

din cuprins:

- Statistică ■ Oferte ■ Piața internațională a grâului
- Legislație ■ Rețete ■ Topway ■ Bacillus Mesentericus

69

LEGISLAȚIE

● **HG 440** [MO 244/14.V.01] – pentru modificarea Hotărârii Guvernului nr. 12/2001 privind organizarea și funcționarea Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor

● **Ordin 364** [MO 257/18.V.01] al ministrului muncii și solidarității sociale privind modificarea Ordinului ministrului muncii și solidarității sociale nr. 340/2001 pentru aprobarea Normelor de aplicare a prevederilor Legii nr. 19/2000 privind sistemul public de pensii și alte drepturi de asigurări sociale, cu modificările și completările ulterioare.

● **Ordin 114C** [MO 258/18.V.01] al ministrului afacerilor externe privind monitorizarea pe bază de licențe de import automată a importului de mărfuri folosite.

● **Ordin 106C** [MO 260/21.V.01] al ministrului afacerilor externe privind regimul licențelor de export și import pentru mărfurile și operațiunile supuse licențierii.

● **OUG 70** [MO 266/23.V.01] pentru modificarea și completarea Legii cadastrului și a publicității imobiliare nr. 7/1996

● **HG 455** [MO 267/23.V.01] privind aprobarea Planului de acțiune al Programului de guvernare pe perioada 2001-2004.

● **HG 461** [MO 268/24.V.01] pentru aprobarea normelor de aplicare a OUG 60/2001 privind achizițiile publice.

● **Ordin 145** [MO 271/25.V.01] al ministrului industriei și resurselor privind modificarea și completarea Ordinului ministrului industriei și resurselor nr. 64/2001 pentru aprobarea Normelor privind procedura de acordare, prelungire, suspendare sau anulare a autorizației

de valorificare a **deșeurilor industriale reciclabile**.

● **Ordin 95.136/ 282/ 712/ 10/ 806** [MO 275/28.V.01] al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor, ministrului administrației publice, ministrului finanțelor publice și al ministrului dezvoltării și prognozei pentru aprobarea **Normelor tehnice privind completarea Registrului agricol pentru perioada 2001-2005**.

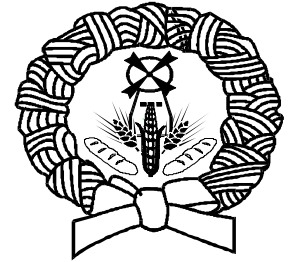
● **HG 488** [MO 283/31.V.01] privind organizarea și funcționarea Institutului Național de Statistică.

● **Ordin 146** [MO 286/31.V.01] al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor privind **aprobarea tarifelor pentru efectuarea analizelor și examenelor de laborator**, precum și a unor activități sanitare veterinare.

● **Ordin 158** [MO 287/31.V.01] al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor privind stabilirea tarifelor pentru efectuarea controlului în teren, în vederea **certificării culturilor de sămânță și material săditor** și a autorizării agenților economici pentru producerea, prelucrarea și comercializarea semințelor și materialului săditor, precum și a tarifelor pentru analizele de laborator ale semințelor și materialului săditor.

● **2.443/2** [MO 288 / 1.06.01] – Norme metodologice privind acordarea de credite din bugetul Fondului pentru plata ajutorului de omaj în baza Legii nr. 1/1991 privind protecția socială a omajilor și reintegrarea lor profesională, republicată, cu modificările și completările ulterioare, emise de Ministerul Muncii și Solidarității Sociale și de Banca Națională a României.

● **Ordin 800/356** [MO 290 / 1.06.01] al ministrului finanțelor publice și al ministrului administrației publice pentru aprobarea Normelor metodologice privind



aplicarea prevederilor art. 30 alin. (4), (5), (6) și (7) din Legea bugetului de stat pe anul 2001 nr. 216/2001. Se referă la agenții economici care au puncte de lucru stabile și care vor plăti impozitele la nivel local.

● **Ordin 769** [MO 291 / 1.06.01] al ministrului finanțelor publice pentru aprobarea Normelor metodologice privind aplicarea OG 93/2000 pentru modificarea OG 82/1998 privind **înregistrarea fiscală a plăților de impozite și taxe**.

● **Ordin 239** [MO 293/4.06.01] al ministrului muncii și solidarității sociale privind aprobarea Normelor specifice de securitate a muncii pentru vinificație, fabricarea alcoolului, băuturilor alcoolice, berii, **drojdiei, amidonului, glucozei și a apei minerale**.

● **HG 498** [MO 295/5.06.01] pentru actualizarea limitelor amenzilor contravenționale, prevăzute la art. 33 din Legea nr. 10/1995 privind **calitatea în construcții**.

● **Ordin 452/105.951** [MO 296/6.06.01] al ministrului apelor și protecției mediului și al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor pentru aprobarea Regulamentului de organizare și funcționare a Comisiei și a Grupului de sprijin pentru aplicarea **Planului de acțiune pentru protecția apelor împotriva poluării cu nitrați proveniți din surse agricole**.

● **OUG 79** [MO 297/7.06.01] privind întărirea disciplinei economico-financiare și alte dispoziții cu caracter financiar. Se referă la societățile la care statul este acționar majoritar.

