

din cuprins:

- Fonduri nerambursabile ■ Aditivi ■ Noutăți în panificație
- Poluarea în brutărie ■ Sare marină

Lege privind organizațiile interprofesionale pe produse agroalimentare

Proiectul de Lege reglementează înființarea și funcționarea organizațiilor interprofesionale pentru un produs sau grup de produse, la nivel național sau pe zonă de producție, principalele obiective și activități precum și drepturile și obligațiile acestora.

Prin aceste reglementări noi se urmărește:

- dezvoltarea durabilă a producției agricole prin sprijinirea producătorilor agricoli privați pentru a pune în valoare resursele materiale și umane din spațiul rural, în vederea creșterii puterii economice a fermierilor și asociațiilor agricole;

- refacerea efectivelor matcă cu material biologic de înaltă productivitate, modernizarea adăposturilor și asigurarea furajelor necesare;

- îmbunătățirea sistemului informațional și înprospătarea cunoștințelor privind tehnologiile de producție agricolă și creșterea animalelor;

- protejarea pieței de produse agroalimentare și formarea spiritului de afaceri, specific economiei de piață, care să asigure prețuri de vânzare competitive, determinând sporirea consumului populației și exportului de produse agroalimentare;

- asigurarea de șanse și drepturi egale pentru toți producătorii agricoli;

- participarea producătorilor agricoli la elaborarea strategiilor și programelor de dezvoltare din sectorul pe care îl reprezintă;

- participarea lor la aplicarea actelor normative și programelor aprobate;

- apărarea intereselor producătorilor în relațiile acestora cu alte organisme guvernamentale și ale administrației de stat;

- elaborarea și promovarea unor programe de susținere fi-

nanciară a producătorilor și acordarea de facilități în deosebi cu privire la T.V.A., impozit, taxe vamale, obținerea de credite și acordarea de subvenții;

- conlucrarea cu organismele finanțatoare din țară și din străinătate pentru contractarea de credite și implementarea unor programe (I.S.P.A., SAPARD, PHARE etc), care să asigure dezvoltarea unor exploatați viabile și competitive;

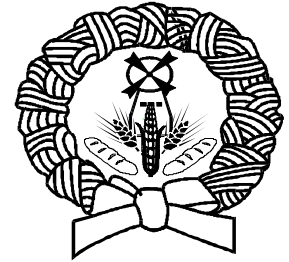
- recunoașterea asociațiilor interprofesionale ca partener de dialog social pentru piața produselor agroalimentare pe care le reprezintă, recunoscute de ministerul de resort drept consilii pe produs;

- colaborarea cu alte organisme ale statului și ale societății civile în vederea unor înțelegeri comune privind politica de prețuri de vânzare și achiziție în relațiile cu agenții economici;

- acordarea de consultanță, în principal în domeniul asocierii, managementului și marketingului, în colaborare cu Agenția Națională de Consultanță Agricolă din Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor.

Prin aceste organizații interprofesionale, constituite pe filiera unui singur produs, sau grup de produse, la nivel național sau pe zonă de producție, se vor stabili legături directe și stabile, se vor cunoaște mai bine politicile și strategiile guvernului în domeniul respectiv, actele normative care reglementează desfășurarea în bune condiții a activității, drepturile și obligațiile proprii, cererea și oferta pe piața internă și externă la produsele obținute. Stabilirea produselor agricole pentru care se propune constituirea organizațiilor interprofesionale s-a făcut în corelare cu prevederile Uniunii Europene și practica celorlalte țări europene.

Autoritatea publică în a cărei sferă de competență își desfășoară activitatea va recunoaște



asociațiile interprofesionale, prin avizul pe care-l va acorda, la cererea acestora, cu ocazia înființării. Asemenea organisme funcționează și în alte țări europene, având ca temelie Regulamentul Consiliului European nr.2200 din 28 octombrie 1996, privind organizarea comună a pieței fructelor și legumelor. Acest text comunitar cuprinde prevederi referitoare la organizațiile de producători și la organizațiile interprofesionale care sunt persoane juridice organizate în domeniul pieței fructelor și legumelor.

ANUNȚ IMPORTANT!!!!

S-A DESCHIS PROGRAMUL DE FONDURI NERAMBURSABILE PENTRU INTREPRINDERILE NOI !

La sediul ANAMOB se găsește setul complet de documentație pentru solicitarea de fonduri. Întrucât materialele sunt voluminoase, nu pot fi transmise pe fax și de aceea cei interesați sunt rugați să ne contacteze de urgență la sediul ANAMOB, pentru a le pregăti seturile de documente și pentru alte detalii privind finanțarea.

Anunțul publicitar pentru Licitația deschisă și Ghidul solicitantului sunt disponibile pentru consultare pe pagina Internet a Ministerului Dezvoltării și Prognozei, www.mdp.ro, sau a Centrului European de Informare: www.infoeuropa.ro și la adresele Agențiilor pentru Dezvoltare Regională menționate în tabelul din pagina 2.

