

din cuprins:

■ Oferte ■ Legislație ■ Agenții de ungere ■ Controlul
calității cerealelor la recepție

Căldura verii ne ia mințile...

Iată că se apropie vara, se apropie și recolta, iar producătorii, procesatorii și depozitarii de cereale au început sezoniera și binecunoscuta dispută asupra prețului grâului... Nu este numai



cazul României, acest lucru se întâmplă cam peste tot în lume, la vremea recoltei.

Deocamdată ne certăm pe... blana ursului din pădure, pentru că dacă mai continuă mult ploile și furtunile care ne-au "răsfățat" în luna iunie, n-ar fi exclus să nu avem recolta îndestulată toare pe care toți așteptăm. Poate apare fenomenul de germinare (incolțire), atacul de tăciune și multe altele, Doamne' ferește!

Cum ne-am obișnuit de atâtea ani de zile, unii producători – de fapt, unii reprezentanți ai producătorilor – că uitând cu tot dinadinsul un lap ispititor pentru toate necazurile și neîmplinirile lor, încearcă să-i scoată vina pe tot pe morari și brutari - clienții lor tradiționali.

Este de remarcat totuși că în nici un alt sector economic nu se înregistrează o atâta de aprigă dispută între furnizori și beneficiari ca în acest sector¹: tam-tam-uri în ziare, foc și pară la televiziune, declarații furibunde la radio. Oare tânjesc unii după vremurile apuse? Când munceai sau nu munceai, dar leafa mergea? Produceai, nu produceai, dar banii veneau?

Adevărul este că probleme au cu toții în prezent – fie ei fermieri,

morari, ori brutari... nu mai vorbim de bietul consumator, care le plătește pe toate. Fie că sunt probleme de adaptare, de înțelegere a economiei de piață, sau financiare, ori de marketing sau de aprovizionare, oricum, toți au probleme.

Din păcate, mulți producători așteaptă ca guvernul să le soluționeze toate problemele. Guvernul mai are multe de făcut, ce-i drept, dar nu poate rezolva toate problemele. Mai sunt unele aspecte pe care oamenii trebuie să le rezolve – nu împănând și bătând din picior, ci negociind, discutând calm și realist. Că ci omul sfârșește locul.

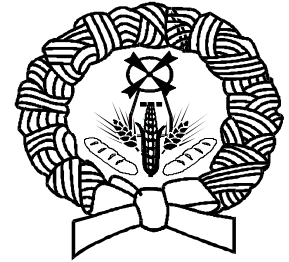
Așa cum am precizat în numărul anterior, UE a subvenționat anul acesta hectarul de cereale cu 63 EURO / hectar, adică circa 1.600.000 lei / hectar.

Fermieri noștri au primit 1.000.000 lei/ hectar cultivat. În plus, au mai beneficiat de următoarele facilități

- subvenționarea prețului la sămânța de grâu cu 37% în anul 2000².
- subvenționarea cu 45% din valoarea utilajelor achiziționate³.
- Să nu uităm scutirea de impozit pe venitul agricol, prelungită de curând până la 1 ianuarie 2005⁴.

Dacă fermierii români ar fi primit cu 600.000 lei mai mult la hectar, la nivelul UE, oare ar fi acceptat fără comentarii prețul de 80-100 USD /tonă de grâu – atât cât este la vremea recoltei în țările din UE? Adică circa 2.300 - 2.900 lei/kg? Mă îndoiesc sincer. Pentru că producem scump, producem puțin, dar avem gura bogată...

De ani de zile, productivitatea medie la hectar în România este



în jur de 2.500 kg/hectar, iar la ei, în UE, ajunge până la 7.000 kg/hectar. Diferența este colosală, și de aici se trag toate neplăcerile și discuțiile contradictorii. (e drept, ei n-au furat țevile folosite la irigații)

Americanii, deși au o productivitate similară cu a noastră, își pot permite și ei un prețscăzut, pentru că un fermier american îngrijește singur⁵ circa 200-300 hectare. El efectuează lucrările de arat, însă mănșat, fertilizat, ierbicidat, recoltat etc. și toate la timp, fără întârziere. Nu vorbesc din cărb de povești, am vizitat personal câteva astfel de ferme în North Dakota și Kansas.

Fermierii români vor fi în continuare nemulțumiți atât timp cât guvernul nu le va acorda sprijinul necesar și suficient (nu neapărat cel solicitat!), pentru ca, în timp, să ajungem la nivelul unei agriculturi moderne, intensive.

Până atunci, morarii și brutarii trebuie să suporte stoic atacurile în presă, atacuri preluate de redactori care duc lipsă de subiecte fierbințuri care nici nu se obosesc să se documenteze pentru a prezenta obiectiv, starea de fapt reală.