● **Lege 268** [MO 299/7.06.01] privind privatizarea societăților comerciale ce dețin în administrare **terenuri proprietate publică și privată a statului** cu destinație agricolă și înființarea Agenției Domeniilor Statului.

● **Ordin 145** [MO 303/8.06.01] al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor privind **stațiile de pompare din sistemele de irigații și desecări**, cu consumurile specifice de energie electrică și randamentul sistemelor, aflate în administrarea Societății Naționale "Îmbunătățiri Funciare" S.A., precum și cele din administrarea altor agenți economici și instituții publice pentru care cheltuielile cu energia electrică se suportă din subvenții de la bugetul de stat.

● **Ordin 897** [MO 310/11.06.01] al ministrului finanțelor publice pentru aprobarea Instrucțiunilor privind **modalitatea de stingere a T.V.A. de plată**, datorată de furnizorii de bunuri / prestatorii de servicii contribuabilului care solicită compensarea, în limita diferenței de T.V.A. rămasă după aplicarea prevederilor art. 22 lit. b)1 din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 17/2000 privind taxa pe valoarea adăugată.

● **Lege 298** [MO 313/12.06.01] pentru modificarea și completarea Legii nr. 11/1991 privind **combaterea concurenței neloiale**.

OFERTE

TIVISAN-GRUP SRL vă oferă arahide și stafide (struguri uscați) în cantități mari, la prețuri rezonabile:

- Arahide - 1,20 USD
- Stafide - 1,30 USD

tel/fax 3732/24-85-45 (Moldova)
e-mail: tihon_s@mail.md

Oferta: vând următoarele utilaje:

- sită plană 412, 2 pasaje
- malaxor 2 cuve detașabile, 500 litri

Contact: Gigi Culcer, Brăila,
mobil: 094-300-534

RENAR Asociația de Acreditare din România

RENAR organizează seminarul cu tema *Sistemul național de notificare, acreditare și certificare a infrastructurii de evaluare a conformității / Monitorizarea satisfacției clientului, element pregnant și de importanță acută în cadrul politicii pentru implementarea standardului internațional ISO 9001:2000.*

Seminarul se adresează tuturor organizațiilor care doresc implementarea unui sistem de management al calității conform ISO 9001:2000, implicit obținerea certificării acestui sistem.

Lucrările seminarului (2 zile) se vor desfășura în grupe de 25 de persoane, în perioadele 25-26 iunie 2001 și 17-18 decembrie 2001. Taxa de participare este de 70 USD + TVA / persoană. Detalii suplimentare la tel. 01-310-1291, dna Cojocariu Simona, dna Hamo Ruxandra.

Certificarea

Certificarea este solicitată preponderent de acele firme care exportă și au nevoie să dovedească calitatea produselor furnizate clienților. Aceasta se poate obține, pe de o parte, prin certificarea produselor, iar pe de altă parte prin realizarea unei structuri organizatorice care să conducă la obținerea unor produse de calitate. Cele două aspecte se completează, de fapt, unul pe celălalt, nici unul neputând fi exclus.

O certificare a firmei după standardul ISO 9000 arată capacitatea firmei respective de a putea produce calitate, iar certificarea unui produs arată că acesta corespunde cerințelor convenite cu clientul.

Ca și în celelalte state est-europene, și în România primele firme certificate au fost cele care derulează contracte de export în Europa de Vest. De asemenea, sub aspectul puterii financiare, primii clienți din Estul Europei au fost societăți mari, care dispun de resurse financiare și au deja o piață de desfacere. Apoi, au urmat firmele care produc bunuri

de calitate superioară, dar care nu au reușit să se impună pe o piață importantă sau care doresc să o extindă. În acest caz, o certificare de produs constituie un adevărat atu în fața concurenței și a clienților săi. Aceasta este situația multor firme din România care, deși oferă produse de calitate, nu au atras atenția potențialilor clienți din străinătate.

[extras din
"Lumea Oamenilor de Afaceri",
editat de CCI Iasi]

Statistica

sursa: INSSE

Mai 2001

Rata inflației în luna mai 2001 față de luna aprilie 2001 a fost de **1,7%**. Mărfurile alimentare au înregistrat o creștere a IPC¹ de +1,9%, cele nealimentare +1,8% iar serviciile +1,4%.

Pe ansamblu, produsele de morărit și panificație s-au scumplit cu numai +0,7% față de luna precedentă, astfel:

● produse de morărit: +1,7%,
din care:

- făină: +1,2%
- mălai: +2,6%

● pâine, produse de franzelărie și specialități: +0,5% față de luna precedentă, din care:

- pâine: +0,5%,
- produse de franzelărie: 0,7%
- specialități de panificație: +1,4%.

Cele mai mari creșteri de prețuri în luna mai 2001 au fost înregistrate la cartofi (+14,2%) și fructe proaspete (+7,9%).

Creșterile moderate din luna mai 2001 ne arată o perioadă de "calm" în privința prețurilor în sectorul de morărit și panificație, calm care va continua, credem noi, și în luna iunie 2001.

1. Indicele prețurilor de consum



TOPWAY INDUSTRIES a fost înființată în 1994 la Craiova, iar în anul 1995 a pus în funcțiune prima unitate de producție pentru margarină și grăsimi vegetale din România.

