

din cuprins:

• Licitație grâu • Aditivi în Soia în industria alimentară
• Statistica septembrie 2001 • Rubrica economică

SIMOPAN 2001

9 noiembrie 2001

În data de 9 noiembrie 2001 (vineri) va avea loc cea de-a V^a ediție a simpozionului de morărit și panificație organizat de ANAMOB – **SIMOPAN 2001**, în cadrul târgului INDAGRA 2001. Manifestarea este organizată cu sprijinul USAID și ACDI/VOCA.

Vă așteptăm (cu cafea și fursecuri) începând cu ora 8:30, la Sala Virgil Madgearu din Complexul Expozițional ROMEXPO (aceeași sală ca și în anii trecuți).

Lucrările simpozionului încep la ora **9:00** și durează până la ora **17:00**, întrerupte de 2 pauze de cafea și dejun (*bufet rece delicios !*). În încheierea lucrărilor se va discuta cu membri ANAMOB pentru stabilirea datei și locului de desfășurare a Adunării Generale de alegeri ANAMOB, ce va trebui să aibă loc anul acesta.

Taxa de participare pentru membri ANAMOB este de 400.000 lei/societate (2 persoane). Taxa de participare pentru celelalte societăți este de 600.000 lei/persoană.

Confirmarea participării se face prin plata taxei de participare în contul ANAMOB (vezi ultima pagină) și indicarea numelor participanților (prin fax).

În cazul în care aveți nevoie de cazare în București, vă rugăm să ne contactați pentru a vă informa asupra opțiunilor pe care le avem la dispoziție.

Programul este variat, incluzând prezentări despre programul SAPARD și alte programe de finanțare nerambursabilă, facilități acordate IMM și regimul certificatelor de depozit. Nu lipsesc nici prezentările de ordin tehnic, care vă vor oferi posibilitatea de a vă diversifica producția și de a crește rentabilitatea firmei dvs.

Vă așteptăm!

LEGISLAȚIE

I **HG 854** [MO 616 / 1.X.01] pentru aprobarea Instrucțiunilor de metrologie legală I.M.L. 9-01: Unități de măsură

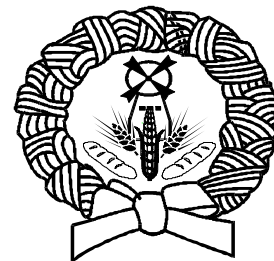
I **HG 928** [MO 619 / 1.X.01] privind aprobarea structurii, a indicatorilor și a fondurilor alocate din bugetul Ministerului Turismului pe anul 2001, aferente Programului de marketing și promovare turistică, precum și Programului de dezvoltare a produselor turistice.

I **HG 948** [MO 620 / 2.X.01] pentru stabilirea nivelului reducerii prețului de cumpărare a semințelor de grâu din producția internă, provenite de la agenți economici autorizați folosiți în campania agricolă din toamna anului 2001, și pentru aprobarea **Normelor metodologice** privind acordarea, utilizarea și controlul utilizării sumelor reprezentând reducerea prețului de cumpărare a semințelor de grâu folosite în campania agricolă din toamna anului 2001.

I **Ordin 615** [MO 622 / 3.X.01] al ministrului sănătății și familiei privind organizarea serviciilor de medicina muncii.

I **Ordin 1.922** [MO 630 / 8.X.01] al ministrului finanțelor publice privind stabilirea baremului lunar pentru impunerea veniturilor din salarii și din pensii și a sumelor fixe prevăzute în Ordonanța Guvernului nr. 73/1999 privind impozitul pe venit, pentru trimestrul IV al anului 2001.

I **HG 976** [MO 633 / 9.X.01] pentru modificarea art. 13 alin. (1) din Normele metodologice de aplicare a prevederilor OUG 30/2001 privind acordarea în anul 2001 a unui sprijin direct de un milion lei producătorilor agricoli pentru fiecare hectar de teren cultivat, cu finanțare de la



bugetul de stat, aprobate prin HG 278/2001.

I **Ordin 292** MO 633 / 9.X.01] al ministrului dezvoltării și prognozei pentru aprobarea Procedurilor privind implementarea, monitorizarea și evaluarea unor programe de dezvoltare.

I **HG 917** [MO 640 / 12.X.01] pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor OUG 34/2000 privind produsele agroalimentare ecologice.

I **Ordin 1.878/A/11.000/286** [MO 640 / 12.X.01] al ministrului finanțelor publice, al ministrului afacerilor externe și al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor privind **interzicerea exportului** de tractoare, combine, mașini și utilaje agricole, precum și de instalații de irigații, achiziționate în baza Ordinului ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 97/2001. (Fondul special "Dezvoltarea agriculturii românești")

I **Ordin 1.879** [MO 640 / 12.X.01] al ministrului finanțelor publice privind modificarea Ordinului ministrului finanțelor publice nr. 94/2001 pentru aprobarea Reglementărilor contabile armonizate cu Directiva a IV-a a Comunității Economice Europene și cu Standardele Internaționale de Contabilitate.

de la GVERN

Hotă rre privind declararea lunară a obligațiilor de plată la bugetul Fondului pentru plata ajutorului de omaj

Executivul a adoptat pe 4 oct. 2001 o Hotă rre prin care persoanele juridice și fizice (denumite angajatori), care, potrivit legii, au obligații de plată la bugetul Fondului pentru plata ajutorului de somaj, declară lunar aceste obligații.

