

din cuprins:

■ Legislație ■ Statistica noiembrie 2001 ■ Rețete
tradiționale ■ Produse dietetice ■ Atenție la igienă!

LEGISLATIE

● **Ordin 390** [MO 766 / 30.XI.01] al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind controlul oficial al furajelor pentru animale.

● **Ordin 12** [MO 779 / 7.XII.01] pentru aprobarea Regulamentului nr. 5/2001 privind organizarea procedurilor de atribuire a contractelor de achiziții pentru produse, servicii sau lucrări prin intermediul burselor de mărfuri.

● **HG 1.138** [MO 782 / 7.XII.01] pentru aprobarea Schemei de microcredite în vederea administrării sumelor alocate Ministerului Muncii și Solidarității Sociale pentru acordarea de microcredite persoanelor fizice

În vederea administrării fondului alocat Ministerului Muncii și Solidarității Sociale pentru acordarea de microcredite persoanelor fizice, Guvernul a aprobat Schema de microcredite. Documentul stabilește procedurile ce permit Ministerului Muncii și Solidarității Sociale să dea în administrare fonduri publice agențiilor de credit, prin licitație organizată în condițiile legii.

Selecția prin licitație publică a agențiilor de credit poate fi organizată de Ministerul Muncii și Solidarității Sociale, în termen de 30 zile de la data aprobării bugetului de stat, în limita fondului alocat pentru acordarea de microcredite. Fondul alocat unei agenții nu poate fi mai mare decât echivalentul în lei al unui milion de euro, calculat la cursul comunicat de Banca Națională a României în ziua anterioară semnării contractului de administrare, durata circuitului financiar al fondului fiind de 48 luni de la încheierea contractului. Pentru administrarea fondului alocat în anul 2001 prin Legea bugetului de stat, selecția se poate organi-

za începând cu data intrării în vigoare a prezentei hotărâri. Fondul pentru microcredite va fi acordat agențiilor de credit în baza unui contract de administrare încheiat între Ministerul Muncii și Solidarității Sociale și agenția de credit.

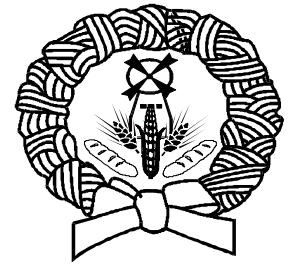
Microcreditul reprezintă un împrumut rambursabil, cu dobândă, cu o valoare nominală de până la 10.000 euro, acordat în lei la cursul comunicat de BNR în ziua anterioară eliberării sumelor, cu o perioadă de rambursare de până la 36 luni, cu sau fără perioadă de grație. Beneficiarii de microcredite sunt persoane fizice, aflate în situații de extremă dificultate, care desfășoară sau doresc să desfășoare activități pe cont propriu, generatoare de venituri pentru întreținerea materială proprie și a familiei. Persoanele aflate în situații de extremă dificultate sunt acelea care nu au loc de muncă și au realizat venituri nete lunare pe membru de familie în luna precedentă solicitării microcreditului de până la 50% din salariul minim brut pe țară.

● **Legea 743** [MO 784 / 11.XII.01] Legea bugetului de stat pe anul 2002.

● **HG 1.211** [MO 785 / 11.XII.01] privind înființarea Fondului Național de Garantare a Creditelor pentru Întreprinderile Mici și Mijlocii.

Fondul are ca obiect de activitate exclusiv garantarea creditelor sau a altor instrumente de finanțare care pot fi obținute de întreprinderile mici și mijlocii, persoane fizice sau juridice române, de la bănci ori de la alte instituții financiare. Fondul se constituie din fondurile alocate Ministerului pentru Întreprinderi Mici și Mijlocii și Cooperăție, și va avea filiale în fiecare reședință de județ.

● **HG 1.200** [MO 787 / 12.XII.01] privind aprobarea valorii coșului minim de consum



Cu ocazia
Sfintelor Sărbători de
Crăciun și a
Anului Nou
ANAMOB
vă urează multă
sănătate, fericire și
afaceri prospere!
La Mulți Ani!



lunar pentru trimestrele I, II și III
ale anului 2001.

Valoarea coșului minim de consum lunar pentru trimestrele I, II și III, pentru o gospodărie de mărime medie formată din 2,804 persoane (!), este:

- 3.630.859 lei, la prețurile și tarifele din luna martie 2001, reprezentând 1.294.886 lei pentru o persoană.