Combinând cunoștințele unei echipe experimentate și Know-how-ul firmei germane Vortmeyer & Co. KG cu posibilitățile oferite de piața românească, TOPWAY și-a diversificat, în doar câțiva ani, gama de produse, punând în funcțiune noi și moderne capacități de producție a uleiurilor vegetale și a dressing-urilor. Astfel, Topway a devenit liderul incontestabil al producătorilor din industria alimentară.

Calitatea produselor noastre derivă din politica de investiții permanente în cele mai bune materii prime, materiale și echipamente. Toate acestea, împreună cu atenția constantă acordată clienților noștri reprezintă imaginea companiei TOPWAY.

Mărcile de margarină industrială Sonnenblumen, Wiema și Vortella sunt produse la standarde internaționale, cu un management al calității certificat ISO 9002. Această categorie de margarină vine să satisfacă așteptările utilizatorilor, punându-le la dispoziție o gamă foarte variată pentru produsele de panificație, patiserie și cofetarie cum ar fi:

Wiema 80%
margarină vegetală

- Ambalaj de desfacere: se ambalează în folie polietilenă, cu masa netă de 10Kg ±0,4%.
- Ambalaj colectiv: cutii de carton, marcarea pe ambalajul colectiv - conform SR 10673/95.
- Lista de ingrediente: uleiuri vegetale rafinate și hidrogenate, apă, emulgator (E471), sare de masă, conservant (E 202), anti-oxidant (acid citric - E 330).
- Termen de valabilitate: 6 luni
- Sugestii de folosire: "Wiema" are un conținut de

grăsimi de 80%, fiind 100% vegetală, destinată consumului industrial, în special pentru prepararea tuturor tipurilor de aluaturi și creme.

Nota: Fiind o margarină destinată consumului industrial (profesional), la solicitarea clientului (beneficiarului) produsul poate fi îmbunătățit prin adaos de colorant, arome și vitamine. Această margarină se regăsește în oferta noastră sub denumirea de "**Wiema 80% G**"

Wiema 100%
margarină vegetală

- Ambalaj de desfacere: se ambalează în folie polietilenă, cu masa netă de 10Kg ±0,4%.
- Ambalaj colectiv: cutii de carton, marcarea pe ambalajul colectiv - conform SR 10673/95.
- Lista de ingrediente: uleiuri vegetale rafinate și hidrogenate, emulgator (E322).
- Termen de valabilitate: 6 luni
- Sugestii de folosire: "Wiema" are un conținut de grăsimi de 100%, fiind 100% vegetală, destinată consumului industrial, în special pentru prepararea unor aluaturi și creme fine de cofetărie.

Sonnenblumen 67%
margarină vegetală

- Ambalaj de desfacere: se ambalează în folie polietilenă, cu masa netă de 10Kg ±0,4%.
- Ambalaj colectiv: cutii de carton, marcarea pe ambalajul colectiv - conform SR 10673/95.
- Lista de ingrediente: uleiuri vegetale rafinate și hidrogenate, apă, emulgator (E471, E322), sare de masă, conservant (E 202), acid citric (E 330), beta caroten (E 160a), aromă de unt, vitamine.
- Termen de valabilitate: 6 luni
- Sugestii de folosire: "Sonnenblumen", cu un conținut de grăsimi de 67%, este de asemenea, o margarină 100% vegetală, destinată consumului industrial, pentru toate tipurile de aluat și creme.

VORTELLA -
pentru foitaj 80%
margarină vegetală

- Ambalaj de desfacere: se ambalează în pachete din folie metalizată și pergament, masa netă 2Kg ±0,4%, 2,5Kg ±0,4%, 5 Kg ±0,4%, 10 Kg ±0,4%.
- Ambalaj colectiv: cutii de carton, masa netă 10 Kg respectiv 20Kg în funcție de sortiment, marcarea pe ambalajul colectiv - conform SR 10673/95.
- Lista de ingrediente: uleiuri vegetale rafinate și hidrogenate, apă, emulgator (E471, E322), sare de masă, conservant (E 202), acid citric (E 330), beta caroten (E 160a), aroma de unt, vitamine A și D.
- Termen de valabilitate: 6 luni
- Sugestii de folosire: "Vortella" cu un conținut de grăsimi de 80%, este, de asemenea, o margarină 100% vegetală, fiind destinată consumului industrial pentru aluaturile de foitaj.

Nota: la solicitarea clienților se poate schimba baza de grăsimi și în 70%.

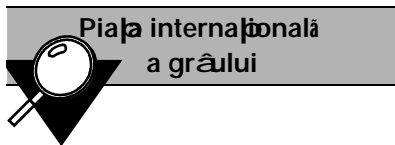
GRĂSIME DE PALMIER 100%

- Ambalaj colectiv: cutii de carton, masa netă 10 Kg, marcarea pe ambalajul colectiv - conform SR 10673/95
- Lista de ingrediente: grăsimi de palmier.
- Termen de valabilitate: 12 luni
- Sugestii de folosire: grăsimi de palmier este recomandată în primul rând consumului industrial, pentru biscuiți și napolitane.