**Programul Phare 2000
Coeziune Economică și
Socială**

CFP –I/ 2001

Ministerul Dezvoltării și Prognozei anunță licitație deschisă de propuneri pentru proiecte de investiții, inclusiv pentru activități inovative, ale întreprinderilor mici și mijlocii (având maxim 249 angajați) create **după 1 ianuarie 1999 și nu mai târziu de 20 mai 2001**, precum și ale micro-întreprinderilor (având maxim 9 angajați), care intenționează să se developeze afacerile.

Proiectele se vor pune în aplicare în România, în toate cele 8 regiuni de dezvoltare, cu asistență financiară din Programul Phare 2000 Coeziune Economică și Socială. Bugetul programului este de 12.950.000 Euro, din care 6.300.000 Euro din fondurile Comisiei Europene și 6.650.000 Euro de la bugetul de

stat, iar sprijinul financiar pentru proiecte va fi cuprins între 10.000 și 50.000 Euro pe proiect.

Termenul limită pentru depunerea cererilor este **20 iulie 2001**, ora 16:00 (ora locală). Cererile vor fi depuse la Agenția pentru Dezvoltare Regională a regiunii în care va fi pus în aplicare proiectul.

1. Cadrul istoric

În 1999, întreprinderile cu mai puțin de 249 angajați reprezentau peste 99% din numărul total de întreprinderi active în România, 20% din ele fiind concentrate în București. Marea majoritate a acestei categorii de întreprinderi este reprezentată de micro întreprinderi care au maxim 9 angajați. În România, numărul total de întreprinderi înregistrate cu mai puțin de 249 angajați este mai mic decât media din Uniunea Europeană. Mai mult, o parte relativ mică de în-

treprinderi cu mai puțin de 249 angajați este activă în sectoarele producție și servicii, cu o concentrare a micro întreprinderilor în sectorul comercial.

Această schemă de finanțare nerambursabilă finanțată din Programul UE Phare 2000, Componenta de Coeziune Economică și Financiară, are în vedere înființarea de noi întreprinderi și dezvoltarea întreprinderilor viabile cu mai puțin de 249 angajați. Acordarea de finanțare nerambursabilă întreprinzătorilor care înființează o nouă întreprindere și întreprinderilor recent înființate cu mai puțin de 249 angajați se justifică evident prin faptul că împrumuturile pentru investiții – în special cele pe termen mediu și lung – acordate de sectorul bancar acestei categorii de întreprinderi sunt sub-reprezentate în cadrul portofoliului de împrumuturi al principalelor bănci comerciale românești, datorită riscului

Regiune / Suma indicativa, in milioane EURO	Județ	Adresele Agențiilor pentru Dezvoltare Regională
Nord Est / 1,5750	Bacău, Botoșani, Iași, Neamț Suceava, Vaslui	Agentia de Dezvoltare Regionala Nord-Est Str. Alexandru cel Bun nr. 27 bis, cod 5600 Piatra Neamt, jud. Neamt, Tel.: 033/218071; fax: 033/218071; e-mail: adrnordest@adrnordest.ro
Sud Est / 1,5750	Brașov, Buzău, Constanta, Galați Vrancea, Tulcea	Agentia de Dezvoltare Regionala Sud Est Piata Independentei nr. 1, et. 5, cod 6100 Braila, jud. Braila Tel.: 039/611086; fax: 039/623403; e-mail: seagency_ro@cibnet.flex.ro
Sud Muntenia / 1,5750	Argeș, Călărași, Dâmbovița, Giurgiu, Ialomița, Prahova, Teleorman	Agentia de Dezvoltare Regionala Sud Muntenia Str. 1 Decembrie 1918 nr. 1, cod 8500 Calarasi, jud. Calarasi Tel.: 042/331769; fax: 042/313167; e-mail: adr3sud@nex.ro
Sud Vest Oltenia / 1,6625	Dolj, Gorj, Mehedința Olt, Vâlcea	Agentia de Dezvoltare Regionala Sud Vest Oltenia Str. Unirii nr. 19, cod 1100 Craiova, jud. Dolj Tel.: 051/414904; 051/418240; fax: 051/413891; e-mail: adr4oltenia@icnet.ro
Vest / 1,6625	Arad, Caraș-Severin, Hunedoara, Timiș	Agentia de Dezvoltare Regionala Vest Str. Proclamatia de la Timisoara nr. 5, cod 1900 Timisoara, jud. Timis, Tel.: 056/191981; 056/191923; fax: 056/191981 056/191923; e-mail: adr5@mail.dntim.ro ; himbri@yahoo.com
Nord Vest / 1,5750	Bihor, Bistrița-Năsăud, Cluj, Satu-Mare, Maramureș	Agentia de Dezvoltare Regionala Nord Vest Str. Sextil Puscariu nr. 2, cod 3400 Cluj-Napoca, jud. Cluj Tel.: 064/431550; fax: 064/43922; e-mail: adrnv@mail.dntcj.ro
Centru / 1,6625	Alba, Brașov, Covasna, Harghita, Mureș, Sibiu	Agentia de Dezvoltare Regionala Centru Str. Decebal nr. 12, cod 2500 Alba Iulia, jud. Alba Tel.: 058/818613; 058/818616; fax: 058/818613; e-mail: adcentru@abx.logicnet.ro
București-Ilfov / 1,6625	București, Ilfov	Agentia de Dezvoltare Regionala Bucuresti-Ilfov Calea Victoriei nr. 16-20, scara A, et. 2, Bucuresti, sector 3 Tel.: 01/3159659; fax: 01/3159665; e-mail: adrbi@home.ro
Total 12,9500		

înalt perceput și lipsei de istoric economic al acestor întreprinderi.