Declarația lunară se depune în termen de 20 de zile calendaristice de la expirarea lunii pentru care se datorează contribuțiile, odată cu dovada efectuării plății acestora, la agenția județeană pentru ocuparea forței de muncă sau, după caz, a municipiului București, în raza careia se află sediul social al angajatorului persoană juridică sau domiciliul angajatorului persoană fizică.

Declarația lunară se depune într-un exemplar, inclusiv prin poștă sau sistem electronic și este, potrivit legii, documentul de evidență ce reprezintă titlul de creanță.

Declarația lunară devine titlu executoriu la data la care creanța bugetară este scadentă prin expirarea termenului de plată prevăzut de lege.

Nedepunerea declarației lunare privind obligațiile de plată la bugetul Fondului pentru plata ajutorului de omaj până la termenul stabilit precum și completarea ei altfel decât conform modelului anexat sau cu date eronate se sancționează potrivit Legii nr. 87/1994 pentru combaterea evaziunii fiscale.

de la GVERN

Influența tarifelor la utilități în prețurile produselor de bază și serviciilor

(extras din Informația de presă dată de Guvernul României, 9 oct. 2001)

1. Indexarea tarifelor la energie electrică

În perioada octombrie 2001 - martie 2002, tarifele la energie

electrică pentru consumatorii casnici și industriali se indexează lunar, cu câte 3,6 % în fiecare lună.

Tariful de tip social se indexează cu 221 lei/kWh, pentru consumuri lunare mai mici sau egale cu 50 kWh. Pentru consumuri lunare mai mari de 50 kWh, acesta crește cu 952 lei/kWh. Aceste modificări vor afecta peste 3,4 milioane de abonați

În cazul tarifului de tip monom, abonamentul se modifică cu 350 lei/zi în timp ce prețul crește cu 348 lei/kWh. Aceste majorări vor afecta peste 4,3 milioane de abonați

2. Majorarea prețului național de referință la energie termică

În data de 26.07.2001, s-a majorat prețul național de referință la energia termică de la 350.000 lei/Gcal la 550.000 lei/Gcal.

3. Majorarea prețului final la gaze naturale pentru consumatorii casnici și industriali

În luna iulie 2001 a avut loc majorarea prețului reglementat unic pentru consumatorii din sectorul gazelor naturale de la 1.272.000 lei/1000 Nm³ la 2.417.000 lei/1000 Nm³, respectiv cu 90%.

4. Majorarea prețului cu amănuntul la produsele petroliere

Benzină: luând ca referință luna iunie, costurile Petrom (care reprezintă circa 33% din preț) au crescut mai încet decât creșterea cursului leu/euro, în timp ce fiscalitatea (acciza și taxa pentru

fondul special al drumurilor) a crescut simultan cu acesta.

Motorină: luând ca referință luna iunie, atât costurile Petrom (care reprezintă circa 47% din preț) cât și fiscalitatea (acciza și taxa pentru fondul special al drumurilor) au crescut mai încet decât creșterea cursului leu/euro.

5. Impactul ajustării prețurilor la utilități asupra evoluției prețurilor la unele produse alimentare de bază și a tarifelor la transportul urban de călători

Din analizele Oficiului Concurenței, realizate pe baza informațiilor furnizate de Patronatele de ramură, au rezultat următoarele:

Într-o măsură în care luând cont de faptul că la produsele alimentare, ponderea utilității în costurile producătorilor variază între 2% și 10% (excepție făcând uleiul, unde ponderea este de 30%), influențele recentelor ajustări pot duce, de regulă, la creșterea actualelor costuri cu până la 2%.

În domeniul transportului urban de călători, influențele în costuri sunt estimate la un nivel de circa 1,5%, care nu motivează o eventuală majorare a tarifelor.

Produsul	Ponderea utilității în costuri (%)	Creșterea cheltuielilor de fabricație (%)
Pâine și produse de panificație	2 - 5	< 0,5 ^a
Lapte și produse lactate	9 - 10	< 0,6 ^b
Carne și produse din carne	-	0.2 - 0.6
Ulei rafinat din floarea soarelui	~30	< 2 ^c

a. depinde de evoluția prețului de achiziție a grâului (scădere în 2001);

b. depinde de evoluția prețului de achiziție a laptelui (crește în perioada de iarnă);

c. depinde de evoluția prețului la sămânța de floarea soarelui (materie primă deficitară în 2001).

