

din cuprins:

- Pe scurt ● Serial Q
- De la MAPDR... ● Oferte ● Defectele pâinii

OFERTA

IN ATENȚIA CELOR CARE LUCREAZĂ ÎN INDUSTRIA DE MORĂRIT ȘI PANIFICAȚIE

Prof. univ. dr. ing. ec. LEONTE MIHAI, acordă asistență și consultanță tehnică de specialitate în orice problemă din domeniul industriei de morărit, panificație, patiserie, cofetărie, biscuiți, paste făinoase și sectoare adiacente. Telefon: 0233-630-778 și 0722-363-841

PE SCURT

Măsurile pentru eficientizarea programului Sapard

Ultima reuniune a Comitetului de Monitorizare pentru Programul Sapard, desfășurată la sfârșitul săptămânii trecute, a aprobat o serie de modificări care să eficientizeze evaluarea proiectelor și să simplifice procedurile de finanțare în scopul creșterii absorbției fondurilor alocate de Uniunea Europeană, informează Ministerul Agriculturii.

La măsura 1.1. "Îmbunătățirea prelucrării și marketingului produselor agricole și piscicole" s-a introdus un nou criteriu de selecție, și anume ca unitățile de procesare beneficiare să respecte standardele UE privind întreaga investiție în ceea ce privește cerințele veterinare și de mediu.

De asemenea, submăsura Cereale va fi co-finanțată în proporție de 50 %, cu excepția depozitelor pentru cereale amplasate în porturi. A fost limitat totodată procentul pentru investiții în sectorul cerealelor la 10% din totalul acestei măsuri. Au fost adăugate și cooperativele de consum ca posibili beneficiari ai acestei măsuri.

În ceea ce privește acoperirea geografică, au fost introduse ca investiții eligibile cele amplasate în spațiul rural, definit conform Or-

dinului comun MAPDR / MIE / MAI nr. 173/160/93/2004.

Modificările au vizat și reactualizarea situației capacității de producție în anul 2004 și a unităților de procesare conform cu standardele UE, propuse pentru restructurare. Valoarea totală eligibilă a proiectelor în cadrul acestei măsuri a crescut de la două la patru milioane de euro.

Incendierea miriștilor este interzisă

Incendierea miriștilor este interzisă conform reglementărilor în vigoare, reamintește Ministerul Agriculturii, în dorința de a preveni incidente similare cu cele întâmplate recent în vestul țării.

Conform Ordinului nr. 313/09.07.2004, arderea resturilor vegetale rezultate în urma recoltării cerealelor păioase și a altor culturi în câmp deschis este interzisă.

Astfel, nici o persoană fizică sau juridică nu are voie să aprindă și să ardă resturile vegetale rezultate în urma recoltării cerealelor păioase sau a altor culturi în câmp deschis, fiind interzisă, totodată, aprinderea și menținerea focului în câmp deschis nesupravegheat.

De asemenea, în zonele cu suprafețe expuse incendiilor (culturi agricole în vegetație, zone de protecție ale acestora și păduri), trebuie asigurate benzi de protecție potrivit normelor în vigoare. Arboretele situate în margine de masiv se vor parcurge, în mod obligatoriu, cu tăieri de igienă, extrăgându-se toți arborii uscați sau care prezintă semne de uscare.

Respectarea acestui ordin este urmarită de Direcțiile județene pentru agricultură și dezvoltare rurală, de inspectoratele teritoriale de regim silvic și cinegetic și de Regia Națională a Pădurii, în colaborare cu organele de specialitate ale Ministerului Administrației și Internelor (pom-pieri).



230.546 ha irigate

O suprafață de 230.546 hectare, din 30 de județe, a fost irigată până la data de 19 iulie, la solicitarea beneficiarilor, informează Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale.

Au fost irigate 65.763 ha cu culturi de grâu, 8.955 ha culturi de orz, 40.620 ha cu porumb boabe, 7.272 ha cu floarea soarelui, 36.244 ha cu soia, 790 ha cu sfeclă de zahăr, 2.260 ha cu orez, 28.705 ha cu legume și cartofi, 8.147 ha de culturi furajere, 3.325 ha vii și livezi și 28.465 ha cu alte culturi.

Precipitațiile înregistrate în perioada 11-18 iulie 2004 au avut valori cuprinse între 0,5-6 l/mp, îmbunătățind local starea umidității solului.

Aplicarea udărilor se desfășoară în continuare la solicitarea beneficiarilor, SN "IF" SA asigurând livrarea apei de irigații, pe baza contractelor încheiate.

Extinderea cu încă 15.000 de ha a suprafeței irigate numai în ultima perioadă constituie un efort financiar deosebit al Ministerului Agriculturii Pădurilor și Dezvoltării, depășind suprafața de 230.000 ha irigate până în acest moment. Aceasta, în condițiile în care, numai din 2002, pentru prestările efectuate, beneficiarii SN "IF" SA datorează statului 11,84 mild lei.

