

# Meat.Milk.

REVISTA SPECIALIȘTILOR DIN INDUSTRIILE DE CARNE ȘI LAPTE

ediția a X-a  
24 - 25 mai 2021

[www.meat-milk.ro](http://www.meat-milk.ro)

**pag. 10** EVENIMENT

## Cea de-a X-a ediție a Expo-Conferinței Internaționale Meat.Milk

pag. 14  
// Cover

**Viitor incert pentru sectoarele  
de carne și lapte**

pag. 20  
// Ferma/Creșterea animalelor  
**Uniformizarea greutateii loturilor  
de porci, în fermele de reproducție**

pag. 38  
// Afacere/Materii prime  
**Controlul zahărului din lactate  
și etichetarea "Friendly Dairy"**



// Ferma/Tehnologie

**Importanța  
adăposturilor pentru  
oi în zonele geografice  
reci**

pag 30



// Inovație

**FESTO**

**Automatizare  
completă dintr-o  
singură sursă**

pag 48



// Repere/Piața

**Criza sanitară  
și comerțul  
"multichannel"**

pag 84



# GUSTUL EUROPEAN DESĂVÂRȘIT în România

Conținutul acestei campanii de promovare reprezintă doar punctul de vedere al autorului și este exclusiv responsabilitatea acestuia. Comisia Europeană și Agenția Executivă pentru Consumatori, Sănătate, Agricultură și Alimentație (CHAFEA) nu își asumă răspunderea pentru potențialele utilizări ale informațiilor din aceste materiale.



## SALAM DE SIBIU



[www.salamdesibiupgi.eu](http://www.salamdesibiupgi.eu)



CAMPANIE FINANȚATĂ  
CU AJUTORUL  
UNIUNII EUROPENE

Uniunea Europeană sprijină  
campaniile care promovează  
produse agricole de înaltă calitate

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



Asociația  
Producătorilor  
de Salam  
de Sibiu



# Meat.Milk.

EMISIUNE TV • EXPOZIȚIE • CONFERINȚĂ • REVISTĂ • SITE

Vă așteptăm la Expo-Conferința **Meat.Milk.!**



---

**24-25 mai  
2021**

**ediția a X-a  
Poiana Brașov**

---



**10 ANI**  
DE PROFESIONALISM

---

**[www.meat-milk.ro](http://www.meat-milk.ro)**

---

# EDITORIAL

Ilie Stoian

## Câte luni are anul pandemic?

Nu pot să îmi dau seama cum o fi fost în alte vremuri, cu războaie, molime devastatoare sau alte nenorociri. Știu doar că am traversat o bună parte a comunismului, ceea ce, tot un fel de nenorocire a fost și aia.

Dar, o perioadă ca asta, de restricții cauzate de o boală, nici eu și nici ceilalți de acum nu au mai trăit, ca să putem face vreo comparație. Știm doar că viețile ne-au fost date cu totul peste cap. Dar, asta e deja o expresie banală.

Banale au devenit și problemele din economie, iar dacă m-aș referi la sectoarele de carne și lapte, ele au fost, parcă, pe un traseu de montagne-russe. Oricum, ele funcționau când mai bine, când mai rău, fluctuant, dar fluctuațiile astea păreau a se înscrie într-un normal acceptabil, cât de cât, previzibil. Acum nu prea mai poate fi prevăzut nimic.

Peste tot în lume, oamenii așteaptă miracole, pentru a-și relua viața de acolo de unde au lăsat-o acum un an. Doar că miracolele astea nu se petrec. Ultima speranță, sunt vaccinurile care au început să fie administrate și în lume, și la noi. Să dea Domnul și să se întâmple ce sperăm cu toții, adică, să se reducă evoluția bolii asteia, Covid 19, până la extincție sau, măcar, până la un nivel ușor controlabil. Dar va fi așa?

Prin aprilie, anul trecut, mulți erau cei care spuneau că din vară sau, cel târziu, din septembrie, tot necazul s-a terminat. Și nu s-a terminat. Apoi, la fel de mulți au spus că problemele vor dura, cu totul, cam un an. Acum e clar că vor dura mai mult, făcându-mă, pe bună dreptate, să mă întreb, să ne întrebăm:

Câte luni are anul ăsta pandemic, că parcă nu se mai termină?



# Arta Cărnii

---



## Sub direcția furnizorilor de carne belgieni

---

Ce reprezintă arta belgiană a cărnii? Este acea combinație excepțională de carne proaspătă cu randament și eficiență maxime și service flexibil. Asta stăpânesc cu adevărat furnizorii de carne belgieni. Depinde de tine să o savurezi.

Găsește-ți maestrul belgian al cărnii la [belgianmeat.com](http://belgianmeat.com)



2 EDITORIAL

## Câte luni are anul pandemic?



24 FERMA/NUTRIȚIE

## Diminuarea căderii penajului la păsările de curte, prin redimensionarea alimentatoarelor



28 FERMA/SĂNĂTATE

## Eczema facială la bovinele de lapte, un motiv de îngrijorare



34 AFACERE/MATERII PRIME

## Marinate naturale pentru produsele ready-to-cook și ready-meal

46 AFACERE/INOVATIE

## Milkshake-uri funcționale, cu impact terapeutic și de refacere



50 AFACERE/PRODUSE DIN CARNE

## Cei mai populari cârnați franțuzești



56

AFACERE/TEHNOLOGII DE PROCESSARE

## Adaptarea producției de alimente pentru perioada post-pandemică



68

AFACERE/TEHNOLOGII DE AMBALARE

## Ambalarea alimentelor și problemele de mediu

76

AFACERE/SIGURANȚĂ

## Revizuirea legislației europene pentru protecția consumatorului intră în linie dreaptă



80

AFACERE/LOGISTICĂ

## Înlocuirea unui furnizor în lanțul de aprovizionare

Comuna Horodnic de Jos, nr. 2B  
Cod Poștal 727301,  
Jud. Suceava, România  
Telefon / Fax: +4 0230 567 189  
E-mail: office@killersrl.ro

[www.killersrl.ro](http://www.killersrl.ro)

**Killer**  
Noi ucidem numai concurența!

Puteti gasi produsele noastre atat in magazinele proprii din Radauti, Suceava, Botosani, Siret, Iasi, Piatra Neamt si Bucuresti cat si in majoritatea magazinelor parteneri din judetele Suceava, Botosani, Iasi si Neamt.

Acoperim intreaga gama de preparate din carne, dar suntem mai buni la produsele taranesti cu specific local, produse ce sunt realizate prin metode traditionale: sarare, uscare si afumare in celule cu lemne si rumegus de fag, fara injectare si fara aditivi alimentari.





## Smithfield România: Hrană bună, în mod responsabil

➔ Smithfield România a derulat o nouă campanie descrisă de companie drept o "Companie 100% integrată. Trasabilitate pe întreg lanțul de producție. Din fermă în furculiță". În comunicatul transmis redacției Meat.Milk se mai afirmă:

"Suntem cel mai mare producător de carne de porc din România și oferim, zi de zi, garanția aprovizionării constante cu carne 100% românească, de calitate superioară, produsă la cele mai înalte standarde din industrie în ceea ce privește siguranța alimentară.

Am dezvoltat de-a lungul timpului, și aplicăm cu consecvență, programe strategice stricte de supraveghere a sănătății animalelor și a siguranței alimentelor, respectând normele de biosecuritate și bunăstare animală pe întreg fluxul de producție a cărnii de porc, din fermă până în furculiță. Trasabilitatea și controlul calității sunt domenii prioritare în tot ceea ce facem, zi de zi.

Avantajul de a oferi produse proaspete, de calitate superioară, precum și consecvența și fluxul operațional continuu este ceea ce ne recomandă ca un partener de încredere.

De peste 16 ani, Smithfield România demonstrează că rămâne un reper de performanță! Misiunea noastră rămâne aceea de a revitaliza industria românească, prin producerea de carne de porc de calitate superioară și setarea unor standarde înalte de calitate în industria cărnii de porc din România. Valorile noastre de bază la care ne raportăm în activitatea de zi cu zi sunt: Responsabilitate-Exelență Operațională-Inovație.

Prin investițiile Smithfield România, unitățile noastre de producție îndeplinesc toate standardele europene de protecția mediului și de siguranța alimentului. Clienții și consumatorii noștri ne recomandă ca un partener de încredere, pentru adoptarea, în cadrul activității de zi cu zi, a unui set de valori care cuprind principiile siguranței alimentare și desfășurarea activității într-un mod responsabil.

Tratarea animalelor cu blândețe și bio-securitatea sunt principii prioritare, implementate și respectate la fiecare pas în lanțul de producție, conform celor mai stricte reglementări în vigoare în România și în

Uniunea Europeană. Standardele pe care le respectăm sunt garanția că rămânem fideli unor principii valoroase.

Suntem inspirație pentru domeniul nostru! Suntem alături de comunitățile locale și prin oferirea a numeroase posibilități de a lucra în zona Banat, în cadrul unei echipe experimentate. Suntem alături de producătorii locali, prin numeroase posibilități de parteneriate de succes, prin achiziția de cereale produse local, pe care le oferim animalelor ca hrană nutritivă.

Smithfield România, Elit și Maier s-au reunit sub umbrela liderului în producția sustenabilă a cărnii de porc. Împreună, credem în performanța responsabilă și alegem principii etice pentru modul în care ne dezvoltăm: cu respect față de viitor, față de angajații noștri, față de resursele naturale.

Bunăstarea animalelor, sănătatea și siguranța angajaților, protecția mediului, calitatea și siguranța alimentară, grija pentru comunități și valoarea adăugată - toate acestea nu sunt doar principii interdependente, sunt angajamentul asumat pentru continuitatea unui mod de acțiune responsabil.

Rezultatele implicării colegilor noștri experimentați, pasionați și pro-activi sunt produsele noastre de calitate superioară. Pentru clienți și consumatori încântați de produse gustoase!

- Comtim - carne proaspătă, o poveste savuroasă a unei tradiții locale
- Gamele de produse sunt -Bun de gătit, PorcUșor, Porc Proaspăt, Conserve Comtim

Produsele noastre înseamnă 100% calitate, 100% savoare, 0% compromisuri. Piețe de desfacere pentru carne proaspătă, 100% produsă în România. Aprovizionăm cele mai importante rețele de vânzare cu amănuntul din România.

Produsele noastre, marca Comtim, sunt distribuite la scară națională, pe toate canalele de vânzare pentru carnea proaspătă: în majoritatea rețelilor de KA către clienții industriali (mari și mici) procesatori de mezeluri din România, precum și în rețelele locale de distribuție".

## GEA a vândut două firme de echipamente pentru Industria laptelui

➔ După cum informează DairyReporter, în conformitate cu optimizarea strategică a portofoliului său, GEA Group AG a declarat că a cedat două companii care făceau parte din divizia sa de tehnologii agricole, mai precis, de tehnologii de ferme de lapte și procesare a laptelui.

Companiile sunt GEA Farm Technologies Japy SAS, un producător francez de rezervoare de răcire a laptelui cu sediul în Dijon, și Royal De Boer Stalinrichtingen BV, un furnizor european de diferite tipuri de echipamente pentru depozitare, cu sediul în Leeuwarden din Olanda.

Holdingul german Mutares SE & Co. KGaA a cumpărat cele două firme. Combinat, cele două companii au generat venituri de aproximativ 50 milioane de euro (58,8 milioane de dolari) în 2019. Ambele părți au convenit să nu dezvăluie detaliile financiare ale tranzacției care face obiectul aprobării controlului fuziunii. Încheierea tranzacției s-a efectuat în decembrie 2020.

"Suntem încântați că Mutares SE & Co. KGaA va deveni noul proprietar al ambelor companii, deoarece Mutares este în măsură să dezvolte potențialul de afaceri al fiecărei companii în cea mai bună măsură posibilă", a spus Stefan Klebert, CEO al Grupului GEA.

Vânzarea va permite diviziei de tehnologii agricole GEA să se concentreze pe automatizarea și digitalizarea instalațiilor și proceselor de muls, soluții inteligente pentru gestionarea efectivelor și pe produse care asigură calitatea laptelui, garantează igiena instalațiilor și îmbunătățesc sănătatea vacilor.

GEA a declarat că divizia va continua să ofere o gamă de produse și sisteme de manipulare a gunoierului de grajd, în special pentru piața nord-americană. Potrivit sursei citate, GEA va păstra accesul la portofoliul de produse al ambelor companii cedate, pentru a continua să servească nevoile individuale ale clienților.



## FrieslandCampina va concedia 1000 de salariați. Temeri în România

➔ După cum informează publicația RetailDetail, FrieslandCampina va proceda la concedierea unui număr de 1000 de angajați din Olanda, Belgia și Germania, din cauza prăbușirii afacerilor pe fondul crizei sanitare Covid.

Potrivit sursei citate, producătorul de lactate FrieslandCampina se confruntă cu reduceri severe ale costurilor. Din cauza crizei coronavirusului, cifra de afaceri din industria alimentară și a ospitalității a scăzut, în timp ce granița închisă dintre Hong Kong și China provoacă, de asemenea, probleme de export.

Într-un interviu anterior, acordat publicației RetailDetail, CEO-ul belgian Jeroen Van de Broek a

confirmat într-adevăr că piața s-a prăbușit. Acesta se teme chiar că "sectorul ospitalității nu va reveni niciodată la ceea ce a fost". Producătorul de lapte intenționează să investească în tehnologii și proceduri care să genereze economii de costuri, în următorii câțiva ani, dar acum accelerează această politică și își intensifică eforturile.

Ca urmare, se reduc câteva mii de locuri de muncă, atât în management, cât și în producție. Angajații din Olanda, Belgia și Germania sunt deosebit de afectați, deoarece marjele de profit sunt sub cea mai mare presiune pe aceste piețe de bază.

Compania încearcă să evite plecările forțate cât mai mult posibil, de exemplu, prin înlocuirea angajaților



și prin transferuri, dar concedierile nu pot fi excluse complet.

CEO-ul Hein Schumacher consideră că producătorul de lactate se confruntă cu o "furtună perfectă" și solicită intervențiile necesare, chiar și pentru a continua să ofere un preț rezonabil fermierilor de lactate membri. Reorganizarea nu ar trebui să aibă niciun impact asupra fermierilor și se presupune că volumul de lapte va rămâne același. Cu toate acestea, nu vor fi plătite bonusuri pe termen lung

conducerii superioare anul acesta. Schumacher admite că rezultatul operațional va fi afectat negativ de costurile de restructurare. Lista exactă a concedierilor nu a fost încă anunțată.

FrieslandCampina are aproximativ 24.000 de angajați în 36 de țări. În Olanda, compania are aproape 8.000 de angajați, în Belgia sunt aproximativ 1.500 de angajați. Pe fondul acestor măsuri, teama s-a instaurat și în România.

An advertisement for Pick salami. The image shows a large roll of salami in its packaging, a plate of sliced salami with tomatoes and herbs, and a smaller package of "Téliszalámi" (winter salami). The background is red. Text on the right side reads: "SALAMUL DE IARNĂ PICK", "150 ANNO 1869 PICK SZEDED", and "TRADIȚIE ȘI MĂESTRIE DE PESTE 150 DE ANI". The "Téliszalámi" package also features the Pick logo and text: "EREDETI PICK SZALÁMI", "GLUTENMENTES", "AKKÓZSÁNTÓKÉ", "LEPŐZŐT NEM TARTALMAZ", and "www.pick.hu".

## ANSVSA: Situația evoluției Pestei Porcine Africane la finalul anului 2020

➔ ANSVSA informează că la finalul anului 2020 erau active un număr de 409 de focare PPA, din care 4 focare în exploatații comerciale și 6 focare în exploatații comerciale de tip A. În cursul anului 2020, au fost ucise un număr total de 194.211 porcine, din care:

- 181.265 de porcine în exploatații comerciale profesionale;
- 743 de porcine în exploatații de tip A;
- 12.203 de porcine în exploatațiile nonprofesionale.

Valoarea totală a despăgubirilor acordate pentru proprietarii a căror animale au fost afectate de virusul pestei porcine africane, până la această dată, este în sumă de 204.109.981 lei.

Plata despăgubirilor pentru animalele tăiate, ucise sau altfel afectate în vederea lichidării rapide a focarelor de boli transmisibile ale animalelor se face la valoarea de piață, în termen de 90 de zile de la tăierea, uciderea sau afectarea în alt mod a

animalelor, conform art. 2 lit. a) din Regulamentul (CE) nr. 349/2005 al Comisiei.

Documentația aferentă acordării despăgubirilor se depune la direcția sanitară-veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, în termen de cel mult 30 de zile de la uciderea, tăierea sau afectarea porcinelor.

De la prima semnalare a prezenței virusului PPA în România, pe data de 31 iulie și până în prezent, au fost diagnosticate 4.181 de cazuri la mistreț conform datelor prezentate în graficul numărul 2. În conformitate cu prevederile europene, cazurile la mistreț se sting după cel puțin 2 ani de la apariția lor.

Facem precizarea că pesta porcină africană nu produce îmbolnăviri la oameni, neexistând nici cel mai mic risc de îmbolnăvire pentru oameni, acest virus având, însă, impact dezastruos la nivel economic și social.



## INS: Producția de lapte și lactate în luna noiembrie 2020

➔ În luna noiembrie 2020, cantitatea de lapte de vacă colectată de la exploatațiile agricole și centrele de colectare de către unitățile procesatoare a scăzut cu 7,2% față de luna octombrie 2020 și a crescut cu 2,7% față de luna noiembrie 2019.

Cantitatea de lapte de vacă colectată de la exploatațiile agricole și centrele de colectare de către unitățile procesatoare a crescut cu 1,1% în perioada 1.I-30.XI.2020 față de perioada 1.I-30.XI.2019.

*Noiembrie 2020 comparativ cu octombrie 2020*

În luna noiembrie 2020, comparativ cu luna precedentă, cantitatea de lapte de vacă colectată de unitățile procesatoare a scăzut cu 6451 tone (-7,2%).

Producția a scăzut în luna noiembrie 2020, comparativ cu luna octombrie 2020, la lapte acidulat (iaurt, iaurt de băut, lapte bătut și alte produse lactate similare) cu 1720 tone (-9,0%), brânzeturi cu 571 tone (-7,7%), smântână de consum cu 281 tone (-4,7%) și lapte de consum cu 51 tone (-0,2%). 2/3 Producția a crescut la unt cu 60 tone (+5,8%).

Cantitatea de lapte brut importată de către unitățile procesatoare a crescut în luna noiembrie 2020 față de luna precedentă cu 1166 tone (+10,5%).

*Noiembrie 2020 comparativ cu noiembrie 2019*

Față de luna corespunzătoare din anul precedent, în luna noiembrie 2020 cantitatea de lapte de vacă colectată de unitățile procesatoare a crescut cu 2188 tone (+2,7%).

Creșteri ale producției s-au înregistrat la următoarele produse lactate: unt cu 150 tone (+16,0%), smântână de consum cu 242 tone (+4,4%), lapte de consum cu 1018 tone (+3,5%) și lapte acidulat (iaurt, iaurt de băut, lapte bătut și alte produse lactate similare) cu 322 tone (+1,9%). Producția a scăzut la brânzeturi cu 472 tone (-6,4%).

Cantitatea de lapte brut importată de către unitățile procesatoare a crescut în luna noiembrie 2020 cu 1105 tone (+9,9%) față de luna corespunzătoare din anul precedent.

*Perioada 1.I - 30.XI.2020 comparativ cu perioada 1.I - 30.XI.2019*

În perioada 1.I - 30.XI.2020, comparativ cu perioada 1.I - 30.XI.2019, cantitatea de lapte de vacă colectată de unitățile procesatoare a crescut cu 11335 tone (+1,1%). Creșteri ale producției au fost înregistrate la: unt cu 1078 tone (+11,3%), lapte de consum cu 25673 tone (+8,6%) și brânzeturi cu 814 tone (+0,9%).