(urmare din nr.76)

RUBRICA

Alte cazuri de creșterea și de reducere a capitalului social		economics		
a.	Creșterea capitalului social pe seama profitului realizat la încheierea exercițiului financiar (31 decembrie), lei 1 000 000	129 (Repartizarea profitului) = 1012 (Capital subscris vă rsat)	1 000 000	
b.	Creșterea capitalului social pe seama exercițiilor precedente (profit nerepartizat) ce se regăsește în soldul creditor al ct. 107, lei 100 000	107 (Rezultatul reportat) = 1012 (Capital subscris vă rsat)	100 000	
c.	Creșterea capitalului social prin încorporarea rezervelor, lei 200 000	106 (Rezerve) = 1012 (Capital subscris vă rsat)	200 000	
d.	Creșterea capitalului social pe seama fondului special propriu ce s-a constituit din profit sau celelalte rezerve	118 (Alte fonduri) = 1012 (Capital subscris vă rsat)	2 000 000	
e.	Retragerea din societate a unui asociat care vă rsase un capital subscris în sumă de 300 000 lei, concomitent cu diminuarea capitalului social, hotărâre de adunarea generală	1012 (Capital subscris vă rsat) = 456 (Dec. cu asociații privind capitalul)	300 000	
		456 (Dec. cu asociații privind capitalul) = 5121 (Ct. la bănci în lei)	300 000	
f.	Reducerea capitalului social cu pierderea realizată din: - exercițiul curent, lei 400 000	1012 (Capital subscris vă rsat) = 121 (Profit și pierdere)	400 000	
	- exercițiile precedente, lei 500 000	1012 (Capital subscris vă rsat) = 107 (Rezultatul reportat)	500 000	
g.	Creșterea capitalului social sin conversia obligațiilor în acțiuni	161 (Împrum. din emisiuni de obligațiuni) = 1012 (Capital subscris vă rsat)	2 000 000	
	- și a primelor de conversie dacă valoarea nominală a obligațiilor e mai mare decât cea a acțiunilor	sau	161 (Împrum. din emisiuni de obligațiuni) = %	1 000 000
			1012 (Capital subscris vă rsat) 1041 (Prime de emisiune) 1044 (Prime de conversie)	900 000 100 000
h.	Majorarea capitalului social în condițiile prevăzute la pct. 39 din Legea 195 / 1997 pentru aprobarea OUG 32/1997	1068 (Alte rezerve) = 1012 (Capital subscris vă rsat)	1 000 000	
Notă : Sunt autori care consideră că atunci când creșterea de capital are loc prin aport în natură de către acționarii noi (ex. mijloace fixe) acestea se pot înregistra:		2125 (animale și plantații) = %	2 300 000	
		1012 (Capital subscris vă rsat)	2 000 000	
		1041 (Prime de emisiune)	300 000	
- sau dacă societatea comercială de stat primește fonduri sub forma cheltuielilor de capital, acestea se înregistrează ca o creștere de capital		5121 (Ct. la bănci în lei) = 1012 (Capital subscris vă rsat)	10 000 000	
i.	Cu diferența neamortizată a mijloacelor fixe casate, dacă adunarea generală hotărâște diminuarea capitalului social (Norme la legea amortizării)	1012 (Capital subscris vă rsat) = 212 (Mijloace fixe)	900 000	
j.	Creșterea capitalului social prin capitalizarea profitului convenit personalului ca participare la profit:	424 (Participarea pers. la profit) = 1012 (Capital subscris vă rsat)	500 000	
	1. decontarea datoriilor față de salarii pentru profitul convenit prin mărirea nemijlocită a capitalului cu sau fără prime	424 (Participarea pers. la profit) = %	1 000 000	
		1012 (Capital subscris vă rsat)	900 000	
		1041 (Prime de emisiune)	100 000	
2. subscrierea inițială a capitalului și apoi decontarea pe seama profitului convenit din participarea la profit	456 (Dec. cu asociații privind capitalul) = %	2 000 000		
	1012 (Capital subscris vă rsat)	1 800 000		
	1041 (Prime de emisiune)	200 000		
	424 (Participarea pers. la profit) = 456 (Dec. cu asociații privind capitalul)	2 000 000		

(continuare în pag. 4)

OFERTA

OCAZIE DEOSEBITA, vând 40% din acțiunile a două mori (grâu și porumb) la Ostroveni, Dolj;

vechi de 8 ani, 3 valțuri și transport pneumatic și respectiv 1 valț în construcție cesionată pentru 41 de ani, zonă cerealieră deosebită; preț foarte atrăgător.

Contact: Octavian Nadu / Tel: 093-539-913
E-mail <onadu@yahoo.ca>

FINANTARE

nerambursabilă

Programe de finanțare nerambursabilă pentru achiziționarea de utilaje și echipamente

Ministerul Dezvoltării și Prognozei a lansat un nou program de finanțare pentru societăți comerciale cu capital privat integral românesc care doresc să demareze sau să dezvolte o activitate economică în:

- Regiunea Nord-Est (județele: Suceava, Botoșani, Iași, Neamț, Bacău, Vaslui), și în

- județele: Hunedoara, Alba, Tulcea, Giurgiu, Caraș-Severin

Pot participa la această licitație societăți comerciale care își au sediul principal în afara Regiunii Nord-Est sau județului menționat, cu condiția să facă dovada că și-au deschis cel puțin o filială în regiune sau, după caz, județ până la data încheierii contractului de finanțare cu ADR.