Pentru această componentă s-a alocat un buget total de 12,95 milioane EURO, din care 6,3 milioane EURO fonduri ale Comisiei Europene și 6,65 milioane EURO fonduri de la Guvernul României.

2. Obiectivele programului și măsurile prioritare pentru perioada 2000-2002

Acest program reprezintă un instrument prin care se pune în aplicare o politică regională integrată, în concordanță cu strategia de coeziune economică și socială adoptată în contextul procesului de preaderare prin Planul Național de Dezvoltare.

În mod special, Programul, prin componenta sa "Schema de finanțare nerambursabilă pentru afaceri noi, micro întreprinderi și întreprinderi mici și mijlocii recent înființate", intenționează să stimuleze investițiile pentru întreprinderi nou-înființate și pentru dezvoltarea celor existente.

Prioritățile programului, așa cum sunt identificate în Planul Național de Dezvoltare sunt următoarele:

- sprijinirea investițiilor IMM pentru introducerea tehnologiei moderne;
- sprijinirea înființării și dezvoltării de IMM;
- sprijinirea accesului IMM la activele neutilizate rezultate din restructurarea și/sau privatizarea întreprinderilor cu capital majoritar de stat. Sprijinirea dezvoltării sectoarelor industriale în domeniile în care regiunea deține avantaje competitive (ex: prelucrarea lemnului, textile și îmbrăcăminte, piele, industrie alimentară, mecanică fină, software).

Măsurile finanțării nerambursabile

Sumele minime și maxime ale finanțării nerambursabile aferente proiectelor individuale ce pot fi finanțate în cadrul programului sunt următoarele:

- Suma minimă : 10.000 EURO

- Suma maximă : 50.000 EURO

Mai mult, finanțarea nerambursabilă nu poate depăși 60% din costurile eligibile totale ale proiectului. Diferența trebuie să fie finanțată din sursele proprii ale solicitantului sau ale partenerilor acestuia, sau din alte surse decât cele provenind din fondurile Comisiei Europene sau de la Bugetul României.

Criterii de eligibilitate

Există trei seturi de criterii de eligibilitate. Acestea se referă la:

- Intreprinderile care pot solicita o finanțare nerambursabilă ;
- Proiectele care pot primi o finanțare nerambursabilă ;
- Tipurile de costuri care pot fi acoperite cu finanțare din acest program.

Sectoare sau domenii de activitate

Toate sectoarele sunt eligibile cu următoarele excepții: agricultura primară (industria alimentară este eligibilă), energie, extracție, comerț activități imobiliare, construcții și renovarea construcțiilor în scopul închirierii sau vânzării lor, inclusiv prin leasing, servicii financiare și de asigurări, cazinouri și jocuri de noroc, producție de armament, tutun și băuturi alcoolice al căror conținut de alcool depășește 15%.

Tipul activității

Programul poate finanța o gamă largă de activități de investiții, incluzând, dar nelimitându-se la acestea, următoarele:

- Investiții directe în producție și activități legate de asemenea investiții, incluzând activități inovative;
- Investiții pentru dezvoltarea serviciilor;
- Reabilitarea clădirilor industriale direct legate de proiect;
- Investiții pentru sprijinirea activităților de marketing și export și a promovării exporturilor;
- Cercetare-dezvoltare, inovare și transfer de noi tehnologii.

Activitatea / activitățile avută / avute în vedere de proiect trebuie să fie inclusă / incluse în obiectul de activitate înscris în

statutul solicitantului și în cel al partenerilor, la data depunerii cererii de finanțare nerambursabilă.

Următoarele tipuri de activități sunt ne-eligibile:

- Sponsorizări individuale pentru participarea la workshop-uri, seminarii, conferințe, congrese;
- Burse individuale de studii sau cursuri de instruire;
- Activități deja finanțate sau în curs de finanțare de la bugetul de stat sau din alte surse. În legătură cu aceasta, beneficiarii de finanțare nerambursabilă trebuie să declare în scris că au luat cunoștință de faptul că dubla finanțare a aceluși proiect nu este permisă.

Numărul cererilor de finanțare depuse de un solicitant

Un solicitant poate depune mai multe cereri de finanțare pentru proiecte diferite.

Finanțarea nerambursabilă nu se poate suprapune peste activități deja finanțate din fonduri de la bugetul de stat sau din fonduri de la alți donatori naționali sau străini.