Producția a scăzut la lapte acidulat (iaurt, iaurt de băut, lapte bătut și alte produse lactate similare) cu 579 tone (-0,3%) și smântână de consum cu 105 tone (-0,2%).

Cantitatea de lapte brut importată de către unitățile procesatoare a crescut cu 25265 tone (+26,1%) în perioada 1.I - 30.XI.2020 față de perioada 1.I - 30.XI.2019.



## Vizibilitatea în online a mărcilor de lactate și carne, în luna decembrie 2020

➔ ZeList Monitor și fbMonitor, platforme de monitorizare și analiză ale companiei TreeWorks, au dat publicității Top-ul vizibilității în on-line a mărcilor de lactate și carne, pentru luna decembrie 2020.

Potrivit datelor analizate din piața de lactate, pentru categoria Expresii, clasamentul primelor cinci locuri este următorul: LaDorna, Olympus, Daconino, Actimel și Delaco.

În categoria Top Players, primele locuri sunt ocupate de: Delaco, Olympus Food România, Zuzu Dolce, Muller România și Nucet-Bunătați Mănăstirești.

În privința mărcilor de carne și mezeluri, top-ul categoriei Expresii plasează pe primele cinci locuri: CocoRico, Campofrio, Unicarm, Agricola Bacău și Scadia Sibiu, pentru ca primele locuri din categoria Top Players să fie ocupate de: Matache Măcelaru, Pate Bucegi, Cris-Tim, Scandia Sibiu și Caroli.

## DuPont Nutrition & Biosciences s-a asociat cu Institutul pentru Științele Viitorului

➔ Potrivit DairyReporter, DuPont Nutrition & Biosciences s-a asociat cu Institutul pentru Științele Viitorului (IFTF), pentru a stimula inovația alimentară și a băuturilor care anticipează schimbări în nevoile pieței.

Prin parteneriatul cu IFTF, DuPont a declarat că își propune să accentueze capacitatea de a co-crea inovație cu clienții și de a construi pe prognoze pe termen lung de 10 ani și peste. Birgitte Borch, lider global în marketing, Food & Beverage, DuPont Nutrition & Biosciences, a declarat că previziunea IFTF va sprijini mărcile alimentare mai puternice.

“Strategiile de dezvoltare a produselor pe termen scurt sunt frecvente în industria alimentară, unde cererile consumatorilor se schimbă constant. Nu este neobișnuit ca noile lansări de alimente și băuturi să fie o reacție de genunchi la o tendință care apare din senin”, a spus Borch.

“Împreună cu IFTF, vom analiza dezvoltarea tendințelor dincolo de comportamentele consumatorilor și vom dezvolta previziuni strategice cu scenarii care au impact asupra industriei alimentare pe termen scurt și lung, pentru a-i ajuta să depășească piețele.

Acest lucru îi va ajuta pe clienții noștri să navigheze în perioade incerte și să înțeleagă impactul asupra lanțului valoric cu o viziune holistică a provocărilor și oportunităților. Munca noastră cu IFTF ne va permite să fim pregătiți cu soluțiile potrivite, tehnologia ingredientelor și conceptele de aplicație și ne va permite clienților să fie mai proactivi în strategiile lor de dezvoltare a produselor”.

IFTF stabilesc driverele și semnalele pieței, oferind perspective pe termen lung asupra schimbării. Toate prognozele se bazează pe o revizuire sistematică a factorilor sociali, tehnologici, economici, de mediu și politici. Cercetările IFTF anticipează patru megatendențe perturbatoare în următorul deceniu în industria alimentară.

“Prin parteneriatul nostru cu IFTF, putem înțelege mai bine cum vor evolua aceste tendințe în viitor”, a spus Borch, care a adăugat: “Aceasta este cheia construirii și menținerii succesului pe piețe în mișcare rapidă și va face din ce în ce mai mult parte din conversațiile pe care le purtăm cu producătorii de alimente”.

## INS: Cifra de afaceri din comerțul cu amănuntul în luna noiembrie 2020

➔ În luna noiembrie 2020 volumul cifrei de afaceri din comerțul cu amănuntul (cu excepția comerțului cu autovehicule și motocicletele) a crescut față de luna precedentă atât ca serie brută cu 1,4%, cât și ca serie ajustată în funcție de numărul de zile lucrătoare și de sezonabilitate cu 0,7%.

Față de luna corespunzătoare a anului precedent volumul cifrei de afaceri din comerțul cu amănuntul (cu excepția comerțului cu autovehicule și motocicletele) a crescut atât ca serie brută cu 3,3%, cât și ca serie ajustată în funcție de numărul de zile lucrătoare și de sezonabilitate cu 5,1%.

În perioada 1.I-30.XI.2020 volumul cifrei de afaceri din comerțul cu amănuntul (cu excepția comerțului cu autovehicule și motocicletele) a crescut față de perioada 1.I-30.XI.2019 atât ca serie brută, cât și ca serie ajustată în funcție de numărul de zile lucrătoare și de sezonabilitate cu 2,1%, respectiv cu 2,2%.

### Noiembrie 2020 comparativ cu octombrie 2020

Volumul cifrei de afaceri din comerțul cu amănuntul (cu excepția comerțului cu autovehicule și motocicletele), serie brută, în luna noiembrie 2020, comparativ cu luna precedentă, a crescut pe ansamblu cu 1,4%, datorită creșterii înregistrate la vânzările de produse nealimentare (+8,1%).

Scăderi au înregistrat comerțul cu amănuntul al carburanților pentru autovehicule în magazine specializate (-6,4%) și vânzările de produse alimentare, băuturi și tutun (-2,2%).

Volumul cifrei de afaceri din comerțul cu amănuntul (cu excepția comerțului cu autovehicule și motocicletele), serie ajustată în funcție de numărul de zile lucrătoare și de sezonabilitate, în luna noiembrie 2020, comparativ cu luna precedentă a crescut pe ansamblu cu 0,7%, datorită creșterilor înregistrate la comerțul cu amănuntul al carburanților pentru autovehicule în magazine specializate (+2,2%) și la vânzările de produse nealimentare (+0,6%). Vânzările de produse alimentare, băuturi și tutun au scăzut cu 0,3%.

### Noiembrie 2020 comparativ cu noiembrie 2019

Volumul cifrei de afaceri din comerțul cu amănuntul (cu excepția comerțului cu autovehicule și motocicletele), serie brută, în luna noiembrie 2020, comparativ cu luna noiembrie 2019 a înregistrat o creștere, pe ansamblu, cu 3,3% datorită creșterilor înregistrate la vânzările de produse nealimentare (+9,7%) și la vânzările de produse alimentare, băuturi și tutun (+1,9%).



Comerțul cu amănuntul al carburanților pentru autovehicule în magazine specializate a scăzut cu 7,3%. Volumul cifrei de afaceri din comerțul cu amănuntul (cu excepția comerțului cu autovehicule și motocicletele), serie ajustată în funcție de numărul de zile lucrătoare și de sezonabilitate, în luna noiembrie 2020, comparativ cu luna noiembrie 2019 a înregistrat o creștere, pe ansamblu, cu 5,1% datorită creșterilor înregistrate la vânzările de produse nealimentare (+10,7%) și la vânzările de produse alimentare, băuturi și tutun (+4,6%). Comerțul cu amănuntul al carburanților pentru autovehicule în magazine specializate a scăzut cu 4,7%.

### Perioada 1.I-30.XI.2020 comparativ cu perioada 1.I-30.XI.2019

Volumul cifrei de afaceri din comerțul cu amănuntul (cu excepția comerțului cu autovehicule și motocicletele), serie brută, în perioada 1.I-30.XI.2020, comparativ cu perioada 1.I-30.XI.2019 a înregistrat o creștere, pe ansamblu, cu 2,1%, datorită creșterii vânzărilor de produse nealimentare (+5,5%) și vânzărilor de produse alimentare, băuturi și tutun (+5,3%).

Comerțul cu amănuntul al carburanților pentru autovehicule în magazine specializate a scăzut cu 8,7%. Volumul cifrei de afaceri din comerțul cu amănuntul (cu excepția comerțului cu autovehicule și motocicletele), serie ajustată în funcție de numărul de zile lucrătoare și de sezonabilitate, în perioada 1.I-30.XI.2020, comparativ cu perioada 1.I-30.XI.2019, a înregistrat o creștere, pe ansamblu, cu 2,2% datorită creșterii vânzărilor de produse alimentare, băuturi și tutun (+5,7%) și vânzărilor de produse nealimentare (+5,3%). Comerțul cu amănuntul al carburanților pentru autovehicule în magazine specializate a scăzut cu 8,2%.

# Meat. Milk.



24 - 25 MAI 2021  
Hotel Alpin Poiana Brașov

**DISCUȚII DIRECTE, REZULTATE CONCRETE!**

## SECTOARELE DE CARNE ȘI LAPTE ALE ROMÂNIEI, LA STARTUL UNEI NOI ISTORII

Agentia infoGROUP invită fermierii, procesatorii și specialiștii din Industriile de Carne și Lapte ale României, reprezentanții asociațiilor profesionale, furnizorii de tehnologii, reprezentanții ai retail-ului, precum și pe cei din domeniile adiacente, să participe la cea de-a X-a ediție a Expo-Conferinței Internaționale Meat.Milk. Evenimentul va avea un caracter festiv, sărbătorec și se va desfășura în zilele de 24 și 25 mai 2021, la Hotel Alpin din Poiana Brașov, sub genericul "Sectoarele de carne și lapte ale României, la startul unei noi istorii".

### Coordonate tematice

Cel mai important eveniment de profil din România, Expo-Conferința Internațională Meat.Milk, a ajuns la ediția cu numărul zece, moment care va fi marcat printr-o organizare festivă, de excepție. Organizatorii sunt convinși că manifestarea din acest an va fi un moment de sinteză sărbătorească a evoluției sectoarelor de carne și lapte din România, dar și începutul unei noi istorii în care viitorul este determinat de schimbările profunde din piață, cauzate de pandemia Covid 19.

Cu atât mai mult, Agenția infoGROUP invită fermierii, procesatorii, furnizorii de tehnologii, retailerii și specialiștii din domeniile

adiacente să participe la această ediție a Expo-Conferinței Internaționale Meat.Milk, pentru a sărbători cei zece ani de istorie ai evenimentului în sine, dar și pentru a creiona viitorul celor două segmente economice ale Industriei Alimentare românești.

Având deja asigurarea din partea autorităților din domeniu că nu vor lipsi de la marea sărbătoare din acest an, prilejuită de cea de-a X-a ediție a Expo-Conferinței, invităm asociațiile profesionale și patronatele din domeniu să ni se alăture în efortul de organizare, pentru ca, împreună, să oferim pieței garanția unui viitor în care profitul este realitatea cotidiană.

Din punct de vedere tematic, și ediția din acest an va acoperi întregul spectru al lanțului de producție, aprovizionare și consum. Suplimentar, pentru a evidenția caracterul sărbătorec al momentului, organizatorii au inclus în program secțiunea festivă "Consiliul de Miniștri", care îi va aduce în fața participanților pe toți miniștrii ai Agriculturii din perioada 2011-2021.

Așa cum am demonstrat la ediția din anul 2020, și evenimentul din acest an va fi organizat în deplină siguranță, respectând cu strictețe regulile sanitare impuse de autorități. Sub rezerva deciziilor Comitetului Național de Urgență, vă așteptăm să participați la cea de-a X-a Expo-Conferință Internațională Meat.Milk!

### Secțiuni

**Ședințe generale:** Ziua de 24 mai va debuta cu o ședință generală în care, în cele două părți ale sale, vor fi susținute prezentări de companii și comunicări tehnologice, de interes general. Ședința generală din dimineața zilei de 25 mai va fi rezervată oficialilor MADR, ANSVSA, ANPC, APIA, MI.

#### Sesiunea festivă "Consiliul de Miniștri":

Pentru a marca o dată în plus caracterul sărbătorec al acestei ediții, în după-amiaza zilei de 25 mai va avea loc Sesiunea Festivă "Consiliul de Miniștri", la care vor fi invitați să participe toți miniștrii Agriculturii din perioada 2011-2021: Valeriu Tabără, Daniel Constantin, Dacian Cioloș, Achim Irimescu, Petre Daea și Nechita Adrian Oros. Aceștia vor intra în dialog amical cu participanții din sală și vor discuta despre evoluția sectoarelor de carne și lapte ale României din ultimii zece ani, precum și despre viitorul acestora.

**Dezbateri:** În după-amiaza zilei de 24 mai vor avea loc două dezbateri: FERMIERI-CARNE/LAPTE și PROCESATORI-CARNE/LAPTE, în care vor fi puse în analiză cele mai stringente aspecte ale momentului din cele două sectoare vizate. La dezbateri vor participa reprezentanți ai asociațiilor profesionale din domeniu.

**Forum Retail** va avea loc în după-amiaza zilei de 25 mai. Reprezentanți ai marilor lanțuri de hipermarket din România, împreună cu fermierii și procesatorii, vor analiza starea de moment a piețelor naționale și internaționale de carne și lapte, încercând să identifice noi modalități de colaborare, în beneficiul comun.

**Liber la cuvânt:** Sesiune de dialog liber între participanți și reprezentanți ai ANPC și ANSVSA.

**B2B-Expo** va fi organizată într-un spațiu de maximă vizibilitate. Vor fi puse la dispoziție standuri propice dialogului B2B, prezentării detaliate a ofertelor companiilor expozante, precum și degustării de produse premium din carne și lapte.

**Movie Meat.Milk.:** Utilizând această oportunitate, firmele pot opta pentru proiecția pe ecranele evenimentului a unui film/clip de companie de 3 minute. Filmele vor fi proiectate pe ecranele conferinței în Sesiuni și pe monitoarele care vor fi montate la recepția Expo-Conferinței.

**Business Corner!** În după-amiaza zilei de 24 mai, companiile interesate vor putea să inițieze discuții de afaceri într-un spațiu special amenajat, cu reprezentanții altor companii prezente. Pentru a facilita această oportunitate, rugăm firmele participante să ne indice din timp numele companiilor pe care doresc să le invităm la dialog.

**Networking:** Timp de două zile, networkingul va fi unul dintre programele forte ale evenimentului, facilitând realizarea de noi legături de afaceri, schimbul de informații, identifi carea de oportunități de dezvoltare a propriului business.

**Gala Premiilor Meat.Milk.:** Cina festivă din seara de 24 mai va găzdui Gala Premiilor Meat.Milk., urmând a fi premiate cele mai performante companii din sectoarele de carne și lapte și cei mai buni fermieri participanți la eveniment.

**Speakeri invitati:** La manifestare vor fi invitați reprezentanți ai MADR, ANSVSA, APIA, ANPC, președinții Comisiilor pentru Agricultură ai celor două Camere, reprezentanți ai marelui retail, ai asociațiilor profesionale din domeniu, precum și foștii miniștri ai Agriculturii din perioada 2011-2021, care vor fi prezenți în sesiunea festivă "Consiliul de Miniștri".

**Canale media.** Lucrările evenimentului vor fi transmise live, integral, de postul de televiziune Agro TV, pe canalul de streaming Youtube al aceluiași post de televiziune, precum și pe pagina de Facebook a Conferinței Meat.Milk.

# Program și tematică

**Titlurile vor fi anunțate pe măsură ce spațiile vor fi contractate**



## 23 MAI 2021

14:00 - 22:00 Primirea participantilor  
14:00 - 22:00 Organizarea standurilor in Sectiunea B2B-Expo  
20:00 - 22:00 Cina

## 24 MAI 2021

### Ședință generală - Partea 1

09:00 - 09:05 Deschiderea oficială  
09:05 - 09:30 Prezentare Partener Platinum  
09:30 - 09:35 Movie Meat.Milk. (3 min) - film de prezentare companie  
09:35 - 10:00 Prezentare Partener Gold  
10:00 - 10:05 Movie Meat.Milk : Film de prezentare companie  
10:05 - 10:30 Prezentare Partener Silver  
10:30 - 10:35 Movie Meat.Milk : Film de prezentare companie  
10:35 - 11:05 Prezentare Partener Silver  
11:05 - 11:30 Aerisirea sălii de ședință, dezinfectarea spațiilor, Coffe-break, networking

### Ședință generală - Partea 2

11:30 - 11:35 Movie Meat.Milk. : Film de prezentare companie  
11:35 - 11:55 Prezentare Partener Silver  
11:55 - 12:00 Movie Meat.Milk. : Film de prezentare companie  
12:00 - 12:25 Prezentare de companie  
12:25 - 12:30 Movie Meat.Milk.: Film de prezentare companie  
12:30 - 13:30 Aerisirea sălii de ședințe, Masa de prânz, networking  
13:30 - 14:15 **Dezbatere Fermieri CARNE/LAPTE** (Sala mare)  
14:15 - 15:00 **Dezbatere Procesatori CARNE/LAPTE** (Sala mare);  
15:00 - 17:00 **Business Corner:** Discuții de afaceri (pentru firmele interesate)  
17:00 - 20:30: Timp Liber  
20:30 - 01:00: **Meat.Milk StarNight, Cina festivă, Gala Premiilor, Foc de tabără.**

## 25 MAI 2021

### Ședință Generală

10:00 - 10:25 **Comunicare Ministrul Agriculturii și Dezvoltării Rurale**  
10:25 - 10:30 Movie Meat.Milk.: Film de prezentare companie  
10:30 - 10:55 **Comunicare Președinte ANSVSA**  
10:55 - 11:00 Movie Meat.Milk. (5 min): Film de prezentare companie  
11:00 - 11:25 **Comunicare Președinte ANPC**  
11:25 - 11:30 Movie Meat.Milk.: Film de prezentare companie:  
11:30 - 12:00 **Comunicare Director General APIA**  
12:00 - 12:30 Aerisirea sălii, coffe break, networking  
12:30 - 13:00 Liber la cuvânt  
13:00 - 14:00 Forum Retail  
13:30 - 14:30 Masa de prânz, Networking  
14:30 - 15:30 **Sesiunea festivă "Consiliul de Miniștri"**  
15:30 - 16:00 **Turul oficial al standurilor**  
16:00 Închiderea evenimentului

# Diana Ilie “În 2020 ne-am bifat toate obiectivele Crăciunescu: și ne-am depășit toate limitele”

Încă o dată, una dintre cele mai performante companii românești care activează în domeniul procesării cărnii, DIANA, din Râmnicu Vâlcea, a făcut dovada înaltului profesionalism. Nu că acest lucru mai trebuia constatat încă o dată, dar, în aceste vremuri extrem de dificile, ceea ce au realizat cei de la DIANA merită laudele tuturor, cu atât mai mult cu cât, prin produsele sale, sunt stabilite noi etaloane de calitate. Pentru a afla mai multe despre activitatea acestei firme de prim rang din România, am stat de vorbă cu doamna Diana Ilie Crăciunescu-Manager General, aceea care ne-a acordat următorul interviu.

## “Am terminat proiectul de extindere și re tehnologizare”

**Meat.Milk: Stimată doamnă Diana Ilie Crăciunescu, cum au evoluat afacerile companiei Diana la începutul acestui an?**

**Diana Ilie Crăciunescu:** La fel ca în fiecare an, specific industriei noastre, luna ianuarie este resimțită ca o perioadă de liniște, după un decembrie furtunos. Însă, suntem optimiști și începem anul cu forțe proaspete, obiective foarte îndrăznețe și entuziasmul finalizării proiectului de extindere și re tehnologizare.

**MM: Da, în ciuda dificultăților, ați reușit finalizarea investiției în mărirea capacității de producție. Ce va determina acest lucru?**

**DIC:** Așa e, a fost un an interesant și plin de provocări, dar finalul lui a însemnat bucuria finalizării proiectului. Am achiziționat echipamente pentru felierea calibrată a cărnii, pentru marinare și ambalare automatizată și, încă de acum doi ani, și module inovatoare pentru ambalare, utilaje și linii automate.