Pentru informații suplimentare vă rugăm să contactați

Departamentul Marketing și Vânzări, București,
sector 1, str. George Călinescu nr. 53A,
tel: 01-230-0625,
fax 01-230-1234

SC Topway Industries SA,
Craiova, str. Dudului nr. 5,
tel 051-434-336,
fax 051-411-046
Web site: www.topway.ro



Cum va fi grâul?

USDA apreciază că producția mondială de grâu va fi de circa 572 milioane tone grâu, cea mai mică producție înregistrată din sezonul 1995/1996 (538 mil. tone). Declinul în producția mondială de grâu este datorat în mare parte reducerii nivelului producției în SUA și UE, datorită condițiilor climatice nefavorabile. SUA se așteaptă la cea mai mică producție de grâu din 1988: numai 53,4 milioane tone.

Indiscutabil, China rămâne principalul producător de grâu în sezonul care abia începe (2001-/2002), cu o producție estimată de 104 milioane tone. Uniunea Europeană este pe locul doi, cu 97,5 milioane tone, urmată de țările din fosta Uniune Sovietică cu 71 milioane tone, India cu 68 milioane tone și SUA cu 53,4 milioane tone. Pentru țările din Europa de Est se estimează o producție de grâu de 30,1 milioane tone, Canada 26,5 milioane tone, Australia 23,5 milioane tone și Argentina 17,5 milioane tone.

Marii producători mondiali de grâu se împart în două categorii:

- țări cu productivitate redusă la hectar, dar cu suprafețe extinse de cultură (Australia, SUA, India)
- țări cu o productivitate mare la hectar, dar cu suprafețe reduse de cultură (majoritatea țărilor din UE, în special Olanda și Marea Britanie)

Nu-i uităm pe vecinii noștri: Ungaria se așteaptă la o recoltă de grâu de circa 5 milioane tone, mai mare cu 1,4 milioane tone față de cea de anul trecut, puternic afectată de secetă.

[sursa: Toepfer International]

Guvernul rus a aprobat introducerea certificatelor de depozit

Comercianții ruși de cereale vor beneficia de certificate de depozit pe piața cerealelor, ceea ce va asigura mai multă transparență pe această piață. Se va

încerca astfel rezolvarea problemelor legate de fluidizarea activităților agricole prin obținerea unui credit comercial în timp util, prin girarea certificatelor de depozit.

Principala problemă care rămâne de rezolvat este faptul că rata dobânzii la împrumuturile acordate pe baza certificatelor de depozit este prea mare. Nu au fost stabilite încă foarte clare modalități de efectuare a acestor împrumuturi pe baza certificatelor de depozit.

Se apreciază totuși că producătorii de grâne vor avea de câștigat în urma utilizării acestor certificate de depozit. Astfel, deținătorii acestor certificate de depozit vor putea beneficia de împrumuturi bancare pe baza certificatelor, asigurând lichiditate acestei piețe care se confruntă cu destule probleme.

Se estimează că, pe termen scurt și mediu, după introducerea certificatelor de depozit și după ce producătorii și deșeurile se vor obișnui să le utilizeze, piața grânelor din Rusia va deveni mai transparentă și mai eficientă. [sursa: Buletin Bursier BRM]

În România, se așteaptă de mai bine de un an norme metodologice de aplicare a OUG 56 / 2000 [MO 45 / 31.I.2000] privind reglementarea depozitării cerealelor și semințelor oleaginoase, regimul certificatelor de depozit pentru acestea, precum și constituirea Fondului de garantare pentru certificatele de depozit.

Piața semințelor oleaginoase din Italia

Cultivatorii de semințe oleaginoase din Italia au solicitat mai multe stimulente Uniunii Europene pentru a mări producția de proteine vegetale cu scopul de a umple golurile create de interdicția utilizării făinii de oase și carne.

Coldiretti, federația fermierilor italieni, a solicitat Uniunii Europene să mențină subvențiile directe acordate cultivatorilor de semințe oleaginoase. Federația își propune ca suprafața din Italia cultivată cu semințe oleaginoase să crească cu 55% față de nive-

lul curent, ajungând la 222.000 hectare.

Recent, Uniunea Europeană a confirmat că subvențiile directe acordate cultivatorilor de semințe oleaginoase vor fi menținute în anul 2002, cu precizarea că alocațiile respective pentru finanțarea recoltelor de cereale și semințe oleaginoase se vor ridica la **63 EURO / hectar** comparativ cu 72 EURO / hectar în acest an pentru semințe oleaginoase și 63 EURO / hectar pentru recoltele de cereale.

În plus, Uniunea Europeană va elimina alte restricții în anul 2002, așa că suprafața cultivată cu semințe oleaginoase va crește peste limita impusă de 5 milioane hectare. [sursa: Buletin Bursier BRM]

Probleme cu OMG

În data de 5 iunie 2001, ACGA – American Corn Growers Association (Asociația cultivatorilor americani de porumb) a dat publicității un comunicat de presă prin care puneau sub semnul îndoielii "înțelepciunea" măsurii de a promova la export organisme modificate genetic.