Pe 20 iunie, am citit un articol de-juridica pe rînd în cap, cum că morarii și brutarii, "reuniți în ANAMOB, dețin monopolul asupra produselor de panificație". Ba, ca, lor li s-au alăturat⁶ și Comcerealurile și Cereale-com-urile și toți impun un "preț

1. dispute aprinse mai există și între crescătorii de animale și procesatorii de carne

2. HG 826 / 2000 [MO 467 / 26.IX.00]
3. OUG 233 / 2000 [MO 614/29.XI.00]
4. Legea 196 / 2001 - [MO 206
24.IV.2001]

5. eventual cu încă 2-3 muncitori sezonieri la vremea recoltei
6. folosim un termen gentil, deși nuanța era de încărdărit

de achiziție a grâului din recolta nouă care va genera falimentarea producătorilor agricoli”.

Nu comentez frazele de mai sus, pentru că toți cei care cunosc activitatea ANAMOB știu că noi am apărat drepturile muncitorilor și brutarilor, onest și cu mijloace legale, fără a falimenta pe nimeni. Din contră, de nenumărate ori am subliniat necesitatea de a-i ajuta pe producătorii agricoli pentru a obține recolte bogate, în condiții de **eficiență economică**.

Acest aspect este în permanență uitat: eficiența economică. Dacă nu o putem atinge, ne vom lupta să ajungem acolo. Dar dacă nu știm sau nu vrem să recunoaștem că trebuie să fim eficienți într-o economie de piață modernă, atunci... să mergem la reciclare. Să învățăm.

Scuza curentă este că nu sunt bani. Dar acest lucru este valabil pentru orice domeniu, nu numai pentru agricultură. Și totuși, cu această lipsă de bani, există producători agricoli, unii chiar membri ANAMOB, care reușesc să obțină productivități medii de peste 4 500 kg grâu/hectar. Cu cât efort, poate ne vor spune ei în articole viitoare. Dar este vorba de specialiști adevărați nu de persoane care fac agricultura după ureche, pe câteva hectare. Sunt fermieri adevărați care au înțeles că Dumnezeu îi ajută pe cei care se ajută singuri...

Dar unii, nemaigăsiți alte scuze pentru slaba lor performanță, sunt cu ochii pe curtea vecinului, numărându-i acareturile adunate și cerându-i socoteală, mai rău ca o soacră.

Amatorilor care fac calcule pe seama profitului exorbitant al brutărilor, le punctăm următoarele aspecte:

- prețul de 3.500 lei / pâine include TVA (care se virează statului), deci fără TVA ajungem nu la aproape 1.000.000 lei (cum au calculat domniile lor, pentru 285 pâini de 300 gr.), ci la vreo 800.000 lei.

De fapt, suma este mai mică de 800.000 lei în cazul pâinii distribuite în magazine, altele decât

cele proprii – deoarece, ca în orice afacere, magazinul include și partea sa de profit în prețul pâinii.

- aproximativ 30%-40% (uneori chiar 50%) din prețul pâinii îl reprezintă cheltuielile de tip salarii, CAS, ajutor de omaj, fond de risc și accidente și multe alte taxe, cheltuielile cu energia, apa, gazele, chirile, amortizările, transportul și alte cheltuieli indirecte. Luând o medie de 35%, din cei 800.000 lei rămân circa 500.000 lei.

- scăzând costul făinii (aproximativ la 6.200 lei/kg), rămân sub 100.000 lei

- Nu trebuie să uităm că pâinea nu se face numai din făină. Aici intră și costul celorlalte ingrediente, în funcție de rețetă: sare, drojdie, gluten, ulei, amelioratori – necesari pentru a obține o pâine de calitate constantă. Din cei 100.000 lei rămân aproximativ 60.000 lei / 285 pâini.

- Nu am luat în considerare pierderile – la schimbarea lotului de făină, apar deseori arje rebut, cu pâini nevandabile. Ajungem pe la 50.000 lei / 285 pâini.

- Brutarii, spre deosebire de producătorii agricoli, plătesc **impozit** pe profit. Scăzând cota de 25% corespunzătoare profitului, mai rămân circa 40.000 lei / 285 pâini.

- Nu am luat în considerare **creditele** pe care majoritatea brutărilor le au de rambursat. Vom observa că dacă scădem și dobânzile la aceste credite, mai rămân **pușni leuși**... deși brutarul încasează *ditamai* milionul, invidiat de toți, lată că invidia altora izvorăște din necunoaștere.