- 3.879.177 lei, la prețurile și tarifele din luna iunie 2001,

reprezentând 1.383.444 lei pentru o persoană.

- 4.018.410 lei, la prejurile 0i tarifele din luna septembrie, reprezentând 1.433.099 lei pentru o persoană.

Potrivit OUG 217/2000 valoarea trimestrială a co0ului minim de consum se stabile0te de către Institutul Na0ional de Statistică 0i este aprobată prin Hotărâre de Guvern.

● **HG 1.167** [MO 789 / 12.XII.01] privind înfiin0area Gărzii de Mediu

● **Ordin 5.120/441** [MO 789 / 12.XII.01] al ministrului administra0iei publice 0i al ministrului agriculturii, alimenta0iei 0i pădurilor pentru aprobarea Regulamentului privind con0inutul documenta0iilor referitoare la scoaterea terenurilor din circuitul agricol, necesare amplasării obiectivelor de investi0ii, 0i a Regulamentului privind con0inutul documenta0iei pentru schimbarea categoriilor de folosin0ă a terenurilor agricole.

● **Legea 657** [MO 796 / 13.XII.01] privind aprobarea OUG 109/2000 pentru modificarea 0i completarea OG 56/2000 privind reglementarea depozitării cerealelor 0i semin0elor oleaginoase, regimul certificatelor de depozit pentru acestea, precum 0i constituirea Fondului de garantare pentru certificatele de depozit.



● **Ordin 2.260** [MO 799 / 14.XII.01] al ministrului finan0elor publice privind fi0ele fiscale. Ordinul se referă la fi0ele fiscale aferente veniturilor din 2001, 0i care vor fi completate în anul 2002.

de la GVERN

Au mai fost aprobate în 0edin0ă de Guvern următoarele acte ce vor fi publicate în curând în Monitorul Oficial:

Hotărâre pentru aprobarea Regulamentului privind procedura de constituire, atribu0iile 0i func0ionarea comisiilor pentru stabilirea dreptului de proprietate privată asupra terenurilor, a modelului 0i modului de atribuire a titlurilor de proprietate, precum 0i punerea în posesie.

Guvernul a aprobat Regulamentul privind procedura de constituire, atribu0iile 0i func0ionarea comisiilor pentru stabilirea dreptului de proprietate asupra terenurilor. Hotărârea stabile0te cadrul juridic necesar în materia fondului funciar, în ceea ce prive0te reconstituiriile 0i constituiriile de drepturi. Regulamentul, aprobat ini0ial în 1991, a necesitat o serie de modificări, având în vedere apari0ia Legii nr. 169/1997 0i mai apoi a Legii nr. 180/2000, dar nu a fost republicat. Acest fapt a condus la situa0ii de interpretare gre0ită a fondului funciar 0i interpretări eronate, determinate de colap0ionarea anexelor Regulamentului cu Legile. Prin aprobarea unui Regulament unic se asigură coeren0a 0i aplicarea facilă a Legilor fondului funciar.

Potrivit prevederilor Regulamentului, comisiile comunale, oră0ene0ti sau municipale (comisii locale), sub îndrumarea comisiilor jude0ene 0i a municipiului Bucure0ti pentru stabilirea dreptului de proprietate asupra terenurilor, vor urmări 0i vor lua măsurile necesare pentru respectarea 0i aplicarea prevederilor Legii 1/2000.

Ministerul Administra0iei Publice, Ministerul Agriculturii, Alimenta0iei 0i Pădurilor, Ministerul Apeilor 0i Protec0iei Mediului vor asigura realizarea atribu0iilor 0i responsabilită0ilor stabilite prin Legea nr. 1/2000.

Proiect de Lege privind taxa pe valoare adăugată

Guvernul a adoptat Proiectul de Lege privind taxa pe valoare adăugată.

Elaborarea în cursul anului 2001, cu aplicabilitate din 2002, a acestui Proiect de Lege este prevăzută în Capitolul 10 din Documentul de pozi0ie al României, în vederea armonizării cu prevederile comunitare în domeniul taxei pe valoare adăugată.

