

din cuprins: ● *Legislație* ● *Reducerea costurilor de producție în patiserie și brutărie* ● *Serial Q: Pregătirea drojdiei pentru utilizare în industria de panificație (III)* ●

## LEGISLATIE

● **L 511** — Legea bugetului de stat pe anul 2005 [MO 1.121/29.XI.2004]

● **O 1.713** — Ordin al ministrului finanțelor publice privind organizarea activității de administrare a marilor contribuabili [MO 1.124/29.XI.2004].

Printre cele 1272 de societăți, pe lângă bănci, societăți de asigurări, investiții financiare, mari furnizori de electrocasnice, automobile, telecomunicații ș.a.m.d., care au încheiat anul financiar 2003 cu o cifră de afaceri de peste 532 miliarde lei, se numără și societăți din domeniul nostru: Nutrisam SA (Satu Mare), Moara Cibin SA (Sibiu), Kraft Foods Romania SA (Brașov), Boromir Prod SA (Buzău), Morărit Panificație Băneasa SA (București), Galmo-pan SA (Galați), Dobrogea Group SA (Constanța), Boromir Ind SRL și Vel Pitar SA (Vâlcea), Nestle Romania SRL (București), McDonald's Romania SRL (București), Glencore Protein Romania SRL, Cargill Agricultura SRL, Alfred C. Toepfer Intl. Romania SRL, Cerealcon SA (Teleorman) etc.

Începând cu 1 ianuarie 2005, marii contribuabili vor fi administrați de Direcția Generală de administrare a marilor contribuabili din București, prin preluarea activității de la organele fiscale teritoriale.

● **L 512** — Legea bugetului asigurărilor sociale de stat pe anul 2005 [MO 1.128/30.XI.2004]

● **O 749** — Ordin al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale pentru aprobarea Normelor metodologice privind alocarea și acordarea subvențiilor de la bugetul de stat pentru acoperirea unor categorii de cheltuieli necesare desfășurării activităților de îm-

bunătățiri funciare [MO 1.132/30.XI.2004]

● **HG 2.100** — privind aprobarea Mecanismelor de acordare a sprijinului financiar de la bugetul de stat pentru aplicarea Programului de promovare a exportului, administrat de Ministerul Economiei și Comerțului [MO 1.147/3.XII.2004]

● **OUG 123** — pentru modificarea și completarea Legii nr. 571/2003 privind Codul fiscal [MO 1.154/7.XII.2004]

● **HG 1.897** — pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Legii îmbunătățirilor funciare nr. 138/2004 [MO 1.156/7.XII.2004]

● **Ordin 1.779** — al ministrului finanțelor publice privind aplicarea prevederilor HG 831/1997 pentru aprobarea formularelor modelelor comune privind activitatea financiară și contabilă și a normelor metodologice privind întocmirea și utilizarea acestora [MO 1.165/9.XII.2004]

## COMUNICAT

Agenții economici producători autorizați pentru producerea și prelucrarea seminței, au început pregătirea semințelor din recolta anului 2004 din speciile porumb, floarea soarelui, soia și altele, destinate pentru însămânțare în primăvara anului 2005.

Semințele hibride de porumb au fost produse pe suprafața de 14.000 ha, realizându-se o producție aprobată în câmp în loturile de hibridare de 38.000 tone, respectiv o producție medie de sămânță hibridă de peste 2.700 kg /ha, cea mai mare din ultimii 10 ani. Această cantitate a intrat în procesul de pregătire în stațiile de procesare specializate pentru porumb în scopul uscării, sortării, calibrării, tratării și ambalării în perioada noiembrie - martie.

Pe măsura pregătirii seminței de către procesatori, aceasta este supusă procesului de certificare



Numărul 147 din ANAMOB NEWS este ultimul din acest an. Profităm de ocazie să vă urăm din toată inima

## Crăciun Fericit!

*și un An Nou plin de  
bucurii, sănătate,  
împliniri, satisfacții  
personale și  
profesionale!*

## La Mulți Ani!



oficială care să ateste puritatea varietală și calitatea prin aplicarea unei etichete oficiale de culoare albastră pe fiecare ambalaj.

Cele 38.000 t. sămânță de porumb produse în anul 2004, plus stocul de sămânță de 7.000 t. din anul 2003, pot asigura însămânțarea unei suprafețe de circa 2.500.000 ha în primăvara 2005 cu sămânță certificată.  
MAPDR - 03.12.2004

## Serial Q

### Pregătirea drojdiei pentru utilizare în industria de panificație (III)

#### Activarea drojdiei

În procesul de producție, drojdia adăugată în semifabricate (prospătură, maia și aluat) ajunge în condiții diferite de cele aerobe, trecând de la respirație la fermentație. Pentru intensificarea procesului de fermentare a semifabricatelor se recomandă mai întâi introducerea drojdiei într-o cantitate mică de mediu nutritiv optim, pentru adaptarea celulelor de drojdie la noile condiții pentru activarea drojdiei. Pentru activare, drojdia trebuie amestecată cu mediul nutritiv și se menține în acest mediu, la temperaturi de 30–35°C, timp de 30, 60, 90 sau 120 minute. Pentru activarea drojdiei se folosește ca mediu nutritiv suspensia de făină - apă.