Parteneriate

Solicitanții pot acționa individual sau în parteneriat cu alte întreprinderi.

Partenerii solicitanților trebuie să satisfacă aceleași criterii de eligibilitate ca și cele pentru solicitanți.

Măsurile proiectelor

- Suma: nu există nici o restricție referitoare la costul total al proiectului. Indiferent de costul total al proiectului solicitarea de finanțare nerambursabilă trebuie să respecte valorile minime și maxime prevăzute (10.000 EURO, respectiv 50.000 EURO);
- Durata: durata unui proiect nu poate să depășească 18 luni.

Controversa grâului modificat genetic

Pâinea ar putea ajunge un subiect controversat

În SUA, cercetarea avansează de la laboratoarele universităților la serele de experimentare, astfel încât în anul 2003 vom avea pe piață primul soi de grâu modificat genetic.

Scopurile sunt nobile: de a face producția grâului mai eficientă și mai sigură pentru fermier, de a face grâul mai bun pentru brutar și mai bogat în substanțe nutritive pentru consumator.

Pe măsură ce cercetările înaintază și folosirea grâului modificat genetic în alimente de bază, cum ar fi pâinea, biscuiții și pastele făinoase, devine tot mai posibilă, se întrevede deschiderea unui nou front în dezbaterea mondială asupra siguranței organismelor modificate genetic. Este sigură folosirea grâului modificat genetic? - aceasta este întrebarea care și-o pun consumatorii.

Este normal ca acest subiect să capteze atenția generală, pentru că grâul este a doua cereală de bază cultivată în lume - prima fiind porumbul - și este una din cele mai tranzacționate mărfuri pe plan internațional.

Acest lucru, la care se adaugă numeroase proteste din SUA, Europa și Asia, determinate de teama că recoltele modificate genetic ar putea afecta sănătatea omului și mediul înconjurător, au făcut ca cei din "industria grâului" să devină mai mult decât nervoși...

Susținătorii organismelor modificate genetic declară că tehnologia este lipsită de riscuri, dar consumatorii nu sunt convinși de acest lucru.

Principalii importatori de grâu din SUA, inclusiv Egiptul și Japonia, au declarat că nici nu vor să audă de grâul modificat genetic.

În ciuda protestelor și îngrijorării, patru universități (din Statele Oregon, Washington, Dakota de Sud și Minnestota) au încheiat de curând un acord cu Monsanto, pentru a crea și oferi pe piață, în anul 2003, o varietate de grâu de primă vară modificat genetic. Grâul de primă vară este folosit în panificație, în special la obținerea chiflelor,

și covrigilor. Beneficiul direct al consumatorilor nu este mare, dar, cel puțin teoretic, fermierii ar putea reduce costurile de producție folosind acest soi, prin neutilizarea erbicidelor.

Monsanto, care este liderul mondial în promovarea soiurilor de grâu modificate genetic, a mai încheiat contracte similare cu alte universități din SUA pentru diferite tipuri de grâu, cum ar fi grâul tare roșu de toamnă - materia primă de bază în obținerea pâinii.

Monsanto, care a fost obiectul multor proteste anti-OMG, face parte, începând cu martie 2000, din concernul farmaceutic american-suedez Pharmacia Corp.

Munca desfășurată pentru obținerea grâului modificat genetic se desfășoară într-o furtună de proteste internaționale, complicându-se astfel promovarea porumbului modificat genetic (ce reprezintă a patra trime din recolta SUA) și a soiei modificate genetic. Protestatarii au vandalizat și ars laboratoarele de biotehnologie din SUA, au inițiat o revoltă la o întâlnire internațională din Italia pe tema biotehnologiei și au atacat un cargo american ce transporta semințe de soia modificate genetic.

În afară de teama legată de daunele asupra sănătății și mediului, câștigă oponentii organismelor modificate genetic declară că firmele care promovează această tehnologie doresc să dețină controlul asupra hranei pe plan mondial.

O opoziție la fel de dură se așteaptă și pentru grâul modificat genetic. În 1999, SUA a exportat grâu în valoare de 3,7 miliarde dolari, grâul fiind unul din principalele produse agricole exportate de SUA.

Controversele ridică mari semne de întrebare fermierilor americani. Grâul modificat genetic le-ar putea oferi avantaje, dar i-ar putea lăsa cu silozurile pline de o mărfa nevandabilă. Darrel Hanavan, șeful comisiei de biotehnologie a Asociației Naționale a Cultivatorilor de grâu și a US Wheat Associates declară că *fermierii ar dori să aplice această tehnologie, dar sunt îngrijorați de pierderile lor de export, care consumă 50% din producția de grâu a SUA.* [sursa: Reuters]



FLAIR-FLOW 4 este un program finanțat de către Uniunea Europeană în cadrul Programului Cadru 5, Calitatea vieții și Managementul Resurselor vii.

Constă dintr-o rețea de diseminare a rezultatelor cercetării din domeniul alimentar grupelor de consumatori și specialiștilor din domeniul sănătății și industria alimentară din 24 țări europene.