Cele mai importante **modificări** aduse legisla0iei actuale se referă la:

- Definirea no0iunii de contribuabil în concordan0ă cu prevederile Directivei a VI-a (persoană impozabilă). Astfel, prin contribuabil se în0elege orice persoană care efectuează, de o manieră independentă, indiferent de loc, potrivit criteriilor de teritorialitate men0ionate de lege, activită0i economice, oricare ar fi scopul 0i rezultatul acestora.
- Introducerea criteriilor de teritorialitate pentru prestările de servicii, în vederea armonizării cu Directiva a VI-a a Uniunii Europene. Prestările de servicii sunt impozabile în România, când locul prestării se consideră a fi în România.
- Majorarea plafonului de scutire de la 50 la 750 milioane lei
- Scutirile de TVA nu vor mai fi legate de scutirile de taxe vamale
- S-a eliminat condi0ionarea acordării cotei zero pentru exporturi de dovada încasării în valută a acestora
- În scopul combaterii evaziunii fiscale au fost instituite măsuri drastice de pedepsire cu închisoare de la 1 an la 7 ani pentru contribuabilii care solicită rambursări de TVA 0i determină, cu rea credin0ă, incorect sumele de rambursat reprezentând taxa pe valoare adăugată.
- Pentru întreprinderile mici 0i mijlocii 0i investitorii din zonele defavorizate s-a pre-

văzut amânarea plății TVA pentru achizițiile de pe piața internă și din import de utilaje, instalații, echipamente, aparate de măsură și control, pe perioada derulării investițiilor (dar nu mai mult de 30 luni), concomitent fiind eliminate scutirile de TVA pentru importul acestor bunuri. Aceeași facilitate va fi acordată și pentru aportul în natură la capitalul social al unei societăți comerciale.

- Rambursarea TVA se va efectua lunar pentru toți contribuabilii, indiferent de natura operațiunilor desfășurate

Orice dispoziții contrare se abrogă.

OUG privind punerea în valoare a construcțiilor zootehnice dezafectate, destinate creșterii, îngrijirii și exploatării animalelor, precum și a fabricilor de nutrețuri combinate dezafectate

Potrivit prevederilor Ordonanței, construcțiile zootehnice și fabricile de nutrețuri combinate dezafectate, care au aparținut sectorului de stat al agriculturii vor fi atribuite în folosință gratuită către Agențiile Domeniilor Statului sau/și după caz Autoritatea pentru Privatizare și Administrarea Participațiilor Statului, în condițiile legii.

Spațiile zootehnice dezafectate aparținând fostelor cooperative agricole de producție și asociațiilor intercooperatiste, proprietate privată a comunelor, orașelor și municipiilor vor fi atribuite în folosință gratuită, de către consiliile locale, crescătorilor de animale, pentru integrarea acestora în circuitul de producție.

Ordonanța prevede ca aceste capacități de producție zootehnică să fie atribuite în folosință gratuită pe o perioadă de 5 ani asociațiilor de crescători de animale, precum și persoanelor fizice și juridice, cu obligativitatea de a fi utilizate numai pentru creșterea animalelor și realizarea de producție marfă. Se prevede ca, celor care vor lua în folosință

aceste construcții zootehnice dezafectate, să li se concesioneze suprafețe de teren agricol din rezerva consiliilor locale, precum și să aibă prioritate la concesionarea de terenuri agricole, din patrimoniul Agenției Domeniilor Statului, pentru ca aceștia să poată produce furajele necesare.

Hotărâre privind declararea orașului Hârșova, județul Constanța, ca zonă defavorizată

Orașul Hârșova, județul Constanța, a fost declarat zonă defavorizată pentru o perioadă de 3 ani. Suprafața totală a zonei este de 109,02 km².

Solicitarea de declarare ca zonă defavorizată întrunește condițiile legale, zona fiind unitate administrativ – teritorială al cărei indicator ponderea romeilor în totalul resurselor de muncă ale zonei este de cel puțin trei ori mai mare decât ponderea romeilor în totalul resurselor de muncă la nivel național.