Condiții de finanțare:

• Prin proiect să se solicite achiziționarea de mașini, utilaje, instalații sau echipamente (cu excepția autovehiculelor);

• Prin proiect trebuie să se solicite un ajutor financiar nerambursabil în sumă de maxim 5 miliarde lei, care să reprezinte cel mult 50% din costul efectiv (fără taxe vamale) al mașinilor, utilajelor, instalațiilor, echipamentelor în care este inclus și transportul;

• Să prevadă o contribuție financiară de minim 50% din costul mașinilor, utilajelor, instalațiilor sau echipamentelor solicitate prin proiect;

Prin aceste Programe se vor acorda beneficiarilor ajutoare financiare nerambursabile (grant-uri), suma minimă fiind de 0,5 miliarde lei, iar suma maximă de 5 miliarde lei. Aceste fonduri vor putea fi folosite la achiziționarea mașinilor, utilajelor, instalațiilor sau echipamentelor, cu excepția autovehiculelor. Contribuția proprie a fiecărui solicitant este de minim 50% din costul mașinilor, utilajelor, instalațiilor sau echipamentelor solicitate prin proiect.

Proiectele se depun până la **10 noiembrie 2001** la:

• ADR Nord-Est pentru proiectele solicitate a se desfășura în Regiunea Nord-Est

• ADR 5 Vest pentru proiecte în județele Hunedoara și Caraș-Severin

• ADR 7 Centru pentru proiecte în județul Alba

• ADR 2 Sud-Est pentru proiecte în județul Tulcea

• ADR 3 Sud Muntenia pentru proiecte în județul Giurgiu.

Ghidul de finanțare este disponibil la sediul ANAMOB și la următoarele Agenții pentru Dezvoltare Regională:

• Agenția pentru Dezvoltare Regională Nord - Est (pentru Programul "Dezvoltarea regiunii Nord - Est")

Piatra NEAMT, str. Alexandru cel Bun nr.27 bis, cod 5600,

Tel: 033 - 218071

Tel/fax: 033-218072,

e-mail: adrnordest@adrnordest.ro

• Agenția pentru Dezvoltare Regională 5 VEST ROMÂNIA (pentru Programul "Dezvoltarea județului Hunedoara" și respectiv Programul "Dezvoltarea județului Caraș - Severin")

Timisoara, str. Proclamația de la Timisoara nr. 5, cod 1900,

Tel: 056-19.19.23,

Tel/Fax: 056-19.19.81,

e-mail: adr5@mail.dnttm.ro

• Agenția pentru Dezvoltare Regională 7 CENTRU (pentru Programul "Dezvoltarea județului Alba")

Alba Iulia, str. Decebal nr. 12, cod 2500.

Tel/Fax: 058-81.86.16,

e-mail: adcentru@abx.logicnet.ro

• Agenția pentru Dezvoltare Regională 2 SUD - EST (pentru Programul "Dezvoltarea județului Tulcea")

Brăila, str. Piața Independentei nr. 1, cod 6100,

Tel/Fax: 039-61.10.86,

e-mail: seagency_ro@cibnet.flex.ro

• Agenția pentru Dezvoltare Regională 3 SUD - MUNTENIA (pentru Programul "Dezvoltarea județului Giurgiu")

Călimărași, str. 1 Decembrie 1918 nr. 1, cod 8500,

Tel/Fax: 042-33.17.69

Fax: 042-33.16.09,

e-mail: adr3sud@nex.ro

Cererile de finanțare vor fi depuse la aceleași adrese.

ANUNT

licitație de grâu

Societatea Națională a Produselor Agricole SA valorifică prin licitație publică grâu STAS 813/1968, în cantități mari, în fiecare zi de miercuri și vineri a săptămânii, până la epuizarea stocurilor.

Documentația de licitație poate fi cumpărată de la SNPA, Bdul Carol I, nr. 17, sector 2, București, tel/fax: 01-312-4645.

	Reducerea capitalului social prin răscumpărarea și anularea acțiunilor proprii, cu valoarea nominală a acestora conform modului de răscumpărare ce se poate deduce din instrucțiuni		
k.	1. răscumpărarea și plata acțiunilor proprii la valoarea de curs	502 (Acțiuni proprii) = 5121 (Ct. la bănci în lei)	300 000
	2. anularea acțiunilor și micșorarea capitalului social:	1012 ((Capital subscris vărsat) = 502 (Acțiuni proprii)	100 000
	- când răscumpărarea s-a efectuat la o valoare mai mare decât cea nominală	% = 502 (Acțiuni proprii) 1012 (Capital subscris vărsat) 664 (Ch. privind titlurile de plasament cedate)	100 000 90 000 10 000
	- când răscumpărarea s-a efectuat la o valoare mai mică decât cea nominală	1012 (Capital subscris vărsat) = % 502 (Acțiuni proprii) 764 (Venituri din titluri de plasament)	200 000 190 000 10 000

Statistica

sursa: INS

Septembrie 2001

Rata inflației în luna **septembrie** 2001 față de luna august 2001 a fost de **1,9%**. Mărfurile alimentare au înregistrat o creștere a IPC¹ de +1,4%, cele nealimentare +2,3% iar serviciile +2,5%.