În cazul în care sunteți interesat de tematica prezentată pe scurt în aceste rânduri, vă rugăm să contactați reprezentantul pentru România a FlairFlow pentru detalii suplimentare:

Dr. ing. Belc Nastasia,
 INSTITUTUL PENTRU RESURSE
 AGROALIMENTARE
 Str. Dinu Vintila, Nr. 6., Sector 2,
 72136, BUCUREȘTI, ROMANIA
 Tel: + 40. 1. 2109128;
 Fax: + 40. 1. 2109128;
 Mobil: 095 104 319
 E-mail: inraa@rnc.ro

- Noi sisteme de aer condiționat pentru produse alimentare sensibile
- Valorificarea lactozei prin transformări enzimatic
- Bioconservarea alimentelor utilizând nizina (agent antimicrobian natural).
- Monitorizarea microorganismelor benefice din flora intestinală
- Laptele uman și beneficiile alimentare la sân
- Sisteme de recuperare a deșeurilor din producția de ulei de măsline
- Protecția pentru intestine vulnerabile
- Nutraceutice - acizi grași cu lanț lung și foliați

Serial Q

Poluarea în brutărie

Numărul cazurilor de îmbolnăviri profesionale în rândul celor care lucrează în mori, brutărie și patiserie este în continuă creștere. Conform datelor furnizate de Fondul Național de Asigurare pentru Accidente din Elveția (SUVA) se semnalează circa 100 de cazuri noi pe an, dintre care 50 necesită schimbarea ocupației. În Germania se înregistrează anual circa 1200 de cazuri de îmbolnăviri de astm în rândul brutarilor și numărul lor este în continuă creștere.

Principalele afecțiuni care apar sunt

- astmul bronșic,
- diverse forme de alergii și eczeme ca urmare a contactului cu făina.

În plus față de aceste reacții la făină, contactul prelungit cu diverse materii prime, materiale și produse finite care conțin enzime pot determina, de asemenea, hipersensibilitate.

În cadrul unui proiect de cercetare interdisciplinară privind cazurile de astm bronșic în rândurile brutarilor și patiserilor din Germania s-a arătat că nu numai condițiile de mediu sunt cauzele apariției acestor afecțiuni ci și factorii materiali și non-materiali. Condițiile de mediu se referă la calitatea slabă a construcțiilor, precum și la lipsa echipamentelor și dispozitivelor de eliminare a prafului fin de făină.

Factorii materiali cuprind făina, enzimele, fungii, bacteriile, rozătoarele și substanțele dăunătoare care apar în procesul tehnologic de panificație, în timp ce factorii non-materiali se referă la manipularea făinii, operațiile de curățenie și igienizare folosite de brutari și temperatura din spațiile de producție. Dar, este cât se poate de adevărat că incidența acestor afecțiuni depinde de gradul de rezistență al fiecărui lucrător în parte. Dintre

toți factorii enumerați mai sus influența cea mai mare o are făina.

Așa cum arată rezultatele anchetelor realizate, riscul îmbolnăvirilor este mult mai mare în cazul unor concentrații mari de praf în aerul spațiilor de producție (de la făină la aditivii care se folosesc în panificație). Încă nu există tratamente pentru vindecarea acestor boli. Dar efectele poluării tehnologice pot fi diminuate prin luarea unor măsuri în brutărie.

Există mai multe metode pentru diminuarea poluării cu praf în spațiile de producție:

- sisteme centralizate de ventilație sau de condiționare a aerului
- utilaje pentru extracția prafului fin
- echipamente de protecție individuală adecvate
- filtre electrostatice
- grile ionice

O examinare atentă a particulelor de praf prezente în aerul din spațiile de producție arată că, comportarea suspensiei depinde de mărimea particulelor. Particulele mai mari de 10 μm cad pe pardoseală în maximum 5 minute și prin urmare nu pot fi inhalate. Particulele de praf mai mici de 5 μm formează o suspensie în aer relativ stabilă (opt ore și chiar mai mult) și pe această cale pătrund în plămâni lucrătorilor, determinând apariția problemelor respiratorii.

Departamentul de Tehnologii Alimentare al Universității de aplicații din Waedenswil, Elveția, a realizat un studiu împreună cu școala de Panificație din Richemont, al cărui scop a fost de a demonstra că în funcție de modul în care sunt distribuite particulele de diverse dimensiuni într-o cantitate de făină aflată în circulație se poate diminua gradul de poluare și deci a fracțiunilor care intră în plămâni și creează probleme de sănătate în brutărie. În prima parte a proiectului s-au analizat diverse tipuri de făină în ceea ce privește distribuția granulometrică a particulelor și gradul lor de poluare. În a

doua parte a proiectului, realizată în colaborare cu o serie de mori din Elveția, s-au analizat o serie de făinuri de pe piața elvețiană din punctul de vedere al gradului lor de poluare și a caracteristicilor lor de panificație.