Facilitățile de care beneficiază societățile comerciale cu capital majoritar privat, persoane juridice române, precum și întreprinzătorii particulari sau asociații familiale, autorizate conform Decretului-lege nr. 54/1990, care își au sediul și își desfășoară activitatea în zona defavorizată Hârșova, pentru investițiile nou create sunt:

- scutirea de la plata:
 - taxelor vamale și a taxei pe valoarea adăugată pentru mașinile, utilajele, instalațiile, echipamentele, mijloacele de transport, alte bunuri amortizabile care se importă în vederea efectuării de investiții în zonă
 - taxei pe valoarea adăugată pentru mașinile, utilajele, instalațiile, echipamentele, mijloacele de transport, alte bunuri amortizabile produse în țară în vederea efectuării și derulării de investiții în zonă
- scutirea de la plata taxelor vamale pentru materiile prime și componentele importante necesare în vederea realizării producției proprii în zonă
- scutirea de la plata impozitului pe profit, pe durata de existență a zonei defavorizate

- scutirea de la plata taxelor percepute pentru modificarea destinației sau scoaterea din circuitul agricol a unor terenuri destinate realizării investiției

- acordarea din Fondul special de dezvoltare aflat la dispoziția Guvernului, constituit potrivit OUG nr. 59/1997 privind destinația sumelor încasate de la Fondul Proprietății de Stat în cadrul procesului de privatizare a societăților comerciale la care statul este acționar, sau din alte surse aflate la dispoziția Guvernului, alocate anual, a unor sume pentru finanțarea unor programe speciale, aprobate prin hotărâre a Guvernului.

În România au fost declarate 34 zone defavorizate, care includ 151 de localități, cu o populație totală de 1.266.736 locuitori, reprezentând 5,6% din populația totală a țării.

ATENȚIE !

Inspekția sanitară de stat din Ministerul Sănătății și Familiei a controlat de curând peste 6 300 de unități din domeniul alimentației publice și colective din întreaga țară.

În urma controlului, inspectorii sanitari au constatat deficiențe în 24% din unități, motiv pentru care au fost aplicate amenzi contravenționale de aproape 5 miliarde de lei. De asemenea, a fost **suspendată** temporar activitatea a 288 de unități, constatându-se că nu respectă obiectul de activitate, funcționează fără autorizație sanitară, nu au apă caldă curentă sau racord la rețeaua de canalizare, personalul angajat nu are examenele medicale efectuate, iar condițiile de igienă sunt necorespunzătoare. În plus, inspectorii sanitari au decis **retragerea** autorizației sanitare de funcționare în cazul a 54 de firme, 300 dintre ele au primit avertismente și 350 au primit recomandări în ceea ce privește igienizarea și înlocuirea ustensilelor și a veselei. De asemenea, din cauza depășirii termenelor de valabilitate au fost oprite de la comercializare peste 850 de kg de lapte, bături răcoritoare și alcool sanitar, precum și 700 de kg de carne, brânza, pește, mălai și dulciuri, produse care, odată consumate, ar fi pus în pericol sănătatea populației.

Statistica

sursa: INS

Noiembrie 2001

Rata inflației în luna noiembrie 2001 față de luna octombrie 2001 a fost de **2,7%**. Mărfurile alimentare au înregistrat o creștere a IPC¹ de +1,2%, cele nealimentare +4,8% iar serviciile +1,9%.

Pe ansamblu, produsele de morărit și panificație s-au **scumpit** un pic față de luna precedentă, cu 0,2%, astfel:

● produse de morărit: -0,7% (ieftinire), din care:

- făină: -0,3%
- mălai: -1,7%

● pâine, produse de franzelărie și specialități: 0,2% față de luna precedentă, din care:

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

Cele mai mari creșteri de prețuri în luna noiembrie 2001 la mărfuri alimentare au fost înregistrate la margarină (+5,9%), brânză de vacă telemea (+5,3%), unt (+4,6%).

De la 1 ianuarie și până în luna noiembrie, făina s-a scumpit cu 15,6%, mălaiul cu 20,0%, pâinea cu 16,6%, produsele de franzelărie cu 20,8% și specialitățile de panificație cu 20,5%.

În aceeași perioadă, produsele din carne, preparate și conserve din carne s-au scumpit cu 44,5%, cele din pește și conserve din pește cu 35,0% iar lactatele cu 23,2%.

Tot în primele 11 luni ale anului 2001, **utilitățile** au înregistrat următoarele creșteri:

- gazele s-au scumpit cu **99,6%**
- energia electrică s-a scumpit cu **30,9%**,
- combustibilii s-au scumpit cu **19,6%**,
- cheltuielile cu apă, canal, salubritate au crescut cu **34,9%**.
- transport urban: **+42,1%**
- transport interurban: **+28,0%**

1. Indicele prețurilor de consum

RETETE

tradiționale



Dacă doriți să-ntâmpinați Crăciunul și Anul Nou cu rețete ca la mama acasă... iată câteva:

Cornulețe cu bor^o

- 250 g făină,
- 25 g drojdie,
- 150 ml ulei,
- 10 ml bor^o,
- 25 g zahăr,
- 1 linguriță coajă rasă de lămâie,
- sare, zahăr pudră, zahăr vanilat,
- marmelada, nuci pisate

Se freacă drojdia cu zahărul până se lichefiază. Se adaugă uleiul, bor^oul, coaja de lămâie, un praf de sare și la sfârșit făina. Se amestecă totul bine, frământând cu mâna câteva minute. Aluatul se lasă să crească la loc cald până își dublează volumul.