Conform comunicatului, guvernul american datorează explicații miilor de fermieri americani care au fost îndemnați să aibă încredere în biotehnologie și să cultive porumb modificat genetic. Fermierii sunt în prezent martorii unei dramatice scăderi de preț la porumbul modificat genetic, în timp ce prețurile lor de export sunt acaparate, una câte una, de concurență. Brazilia, de exemplu, și-a mărit în anul acesta exporturile de porumb la 1,7 milioane tone, concurend direct cu fermierii americani. China a devenit, de asemenea, un exportator "agresiv" de porumb non-OMG. În plus, firma Cargill intenționează să construiască, în mai puțin de un an, un nou terminal pentru soia, în Santarem (Brazilia). Brazilia produce porumb și soia ne-modificate genetic...

Așadar, problemele cu care se confruntă cultivatorii americani de porumb modificat genetic le au și cultivatorii de soia modificată genetic. ➔

Serial Q

[sursa: World-Grain]

Ultima oră

Cercetătorii de la Kansas State University au descoperit mecanismul de formare a structurii glutenice în aluat

Un cercetător de la Universitatea Statului Kansas a rezolvat o problemă cu care cercetătorii în domeniu s-au confruntat în ultimii 50 de ani: ce reacție chimică are loc atunci când se amestecă făina cu apa și duce la formarea unui aluat elastic?

Katherine A. Tilley, un chimist al departamentului de știința și industrializarea cerealelor, a demonstrat experimental că în cadrul proteinelor glutenice moleculele de tirozină reacționează cu alte molecule de tirozină – fie din

cadru același lanț proteic, fie din lanțuri proteice diferite – și formează o rețea complexă de legături încrucișate, puternice. Aceste legături încrucișate de tirozină constituie scheletul aluatului.

Rezultatele cercetărilor lui Tilley, "Legăturile încrucișate de tirozină – baza moleculară a structurii și funcționalității glutenului" au fost publicate prima oară pe 3 mai 2001 în revista on-line a Societății Americane de Chimie, Revista Chimiei Agricole și Alimentare și va apărea în formatul tipărit al aceleiași reviste din luna iunie.

Colaboratorii lui Tilley de la Kansas State University au fost Rachel Benjamin, Katherine Bagorogoza, B. Moses Okot-Kother, Om Prakash și Haidoo Kwen din departamentul de știința cerealelor, programul de absolvire pentru biochimie alimentară.

Articolul cuprinde descrierea spectrelor nucleare magnetice a legăturilor încrucișate de tirozină, primele imagini obținute vreodată pentru fracțiuni izolate din făina de grâu și aluat, realizate de Om Prakash director al laboratorului RMN din cadrul Universității Statului Kansas.

Fundația pentru Cercetare a Universității Statului Kansas a depus două cereri de omologare pentru a proteja descoperirea legăturilor încrucișate de tirozină. În aceste cereri de omologare se specifică 20 de domenii de utilizare independente a acestei descoperiri și circa 80 de domenii de utilizare interdependente, pornind de la aluat, calitatea grâului și potențialul de panificare, până la biologia moleculară și chimia peptidelor sintetice.

Glutenul este componenta proteică a făinii de grâu. El conferă aluatului în timpul malaxării proprietăți visco-elastice, precum și acea structură aerată, poroasă a miezului de pâine după coacere. Tirozina este un aminoacid sau cu alte cuvinte "o cărămidă" care intră în structura glutenului. Proiectul de cercetare condus de Tilley a stabilit legătu-

ra care există între legăturile încrucișate de tirozină și calitatea glutenului. Cu alte cuvinte, calitatea glutenului de grâu este în strânsă corelație cu potențialul legăturilor de tirozină.

Directorul departamentului de știința și procesarea cerealelor al Universității Statului Kansas, Brendan Donnelly, a relevat faptul că descoperirea lui Katherine Tilley este extrem de importantă pentru știința cerealelor și are numeroase implicații pentru industria de morărit și panificație.

"Pentru mai bine de jumătate de secol s-a crezut că aluatul se formează în momentul frământării și înii cu apă datorită punților disulfidice care se rup și se reformează continuu, dar nici un cercetător nu a reușit să demonstreze acest lucru" a arătat Donnelly.

"Posibilitatea măsurării și monitorizării formării legăturilor încrucișate de tirozină va determina schimbări importante în modul de abordare a procesării cerealelor și panificației în special, deoarece se va putea controla mult mai strict uniformitatea calității făinii."

Președintele Fundației pentru Cercetare a Universității Statului Kansas, Ron Trewyn, a arătat că această descoperire pune bazele unui control foarte exact a calității pe tot parcursul procesului de măcinare a grâului și de procesare a făinii. În final, această descoperire poate avea impact atât asupra programelor de creare a soiurilor de grâu cât și a cercetărilor viitoare pentru obținerea unor recolte cu calitate de panificație îmbunătățite.

"Ca rezultat al acestor cercetări probabil că într-o bună zi vom fi capabili să obținem soiuri de grâu destinate fabricării unui produs specific de panificație, pâiserie etc.", a mai subliniat Trewyn.

Descoperirea legăturilor încrucișate de tirozină are influență practică și în cazul creerii de produse noi alimentare și nealimentare, precum și pentru obținerea polimerilor, filmelor și materialelor plastice folosite în scopuri industriale.

⇒ Australia, producător non-OMG, consideră ca va avea, de asemenea, un avantaj important în fața producătorilor americani. O delegație din India a vizitat de curând importante firme comerciale din Italia, Spania, Franța și Germania, asigurându-le că India nu produce soia modificată genetic, spre deosebire de alți producători. India a profitat deja de golul apăsat pe piață, mărindu-și astfel piețele de export în Asia.