Prin eforturi deosebite, SN "IF" SA a reușit să recupereze 87,45 % din debitele restante în anul 2003, în sumă totală de 168,6 miliarde lei, dintr-o datorie totală de 192,8 miliarde lei.

În cursul acestei campanii agricole, SN "IF" SA are de încasat de la beneficiari 11,15 mild lei pentru apa deja livrată. (sursa: ROMPRES)

Serial Q

Legumele și fructele proaspete și procesate utilizate în industria de panificație

Legume și fructe proaspete

La fabricarea unor produse de panificație, patiserie, cofetărie se adaugă o serie de legume și fructe ca atare precum și diverse produse derivate din legume și fructe. Legumele mai des folosite sunt rădăcinoasele proaspete și deshidratate, sub formă de conserve, bulion, pastă și altele.

Morcovul. Se folosește la fabricarea unor produse de patiserie, cofetărie. Se depozitează în depozite special amenajate, în pământ sau în pivnițe.

Mărarul. Se folosește în stare proaspătă într-o anumită perioadă a anului. Pentru a se putea folosi tot timpul anului mărarul se poate conserva.

Ceapa. În stare proaspătă sau deshidratată se folosește la obținerea unor produse de patiserie. Se păstrează în loc uscat, în funii sau în vrac, ferit de îngheț iarna și de căldura excesivă în timpul verii. La unele sortimente se folosește ceapa uscată care trebuie păstrată în saci din hârtie cașerată sau în saci de polietilenă.

Varza. Se folosește la obținerea unor sortimente de patiserie. Atât varza de primăvară cât și cea de toamnă se poate folosi în stare proaspătă, și sub formă de varză acră sau varză uscată.

Dovleacul. Dovleacul proaspăt se folosește toamna la prepararea diverselor produse. Pentru a prelungi perioada de folosire a dovleacului, acesta se poate depozita și păstra în locuri special amenajate, în care se așează dovleci pe un nivel peste care se așează paie și operația se repetă până la înălțimea de 2-2,5 m. Se acoperă totul cu paie peste care se așează carton, folie. Se poate păstra până la scăderea temperaturii la 4-5°C. După acest interval de timp, dovleci se pot depozita în pivnițe amenajate cu rafturi.

Spanacul. Se poate folosi la producerea unor sortimente, în general în stare proaspătă. Se poate conserva prin tăierea, tocarea spanacului ce se amestecă cu sare. Se poate folosi și conservat. Amestecul se introduce în recipiente, se presează bine, se închide ermetic și se păstrează la loc răcoros. O altă metodă de conservare constă în uscarea spanacului ce se introduce în recipiente, se presează, se închid ermetic și se păstrează la loc răcoros.

Merele. La fabricarea unor produse de panificație, patiserie, cofetărie se utilizează merele ca:

- mere proaspete, care folosesc la fabricarea unor produse de patiserie, cofetărie. Merele se transportă în lăzi și se păstrează în spații special amenajate;
- mere sub formă de tăiței sterilizați și ambalați în borcane de sticlă sau în cutii de tablă vernisată, ce se păstrează la loc uscat, la o temperatură de maxim 16-18°C;
- mere uscate, preparate din mere proaspete prin curățire, tăiere și uscare. Merele uscate se ambalează în saci din hârtie cașerată sau folie de material plastic și se păstrează în condiții corespunzătoare la temperatura de 18°C;
- mere pentru plăcintă, preparate din mere curățite de coajă, semințe, divizate sub formă de tăiței, amestecate cu zahăr, ambalate în recipiente închise și sterilizate ce se păstrează în încăperi răcoroase, uscate, ferite de razele solare, la o temperatură de maxim 16°C.

Piersici, caise, prune, vișine, cireșe. Se folosesc în stare proaspătă la fabricarea unor produse de patiserie, cofetărie.

Produse obținute prin procesarea legumelor și fructelor

În industria de panificație, patiserie, cofetărie, se utilizează o gamă largă de produse obținute din prelucrarea legumelor și fructelor ce se grupează funcție de tehnologia de prelucrare.

Produse vegetale conservate prin acidifiere naturală

Această tehnologie se aplică în special legumelor: varză, castraveți, tomate și într-o măsură mai mică fructelor.

Procesul fermentativ se desfășoară sub acțiunea microflorei spontane sau prin însămânțare. Pentru obținerea unui produs calitativ se recomandă ca legumele și fructele să fie recoltate la maturitate tehnologică.

Produse vegetale conservate prin acidifiere artificială

Tehnologia se aplică unor legume ca: gogoșari, castraveți, sfeclă roșie, conopidă, morcovi etc.

Lichidul de conservare este alcătuit din oțet alimentar, sare, zahăr, diferite condimente: piper, boabe de muștar, foi de dafin, etc. pentru a conferi gustul dorit, a menține textura produsului și durata de conservare.

Produse vegetale conservate prin acidifiere mixtă

Prin acest procedeu se pot obține diferite sortimente de salate de legume aromatizate. Conservarea prin acidifiere mixtă, asigură obținerea unor produse cu calități organoleptice superioare.