Pe planșeta presărată cu făină se întinde cu sucitorul o foaie care se taie în pătrate sau triunghiuri. Formele se umplu cu marmeladă frecată cu nuci pisate și se așează în tava neunsă, lăsând între ele 2 cm ca să nu se lipească după ce cresc. Se pudrează fierbinți cu zahăr farin amestecat cu zahăr vanilat.

Cozonac

- 1 kg făină,
- 8 gălbenușuri,
- 4 albușuri,
- 300 g zahăr,
- 250 g unt,

- 50 ml ulei,
- 500 ml lapte,
- 50 g drojdie,
- rom, vanilie, sare

Umplutura

- 600 g nuci coapte și măcinate,
- 400 g zahăr,
- 4 albușuri

Pentru decorat

- 1 ou,
- 1 lingură de zahăr tos,
- 5-6 nuci

Maiua se pregătește înmuind mai întâi drojdia cu pușin lapte cald (nu fierbinte) și o lingură de zahăr. Separat se opăresc trei linguri de făină cu lapte clocotit, amestecând bine ca să nu se formeze cocloașe. Când amestecul s-a răcorit cât să-l putem lucra cu mâna, se incorporează cu drojdia înmuiată și se bate bine până se fac bășici mari, și compoziția se desprinde ușor de pe pereții vasului. Se presară pușină făină, se acoperă cu un prosop curat și se pune la loc cald să crească.

Cât crește maiua, se amestecă gălbenușurile cu mixerul, zahărul și un praf de sare până se obține o pastă spumoasă. Pasta iese mai fină dacă se folosește zahăr pudră. Se bat spumă albușurile stropite cu câteva picături de lămâie.

Intr-un lighenă de plastic se toarnă făina proaspăt cernută, în mijlocul căreia se face un cuib. În acest cuib se pun maiua, gălbenușurile bătute și pușin lapte cald. Se frământă cu spiralele speciale ale mixerului, incorporând pușin câte pușin, untul topit, cald, uleiul, romul, vanilia și restul de lapte. Aluatul se frământă cel pușin o jumătate de oră până face bășici mari și se desprinde de pe pereții lighenăului. Apoi se acoperă și se lasă să crească în loc cald, ferit de curent.

Nucile pentru umplutură se usucă în cuptor fără să se rumească, se trec prin mașina de măcinat nucile, se amestecă apoi cu zahărul și albușurile

până se obține o pastă consistentă.

Se ung tăvile cu unt.

Cu mâna unsă cu ulei sau cu unt, se desparte aluatul în trei părți egale (dacă tăvile sunt mai mici, se împarte în mai multe părți) și se întinde prima foaie pe masa unsă. Deasupra se repartizează o treime din cantitatea de nucă într-un strat cât mai uniform. Se rulează cozonacul și se pune în formă. Se procedează la fel și cu celelalte părți de aluat.

Cozonacii se lasă să crească descoperiți vreo jumătate de oră, apoi se ung cu ou, se decorează cu miez de nucă în jumătăți și se presară cu zahăr tos. Se dau la cuptor la foc potrivit, mai mult decât, pentru aproximativ o oră.

Pogaci (pogăcele)

- 500 g făină,
- 500 g jumări,
- 30 g drojdie,
- 2 gălbenușuri,
- 100 g smântână,
- 1/2 linguriță sare (dacă jumările sunt nesărate),
- 2 linguri rom,
- 1 ou,
- 100 g cașcaval sau chimen,
- unt pentru uns tava

Se amestecă drojdia cu romul, gălbenușurile, smântâna și sarea, apoi cu făina și cu jumările date prin mașina de tocat. Se frământă bine pe planșetă, se întinde o foaie și se taie forme rotunde cu un pahar a cărui gură e trecută mereu prin făină ca să nu se lipească aluatul. Rondelele se curăță de surplusul de făină cu o pană, apoi se așează în tava unsă cu unt, se ung cu ou și se presară cu cașcaval sau chimen. Se coc la foc potrivit.