În ultimii ani, trendul ascendent și constant ne-a ghidat spre demararea procesului amplu de re tehnologizare, extindere și modernizare al zonelor de producție. Credem că perioada următoare va fi una de consolidare, de întoarcere la rădăcinile și valorile care ne definesc: dragostea și pasiunea pentru carne!



## “Ne-am adaptat producția la noile realități din piață”

**MM: Cum s-a adaptat activitatea de procesare, în condițiile schimbării comportamentului de consum al oamenilor?**

**DIC:** Închiderea canalului horeca și restrângerea libertății de mișcare a consumatorului sau modificarea modului de a petrece timpul liber, au condus la schimbări drastice ale comportamentului de consum. Procesul de cumpărare nu mai este liniar sau predictibil. Obiceiurile de consum se modifică. În plus, ca urmare a insecurității și a schimbărilor majore, de această dată, la nivel global, nesiguranța și stresul afectează apetitul consumatorilor.

**MM: Cum ați adaptat întreaga activitate la noile realități din piață?**

**DIC:** Piața internă face eforturi să se calibreze pe noile tendințe de consum: produse ambalate, gramaje mici, de 300-500 gr., monoportii, produse calibrate, mai puține E-uri, produse sănătoase, cât mai aproape de cele tradiționale. Istoricul nu mai este atât de relevant, pandemia Covid a atenuat dorința consumatorului de a cheltui mult și, totodată, a comprimat perioadele de vârf de vânzare. De asemenea, impactul socializării reduse, e evenimentelor restricționate, au avut toate ca rezultat un trend descendent al tuturor produselor din FMCG.

**“Diana oferă consumatorilor cele mai bune produse”**

**MM: Care sunt preferințele consumatorilor, atunci când intră într-un magazin Diana?**

**DIC:** Clientii DIANA doresc să primească produse de cea mai bună calitate. De fapt, acesta este un “to do point”, atât al clienților care ne trec pragul, cât și al nostru, aceia care trebuie să le satisfacem toate cerințele.

Dar focusul pare a fi eficientizarea achiziției și minimizarea riscului. Toată lumea dorește să facă ori să aibe mai mult cu mai puțin, cum se spune, “more for less”, oferta cea mai bună, cel mai bun preț din piață; fără stocuri mari, livrări cât mai dese, termene de valabilitate și de plata cât mai lungi. Consumatorul s-a obișnuit ca produsele să fie permanent disponibile, iar momentul de achiziție tinde să fie făcut în ultimul moment, ceea ce pune presiune pe întregul lanț de aprovizionare.

**MM: Care a fost evoluția activității pe secțiunea Gourmet?**

**DIC:** Anul 2020 a însemnat consolidarea pozitiei DIANA Gourmet, încheind anul cu trei magazine. Astfel, am inaugurat un magazin DIANA Gourmet în Shopping City Râmnicu Vâlcea, primul dintr-un mall. Cel de-al doilea, deschis anul acesta, fiind un concept unic, “corner in-store” în cel mai mare Magazin Diana de până acum, cu o suprafață de 1000 mp.

**“Pentru noi, 2020 a fost un an greu dar plin de succes”**

**MM: Cum ați descrie anul 2020 pentru zona de retail a businessului?**

**DIC:** În anul 2020, ne-am bifat toate obiectivele. Am închis anul cu 62 de magazine. A fost un an intens și plin de provocări, dar am relocat, extins și remodelat șapte magazine și am deschis alte patru noi.



Am inaugurat încă un magazin Diana Gourmet într-un mall, am relocat două magazine importante ale noastre în spații de peste 500 mp. și am lansat primul concept de “store in store”, Corner Store Diana Gourmet, implementat în ultimul magazin DIANA inaugurat și cel mai mare de până acum, de 1000 mp.

În ciuda instabilității care plutește în aer, a pandemiei și a schimbării comportamentului de cumpărare al oamenilor, pot spune că 2020 a fost un an în care ne-am depășit limitele, un an în care munca de echipă și know-how-ul și-au spus încă o dată cuvântul.

**MM: Care sunt principalele proiecte pentru viitor?**

**DIC:** Progresul, în toate formele lui și pe ambele linii de business.

**MM: Vă mulțumim și vă urmăim mult succes!**





# VIITOR INCERT PENTRU SECTOARELE DE CARNE ȘI LAPTE

Nora Marin

Cum au traversat primul an de pandemie, sectoarele de carne și lactate ale României? Răspunsul încă nu poate fi dat cu precizie, însă se pot contura câteva concluzii, acum, la aproape un an de la declanșarea dezastrului global. Mai important, însă, decât acest răspuns, ar fi să știm cum va fi viitorul celor două industrii. Prea multe elemente pentru a creiona acest viitor nu sunt. Cu toate acestea, câteva idei directe pot fi menționate. Din păcate, ele stau sub semnul incertitudinilor.

## Cum a fost traversat primul an pandemic?

Înainte să ne ocupăm de viitor, trebuie, totuși, să vedem, chair și în rezumat, cum a fost traversat primul an pandemic de către sectoarele de carne și lapte ale României. Pentru început, putem spune că luna ianuarie a anului 2020 era absolut entuziasmantă, pentru toți actorii, fie ei fermieri, fie procesatori, toată lumea fiind optimistă. Chiar și fermierii crescători de porci începeau să fie cât de cât optimiști, sperând și chiar având ceva semne că pesta porcină africană începe să își diminueze incidența.

Din păcate, data de 15 martie, când a fost declarată Starea de Urgență, a blocat absolut orice inițiativă anterioară de dezvoltare. În primă etapă, atât fermierii, cât și procesatorii, s-au văzut puși în dificultate majoră de blocarea granițelor în întreaga Uniune Europeană, fapt care, pentru o scurtă perioadă de timp, e drept, le-a bulversat lanțul de aprovizionare cu materii prime, input-uri etc. Crearea culoarelor europene de circulație a mărfurilor a redus problemele, dar nu în totalitate.

## Jale pentru fermierii producători de carne

Fermierii producători de carne de porc au simțit pe proprie piele accentuarea necazurilor generate de pesta porcină africană, mergându-se până la a avea spectrul falimentului în fața ochilor. E drept, pentru aceștia, o gură de oxigen a reprezentat-o aprovizionarea procesatorilor cu carne românească, dar, odată cu crearea amintitelor culoare de transport, multe companii au preferat să se aprovizioneze cu precădere din spații intracomunitare, pe fondul prăbușirii prețurilor. La acest lucru, după cum toată lumea cunoaște, a contribuit și pătrunderea virusului pestei porcine africane în Germania.

Mari probleme au întâmpinat și fermele avicole, care s-au văzut concurate de carnea de pasăre importată din Ucraina sau adusă din țări precum Polonia, care au practicat prețuri de dumping. Așa s-a întâmplat că depozitele frigorifice gemeau de carne de pasăre românească, neputând să fie fructificată pe măsura speranțelor începutului de an.

La rândul lor, oierii au avut pierderi uriașe. Sărbătorile Pascale s-au desfășurat în plină Stare de Urgență, deci, vânzările de carne de miel s-au prăbușit. Iar vânzările de ovine, la export, s-au diminuat și ele, pe fondul dificultăților cauzate de pandemie, lanțurilor internaționale de export-import. Și producătorii de carne de vită au întâmpinat probleme, dar acestea au fost cauzate, mai ales, de scăderea consumului, populația orientându-se spre carnea ieftină, adusă de marele retail din zona intracomunitară.







# AVASTAR

True quality meat

**AVA STAR S.R.L**

**705200 Pașcani-Iași**

**Str. 1 Mai, nr. 72**

**tel/fax: +40 232 719 539**

**Punct de lucru**

**Abator Liteni, jud. Suceava**

**tel/fax: +40 230 535 756**

**office@avastar.ro**

**Producător și furnizor  
carne de vită, porc și oaie**



**Q-CERT FOOD SAFE**  
CERTIFIED MS - FSSC 22000  
Certificate No. 291020-4



**Q-CERT SAFE**  
CERTIFIED MS - ISO 22000  
Certificate No. 031018-6



**Q-CERT SAFE**  
CERTIFIED MS - ISO 9001  
Certificate No. 031018-4



**Q-CERT SAFE**  
CERTIFIED MS - ISO 14001  
Certificate No. 031018-5



### Nici lăptării nu au avut un an ușor

Nici fermierii producători de lapte nu au avut un an ușor, chiar dacă ei au întâmpinat, în general, alte probleme. Iar ele au fost generate de seceta extremă și de durată, care a acoperit în special zonele din sudul și estul României. De fapt, seceta a început încă din toamna anului 2018, ea accentuându-se în primăvara, vara și toamna anului 2020.

Acest lucru a cauzat mari probleme în asigurarea hranei animalelor, dificultățile suplimentare fiind și creșterea semnificativă a aditivilor furajeri, a premixurilor din import, a celorlalte input-uri dar și a majorărilor de prețuri la energie electrică și combustibili, fapt care a cauzat creșteri ale prețurilor de producție pentru toată zona economică românească.

Așa s-a ajuns ca mulți fermieri din Muntenia sau Moldova să își dea vitele la abator, altele decât cele prevăzute a fi scoase la reformă sau să caute să își vândă fermele. Mai câștigați au fost însă fermierii din Transilvania dar și cei care au putut să-și asigure furajele prin forțe proprii, fără a fi nevoiți să apeleze excesiv la importuri sau furnizori. Cu toate acestea, statistic vorbind, după cum arată graficele lunare ale INS, producția de lapte nu a scăzut prea mult, la nivel național, și nici importul de lapte materie primă (intracomunitar, de fapt), nu a crescut prea mult.

### Cum-necum, "procesarea" s-a scos!

Chiar așa! În ciuda dificultăților, cum-necum, procesatorii au avut vânzări serioase, fie că vorbim despre produse din carne, fie de lactate. Pe de o parte, ei au profitat de teama consumatorilor, odată cu decretarea Sării de Urgență. Și, chiar dacă, ulterior asigurărilor de rezerve, de către populație, vânzările au scăzut, ele s-au păstrat, totuși, la niveluri acceptabile, fapt care le-a permis companiilor să suporte dificultăților și să nu își închidă capacitățile de producție.

Acest lucru a fost constatat chiar de agenția noastră, infoGROUP, care a realizat la finalul primăverii un sondaj la care au participat fermieri și procesatori. În cazul celor din urmă, aproape absolut toți au afirmat că nu au avut mari probleme de aprovizionare, că vânzările le-au fost, în general, acceptabile, că nu închid capacități de producție și că nu concediază personal (cel mult, unele treceri în șomaj tehnic, pentru care au primit suport financiar de la stat).

Ca urmare, se poate spune că, în ciuda faptului că activitatea din HoReCa s-a prăbușit, și că programul Laptele școlar a fost dat uitării, procesatorii au identificat canale de distribuție menite să compenseze pierderile și, suntem convinși, să socotească profit, la finalul lunii decembrie a anului 2020. De exem-

plu, livrarea online sau exportul de ready-meal. Din acest punct de vedere, al vânzărilor, vor fi foarte interesant de consultat, la jumătatea anului 2021, datele publice din bilanțurile pe care companiile le vor depune la ANAF și, mai ales, de comparat aceste date, cu afirmațiile managerilor sau ale președinților de asociații profesionale, patronate etc.

Încă un lucru a fost cert. Grație marului retail și al comerțului intracomunitar, populația nu a avut de suferit, fiind o abundență de produse

la prețuri excelente. Iar aici, merită subliniată și calitatea multor produse private label, fie ele din carne, lapte sau ready-meal, aceasta fiind comparabilă cu aceea de firmă. Și, cum știm că multe companii de procesare a cărnii și a laptelui din România lucrează și pentru private label, acestea merită a fi felicitate, la fel cum felicitări merită și marele retail, pentru faptul că peste 70 % din alimentele prezente pe rafturile magazinelor provin de la furnizori autohtoni.

### Care sunt reperele viitorului?

Desigur, mai ales în condițiile de față, viitorul este mai mult decât incert. Cu toate acestea, merită să facem apel la una dintre cele mai interesante analize efectuată în ultimul timp, fiind vorba aici despre cercetarea cu titlul "Viitorul sectorului de producție al mezelurilor și lactatelor", efectuată de Horvath & Partners, după metoda Delphi, și care se referă exact la perioada pe care o traversăm, ba, mai mult exact la tema noastră de discuție, carnea și laptele.

Mai mult, previziunile formulate de compania mai sus menționată sunt cu atât mai importante, cu cât ele au fost conturate folosindu-se metoda Delphi, care presupune consultarea experților, lucru cu atât mai necesar cu cât toți actorii economici din cele două sectoare se întreabă cu destulă teamă: "Ce ne așteaptă?"



# ELITE SURFACE SYSTEMS

25 DE ANI  
EXPERIENȚĂ

# PARDOSELI



Scan me!

# ALIMENTARE SĂNĂTOASE

pardoseli industriale - pardoseli epoxidice - pardoseli poliuretanic - beton poliuretanic - pardoseli decorative - pardoseli antistatice/electrostatice - hidroizolatii cu membrane lichide impermeabilizări - refacere rosturi - injectii rășini - sape autonivelante cimentoase - sape poliuretanic cimentoase - marcaje si pictograme - pardoseli cu intarire rapida - marcaje



+4 0766 056 976

@PardoseliEpoxidiceElite office@pardoseli-elite.ro

+4 021 6670887

www.pardoseli-elite.ro

Str. Oastei 29.Bucuresti



### Zootehnie cu o competitivitate limitată

Experții de la Horvath & Partenrs sunt categorici: "Fără o gândire strategică națională, deficiențele structurale majore vor continua să limiteze competitivitatea agriculturii românești. Pregătirea teoretică precară a resurselor umane din domeniul agricol influențează semnificativ și negativ, calitatea și cantitatea producției. Pandemia COVID19 va accentua această deficiență structurală a pieței locale, pe fondul inexistenței unei strategii coerente pentru educația agricolă și în condițiile acordării salariilor demotivante.

De exemplu, comparativ cu celelalte țări din UE, România are de departe cea mai mare pondere de ferme de vaci de lapte cu mai puțin de 9 capete per fermă (72% din total, următoarea fiind Lituania cu 26%). Ca urmare, fragmentarea și descentralizarea fermelor de lapte se traduce și prin costuri suplimentare atât pentru producătorii de lapte crud cât și pentru procesatori.

### Coșul mediu de cumpărături va crește, frecvența va scădea

Schimbările generate de pandemia COVID19 în comportamentul consumatorilor sunt estimate să genereze efecte pe termen mediu. Schimbările obiceiurilor culinare ale românilor (gătutul acasă, reducerea meselor în afara locuinței, etc.), vor afecta negativ industria de lactate și mezeluri. Ulterior pandemiei, ponderea produselor cu durată lungă de viață în coșul de cumpărături al românilor, din pri-

ma parte a pandemiei, va scădea la nivelul pre-pandemie. Coșul mediu de cumpărături va crește, pe fondul scăderii frecvenței cumpărăturilor.

Ulterior pandemiei, românii vor continua să facă cumpărături cu o frecvență mai redusă, comparativ cu perioada pre-pandemie, în continuarea obiceiurilor dobândite pe parcursul acesteia. Consumatorii români vor continua să vadă o parte din cumpărături ca o misiune, în continuarea obiceiurilor de shopping deprinse în timpul pandemiei, dar ulterior pandemiei vor crește și cumpărăturile-recompensă. Chiar dacă nu vor găsi produsele preferate la raft, consumatorii români vor continua să rămână fideli brandurilor în care au încredere.

### Discounturile de volum nu reprezintă un avantaj

Segmentele din piața de lactate și mezeluri se vor schimba ca urmare a noilor comportamente ale consumatorilor. Deși loialitatea față de brand nu se va modifica simțitor, brandurile care vor comunica eficient în timpul pandemiei își vor mări portofoliul de clienți. Oferirea de discounturi de volum, consumatorilor, pentru cumpărături bulk, nu reprezintă un avantaj competitiv. O parte semnificativă din industria HoReCa se va închide sau va intra în faliment, iar consumul de carne și lactate generat de partea rezilientă a pieței va rămâne scăzut, pentru o perioadă de cel puțin un an, ulterior pandemiei. Scăderea consumului în HoReCa nu va fi compensată intergal de creșterea consumului casnic.

Ponderea produselor private label și economy, în preferințele românilor va crește semnificativ, atât datorită potențialului declin economic, cât și datorită cererii crescute generate de românii reveniți în țară în timpul pandemiei. Pe fondul creșterii cererii pentru produse private label, piața locală a producătorilor de mezeluri și carne va deveni o piață a capacității de producție.

### Asigurarea împotriva incertitudinii și volatilității

Producătorii de mezeluri și lactate trebuie să își asigure afacerile împotriva incertitudinii și volatilității. Având în vedere volatilitatea crescută a pieței (volatilitatea cererii, a costului materiilor prime, a forței de muncă etc), producătorii de mezeluri și lactate trebuie să evite pe cât posibil contractele pe termen lung pe care retailerii și le doresc.

Pandemia nu va influența semnificativ anvergura impactului brandurilor locale asupra retailului modern, dar brandurile mari multinaționale vor continua să dețină o putere de negociere mai mare, comparativ cu jucătorii naționali.

De aceea, asigurarea eficienței lanțului de aprovizionare cu materiile prime, precum și crearea unui sistem de hedging al costurilor acestora, reprezintă factori critici de succes pentru producătorii de mezeluri și lactate.

### Controlul și eficientizarea costurilor de producție

Pandemia generează o nevoie adițională semnificativă de con-

trol și eficientizare a costurilor de producție. Costurile de producție ale mezelurilor și lactatelor vor crește pe toată durata pandemiei, în special pe fondul creșterii costurilor materiilor prime, ale echipamentelor și ale costurilor crescute de igienizare. Ulterior pandemiei, pe termen mediu spre lung, costurile de producție vor rămâne la valori mai ridicate comparativ cu perioada pre-pandemie.

Asigurarea și comunicarea igienei lanțului de producție, în special pentru sublinierea combaterii infectării cu COVID19, nu va reprezenta un factor important de succes, întrucât aceasta va deveni o normalitate, iar pentru mulți, oricum, aceasta este o normalitate. Însă, producătorii de mezeluri și lactate vor trebui să își implementeze sau să își dezvolte capacitățile de gestiune eficientă a bazei de costuri, având în vedere probabilitatea crescută ca retailerii să își accentueze presiunea pe prețul de producător.

Implementarea unor inițiative strategice de digitalizare a procesului de producție și a gestiunii stocurilor sunt importante, pentru a putea concura eficient în piața post-covid, prin reducerea costurilor de producție. Definirea potențialului și a oportunităților de "data science", în ceea ce privește colectarea și procesarea datelor despre vânzări și implementarea de inițiativelor de digitalizare în acest sens, pot conferi producătorilor un avantaj competitiv".





Meat Systems



Meat Systems importa si distribuie in Romania membrane artificiale, condimente, adjuvanti, materiale de ambalare a produselor alimentare si acorda consultanta tehnologica pentru industria carni



**Meat Systems SRL**  
str. Fântâna nr.38 - Metaloglobus, sector 2. 021805 București  
tel.: 021-209.90.66, fax: 021-209.90.65  
e-mail: office@meatsystems.ro - [www.meatsystems.ro](http://www.meatsystems.ro)  
**Puncte de distribuție:** Bacău - tel.: 0234-579.995, 0726-158.764

**Kalle**  
Tradition Δ Commitment Δ Vision  
MEMBRANE ARTIFICIALE

**VAN HEES**  
We know how!  
CONDIMENTE SI ADJUVANTI

**nippi**  
MEMBRANE COLAGENICE SI  
COMESTIBILE PENTRU  
CRENVURSTI SI CARNATI

# UNIFORMIZAREA GREUTĂȚII LOTURILOR DE PORCI, ÎN FERMELE DE REPRODUCȚIE

**Maria Demetriad** Orcine din industria alimentară știe că Danemarca este lider în producția de porci. Dar, cum reușesc ei să facă performanță? Diferența stă în subtilități, dar și în aplicarea corectă a tuturor tehnologiilor de creștere. Un exemplu pentru noi poate fi producătorul danez de porci Soren Kjaer Poulsen, care se concentrează puternic pe multiplicarea porcilor Landrace. Cu personalul său experimentat și o nouă strategie proteică, el obține performanțe de top, precum și niveluri ridicate de sănătate animală. Iată ce scrie PigProgress despre sistemul lui de creștere a suinelor.



