un acid slab se formează, de asemenea, un coagul alcătuit din cazeină liberă fără calciu, iar acesta prin combinarea cu acidul respectiv formează o sare. Așa se explică de ce laptele la căldură, dacă nu este fiert sau pasteurizat, coagulează ca urmare a acțiunii microorganismelor care atacă lactoza transformând-o în acid lactic.

Lactalbumina, spre deosebire de cazeină, este solubilă în apă și nu precipită sub acțiunea cheagului și acizilor diluați. Lactalbumina precipită la încălzirea laptelui sau a zerului la o temperatură de peste 600C, iar prin fierberea zerului obținut după coagularea cazeinei, se obține lactalbumina denumită urdă.

În laptele de vacă lactalbumina se găsește în proporție de 0,4 % în medie.

Lactoza sau zahărul din lapte se prezintă ca un praf alb dul-

ceag. În lapte lactoza se găsește în procent de 4,6 %. Prin hidroliză acidă sau enzimatică, lactoza se scindează formând monozaharide, glucoză și galactoză. Lactoza este un amestec la echilibru de forme alfa și beta. Alfa-lactoza monohidrată este mai puțin solubilă în apă și mai puțin dulce decât forma beta anhidră.

Gradul de dulce al lactozei în comparație cu zaharoza considerată ca 100 are valoarea 16. Lactoza este ușor transformată în acid lactic de numeroase microorganisme.

Pentru industria de panificație importantă este și compoziția în substanțe minerale a laptelui. Principalele substanțe minerale care se găsesc în lapte sunt: 0,013 % Mg, 0,095 % Na, 0,109 % Cl, 0,010 % S. Pe lângă faptul că joacă un rol important în nutriție, substanțele minerale din lapte influențează stabilitatea termică a produsului.

La fabricarea diverselor sortimente din lapte concentrat și condensat, precum și la unele tipuri de lapte praf, echilibrul mineral între Ca și Mg pe de o parte și între fosfați și citrați pe de altă parte este fundamental în obținerea unor produse cu caracteristici de vâscozitate uniforme.

Enzimele mai importante din lapte sunt peroxidaza și reductaza.

Peroxidaza intervine în procesul de oxidare a unor substanțe cu o anumită toleranță la oxidare.

Reductaza care se formează în urma activității microorganismelor din lapte, are proprietatea de a decolora, de a reduce unele substanțe colorate prezente în lapte.

Laptele are o mare importanță în alimentație întrucât conține majoritatea vitaminelor.



(continuare în nr. viitor)

DURUM:

MAI MULT DECÂT PASTE

Grâul durum este considerat în general materia prima favorită pentru producția de paste dar este folosit, de asemenea, și la fabricarea altor produse, ca de exemplu cea a diferitelor tipuri de cereale expandate, cereale uscate, deserturi și anumitor tipuri de pâine.

În zona mediterană și în special în sudul Italiei, grâul durum este folosit în compoziția anumitor tipuri de pâine iar în Africa de est și de nord, jumătate din consumul de grâu durum este destinat procesului de fabricare a pâinii. Și alte părți ale lumii s-ar putea orienta, de asemenea, spre folosirea grâului durum în procesul de fabricare al pâinii, oferind astfel noi piețe pentru morarii de grâu durum.

Grâul durum (*Triticum durum*) este o specie particulară de grâu și diferă de celelalte clase prin mai multe caracteristici: prezintă valori mari ale greutateii bobului, bobul este tare, roșcat și mai greu în raport cu înălțimea și diametru, iar endospermul este dur și galben.

Pastele fabricate din griș durum au o stabilitate superioară iar grâul durum are numeroase avantaje în procesul de fabricare a pâinii. Făina durum conferă pâinii un termen de valabilitate mai mare și poate fi folosită și la fabricarea specialităților de panificație, inclusiv a produselor destinate persoanelor cu intoleranță la gluten.

S-au efectuat mai multe studii începând cu anul 1920 cu privire la folosirea grâului durum în procesul de fabricare a pâinii, ca urmare a faptului că oferă făinii un potențial mai ridicat de valoare adăugată. Studiile timpurii au folosit făinurile convenționale de grâu durum (cu conținut scăzut de gluten) iar rezultatul a fost că au fost calificate drept nepotrivite pentru procesul de fabricare al pâinii, deși în anumite cazuri gustul a fost apreciat iar utilizarea grâului durum avea un efect pozitiv în ceea ce privește procesul de coacere. Mai multe studii

au relevat calitățile superioare de păstrare a pâinii fabricată din grâu durum.

În 1980 s-au introdus noi culturi de grâu durum, cu calități superioare în ceea ce privește conținutul de gluten având ca efect creșterea calității pastelor fabricate în SUA, Canada și Italia. Rezultatele cercetărilor făcute folosind aceste noi culturi au adus noi provocări vechilor credințe potrivit cărora grâul durum este adecvat fabricării pastelor de calitate dar nu și pâinii.