Semifabricate din legume și fructe

Semifabricatele din legume și fructe se realizează în campania de recoltare, și în extrasezon folosind conservanți chimici. Se clasifică în următoarele grupe:

- pulpe de fructe, nefierți și fierți, obținute prin prelucrarea mecanică și/sau termică a fructelor. Se prezintă ca fructe întregi, jumătăți sau sferturi;
- marcuri de fructe, obținute prin prelucrarea mecanică și termică a fructelor la care s-au îndepărtat părțile necomestibile: cozi, semințe, sâmburi;
- sucrici de fructe, se prepară din diferite fructe, după tehnologia specifică de obținere a sucricilor de fructe;
- semifabricatele de legume, de exemplu de tomate, care se obțin după schema tehnologică specifică pulpelor nefierți. Semifabricatele se obțin din fructe: căpșuni, vișine, cireșe, caise, prune, mere, pere, gutui, fructe de

pădure sau din legume preparate, recoltate la maturitate tehnologică.

Produse vegetale conservate prin uscare

Deshidratarea legumelor și fructelor se face în diferite tipuri de uscătoare, folosind aerul ca agent de uscare. La deshidratarea legumelor și fructelor trebuie repetate anumite condiții tehnice, funcție de caracteristicile materiei prime și ale produsului finit.

Sucurile de fructe și legume

Sucurile de fructe se obțin din diferite specii de fructe, coapte și sănătoase prin presare, centrifugare, difuzie și conservate prin concentrare, conservare chimică, pasteurizare.

Sucurile pot fi:

- sucuri limpezi, fără particule în suspensie;
- sucuri cu pulpă, cu particule în suspensie;

Concentrate de legume și fructe

Funcție de gradul de concentrare aceste produse se împart în:

- semiconcentrate cu 30 – 50% s.u., cum ar fi pasta de tomate, concentrate de citrice. Se conservă suplimentar prin pasteurizare, sterilizare, congelare;
- concentrate propriu-zise cu minim 65% s.u. stabile. Se recomandă răcirea rapidă la 20°C și păstrarea la temperatura redusă de 2°C.

Produse concentrate cu zahăr

Fructele se fierb, se adaugă o cantitate de zahăr și în unele cazuri se adaugă pectină și acizi alimentari. Pentru diminuarea activității mucegaiurilor și drojdiilor osmofile, produsele conservate cu zahăr, se tratează suplimentar prin pasteurizare.

Produsele conservate cu zahăr se clasifică în:

- produse gelificate: gemuri, jeleuri, marmelade;
- produse negelificate: dulcețuri, siropuri, magiun, paste de fructe, fructe confiate.

Gemurile sunt produse gelificate, obținute din fructe proaspete sau semiconservate, fierte cu zahăr, cu sau fără adaos de acizi și pectină, până la concentrația stabilită. Produsele se ambalează

în recipiente închise ermetic și pasteurizate. Gemurile pot fi simple, preparate dintr-o singură specie de fructe și gemuri asortate preparate din amestecuri de fructe.

Jeleurile sunt produse gelificate obținute din fructe proaspete și sucuri de fructe în amestec cu zahăr, pectină, cu sau fără adaos de acid citric, cu denumirea fructelor din care se fabrică sucurile.

Marmelada se obține prin concentrarea cu zahăr a sucului de fructe proaspăt sau conservat cu sau fără adaos de acizi alimentari și pectină. Marmeladele se fabrică în trei calități: extra, superioară și amestec.

Marmelada extra se obține numai dintr-un singur fruct aparținând oricărei specii și anume: mere, pere, gutui, prune, la care se adaugă zahăr.

Marmelada superioară se fabrică în amestec de fructe, minim 30% fructe nobile și maxim 70% fructe comune, în care proporția de mere respectiv prune să nu depășească 50%.

Marmelada amestec se obține din amestec de minim două fructe. Proporția de pere nu trebuie să depășească 20%. Marmelada amestec se fabrică din fructe comune, mere și prune, proporția de mere nu trebuie să depășească 70%.

Dulceața se obține prin fierberea fructelor în sirop de zahăr cu adaos de acid citric și concentrarea produsului ambalat în recipiente închise ermetic și pasteurizate. Dulceața se prepară dintr-o specie de fructe și poartă denumirea fructului din care provine.

Siropurile se obțin prin concentrarea sucurilor de fructe cu zahăr și adaos de acid citric, ambalate în butelii de sticlă, închise cu capsule metalice.

Pastele de fructe se obțin prin concentrarea marcului de fructe cu adaos de zahăr, ambalate în recipiente închise și pasteurizate. Se prepară dintr-o singură specie de fructe sau din amestec de fructe.

Magiunul este un produs concentrat, rezultat din fierberea prunelor fără adaos de zahăr.

Fructele confiate se obțin prin saturarea osmotică a fructelor cu zahăr până la un conținut de zahăr de 65 – 70%.

Conserva sterilizate de legume și fructe

Prin sterilizare termică, se pot conserva toate tipurile de legume prelucrate sub diferite forme, obținându-se următoarele grupe de produse:

- conserve de legume în apă și bulion;
- conserve de legume în ulei;
- conserve de legume în oțet.