## O fermă de succes

Soren Kaer Poulsen, situat în Lunderskov, Danemarca, este renumit printre cei mai de succes crescători de porci din Danemarca. Cu aproximativ 850 de scroafe de rasă, dintre care 160 sunt Landrace, el crește aproximativ 26.000 de purcei pe an, la ferma sa Dortheasminde. Poulsen spune: "Producția noastră de reproducere poate fi împărțită în aproximativ 2.000 de rezerve cu genetică Landrace pură și alte 8.000, pe care le vindem crescătorilor de porci din Danemarca și Germania. În plus, există vierii pentru colectare".

Dintre acestea, aproximativ 10.000 de animale, majoritar masculine, sunt finisate de Poulsen însuși. Restul va fi trimis la diferite ferme. Fermierul conduce ferma, care are și 280 de hectare de teren arabil, împreună cu soția Lone și nouă angajați. El spune: "Baza succesului nostru a fost personalul bine instruit, care a învățat cum să performeze în echipă și convingerea comună de a continua să crească afacerea".

## Trei site-uri

Poulsen și-a început afacerea în anii 90, cu 250 de scroafe crescute în aer liber. În 2002, Poulsen și soția sa au decis să construiască o instalație convențională pentru 650 de scroafe în Lunderskov, vestul Danemarcei. În anii care au urmat, a fost adăugată o cameră de inseminare, la ferma Dortheasminde, precum și o instalație de cultivare într-o a doua locație, ajungând la dimensiunea actuală a efectivului, de 850 de scroafe. În plus, o fermă de finisare cu peste 3.000 de locuri poate fi închiriată.

"Atât site-urile de producător, cât și cele de finisare se află la mai puțin de 3 kilometri de instalația principală, deci este ușor să stabilim programele

de lucru", spune Poulsen. Pentru a optimiza îngrijirea animalelor și pentru a opera fermele de porci, angajaților li s-au acordat zone de producție individuale. La rândul ei, managerul fermei, Marlene Svensmark, lucrează pentru Poulsen de aproape 20 de ani. Concentrându-se în principal pe gestionarea zilnică a fermei, ea este primul punct de contact al proprietarilor, în interiorul adăposturilor de porci.

## O echipă puternică

Treptat, fermierii au constituit o adevărată comunitate digitală. În timpul întâlnirilor de lucru, precum și în grupurile Facebook sau WhatsApp, fermierii schimbă intens gânduri și idei cu alți proprietari de ferme și manageri de ferme de porci. Cu o sclipire în ochi, Poulsen spune: "S-ar putea să nu ne uităm în ferma celuilalt, ci la nivelul de afaceri, dar atunci când ne întâlnim, totul este pe masă".

O temă majoră în aceste discuții este întotdeauna cum să recrutezi și cum să păstrezi personalul bun, la fermă. Svensmark spune: "Sunt mândru că nu avem probleme în găsirea angajaților și că mai mulți membri ai echipei noastre lucrează aici de aproape zece ani". Șeful ei dă din cap și confirmă zâmbind: "Când am renovat adăposturile pentru scroafe, în 2015, angajații noștri au trebuit să găsească un loc de muncă diferit timp de câteva luni. Dar, de îndată ce scroafele au revenit la fața locului, toți angajații noștri s-au întors și ei".

În afară de lucrurile de bază, cum ar fi salariul decent și concediile suficiente, Poulsen și Svensmark acordă valoare și unui mediu de lucru plăcut în fermele de porci. În

fiecare zi are loc o întâlnire a echipei, unde se discută lista de sarcini și se fac evaluări. În diferite perioade ale anului, angajații pot participa la cursuri de nivel avansat. Pentru angajații cu copii mici acasă, ferma își propune să creeze scheme de lucru flexibile. Svensmark spune: "De aceea suntem cunoscuți ca un angajator bun în industrie".

În plus, Poulsen spune că o prezență bună pe web este esențială. Pe site-ul fermei, precum și pe pagina sa de Facebook, pot fi vizualizate imagini cu, de exemplu, un mic dejun sau o pregătire comună la cantină. Mai mult, site-ul web prezintă, de asemenea, videoclipuri profesionale ale fermei, cum ar fi casele de porci și filmările cu drone din recolta de rapiță.

Funcționarea unității de reproducție De la renovarea totală de acum cinci ani, ferma scroafelor a funcționat bine sub echipa sa experimentată. Așa că Poulsen a decis să se angajeze și într-o unitate de reproducție. În urmă de aproximativ 2,5 ani, Poulsen a devenit una dintre cele aproximativ 30 de ferme din Danemarca care cresc exemplare pentru programul național de reproducere DanBred.

Înmulțirea necesită cu siguranță mai multă grijă din partea managementului, decât simpla producție de purcei pentru producția comercială. De exemplu, activitatea include o documentare extinsă și o analiză de evaluare. Fiecare animal de reproducție din turmă are un indice de selecție propriu, care descrie valoarea producției sale în funcție de factorii genetici ponderați ai utilizării furajelor, câștigul zilnic, starea podală și numărul de porci vii pe așternut în ziua 5-a, post-fătare.

# FLEXTIM INDUSTRY

Management deșeuri. Igienă și automatizări în ferme și în activități de procesare.



**inciner**<sup>®</sup>  
pro



## Incineratoare ecologice pentru deșeuri de origine animală

- Soluția rapidă, legală pentru eliminarea deșeurilor din fermele de creștere a animalelor, abatoare, fabrici de prelucrare a cărnii
- Incineratoare echipate cu incintă postcombustie, în conformitate cu Regulamentul CE nr. 1069/2009
- Incineratoare staționare sau mobile, volum de încărcare de până la 7m<sup>3</sup>, multiple automatizări
- Proiectate și fabricate în România. Utilizate în România, Bulgaria, Ungaria, Ucraina, Republica Moldova etc.
- Echipă proprie, profesionistă de ingineri de service
- Încărcare automată cu deșeu și alte dotări opționale

[www.inciner.ro](http://www.inciner.ro)



## Robot EVO Cleaner pentru spălarea boxelor de suine

- Robot autonom, complet programabil: 500 programe unice, memorabile
- Alimentat de baterii reîncărcabile
- Spălare zi și noapte (24/24 ore)
- Conexiune 4G, pentru stocarea programelor în Cloud, diagnostic de la distanță
- 6 grade de mobilitate, pentru acces în cele mai dificile locuri
- Robotul dirijează apa murdară către canalizare
- Trecere automată de la spălarea podelei la spălarea pereților și tavanului, în funcție de program

[www.flectimindustry.com](http://www.flectimindustry.com)



## Echipamente pentru spălarea, clătirea și uscarea navetelor, paleților, containerelor

- Echipamente fabricate în Germania
- Soluții complete, cu grad ridicat de automatizare pentru spălare, clătire și uscare în abatoare, carmangerii, fabrici de produse lactate, brutării
- Viteză de spălare cuprinsă între 150 și 2.500 navețe pe oră
- Oțel inoxidabil, de înaltă calitate
- Design special, pentru economie de energie și resurse

[www.robotiferme.ro](http://www.robotiferme.ro)



### Obiective proprii de reproducție

În afară de aceste obiective superioare de reproducere, Poulsen și-a definit patru obiective cheie:

- Longevitate: Toate scroafele vor fi ținute în grupuri mari, cu hrănire pe bază de informații esențiale. Poulsen și Svensmark sunt atenți de ani de zile la scroafele care au o producție de purcei decentă.

- Igiena fermei: Ferma de scroafe are un statut nerestricționat, fără agenți patogeni specifici (SPF). Poulsen explică: "Aceasta este cea mai înaltă stare de sănătate dată în sistemul danez SPF. Înseamnă că instalația de reproducție este lipsită de anumiți agenți patogeni periculoși, precum micoplasma și virusul Sindromului Reproductiv și Respirator Porcin. Pentru a menține starea, pe lângă regulile de igienă SPF, el a adăugat surse de lumină UV la intrările de aer.

- Orientarea către client: Poulsen și Svensmark sunt întotdeauna disponibili pentru a discuta cu clienții lor și încearcă să respecte dorințele acestora.

- Sănătatea intestinului: Poulsen spune: "În afară de gestionarea corectă a vaccinării, am dori să construim o floră intestinală echilibrată, folosind managementul eficient al furajelor. În acest proces, materiile prime, igiena furajelor din echipamentul de alimentare, precum și structura furajelor, joacă un rol important".

Datorită valorilor comparative ale fermei și conversațiilor cu alți crescători de scroafe din rețeaua

sa, vara trecută, amelioratorul a avut sentimentul că, mai ales în camera de fătare ar putea fi aduse îmbunătățiri. Poulsen: "Trebuie să ținem cont de faptul că lucrăm cu scroafe de rasă, nu numai cu scroafe F1". Totuși, cu 29,3 purcei înțărcați /scroafă/an, el nu a fost mulțumit. O mortalitate înainte de înțărcare, de 20%, a fost prea mare pentru el.

"La vremea respectivă, am avut mari probleme cu furnizarea de lapte pentru purceii nou-născuți. De aceea, am decis să instalăm un sistem complet automat de cupe de lapte", spune Svensmark. S-a dovedit a fi un pas în direcția corectă, deoarece, cu tehnologia nouă și un înlocuitor de lapte de înaltă calitate, greutatea medie de înțărcare ar putea fi mărită cu aproximativ 700 de grame. Pentru a realiza acest lucru, a fost nevoie de mai puține scroafe care au fost asistente naturale, decât în trecut.

### Nutriție cu alge fermentate

Un alt punct de plecare a fost o nouă strategie proteică în nutriția scroafelor. În octombrie 2019, componentele originale de proteine brute din floarea-soarelui și sfeclă de zahăr au fost înlocuite cu aditivul pentru hrana animalelor EP199, produs de European Protein. Această componentă proteică este concepută pentru scroafe și constă din alge marine și rapiță, fermentate. Ferma de reproducere amestecă ingredientul prin rațiile de scroafă la 4%-pentru scroafele gestante, și la 9%, pentru scroafele care alăptează. Poulsen spune: "Cele mai remarcabile schimbări din adăpostul de porci sunt aportul

îmbunătățit de hrană al scroafelor care alăptează, precum și omogenitatea așternutului. Sunt convins că scroafele noastre dau mai mult lapte, de când s-a schimbat furajul".

Potrivit lui Poulsen, tratamentul prealabil al componentelor proteice este esențial. El spune: "Profităm de efectele pozitive ale fermentației furajelor asupra florei intestinale, fără a fi nevoie să depunem mult efort în management și tehnologie". Cifrele din sistemul de gestionare al scroafelor confirmă ambele observații ale experților în porcine. În prezent, 32,7 purcei/scroafă sunt înțărcați, iar mortalitatea înainte de înțărcare a scăzut la 14%. Poulsen este mulțumit, spunând: "Împreună cu instalarea sistemului de cupe de lapte am putea crește greutatea medie de înțărcare după 28 de zile cu 1,4 kg, la 6,5 kg". Cu aceste cifre, costul suplimentar al componentei proteice de aproximativ 30 de euro/scroafă/an este fezabil, din punct de vedere economic.

### Fără oxid de zinc și antibiotice

La porcii de reproducție, ferma folosește de șase ani produse fermentate. Poulsen folosește proteina uscată fermentată EP100i, pe bază de făină de rapiță pură, care, la fel ca soluția pentru scroafe, conține 34% proteine brute și 5% acid lactic. Datorită proporției limitate de factori antinutrienți, aditivul pentru hrana animalelor este foar-

te digerabil. De aceea, Poulsen își propune o rație de aproximativ 15% la porcii de reproducție, un procent care scade treptat la aproximativ 8%, pe măsură ce faza progresează.

În plus, este clar că nu există nicio diferență de greutate între grupuri, iar animalele par sănătoase. Pentru producătorii de porci, acesta este un avantaj imens, nu numai atunci când porcii de reproducție sunt gata de comercializare. Din 2017, procesatorul de carne de porc daneză, Danish Crown, a interzis utilizarea antibioticelor în faza de reproducere, în contextul programului său de creștere a porcilor fără antibiotice. În plus, compania a indicat deja că porcii cultivatori nu ar trebui să se bazeze pe utilizarea oxidului de zinc.

Pentru faptul că nu folosește antibiotice și oxid de zinc, Poulsen primește o primă de 0,20 de euro, respectiv 0,05 de euro/kg, în plus, față de prețul exemplarului. El spune: "Aceste limitări nu ar trebui să vină în detrimentul sănătății animalelor. Și la noi, nu este cazul, așa cum se poate observa la rata mortalității de 1,2% în faza de cultivare". În cazul în care utilizarea antibioticelor este inevitabilă, cu animalul individual, atunci animalul respectiv este comercializat separat.







FONDUL DE GARANTARE A  
CREDITULUI RURAL I.F.N. S.A.

## Produse de garantare FGCR:

- Garanții pentru creditele dedicate finanțării capitalului de lucru
- **Garanții pentru creditele dedicate achiziției de teren agricol**
- Garanții pentru creditele dedicate finanțării investițiilor în domeniul agricol și al acvaculturii fără finanțare din PNDR și POPAM
- **Garanții pentru creditele dedicate finanțării capitalului de lucru pe baza adeverințelor emise de APIA**
- Garanții pentru creditele dedicate finanțării investițiilor beneficiarilor publici ai PNDR
- **Garanții pentru creditele dedicate finanțării proiectelor beneficiarilor privați ai PNDR și POPAM**
- Scrisori de garanție în favoarea AFIR pentru obținerea avansului - beneficiari publici



**Împreună pentru finanțarea viitorului prosper  
al agriculturii românești**

Str. Occidentului nr. 5, Sector 1, București  
Tel.: 021 312 54 63/64/65  
Mobil: 0751.244.244; 0751.244.245 ; Fax: 021/312.54.19  
E-mail: office@fgcr.ro

**www.fgcr.ro**

# Diminuarea căderii penajului la păsările de curte, prin redimensionarea alimentatoarelor

Mircea Demeter

Cercetările arată că găinile cu 50% cădere de penaj consumă cu aproape 20% mai mult furaj, comparativ cu găinile ouătoare cu penaj intact. Aceasta este cea mai bună dovadă că starea penajului unei găini este importantă pentru reglarea termică internă.



Găinile cu penaj deficitar nu sunt bine izolate, ceea ce le face să consume mai mult furaje. Acest lucru duce la conversia suboptimă a feedului, se arată în studiul intitulat "Longer feeders lead to better plumage", realizat de Rick van Emous și Annemarie Mens, cercetători la Wageningen Livestock Research, și publicat la începutul acestui an de "All About Feed".

## Un penaj bun contribuie la o mai bună reproducere

Un penaj bun contribuie, de asemenea, la o mai bună bunăstare și reproducere a animalelor. Găinile mai cu un penaj neadecvat au șanse mai mari de a fi rănite de alte găini, în timpul hrănirii, și de masculi în timpul împerecherii. Pentru găinile reproducătoare, în mod specific, penajul prost duce la fertilizarea redusă. Împerecherea provoacă "durere de gâină cheală" și crește riscul de afectare a pielii. Acest lucru poate duce la un comportament de evitare, deoarece pasărea nu permite împerecherea.

Cercetările anterioare, efectuate de Wageningen Livestock Research (WLR), au arătat că penajul rău este cauzat, printre altele, de un procent ridicat de crescători de sex masculin la începutul perioadei de ouat, masculi care s-au maturizat prea devreme, o suprafață a așternutului prea mică (<40%) și ocuparea excesivă a sistemului de hrănire. Cercetările privind efectul tipului de grătar, asupra prevenirii veziculelor pieptului, au avut în vedere și efectul diferitelor lungimi ale alimentatorului, asupra penajului.

## Studiu în fermă

Ferma în care au avut loc cercetările avea 4 adăposturi de păsări, cu un total de 21.000 de femele și 2.000 de masculi (Ross 308). Păsările din loturile de studiu 1 și 2 au fost similare, la fel și păsările din loturile 3 și 4. Adăposturile loturilor 1 și 2 au măsurat 14x50 metri, în timp ce 3 și 4 au măsurat 15x60 metri. Înainte de începerea perioadei de ouat, 4.500 de găini (+ 9% masculi), au fost plasate în adăposturile 1 și 2 și 6.000 de femele (+ 9% masculi), au fost plasate în 3 și 4. Adăposturile din 1 și 2 aveau alimentatoare de 13,6 centimetri lungime la dispoziția păsărilor, în timp ce alimentatoarele din adăposturile 3 și 4 aveau 15,9 cm.

## Evaluări

Treizeci (30) de păsări alese aleatoriu au fost evaluate extern la diferite vârste (35, 45, 51 și 58 săptămâni). La 35 și 45 de săptămâni, au primit un scor complet de penaj, în timp ce la 51 și 58 de săptămâni, au fost scorți pentru 7 părți pe pasăre (gât, piept, abdomen, spate, aripi, coadă și flancuri). Au fost acordate scoruri între 0 (penajul complet intact) și 5 (chel). În timpul evaluării finale, la 58 de săptămâni, găinile din adăposturile 3 și 4 (cu o lungime mai mare a alimentatorului), au avut un penaj mai bun. După studiarea datelor, acest efect a fost observat și la vârsta de 35 și 51 de săptămâni. S-a constatat că, în general, penajul găinilor părințe pentru pui depinde de 2 factori:

1. procentul de masculi din adăpost și
2. lungimea alimentatorului (centimetri pe gâină).

Cu toate acestea, găinile din păsările de curte din loturile 3 și 4 aveau cu 17% mai multă lungime a alimentatorului (15,9 cm, față de 13,6 cm). Prin urmare, ne așteptăm ca procentul masculilor să influențeze cu greu penajul găinilor, în timp ce lungimea alimentatorului a arătat un efect semnificativ asupra calității penajului. Acest lucru corespunde cu observațiile anterioare în adăposturile de păsări, în cazul în care ocuparea mai mare a alimentatorului (sau a tăvii), a dus la un penaj mai rău de gâină.



**PIONEER**<sup>®</sup>

**FAO 520**



**PIONEER**<sup>®</sup>  
BRAND

**P0725**

Hibrid tardiv, recomandat pentru siloz cu valoare energetică ridicată pe unitatea de suprafață, obținând maximum de profitabilitate.

Optimum<sup>®</sup>  
**AQUAmax**<sup>®</sup>



### Comportamentul în timpul hrănirii

Penajul rău poate fi explicat prin împingere, urcare una peste cealaltă și comportament agresiv în timpul hrănirii. Datorită controlului furajului în faza de reproducere, găinile sunt obișnuite să mănânce cât mai repede posibil. La începutul perioadei de ouat, acestea se concentrează să mănânce rapid, chiar dacă primesc mai mult furaj. În această perioadă există încă o mulțime de activitate în jurul timpului de hrănire, cu găinile urcând și sărind unele peste altele, pentru a ajunge la hrana lor.

Acest comportament de împingere are un efect negativ asupra penajului găinilor. Când păsările au la dispoziție mai multă lungime de hrănire, va fi relativ mai puțină împingere și competiție în jurul timpului de hrănire, cu un penaj mai bun, ca rezultat. Observațiile confirmă: la vârsta de 35 de săptămâni, penajul rău a fost deja găsit (scor 1,7, față de 1,4), în păsările de curte din loturile 1 și 2, cu lungimea mai mică a alimentatorului.