Materiale și metode

În prima parte a proiectului au fost testate o serie de făinuri disponibile pe piață la momentul respectiv - făină albă și integrală, precum și făinuri cu conținut scăzut de praf. În a doua parte a proiectului au fost analizate 22 de făinuri de calitate superioară și de calitate mai slabă. Fiecare probă a primit un cod înainte de a fi analizată pentru a asigura o evaluare corectă.

Ca probe martor s-au folosit două făinuri albe despre care se știa că au un conținut ridicat de praf. Lista probelor analizate este prezentată mai jos.

Probă	I cant.	II cant.
Făină de grâu	2	2
Făină de calitate mai slabă	6	0
Grâu moale	0	12
Grâu dur	0	3
Făină de orez, făină de porumb		2
Griș de calitate inferioară	1	
Făină de grâu pregelatinizată		1

Aparatul folosit pentru măsurarea poluării cu praf a fost instalat prin amabilitatea Direcției de Muncă și Sănătate din Zurich. Pentru a asigura reproductibilitatea testului s-a construit un sistem închis cu dimensiuni bine determinate, prevăzută cu un injector prin care se introduce un curent de aer cu o anumită presiune. Aerul sub presiune antrenează o cantitate de făină cât mai exact cantitativ. Gradul de poluare cu praf se măsoară cu ajutorul unui aparat de măsurare a concentrației de praf cu lumină difuză. Rezultatele se trec apoi într-un grafic care arată numărul de particule sedimentate într-un interval de timp dat. Măsurătorile se întrerup la fiecare 12 minute.

Comportarea prafului

Este absolut necesar să se determine atât poluarea cu praf cât și dimensiunile particulelor pentru a caracteriza cât mai exact comportarea prafului.



În timpul măcinării cerealelor rezultă fracțiuni de diferite dimensiuni granulometrice. Luarea în considerare a tehnologiei de măriri folosite și a proprietăților unei cereale date este o condiție esențială pentru determinarea distribuției dimensionale a particulelor. Produsele de măriri provenite din cereale mai dure (grâu dur) conțin în proporție mai mică particule fine comparativ cu produsele de măriri obținute din grâne moi care conțin în proporție mult mai mare particule fine. Dimensiunea particulelor s-a determinat prin cernere folosind metoda recomandată de "Schweizerisches Lebensmittelbuch" (SLMB). Pentru a obține rezultate cât mai exacte s-au efectuat analize în paralel atât la Universitate cât și la școala de Panificație.

Cu ajutorul aparatului de determinare a dimensiunilor particulelor s-au măsurat dimensiunile particulelor în domeniul 1 - 10 μm. Pentru proba de făină de grâu folosită ca probă martor s-au determinat următoarele caracteristici de comportare a prafului: prezența unei proporții mari de particule fine arată faptul că cea mai mare parte a acestora vor rămâne în suspensie în aer. Atât numărul de particule cât și timpul de stabilitate a suspensiei în aer au fost semnificativ mai mare comparativ cu făinurile cu particule de dimensiuni prestabilite. În cazul acestor făinuri s-a observat foarte clar numărul mic de particule aflate în suspensie sau care s-au depus. Poluarea cu praf a făinurilor cu dimensiuni prestabilite ale particulelor poate fi considerată mult mai redusă.

Pentru determinarea mărimii particulelor s-a folosit metoda cernerii. S-a observat astfel că dimensiunile particulelor variază între 80 până la 315 μm.

Distribuția granulometrică a particulelor în cazul probelor cu conținut mic de particule fine a fost similară cu cea existentă în cazul probelor de făină de grâu obișnuită. Comparativ cu făina de grâu normală se reduce considerabil numărul particulelor mai mici de 125 μm. Trebuie menționat faptul că particulele mai mici de 5 μm care pot pătrunde în sistemul respirator al angajaților unei brutării nu s-au putut determina prin această metodă. Metoda de analiză prin cernere poate să ofere date importante privind parametrii de producție în limitele tehnologiei de măcinare folosite în mod curent.

Procesarea făinurilor

La școala de Panificație din Rîchimonț s-a testat utilizarea diferitelor tipuri de făinuri în două tipuri de procese tehnologice:

- prelucrarea manuală a aluatului de pâine obișnuită (aluat de consistență moale, aderență crescută) și
- prelucrarea mecanică a aluaturilor de patiserie foietate și cu drojdie.

În brutării se folosește făina în ploaie în două scopuri: în primul rând în scopul manipulării mai ușoare a aluatului și apoi în scopuri decorative.

Unele probe de făinuri din grâu dur se pretează destul de puțin la scopurile enumerate mai sus, deoarece au o pronunțată culoare galbenă. Pe de altă parte un alt factor limitativ pentru unele probe a fost granulația. Deși prezența în proporție mai mare a particulelor de dimensiuni mai mari a ușurat procesul de sedimentare, particulele de dimensiuni foarte mari au dus la apariția unui aspect nesatisfăcător.

Mai mult decât atât, la suprafața cojii s-a format un film ceea ce din punct de vedere vizual este o caracteristică negativă. Prelucrabilitatea făinurilor aplicate în ploaie a fost similară

cu a făinii de grâu folosită în mod curent.