Cele mai importante produse din această categorie sunt: conservele de mază verde, fasole păstăi, spanac, tomate în bulion.

Compoturile, reprezintă conserve de fructe întregi sau divizate în sirop de zahăr, ambalate în recipiente închise ermetic și pasteurizate.

Compoturile se pot fabrica dintr-o singură specie de fructe și poartă denumirea fructului respectiv, sau din mai multe fructe, compotul numindu-se asortat.

Produsul **pectină**, se obține pe scară industrială din tescovina de mere de la fabricarea sucurilor. Se folosește la fabricarea produselor gelificate, iar în industria produselor de cofetarie, la fabricarea gelurilor și charlotelor.

Efectul legumelor și fructelor proaspete și presate

Gama extrem de largă a legumelor și fructelor proaspete și a produselor obținute din prelucrarea prin diverse tehnologii a legumelor și fructelor, face posibilă folosirea acestor produse ca adaosuri la un număr extrem de mare de produse de panificație, patiserie, cofetărie, paste făinoase, biscuiți.

La toate produsele în care se adaugă, legumele și fructele proaspete și derivatele lor, efectul principal este acela de a le crește valoarea nutritivă și de a le conferi aspect, miros, gust și aromă specifică, deosebită.

Prof. univ. dr. ing. ec.
Mihai Leonte

Țepele dor întotdeauna !

Cu toții am auzit expresia « afaceri de succes » și mereu ne-am întrebat cum de au putut ei să reușească ?



Adevărul poveștilor de succes rezidă în **informație**; informația nu este însă gratuită, ceea ce îi poate face pe unii să fie reticenți în a o căuta. Se spune într-adevăr că informația este scumpă, însă mult mai scumpă este lipsa ei și numai o informație de calitate poate asigura decizii de calitate.

V-am prezentat în numărul trecut principalele produse Dun & Bradstreet, distribuite în România prin Alfacredit SRL (www.alfacredit.ro). Iată acum câteva dintre motivele pentru care clienții D&B din lume apelează la serviciile și produsele noastre.

Trebuie în primul rând să știți cu cine aveți de a face. Însă de ce v-ați verifica partenerii, clienții sau furnizorii deja existenți?

Pentru că experiența Dun & Bradstreet arată că în următoarele 60 de minute 20 de firme vor da faliment, se vor înființa 12 firme noi, 360 de firme se vor înregistra cu procese sau proteste de plată, 150 de numere de telefon se vor modifica sau vor fi deconectate....

Pe parcursul unui singur an peste 21% din cadrele de conducere și mai mult de 20% din adrese se schimbă.

Și dacă aceste argumente nu sunt de ajuns, clienții Dun & Bradstreet din afara țării vă spun chiar ei de ce au nevoie de rapoarte de informații de afaceri: *'informacion comercial'*, *'informazioni commerciali'*...

Cei de la departamentul de marketing aprofundează rezultatele cercetărilor de piață și caută să selecteze dintre potențialii

parteneri pe cei mai buni clienți (*'possibilité d'échanges commerciaux'*, *'enquête'*, *'intended business'*, *'verificar situaçao empresa'*) sau pe cei mai buni furnizori (*'fornitore principale'*, *'fournisseur potentiel'*).

Și cum să nu vă intretereseze situația furnizorului sau clientului principal, în situația în care depindeți de ei în mod fundamental?

Orice eșec al lor se poate repercuta asupra dumneavoastră și poate avea consecințe dezastruoase.

Informarea se face chiar și pe parcursul negocierilor: *'new customer - requires credit check before authorisation'*, *'entrée relation'*, *'nuovo cliente'*, *'we would like to sell some X products'*.

Când primesc o comandă, clienții Dun & Bradstreet vor să știe exact cu cine au de a face înainte de a o accepta: *'we are a development company and we have an enquiry for 100000 euro contract'*, *'commande pour 500 K Euros à passer'*, *'affidamento cliente per spedizioni - fido Euro 6500 circa'*.

Verificare, verificare... la început e normal. Dar se pune întrebarea: ce rost mai are în cazul unor relații pe termen lung? Experiența clienților noștri arată că lucrurile stau altfel și e mai sigur să suflați în iaurt, decât să vă lăsați luați prin surprindere.

Clienții stabili pot dori un credit mai mare sau renegocierea termenilor contractuali: *'company requesting credit line'*, *'démarche de crédit'*, *'credit terms evaluation'*, *'kreditlimit 90000'*, *'to establish a credit limit'*.

Relația poate fi de lungă durată, oamenii cumsecade și zâmbitori, dar situația firmei acum poate diferi de cea din trecut. Nu puteți ști niciodată cu siguranță decât dacă verificați.

Pe de altă parte, clienții care au obținut deja un credit comercial se pot considera îndreptățiți la o majorare a limitei de creditare; iar în momentul în care se cere un credit de 600,000 de Euro - *'credit appraisal 600,000 Euro'* -

contează recomandarea de creditare a Dun & Bradstreet.