În plus, Guvernul Ecuadorian a suspendat un program nutrițional sponsorizat de Națiunile Unite (hrană pentru mamele și copiii săraci) datorită posibilității ca produsele alimentare oferite să conțină soia modificată genetic.

Dar chiar și în fața acestor semnale de piață negative, există americani care susțin în continuare organismele modificate genetic, indiferent de consecințe.

ACGA consideră că această strategie arogantă va deveni exact opusul unui program de dezvoltare comercială.

Se apreciază că descoperirea lui Katherine Tilley pentru domeniul cerealelor, făinurilor și produselor de panificație este similară cu descoperirea structurii primare a ADN-ului de către Watson și Crick.

Gary Rabold, vicepreședinte pentru transfer tehnologic al Mid-America Commercialization Corporation a spus că "această lucrare determină o modificare fundamentală a cunoștințelor noastre". Această corporație este responsabilă cu licențierea și vânzarea drepturilor de proprietate intelectuală ale Universității Statului Kansas.

"Pentru prima dată în istorie avem la dispoziție un indicator măsurabil a calității și consistenței aluatului" a mai spus Rabold. Pe baza acestei descoperiri, specialiștii din industria de mărar și panificație vor fi puși să înlocuiască aditivii chimici folosiți în prezent pentru ameliorarea calității făinurilor cu aditivi netoxici. "Acum, în sfârșit, am înțeles că acțiunea substanțelor de ameliorare a calității și făinurilor și aluatului influențează legăturile încrucișate de tirozină, deci preconizăm ca posibilă obținerea unor agenți de ameliorare mult mai 'benigni' decât cei folosiți în prezent."

Aceste legături de tirozină nu au fost descoperite mai devreme deoarece nimeni nu și-a dat seama că ele există. Tilley a descoperit că legăturile de tirozină sunt afectate de metodele experimentale folosite pentru a demonstra ideea acceptată că puncte disulfidice stau la baza formării aluatului. Până la momentul actual cercetătorii nu și-au dat seama că aceste legături de tirozină există în gluten și s-au tras greșit concluziile pe baza a ceea ce se credea că are loc în aluat.

După cum a afirmat singură, Tilley s-a angajat pe această cale "neumblată" a cercetării aproape accidental. În studiile ei privind structura proteinei din grâu a observat că se repetă o anumită secvență de aminoacizi. "Aceasta m-a făcut să mă întreb de ce acea secvență particulară care conține tirozină este conservată în planta de grâu."

Curiozitatea a îndemnat-o să caute în literatura de specialitate lucrări cu privire la proteinele vegetale cu structură moleculară similară, dar nu înrudită cu proteinele glutenice și a proteinelor care conțin legături încrucișate de tirozină.

"După ce am citit acele lucrări m-am gândit că legăturile încrucișate de tirozină ar putea să fie componenta structurală responsabilă de formarea aluatului."

În următorii patru ani Tilley a urmat această cale și a realizat o serie de experimente care să confirme sau să infirme ipoteza ei. A izolat moleculele care interesau cercetarea și le-a supus la diverse analize, iar în final a putut să demonstreze existența legăturilor încrucișate de tirozină.

Încununarea acestei cercetări experimentale a fost obținerea imaginilor RMN a structurii fizice a legăturilor încrucișate izolate.

Brendan Donnelly arată că prin această cercetare s-au deschis practic porțile pentru un domeniu nou de cercetare și dezvoltare tehnologică. "Este ceva comparabil cu fenomenul Tiger Woods în lumea golfului", a spus Donnelly. "Indiferent ce se va întâmpla de acum înainte în industria de mărar și panificație se va porni practic de la un nivel nou de înțelegere și performanță."

Katherine Tilley a prezentat rezultatele preliminare ale cercetării în aprilie 2000 la Seminarul Internațional pentru Gluten, Bristol, Marea Britanie. La acest seminar care are loc odată la câțiva ani, s-au întâlnit nume sonore în domeniul cercetării glutenului.

Katherine Tilley este profesor asistent de știința cerealelor. Este licențiată în biologie la Emporia State University (Kansas), master în microbiologie și doctor în știința cerealelor, ambele obținute la Universitatea Statului Kansas. Este membru a American Association of Cereal Chemistry (Asociația Americană a Chimiciștilor Cerealieri).

Cercetările au fost finanțate de Kansas Agricultural Experiment Station.

Rețete

Negresă cu sos de ciocolată



Această prăjitură își "crează" propriul sos. Decorată cu caramel sau ciocolată pentru a o face și mai apetisantă

Desert cu ciocolată delicios, această prăjitură este originară din Caraibe. Zahărul brun, vanilia și pudra de cacao contribuie la formarea aromei și gustului deosebit al acestei negrese. Produsul este relativ neobișnuit pentru că în timpul procesului de coacere își crează propriul sos, care poate fi turnat peste prăjitură sau alături de ea în farfurie, ca bază pentru servit. Dacă doriți puteți și o răsturnați.