Nu am luat în considerare nici condițiile lucrului în brutărie – vă remintim articolul din ANAMOB NEWS 68, intitulat *“Poluarea în brutării”*. Principalele afecțiuni care apar sunt astmul bronșic, precum și diverse forme de alergii și eczeme ca urmare a contactului cu făina. Nu mai vorbim de căldura, uneori greu de suportat, din brutărie.

Cine crede că este ușor să faci pâine – stai degeaba și-ți bintră bani necuvenit în buzunar – se înțeală amarnic! Și-și deschidă o brutărie și să vadă cum merg lucrurile!

Lată că se adevărește zicala cum că **lucrurile nu sunt ce par a fi!**

Privind disputa prețului la grâu din alt punct de vedere, ajungem la o concluzie și mai tristă. Dacă grâul la vară va fi scump, făina va fi și ea scumpă, iar brutarii vor prefera făina din import, mai ales cea de la vecinii noștri unguri. Nu vom mai avea nevoie nici de muncari, dar nici de producători de grâu. Interesant, nu? Cine va cumpăra grâul, mai ales la preț exorbitant cerut de unii producători? Marșenii...

Prețul de 4.000-4.200 lei/kg grâu rezultat din calculele *“economistilor agrari cu vastă experiență”*, echivalează cu circa 145 USD / tonă. În aceste condiții, nu vor exista nici solicitări de export! Cine va cumpăra grâul?

Vă reamintesc situația de anul trecut, din datele statistice furnizate de CNS (pentru detalii, vă recomand să citiți nr. 64 din ANAMOB NEWS). Prezentăm în continuare extrasul care este sugestiv...

Exporturile de grâu în anul 2000 au totalizat 111 502 tone, la un preț mediu FOB de 106 USD / tonă. Majoritatea exporturilor au fost făcute în:

- Turcia (53 668 tone, reprezentând 48% din totalul cantității exportate),
- Iran (19 560 tone – 18%),
- Georgia (8 010 tone – 7%).

Cantități sub 6 000 tone au mai fost exportate în Moldova, Ucraina, Olanda, Tunisia, Israel, Italia, Liban și Germania.

Este interesant de știut că exportul de grâu către Iran, de 19 560 tone, a fost făcut în luna martie 2000, când piața românească se confruntau, ca și acum, cu o acută lipsă de grâu. Prețul FOB al grâului exportat în Iran a fost de 92,5 USD/tonă. La cursul de atunci al dolarului (~19 200 lei / USD), însemna circa 1 800 lei/kg, când prețul la in-

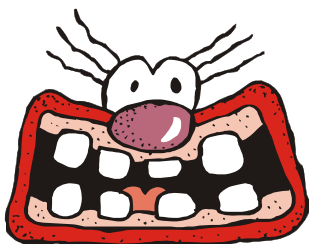
tern era în jur de 2 500 lei/kg. Bună afacere...

Când oare vom realiza că nu este rentabil să exportăm materii prime? (mai ales în cazurile de criză) Se pare că nici exportatorii nu-și fac calculele cum trebuie... Ori o fi ceva ce ne scapă?

Revenim în prezent... în anul 2001. Probabil că unii producători vor repeta aceeași greșeală și anul acesta... De ciudă că morarii, brutarii și depozitarii nu le dau prețul cerut, unii dintre ei vor prefera să exporte grâul la un preț mai jos decât cel oferit pe piața internă, chiar dacă sunt în pierdere! Să moară și capra vecinului!

Nu am mai prezentat aici și cazul morarilor, care o duc și mai rău. Cu un grâu scump, ei nu pot face față concurenței făcând din import, și lucrează mai mult în pierdere. Deja în perioada anterioară, multe mori au intrat în "conservare"... unele au trimis oamenii în omaj, altele "plutesc în derivă" în așteptarea recoltei, cu speranța că vom avea o recoltă bună, atât ca preț cât și calitativ.

Celor care consideră că nu a existat o criză a grâului, le adresăm o întrebare: când grâul costă pe plan internațional 100-120 USD/tonă, iar la noi în țară, pe plan local, el ajunge la 170 USD/tonă, cum se numește oare această situație? Roză? Cu cât să vinzi făina ca să-ți ră mâna de-o... pâine? Dar oare mai poți să vinzi la preț la care ar fi rentabil să o produci? Cât să plătească consumatorul pentru o pâine? Dacă americanii au grâul la 100 USD/tonă și plătesc ~1 USD/kg pâine, atunci aplicând regula de trei simplă, pâinea la noi ar trebui să fie... vai de noi!



Morarii intră în vară complet decapitalizați după primăvara care a trecut (situația "roză" de

care vorbeam). De unde vor face ei rost de bani să cumpere grâu? Unii vor apela la bănci (cei care mai au garanții libere de sarcini), alții la resurse proprii (puștii), iar marea majoritate... vor cumpăra puțin, cantități mici, care să le permită să se pună pe picioare, încet, încet... până la iarnă, când va începe iar să începe situația "roză"...