În concluzie, afecțiunile profesionale cum sunt astmul bronșic, alergiile, eczemele și altele, care apar ca urmare a contactului direct cu făina constituie un aspect negativ al activității în domeniul panificației și patiseriei. În majoritatea cazurilor, persoanele afectate de aceste boli profesionale trebuie să renunțe la meseria respectivă și să se reprofileze. Pentru a evita cât de cât aceste probleme se recomandă folosirea echipamentelor care să optimizeze calitatea aerului din spațiile de lucru: extractoare de praf fin, filtre și haine de protecție adecvate.

Experimentele realizate la Universitatea de Științe Aplicate și la școala din Rîchimonț descrise mai sus au arătat că luând în considerare dimensiunile particulelor este posibilă fabricarea făinurilor cu conținut redus de particule mici care contribuie hotărâtor la diminuarea poluării cu particule fine în brutării. Aceasta are ca rezultat diminuarea gradului de expunere a persoanelor alergice la făină.

În concluzie putem spune că scopul proiectului de îmbunătățirea condițiilor de lucru din brutării a fost atins.



Vă reamintim că asociația noastră a realizat primul manual, ediție exclusivă ANAMOB, al cărui titlu este "Specialități de brutărie și patiserie". Manualul cuprinde rețete de pâine, cozonaci, covrigi, patiserie și umpluturi, precum și instrucțiuni de modelare / formare.

Preț 150 000 lei. Îl rugăm pe cei interesați să ne contacteze pentru a intra în posesia lui!

Manualul poate fi procurat de la sediul asociației sau poate fi comandat prin fax, telefon, e-mail și trimis prin poștă, cu condiția achitării sale în avans.

Sare marină din Grecia

În țara noastră ne-am obișnuit cu ideea că sarea se obține doar din saline. Printre numeroase alte bogății ale României, sarea se află în cantități considerabile în mai multe zone miniere.

Rezervele miniere au însă dezavantajul esențial că sunt limitate. Exploatarea din ce în ce mai intensă a acestor resurse nu este recomandabilă atât din punct de vedere al impactului asupra mediului natural, cât și din considerente de domeniul strategiei de protecție a resurselor minerale naționale.

Există o sursă naturală de sare care este practic inepuizabilă și anume apa de mare. Prin tehnologii bazate pe evaporarea apei de mare se obține un produs cu calitate deosebită din punct de vedere chimic și organoleptic. Compoziția unei probe de sare brută, direct dintr-o exploatare din Grecia este următoarea:

NaCl	99,308%
Solubilitate în apă	0,014%
Ioni de calciu	0,027%
Ioni de magneziu	0,139%
SO ₄ ²⁺	0,224%

Societatea PICOVIT ROM IMPEX SRL pregătește un program privind prelucrarea și ambalarea sării marine în România cu prețuri avantajoase față de produsele similare de pe piața românească.

Pentru a veni în sprijinul viitorilor noștri clienți dorim să cunoaștem cât mai mult despre preferințele acestora cu privire la cantități necesare și forma de prezentare (la pungă, cutii, saci etc.).

În programul nostru de implementare a acestei afaceri căutăm colaboratori (dealeri) pentru crearea unei rețele de distribuție a sării marine, pentru următoarele tipuri de utilizări:

• **Sare marină sub formă brută** cu următoarele destinații:

- industria chimică, industria extractivă a petrolului, alte industrii;
- dezghețare de drumuri, căi de acces sau alte spații expuse înghețului pe timp de iarnă.

• **Sare prelucrată pentru uz alimentar.**

Pentru informații suplimentare vă rugăm să contactați:

PICOVIT ROM IMPEX SRL
 Departamentul Marketing
 Șos. Olteniței nr. 178A, sc. 2, bl. 2,
 et. 3, ap. 55, București
 Tel: 01-636-0730,
 Fax: 01-332-1475
 Mobil: 094-258-224, 092-123-164

OFERTE

Aditivi

Compania VATAN GIDA din Turcia este prezentă pe piața cerealelor și a aditivilor pentru făină din Turcia de peste 20 de ani. În ultimii ani compania a început să-și extindă afacerile și pe piața internațională.

Dacă aveți probleme cu:

- activitatea enzimatică
- calitatea grâului
- capacitatea de reținere a gazelor în aluat și probleme tehnologice la fabricarea pâinii
- fermentarea aluatului
- extensibilitatea aluatului
- învechirea pâinii etc.

puteți obține o făină de calitate superioară folosind aditivii noștri. **ATENȚIE!!** Produsele noastre sunt destinate ameliorării calității și înurilor directe **din moară**, nu sunt similari amelioratorilor de panificație care se adaugă direct în aluat.

Reprezentanța noastră în România este

SC TECNOCEREAL SRL
 Constanța, str. Făgetului nr. 136,
 bloc ST3, sc. F, ap. 53.