Pe ansamblu, produsele de morărit și panificație s-au ieftinit un pic față de luna precedentă, cu 0,3%, astfel:

I produse de morărit: -1,8%, din care:

I făină: -1,9% (ultima scădere a IPC la făină a fost înregistrată în ianuarie 1999)

I mălai: -1,6%

I pâine, produse de franzelărie și specialități de panificație -0,4% față de luna precedentă, din care:

I pâine: -0,4%,

I produse de franzelărie: +0,7%

I specialități de panificație: 0,0%.

Cele mai mari creșteri de prețuri în luna septembrie 2001 la mărfuri alimentare au fost înregistrate la ouă (+9,8), ulei comestibil (+9,6) și brânză (+4,4%).

Pe primele trei trimestre ale anului 2001, făina s-a scumpit cu 16,7%, mălaiul cu 23,2%, pâinea cu 16,9%, produsele de franzelărie cu 19,4% și specialități de panificație cu 17,4%.

În aceeași perioadă, produsele din carne, preparate și conserve din carne s-au scumpit cu 39,9%, cele din pește cu 29,3% iar lactatele cu 15,8%.

Tot în primele nouă luni ale anului 2001, **utilitățile** au înregistrat următoarele creșteri:

I gazele s-au scumpit cu **90%**

I energia electrică s-a scumpit cu **21,9%**,

I combustibilii s-au scumpit cu **11,1%**,

I cheltuielile cu apă, canal, salubritate au crescut cu **31,5%**.

1. Indicele prețurilor de consum

I transport urban: **+35,3%**

I transport interurban: **+21,1%**

În tabelul de mai jos prezentăm o situație comparativă a evoluției IPC la făină, mălai, pâine, produse de franzelărie și specialități de panificație în anul 2001 față de anul 2000.

produs	creștere medie lunară 2001	creștere medie lunară 2000
făină	1,8%	5,9%
mălai	2,5%	6,1%
pâine	1,9%	4,8%
produse de franzelărie	2,1%	3,3%
specialități de panificație	1,9%	2,4%

Dacă în anul 2000, prețul la făină a crescut lunar, în medie, cu 5,9%, în anul 2001 creșterea a fost de circa 1,8% pe lună, cu mult mai puțin decât în anul precedent. Același lucru este valabil și pentru celelalte produse, așa cum reiese clar din tabelul de mai sus.

Faptul că toate produsele încadrate la grupa de produse de morărit și panificație (mai puțin specialități de panificație) s-au ieftinit în luna septembrie 2001 față de august 2001 (lucru care nu-mi amintesc să mai fi avut loc în ultimii cinci ani) poate ascunde semnificații demne de analizat.

Am încercat să răspund la întrebarea: dacă prețurile la utilități și alte cheltuieli au crescut semnificativ, cum de s-a ieftinit făina și pâinea?

Răspunsul nu este simplu, pentru că sunt mulți factori care contribuie la acest lucru.

1. Concurența acerbă în domeniul morărit - panificație. Acceptăm concurența loială ca o lege a economiei de piață, dar nu putem accepta concurența neloială generată de piața neagră, care prosperă nestingherită de nimeni. Poate că unii din guvernanții noștri gândesc că dacă piața neagră "împune" prețuri joase, atunci asta e bine pentru consumatorul român. Eu cred că ne furăm căciula singuri, pentru

că sumele eludate sunt enorme, iar efectul negativ se răsfășește, ca un bumerang, asupra întregii activități economice.

Un alt aspect, care se încadrează tot aici, este piața extrem de închisă ne care ne batem toți. Noi nu exportăm făină. Toată făina produsă în țară este vândută (atunci când este vândută...) pe plan intern. Avem o piață suprasaturată cu făină. Este momentul în care trebuie să ne gândim și alte posibilități de comercializare a făinii și la realizarea unor noi produse care să înglobeze făina de grâu.

2. Scăderea dramatică a puterii de cumpărare a consumatorului român, pentru că, trebuie să recunoaștem, tot mai mulți români au un nivel de subzistență. Greutățile și problemele tranziției sunt departe de a fi soluționate și primii care suferă consecințele unei piețe dezorganizate sunt consumatorii.

3. Lipsa lichidității pentru achiziționarea grăului disponibil pe piață a determinat menținerea unui preț relativ stabil la grâu. Cererea de grâu este mică, iar oferta este mare. Nu trebuie să uităm că morarii au avut o iarnă și primăvară grele, din care au ieșit, majoritatea, decapitalizați. Băncile nu sunt generoase cu acordarea creditelor, iar atunci când sunt "dispuse" să împrumute bani, o fac în condiții deloc avantajoase pentru procesatori.

Aceștia mi se par factorii esențiali care au făcut ca prețul făinii și pâinii să scadă în septembrie 2001. Care este tendința în următoarele luni? Greu de spus. Dar dacă analizăm evoluția din anii precedenți după o astfel de scădere a IPC a urmat, la interval de câteva luni, o creștere semnificativă.

Personal, nu cred că luna octombrie va mai aduce astfel de scăderi de prețuri. Oricum, nu putem decât să vă recomandăm să vă analizați bine costurile, să vedeți unde se poate face o câștig mică economie - pentru că oricât ar fi de mică, contează! Nu ne așteptăm vremuri roze, așa că trebuie să oțtim cum stăm cu cheltuielile...