Rețeta

Ingrediente	Cant.
<i>Aluat</i>	
Făină	3 kg
Zahăr	1,25 kg
Cacao	500 g
Praf de copt	225 g
Lapte	2 l
Ulei	600 ml
Zahăr vanilat	400 g
<i>Topping</i>	
Nuci tăiate	2 kg
Zahăr brun	2,75 kg
Cacao	500 g
Apă fierbinte	cca. 6 l

Pentru a începe să creați acest desert extraordinar, se introduc în vasul mixerului făina, zahărul, cacaoa și praful de copt și se amestecă cu atenție. Se

adaugă laptele, uleiul și zahărul vanilat și se amestecă la viteză medie până se omogenizează.

Se toarnă aluatul în tăvi de 20 x 20 cm unse. Se amestecă nucile tăiate, zahărul brun, cacaoa și apa fierbinte și se toarnă peste aluat. Acest amestec trebuie să fie foarte fluid. În timpul coacerii va însiropa prăjitura și va forma un sirop la baza tăvii. Coacerea se face timp de 45 minute la 170°C, până când este gata.

Pudra de zahăr pudră

După coacere, se lasă prăjitura să se răcească la temperatura camerei. Se pudrează cu zahăr pudră și se servește. Rețeta poate fi modificată pentru a întruni cerințele consumatorilor. Nucile pot fi înlocuite cu alune, fistic, migdale sau nuci pecan. Zahărul vanilat poate fi înlocuit cu o esență de citrice - lămâie sau portocală - care va conferi un gust plăcut de fructe.

De asemenea, după ce se răcește, prăjitura poate fi acoperită cu cremă Ganache (vezi rețeta) sau cremă de unt (vezi rețeta). Pentru a face prăjitura și mai apetisantă se decorează cu topping de caramel sau de ciocolată. Efectul este mai puternic dacă se folosește ciocolată albă, dar se poate folosi și ciocolată cu lapte și/sau neagră.

Serviciu cu fructe

Offering clientilor dumneavoastră idei cum să servească această prăjitură. Este drept că prăjitura este extraordinară în sine, dar poate fi servită cu înghețată, fructe proaspete (căpșuni, mere, fragi, piersici, caise sau nectarine), precum și cu o varietate de sosuri pentru desert, cum ar fi vanilie, caramel sau fructe de pădure.

Produsul se pretează foarte bine și pentru catering. Se taie prăjitura în porții mici și se decorează fiecare bucată în parte pentru a fi servită la pauzele de cafea, mic dejun sau platouri asortate de prăjituri.

Această negresă oferă flexibilitate produsului, precum și gustul deosebit al ciocolatei. În mod sigur acest produs va fi o surpriză foarte plăcută pentru clienții dvs.

Sfaturi pentru folosirea nucilor

- Nucile conferă un gust și o aromă plăcută, ușor astringentă, produselor în care sunt adăugate.
- Pentru a sublinia gustul nucilor folosite la prepararea negresei, se recomandă prăjirea lor înainte de utilizare. Aveți grijă că înlocuiți nucile în cuptor: cele arse au gust amar și neplăcut.
- Deoarece nucile conțin grăsimi polinesaturate, în condiții impropriet de depozitare acestea se pot oxida (rânzeșesc). În general pot fi păstrate 12 luni sau chiar mai mult dacă sunt depozitate în locuri răcoase și uscate.

„Ganache” sau cremă de ciocolată

Această cremă bogată de ciocolată poate fi folosită în multe scopuri. Proaspăt preparată și caldă, poate fi folosită drept glazură pentru prăjituri și torturi, asemănător fondantului: se toarnă peste produsul care trebuie glazurat și apoi se lasă să se întărească.

Rece, crema ganache poate fi folosită la fabricarea trufelor de ciocolată și a umpluturilor pentru alte produse de bombonerie.

Crema poate fi bătută pentru a obține umpluturi pentru torturi, prăjituri, meringue.

Ingrediente	Cant.	% ^a
Ciocolată dulce	1000 g	100
Smântână cu conținut normal de grăsimi	750 g	75

a. raportat la ciocolată.

Mod de lucru:

- Se taie ciocolata în bucățele mici.
- Se încălzește smântâna până la fierbere, amestecând continuu (se va folosi numai smântână foarte proaspătă, în caz contrar se poate brânzi la fierbere).
- Se adaugă ciocolata. Se îndepărtează de pe flacăra și se lasă puțin în repaus. Se amestecă din nou până când se topește complet ciocolata și

amestecul este omogen. Dacă mai rămâne ciocolată netopită se mai încălzește puțin. În acest moment crema poate fi folosită ca glazură.

- Dacă crema nu se folosește în stare caldă, se lasă să se răcească la temperatura camerei, amestecând din când în când pentru a se răci uniform. Crema răcită poate fi depozitată ca atare în frigider și reîncălzită pe baie de apă ori de câte ori este nevoie.
- Crema ganache răcită, dar nu foarte rece, poate fi bătută la mixer până devine spumoasă. Se folosește imediat după preparare. Dacă se păstrează mai mult timp se întărește și nu se mai poate întinde.

Variante

Se poate varia proporția de ciocolată și de smântână. Pentru o cremă mai tare, sau pe timp de vară, se reduce adaosul de smântână cu 50%. Pentru a obține o cremă ganache foarte moale se mărește adaosul de smântână la 100%. Crema obținută din cantități egale de ciocolată și smântână este prea moale pentru a face trufe, dar poate fi bătută pentru a obține un moussé.