Sperăm ca totuși guvernul să dea dovadă de înțelegerere față de problemele sectorului de morărit și panificație și să aprobe, din timp, acordarea unor **credite cu dobândă subvenționată pentru achiziționarea recoltei**.

Legat de evoluția prețului la grâu, o situație similară are loc în prezent în Polonia, însă guvernul polonez a luat măsuri imediate de a importa 200.000 tone cereale în regim de scutire a taxelor vamale și punerea lor imediat în vânzare pe piață. Această măsură va stopa tendința de speculație ce a apărut pe piața cerealelor din Polonia, ca urmare a condițiilor meteorologice nefavorabile înregistrate în luna mai a.c. (secetă, înghețuri). Călamitățile au afectat peste 11% din cele 2,1 milioane ferme, pierderile situându-se la circa 80 milioane dolari.

Revenind la ... grâul nostru, rămâne... cum am stabilit! Este economie de piață, prețul se va forma pe baza cererii și a ofertei, cu mici variații în funcție de zonele agricole și de opțiunea producătorilor.

Va trece și această dispută, așa cum au trecut toate cele de până acum. Fermieri, morari, și brutari – vor ajunge la o înțelegere, pentru că fiecare are nevoie de celălalt, și numai împreună pot merge mai departe.

Cei mai fericiți vor fi acei morari și brutari care au investit în agricultură, în terenuri proprii sau concesionate. Ei vor negocia cel mult în fața oglinzii...

Așteptăm cu interes comentariile și punctele dvs. de vedere vis-a-vis de acest subiect. Cu acceptul dvs, vom publica cele mai interesante articole.

Scrieți-ne!

Doris Stoian



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

- Gustul pentru brânză
- Infuzie în vacuum
- Beneficiile uleiului de pește fără aromă de pește
- Morcovi organici mai sănătoși
- Folosirea reziduurilor de ceapă în ingrediente alimentare
- Gelatine de înaltă calitate din surse alternative
- Detectarea contaminării cu mușci



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.

Garanție 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



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

Prut Construct SRL

Vă oferim mașina de dozat în pungă (MDP-300) care permite umplerea cu materiale pulverulente a pungilor de **1 kg** (300 pungi/oră), **2 kg** (180 pungi / oră) și **5 kg** (82 pungi / oră).

Dozarea se face gravimetric, cu o precizie de 5 grame / pungă.

Mașina are posibilitatea de reglare în funcție de înălțimea pungii. Domeniul de dozare este 0-7 kg.

Caracteristici tehnice:

- gabarit (Lxlxh) 600x524x1900 mm
- masa netă : 100 kg
- capacitate cuvă : 25 kg
- tip cântărire: cu doză tenso-metrică
- putere instalată : 0,7kw
- tensiune alimentare: 220v ca
- tensiune comandă : 24 v ca
- tensiune acționare: 24 v cc
- tactul între două pungi: 3 - 20 sec
- domeniul de dozare recomandat: 0,5 - 5 kg
- deservire: 1 persoană
- *opțional*: mecanism automat de încălzire a cuvei instalate

Preț de livrare: \$2.800 + TVA. Prețul include transportul, montajul și garanția de 12 luni. Avans 50%, restul la montaj.

Termen de livrare: 45 de zile de la încasarea avansului.

La preț se adaugă opțional \$950 + TVA pentru mecanismul de umplere automată a cuvei.

Contact: ing. Dan Cojan
tel / fax: 01-220-0743
mobil: 092-743-500

Serial Q

Agențe de ungere

Folosirea zilnică a unui agent de ungere pe fiecare tavă înainte de coacerea a diverse produse, de la pâine la blaturi de tort, are rolul de a împiedica lipirea produsului copt de tava în care a avut loc coacerea, pe orice tip de linie de fabricație.



Încă de la începutul secolului trecut, compania olandeză **Zeelandia** a realizat și comercializat emulsii de ungere a tăvilor. Cea mai cunoscută gamă de astfel de produse de la Zeelandia este *Carlo*, fabricată cu îmbunătitățile de rigoare de peste 60 de ani. Realizată integral din ulei vegetal, emulsia este de culoare albă ceea ce constituie un indicator vizibil a modului în care a fost aplicată pe tavă. Astăzi cerințele unui brutar s-au schimbat și pentru a alege corect emulsia de ungere a tăvilor, brutarul trebuie să răspundă la următoarele întrebări:

- ce produs se va coace (ce conține rețeta)?
- din ce material sunt confecționate tăvile (tablă de oțel, aluminiu, cu acoperire siliconică etc.)?
- care este durata de păstrare a produsului copt?