Alții motivează cu *'surveillance'*, *'assessment'* - se urmărește astfel monitorizarea, analiza evoluției în timp a unui partener de afaceri, client sau furnizor.

În unele cazuri, clientul sau furnizorul dumneavoastră poate fi doar « un pui » al altei companii ce deține mai mult de 50% din părțile sociale/ acțiunile firmei: *'parent company - requires more information on...'*.

Am avut și noi, în România, asemenea cazuri în care identitatea firmei-mamă a fost absolut esențială. Cum însă clienții noștri sunt mai deștepți decât clienții altora, au dorit să afle totul despre firma cu care lucrau. Au comandat 2 rapoarte: unul despre firma din România, altul despre compania-mamă din străinătate. Au descoperit cu stupeoare că firma-mamă fusese lichidată cu 2 ani în urmă. Luați la întrebări, asociații români au declarat că nu știau acest lucru. Să-i fi crezut? Ar fi însemnat că nu erau total « pregătiți » pentru a fi întreprinzători (asta ca se ne exprimăm diplomatic). Să nu-i fi crezut? Ar fi însemnat rea-credință din partea lor.

Concluzia vine de la sine: *'Do not assume !'*¹ cum spune americanul. Informați-vă, pentru că țepele dor întotdeauna !

Și nu uitați: ca membrii ANAMOB beneficiați de o reducere de 5% de la preturile standard !

Alexandra Cojocaru

Director Alfacredit SRL

db.service@alfacredit.ro

www.alfacredit.ro

Tel: 40 21 410-1941;
410-1816; 410-2958

Fax: 40 21 4102911

1. Nu presupune!

Defectele pâinii și măsuri pentru evitarea lor (1)

1. Generalități

Folosirea pâinii ca aliment de bază pentru consum se datorează, în principal, conținutului mare în substanțe nutritive, digestibili- tății bune a acestor substanțe și rezistenței relativ sporite la alte- rare.

Conținutul în substanțe nutritive este transmis pâinii în primul rând de făină, care stă la baza producerii ei, aceasta având, după cum se știe, o compoziție complexă, favorabilă întreținerii organismului uman.

Digestibilitatea și rezistența sporită la alterare sunt caracteristici ale pâinii care îi sunt conferite prin grija cu care se desfășoară procesul tehnologic de fabricație. Aplicând corect tehnologia pre- scrisă rezultă pâine cu miez poros, elastic și bine format astfel încât în aparatul digestiv sucurile descompun cu ușurință componentii asimilabili pentru organism; de asemenea, se obține coaja cu aspect și culoare atrăgătoare, care închide bine miezul pâinii și îl protejează de influențele negative ale mediului înconjurător.

Uneori, însă, pâinea poate să prezinte unele abateri de la caracteristicile normale, care constituie defecte. Acestea afectează una sau mai multe însușiri ale produsului, diminuându-i valoarea de consum.

Având în vedere influența pe care o au defectele în ce privește diminuarea valorii de consum a pâinii, cunoașterea cauzelor și a măsurilor pentru evitarea lor capătă o importanță deosebită.

Principalii factori care pot determina defecte sunt :

- folosirea materiilor prime necorespunzătoare din punct de vedere al calității, cum ar fi, de exemplu, făina nematurizată, făina provenită din grâu cu defecte, făină de calitate slabă, sau drojdia cu putere redusă de fermentație;
- conducerea greșită a procesului tehnologic de fabricație, în special la prepararea aluatului și la coacere;
- depozitarea și manipularea greșită a produselor după coacere.

2. Principalele defecte

Pentru a preveni defectele pâinii, trebuie să se cunoască nu numai cauzele care le provoacă, ci și modul în care acestea apar. În cele ce urmează se va explica

modul de apariție a unora dintre principalele defecte.

DEFECTELE MIEZULUI

Principalele defecte ale miezului, care apar cel mai frecvent și diminuează calitatea pâinii, sunt: crăpăturile, desprinderea miezului de coajă, straturile sau dungile compacte, porozitatea neuniformă.

Crăpăturile - se pot găsi lateral sau pe suprafața cojii. Ele apar datorită presiunii gazelor de fermentare din aluat care atunci când se folosesc făinuri de slabă calitate (cu conținut mai scăzut în gluten) și coaja pâinii este mai puțin elastică, acestea ies din aluat și formează crăpături la suprafața pâinii.

Si în cazul în care aluatul a fermentat timp mai îndelungat, datorită acțiunii enzimelor proteolitice, rezistența glutenului scade, gazele de fermentație ies prin coajă și formează la exterior un număr mare de crăpături orientate în direcții diferite, care degradează aspectul comercial al pâinii.

Crăpături se pot forma la suprafața cojii și când dospirea finală a aluatului este de scurtă durată iar coacerea se face în cuptor la temperatură prea ridicată, se formează prea repede coaja, iar gazele rezultate din fermentarea puternică a aluatului ies din pâine producând crăpături laterale.