Există diferite metode de activare a drojdiei prin adăugarea în suspensia de drojdie a unor substanțe cum ar fi: extract de malț, făină opărită, făină de soia, substanțe minerale și altele.

Activarea clasică constă în adăugarea în suspensia de drojdie obținută după procedeele arătate, a unei cantități de făină de aproximativ 200 g la 10 l suspensie de drojdie și menținerea la temperatura de 30–35°C timp de 30 – 90 minute.

Folosirea drojdiei comprimată activată duce la reducerea consumului de drojdie comprimată cu 25–40% și la reducerea duratei de fermentare a maiei cu circa 30 min și la scăderea pierderilor de substanță uscată la fermentare.

Încercări de activare a drojdiei datează de mult timp. Cei care au cercetat condițiile de activare a drojdiei au folosit diferite medii nutritive. Astfel, în 1955, cercetătorul Chinzburg realizează activarea drojdiei cu opăreală de făină zaharificată cu maia activă și adaos de făină de soia.

Fedorova și colaboratorii săi activează drojdia folosind un

complex de săruri minerale:  $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ ,  $\text{CaSO}_4$ ,  $\text{MgSO}_4$ ,  $\text{ZnSO}_4$ , la 35°C timp de 30 minute. Utilizarea unei asemenea drojdie activate a făcut ca durata de fermentare a maiei să se reducă cu 30 – 60 minute.

În anul 1982 Mazur activează drojdia lichidă prin aerare. Giurcă Voicu și colaboratorii (1983) pun la punct tehnologia de activare a drojdiei prin aerare puternică și adaos de săruri minerale.

Rusanova activează drojdia prin tratare cu vibrații sonore prin care se asigură separarea celulelor de drojdie și în felul acesta un contact mai eficient cu particulele de făină. Drojdia astfel activată asigură reducerea duratei de fermentare cu 20 – 30 min.

La Universitatea Galați, Despina Bordei și Drăguța Georgescu au cercetat activarea drojdiei, folosind făina de malț vitaminic, ce conține vitamine ce pot asigura drojdiei elemente nutritive,

săruri minerale, vitamine, utilizând două metode.

Prima metodă a constatat în introducerea făinii de malț vitaminic în cantitățile de 0,2; 0,5; 0,8 g pentru 5 g de drojdie, în suspensia de drojdie preparată din drojdie, făină și apă (în raportul 1/6/5). Activarea se realizează la temperatura de 30°C timp de 30 – 120 minute.

A doua metodă constă în prepararea unei opărelă de făină și apă la temperatura de fierbere și zaharificare în prezența de malț vitaminic.

Opăreala astfel obținută s-a folosit pentru activarea suspensiei de drojdie. Suspensia de drojdie s-a obținut din drojdie și apă în raport 1:10. Activarea se realizează la 30°C timp de 30 – 120 min.

Cercetările au stabilit că puterea de creștere a drojdiei se mărește o dată cu doza de făină de malț vitaminic, mai pronunțată de la 0,2 la 0,5 g și mai puțin pronunțată la 0,8 g.

**Tabelul 2. Influența cantității de malț folosită la activare asupra puterii de creștere a drojdiei**

Cantitatea de făină de malț vitaminic, g	0	0,2	0,5	0,8	
Puterea de creștere, min	Metoda I	102	97	93	91
	Metoda II	105	85	78	74

Creșterea este mai accentuată la metoda a II-a datorită faptului că amidonul fiind gelificat este mai ușor atacabil de amilazele din malț, formând astfel cantități

mai mari de zaharuri asimilabile. Puterea de creștere a drojdiei a crescut o dată cu timpul de activare, rezultate mai bune înregistrându-se la metoda a II-a.

**Tabelul 3.**

**Influența duratei de activare asupra puterii de creștere a drojdiei**

Timp de activare, min.	Martor	Timp de activare, min				
		0	30	60	90	120
Puterea de creștere, min	Metoda I	102	97	90	86	88
	Metoda II	105	92	85	80	77
		166	130	128	120	113
	150	-	125	115	105	

Pentru determinarea influenței făinii de grâu din faza de activare asupra activării drojdiei, s-a variat cantitatea de făină pentru activare între 10 și 20 g pentru metoda fără opăreală și

cantitatea de făină opărită între 5 și 15 g.

S-a variat deci raportul drojdie/făină din mediul de activare de la 1:2 la 1:4, la o cantitate constantă de făină de malț vitaminic de 0,5 g.