### Diferența de penaj și lungimea alimentatorului

Diferența de penaj în adăposturile de păsări cu diferite lungimi de hrănire, a crescut cu 0,35, până la 0,65, între 35 și 58 de săptămâni. Acest lucru poate fi cauzat de faptul că o lungime mai mică a alimentatorului continuă să conducă la o împingere mai mare și la concurență, în timpul de hrănire.

Rezultatele cercetării arată că o lungime mai mare a alimentatorului poate avea un efect pozitiv

asupra penajului găinilor. Wageningen Livestock Research a efectuat cercetări asupra penajului găinilor la o fermă de practică cu stoc de pui. Rezultatele au arătat că o lungime mai mică a alimentatorului poate avea un efect negativ asupra calității penajului găinii.

### Nanomineralele și hrana păsărilor

Pe de altă parte, cercetătorii susțin că nanomineralele din hrana păsărilor de curte pot îmbunătăți creșterea broilerului, precum și creșterea consumului de furaje și a digestibilității. Echipa de la Universitatea Nottingham Trent, Marea Britanie, a folosit o metodă nouă de producere a nanomineralelor acoperite cu aminoacizi, pentru a investiga impactul alimentării cu nano zinc a puilor de găină.

Cercetătorii au descoperit că metoda a îmbunătățit în mod clar creșterea în greutate a păsărilor și a crescut aportul de hrană pentru puii de carne, în comparație cu cei cărora li s-a administrat o formă anorganică de zinc. Digestibilitatea a fost, de asemenea, îmbunătățită, împreună cu un anumit impact pozitiv asupra rezistenței tibiei, fapt important pentru broilerul modern.

Datorită dimensiunilor lor reduce, furnizarea de minerale sub formă nano crește biodisponibilitatea lor, ceea ce înseamnă că sunt livrate mai eficient către organism. Și acoperirea lor cu aminoacizi susține în continuare absorbția lor. Zincul are un efect atât de pozitiv asupra sănătății și creșterii păsărilor de curte, încât este minunat să găsiți o modalitate ieftină de a-l face foarte digerabil.

### Absorbția zincului

Multe formule de nutriție pentru păsări, provenite din plante și animale, conțin zinc, dar conțin, de asemenea, cantități substanțiale de fitat, care se leagă puternic de zinc, împiedicând absorbția acestuia în tractul gastro-intestinal. Acest lucru reduce biodisponibilitatea zincului în aceste diete, sub cerințele pentru păsările cu creștere sănătoasă. S-a demonstrat că deficiența de zinc la păsările de curte provoacă o creștere lentă, picioare scurte și îngroșate, cu un cârlig mărit și pene încrețite.

Emily Burton, profesor de Producție durabilă de alimente la Universitatea Nottingham Trent, a declarat: "Zincul are un efect atât de pozitiv

asupra sănătății și creșterii păsărilor de curte, încât este minunat să găsești o modalitate ieftină de a-l face foarte digerabil. Acest lucru înseamnă că, acum, putem folosi foarte eficient o cantitate mică de zinc, astfel încât riscul de a polua mediul înconjurător cu zinc neutilizat în gunoiul de pasăre este redus".

### Creșterea bunăstării păsărilor, prin utilizarea nanotehnologiei

Și omul de coordonator principal al studiului, dr. Gareth Cave, a adăugat: "Nanotehnologia se adaptează pe scară largă într-o varietate de domenii diferite, de la imagistica medicală la plantele alimentare. Unul dintre obiectivele noastre de cercetare la NTU, este o abordare interdisciplinară, care se concentrează pe abordarea securității alimentare globale, indiferent dacă este îmbunătățirea producției de alimente sau creșterea valorii naționale a culturilor de bază, cum ar fi cartofii.

"În acest studiu, demonstrăm modul în care biodisponibilitatea îmbunătățită, pe care o oferă nanotehnologia, poate fi utilizată în sectorul hranei pentru animale, pentru a crește bunăstarea și producția animalelor, reducând în același timp și potențialul impact din mediu, în aval, al deșeurilor de la fermă".



Mereu proaspăt și gustos, "Puiul de Codlea" își respectă promisiunea adresată clienților săi oferind mereu produse proaspete și de calitate.

Parteneriatul de lungă durată încheiat cu alți producători români apreciați la nivel național și internațional, constituie dovada că produsele noastre sunt mereu în preferințele consumatorilor de carne și preparate din carne de pasăre.

Ne dorim, ca în anul 2021, să încheiem noi colaborări cu distribuitori și lanțuri de magazine, astfel încât, **Puișorul Avicod** să ajungă într-un număr cât mai mare de județe.



## AVICOD S.A.

**LOCALITATE:** Codlea  
**Județul:** Brașov  
**Adresa:** Sos. Codlea-Sibiu Km2  
**Telefon:** 0268 252 829  
**Fax:** 0268 252 829  
**Email:** vanzari@avicod.ro



# Eczema facială la bovinele de lapte, un motiv de îngrijorare

Maria Demetriad

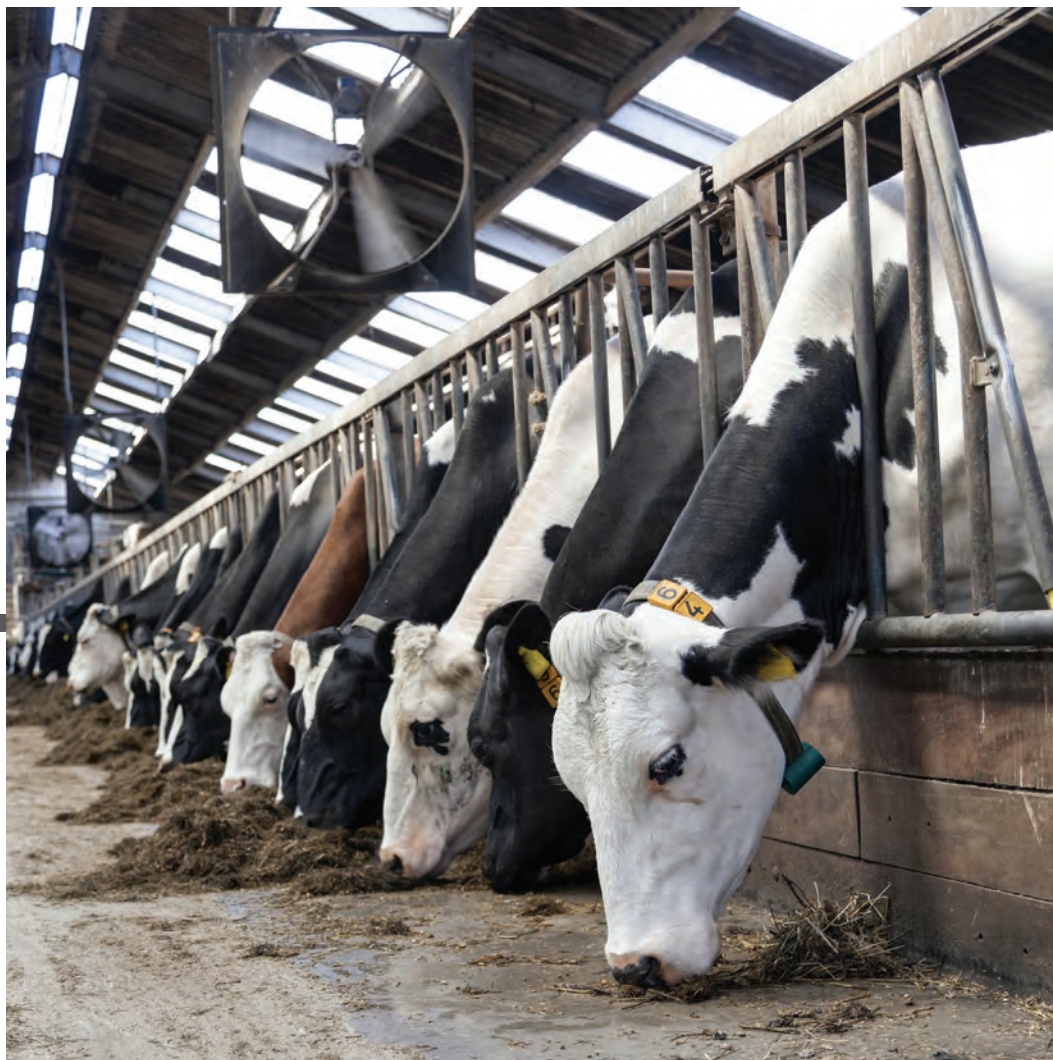
La începutul acestui an, au existat 2 rapoarte de focare clinice de eczeme faciale în regiunea australiană Gippsland. Ca urmare, experții se așteaptă ca prevalența eczemelor faciale să crească în viitor, încălzirea globală asigurând condiții adecvate pentru focare răspândite ale bolii pe perioade mai lungi. Dar, care sunt consecințele?

## Efectele nocive ale Sporidesminei

Potrivit DairyGlobal, Hans van Wees, un fermier din Maffra Gippsland, Victoria, a văzut efectele bolii, fapt care l-a determinat să afirme: "Dacă vă place agricultura, aspectul eczemelor faciale este oribil", spune el. Hans a început să crească vaci de lapte în 2008. "Este o fermă de lapte sezonieră", explică el. Vacile față o dată pe an. Mulge 880 de vaci, încrucișate pe 200 de hectare. Anul trecut a produs 415.000 de kilograme de solide din lapte, cu 840 de vaci. Anul acesta își propune să producă 435.000-440.000 kg de solide din lapte. El furnizează laptele la Fonterra.

Hans a emigrat din Olanda, în Noua Zeelandă, în 1979. A studiat mai întâi științe agricole la Universitatea Massey din Auckland. După ce a lucrat ca fermier de acțiuni timp de mai bine de 10 ani, s-a mutat în Australia. Hans a lucrat la alte două ferme, înainte de a ajunge să aibă ferma sa de lângă Maffra, la aproximativ 30 de kilometri de Sale în Central Gippsland.

Până acum, nu au fost probleme. În trecut, au fost raportate focare de eczeme faciale în statul Victoria. Dar acum, a fost văzută în principal în estul regiunii Gippsland. Eczema facială este cauzată de toxina sporidesmină, care este produsă de sporii ciupericii *Pithomyces chartarum*. Ciuperca crește în așternutul mort, la baza pășunii și preferă condițiile umede calde.



Când este ingerat de bovine, sporidesmina dăunează ficatului și căilor biliare. Ficatul afectat nu poate scăpa corpul de deșeuri și un produs defalcat al clorofilei se acumulează în sânge, provocând sensibilitate la lumina soarelui, care, la rândul său, provoacă inflamații ale pielii.

Zincul, un protector împotriva eczemelor faciale

Zincul este protector împotriva eczemelor faciale. Dairy Australia explică faptul că zincul previne deteriorarea celulelor prin formarea unui complex inactiv cu sporidesmină. De asemenea, inhibă absorbția intestinală a cuprului, care catalizează formarea radicalilor liberi de oxigen, care cauzează deteriorarea celulei. Suplimentele de zinc pot fi, prin urmare, eficiente pentru controlul și prevenirea eczemelor faciale.

Numărul de spori pe fermele de santinelă din diferite zone începe odată cu perioada caldă a fiecărui an. Dacă numărul sporilor crește la niveluri periculoase, autoritățile emit o alertă pentru fermierii de lapte din regiunile afectate, pentru a-și monitoriza propriile număruri de spori de pe pășuni și pentru a începe alimentarea suplimentelor de oxid de zinc în turmele lor de mulș.

Hans van Wees a fost unul dintre contributorii la raportul A Review of Facial Eczema, din care se citează în prezentul articol. El a experimentat mai întâi efectele eczemelor faciale în Noua Zeelandă, unde lucra la acea vreme într-o cooperativă. "În Noua Zeelandă au și un sistem de monitorizare. Ei monitorizează numărul sporilor și vă avertizează când să folosiți oxid de zinc, pentru a preveni efectele bolii", spune el. Însă, sistemul nu a protejat complet vitele fermei. "Într-un an am avut 3 sau 4 vaci cu eczeme faciale", spune el. "Au avut dinții arși de soare și a căzut niște piele. Deci a fost foarte rău. Cea mai bună opțiune este prevenirea acesteia, desigur".

## Vițeii au suferit leziuni hepatice

Când Hans a sosit în Australia, fermierii nu erau chiar îngrijorați de eczemele faciale, își amintește el. "Atunci nu le-au văzut aici. De-a lungul anilor am avut un număr mare de spori, dar nu am avut niciodată probleme cu vacile noastre de lapte, datorită utilizării oxidului de zinc. Am avut o problemă cu aproximativ 15 vițeii care au făcut eczeme faciale. Era imposibil să scăpăm de toxină, așa că am minimizat aportul de iarbă. Am crescut consumul de suplimente și am găsit și niște pășuni cu un număr scăzut de spori".

Dar vițeii cu eczeme faciale au ajuns să aibă leziuni hepatice și urme de arsură solară pe piele. "Ei și-au revenit, dar păreau să fie mai predispuși la alte probleme, un an mai târziu. Ficatul lor era compromis. După aceea s-au descurcat mai bine", spune Hans.

El subliniază că fermierii dau adesea vitelor lor doze de zinc, câte una pe animal. Dozele eliberează o cantitate consistentă de oxid de zinc, pentru a proteja animalele împotriva eczemelor faciale timp de până la patru săptămâni. "Dar nu le putem folosi în Australia", spune Hans. "Nu au fost aprobate de Asociația Veterinară din Australia și nu sunt multe țări în care acestea sunt autorizate".

## Monitorizarea numărului de spori

Hans explică faptul că monitorizarea numărului de spori și a condițiilor meteorologice este un instrument important pentru prezicerea perioadelor de toxicitate. "De obicei, primim un avertisment dacă numărul sporilor este la un nivel periculos. Apoi, puteți lua măsuri. Hrănim o peletă de zinc. Am făcut asta timp de până la 120 de zile. În ultimii câțiva ani, s-a înregistrat un

număr mare de spori în fiecare al doilea an, de obicei la sfârșitul verii, la începutul toamnei".

După 100 de zile de hrănire cu pelete de zinc, vacile trebuie testate. "Luăm probe de sânge și verificăm nivelurile de zinc, astfel încât să nu ajungem la niveluri toxice", spune Hans. "Fermierii trebuie să fie foarte atenți și să își facă calculele corecte. Este important să vă asigurați că doza reală trebuie să fie în furaje. Nu există scurtături".

## Doza critică

Hans spune că au existat prea multe povești despre lucruri care merg prost. "Fermierii pot da prea puțin sau prea mult. Dacă supradozați, rezultă vaci foarte bolnave. Dacă nu dai suficient, nu funcționează. Există o doză critică de care vacile au nevoie și care trebuie să o facă să funcționeze. Trebuie să o faceți în mod corespunzător. În cazul con-

trar, ar putea exista efecte pentru o întreagă generație de vițeii tineri sau vaci tinere.

Zincul nu este scump pentru fermieri, spune Hans. Dar daunele cauzate de eczeme faciale sunt oribile. Își pierd pielea, nu mănâncă, unele dintre animale mor. "Am văzut și este un coșmar, nu pot să mă uit". De aceea, Hans este foarte vigilent în protejarea animalelor sale, cu un ochi bun asupra numărului de spori.

Potrivit analizei efectuate de Dairy Australia, prevalența eczemelor faciale în Noua Zeelandă și în Gippsland, dar și alte regiuni lactate din sudul Australiei și din lume, poate crește în anii următori, deoarece efectele încălzirii globale pot oferi condiții adecvate pentru focare mai răspândite ale bolii pe perioade mai lungi.



# IMPORTANȚA ADĂPOSTURILOR PENTRU OI ÎN ZONELE GEOGRAFICE RECI

Mircea Demeter

Creșterea ovinelor este unul dintre elementele importante ale zootehniei. Deoarece, animalele petrec anotimpurile de iarnă și de vară în diferite regiuni, creșterea lor se modelează în funcție de pășuni.



Această situație duce la diferențe, pentru a satisface nevoile animalelor, cum ar fi hrănirea și adăpostirea animalelor, apa potabilă etc., în funcție de structura regiunii. Diferențele au fost analizate de un grup de cercetători turci, care au întocmit studiul cu titlul "The Importance of Sheep Shelters in Cold Climate Region", publicat în revista de specialitate "Black Sea Journal of Agriculture", de Muge ERKAN, și Mustafa BOGA, de la Facultatea de Agricultură a Universității din Adana.

## Nu doar nutriția este importantă

Crescătorii de oi se concentrează pe hrana animalelor și nu prezintă prea multă grijă structurilor și zonelor înconjurătoare ale adăpostului pentru animale. O cantitate mare de deșeuri sunt eliberate în mediu, atunci când oile pășunează în diferite pășuni. De aceea, ar trebui să fie proiectat un adăpost adecvat, pentru ca animalele să se protejeze de ploaie și zăpadă în timpul iernii, și de căldură, în timpul verii, în special în momentele în care soarele este intens și poluarea mediului este crescută.

Mai mulți factori au o mare importanță pentru proiectarea adecvată a adăpostului pentru animale. Ar trebui lăsat suficient spațiu pentru fiecare animal, iar adăposturile pentru animale ar trebui să aibă sisteme adecvate de ventilație și gestionare a deșeurilor. În caz contrar, din cauza problemelor structurale, vor apărea unele rezultate negative.

Animalele pot fi rănite reciproc, gazele nocive cresc și ating niveluri periculoase, se produce poluarea mediului. Pot apărea stresul la animale și reducerea consumului de furaje, fapt care are ca rezultat reducerea randamentului. Având în vedere toți acești factori, adecvați pentru creșterea ovinelor în regiuni cu climat rece și proiectat în funcție de condițiile locale, planuri și recomandări sănătoase, eficiente și aplicabile vor fi prezentate mai jos.

pot fi fatale pentru oi. Însă, fermierii au responsabilitatea de a oferi adăpost adecvat pentru oile lor. Un adăpost adecvat permite oile să facă față mai bine diferitelor extreme climatice, care pot apărea pe tot parcursul anului și le pot crește productivitatea.

Oile sănătoase pot tolera o gamă largă de temperaturi, dacă sunt aclimatizate și au furaje și apă adecvate. Cu toate acestea, adăpostul poate dezvolta bunăstarea animalului și poate reduce pierderile de producție. Sistemele deschise, pe întregul an, sunt un model de păstrare a costurilor reduse, dar mai ales în timpul iernii este necesară o atenție specială, deoarece efectul izolator al adăposturilor este omis.

## Afară sau în adăpost?

Oile sunt surse importante de lapte, carne și lână. Există unele dispute între fermieri, cu privire la faptul dacă oile necesită sau nu locuințe. Deoarece depind de pășunatul pe câmp, ele se adaptează cu ușurință la o gamă largă de climă și la alimentele disponibile. Unii proprietari de animale cred că este mai potrivit să țină oile în aer liber, cu toate că iernile grele

Datorită reacțiilor variate de adaptare la clima rece, oile sunt capabile să facă față iernii. Dar reacțiile trebuie susținute de un sistem adecvat de adăpost, pentru a preveni pierderile de căldură care ar putea duce la stres la rece (Wassmuth, 2013). Energia dietetică substanțială poate fi deviată de la funcțiile productive, la generarea de căldură corporală, atunci când animalele sunt supuse unui stres extrem de rece.







# SEMTEST-BVN

## un semtest al fermierilor



## Genetică & Reproducție

### Domenii de activitate:

- Producerea de material seminal;
- Difuzarea materialului seminal;
- Consultanță de specialitate în reproducție și I.A.;
- Organizarea reproduției și I.A.;
- Cursuri de formare în I.A.