STUDII TIMPURII

În anii '80-'90 au fost efectuate o serie de studii cu privire la utilizarea grâului durum în procesul de fabricare al pâinii:

Studii canadiene au arătat că anumite culturi noi de grâu durum au atins niveluri acceptabile pentru panificație, în vreme ce un raport din Grecia a menționat faptul că cele mai favorabile caracteristici ale pâinii fabricate din grâu durum erau aroma și capacitatea de a rămâne proaspătă mai multe zile.

Ingredientele folosite și procesul de coacere au făcut ca pâinea fabricată din grâu durum să aibă o culoare gălbuie, porozitate bună și uniformă, gust și miros caracteristic și un termen de valabilitate mai îndelungat.

Alte cercetări au arătat că o pâine cu caracteristici acceptabile poate fi obținută din amestecuri conținând 25% făină durum și 75% făină de grâu pentru pâine, adăugând o combinație de SSL (0,5%) și acid ascorbic (75 ppm).

Studiile au continuat arătând faptul că amestecul de făină de grâu durum cu făină de grâu pentru pâine a avut drept rezultat o compoziție mai puțin fărâmițoasă, fără deficiențe în ceea ce privește culoarea, aroma și prospețimea.

Studii asupra performanțelor obținute prin folosirea amestecului de făina pentru pâine și făină durum, au arătat că pâinea fabricată cu 60% făină durum prezenta în interior o culoare ușor gălbuie.

Un studiu realizat pentru a vedea efectul utilizării făinii fabricată din culturi de grâu durum provenite din Arabia Saudită asupra calității pâinii, au arătat faptul că după adăugarea unui ameliorator alimentar la 0,3% din greutatea făinii, pâinea care conținea 25% făină de grâu durum era similară cu cea fabricată 100% din făină de grâu pentru pâine, în ceea ce privește toate aspectele, excepție făcând greutatea, care era mai mică.

DESCOPERIRI RECENTE

În urma unui studiu efectuat în anul 2000 în Italia cu privire la posibilitatea folosirii grișului la fabricarea unei pâini tradiționale din Sardinia, numită Carasau, s-a ajuns la concluzia că un indice glutenic de 50 până la 75 și indici alveografici de W (240-110) și P (140-90) joacă rolul cel mai important în obținerea unei calități optime.

Rezultatul studiului care a constat în utilizarea făinii, grișului și granulelor din grâu durum canadian de diferite concentrații de gluten pentru pâinea siriană din două straturi (khobz) pentru ciabata și pentru pâinea de vatră turcească, a fost că toate speciile de grâu durum au condus la fabricarea acceptabilă de khobz și ciabata, exceptând o culoare galbui foarte intensă la ciabata. Khobz, ciabata și pâinea de vatră turcească fabricate din făină au fost ușor inferioare celor fabricate din griș și granule.

O evaluare a calității a arătat faptul că grâul durum prezintă un conținut mai slab de gluten și rezultă aluaturi care cresc mai puțin.

Un studiu efectuat asupra calității culturilor de grâu durum din Italia în 2002 a arătat că volumul pâinii este corelat cu valoarea P/L alveografică.

Un studiu din 2003 a examinat efectele compoziției de gluten, ale granulației și compoziției grișului și ale timpului variabil de fermentație asupra volumului și texturii fărâmițoase a pâinii fabricată din grâu durum de proveniență nord americană și italiană. S-a ajuns la concluzia că folosirea granulelor și dospirea de

scurtă durată îmbunătățește procesul de fabricare al pâinii din grâu durum.



Odată cu introducerea culturilor de grâu durum cu un conținut sporit de gluten, nu mai poate fi spus că grâul durum nu este potrivit pentru fabricarea pâinii. Totuși trebuie subliniat faptul că tipul proteinelor glutenice găsite în grâul durum au o importanță deosebită în ceea ce privește utilizarea grâului durum la procesul de fabricație.

PIATA CEREALELOR

■ Polonia

Pe 3 iunie, odată cu întrunirea Comitetului de Management al Cerealelor din Comisia Europeană, Polonia urmează să primească permisiunea UE de a pune în circulație stocuri de grâu pe piața națională. Este foarte probabil ca reprezentanții țărilor membre să voteze în favoarea unei reglementări a Comisiei care să precizeze maniera în care grâul va fi pus în circulație pe piață. Unele rapoarte spun că Polonia dorește să pună în circulație 300 000 de tone de grâu pentru a stopa creșterea prețurilor dar un oficial polonez la Bruxelles a refuzat să confirme cantitatea. El a declarat faptul că Polonia a vrut să scape de stocurile de grâu păstrate de o perioadă mai îndelungată de timp. Comisia a blocat aceleași planuri ale Poloniei acum câteva săptămâni, insistând să urmeze procedura corectă și să îi comunice planurile specialistului Comisiei UE care se ocupă de piața cerealelor.