Pogăcelele se servesc fierbinți, ca gustare.

Poale-n brâu

- 500 g făină,
- 100 g untură,
- 4 gălbenușuri,
- 100 g smântână,
- 60 g drojdie,
- 1/2 linguriță sare

- 300 ml lapte,
- 100 g zahăr,
- 1 linguriță coajă de lămâie,
- 2-3 pachețele zahăr vanilat

Umplutura

- 250 g brânză de vaci,
- 2 gălbenușuri,
- 60 g smântână,
- 50 g zahăr,
- 30 g griș fierț

Se dizolvă drojdia în laptele ușor încălzit. Se adaugă câteva linguri de făină, se amestecă și se lasă să crească la loc cald. Se freacă spumă două gălbenușuri cu zahărul și sarea. Se adaugă maiaua, coaja de lămâie, vanilia și făina și se amestecă. Se frământă aluatul timp de douăzeci de minute, apoi se adaugă, puțin câte puțin, untura călduță.

Se lasă să crească o oră, după care se întinde o foaie cam de 5 mm grosime. Se taie pătrățele de 8 x 8 cm pe care se pune umplutura și se adună colțurile opuse unul peste altul. Plăcintele se ung cu un gălbenuș bătut și se așează în tava unsă, presărate cu zahăr.

Se coc la foc slab primele zece minute, după care se continuă coptul la foc potrivit. Când sunt gata, se presară cu zahăr vanilat. Brânza de vaci pentru umplutură se trece prin sită și se amestecă apoi cu gălbenușurile, grișul, smântâna și zahărul.

Baclava de Anul Nou

- 1 kg foi de plăcintă,
- 1 kg nucă rășnită,
- 1 kg unt,
- 1 kg zahăr,
- 2 batoane vanilie

Pe tava unsă cu unt se clădesc două-trei foi, unse între ele cu unt înmuiat pe foc, și se coc puțin (7-8 minute) până se rumesc. Se scoate tava din cuptor, se lasă să se răcească.

Se așează un strat de nucă, apoi alte două foi unse între ele cu unt, încă un strat de nucă ș.a.m.d., la sfârșit punându-se ultimele două foi.

Se taie baclava în pătrate sau în romburi până jos și se toarnă deasupra untul rămas

după ungerea foilor, apoi se pune tava la cuptor și se coace 50-60 minute la foc potrivit.

Între timp, se pregătește un sirop cu zahărul, vanilia și 3 pahare cu apă; siropul se leagă pe foc până când se obține o consistență moderată. Se scoate baclava din cuptor și se toarnă peste ea siropul fierbinte.

Se servește rece. Putem adăuga deasupra fiecărei bucăți o linguriță-două din siropul care s-a lăsat în tavă.

Plăcintă cu brânză

Aluat:

- 280 g untură, 500 g făină,
- 2 gălbenușuri, 30 g zahăr,
- 100 g smântână,
- 2 linguri zeamă de lămâie,
- 1 linguriță coajă rasă de lămâie, sare

Umplutura:

- 1 kg de brânză de vaci,
- 300 g zahăr,
- 6 gălbenușuri,
- 4 albușuri,
- 150 g unt,
- 150 g stafide,
- zahăr vanilat

Se amestecă untura cu sarea, zeama de lămâie, gălbenușurile, smântâna, zahărul și coaja rasă de lămâie. Se incorporează făina frământând bine, după care se lasă la rece o oră. Aluatul se împarte în două. Se întinde o parte la dimensiunile tăvii. Această foaie se coace pe jumătate în tava neunsă, apoi se pune umplutura și se acoperă cu cea de a doua foaie. Se dă la cuptor, la foc potrivit, până devine aurie. Plăcinta se pudrează caldă cu zahăr farin.

Brânza pentru umplutură se învește într-o bucată de pânză și se pune peste un strat de mălai până se absoarbe tot zerul (două-trei ore). Gălbenușurile se freacă spumă cu zahărul și untul. Li se adaugă vanilia, brânza de vaci trecută prin sită, stafidele și albușurile bătute spumă.

Produse dietetice

Vă prezentăm produsele dietetice realizate de Institutul de Bioresurse Alimentare București.