Parteneriatul cu SEMTEST-BVN Mureș vă garantează accesul la un pachet complet în domeniul reproduției bovinelor și suinelor, incluzând material seminal cu înaltă valoare genetică și servicii de calitate, toate la preț de producător.

### Ofertă genetică din Rasele:

Bălțată Simmental • Holstein Friză • Red Holstein • Brună Schwyz • Pinzgau • Bivol  
Angus • Limousine • Piemontese • Blonde d'Aquitaine • Charolaise • Alb-Albastru Belgian • Wagyu  
Pietrain • Marele Alb • Landrace • Duroc

S.C. SEMTEST BVN S.A.  
Sîngeorgiu de Mureș, ROMÂNIA  
Str. Tofalău nr.677

Mobil: +40-736-952050, +40-731-316201  
Tel.: +40-265-318913  
Fax: +40-265-319003

E-mail: [contact@semtest-bvn.ro](mailto:contact@semtest-bvn.ro)  
Web: [www.semtest-bvn.ro](http://www.semtest-bvn.ro)  
FB: [facebook.com/semtestBVNmures](https://facebook.com/semtestBVNmures)



### Consecințele nerespectării necesarului de căldură

Nerespectarea necesarului de căldură poate duce la moarte. În afară de aceasta, stresul la rece determină dezvoltarea unor modificări secundare și, eventual, a unor boli. Adaptarea fiziologică are loc la animale atunci când expunerea prelungită la condiții, chiar ușoare de frig, duce la creșteri ale izolației termice, apetitului, intensității metabolice bazale și modificări ale funcțiilor digestive. O mare parte a productivității reduse și a eficienței nutriționale observate în sistemele de producție a rumegătoarelor în perioada mai rece a anului, poate fi explicată prin aceste schimbări adaptative (Young, 1983).

Când precipitațiile ridicate și vânturile puternice, combinate cu temperaturi reci, fără condiții de adăpost, vor provoca în special mortalitate la oile proaspăt tunse și la animalele tinere. Mielii nou-născuți au o toleranță scăzută la frig, rezerve mici de energie și izolație slabă, astfel încât au nevoie de un adăpost acoperit cu o podea cu paie și cu 3 pereți laterali (Wassmuth, 2013). Impactul vremii reci va depinde de durata, precipitațiile, viteza vântului și temperatura. Toate acestea realizează factorul "frig de vânt", care poate dubla pierderea de căldură. În primul rând, orice apă evaporată de pe piele va răci corpul la fel ca transpirația. În al doilea mod, ploaia care cade pe oi, adăpostindu-se la scurt timp în lână și, în final, picurând, va reduce căldura de

pe piele. Când sunt umede și reci, oile pot fi reticente sau incapabile să se miște (Erickson, 2016).

Așadar, numai animalele sănătoase, cu suficientă grăsime corporală, ar putea fi iernate în aer liber, iar animalele trebuie să aibă experiență cu condițiile de zonă și de iarnă (Richardson, 2012). Eficacitatea diferitelor răspunsuri la stresul la rece este maximă la limita inferioară a zonei termoneutrale (TNZ) și acest punct denumit temperatura critică mai mică (LCT).

### Deșeurile ovinelor și poluarea apei

S-a observat că deșeurile și gunoiul de grajd generate de adăposturile oilor, depozitate direct pe vârful solului expus, fără a lua măsuri în zona de cercetare, ca urmare a gestionării necontrolate a deșeurilor, pot polua resursele de apă de suprafață și subterane. Poluarea agricolă poate fi descrisă ca sursă punctuală sau poluare difuză. Poluarea, ca sursă punctuală, este poluarea unei căi navigabile dintr-un singur punct de refulare, cum ar fi o conductă, un rezervor sau o clădire.

Poluarea ca sursă punctuală poate fi cauzată de gunoi de grajd, suspensie, efluent de însilozare, apă murdară necolectată, păcură, pesticide sau înmugurirea oilor. Majoritatea crescătorilor de oi din regiunile reci au raportat că aplicațiile de pulverizare a ovinelor erau necontrolate și nu aveau zone

speciale pentru oi. Depozitarea, aplicarea sau eliminarea necontrolată a pesticidelor, pot avea și ele efecte distructive asupra râurilor și aprovizionării cu apă. Pesticidele aplicate direct animalelor de fermă sunt clasificate ca medicamente veterinare.

Contaminarea surselor de apă curată sau a apelor subterane, poate provoca otrăvirea, atât a oamenilor, cât și a animalelor. Această situație poate însemna și pierderea sursei de apă potabilă, posibil, pentru totdeauna. De aceea, facilitățile de scufundare a ovinelor trebuie am-

plasate cu atenție. Nu trebuie amplasat la mai puțin de 10 metri de orice cale navigabilă (râuri, cursuri de apă și zone umede) și nu trebuie să se situeze niciodată la mai puțin de 50 de metri de un izvor, puț sau foraj cât mai departe de unul.

Adăposturile tradiționale pentru oi și capre sunt de obicei slab iluminate și au o ventilație și un drenaj inadecvate. Găzduirea oilor și a altor animale de fermă în casa familiei poate avea rezultate grave, cum ar fi izbucnirea bolilor. Găzduirea animalelor de fermă în apropierea zonelor umane provoacă, de asemenea, răspândirea paraziților și infecții bacteriene și virale, care ar putea fi transmise oamenilor, în special copiilor. Oile sunt păscute în anotimpurile de vară fără nicio măsură de precauție pentru protejarea mediului, iar în lunile de iarnă oile sunt ținute în adăposturi închise.

Adăposturile închise au condiții proaste pentru animalele din multe zone. Majoritatea fermelor nu au o secțiune de echipamente auxiliare, sisteme de depozitare a deșeurilor, au sisteme de drenaj deficitare și sisteme de ventilație insuficiente. Uneori, gunoiul de grajd și urina dintr-o sursă punctuală de fermă sunt colectate și răspândite înapoi pe terenul agricol, pentru a evita poluarea apei din pământ sau din ape ca o problemă de mediu.



## Depozitarea gunoiului de grajd

Sunt utilizate două sisteme generale de depozitare și manipulare a gunoiului de grajd: podele perforate deasupra unei gropi de colectare sau pivniță și sisteme de gunoi adânc (Berge, 2017). Pe sistemele de gunoi adânci, podeaua trebuie să fie din pietriș sau nisip. O membrană de plastic ar putea fi instalată sub pietriș pentru scurgerea apei subterane. O pardoseală din beton ar putea avea nevoie de mult mai mult material de așternut pentru a asigura condiții uscate și curate. (Nedkvitne și Nygaard, 2010). Pentru a preveni scurgerea, groapa are nevoie de pardoseală și laterale impermeabile.

Pentru adăposturile bine aprovizionate și bine hrănite, gropile adânci de 1,2 m sub podea oferă suficient spațiu pentru gunoi de grajd timp de 5 luni. Nu este nevoie de o fosă mai adâncă și/sau mai scumpă. Cerințele de spațiu trebuie calculate pentru cazarea oilor pentru a decide câte oi pot fi adăpostite într-o zonă dată. Spațiile de locuit recomandate trebuie respectate cu strictețe.

## Calitatea apei

Pentru a menține sănătatea oilor, calitatea apei potabile furnizate ar trebui să fie adecvată. Punctele de adăpare ar trebui să aibă o capacitate suficientă și să permită accesul în siguranță. Ar trebui făcută o evaluare periodică a calității și cantității aprovizionării cu apă. În unele locuri, resursele de apă nu sunt controlate frecvent. Pentru a ajuta la îndepărtarea căldurii excesive, a umezelii, a dioxidului de carbon, a prafului, a gazelor nocive și a organismelor infecțioase din mediu, adăposturile pentru oi trebuie proiectate fie pentru o ventilație naturală eficientă, fie cu ventilatoare mecanice.

Distribuția internă a aerului este necesară într-un mod adecvat locației animalelor și proiectării clădirii. Oile nu trebuie păstrate sau expuse în niciun mediu în care aerul este contaminat cu praf sau substanțe chimice nocive, încât să fie dăunătoare bunăstării lor.



## Condiții de proiectare

Adăpostirea ovinelor (și caprinelor), ar trebui să îndeplinească cerințele animalelor și să satisfacă nevoile fermierului la cel mai mic cost posibil. Locuințele mici pentru rumegătoare trebuie să fie:

- *Suficient de puternice, pentru a rezista mult timp și să fie suficient de mari pentru ca toate animalele să fie cazate confortabil. Trebuie să permită circulația liberă a tuturor animalelor;*

- *Trebuie să fie bine drenat sau să aibă așternut uscat bine întreținut și să se curățe ușor. Oile și caprele nu pot tolera bine noroiul. Prin urmare, adăposturile ar trebui construite numai pe un teren bine drenat;*

- *Trebuie să primească soarele de dimineață în mod egal și să fie bine luminat și aerisit. Circulația aerului, temperatura, nivelurile de praf, umiditatea relativă a aerului și concentrațiile de gaze ar trebui să fie la niveluri care nu vor afecta animalele;*

- *Trebuie să aibă pixuri de izolare adecvate pentru animalele bolnave sau rănite cât mai departe posibil de clădirea adăpostului principal.*





## MARINATE NATURALE PENTRU PRODUSELE READY-TO-COOK ȘI READY-MEAL

Mircea Demeter

Peisajul industriei alimentare se confruntă cu schimbări rapide din cauza tendințelor în evoluție din dietă părerile consumatorilor. Dar, cele mai mari, mai profunde și mai grave schimbări, cel puțin în anul 2020, au fost determinate de evoluția pe pan mondial a maladiei Covid-19.

Forțate de împrejurări, companiile sunt acum mai mult direcționate spre cunoștințe și sunt deschise spre alegeri mai îndrăznețe și exotice. Și consumatorii vor mai mult, mai ieftin dar și mai bun, mai sigur. Acest lucru este evident mai ales pentru produsele ready-to-cook sau ready-meal, din carne, precum și pentru zona gustărilor. De altfel, aceasta a fost și tema de cercetare a celor de la Kankor, care, în studiul cu titlul "Versatile multi-functional natural solutions for maridanes", au propus următoarele rezolvări.

### Trei factori esențiali

Formulările noilor arome, ale noilor marinate, trebuie să înăcont de o sumedenie de factori. Dar, în opinia celor de la Kankor, următoarele trei sunt esențiale:

- 1-Arome etnice, inspirate de bucătari-vedete, critici de restaurant și jurnaliști călători.
- 2-Simplitatea rețetelor
- 3-Mai multe arome gourmet, inclusiv pentru noua generație, deci, inclusiv pentru sectorul gustărilor.

Însă, mai ales acum, când toată lumea este atentă în primul rând

la sănătate, obținerea încrederii consumatorilor depinde de cât de transparent și de curat este produsul dumneavoastră. De aceea, "eticheta curată" și soluțiile naturale reprezintă viitorul, când vine vorba de preferințele consumatorilor. În afară de acestea, ceilalți factori, precum aroma, culoarea și termenul de valabilitate, joacă, de asemenea, un rol vital în achiziția produsului.

S-a observat un aspect, mai ales în perioadele de blocaj, determinate de Covid-19: Cererea pentru bucătăriile tradiționale și de fuziune crește, la fel și nevoia de ingrediente naturale.

Bucătăriile etnice, sursă de inspirație

Bucătăriile etnice sunt pline de arome bogate și au un aspect vibrant. Cu cât mai colorată este mâncarea, cu atât mai activă apare și are mai multe șanse de a fi selectate. Culorile naturale au fost, în fapt, folosite de secole, pentru a da un aspect cât mai apetisant, dar și decorativ, mâncării. Utilizarea culorilor naturale în carnea procesată dă naștere unor provocări tehnice precum costul de utilizare, condițiile de procesare, interacțiunea cu alte ingrediente, stabilitate la căldură și lumină, schimbarea culorii în pH diferit și interacțiunea cu oxigenul.

Spre a duce o viață rapidă, a crescut cererea de produse alimentare "în mișcare". Pentru a realiza acest lucru, procesatorii au trebuit să vină cu soluții care au ajutat la creșterea duratei de valabilitate a produselor. În mod tradițional, antioxidanții sintetici au fost utilizați pentru a îmbunătăți stabilitatea oxidativă a ambalajelor alimentare. Dar, în zilele noastre, consumatorii cer din ce în ce mai multe ingrediente naturale și ușor de recunoscut pe etichete. Acest lucru a reprezentat o provocare pentru procesatori, pentru a veni cu un antioxidant natural eficient, clean label, care poate îmbunătăți durata de valabilitate a alimentelor ambalate.



# 62%

dintre consumatorii români, mileniali, cumpără în mod activ produse care să îi ajute să salveze timp și efort.  
*Sursa: Nielsen 2020*

#### AVANTAJE:

- Asigurarea unui produs fără E-uri
- Scurtarea timpului de gătit
- Textura fragedă a cărnii
- Aplicații în produse variate
- Potențarea savorii cărnii

## Delicatese la cuptor, noul “fine dining” al meselor de acasă

Perioada actuală, marcată de provocări și incertitudine, reprezintă cel mai bun moment de explorare și inovare. Contextul sensibil, creat de pandemie, pune în lumină importanța sănătății, ducând atenția consumatorilor asupra conceptului de “produse naturale”.

Mai mult decât atât, 45% dintre români consideră avantajul “fără potențiatori de gust”, extrem de atractiv, atunci când merg la cumpărături. (Global Data 2020). De asemenea, conform Nielsen 55% dintre români afirmă că obișnuiesc să gătească mai mult acasă, ca urmare a pandemiei.

Explorând obiceiurile de consum, se poate observa un nou trend, cel al “home cooking-ului”, generat de necesitatea petrecerii timpului în casă. Consumatorii doresc să se bucure de plăcerea de a mânca preparate delicioase, aducând conceptul de “fine dining” în propria bucătărie. Nevoia unor kit-uri de gătit rapidă, care să conțină toate ingredientele pregătite și porționate, se resimte în achizițiile cumpărătorilor.

La Solina Romania, crearea de experiențe culinare senzoriale se materializează prin identificarea unor soluții perfecte pentru obținerea celor mai savuroase preparate. Secretul succesului, constă în gustul delicios al mâncării. Astfel, marinadele pentru produse gătite la cuptor, bazate pe formula gustului echilibrat de grătar, oferă preparate ideale pentru a fi pregătite rapid și ușor făcând din fiecare masă sărbătoare. Preparate precum celebra porchetta din piept de porc, friptură din pulpă de porc, cotelet marinat la tavă sau mușchiuleț marinat la tavă și umplut cu legume, fructe și carne tocată sunt acum posibile în bucătăriile fiecărui consumator.



**SOLINA**  
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER

Blajului Street | No.244C | 517675 | Santimbru | Alba | Romania  
Tel: +40 (0)258842299 | office@solina-group.ro | www.solina-group.com



Soluții multifuncționale pentru recrearea aromelor autentice și nuanțe vibrante sunt tot mai solicitate de consumatori, de piață. Așadar, odată cu cererea tot mai mare de arome etnice, alegerile mai sănătoase și termenul de valabilitate crescut, companiile au fost obligate să se adapteze.

### Rezultatele cercetării

În finalizarea temei de cercetare, echipa de dezvoltare de la Kancor a recreat preferințele gustului regional cu culori naturale, arome unice și o durată de valabilitate stabilă, prin gama de produse TastyKan, C-CAPTURE și OxiKan. TastyKan Tikka Masala este un bloc lichid cu mai multe condimente, inspirat din bucătăria tradițională din nordul Indiei. În această parte din India, felurile de mâncare sunt în general destul de elaborate și pline de aromă.

Blocul cu mai multe condimente este unic, este un amestec etnic care oferă atât note arome, cât și condimentate, produselor sărate. De fapt, masala este un fel de mâncare popular, pe care chiar și unii l-ar numi adevăratul fel de mâncare național al Indiei. Aceasta prezintă atât aromele etnice, cât și posibilități de influență a culturilor gastronomice ale multor țări, fiind adaptate diverselor bucătării din întreaga lume.

O altă soluție este gama de culori naturale Kancor, care este foarte stabilă în condiții de căldură și lumină ridicate. Seria oferă o nuanță portocalie aplicației. După

cum se știe, procesatorii de carne și păsări de curte preferă să utilizeze nuanțe precum galben sau portocaliu roșiatic, obținute din amestecurile de curcuma, pe suprafața gătită a cărnii de păsări de curte, pentru a-i oferi un aspect mai autentic și mai atrăgător.

O altă propunere este gama de soluții antioxidante naturale, obținute din rozmarin. Gama naturală de soluții antioxidante oferă stabilitate la termen, chiar și în condiții de grăsime și căldură ridicată. Când carnea, inclusiv carnea de pasăre, este gătită și o expusă la temperaturi ridicate acestea accelerează oxidarea grăsimilor, conferind stabilitate oxidativă cărnii chiar și atunci când este fiartă.

Studiu de caz pentru marinadă pe frigarui de pui; Problema de rezolvat:

1. Mai multe condimente și ingrediente trebuie amestecate, pentru a obține profilul autentic al aromei etnice
2. Obținerea și păstrarea culorii dorite a marinadei în timpul grătarului a fost o provocare constantă
3. Asigurarea că nu există schimbări de aromă în miros și în profilul de aromă al puiului la grătar marinat, datorită oxidării.

### Obiectiv:

Identificarea și crearea unei soluții multifuncționale, folosind soluțiile de ingrediente naturale ale Kancor pentru a obține:

- O aromă etnică, folosind ingrediente naturale
- Culoare stabilă la căldură, folosind culori naturale
- Perioadă de valabilitate crescută, utilizând soluții antioxidante naturale
- Întreținerea inventarului de ingrediente multiple.

Pentru aceasta, Kancor a dezvoltat gama de produse TastyKan, C-CAPTURE și OxiKan. Procesul de aplicare a fost efectuat folosind OxiKan R Plus, TastyKan Tikka Masala, seria C-CAPTURE sunrise, pe grătarul picant din categoria pui. Comparația a fost făcută pe profilul Chicken Tikka Masala, după cum urmează:

1. Compararea ingredientelor uscate de pe piață, pe baza profilului cu TastyKan Tikka Masala
2. Compararea culorii sintetice de pe piață, pe baza preferințelor de nuanță ale clientului cu C-CAPTURE Seria Sunrise
3. Compararea aromei puiului la grătar cu OxiKan R Plus, cu puiul fără antioxidanți.

### Observație:

1. A reieșit clar că eșantionul de aplicație 1, la care s-au utilizat soluții de ingrediente Kancor (Ingrediente uscate + TastyKan Tikka Masala + C-CAPTURE seria Sunrise + OxiKan R Plus), a dat un beneficiu atractiv vizual și a fost mai aromat, în comparație cu eșantionul de aplicare 2 (ingrediente uscate + culoare sintetică [e110 + e122]. Aplicația Eșantionul 1 a dat un aspect mai portocaliu.
2. În proba 1 de aplicare, aroma și culoarea s-au menținut stabile la grătar, la aproximativ 250 C, timp de 12-15 minute.

### Interferență:

Prin urmare, studiul aplicației dovedește că soluțiile de ingrediente naturale pot fi combinate, pentru a oferi o soluție multifuncțională care ajută producătorii de alimente să îmbunătățească durata de valabilitate necesare, ca soluție de produs unic.

### Detalii despre formulare:

Toate ingredientele menționate mai sus au fost utilizate în aplicație. Marinada utilizată în aplicația Mostră 1 a fost compusă din: Ingrediente uscate + TastyKan + C-CAPTURE Sunrise series + OxiKan R Plus.