Ofertă promoțională sartorom

Cu ocazia sărbătoririi a cinci ani de colaborare cu firma PERTEN pe teritoriul României în condiții de exclusivitate, compania SARTOROM IMPEX SRL vine în întâmpinarea clienților săi cu următoarea ofertă (prețul nu include TVA):

PerCon Inframatic 8600 6-filter / Analizor NIR

- preț listă: 16.500 euro
preț promo: 9.300 euro

Aparatul face parte din noua generație a analizatoarelor ce determină reflectanța în infra-roșu apropiat (1400-2400 nm) având calibrări standard pentru determinarea proteinei, umidității, etc, în total 15 parametri în mai puțin de 1 minut.

Sistemul conține 6 filtre (pentru 6 lungimi de undă), o unitate electronică cu memorii disponibile pentru 103 calibrări, afișaj electronic cu tastatură, imprimanta și ceas încorporate, interfața serială RS232C.

Livrarea include de asemenea un stabilizator magnetic la 220V, role de hârtie și banda tusată pentru imprimanta precum și programul pentru calibrare-analiza-statistică compatibil IBM utilizat la comunicarea cu aparatul prin intermediul PC.

Cod comanda:
08.60.70+81.50.12+82.00.10+82.05.59+82.24.12-52.

PerCon Inframatic 8600 Ash / Analizor NIR

- preț listă: 18.000 euro
preț promo: 12.000 euro

Aparatul face parte din noua generație a analizatoarelor ce determină reflectanța în infra-roșu apropiat (1400-2400 nm) având calibrări standard pentru determinarea proteinei, umidității, cenușii, etc, în total 15 parametri în mai puțin de 1 minut.

Sistemul conține 7 filtre (pentru 7 lungimi de undă), o unitate electronică cu memorii disponibile pentru 63 de calibrări, afișaj electronic cu tastatură, im-

primanta și ceas încorporate, interfața serială RS232C.

Livrarea include, de asemenea, un stabilizator magnetic la 220V, role de hârtie și banda tusată pentru imprimanta precum și programul pentru calibrare-analiza-statistică compatibil IBM utilizat la comunicarea cu aparatul prin intermediul PC.

Cod comanda:
08.60.70+81.50.12+82.00.10+82.05.59+82.24.12-52.

Glutomatic 2200 / Analizor gluten

- preț listă: 12.167 euro
preț promo: 10.950 euro

Analizor gluten cu două posturi. Sistem complet automat pentru determinarea cantitativă și calitativă a glutenului. Livrarea include: analizor automat; pipeta; sistem de pompare pentru amestecarea pasteii; timer electronic pentru determinarea timpului de spalare; site speciale pentru determinarea indexului glutenului: - pentru făina: sita de 88 μm din poliester, - pentru semințe: sita de 840 μm din poliamida. Dimensiuni 330x350x320 mm. Greutate 24 kg. Alimentare 220V/50Hz Putere 185 W. Cod comanda: 02.20.00

Glutomatic 2100 / Analizor gluten

- preț listă: 10.200 euro
preț promo: 9.180 euro

Analizor gluten cu un post. Sistem complet automat pentru determinarea cantitativă și calitativă a glutenului. Livrarea include: analizor automat; pipeta; sistem de pompare pentru amestecarea pasteii; timer electronic pentru determinarea timpului de spalare; site speciale pentru determinarea indexului glutenului:

-pentru făina: sita de 88 μm din poliester,

- pentru semințe: sita de 840 μm din poliamida. Alimentare 220V/50Hz. Putere 185 W. Cod comanda: 02.10.00

Centrifuge 2015 / Centrifuga

- preț listă: 3.714 euro
preț promo: 3.343 euro

Pentru determinarea indexului de gluten. Operare 1 minut la

6000rpm. Dimensiuni 220x265 x165 mm. Greutate 9 kg. Alimentare 220V/50Hz. Cod comanda 02.01.00

Accesoriu Analizor gluten Glutomatic 2200_02.20.00

Glutork 2020 / Uscător

- preț listă: 782 euro
preț promo: 703 euro

Pentru uscarea automată a glutenului. Necesare pentru determinarea cantitativă și calitativă a glutenului uscat. Durata uscare 4 minute la 150°C. Dimensiuni 190x250x100 mm. Greutate 2 kg. Alimentare 220V/50Hz. Putere 840W. Cod comanda 02.02.00

Accesoriu Analizor gluten Glutomatic 2200_02.20.00

Falling Number 1310 / Aparat pentru determi- narea indicelui de cădere

- preț listă: 8.452 euro
preț promo: 3.960 euro

Efectuează analiza alfa-amilazei în contextul celorlalți indicatori (conținutul în amidon, gluten, sticlozitate, proteina, fibre, celuloză), numărul obținut fiind în concordanță cu acești indicatori. Timpul de cadere poate fi citit în maximum 2 minute de la începerea analizelor. Alimentarea este la curent alternativ 220 V / 50 Hz. Greutatea aparatului este de 8 kg.