**Tabelul 4. Influența cantității de făină de grâu în mediul de activare asupra puterii de creștere a drojdiei**

Cantitatea de făină din mediul activat	Metoda de activare a drojdiei							
	I (fără opăreală)				II (cu opăreală)			
în suspensie, g	0	10	15	20	0	5	5	5
în opăreală, g	0	-	-	-	0	5	10	15
Total	M	10	15	20	M	10	15	20
Puterea de creștere, min	193	176	154	148	193	153	136	130

Rezultă că puterea de creștere a drojdiei este mai mare cu cât cantitatea de făină este mai mare. Creșterea este mai bună în cazul metodei cu opăreală și în condițiile raportului drojdie/făină de 1:3.

Activarea drojdiei prin ambele metode a condus la obținerea de produse de calitate superioară comparativ cu produsele martor.

Mihai Leonte a experimentat și elaborat o tehnologie de activare a drojdiei prin adăugare de extract de malț și săruri minerale CaSO<sub>4</sub> și MgSO<sub>4</sub> în două variante:

**Varianta I-a** a constat în amestecarea drojdiei cu apă la temperatura de 35°C, în proporția de 1:6, respectiv 1 kg drojdie și 6 l

de apă la temperatura de 35°C, și adăugarea de extract de malț și săruri minerale CaSO<sub>4</sub> și MgSO<sub>4</sub>. Durata de activare a fost de 30, 60, 90 minute;

**Varianta a II-a** este similară primei variante din punct de vedere al cantităților și parametrilor tehnologici, asigurând în plus aerarea puternică a suspensiei pe toată durata activării, prin barbotare de aer.

Prin utilizarea în producție a drojdiei activate, prin ambele metode, s-a urmărit pe de o parte procesul de fermentare sub aspectul intensității și duratei iar pe de altă parte calitatea produselor finite.

Influența activării drojdiei asupra puterii de creștere este prezentată în tabelul 5.

**Tabelul 5. Influența activării drojdiei, în cele două variante asupra puterii de creștere**

Caracteristica	Varianta	Martor	Timp de activare, min		
		0	30	60	90
Puterea de creștere, min	I	102	92	86	80
		105	93	87	81
		109	95	89	79
	II	102	90	83	77
		105	91	84	78
		109	92	84	76

Rezultatele obținute au permis formularea de concluzii referitoare la efectul activării drojdiei în cele două variante, respectiv:

- pentru fiecare din cele trei calități de drojdie, cu puterea de creștere de 102, 105, 109 min., activarea timp de 30, 60, 90 min., a avut efect de mărire a puterii de creștere până la 80 min. de la 102 min., până la 81 min. de la 105 min., până la 79 min. de la 109 min. pentru o activare de 90 min.;
- pentru aceleași calități de drojdie și același timp de activare,

în varianta II puterea de creștere a drojdiei se mărește față de varianta I, de unde rezultă influența deosebită a aerării suspensiei de drojdie pe toată durata activării. Astfel, pentru drojdia cu putere de creștere de 102 min. activarea aerată a determinat creșterea accentuată a puterii de creștere de la 102 min. la 77 min., pentru cea de 105 min. puterea de creștere s-a mărit la 78 min., iar pentru cea de 109 min. puterea de creștere a crescut la 76 min. după o activare de 90 min.

Metoda de activare a drojdiei se aplică pentru drojdia comprimată.

Consumul de drojdie uscată de calitate normală este de 1,5 - 2 ori mai mare față de drojdia comprimată, calculat la substanță uscată. Cu tot acest consum ridicat, procesul de fermentare este lent, produsul obținut, ca o consecință, are un volum mic, porozitate redusă. Pentru a elimina, chiar și parțial, aceste neajunsuri este absolut necesară activarea drojdiei uscate.

Activarea drojdiei uscate constă în amestecarea unui kg de drojdie presată cu 300 g drojdie uscată, adăugarea a 3,6 l de apă cu temperatura de 30°C și menținerea la această temperatură timp de 30 minute, după care se adaugă 1,8 kg făină de grâu și se menține 2 h la temperatura de 30°C.

În cazul drojdiei uscate, de calitate slabă se mai adaugă 3,5 l apă și 1,8 kg făină și se menține 1,5 - 2 h la temperatura de 30°C.

Activarea drojdiei uscate se poate face și folosind ca mediu nutritiv opăreală.

Pentru aceasta, drojdia uscată se amestecă cu apă caldă la temperatura de 30°C, în proporție de 1:6, respectiv 1 kg drojdie uscată și 6 l de apă caldă, timp de 50 minute, agitându-se periodic. La drojdia astfel înmuiată se adaugă 1,5 kg opăreală dulce de făină, în prealabil diluată cu 9 l apă rece.