Desprinderea miezului de coajă - apare la pâinea fabricată din orice tip de făină și se produce în timpul coacerii când în cuptor temperatura este prea ridicată și se formează o coajă compactă, înainte de a se termina fermentarea. Sub coajă se adună vapori de apă și gaze de fermentație care își măresc volumul și exercită o presiune asupra masei de miez desprinzând-o de coajă.

Straturi compacte de miez - se prezintă ca o masă neporoasă, lipicioasă. Acestea se formează în timpul coacerii, când aluatul nu este suficient fermentat și apa care se evaporă în zona cojii de pe vatră, pătrunde spre interior, întâlnește porțiuni mai reci de aluat și condensează, provocând creșterea umidității aluatului în această zonă, aluatul devine mai

moale și mai greu ceea ce duce la strivirea porilor formați în masa de aluat și la formarea de straturi compacte în aceste zone.

Straturi compacte de miez se pot forma și imediat după scoaterea pâinii din cuptor, atunci când aceasta este depozitată necorespunzător, prea apropiat sau suprapus și o parte din vapori, condensându-se sub coajă, produc aici, prin același efect ca în cazul anterior, dungii compacte, umede și lipicioase.

Porozitate necorespunzătoare - se manifestă prin pori prea mici și denși, pori mari și neregulați, goluri mari.

Porii mici și denși, nedevelopați se datoresc aluatului prea dens. Porii mari și neregulați se datoresc unui aluat prea moale, când glutenul este hidratat prea mult și permite formarea porilor mari, neomogeni.

Golurile care se găsesc în miez se pot datora și modelării defectoase; când se înglobează o cantitate prea mare de făină coeziunea masei de aluat se slăbește și datorită tensiunilor care apar se produc goluri mari.

GUST MODIFICAT

O pâine corespunzătoare trebuie să aibă gust plăcut, aromă caracteristică pâinii fermentate și bine coapte.

Sunt cazuri când pâinea poate fi necorespunzătoare având gust acru, aceasta datorită folosirii unei maiele vechi în cantitate mare, gust nesărat sau prea sărat când nu s-a dozat în mod corespunzător sarea. Pot apărea: gust de ranced, amar, de mușegai, datorită folosirii unor făinuri alterate, cu impurități, sau păstrării acestora în condiții necorespunzătoare.

3. CAUZELE PRODUCERII DEFECTELOR PÂINII ȘI MĂSURILE NECESARE EVITĂRII LOR

Cauzele care produc principalele defecte	Principalele defecte	Măsuri ce trebuie luate pentru ameliorarea producerii defectelor
I. FOLOSIREA DE MATERII PRIME NECORESPUNZĂTOARE		
1. Folosirea făinurilor de slabă calitate, sau provenite din grâu cu un conținut mărit de boabe încolțite.	Pâinea are volum mic, este aplatizată, coaja e de culoare închisă și prezintă crăpături, miezul este umed, lipicios, se desprinde de coajă, cu pereții porilor groși. Culoarea miezului este mai închisă.	<ul style="list-style-type: none"> ● mărirea cantității de sare la aluat. ● creșterea acidității prin utilizarea de maiiele acide, prospătura sau de amelioratori cu compoziție bogată în acid ascorbic, lactic sau acetic. ● reducerea duratei fazelor de preparare (frământare, fermentare și dospire finală). ● se frământă aluatul reci. ● dospirea se face la temperaturi mai joase (max 32°C) ● o mare importanță o are și folosirea amestecurilor de făină. Proporțiile stabilite țin cont de calitatea acestora. ● realizarea de sortimente de format rotund, oval sau coapte în formă
2. Folosirea făinurilor nematurizate sau provenite din grâu nou.	Aluatul este scurt, nu se leagă, este umed și lipicios, se lățește repede și fermentează greu. Pâinea are coaja de culoare prea deschisă, este bășicată, cu crăpături verticale, miezul este umed și lipicios	<ul style="list-style-type: none"> ● creșterea acidității prin utilizarea de maiiele acide, prospătura sau de amelioratori cu compoziție bogată în acid ascorbic, lactic sau acetic. ● reducerea duratei fazelor de preparare (frământare, fermentare și dospire finală). ● dospirea se face la temperaturi mai joase (max 32°C) ● o mare importanță o are și folosirea amestecurilor de făină. Proporțiile stabilite țin cont de calitatea acestora. ● În micile brutării se poate forța maturizarea făinii prin depozitarea acesteia la temperaturi de min 25°C timp de 3 - 4 zile prin așezarea sacilor pe paleți, în picioare, cu distanță de 5 - 10 cm între ei.
3. Folosirea făinurilor atacate de ploșnita grâului	Pâinea are volum mic, este aplatizată, cu miezul dens, puțin afanat. Glutenul acestor făinuri este de culoare mai închisă, lipicios și filant	<ul style="list-style-type: none"> ● creșterea acidității prin utilizarea de maiiele acide, prospătura sau de amelioratori cu compoziție bogată în acid ascorbic, lactic sau acetic. Foarte bune rezultate se obțin prin adăugare de acid lactic (0.1% - 0.2% față de făina) ● reducerea duratei fazelor de preparare (frământare, fermentare și dospire finală). ● dospirea se face la temperaturi joase (max 27°C) ● se va prelungi coacerea cu 2 - 8 min. funcție de mărimea bucăților de aluat. ● Se recomandă sortimente de max. 700 g și coacerea în forme.
4. Folosirea făinurilor tari, cu deformări mici	Pâinea rezultată este mică în volum, se strânge la cuptor, are miezul compact, cu porozitate mică, ușor sfărâmițos	<ul style="list-style-type: none"> ● scăderea cantității de sare la aluat. ● utilizarea de amelioratori cu compoziție bogată în cisteină în amestec cu acid ascorbic. ● prelungirea duratei fazelor de preparare (frământare, fermentare și dospire finală). ● se frământă aluatul mai moi. ● dospirea finală se face la temperaturi normale (36°C) cu asigurarea unei umidități mari. ● o mare importanță o are și folosirea amestecurilor de făină. Proporțiile stabilite țin cont de calitatea acestora. ● creșterea bucăților de aluat se face mai adânc. ● se asigură o cantitate de abur mai mare la coacere.
5. Folosirea drojdiei de slabă calitate	Pâinea în acest caz are volum mic, este crăpată, aplatizată, iar miezul este compact.	<ul style="list-style-type: none"> ● adăugarea unei cantități de cca. 0,2 % drojdie la frământarea aluatului; ● creșterea activității drojdiei prin adăugarea la emulsia utilizată a unei mici cantități de zahăr