Aditivi pentru morărit și panificație

No-D-Lay 2 este un aditiv pentru industria de morărit și panificație, import SUA, fabricat după cele mai noi tehnologii în domeniu, oferit de firma **Gramex Company SRL**.

Caracteristic acestui aditiv este faptul că a fost creat pentru condițiile specifice făinurilor românești în vederea ameliorării calității acestora.

No-D-Lay 2 este un produs natural, foarte concentrat, care utilizat în doze foarte mici îmbunătățește proprietățile de panificare ale făinurilor în procesul tehnologic de fabricare a pâinii și produselor de panificație, în general. Prin utilizarea acestui aditiv se obțin produse finite calitativ net superioare celor obținute prin folosirea amelioratorilor tradiționali.

În urma probelor de coacere efectuate s-au obținut produse cu volum mărit, miez mai umed și mai elastic (ceea ce elimină sfărâmarea miezului), prelungirea duratei de păstrare a produselor, intensificarea aromei și îmbunătățirea culorii cojii.

Acest aditiv are următoarea compoziție: amidon, acid ascorbic (E 300), alfa amilază fungică, xilanază.

Utilizare: se administrează direct în făină, fără a fi diluat în apă. Doza recomandată este de 5 - 70 g / 100 kg făină, în funcție de calitatea inițială a făinii.

Ambalare: produsul **No-D-Lay 2** se livrează în cutii de 25 kg.

Depozitare: în locuri uscate, la temperaturi sub 30°C, ferit de scântei, flacăra deschisă și substanțe inflamabile.

Termen de valabilitate: oase luni pentru cutiile desfăcute și un an de zile de la data fabricării în condițiile nedesigilării și depozitării corespunzătoare.

Produsul este atestat de către Ministerul Sănătății. La livrare produsul va fi însoțit de certificat de calitate.

Gramex SRL
str. Eraclie Arion 11,
sector 1, București
dl Mugur Georgescu
092-203-847, 094-517-895
tel: 01-233-2309
fax: 01-233-1007

Soia în industria alimentară

Soia este utilizată în alimentația umană de circa 5000 ani, la început în China și țările din Extremul Orient pentru că în prezent să se răspândească practic în toată lumea. La începutul secolului XX fermierii americani au început să cultive soia în cantități comerciale.



Este general recunoscut faptul că soia este cea mai importantă sursă de proteine vegetale, datorită conținutului său proteic foarte ridicat. În fiecare an în lume se produc peste 60 milioane de tone de soia. Cantitatea de proteină alimentară rezultată de pe un hectar cultivat cu soia este impresionantă. De la o taurină care poate un hectar de pășune se obțin 50 kg de carne (proteină animală) cu care un om se poate hrăni 83 de zile. Același hectar plantat cu grâu duce la obținerea a 162 kg de proteină vegetală cu care un om se poate hrăni 877 de zile. Pe același hectar cultivat cu soia rezultă 526 kg de proteină vegetală cu care un om se poate hrăni timp de 2224 zile (date furnizate de concernul ADM).

În trecut, soia se utiliza în principal la fabricarea nutrețurilor pentru animale și la obținerea uleiurilor. În urma cerințelor tot mai mari de hrană pe plan mondial s-a încercat și s-au obținut preparatele comerciale de proteină din soia.

În prezent există numeroase unități de producție în care se prelucra soia pentru utilizare ulterioară în nutrețuri, pentru fabricarea uleiurilor și a prepatatelor proteice. Boabele de soia sunt mai

întâi curățate, apoi zdrobite și transformate în fulgi. Prin extracție cu solvenți și recuperarea ulterioară a acestora, rezultă uleiul brut de soia și fulgii degresați.

În continuare, uleiul brut este supus operației de rafinare, din care rezultă uleiul rafinat de soia și lecitina. Aceasta din urmă are numeroase utilizări atât în industria farmaceutică cât și în cea alimentară. Lecitina este un emulgator natural cu numeroase utilizări în industria alimentară. De exemplu se folosește în produsele de ciocolaterie pentru legarea ciocolatei și a untului de cacao.

Fulgii de soia degresați pot fi prelucrați în mai multe moduri:

1 prin măcinare rezultă grăunțele de soia și făinuri de soia de diverse granulații din care, prin prelucrări ulterioare, se obțin texturatele de soia cu structură asemănătoare cărnii;

2 prin extracția carbohidraților rezultă concentrate proteice de soia, cu numeroase utilizări în industria de prelucrare a cărnii;

3 prin extracția proteinelor, urmata de precipitarea și uscarea acestora, se obțin izolatele proteice din soia, care se utilizează de asemenea în industria de prelucrare a cărnii.

Conținutul proteic al făinii de soia este de circa 50%, al concentratelor proteice este de circa 70%, iar al izolatelor proteice de soia este de circa 90%.

De asemenea, din procesul tehnologic rezultă ca produs secundar fibrele de soia, care având un conținut de circa 65% fibre alimentare constituie o sursă ideală de fibre pentru multe produse alimentare.