Amestecul astfel obținut trebuie să aibă temperatura de 27 - 30°C și se ține la fermentare timp de 6 h.

Opăreală se obține din făină și apă în proporție de 1:3 respectiv 1 kg făină și 3 l apă, care apoi se răcește la 63°C și se zaharifică 2h.

Drojdia uscată activată are o putere de creștere, determinată prin metoda bilei de aluat, de 8 - 14 minute și o aciditate de 4-5 grade.

Aciditatea aluatului preparat cu drojdie uscată activată este cu 0,5 - 1 grad mai mare comparativ cu aciditatea aluatului preparat cu drojdie presată.

Prof. univ. dr. ing. ec.  
Mihai LEONTE

## OFERTA

### Reducerea costurilor de producție în patiserii și brutării

V-ați întrebat vreodată de ce concurentul dumneavoastră vinde același produs la un preț mult mai mic ca dumneavoastră? Își permite el oare să aibă un profit mai mic? Se mulțumește să câștige mai puțin? Ei bine, răspunsul este: NU!. Practică un preț mai redus pentru că își permite.



De mâine vă puteți permite și dumneavoastră să cheltuiți mai puțin și să câștigați mai mult.

Nu e nevoie să vă cumpărați un talisman fermecat pentru aceasta și nici să vă concediați din personal. Nu e necesar nici chiar să vă schimbați modul de lucru. Dar este absolută nevoie să vă faceți viața dumneavoastră și a angajaților dv. mult mai ușoară.

Soluția o reprezintă utilizarea în procesul de fabricație a

### hârtiei termorezistente pentru cuptor

Avantajele oferite de hârtia termorezistentă pentru cuptor duc la **reducerea semnificativă a costurilor de producție** în industria alimentară.

Utilizând hârtia termorezistentă pentru cuptor, brutăriile și patiseriile pot coace produsele cu un conținut ridicat de zahăr **fără pericolul ca ele să fie arse sau să se lipească de tavă.**

Folosirea hârtiei pentru cuptor **reduce cheltuielile și timpul**

**utilizat pentru curățarea și ungerea tăvilor.**

Utilizarea hârtiei pentru cuptor face **procesul de coacere economic și ușor.**

Hârtia pentru cuptor industrială este subțire, de înaltă rezistență mecanică și termorezistentă. Proprietățile antiadezive sunt asigurate de stratul foarte subțire de ulei siliconic aplicat pe ambele fețe.

Utilizarea hârtiei termorezistente pentru cuptor nu prezintă nici un pericol pentru sănătatea umană și nici nu influențează gustul și/sau mirosul specific al produselor. Calitatea acesteia corespunde celor mai severe norme europene.



Utilizarea hârtiei termorezistente pentru cuptor aduce următoarele avantaje :

- tava nu trebuie unsă
- tava nu trebuie curățată
- produsul nu se lipește de tavă
- produsul se dezlipește curat de hârtie, fără resturi sau impurități
- produsul va fi copt uniform pe ambele părți

Dispar cheltuielile pentru ungerea și curățarea tăvilor și crește randamentul muncii. Hârtia se așează în tavă, după care se așează produsele. Ambele fețe ale hârtiei pot fi utilizate de mai multe ori.

Hârtia termorezistentă pentru cuptor este disponibilă în mai multe tipuri. Putem recomanda utilizatorilor calitatea și dimensiuni-

nile cele mai eficiente din punct de vedere economic și din punctul de vedere al procesului tehnologic. Așa-numita "hârtie termorezistentă normală pentru cuptor" se poate utiliza oriunde și la orice produs, iar cea cu un **conținut ridicat de silicon** se recomandă în locurile unde este supusă unor temperaturi foarte înalte și unde procesul tehnologic permite reutilizarea multiplă. În acest caz, utilizarea unei hârtii de calitate superioară cu un preț mai ridicat este rentabilă datorită numărului mare de reutilizări posibile.

Ambele tipuri de hârtie termorezistentă pentru cuptor sunt disponibile în role sau sub formă de coli tăiate pe dimensiuni fixe.



Rolele au 200 m lungime și următoarele lățimi: 40 cm, 43 cm, 45 cm, 50 cm și 57 cm.

Colile au următoarele dimensiuni: 40 cm x 60 cm, 57 cm x 78 cm și 57 cm x 98 cm.

În cazul unor nevoi speciale, vă putem oferi hârtia termorezistentă pentru cuptor sub formă de platou pentru pizza, blat de tort sau forme pentru patiserie.

METRIA & VTO

Ambalaje Sigure SRL

CUI : R 16189500

Telefon/Fax: 0264-417450

Mobil: 0788-484-764

0741-174-470

metria@metria.ro

Cluj Napoca,

str. T. Vuia nr. 220

HVB Bank Cluj

RO82BACX000000431074310



## Revoluția trasabilității

Tendința de a asigura trasabilitatea completă pe întreg lanțul alimentar exercită o presiune incredibilă asupra producătorilor din industria alimentară. Dar analiștii consideră că aceasta poate fi o oportunitate pentru acești producători de a crește încrederea consumatorilor în produsele lor și practic de a-și crește profiturile.