6. Folosirea apei de duritate mare	Pâinea rezultată are volum mic, este bombată, cu goluri în miez, cu miezul dens.	<ul style="list-style-type: none"> ● Scăderea durtății apei prin amestec cu apă de duritate mai mică sau prin decantarea acesteia timp de 4 – 5 ore înainte de utilizarea acesteia la frământarea pâinii.
7. Folosirea apei de duritate mică	Pâinea în acest caz are volum mic, este lățită, crăpată, cu goluri mari în miez.	<ul style="list-style-type: none"> ● Creșterea durtății apei prin amestec cu apă de duritate mai mare sau prin adăugarea de clorura de var în proporții bine derminate.
II.CONDUCEREA GREȘITĂ A PROCESULUI TEHNOLOGIC		
8. Folosirea unei cantități prea mici de maia la prepararea aluatului	Pâinea este nedevelopată, coaja are crăpături și bășici arse, miezul este compact și neelatic.	<ul style="list-style-type: none"> ● adăugarea unei cantități de cca. 0,2% drojdie la frământarea aluatului. ● prelungirea duratei de fermentare a aluatului și refrământarea acestuia. ● respectarea proporției maia–aluat din rețetă.
9. Folosirea unei cantități prea mare de maia la frământare	Pâinea este aplatizată, coaja are culoare prea deschisă, miezul prezintă porozitate neregulată iar gustul este acru.	<ul style="list-style-type: none"> ● scurtarea perioadei de fermentare a aluatului. ● respectarea rețetei de fabricație.
10. Prepararea unui aluat de consistență prea tare (aluat legat)	Pâinea este nedevelopată, are volum mic, coaja are culoare deschisă, miezul este sfărâmițos, prozitate neuniformă cu pori nedevelopați,	<ul style="list-style-type: none"> ● se impune prelungirea duratei de fermentare și dospire finală a aluatului. ● creșterea bucăților de aluat înainte de introducerea în cuptor. ● dozarea corespunzătoare a făinii și a apei , conform rețetei de fabricație (după calitatea făinii).
11. Prepararea aluatului de consistență prea mică (aluat moale).	Pâinea este aplatizată, miezul se prezintă la pipăit umed și lipicios, porozitate neuniformă cu goluri mari și pori neregulați	<ul style="list-style-type: none"> ● refrământarea aluatului după odihnă. ● prelungirea duratei de fermentare a aluatului ● conducerea fazei de dospire finală în condiții de umiditate ridicată. ● mărirea timpului de coacere folosindu-se temperaturi mijlocii. ● dozarea făinii și a apei corespunzătoare, conform rețetei de fabricație (după calitatea făinii).
12. Nerespectarea duratei de frământare a aluatului.	La o durată scurtă de frământare pâinea are porozitate neuniformă chiar urme de făină nefrământată. Pe secțiuni apar straturi de nuanțe diferite. Aluatul, în acest caz este tare, lipicios și neuniform la pipăit. La frământarea prea îndelungată, se obține o pâine cu miez cu pori mari, neregulați (aspect buretos). În acest caz, aluatul este moale în toată masa și lipicios.	<ul style="list-style-type: none"> ● se va face refrământarea aluatului. ● respectarea duratei de frământare prescrise în rețeta de fabricație, corespunzătoare cantității de făină folosită. ● când frământarea este mult depășită, aluatul se împarte folosindu-se la alte șarje.
13. Utilizarea apei cu temperatura necorespunzătoare	Dacă apa are temperatura prea mică, se obține un aluat rece, care fermentează greu. Dacă temperatura este prea mare, rezultă un aluat supraîncălzit. La temperaturi mari ale apei se poate produce și o inactivare a drojdiei și se obțin aluaturi "moarte"	<ul style="list-style-type: none"> ● se determină temperatura pe care trebuie să o aibă apa tehnologică astfel încât temperatura aluatului obținut să fie corespunzătoare prescripțiilor tehnologice specifice produsului și materiilor prime folosite. ● se iau măsuri de dotare corespunzătoare pentru modificarea temperaturii apei (încălzire sau răcire, după caz)
14. Fermentarea maielei sau a aluatului s-a făcut într-un timp prea scurt sau la o temperatură prea joasă obținându-se un aluat insuficient fermentat	Pâinea este nedevelopată, are volum mic, este bombată, coaja prezintă bășici și se desprinde de miez; miezul este compact, umed lipicios, gust dulce și miros de drojdie.	<ul style="list-style-type: none"> ● prelungirea timpului de dospire finală până la maturizarea completă. ● creșterea cantității de drojdie utilizată cu 0,1 - 0,2% sau adăugarea de acid lactic în proporție de 0,1 - 0,12%. ● dospirea corespunzătoare a bucăților de aluat. ● creșterea produselor înainte de introducerea în cuptor. Se practică creștere adâncă. ● coacerea în cuptor "moale" (scăderea temperaturii de coacere cu 8-10°C). ● se iau măsuri pentru respectarea regimului de fermentare specific produsului