OxiKan R Plus este un extract îmbogățit extrem de rafinat, de molecule anti-oxidante selective, cu un nivel superior și eficacitate antioxidantă. Are o activitate antioxidantă foarte mare și s-a dovedit că are stabilitate termică și solubilitate ridicată și s-a dovedit în mod constant că depășește ca efect antioxidanții sintetici. Alte caracteristici au fost:

- Dozajul pentru seria Sunrise a fost de 0,3%, în greutatea marinadei
- Doza de Tastykan Tikka Masala în marinată a fost de 1%
- Dozarea OxiKan R Plus în marinată a fost de 0,2% din conținutul total de grăsimi.
- Marinada utilizată în aplicația Proba 2 a fost: Ingrediente uscate + culoare sintetică
- Dozajul în marinadă pentru e110 + e122 a fost de 0,2%

### Procedură:

Bucățile de pui au fost marinate separat cu proba de aplicare 1 și proba de aplicare 2. Bucățile de carne de pui au fost făcute la grătar și comparate în ceea ce privește aroma produsului final, după gust, culoare și după aspectul vizual.

Procesul a constat în următorii pași:

1. Pregătirea prafului de marinată
2. Marinarea puiului timp de 6 ore
3. Gătirea cărnii de pui la grătar, la o temperatură de 250, C timp de 12-15 minute
4. Evaluarea și comparația celor două mostre din care cea la care s-au folosit soluții naturale, a fost net superioară celei la care s-au folosit soluții sintetice.

www.comtim.ro

**comtim**<sup>®</sup>

Din tradiția familiei tale!

Bun de Gătit

Porc Ușor

Steak House



Porc Proaspăt



Conserve



Comtim, din tradiția familiei tale, păstrează promisiunea de a oferi produse din carne de porc de cea mai bună calitate, cu un gust autentic românesc. Îmbinăm tradiția cu inovația pentru experiențe culinare inedite, mese rapide și gustoase alături de familie.

www.smithfield.ro

  #comtim



# Controlul zahărului din lactate și etichetarea “Friendly Dairy”

**Nora Marin**

Bogat. Cremos. Plin de consistență. Dulce. De zeci de ani, acestea au fost caracteristicile multor produse care ne fac poftă. Și, de-a lungul timpului, industria alimentară a fost dependentă de ingrediente pe bază de zahăr, grăsimi și uleiuri, pentru a oferi aceste repere de aromă și textură într-o mare varietate de alimente și băuturi, de la mâncarea congelată la sosuri, în special în categoria produselor lactate, unde gustul și textura domnesc.

Dar, cum să acoperi această cerință a consumatorului, concomitent cu aceea de a produce lactate cât mai apropiate de ceea ce se numește “etichetă curată”? Un răspuns poate fi studiul Cargill, “Taking the lead in label-friendly dairy”, din care vă prezentăm în această ediție a revistei noastre, principalele concluzii.

## Mai puține alimente procesate

Pe măsură ce se schimbă atitudinea consumatorilor cu privire la produsele alimentare în general (și mai specific, cu privire la alimentele procesate), cu îngrijorări din ce în ce mai mari cu privire la sănătate, impactul asupra mediului și tratamentul animalelor, utilizarea multor ingrediente utilitare, care oferă aceste funcții, a

fost supusă unui control tot mai mare. În peisajul actual, consumatorii manifestă un interes crescut pentru a ști de unde provin ingredientele, cum sunt obținute sau fabricate materiile prime și dacă sunt naturale sau modificate, folosind substanțe chimice.

Aceste atitudini au un impact profund asupra produselor pe care consumatorii doresc să le cumpere și, la rândul lor, pe formularea alimentelor. Potrivit unui raport recent al Health Focus International (HFI), 35% dintre consumatorii globali au declarat că și-au redus consumul de alimente procesate în ultimul an. Raportul a afirmat în continuare că mulți cumpărători din întreaga lume sunt acum mult mai concentrați asupra ingredientelor pe care le recunosc și pe care le-ar folosi acasă.

## Lactatele în centrul atenției

Aceste atitudini determină o revoluție pe segmentul produselor lactate. În timp ce produsele lactate au fost mult timp văzute ca o parte importantă a unei diete sănătoase și echilibrate, consumatorii se ramifică acum, manifestând un interes puternic pentru alternativele lactate cu ingrediente compatibile cu eticheta. Se preconizează că această categorie va crește dramatic în următorii ani. Piața globală a alternativelor lactate, de exemplu, se așteaptă să ajungă la 2,6 miliarde de dolari în 2020 și să ajungă la 3,2 miliarde de dolari, până în 2023.

Anumite ingrediente sunt deosebit de preocupante pentru cumpărători, inclusiv conservanți, grăsimi trans, grăsimi saturate, coloranți alimentari și îndulcitori artificiali. În timp ce aceste schimbări au loc la nivel mondial, schimbarea a fost deosebit de semnificativă pentru produsele lactate.

Consumul de lapte a scăzut cu 22% în ultimele două decenii, fapt determinat de o populație îmbătrânită, cu îngrijorări legate de sănătatea și gestionarea greutateii, precum și de un interes crescător al consumatorilor pentru alternativele pe bază de plante. De exemplu, substitutele pe bază de plante sunt în mod clar, acum, o categorie în plină expansiune, înregistrând venituri de aproape 2,3 miliarde de dolari în 2019, potrivit datelor Eurostat. Dar celelalte categorii de produse de substituție pe bază de plante, se estimează că vor crește cu 50%, până în anul 2023.

## Oportunități pentru produsele procesate

În ciuda interesului crescut pentru alimentele și băuturile mai puțin procesate, există o oportunitate importantă pe piață. Alimentele și băuturile procesate oferă în continuare beneficii esențiale pentru mulți consumatori, în special în rândul gospodăriilor cu copii și al consumatorilor care apreciază confortul. Potrivit raportului HFI, 6 din 10 cumpărători la nivel mondial spun că își păstrează loialitatea față de alimentele și băuturile procesate și că prețurile adăugate pentru alimentele neprelucrate reprezintă un obstacol ridicat în calea achiziționării.



Nutriția, gustul și confortul sunt deosebit de importante pentru părinți. Mai mult de jumătate spun că apreciază aceste produse pentru nutrienții conservați, fortificația, gustul bun și formatele convenabile. În esență, consumatorii de astăzi își doresc totul. Produsele care pot satisface atât nevoile specifice ale gospodăriilor moderne (în special cele cu copii sau adulți care apreciază confortul pentru stilul lor de viață ocupat), cât și pe cele care oferă o nutriție consistentă și gust bun.

Atitudinile în schimbare modifică peisajul produselor lactate din întreaga lume, întrucât mărcile lucrează pentru a ține pasul cu aceste nuanțe din gândirea consumatorilor. Aceasta nu înseamnă că, în sine, este o propunere de totul sau nimic. De exemplu, în timp ce consumatorii de produse lactate din Uniunea Europeană și Statele Unite sunt destul de deschiși la alternativele lactate, jumătate consumă acum, atât produse lactate reale, cât și alternative lactate, cel puțin ocazional. Ei pot avea o preferință pentru produsele lactate reale, dar nu mai cred că produsele lactate reale sunt singura alegere.

### Așteptările pentru lactate sunt mari

Ingredientele sunt deosebit de importante în categoria produselor lactate. Doi din trei respondenți se așteaptă ca produsele lactate să aibă mai puține ingrediente și mai mult de jumătate citesc lista de ingrediente, pentru a determina dacă un produs lactat este sănătos sau foarte procesat. Acestea fiind spuse, indiferent dacă este vorba de produse lactate adevărate sau o alternativă, gustul produselor este încă o mare problemă.

Potrivit cercetărilor brevetate de Cargill, majoritatea respondenților preferă în continuare gustul produselor lactate reale, decât al produselor alternative. Gustul excelent rămâne cel mai important factor de cumpărare în fiecare segment de produse lactate, deși are tendința de a fi cel mai important în segmentele de produse lactate indulgente, cum ar fi înghețata și laptele aromat. Cu toate acestea, pentru alternativele lactate, concluziile Cargill sugerează că rolul ingredientelor sănătoase și al alimentației nu se regăsesc la

# SUGAR FREE Condensed Milk



o importanță relativă, în comparație cu gustul excelent.

Implicațiile tuturor acestora sunt semnificative pentru mărci și formulatori de produse. Consumatorii manifestă în mod clar o preferință pentru produsele cu un conținut scăzut de zahăr, cu ingrediente compatibile cu eticheta. Totuși, asta nu înseamnă că vor accepta produse care se abat prea mult în ceea ce privește gustul, textura, de la preferințele lor tradiționale. Însă eliminarea ingredientelor funcționale, care oferă dulceață și textură, cum ar fi zahărul și emulgatorii, este o propunere dificilă, în special în produsele lactate.

Conținutul de zahăr, deosebit de important

Un raport recent Innova Market Insights, de exemplu, a constatat că multe dintre aceste produse tind să aibă încă un conținut ridicat de zahăr. Deoarece există eforturi sporite de reducere a consumului de zahăr în alimentele procesate și pe măsură ce consumatorii fac pași suplimentari pentru a reduce consumul de zahăr din băuturile lactate, conținutul ridicat de zahăr din alte produse lactate, cum ar fi deserturile și iaurturile, va deveni și mai greu de apărut în viitor. Gustul și textura merg mână în mână. Eliminarea zahărului este un exemplu primordial.

Când îl scoți, există o gaură mare de umplut. Zahărul are un impact profund, care depășește cu mult aroma dulce a unui produs. Chiar dacă adăugați un îndulcitor de mare intensitate, pentru a remedia lipsa de dulceață, simțul vechiului gust trebuie totuși înlocuit. Reducerea grăsimilor este un alt obiectiv cheie pentru multe mărci și, combinat cu pierderea zahărului, și acesta poate avea un impact semnificativ asupra texturii generale a unui produs.

Deși gustul a fost adesea considerat un atribut principal al produsului în mintea consumatorilor, textura este de asemenea esențială, pentru succesul oricărui produs, iar în produsele lactate, ambele sunt elementare în crearea unui produs care să satisfacă așteptările consumatorilor, precum iaurtul. În general, consumatorii au așteptări de gust ridicate pentru lactate și presupun că produsele alternative sunt similare ca gust și textură cu omologii lor convenționali.

Dincolo de gust și textură, aceste ingrediente aduc, de asemenea, contribuții importante și la alte funcționalități, cum ar fi durata de valabilitate a produsului. Ideea este că scoaterea unuia sau mai multora dintre aceste ingrediente este rareori o substituție de unu la unu, astfel încât dezvoltatorii de produse trebuie să adopte o abordare diferită a formulării, folosind uneori mai multe soluții pentru a atinge obiectivele

adequate de gust și textură.

### Acul se mișcă

Pe măsură ce consumatorii devin mai educați cu privire la ingrediente, ceea ce sunt dispuși să accepte în ceea ce privește gustul și textura se schimbă în dorința lor de ingrediente sănătoase și transparente. Formulatorii de produse trebuie doar să furnizeze produse care bifează casetele potrivite. Și acum, există multe soluții de ingrediente prietenoase cu etichetele, pentru a ajuta la texturarea și îndulcirea produselor lactate.

### Stevia

Stevia și eritritolul, îndulcitori alternativi de înaltă intensitate, au devenit o parte importantă a cutiei de instrumente a formulatorului de produse. Stevia este o plantă extrasă din frunzele plantei Stevia rebaudiana originară din America Latină. Compușii activi ai steviei sunt glicozidele steviol, care sunt de 150 de ori mai dulci decât zahărul și sunt stabili la căldură. O varietate de îndulcitori de înaltă intensitate fabricate din frunza de stevia, precum și îndulcitori de stevia fabricate prin fermentare pentru a obține o sursă rentabilă de Reb M și D (cele mai bune părți de gust ale frunzei), sunt acum disponibile și pot imita gustul dulce de zahăr, menținând calorii în linie în numeroase aplicații.

Extractele de frunze de stevia și îndulcitorii de stevia pot fi folosiți pentru a oferi dulceață optimă pentru diferite aplicații ale produsului, atingând în același timp obiective de reducere a zahărului între 30% și 100%. Cu toate acestea, Stevia nu poate merge întotdeauna singură. Așadar, este adesea combinată cu alți îndulcitori în vrac, cum ar fi eritritolul, pentru a ajuta la mascarea notelor amare create la utilizare ridicată.

### Fibra de rădăcină de cicoare

Un fructan obținut în mod natural, care conține inulină (o fibră prebiotică bine studiată), fibra de rădăcină de cicoare este un element de lucru în formularea de produse compatibile cu etichetele curate, pentru o varietate de categorii de produse, inclusiv produse de patiserie, băuturi, cofetărie, lactate și gustări alimentare. Fibrele rădăcinii de cicoare pot contribui la o varietate de funcții de formulare a produsului, cum ar fi utilizarea ca agent de mascare sau ca mimetic al grăsimilor, precum și îmbunătățirea simțului gurii, texturii și aromei produsului, deoarece se umple pentru carbohidrați și zahăruri cu conținut complet de calorii.

### Proteina de mazăre

Proteina de mazăre este extrasă din mazărea verde și galbenă și poate înlocui ingredientele lactate în aplicații precum înghețata și laptele. A devenit un ingredient funcțional pentru texturarea prietenoasă, deoarece, dincolo de adăugarea de proteine, mazărea poate emulsiona, lega apa și oferă o aromă curată. Cu toate acestea, este important de reținut, leguminoasa nu este o proteină completă, ceea ce înseamnă că nu conține toți aminoacizii esențiali.

Cu toate acestea, proteina de mazăre poate fi asociată cu surse de proteine complementare, pentru a obține un conținut de proteine de calitate superioară și care funcționează ca o opțiune excelentă non-alergenică, în produsele destinate persoanelor sensibile la soia, gluten, lactoză și lactate.

### Hidrocoloizii

Hidrocoloizii au fost folosiți pe scară largă în aplicațiile alimentare, pen-

tru a îmbunătăți calitatea și durata de valabilitate. Pectinele și caragenul se încadrează în această categorie. În lactate, ele servesc de obicei ca agent de gelifiere pentru produse precum înghețată și deserturi. Pectina ajută la reducerea zahărului din băuturi, oferind corpul și textura care se pierde, atunci când este scos zahărul. De asemenea, crește senzația de plăcere în băuturile proteice acide, deoarece protejează proteina, care se coagulează atunci când se adaugă aciditate. Caragenul, extras din alge marine roșii, poate servi ca agent de îngroșare și emulgator în aplicații alimentare, cum ar fi deserturi congelate și produse lactate.

### Un nou standard pentru lactate

Deoarece ingredientele compatibile cu eticheta curată devin un nou standard în produsele lactate, formularea în această nouă eră este acum mai complexă. Companiile trebuie să petreacă mai mult timp pentru a afla cum funcționează anumite ingrediente și să lucreze pentru a reconstrui dulceața și textura, fără ingredientele cheie, cum ar fi zahărul și uleiurile. Furnizorii de ingrediente împing acum cercetarea pentru a aborda provocările obișnuite de texturare cu soluții compatibile cu etichetele, care sunt din ce în ce mai detaliate, în ceea ce privește satisfacerea așteptărilor consumatorilor.

Următoarele sunt câteva reguli cheie în această nouă eră a formulării de lactate prietenoase cu eticheta:

### Gustul și textura

Când vine vorba de produsele lactate "prietenoase", consumatorii doresc în continuare să guste și să funcționeze așa cum așteaptă, iar acest lucru implică definirea obiectivelor texturii la începutul procesului de formulare. Formulatorii de produse trebuie să se aștepte la unele încercări și erori și ar trebui să ia în considerare colaborarea cu un furnizor care are un portofoliu mare de soluții de dulceață și textură, precum și o expertiză largă în formulare pentru a-și atinge obiectivele.

### Confortul și vânzarea

După cum s-a menționat anterior în acest raport, mulți consumatori

(aproape jumătate la nivel global), cred că alimentele și băuturile procesate sunt importante pentru confortul pe care îl oferă. Mulți, în special cei cu copii și stiluri de viață ocupate, continuă să indice o nevoie puternică de produse sănătoase și hrănitoare, dar care sunt, de asemenea, sigure, convenabile și care nu se strică prea repede pe raft. Mărcile au posibilitatea de a comunica partea pozitivă a procesării, ajutându-le, de asemenea, să înțeleagă că nu trebuie să aibă un impact negativ asupra nutriției.

### Transparența

Pe măsură ce consumatorii învață despre ingrediente și alimente mai durabile, care sunt mai puțin prelucrate, cu atât sunt mai probabil să solicite transparență de la produsele pe care le cumpără. Companiile ar face bine să își intensifice eforturile de transparență, precum și să ofere o componentă de educație puternică cu privire la texturizatorii și îndulcitorii compatibili cu etichetele pe care le folosesc și la funcțiile pe care le oferă.

Mulți consumatori încă nu au o înțelegere puternică a atributelor pe care aceste ingrediente le oferă, astfel încât există o oportunitate solidă de a oferi comunicări simple și directe despre modul în care sunt produse produsele lor. Consumatorii vor fi din ce în ce mai interesați de alimente și băuturi care au o istorie despre istoria produsului, de unde provine și cum este produs. Acum acestea sunt deschise mărcilor mici, chiar necunoscută, care oferă această poveste.

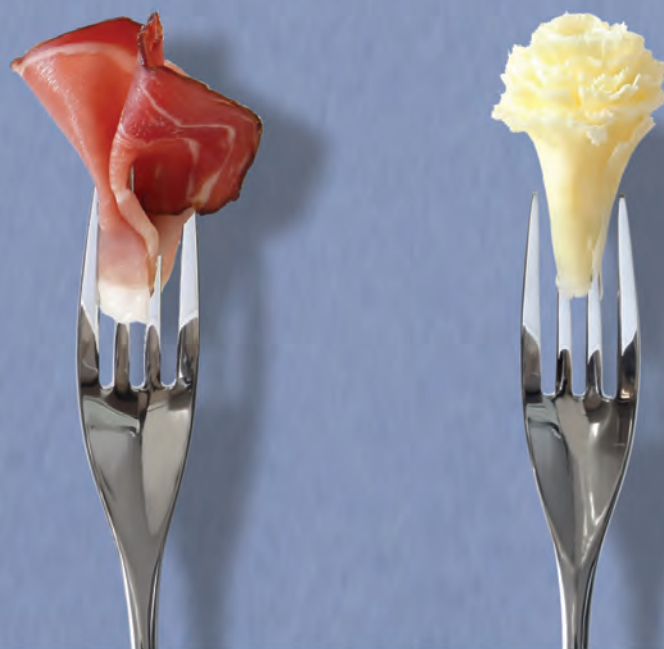
### Inovația

Formularea produsului în lactate, precum și în alte alimente și băuturi, este acum o afacere care evoluează rapid. Formulatorii de produse vor trebui să se mențină la curent cu atitudinile consumatorilor în continuă schimbare, pentru a rezolva cerințele continue și nuanțate de gust, nutriție și textură deosebită. Trecerea la nivelul următor trebuie să rămână în topul gândirii manageriale, iar companiile care nu caută în mod continuu ingrediente și soluții mai bune ar putea constata că le va lipsi barca spre succes, în categoria de lactate în plină expansiune.



# Meat. Milk.TV

by *infoGROUP*® & AGROTV



**În fiecare vineri, de la 19.00 la 20.00, pe AgroTv, urmăriți emisiunea specialiștilor din sectoarele de carne și lapte**

# REVIZUIREA TEHNOLOGIEI ULTRASUNETELOR ÎN PROCESAREA CĂRNII

**Maria Demetriad**

Ultrasunetele au fost utilizate în mod eficient în diverse domenii ale tehnologiei alimentare. Și totuși, cererea de cercetare suplimentară este recomandată în ceea ce privește optimizarea condițiilor procesului, prin extinderea echipamentelor cu ultrasunete și îmbunătățirea potențialului proceselor existente, pentru o utilizare eficientă în analiza și modificarea produselor alimentare, precum și a utilizării industriale.



performanței, separarea și dezactivarea microbilor sunt domeniile aplicabile în alimente și bioprocesare, care au folosit ultrasunetele în ultimii ani; de asemenea, realizarea abordării cu ultrasunete în ghidarea emulsiei alimentare.