Această tendință spre trasabilitatea completă a produselor alimentare este inexorabilă. Marile companii de retail deja au pus la dispoziția furnizorilor lor coduri de identificare pe frecvență radio, iar cel mare mare dintre aceștia, gigantul Wal Mart, lucrează acum la implementarea standardelor proprii de trasabilitate pentru toate produsele proaspete pe care le comercializează.

Din punctul de vedere al acestor companii de retail, principala lor motivație este creșterea încrederii și fidelizarea clienților. Aplicarea trasabilității pe întreg lanțul alimentar constituie o garanție a faptului că dacă există o reclamație la un produs, indiferent de problemă, aceasta poate fi ținută sub control și rezolvată repede fără pierderea credibilității.

Cea mai bună metodă pentru a atinge acest obiectiv este asigurarea că furnizorii dețin controlul total asupra mărfurilor furnizate spre comercializare. Din acest motiv comercianții fac presiuni asupra producătorilor să folosească tehnologii care să garanteze trasabilitatea completă.

Scot McLeod, vicepreședinte pe probleme de marketing al companiei producătoare de software Ross Systems, consideră că aceste presiuni au existat întotdeauna. În momentul de față nu au făcut altceva decât să se intensifice.

*“Ceea ce observăm în momentul de față și, mai mult ca sigur că pe viitor se va intensifica, este o preocupare crescândă pe siguranță”,* a arătat el într-un in-

terviu acordat site-ului FoodProductionDaily.com. *“Până nu de mult, marile companii de retail își percepeau clienții ca fiind interesați de preț, calitate și service-ul în perioada de garanție și post-garanție, dar cred că în momentul de față se adaugă la toate acestea și protecția mărcii.”* Primii care sunt direct afectați de această politică nouă de protecție a mărcii sunt producătorii de marfă sub etichetă privată (sub licență).

*“Dacă produci sub licență, presiunea asupra ta din punctul de vedere al garantării securității este la fel de mare ca atunci când te afli sub lupă.”*

*Este o problemă mai mare deoarece fabrici produse cu eticheta altuia pe ele, iar compania proprietară a mărcii este foarte sensibilă la toate riscurile. Dacă această companie face un control prin sondaj asupra produselor și nu este mulțumită de rezultatele obținute, aceasta poate avea repercusiuni serioase.”*

Bine-nțeles că există și presiuni legislative asupra producătorilor din industria alimentară să asigure trasabilitatea. Dar McLeod consideră că cea mai mare parte a acestor presiuni provine de la celelalte verigi ale lanțului agroalimentar și mai puțin din partea organismelor de reglementare.

*“Majoritatea oamenilor cu care discut cunosc legislația și urmăresc îndeaproape ce se întâmplă la acest nivel, dar sunt mai preocupați să nu piardă contractele cu clienții importanți”,* a mai arătat el.

*“Încălcarea unei legi se pedepsește în prima fază cu un avertisment, dar marile companii nu sunt obligate să dea avertismente. Dimpotrivă își pot căuta oricând furnizori în altă parte dacă nu sunt convinși că standardele nu sunt respectate”.*

Toate acestea sunt suficiente pentru a da dureri de cap majore unui director de fabrică. Dar McLeod consideră că acest control atent pe întreg lanțul agroalimentar este o oportunitate pentru furnizori de a se diferenția în piață.

El este sigur că, dacă firmele înțeleg și aplică corect principiul trasabilității, vor afla în scurt timp că acest proces nu este doar o altă povară financiară ca o nouă formă de asigurare, ci un element care îi va ajuta enorm în relația cu companiile de retail.

*“Din acest principiu pot deriva o serie de elemente pozitive pentru o companie. Cu un sistem adecvat de păstrare a înregistrărilor, companiile vor avea un control mult mai bun asupra activității proprii de producție. Aceasta înseamnă că trasabilitatea nu este doar un cost suplimentar, ci este un instrument de creștere a profitabilității companiei.”*

McLeod dă exemplul compania Berner Foods, un producător de produse lactate sub licență, care folosește în momentul de față software-ul de trasabilitate iRenaissance, furnizat de Ross Systems. Înainte ca soft-ul respectiv să fie instalat, o trasabilitate completă putea dura și o zi întreagă. Acum aceeași operație se poate realiza în mai puțin de o oră.

În momentul de față Berner are posibilitatea să urmărească produsele și materiile prime și să facă controale prin sondaj pentru a asigura conformitatea produselor cu ghidurile federale de siguranță alimentară. Aplicațiile de trasabilitate a lotului, managementul rețetelor folosite și controlul calității din iRenaissance dau posibilitatea de a păstra și monitoriza înregistrările privind produsul, inclusiv sursa și fluxul de materii prime, procesul tehnologic de producție, precum și unde a fost trimis.