Orice furnizor care se respectă are nevoie de răspunsurile la aceste întrebări pentru a putea recomanda corect produsul de ungere necesar brutarului respectiv și condițiilor sale specifice. Compania Zeelandia este conștientă de faptul că fiecare țară, uneori poate fiecare

regiune dintr-o țară, are condițiile și cerințele sale specifice de lucru. Zeelandia își vinde produsele în peste 60 de țări. În acest moment firma pune la dispoziția brutarilor circa 15 agențe standard de ungere, care includ nu numai emulsii, ci și uleiuri - seria *Carlex*, precum și agentul *Carlex TW 400* care cuprinde uleiuri speciale și ceară cu mare stabilitate. În cazul acestui ultim produs posibilitatea polimerizării este foarte redusă, ceea ce prezintă o deosebită importanță mai ales în cazul ungerii tăvilor perforate, când în felul acesta se previne obturarea perforațiilor.

Diferențele între aceste produse pot fi evidențiate prin patru caracteristici:

- capacitatea de desprindere a produsului din tavă
- rezistența la ardere
- proprietățile de pulverizare și
- stabilitatea.

Prin combinarea unor valori diferite a acestor caracteristici se obține o gamă de agențe de ungere.

Compania **Bakels** din Marea Britanie, specializată în fabricarea unei game variate de ingrediente pentru industria de panificație, pune la dispoziția brutarilor un pachet integrat - de la agențe de ungere de calitate superioară până la ultimile tipuri de utilaje necesare, împreună cu asistența tehnică și consultanța necesare pentru utilizarea acestora.

Ultima apariție în familia de agențe de ungere Bakels o reprezintă produsele *Tinwax* și *Release No. 1*.

Tinwax este un agent de ungere foarte performant recomandat în special la coacerea produselor cu conținut mare de zahăr și a produselor de cofetărie cum ar fi cornurile elvețiene, prăjiturile și torturile. Este un amestec de uleiuri vegetale cu ceară vegetală care asigură desfacerea foarte ușoară a produselor de tăvile în care s-a făcut coacerea. Tăvile pot fi unse cu *Tinwax* atât prin pulverizare cât și prin ungere cu o pensulă. Modul de prezentare: de la bidoane re-

turnabile de 10 l până la tancuri de 1 tonă.

Release No. 1 este un agent de ungere obținut numai din uleiuri vegetale care poate fi aplicat prin pulverizare pe tăvi. Este destinat în special pentru coacerea produselor de cofetărie. Absența amidonului de porumb, prezent în mod normal în agențele de ungere pentru produse de cofetărie, reduce foarte mult tendința de colmatare a orificiilor de pulverizare.

Paul Morrow, director la British Bakels arată că: "Am realizat o gamă de produse de ungere a tăvilor care să satisfacă cerințele atât ale micilor brutării până la fabricile mari producătoare de produse de panificație. Din această gamă de agențe de ungere cel mai cunoscut este *Tincol*. Acesta a fost primul agent de ungere emulsionat realizat de Bakels."

Tincol este o emulsie de ungere a tăvilor, obținută integral din uleiuri vegetale de cea mai bună calitate. Este o emulsie tip apă în ulei, cu o vâscozitate optimă pentru ungere. Deoarece mediul de emulsie este uleiul, se distribuie uniform formând un film subțire, dar foarte eficient pe suprafața tăvii. Aceasta asigură scoaterea foarte ușoară a pâinii coapte din tavă. Un alt avantaj al acestei emulsii este acela că nu este absorbită în produsul copt, deci nu determină modificări nedorite de gust.

În colaborare cu compania Hamden Systems Sales, Bakels pune la dispoziția celor interesați echipamentele necesare, de la un simplu pulverizator manual până la cele mai sofisticate sisteme automatizate de ungere a tăvilor pentru linii complete de fabricație. Ultima noutate în materie de echipamente de ungere a tăvilor este reglarea automată în funcție de înălțimea tăvilor, echipamentul fiind dotat fie cu un senzor montat pe linie de detectare a înălțimii tăvii, fie cu ajutorul unui controller de monitorizare a rețelei folosite în momentul respectiv pe linia de fabricație.

Coolcore Processing, pionierul utilizării procedurii tehnolo-

logic Milton Keynes Process (MKP) a finalizat un proiect care s-a desfășurat pe durata a trei ani și prin care s-a urmărit diversificarea producției de produse de panificație, patiserie etc.

În timp ce compania folosește MKP pentru majoritatea produselor pe care le fabrică, s-a luat decizia de a se investi într-o fabrică nouă, complet utilată pentru a-și extinde și diversifica gama sortimentală.