Majoritatea produselor alimentare de pe rafturile supermarket-urilor conțin soia sub o formă sau alta. Cercetările efectuate au dus la obținerea a numeroase derivate pornind de la produsele de bază enumerate mai sus.

Produsele de soia se folosesc în panificație în mai multe scopuri: ca agenți de legare a apei, ca agenți de condiționare a aluatului, ca suplimente proteice și pentru proprietățile lor emulsionante.

În panificație se folosesc următoarele produse pe bază de soia:

- I făină de soia degresată
- I făină de soia activă enzimatic
- I făină de soia cu adaos de lecitină
- I izolate proteice din soia
- I concentrate de soia
- I fibre de soia

Agenți de legare a apei

În timpul malaxării făina albă de soia absoarbe apă și o reține în timpul procesului de coacere. Pentru fiecare kilogram de făină de soia utilizată este necesară adăugarea a circa unui kilogram de apă suplimentar (această proporție poate să varieze dacă se folosește un adaos mai mare de făină de soia). Se obțin produse finite cu volum mai mare, cu miez mai uniform și mai elastic. În plus, se ameliorează și culoarea cojii produsului finit. Făinurile de soia reduc absorbția grăsimii în produsele prăjite (de ex. gogoși). De asemenea, utilizarea făinurilor de soia este benefică la fabricarea pâinii și produselor de panificație, patiserie etc.



Agenți de condiționare a aluatului

Folosită în proporție de 0,5 - 1% raportat la făină, făina de soia activă enzimatic formează hidroperoxizi din acidul linoleic prezent în shortenning. Acești compuși interacționează cu rețeaua glutenică întărind-i structura, ameliorând rezistența la malaxare a glutenului și determinând obținerea unor produse finite cu volum mai mare și o structură mai fină a miezului. Enzima prezentă în acest tip de făină de soia este lipoxigenaza care acționează asupra pigmentelor carotenoizi din făină, având astfel o acțiune de albire a miezului produselor de panificație.

Suplimente proteice

Făinurile de soia degresate, concentratele proteice de soia sau izolatele proteice măresc conținutul de proteine al produsu-

lui respectiv și valoarea sa nutritivă. Adăosuri mai mari, de peste 8% raportat la făină, necesită folosirea unui supliment de agenți antioxidanți pentru a îmbunătăți calitatea aluatului (doza recomandată este de 100 ppm acid ascorbic). În unele diete alimentare se recomandă folosirea biscuiților cu conținut proteic ridicat. În acest caz se recomandă folosirea în proporție de 23% a izolatelor proteice de soia. Pentru o suplimentare mai redusă a biscuiților se poate folosi în loc de izolat proteic o făină de soia toastată, în proporție de 10 - 20% raportat la făină. Pentru o doză de adaos de 20% conținutul proteic al biscuiților practic se dublează.



Emulgatori

Ca majoritatea proteinelor solubile, proteinele de soia acționează ca emulgatori. Cele mai bune produse care se folosesc în panificație în acest scop sunt concentratele de soia și izolatele. În cazul blaturilor de tort și a prăjiturilor, un adaos de 3 - 6% determină o scădere între 25% până la 50% a adaosului de ouă și lapte praf din rețeta de bază. Capacitatea de reținere a apei este mai mare (pentru a menține vâscozitatea aluatului constantă) și, ca urmare, produsul finit are un miez cu umiditate mai mare și se prelungește durata de menținere a prospețimii.

Aspecte nutriționale

Calitatea proteinelor. Valoarea nutritivă a proteinelor depinde de conținutul și echilibrul acestora în aminoacizi esențiali. Proteinele din soia au un conținut mare de lizină, dar sunt deficitare în metionină și cisteină; o alimentație bazată numai pe proteine de soia poate să conducă la deficiențe nutriționale. Din fericire, proteinele din cereale, din făină de grâu sunt foarte bogate în metionină și cisteină și sărace în lizină. Amestecând 10% făină de soia cu 90% făină de grâu se obține un ames-

tec proteic bine echilibrat din punct de vedere al aminoacizilor esențiali.

Izoflavone. Soia este relativ bogată în izoflavone (2 - 4 mg/g). Din această categorie de compuși organici în soia se găsește cu preponderență daidzina și genistina. Acești compuși au o acțiune estrogenică, fiind de circa 1000 de ori mai slabi decât estrogenii naturali. Datorită acestei caracteristici au câteva efecte fiziologice.

Înlocuirea parțială a proteinelor din carne cu proteine din soia determină o scădere a nivelului colesterolului în sânge, în special în cazul persoanelor care prezintă valori mari ale colesterolului (peste 240 mg/dl). Valori mari ale colesterolului sanguin sunt asociate cu bolile cardiovasculare și din acest motiv se consideră importantă scăderea valorilor respective, în special al LDL (lipide cu masă moleculară mică).

Izoflavonele și proteinele din soia diminuează osteoporoza - slăbirea rezistenței și măcinarea sistemului osos, boală care se manifestă la persoanele de vârstă a treia. În mod normal există un circuit al calciului în organism, adică acesta este înlocuit permanent în matricea osoasă. Cu timpul, acest proces este încetinit, ceea ce duce la slăbirea rezistenței sistemului osos și creșterea incidenței fracturilor la persoanele vârstnice. De exemplu, incidența fracturilor de vârstă este mult mai mare în cazul populațiilor mari consumatoare de carne comparativ cu țările în care soia este o sursă importantă de proteine.