Ca urmare, tehnologia a determinat o mai mare eficiență profesională. Berner susține că grație acestui sistem au fost eliminate disfuncționalitățile în aprovizionare și desfacere, deoarece stocurile pot fi inventariate mai ușor. De când a instalat programul respectiv compania nu a mai pierdut nici un client.

Această declarație este susținută și de un studiu de piață realizat recent de grupul Aberdeen, în care se arată că

îndeplinirea condițiilor de trasa-bilitate reprezintă un procent mic din totalul beneficiilor obținute de producători.

Alte beneficii includ: un management mai bun al inventarului stocurilor și al mijloacelor fixe, o îmbunătățire a relațiilor cu clienții și a posibilității de urmărire a containerelor cu marfă livrate.

Concluzia principală a raportului Aberdeen este că producătorii din industria alimentară nu vor realiza care sunt toate beneficiile până când nu vor aplica trasabilitatea efectiv în producție.

*“Consumatorii au devenit mult mai conștienți de siguranța alimentară, iar marile companii de retail au răspuns la cerințele lor”, a arătat McLeod. “Această preocupare a pătruns practic până la ultimul element al lanțului agroalimentar.”*

Ross Systems, o ramură producătoare de software a corporațiilor chinadotcom, furnizează soluții informatice pentru a ajuta procesatorii să-și mărească eficiența unităților de producție, profitabilitatea și în același timp să se încadreze în rigorile normative. [www.bakeryandsnacks.com](http://www.bakeryandsnacks.com)

## PE SCURT

### Polonia: achiziții pentru stocurile de intervenție

Până la 30 noiembrie, Agenția Piețelor Agricole din Polonia a semnat deja 30 de contracte pentru achiziționarea a 35.000 tone de cereale pentru stocurile de intervenție, din care 31.000 tone pentru grâu, 4.000 tone porumb și 535 tone orz.

Achizițiile se vor derula în perioada 1 noiembrie 2004 - 31 mai 2005 și vor viza grâul, porumbul și orzul, estimându-se în final o cantitate totală achiziționată de 750.000 tone cereale.

Furnizorii - societăți comerciale, fermieri - vor primi un preț de 101.31 euro/tonă, preț care va crește cu 0.46 euro în fiecare lună. Cantitatea minimă ce poate fi achiziționată este de 80 tone.

## TENDINTE

### Specialiștii în ingrediente diversifică oferta pentru produse de panificație funcționale

*Dominique Patton arată într-un articol publicat pe site-ul [www.foodnavigator.com](http://www.foodnavigator.com) că noile ingrediente pentru panificație sunt destinate fabricării produselor funcționale într-un domeniu aflat în plină dezvoltare.*

Sectorul panificației a rămas în urma industriei lactatelor și băuturilor nealcoolice în ceea ce privește oferta de produse funcționale, mai ales datorită structurii sale fragmentate și a rolului său de a oferi produse tradiționale, de cele mai multe ori la prețuri mici.

Dar o serie de voci din panificație susțin că această industrie a fost ținută pe loc și datorită problemelor tehnice legate de rețetele folosite în fabricație. Spre deosebire de produsele lactate, în pâine nu pot fi introduse imediat arome care să mascheze ingredientele noi, în timp ce eliminarea sării, grăsimilor și a zahărului are influență imediată asupra structurii produsului finit.



Cu toate acestea furnizorul belgian de ingrediente pentru panificație Puratos a încercat să extindă opțiunile aflate la dispoziția producătorilor de pâine, prin crearea unui parteneriat de afaceri cu firma suedeză Crea-Nutrition, producător de ingrediente pe bază de ovăz, pentru a crea un sortiment de pâine ce ajută la scăderea colesterolului.



La expoziția Health Ingredients Europe<sup>1</sup> a fost prezentat săptămâna trecută un sortiment de pâine albă cu adaos de fibre

1. Ingrediente Sănătoase în Europa

din ovăz care va putea fi comercializat pe piață în următoarele șase luni.

În timp ce pe piață există o serie de produse lactate și băuturi nealcoolice care ajută la scăderea colesterolului, sunt relativ puține sortimente de pâine comercializate în acest scop.



În Europa, printre primii care au fabricat produse de panificație de acest gen, este compania Allied Bakeries din Marea Britanie, care a lansat pe piață la începutul acestui an un sortiment de pâine cu adaos de făină de soia, cu rol de scădere a colesterolului și de ameliorare a funcționării sistemului circulator (inimă, tensiune arterială). Dar această companie este una din puținele care au realizat produse destinate scăderii riscului afecțiunilor circulatorii.