În momentul de față Coolcore oferă clienților săi o gamă foarte variată de produse incluzând pâine cu usturoi și pâine cu usturoi feliată, precum și o diversitate de produse pentru micul dejun printre care amintim chifle și cornuri atât finite (coapte) cât și precoapte. Scopul principal al acestei investiții a fost în principal obținerea pâinii feliate.

“Am decis să ne extindem și să ne diversificăm sortimentele pentru a câștiga noi segmente de piață neexploatate până în prezent. Întregul proces de extindere a durat circa trei ani și apreciem că s-a desfășurat foarte bine”, a afirmat Ian Fogarty, directorul general al companiei.

Ca rezultat al acestui proiect de extindere s-a realizat o fabrică nouă capabilă să producă circa 8500 de pâini pe oră.

În timpul proiectului de extindere și modernizare, Coolcore a colaborat foarte strâns cu Bakels ca furnizor principal de ingrediente. După cum arată Ian Fogarty, “Bakels ne furnizează toate ingredientele necesare cu excepția făinii și a drojdiei”.

Ingredientul principal pe care Bakels îl livrează companiei Coolcore este agentul de ungere a tăvilor Tincol, care face parte dintr-un pachet de produse, alături de uleiul pentru divizor Dividol și shortenning-ul pentru pâine Eminex.

Ungerea tăvilor se face cu un echipament nou numit *Bread Tin Greaser 2000* (BTG 2000) oferit în exclusivitate de Bakels împreună cu partenerii lor Hamden System Sales. Rolul acestui echipament este de a dispersa uniform Tincol astfel încât după

coacere pâinea să se scoată cu ușurință din tavă.

În cadrul noii fabrici Coolcore au fost instalate patru astfel de echipamente de ungere pe linia de fabricație a pâinii. Acest echipament este foarte complex și are următoarele avantaje: cantitatea de emulsie de ungere dispersată este direct proporțională cu temperatura fiecărei tăvi - cu cât tava este mai fierbinte cu atât cantitatea de emulsie folosită este mai mică. BTG 2000 este prevăzută cu un dispozitiv de măsurare cu infraroșii care determină temperatura fiecărei tăvi în parte și apoi eliberează exact cantitatea de agent de ungere necesară - ceea ce se desfășoară cu mare productivitate în condiții în care capacitatea liniei este de 8500 de pâini pe oră.

În funcție de înălțimea fiecărei tăvi se face o reglare automată a înălțimii capetelor de pulverizare. În funcție de produsul realizat în momentul respectiv pe linia de fabricație variază cantitatea de agent de ungere folosită. De exemplu la pâinea neagră se folosește o cantitate mai mare de agent de ungere comparativ cu pâinea albă. În acest sens BTG 2000 este prevăzută cu un controller în care se pot stoca până la 10 rețete de fabricație. Aceasta deoarece cantitatea de agent de ungere variază și în funcție de rețeta folosită. Cu ajutorul acestui dispozitiv se reduce la minimum timpul care se pierde în mod normal pentru reglarea cantității de agent dispersat la schimbarea rețetei de fabricație.

Interfața grafică pe calculator este foarte sugestivă, fiind foarte ușor de folosit. Schemele redatăe pe ecranul monitorului îi indică operatorului în orice moment ce se întâmplă pe linia de fabricație în sectorul de ungere a tăvilor. De asemenea informația este prezentată și sub formă de grafice. Avantajul operatorului constă în aceea că oție în orice moment ce se întâmplă în interiorul echipamentului.

Asistența tehnică a fost mult îmbunătățită și se acordă mai mult prin intermediul telefonului. Problemele care pot apărea sunt

foarte puține și marea lor majoritate pot fi rezolvate cu un simplu apel telefonic. O echipă de ingineri oferă în permanență asistență pentru echipamentele Bakels/Hamden.

Echipamentul BTG 2000 este conceput modular astfel încât înlocuirea eventualelor piese defecte se face foarte ușor, reducându-se foarte mult timpul de scoatere din uz. De exemplu dispozitivul PLC, foarte complex poate fi înlocuit foarte simplu, prin înlocuirea unei cartele.

Paul Morrow, director general la Bakels arată că: “la Coolcore au fost instalate primele echipamente de tip BTG 2000. Am cooperat îndeaproape cu Hamden System Sales timp de câțiva ani și ca de obicei produsele și tehnologia oferite de noi sunt de primă clasă. Sunt absolut încântat că am reușit să facem un mare pas înainte cu ajutorul acestui sistem îmbunătățit.”