Persoana de contact: dl. Tănase
 Tănase

Tel/fax: 041-698-915
 Mobil: 093-164-887



Brașov

Societatea comercială VERAPAN din Brașov vă oferă următoarea gamă de utilaje de panificație, patiserie, cofetărie și pizzerie, produse de firmele italiene SIGMA și CIMAV:

- cuptoare pentru panificație, patiserie, pizzerie – electrice, pe gaz sau combustibil lichid



- dospitoare
- malaxoare cu spirale, cu cuvă fixă sau extractibilă, având capacitate între 12 l la 300 l.



- mixere cu toată gama de accesorii, cu capacitate de la 10 l la 60 l
- mașini de foetat
- mașini de format
- cernătoare
- mașini de măcinat
- mașini de tăiat pâine
- mașini pentru format pizza
- divizoare.

Garantie un an și service post garanție

Brasov, Calea Bucuresti nr. 250

dl Ciprian Bredeanu

tel/fax: 068-339-530

tel depozit: 068-339-570

mobil: 094-532-802

NOUTATI în panificație

Silozuri de interior

Suntem un producător de silozuri fabricate la comandă conform necesităților clienților, din materiale precum oțel cu acoperire epoxidică, aluminiu și oțel inox. Aceste silozuri au o construcție modulară demontabilă și necesită un minim



de spațiu pentru instalare și exploatare. Sunt prevăzute cu pat fluidizat ceea ce garantează golirea fără probleme a silozului. Se pot folosi pentru făină și orice alte materiale pulverulente sau granulare.

KB Systems, a Baking Machinery Design Co. Inc. company, 90 Jacktown Road, Bangor, PA 18013. Tel: 610-588-7788; Fax: 610-588-7785.

Dozator de aluat în tăvi

Este un echipament mobil, foarte ușor de igienizat cu ajutorul unui jet de apă fierbinte sau care poate

fi demontat cu ușurință pentru a se spăla la manual sau mecanic.



Modul dificil de a obține foi de prăjituri

Se cântărește exact cantitatea de aluat de prăjituri care se toarnă într-o tavă de dimensiuni 46 x 66 cm și se distribuie uniform cu o spatulă sau direct cu mâna.

Modul ușor de obținere a acelorși foi

Pentru câteva mii de dolari puteți să obțineți dozatorul reglabil de aluat în tăvi Picard. Practic instantaneu puteți cântări și dozarea și întindeți aluatul într-o tavă de 46 x 66 cm fără a efectua nici o operațiune manuală, în următoarele etape de lucru:

1 - Se pune tava în care se va turna aluatul în poziția indicată de producătorul utilajului.

2 - Se umple rezervorul superior al utilajului cu aluat de prăjituri.

3 - Se reglează grosimea foii de aluat cu ajutorul unei roți de mână.

4 - Se deschide valva de control situată sub rezervorul superior și se lasă aluatul să curgă în rezervorul dozator al utilajului.

5 - Se pune hârtie pergaminată în tavă.

6 - Se taie hârtia la dimensiunile tăvii cu ajutorul unei lame montate pe stelajul utilajului, care apoi se întoarce la poziția sa inițială.

7 - Se scoate tava plină cu aluat de prăjituri.



Picard Bakery Equipment, 1325, Notre-Dame East, Victoriaville, Province of Quebec G6P 4B8. Tel: 800-668-1883; Fax: 819-758-1465.



Vă facem cunoscută oferta noastră pentru următoarele utilaje de panificație – patiserie, rezultate în urma închiderii brutăriei noastre:

● CUPTOR ELECTRIC MULTIVATRĂ CU DOSPITOR

- număr camere (etaje): 4 buc
- suprafața de coacere: 6 mp
- sistem de vapori pe fiecare vatră
- controlul electronic al temperaturii independent pe fiecare vatră
- dospitor cu temperatura controlată și cu vaporizator
- uzura 10-15%
- preț 20.000 DEM

● CUPTOR PATISERIE

- suprafața de coacere: 3 mp
- dospitor în partea inferioară
- două etaje cu termostat pe fiecare etaj
- sistem de eliminare a vaporilor
- putere nominală 15 kw
- preț 8.500 DEM

● AUTOUTILITARĂ

- carosată tablă aluminiu
- uși laterale și spate
- an înmatriculare: mai 1998
- sarcina utilă: 2 tone
- preț 8.500 DEM

Prețurile sunt fără TVA. Se acordă garanție 6 luni.

Brasov, Calea Bucuresti nr. 250

dl Ciprian Bredeanu

tel/fax: 068-339-530
tel depozit: 068-339-570
mobil: 094-532-802

ANAMOB NEWS

Așteptăm întrebările, sugestiile și comentariile dvs.:

str. Cristea Mateescu nr.2, bl. 35, scara 2, parter, ap. 57, sector 2, București 722332

Tel: 01-242-2113

Fax: 01-242-1131

E-mail: anamob@anamob.ro

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

Conturile ANAMOB pentru plata cotizației sunt:

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

- cont 2511.000.1065.44.50 deschis la BRD, Sucursala Dorobanti, Bucuresti