Dirk Decoene, directorul economic al companiei Puratos, a arătat că: *“În momentul de față rețete destinate scăderii colesterolului există numai în industria lactatelor. Noi vrem să folosim acest concept și să creem imaginea pâinii sănătoase.”*

Într-un interviu acordat site-ului NutraIngredients.com acesta a arătat că: *“Studiem această problemă a scăderii colesterolului și pentru aceasta analizăm o serie de ingrediente. Soluția găsită, ingredientele pe bază de ovăz de la CreaNutrition, a fost cea mai bună din punctul nostru de vedere. Celelalte, fie nu erau eficiente din punctul de vedere al costului, fie modificaau considerabil rețeta de fabricație a pâinii.”*

Puratos a trebuit să rezolve o serie de probleme tehnice apărute prin adăugarea de fibre de ovăz în pâine, cum ar fi modi-

ficarea capacității de absorbție a apei și capacitatea de reținere a apei, care influențează în final structura pâinii.

El a mai adăugat că primii producători de pâine care vor folosi rețeta oferită de Puratos, vor trebui să facă față unei adevărate provocări în comercializarea acestui sortiment, într-un sector care nu prea este învățat cu lansări numeroase de produse noi.

De asemenea, nu se va întâmpla în nici un caz cu aceste produse ce s-a întâmplat cu margarinele care reduc colesterolul.

*“Acest sortiment de pâine nu va putea fi comercializat niciodată la un preț de trei ori mai mare decât cel al sortimentelor obișnuite, așa cum este cazul margarinelor”,* a mai adăugat el.

Dar companiile din Marea Britanie și Statele Unite care produc deja astfel de sortimente sunt ajutate în strategiile lor de marketing de prezența pe eticheta produsului a recomandărilor pentru ameliorarea stării de sănătate. FDA<sup>1</sup> a aprobat acum câțiva ani utilizarea unei astfel de recomandări pentru proprietățile ovăzului de reducere a colesterolului, urmată recent de organizația *Joint Health Claims Initiative*, din Marea Britanie.

Consumatorii sunt din ce în ce mai informați în ceea ce privește riscurile unui colesterol ridicat. Noile produse cu conținut ridicat de steroli de origine vegetală au fost create tocmai pentru a sprijini consumatorul în schimbarea dietei pentru reducerea acestor riscuri.

De asemenea, ovăzul mai are avantajul față de alte produse cu conținut ridicat de steroli că poate fi etichetat ca fiind liber de organisme modificate genetic. În plus, conține o serie de alți nutrienți, cum ar fi antioxidanți și acizi grași.

[www.foodnavigator.com](http://www.foodnavigator.com)

1. Federal Drug Administration (Administrația Federală a Medicamentului și Alimentelor

## TENDINTE

### Lipsa folaților și carotenoizilor crește riscul bolilor cardiovasculare în Europa Centrală și de Est

Alimentația săracă în folați și carotenoizi poate fi un factor de risc major în incidența bolilor cardiovasculare din Europa Centrală și de Est.

O creștere alarmantă a incidenței bolilor cardiovasculare în regiune este responsabilă de scăderea dramatică a speranței de viață în multe din noile state membre ale Uniunii Europene, se arată într-un studiu realizat de un grup de cercetători de la Universitatea din Oregon.

Dar factorii de risc tradiționali, cum ar fi fumatul, obezitatea și alimentația bogată în grăsimi saturate nu explică această creștere fără precedent.

Folosind date de la Organizația Mondială pentru Agricultură și Alimentație (FAO), cercetătorii au evaluat consumul de alimente din 19 țări diferite, împărțite în patru regiuni în funcție de tradițiile lor culturale - Europa Centrală și de Est, Europa Occidentală și SUA, țările mediteraneene și Asia.

Mortalitatea datorată bolilor cardiovasculare în țările din Europa Centrală și de Est - Cehia, Estonia, Ungaria, Lituania și Federația Rusă este de 6 - 7 ori mai mare decât în Japonia, de 3 - 4 ori mai mare decât în țările mediteraneene, cum ar fi Franța, Spania și Grecia, precum și de 1,5 ori mai mare decât în Europa Occidentală.

Pentru identificarea predicțiilor independente ale mortalității s-a folosit analiza de eliminare prin regresii multiple. Aportul de folați, fibre și acizi grași omega joacă un rol important în mortalitatea datorată bolilor coronariene, iar dintre acestea, aportul de folați este cel mai important.

Lipsa vitaminelor din grupul B este asociată cu nivelul crescut

de homocisteină, marker de risc pentru boli cardiovasculare.

Folații au fost intercorelați cu carotenoizii (luteina/zeaxantina) și betacatenolul. *“Toți acești trei nutrienți sunt prezenți în aceleași alimente derivate din plante; ei pot juca un rol sinergic de protecție împotriva bolilor cardiovasculare.”*

Aceste rezultate confirmă oportunitatea dezvoltării industriei suplimentelor și alimentelor funcționale în piețele centrale și est - europene.