La rândul său Ian Fogarty, directorul Coolcore arată că “este un sistem foarte sofisticat și complex care reduce la minimum cantitatea de agent de ungere folosită. Sistemul de control al temperaturii este foarte evoluat, iar sistemul de memorare și înmagazinare a rețetelor folosite ne ajută la aplicarea unor doze diferite de agent de ungere în funcție de produsul realizat pe linia de fabricație. Toate aceste elemente ne ajută să ne menținem costurile la minimum, din acest punct de vedere.”



Avantajele discurilor în mișcare de rotație

Noul echipament Kotadisc de la **Bowers System** are numeroase avantaje comparativ cu pulverizatoarele manuale.

Cu ajutorul acestui echipament se poate aplica orice emulsie ce poate fi antrenată de o pompă, iar reducerea consumului se realizează prin aceea că pierderile sunt practic reduse la zero. Discurile în mișcare de rotație asigură o acoperire optimă a tăvilor care se deplasează pe un conveier situat sub echipamentul de ungere. Agentul de ungere neutilizat este recirculat în rezervorul echipamentului.

Cu ajutorul acestui sistem, materialul, emulsia de ungere este pompată pe suprafața discurilor care se rotesc la turație mare, unde are loc pulverizarea emulsiei în particule foarte fine care trec prin orificiile unei site și sunt direcționate foarte precis pe suprafața tăvilor. Nu există pierderi de emulsie în mediul înconjurător, deci nu apar probleme de curățare și igienizare.

Din momentul în care mașina este reglată pentru viteza conveierului și cantitatea de emulsie necesară pentru ungerea tăvilor, operațiunea este complet automată. Echipamentul Kotadisc practic nu necesită întreținere, deoarece nu conține elemente complicate care să se blocheze. Un alt avantaj este acela că dimensiunile de gabarit sunt reduse.

OFERTE

Se oferă spre vânzare moară de grâu și porumb, spațiu pentru presă de ulei de floarea soarelui și teren amplasat în comuna Blejești, județul Teleorman, cu următoarele caracteristici:

- capacitate moară de grâu (3 valțari duble) - 35 t/24 h
- capacitate moară de porumb - 36 t/24 h
- magazie de lucru - 4 t
- siloz - 160 t
- teren - 1 ha

Persoană de contact:

dl. Petre Stoica

Tel: 093-152-461, 093-152-460

CONTROLUL CALITĂȚII CEREALELOR LA RECEPȚIE

Cunoaștem cu toată viteza în care trebuie recepționate camioanele cu cereale în timpul campaniei de recoltare, când mai stau la coadă alte zeci, iar direcționarea lor către celulele de siloz trebuie făcută în funcție de parametrii de calitate ai încărcăturii.

În numai câteva minute, camionul trebuie cântărit, prelevate probe în cinci puncte din una sau două remorci, divizate, curățate și analizate din punct de vedere al greutății hectolitrică și al umidității.

Pentru a mări considerabil randamentul la recepție, precum și pentru a putea măsura exact calitatea cerealelor recepționate, în funcție de care se va calcula și prețul plătit, o dotare minimă cu aparatură este absolut necesară.

Iată ce oferă firma Sartorum pentru toate pașii ce trebuie parcurși la recepție:

Sondă hidraulică pentru prelevare probe (RAKORAF / Core Sampler / CHE Model)

Sistem de prelevare probe din camioane, remorci etc. a produselor cerealiere, rapid și ușor de operat în timp ce camionul staționează pe rampa de cântărire.

Utilajul folosește elemente de comandă acționate electric și hidraulic ce sunt montate în poliolenă (nu e nevoie de lubrifiant). Brațul mobil telescopic are lungime ajustabilă între 240 cm și 440 cm, gradul de rotație în jurul axului de sprijin este între 0 și 350°, iar sonda din capăt poate fi ridicată sau coborâtă. Se obține astfel un perimetru de lucru util cu diametrul minim de 480 cm și maxim 880 cm. Acționarea se face de către un singur operator prin mânăuirea unui joystick multifuncțional ce poate acționa 3 funcții de mișcare în același timp.

Acest mod de comandă sporește foarte mult viteza de operare, fiind posibilă prelevarea a 5 probe în doar 40 secunde. Proba se prelevează din toată grosimea stratului, cantitatea minimă la o prelevare fiind 500 g, funcție de înălțimea de umplere a remorcii.

Proba prelevată este transportată automat prin intermediul unui sistem de furtune în camera de recepție, de unde este livrată într-un container aflat în laborator. Sistemul patentat CONVAC de circulare a aerului asigură o prelevare sigură și elimină efectul de vacuum.