(continuare în nr. următor)

De la MAPDR...

MAPDR analizează posibilitatea subvenționării exportului de produse finite obținute din grâu

Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale (MAPDR) analizează posibilitatea subvenționării exportului de produse finite obținute din grâu.

Răspunsul la solicitarea de subvenționare a exportului de produse finite va fi la sfârșitul acestei săptămâni, potrivit afirmațiilor facute de ministrul Petre Daea.

"Nu vagoanele cu grâu ieșite peste graniță aduc fericire în România, ci vagoanele cu produse", a afirmat ministrul Petre Daea, precizând că se ia în calcul impulsivitatea exportului de produse, ca un răspuns la solicitările procesatorilor din morărit și panificație.

MAPDR subvenționează zonal producția de grâu

Ministerul Agriculturii Pădurilor și Dezvoltării Rurale (MAPDR) va aplica din această toamnă o subvenționare zonală pentru producția de grâu, a precizat joi ministrul agriculturii, Petre Daea, cu ocazia unei vizite la societatea de morărit și panificație Băneasa SA. Sub-

venționarea zonală se face pentru a stimula soiurile care prezintă interes deosebit. În acest sens, ministrul Daea a spus că, în urma analizării recoltelor de grâu, se va proiecta un program de cercetare, care să definească soiurile ce se pretează a fi cultivate, în funcție de solurile zonale. (ROMPRES)

Producții record de grâu în Lunca Dunării - peste 6.400 kilograme la hectar

În Lunca Dunării s-au înregistrat în această vară producții record la grâu, de aprox. 6.500 kg/ha, față de cea mai mare cantitate recoltată aici în ultimii ani, de 4.500 kg/ha, au anunțat, oficiali MAPDR. Ministrul agriculturii, Petre Daea, a vizitat societatea Agro Chirnogi din județul Calarasi, privatizată în 2001, și a inspectat culturi agricole din județ. "Imbucurător este faptul că se face și grâu, și de calitate", a spus Petre Daea, care nu a precizat însă ce producție de grâu s-ar putea obține în acest an la nivelul întregii țări: "Sunt prudent cu cifrele, dar se va obține mult mai mult ca anul trecut și suficient pentru a rezolva problemele țării", a arătat Daea. Producția de grâu a fost de 2,4 mil. t, în 2003, în timp ce consumul intern al României este de 4,2 mil. t.

"În acest an nu vom importa grâu sub nici o formă, repet, sub nici o formă", a declarat pentru

ROMPRES ministrul agriculturii. Ministrul a vizitat și o parcelă de pe care, cu cinci fertilizări dar și cu contribuția timpului favorabil, a fost obținută o producție record de 9.000 kg/ha, cu grâu din soiurile Dropia și Flamura 85. (ROMPRES)

ANUNT

În perioada 8 - 12 octombrie 2005 se va desfășura la Cologne în Germania, târgul **anuga**, cu profil de industrie alimentară, care reunește cele mai importante firme de profil din întreaga lume. Este un târg care se organizează la doi ani, la care în 2003 au fost prezenți ca exponanți peste 6 000 de firme și aprox. 161 000 de vizitatori din 157 de țări.

Structura de împărțire a târgului, precum și paleta de produse naționale și internaționale expuse, oferă o imagine de ansamblu eficientă asupra a ceea ce se întâmplă la nivel mondial în acest domeniu. Secțiunile târgului cuprind: materii prime pentru industria alimentară, specialități, pâine și produse de patiserie, produse congelate, carne și produse din carne, produse lactate etc.

În numărul viitor vom reveni cu mai multe informații.

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**