În acest număr vă prezentăm produsele îmbogățite cu fier, destinate în special persoanelor care suferă de anemie.

Anemia feriprivă este cauzată în special de lipsa de fier din alimentație. Deoarece produsele făinoase ocupă un loc important în rația zilnică, îmbogățirea lor cu fier este oportună. În urma unor cercetări efectuate de Institutul de Ocrotire a Mamei și Copilului s-a constatat că în țara noastră există un număr foarte mare de copii cu anemie feriprivă (aproximativ 50%).

Fierul este un oligoelement esențial prezent în toate celulele organismului. Cantitatea de fier medie în organismul uman este 3,5 g la bărbați și 2,3 g la femei.

Bobul de grâu are un conținut mic de fier (circa 41 μg/g) iar făina are un conținut de fier și mai mic (circa 17 μg/g). Gradul de asimilare al fierului din cereale scade odată cu creșterea gradului de extracție, datorită

prezenței unor inhibitori ca acidul fitic. În unele țări cea mai mare atenție se acordă îmbogățirii cu fier a făinii. Astfel 90% din produsele fortificate cu fier sunt produse cerealiere.

O importanță deosebită pentru îmbogățirea produselor alimentare cu fier o are alegerea corectă a surselor de fier utilizate. În cazul de față s-a ales o sursă naturală de îmbogățire și anume gălbenușul de ou, deoarece sursele chimice (α-sulfatul feros) pot avea următoarele efecte secundare:

- sărurile feroase pot fi oxidate formând oxid feric de culoare galben, verde, negru;
- sărurile de fier pot reacționa cu compuși fenolici ca taninurile, formând compuși colorați în albastru, negru;
- compușii de fier pot genera compuși colorați cu mirosuri și arome nedorite;
- fierul poate cataliza reacții oxidative.

În urma cercetărilor efectuate s-au obținut următoarele produse:

GRI^a PREGELATINIZAT DE OREZ

Obținut din făină de orez, gălbenuș de ou, apă; se prezintă ca un amestec de griuri de diferite granulații.

Produsul este destinat sugariilor și copiilor mici și are o valoare energetică de 3700 kcal/kg. Deoarece nu conține făină de grâu poate fi consumat și de către persoanele cu intoleranță la gluten. Din punct de vedere al conținutului de fier, produsul gri pregelatinizat de orez are min. 2,6 mg Fe/100 g față de 1,7 mg Fe/100 g cât are griul de orez simplu.

GRI^a PREGELATINIZAT DE GRÂU

Obținut din făină de grâu tip "000", gălbenuș de ou și apă. Produsul are aceeași formă de prezentare și este destinat sugariilor și copiilor mici.

Din punct de vedere fizico-chimic produsul are minim 10,5%

s.u. proteine și minim 400 g/kg conținut de ou. Din punct de vedere energetic produsul are 3800 kcal/kg produs. Conținutul de fier este 3,3 mg/100 g produs.

BISCUPI ADINA

Este un produs de desert îmbogățit în fier (4 mg/100g), obținut din făină de grâu, gălbenuș de ou, zahăr, unt, cacao. Produsul poate fi consumat de toate categoriile de consumatori, dar este destinat copiilor anemici. Produsul are o înaltă valoare energetică 5000 kcal/kg, valoare determinată de cantitatea mare de lipide (26%) și glucide (56%).

Toate produsele au fost testate de Institutul de Ocrotire a Mamei și Copilului.

Dacă sunteți interesați în realizarea sau comercializarea acestor produse, contactați:

Institutul de Bioresurse Alimentare - IBA

str. Dinu Vintilă nr.6, sector 2,
tel/fax: (01)-210.9128
Director: ing. Nastasia Belc
Creator produse: ing. Mariana Duse



Vă reamintim principalele activități și servicii oferite de IBA:

- cercetare - dezvoltare în industria alimentară;
- obținere de alimente dietetice și pentru intoleranțe alimentare, teste de laborator pentru produse agroalimentare;
- determinarea calității recoltei de grâu;
- realizarea de standarde pentru produse agroalimentare;
- elaborare de metode de analiză;
- fascicule informative pe probleme specifice industriei alimentare;
- consultanță în domeniul industriei alimentare;
- cursuri de perfecționare;
- consultanță în implementarea sistemului calității și HACCP;
- organizarea sistemului de agricultură ecologică;
- organizarea gradării cerealelor.

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