În cazul în care mijlocul de transport ar pleca din grăoală în timpul prelevării de probe, nu se produc stricăciuni nici la mijlocul de transport și nici la sistemul de prelevare, deoarece acesta din urmă este prevăzut cu un cuplaj de siguranță ce intră imediat în acțiune.



Avantajele sistemului RAKORAF:

- prelevare corectă și reprezentativă a probelor;
- angrenaje electrice simple;
- transport automat al probei la laborator;
- necesită o singură persoană pentru operare;
- echipament standard cu telecomandă portabilă;
- lumină de lucru și semnalizator sonor;
- toate elementele glisante sunt așezate pe elemente din material sintetic, deci nu necesită întreținere;
- doar patru locuri care necesită ungere.

Divizarea probei prelevate

Pentru ca proba ce va fi analizată să fie cât mai reprezentativă, proba prelevată inițial trebuie divizată. Aceasta se face cu ajutorul unui divizor mecanic, care împarte proba în cinci părți identice și omogene. Divizorul de probe este accesoriu al sondei Rakoraf.

Curățarea probei

Proba reprezentativă obținută prin divizare se curăță, pentru a determina cantumul impurității. Această acțiune are valențe economice importante, deoarece plata se face nu la cantitatea totală de cereale recepționate, ci în funcție de cantumul de boabe față de cel de impurități. Curățătorul de cereale este, de asemenea, un aparat rapid, trecerea unei probe durând doar 30 de secunde.

Aparatul poate fi utilizat pentru curățarea unei game foarte variate de cereale și de semințe de legume și oleaginoase. Un alt avantaj este și faptul că utilizarea acestui aparat conduce la măsurători de umiditate mult mai precise.

Accesorii ale acestui aparat sunt balanța electronică cu calcul în procente și imprimanta dedicată DATAPRINT ce face calcu-

lul în procente, tipărite și analiza și are capacitatea de a transmite datele la un calculator central.

Determinarea greutatea și a umidității hectolitrică (GRANOMAT)

Aparat complet automat, combinat, pentru măsurarea rapidă a umidității și a greutatea hectolitrică a cerealelor în bob întreg. Compensare automată a



temperaturii, meniu de utilizare extrem de facil, afișare date pe display-ul digital, cât și la imprimanta integrată, interfașă serială și paralelă pentru imprimantă externă și PC.

Cereale ce pot fi analizate: grâu, grâu durum, alac, secară, orz, ovăz, rapiță, semințe de floarea soarelui, porumb, fasole, mazăre, linte, orez, soia.

Cei doi parametri indispensabili unei recepții de cereale – umiditatea și greutatea hectolitrică – se obțin în câteva secunde. Menționăm că aparatul are aprobare de model, deci poate fi folosit (și este) cu succes în tranzacții comerciale.

Aparatul Granomat este produs de firma germană Pfeuffer.

Pentru cei ce doresc să exporte cerealele iar partenerul de afaceri solicită și analiza proteinei, se recomandă aparatul pentru:

Analiza proteinei în bob întreg (INFRAMATIC 9100)

Metodele clasice de determinare a conținutului de pro-

teină durează minim patru ore,



te timp pe care nimeni nu îl are la recepție. De aceea firma suedeză Perten Instruments a dezvoltat aparatul Inframatic 9100, pentru a determina în numai câteva secunde conținutul de proteine al unei probe.

Pentru informații suplimentare, vă rugăm contactați

SARTOROM IMPEX S.R.L.
Bdul. Ferdinand 97, ap.28, 73336,
sector 2 Bucuresti
Tel: 01/252-3139, 252-7284,
252-3074

Fax: 01/252-3075

e-mail: info@sartorom.ro

LEGISLAȚIE

● **HG 530** [MO 327 / 18.VI.01] pentru aprobarea Instrucțiunilor de metrologie legală IML 8-01 "Preambalarea unor produse în funcție de masă sau volum".

Hotărârea va intra în vigoare la **9 luni** de la publicarea acesteia în MO. Preambalele vor fi supuse controlului metrologic și ambalajul lor va fi inscripționat corespunzător. **Atenție:** în categoria preambalatei intră și produsele cerealiere, făina, pastele făinoase, produse expandate etc. - care sunt ambalate.

● **HG 540** [MO 344 bis /28.VI.2001] pentru aprobarea Programului cercetărilor statistice în anul 2001.

● **Atenție pentru cei care dețin benzinării:** a apărut **HG 568** [MO 348 /29.VI.2001] pentru stabilirea cerințelor tehnice pentru limitarea emisiilor de compuși organici volatili rezultând din depozitarea, încărcarea, descărcarea și distribuția benzinei la terminale și la stațiile de benzină.

Hotărârea va intra în vigoare la 1 ianuarie 2002.

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