Cercetătorii au subliniat cazul unic al Poloniei în zonă, unde se constată o rată scăzută a mortalității din cauze cardiovasculare și un aport ridicat în alimentație de folați și alți aditivi de protecție. Aceasta sugerează faptul că o creștere a consumului de astfel de alimente și în alte țări poate fi benefic.



Cercetătorii arată că, deși bolile cardiovasculare nu se datorează exclusiv alimentației, aceasta are impact important asupra sănătății.

*“Mai mult ca sigur că statistica teribilă datorată morții subite care afectează în special bărbații cu vârste cuprinse între 30 și 50 ani din Europa Centrală și de Est, este rezultatul unei combinații de factori.”*

*“Alimentația în aceste țări este bogată în factori de risc patogenici și săracă în factori de protecție, în special folați și carotenoizi, ceea ce poate explica rata mare a mortalității datorate bolilor coronariene atât la bărbați cât și la femei din Europa Centrală și de Est.”*

[www.cee-foodindustry.com](http://www.cee-foodindustry.com)

## TENDINTE

### Pâinea cu soia reduce riscul cancerului de prostată

Un recent studiu derulat la Universitatea Monash din Australia arată că o pâine bogată în soia reduce nivelul PSA (antigenul specific prostatic).

Nivelul sanguin al PSA (*care măsoară cantitatea de proteine specifice produse de prostată*) este folosit frecvent în identificarea cancerului de prostată și urmărirea evoluției bolii după diagnosticare.

Cercetările efectuate arată că soia poate reduce riscul dezvoltării și progresiei cancerului de prostată.

Cancerul de prostată este al doilea tip de cancer din punct de vedere al mortalității masculine, afectând anual peste 500.000 de bărbați din întreaga lume. La fiecare zece secunde, pe glob un om moare din această cauză.

Privitor la incidența acestei boli în România, numai la Institutul Clinic Fundeni se prezintă, anual, peste 300 de cazuri cu cancer de prostată, iar 95% sunt în stadii avansate.

Studiul desfășurat în Australia a fost efectuat pe 29 de pacienți diagnosticați cu cancer de prostată, programați pentru prostectomie radicală. Aceștia au consumat patru felii dintr-un anumit tip pâine, în fiecare zi. Au fost folosite trei tipuri de pâine: 1. îmbogățită cu soia; 2. îmbogățită cu soia și semințe de in; 3. normală, de grâu (ca referință).

După numai o lună de tratament, la pacienții care au consumat pâine îmbogățită cu soia, nivelul sanguin al PSA a fost influențat favorabil, înregistrându-se scăderi de 13%.

Există deja o tendință pe plan mondial de îmbogățire a unor produse alimentare cu soia. Numai în SUA, în anul 2004 au apărut peste 500 de noi produse pe bază de soia. Soia este din ce în ce mai folosită și în Europa.

În Marea Britanie, Allied Bakeries a scos pe piață pâinea îmbogățită cu soia, special pentru consumatorii care au probleme cu nivelul ridicat al colesterolului. (vezi pag. 6)

ANAMOB a avut, anul trecut, inițiativa folosirii pe scară largă a făinii de soia în pâine, au fost făcute câteva teste... dar momentan, lucrurile nu au progresat.

### Sucul de rodie face bine la inimă...

Câțiva cercetători israelieni au demonstrat că ingerarea zilnică a sucului de rodie previne îngroșarea arterelor din zona gâtului. S-a apreciat, printre altele, că sucul de rodie reduce oxidarea colesterolului aproape la jumătate și reduce retenția de LDL (lipide de mică densitate - considerate "dăunătoare")



În prezent, cercetători din Marea Britanie desfășoară mai multe teste pentru a determina dacă sucul de rodie previne deteriorarea vaselor de sânge și ajută la prevenirea bolilor de inimă.

Studiile preliminare arată că din punct de vedere al caracterului antioxidant, sucul de rodie este de 3 ori mai eficient decât aceeași cantitate de ceai verde sau vin roșu.

Rodiile conțin polifenoli, tanini și antocianini - considerate drept substanțe ce combat afecțiunile inimii. Extractul de rodie este studiat și el, pentru a vedea proprietățile sale în lupta cu cancerul.

# 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

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

Conturile ANAMOB pentru plata cotizatiei sunt:

• RO60RNCB5017000001530001 deschis la BCR, Sucursala Stefan cel Mare, Bucuresti

• RO57BRDE445SV00010654450 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](mailto:stcereal@fx.ro)

Importator direct

Distribuie gama completă de țesături tehnice pentru morărit și accesorii



• **NYTAL furnizor SEFAR - ELVEȚIA**

• **MONODUR furnizor VERSEIDAG - GERMANIA**