De asemenea, compoziția ciocolatei folosite influențează consistența cremei și de aceea rețeta trebuie modificată puțin.

Crema de unt

Este o cremă ușoară care conține unt sau o margarină specială pentru creme, zahăr și ouă (întregi sau numai gălbenuș). Se folosește pentru fabricarea a numeroase tipuri de prăjituri, torturi. Poate fi foarte ușor colorată și aromatizată în funcție de produsul în care se folosește.

Cremă de unt francească

Ingrediente	Cant	% ^a
Zahăr	1 kg	100
Apă	250 ml	25
Gălbenuș de ou	375 g	37,5
Unt moale	1,25 kg	125
Esență de vanilie	15 ml	1,5

a. raportat la zahăr

Mod de lucru:

- Se încă lizește la foc mic zahărul cu apa până începe să fiarbă, amestecând continuu.
- Se continuă fierberea până când temperatura siropului ajunge la 115°C.
- În timp ce fierbe siropul, se bat gălbenușurile la mixer până la consistență cremoasă.
- Când siropul are 115°C se toarnă foarte încet în gălbenușuri, cu mixerul funcționând la viteza a doua.
- Se continuă amestecarea până când amestecul este legat și complet răcit.
- Cu mixerul funcționând în continuare se începe adăugarea untului, puțin câte puțin, până când întreaga cantitate este înglobată în cremă.
- La sfârșit se adaugă vanilia. Dacă crema este prea moale se păstrează puțin la frigider înainte de a fi folosită (se întinde mai bine).

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

ATENȚIE !!!

vine, vine vara...

Vă aduceșbaminte că în 1998 ne-am confruntat cu o adevărată psihoză în masă cu acel *Bacillus mesentericus*. Am explicat la vremea respectivă ce este, cum apare, cum se manifestă și cum poate fi combătut (vezi ANAMOB NEWS nr. 10 din 15.VIII.1998 – cei care nu sunt în posesia acelui număr, îi rugăm să ne contacteze).

Boala întinderii, cum este ea numită, apare în pâinea în care, după coacere, rămân viabili o cantitate importantă de endospori bacterieni. Boala este mai frecvent întâlnită la făina albă în perioada de vară și se manifestă efectiv după 24-48 ore după coacere, deci când deja produsul este în mâna consumatorilor. Deși bacilul care determină boala întinderii este inactivat la temperaturi ridicate, spori săi rezistă, în general, la temperaturile normale de coacere.

După răcirea pâinii, spori care au rezistat trec din faza sporulată în faza vegetativă și se multiplică cu o viteză foarte mare. Enzimele produse de această bacterie determină ruperea lanțurilor proteice din miezul pâinii, transformându-l într-o *masă cleoasă*, cu o *colorație maronie*. În același timp, miezul are un *miros dulceag*, de fructe stricate, sesizat la ruperea pâinii.

Când boala este mai avansată, la rupere se observă niște *fire foarte subțiri* – are loc întinderea – deoarece bacteriile sporulate au enzime proteolitice care degradează glutenul și acesta se întinde în fire. Apoi are loc și hidroliza amidonului, deoarece într-o pâine bolnavă are loc o scădere a conținutului de amidon de la 64 la 16%. Ca urmare, în pâine apar *goluri*, are culoare închisă, atât datorită melanoidinelor cât și datorită unui pigment cenușiu produs de bacterii.

Boala este mai frecventă vara, răcirea pâinii de la 45°C la 25°C (intervalul optim de dez-

voltare al acestor bacterii) făcându-se mai lent datorită temperaturilor ambientale mari. Prin activitatea acestor bacterii întreaga pâine este alterată și nu mai poate fi consumată, generând tulburări digestive.

și cum este mai ușor de prevenit decât de combătut, vă amintim de pe acum ce trebuie făcut pentru a nu vă confrunța cu această problemă.

O condiție esențială pentru a preveni apariția lui *Bacillus mesentericus* este **păstrarea igienei în spațiile de producție și eliminarea focarelor de infecție:**

vase și instrumentar murdare de mâna sau aluat.

Dacă se constată apariția acestei boli, sau preventiv, pe perioada verii, se recomandă

- igienizarea imediată a ustensilelor și utilajelor și spălarea lor cu un acid ieftin și la îndemâna tuturor:

OTETUL

Alte "antidoturi" sunt:

- utilizarea maielelor și aluaturilor acide
- fermentarea rapidă a drojdiei
- realizarea unor amestecuri de făină
- folosirea inhibitorilor de bacterii și mucegaiuri
- reducerea gramajului la sortimentele de panificație
- răcirea rapidă a pâinii și evident consumarea ei în stare proaspătă.

Întotdeauna trebuie avut în vedere că:

■ boala începe să se manifeste când pâinea este deja în mâna consumatorului și deci nu se mai poate face nimic

■ nimeni nu-și poate permite să piardă un cumpărător, pentru că vor urma în curând mulți alții care-i vor lua exemplul!

Calitatea produselor dvs este esențială!

pentru detalii suplimentare nu ezitați să contactați ANAMOB