(continuare în nr. viitor)

Pentru mai multe detalii vă rugăm să ne contactați la tel **021-252-3139, 252-7284, 252-3074**, fax **021-252-3075**, info@sartorom.ro

Lista rău-platnicilor

Firmele care nu-si respecta obligatiile contractuale ar putea fi puse pe o lista neagra de rau-platnici de companiile specializate in recuperarea datoriilor. Lista neagra ar putea fi pusa la punct la sfirsitul anului. In piata romaneasca functioneaza inca de la mijlocul anilor '90 citeva firme specializate in recuperarea datoriilor, care au decis recent sa se uneasca intr-o asociatie profesionala. Motivul esential care a determinat aparitia unei asociatii este construirea unei baze de date a rau-platnicilor din economia romaneasca.

Mai multe societati de consultanta in domeniul recuperarii datoriilor se constituie astazi in Asociatia Nationala a Colectorilor de Debite din Romania. "Asociatia doreste sa promoveze pe piata profesia de colector de debite, ca parte a serviciilor de management al creditelor", ne-a spus ieri Cristian Ionescu, directorul general al societatii Coface Intercredit Romania, una dintre societatile fondatoare. Printre companiile care vor participa la constituirea ANCDR se numara CreditPlus Consulting&Collection SRL, Delos CreditInfo, Kasolvenzia, Creditreform si Cabinetul de Avocatura Cristian Stancu.

Trei luni se dau telefoane, notificari, se negociaza

Desi activitatea de recuperare a creantelor a aparut in Romania la mijlocul anilor '90, numarul firmelor care apeleaza la societati specializa-

te este mai mic de o mie. "Avem un portofoliu de clienti pentru care intocmim rapoarte de credit. Cind una dintre firme are probleme cu clientii, cu incasarea facturilor, apeleaza la noi", ne-a spus ieri Anca Frumusani, "Data Collection" manager la firma Coface. "In primele trei luni, incercam sa recuperam datoria pe cale amiabila. Luam legatura cu datornicii telefonic, ii notificam, negociem un plan de plati. Daca nu platesc, dupa cele trei luni de negocieri demaram actiunile pentru recuperarea in instanta a sumelor", a adaugat Anca Frumusani. Ea spune ca suma minima de la care firma se angajeaza in recuperarea datoriilor este de circa 50 de milioane de lei, insa pot fi si facturi mai mici. Comisionul primit la sfirsitul operatiunii se ridica la 10-15a din valoarea sumei recuperate iar banii nu se percep decit daca operatiunea are succes. De regula, conflictul se stinge pe cale amiabila, fiind mai importanta pastrarea relatiilor comerciale, de unde concluzia ca multi restantieri sint rau-platnici, nu neaparat insolvabili.

"In general la noi apeleaza firme romanesti sau straine, private. Multi dintre managerii companiilor de stat habar nu au ca exista asemenea servicii pe piata, de aceea, in portofoliul nostru de clienti nu avem companii de stat. Avem insa clienti companii foste de stat", ne-a spus Cristian Ionescu. Managerul Coface spune ca, la scurta vreme de la privatizare, noul proprietar - obisnuit

cu astfel de servicii in strainatate - externalizeaza activitatea de colectare a creantelor si incheie un contract cu o firma specializata in recuperarea datoriilor.

Restantele populatiei, pe lista de prioritati

Pina acum, societatile de recuperare a datoriilor s-au rezumat la relatia stricta cu agenti economici, insa cei mai multi intentioneaza sa accepte si colectarea de datorii de la populatie. "Deja exista pe piata companii care se ocupa de recuperarea datoriilor populatiei la televiziunea prin cablu. Noi ne gindim sa dezvoltam activitatea de recuperare de la populatie pentru companiile de telefonie fixa si mobila, pentru energia electrica si, de ce nu, si pentru facturile de energie termica", ne-a spus Cristian Ionescu. El a adaugat ca recuperarea datoriilor de la o persoana fizica este mult mai greu de realizat. "O firma poate da faliment, o familie nu".

Lista neagra a rau-platnicilor

Asociatia isi propune sa creeze o baza de date cu toti rau-platnicii din Romania. Este vorba de firme care nu-si respecta obligatiile contractuale, nu neaparat obligatiile fata de buget. Prin aceasta lista neagra, firmele din Romania si strainatate vor fi avertizate cu ce companii nu trebuie sa lucreze daca vor sa nu aiba probleme. (sursa: Evenimentul Zilei)

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**