Un alt efect benefic al compușilor naturali din soia este diminuarea simptomelor cauzate de menopauză. În cadrul unui studiu femeile care au consumat zilnic cel puțin 30 g proteine de soia au prezentat o diminuare semnificativă a tulburărilor legate de menopauză. De asemenea, persoanele respective au fost mult mai puțin expuse riscului de cancer mamar comparativ cu grupul martor.

S-a studiat efectul consumului de produse pe bază de soia și în cazul altor tipuri de cancer. În cadrul unui studiu realizat pe medii sterile s-a observat că izoflavonele inhibă dezvoltarea celulelor can-

ceroase. De asemenea, prin studiile epidemiologice realizate s-a observat că incidența cancerelor de prostată, colo-rectal și a celor de stomac este mult mai redusă în cazul populațiilor care consumă în mod curent produse din soia comparativ cu populațiile pentru care sursa principală de proteine este carnea și produsele derivate din aceasta.

Concluzii

Produsele din soia, ce au proprietăți funcționale unice și-au găsit utilizarea pe scară largă în produsele de panificație. Aceste ingrediente îndeplinesc unul sau mai multe din următoarele roluri: controlul absorbției apei și grăsimilor, emulsionare, contribuie la structura produsului, prelungirea duratei de păstrare a produsului, ameliorarea texturii, albirea miezului, finețea miezului și îmbunătățirea valorii nutritive a produsului.



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

Aditivi pentru panificație

Așa cum v-am obișnuit în ultimele numere ale ANAMOB NEWS, și de această dată **Timarom SRL** încearcă să sprijine întreprinzătorii din domeniul mării ritului și panificației în încercarea acestora de a obține făinuri și produse de panificație cât mai reușite.



Soyaprime VE

Culoarea miezului pâinii nu este satisfăcătoare? Porozitatea neuniformă a miezului este de asemenea o problemă ce pare de nerezolvată? Noi vă oferim soluția sigură pentru a ieși din acest impas – Soyaprime VE. Acest produs este o făină de soia nedegresată și activă enzimatic. Enzima prezentă în făina de soia și care influențează culoarea miezului pâinii este lipoxigenaza.

Doza recomandată de utilizare: 0,5 - 2% raportat la făină.

Preț 2,5 DM/kg fără TVA, franco depozit București.

Alphamalt A 6003

Acest produs face parte din categoria preparatelor enzimatice având activitate alfa amilazică și hemicelulazică. Este recomandat cu precădere în cazul aluaturilor puternice, strânse, deoarece îmbunătățește extensibilitatea glutenului. Produsul este caracterizat de o activitate enzimatică de 2500 SKB/g.

Alphamalt A 6003 este un produs cu rezultate excelente, în sensul că aluatul obținut va fi mai elastic, produsele finite vor avea un volum mai mare, porozitate uniformă și o culoare bună a cojii, precum și o durată mai mare de prospețime.

Doza recomandată de utilizare variază în funcție de produsul finit care se obține. În acest caz, doza de utilizare depinde mai ales de activitatea enzimatică inițială a făinii. Astfel:

l pâine și specialități 15 - 20 g/100 kg făină

l produse cu fermentație sporită : 8 - 12 g/100 kg făină

l baghete: 12 - 15 g/100 g făină

l pâine și specialități pentru adaos de făină malțată : 10 - 15 G/100 kg făină.

Preț 33,5 DM/kg fără TVA, franco depozit București.

Elko K - 100K (acid ascorbic)

Dacă indicele de deformare al făinii este mare vă sugerăm să adăugați acid ascorbic (vitamină C) pentru a ameliora însușirile de panificație ale făinii. Acidul ascorbic poate fi adăugat fie direct în moară în momentul în care se face ameliorarea și vitaminizarea făinii, fie direct de către brutar în faza de aluat în procesul tehnologic de fabricare a pâinii.

Folosirea Elko K-100K garantează următoarele efecte benefice asupra produsului finit:

l întărește structura rețelei glutenice prin creșterea numărului de legături disulfidice;

l îmbunătățește prelucrabilitatea aluatului în timpul procesului tehnologic

l asigură stabilitatea aluatului în timpul fermentării

l îmbunătățește capacitatea de reținere a gazelor în aluat ceea ce are ca efect direct creșterea volumului pâinii

Doza recomandată de utilizare: 2 - 6 g/100 kg făină.

Indiferent de doza utilizată se recomandă prelungirea duratei de frământare cu circa 2 min.

Mod de prezentare: pungi de polietilenă ambalate în cutii de carton de 25 kg.

Preț informativ: 15 DM/kg în funcție de cantitatea comandată, fără TVA, franco depozit București.

TIMAROM IMPORT EXPORT SRL

dl. Constantin Măcris
dl. Ionut Grama

Str. Râmnicu Vâlcea nr. 9,
bloc S35, apt.3, parter,
sector 3, Bucuresti

Tel 01-324-9833

Tel/Fax 01-324-0082