Concomitent, adaptarea cu ultrasunete s-a dovedit a fi o strategie eficientă, care a intensificat fluxul în tehnicile de ultrafiltrare sau microfiltrare și îmbunătățirea curățării membranelor murdare, deoarece know-how-ul tehnologic al membranei este utilizat în tratarea fluxurilor de canalizare lichidă și a purificării apei, ca o tehnologie verificată în producția de alimente. Mai mult decât atât, standardele de calitate, incluzând sensibilitatea, extracția proteinelor, gelatinarea, restructurarea produselor din carne, reducerea sării produselor restructurate și maximizarea randamentului de gătit, pentru a stabili calitatea carcasei în procesul de prelucrare a cărnii, utilizează în prezent tehnologia cu ultrasunete ca procesare alternativă rapidă, relativ ieftină, ușoară și încercată înseamnă.

Puține alte tehnologii combinate cu ultrasunetele și-au arătat potențialul de a controla eficient microorganismele alimentare. Prin urmare, se revizuieste contribuția la progresele în materie de siguranță, procesare și conservare a alimentelor datorită acestor avantaje potențiale ale ultrasunetelor și utilizarea lor în industria alimentară a tehnologiei cărnii, cu efect semnificativ al aplicațiilor de lungă durată. Acestea sunt concluziile cele mai importante ale studiului cu titlul "Applications of Ultrasound in Meat Processing Technology" elaborat de Evans Frimpong, de la College of Food Science and Technology, Nanjing Agricultural University, China, pe care vi-l prezentăm în acest articol.

## O tehnologie apreciată

În scopul prelucrării și conservării cărnii și a alimentelor, în gene-

ral, tehnologia cu ultrasunete este apreciată datorită proprietăților sale superioare. Presiunea hidrostatică ridicată, câmpurile electrice pulsatorii, ultrasunetele, ozonul, lumina pulsatorie și lumina ultravioletă sunt o varietate de tehnici al-

ternative potențiale, nou cercetate în ultimul deceniu. Totuși, ultrasunetele de înaltă intensitate au captivat entuziasmul substanțial, pentru utilizarea stocării alimentelor. Controlul calității, extracția, procesarea cărnii, cristalizarea, modificarea



# COGENERAREA

## Sursa de energie a industriei Meat&Milk

Dețineți controlul asupra costurilor cu energia, prin producerea locală de energie electrică și termică.



### Beneficiile implementării unei soluții de Cogenerare

- ✓ Optimizați consumurile și costurile cu energia cu până la 30%;
- ✓ Creșteți siguranța în alimentarea cu energie și reduceți pierderile;
- ✓ Reduceți noxele și emisiile de CO<sub>2</sub>.

### Despre Servelect

Servelect este o companie de servicii energetice (ESCO) din Cluj-Napoca, cu o experiență de peste 15 ani în identificarea și implementarea soluțiilor de optimizare a consumurilor energetice și, implicit, a costurilor operaționale.

Doriți să aflați dacă un proiect de Cogenerare este fezabil pentru fabrica dumneavoastră?  
Solicitați un studiu de prezezabilitate GRATUIT.

### Soluțiile de Cogenerare cu turbine Capstone



O singură piesă în mișcare ("rulment pe pernă de aer" – tehnologie brevetată Capstone)

Fără frecări în funcționare, uzură minimală, nu necesită răcire, costuri reduse de operare și mentenanță.



Emisii de 18 mg/m<sup>3</sup> NO<sub>x</sub> raportat la 50 mg/m<sup>3</sup> impuse de legislația curentă

Tehnologie curată, compatibilă cu legislația în vigoare, emisiile de gaze cu efect de seră fiind extrem de reduse.



Utilizate frecvent pentru producerea aburului

Sistem simplu de producere a aburului tehnologic, cu randament maxim și cost redus.



În ciuda acestor beneficii obținute prin ultrasunete în combaterea provocărilor de siguranță alimentară din industria alimentară, în ceea ce privește calitatea ridicată și extinderea termenului de valabilitate, printre altele, tipurile de tehnologie cu ultrasunete și tehnologia cu ultrasunete în procesarea și conservarea cărnii rămân un subiect cheie de îngrijorare, în ceea ce privește îmbunătățirea caracteristicilor distincte ale cărnii. Prin urmare, o revizuire a ideilor cu ultrasunete și a efectului semnificativ a fost efectuată asupra tehnologiei cărnii.

### Fizica ultrasunetelor

Ultrasunetele, ca formă de energie, utilizează unde de presiune (undă mecanică longitudinală), cu o propagare unidimensională și o frecvență de vibrație de 20 kHz sau mai mult, peste limita sonoră audibilă a oamenilor. Viteza ultrasunetelor este dependentă de proprietățile acustice ale mediului, rezultând o propagare mai mare a sunetului în solide, decât în lichide, precum și mai mare în lichide decât în gaze. Un sunet de călătorie produce unde de compresie și rarefacție a materialelor, printr-un mediu de cavitație sau formare de bule.

Temperatura și presiunea ridicate sunt eliberate ca efect al creșterii cavitațiilor ultrasunetelor, instabilitatea ciclurilor ulterioare și prăbușirea într-un sistem cu ultrasunete. În mod ideal, ultrasunetele, ca energie acustică a unei forme neionizante, neintruzive și necontaminante de energie mecanică, în interiorul unui material organic care excită aceste materiale și țesuturi

naturale pe micro și un indice macro, afectează calitatea alimentelor și promovarea siguranței, dar și creșterea procesării alimentelor datorită mecanismului instabil al transmiterii sunetului printr-un mediu sonificat.

La intensitate scăzută (amplitudine), unda de presiune inițiază mișcarea care se compune în interiorul fluidului (curent acustic), în timp ce presiunea locală, la faza de dilatare a ciclului, scade sub presiunea de vapori a lichidului, generată de o mică efervescență produsă din nucleii de gaz prezenți în fluid, pentru a crește intensitățile. Cavitația urmărește să fie efectul vital al ultrasunetelor de mare putere, deoarece compresia și deflexia particulelor medii și globul cad peste rezultate.

### Micro-streamingul

Micro-streamingul este, de asemenea, principalul mecanism de degazare cu ultrasunete, denumit acțiune de transport cu bule și dezvoltare la noduri și anti-noduri. Pe baza cantității de energie eliberată prin cavitație, fenomenul se bazează pe cinetica generării de bule și se diminuează, caz în care, în mod intenționat, pare vital pentru procesarea alimentelor, deoarece căldura este generată pe baza utilizării ultrasunetelor și a cavitației înrudite (prăbușirea gravitațională a bulelor de gaz), indusă prin schimbarea rapidă a încălzirii la 5500 C și creșterea presiunii la 50 Mpa.

Pe baza analizei și a controlului calității, industria de prelucrare a alimentelor aplică ultrasunete

în operațiuni bazate pe gama de frecvențe. Ecografia de intensitate redusă este aceeași cu puterea redusă din energia redusă, deoarece folosește frecvențe peste 100 kHz la frecvență înaltă și, respectiv, la frecvență joasă. Ambele categorii de ultrasunete au condus la aplicarea eficientă în domenii variabile, în special în procesarea alimentelor și în sectoarele legate de siguranță.

### Ultrasunetele în analiza alimentelor

Deoarece industriile alimentare doresc tehnologii și tehnici analitice avansate, pentru monitorizarea materialelor alimentare sofisticate și a monitorizării compoziției și proprietăților alimentare în timpul procesării, aplicația cu ultrasunete de acum aproximativ 60 de ani a folosit ultrasunete de intensitate redusă. Aceasta a fost o manieră de utilizare distructivă, pentru a oferi detalii despre proprietățile fiziocimice (debitul, compoziția, structura și starea fizică), adică, undele de ultrasunete mici nu au produs modificări fizice sau chimice prin calitățile materiale trecerea undelor.

Pe de altă parte, ultrasunetele de înaltă intensitate modifică proprietățile chimice și fizice (inhibarea enzimei, întreruperea celulelor, reacțiile chimice, modifică cristalizarea, încordează carnea, generează emulsii) ale alimentelor. Starea fizică, structura și compoziția proprietăților alimentelor sunt de interes pentru oamenii de știință din domeniul alimentar. Prin urmare, viteza, coeficientul de atenuare și impedanța acustică sunt parametri de măsurare utilizați de aplicația cu ultrasunete de intensitate redusă. Pe baza mai multor cercetări științifice privind ultrasunetele, din ultimii ani, potențialul complet al ultrasunetelor a fost realizat în numeroase aplicații de teren. Bineînțeles, unele animale, cum

ar fi delfinii și lilieci, aplică ultrasunete în navigație și, respectiv, în vânătoare, pe baza mecanismului undelor sonore de împrăștiere înapoi, astfel încât anumite animale marine anihilează victimele înainte de capturare prin utilizarea pulsurilor de ultrasunete de înaltă intensitate. În procesarea alimentelor, ultrasunetele au susținut programe de îmbunătățire genetică pentru animale, precum și produse din carne crude și fermentate, evaluarea compoziției peștelui și a păsărilor de curte (ultrasunete de intensitate redusă), în timp ce ultrasunetele de intensitate ridicată au arătat că scot enzimele imobilizate, prin creșterea enzimelelor proporția substratului.

### Ultrasunetele în tehnologia cărnii

Consumul de carne are un impact economic pozitiv, datorită compoziției sale nutriționale, ca parte a dietelor bine echilibrate. Prin urmare, cererea sa mare poate fi urmărită încă din epoca preistorică. Se spune că tehnologia cu ultrasunete este prudentă în procesarea cărnii, deși apariția sa a început în anii 1950, cu evaluarea grăsimii și a mușchilor. Dintre produsele din carne, utilizarea ultrasunetelor în timp real a fost aplicată în mare măsură în estimarea transcripției chimice a corpului și a carcasei.

Procentul de grăsime intra-musculară, trăsăturile carcasei (de oaie), prototipurile de reflecție ale țesuturilor, cum ar fi mușchii, grăsimile și organele interne la animalele vii, au fost utile în îmbunătățirea genetică prin adaptarea ultrasunetelor de intensitate redusă în tehnologia cărnii, atunci când au fost examinate. Sensibilitatea cărnii duce la acceptarea consumatorilor, pentru că sensibilitatea inconsistentă este problema majoră a randamentului în sectorul cărnii, deoarece consumatorii par nemulțumiți de calitatea cărnii.



Prin urmare, un efect sinergic al căldurii și al ultrasunetelor a arătat un beneficiu sensibil asupra cărnii. Tehnica cu ultrasunete a cărnii obligă la întreruperea membranei celulare, pentru a crește sensibilitatea cărnii, fie imediat, prin slăbirea fizică a țesutului muscular, fie indirect, prin stimularea proteolizei, fie prin eliberarea catepsinelor din lizozomi și/sau a ionilor Ca ++, astfel încât calpainele să poată fi activate, în timp ce alți cercetători nu au declarat niciun efect sau influență.

#### Impactul ultrasunetelor în timpul saramurării

Impactul ultrasunetelor în timpul saramurării este influențat de intensitatea sau frecvența ultrasunetelor, precum și de difuzivitatea efectivă a NaCl, iar umiditatea s-a îmbunătățit odată cu aplicarea acestora. Mai mult decât atât, ultrasunetele au redus în mod eficient timpul de sărare în sensibilitatea cărnii, aroma și analiza îmbunătățirii termenului de valabilitate, deoarece marinarea este foarte apreciată în procesarea cărnii. Prin urmare, intensitatea și frecvența ultrasunetelor sunt dezvăluite a fi parametrii principali care trebuie luați în considerare, în realizarea unei marinare eficiente în procesarea cărnii.

Mai mult, ultrasunetele servesc ca instrument antimicrobian în tehnologia cărnii și au oferit un mare potențial industriilor din carne în îmbunătățirea calității produselor. Cu toate acestea, întrebările continuă să apară pentru cercetare, din cauza unor neconcordanțe în rezultatele raportate ale aplicării ultrasunetării în sectorul cărnii. Capacitatea de păstrare a apei (WHC) a cărnii tratate cu ultrasunete arată, de asemenea, rezultate variabile în procesarea și conservarea cărnii.

Ponderea tehnicilor tradiționale în prelucrarea alimentelor și discernământul nefericit al noii discipline de proces (cu ultrasunete), de către profesioniștii din domeniul alimentar, contribuie la utilizarea reticentă a tehnologiei ultrasunetare printre multe companii. Măsurarea energiei ultrasunetelor care se transferă la mediu, influențează intensitatea în timpul aplicării pentru diferite tratamente de testare. De asemenea, frecvența exactă a ultrasunetelor și timpul optim de tratament sunt necesare pentru o aplicare cu ultrasunete controlată și optimă.

#### Concluzii

În general, unda sonoră este considerată netoxică, ecologică și sigură, față de alte metode de procesare a alimentelor. În prezent, numeroase publicații de cercetare indică meritele ultrasunetării, exclusiv sau combinate, pentru a produce alimente sigure pentru consumatori. Cu toate acestea, există unele neconcordanțe în rapoartele anterioare, care dau naștere la necesitatea unor cercetări suplimentare cu privire la ultrasunete din cauza variațiilor efectelor tratamentelor cu ultrasunete în diferite sectoare ale tehnologiei alimentare.

Prin urmare, se recomandă necesitatea unei cercetări continue pentru cele mai bune și condiții de funcționare adecvate, printre ultrasunete. În sectorul cărnii, trăsături precum stabilitatea oxidativă, culoarea cărnii și caracteristicile senzoriale sunt de o mare importanță în timpul ultrasonificării cărnii, ceea ce face ca tehnologia cu ultrasunete de înaltă intensitate să fie considerată printre tehnologiile de creștere a cărnii.

Utilizarea energiei sonore (schimbarea energiei sonore în căldură), poate accelera dezghețarea cărnii, dar nu produce diferențe semnificative în ceea ce privește proprietățile microbiologice și chimice, în comparație cu carnea scufundată în apă (carne dezghețată de apă). Calitatea cărnii este îmbunătățită prin aplicarea ultrasunetelor pentru reducerea timpului de saramură a cărnii.

Practic, atunci când dinamica undei sonore (mai mare decât sunetul detectat de urechile umane), este aplicată în fizica ultrasonificării (unde mecanice: compresie și rarefacție), în condiții controlate (cavitație cu ultrasunete), pentru a genera temperatură și presiune ridicate prin bule de cavitație, alimentele de calitate vor fi obținute pe baza intervalului de frecvență dorit utilizat. Prin urmare, ultrasunetele de intensitate scăzută și de intensitate mare, utilizate în mod popular în tehnologia alimentară, pot fi privite ca o tehnologie verde, de utilizare variabilă în tehnologia cărnii din industria alimentară.



Utilaje și echipamente pentru industria cărnii  
(procesare, ambalare, instalații de abur și tratare apă)

[www.debitron-termo.eu](http://www.debitron-termo.eu)

Tel.: 0722 403 764

[calin@debitron-termo.eu](mailto:calin@debitron-termo.eu) • [office@debitron-termo.eu](mailto:office@debitron-termo.eu)

**CERTUSS**  
Dampfautomaten

Generatoare de abur



**MA DO**

for the best

Mașini de tocat  
Fierăstraie de masă  
Cuttere



**VAKONA**  
QUALITÄT

Mașini de injectat  
Tumblere



**BASTRA**

MADE IN GERMANY

Celule de fierbere/afumare  
Bazine de fierbere  
Instalații pentru crud-uscate



**KOMETOS**

Abatoare modulare  
Unități de decongelare



# MILKSHAKE-URI FUNCȚIONALE, CU IMPACT TERAPEUTIC ȘI DE REFACERE

**Mircea Demeter**

Ce au făcut rușii, pentru a nu mai depinde de importuri, în privința alimentelor? Au inovat și au adaptat tehnologii. În plus, au dezvoltat formule de alimente funcționale bazate pe materii prime lactate prelucrate.



De exemplu, tehnologii și instrumente care au fost dezvoltate pentru producerea de shake-uri funcționale destinate utilizării în dieta zilnică, precum una dintre mese, pentru a elimina deficitul de proteine animale, grăsimi vegetale, acizi grași esențiali și vitamine liposolubile. Studiile efectuate au permis ajustarea parametrilor tehnologici pentru producția de produse lactate, la cererea consumatorilor în masă, pentru a adăuga proprietăți funcționale. În condiții de producție, au fost fabricate loturi pilot de produse lactate cu proprietățile dorite și produse biologice care utilizează materii prime lactate secundare. Toate acestea sunt cuprinse în raportul cu titlul "Development of an Integrated Technology for Milk Processing with the Production of Functional Dairy Products and Biotech Products for Food and Pharmaceutical Industry", realizat de un grup de cercetători format din Kseniya Starovojtova, Lyubov Tereshchuk, Marina Tartyun și Irina Dolgolyuk, de la Departamentul pentru Inginerie Alimentară a Universității Kameronovo, din Rusia. Ba, mai mult, toate

acestea reprezintă unul dintre multele elemente de succes ale rușilor. Iar, rândurile de mai jos pot fi și un exemplu pentru companiile din România.

## Îmbogățirea lactatelor

În situația socio-economică actuală din Federația Rusă (dar și a României, am adăuga noi, gândind la problemele economice generate de Covid-19), o sarcină importantă este asigurarea securității alimentare a țării. Măsurile care vizează creșterea valorii nutriționale a alimentelor sunt considerate eficiente. Problemele de actualitate legate de nutriția populației sunt: dietele dezzechilibrate, în sensul nutrienților principali, conținutul insuficient de nutrienți esențiali din dietă, și anume, deficiența proteinelor animale, a grăsimilor vegetale, a acizilor grași esențiali și a vitaminelor liposolubile.

Cea mai eficientă metodă de prevenire a deficitului de nutrienți esențiali în dietele diferitelor grupuri de populație este îmbogățirea directă a produselor de consum în

masă, cu vitamine, minerale, acizi grași esențiali. Astfel de produse includ lapte și produse lactate. Ponderele produselor lactate în coșul de consum al rușilor este, în mod diferit, estimată la 20-30%. Valoarea nutritivă ridicată a laptelui este incontestabilă, datorită prezenței vitaminelor A, D, riboflavinei, β-carotenului.

Cu toate acestea, compoziția sa de vitamine nu este constantă și depinde de mulți factori, inclusiv sezonul și compoziția furajelor vacilor de lapte. În plus, pierderea de vitamine în timpul procesării tehnologice a laptelui, care include separarea, normalizarea, pasteurizarea și uscarea, este semnificativă. Degresarea laptelui duce, de asemenea, la pierderea vitaminelor A și D liposolubile, a tocoferolilor și a carotenoizilor. Toate acestea indică rezonabilitatea îmbogățirii suplimentare a laptelui și a produselor lactate, pentru a atinge valori constante ale conținutului de substanțe alimentare de neînlocuit în compoziția lor, indiferent de anotimp și metoda de procesare tehnologică a materiilor prime lactate.

## Scopuri preventive și terapeutice

Laptele fiind, desigur, un produs valoros, datorită compoziției complexe multicomponente, în întreaga sa formă, poate să nu fie adecvat pentru nutriția anumitor grupuri de adulți și copii. Cele mai frecvente tipuri de intoleranță la lapte sunt deficitul de lactază, precum și alergiile la proteinele din laptele de vacă (capră, oaie și alte tipuri). Aceste forme de intoleranță la lapte se întâlnesc frecvent în copilărie, dar pot fi prezente și la adulți. Implementarea tehnologiilor pentru producția de lapte și băuturi din lapte fără lactoză permite rezolvarea acestei probleme.

Sarcina de a obține produse lactate cu alergie scăzută, fără pierderea valorii nutriționale, este rezolvată prin modificarea componentelor proteice ale laptelui folosind hidroliza enzimatică (proteoliză). Utilizarea proteinelor hidrolizate permite realizarea celei mai complete asimilări a peptidelor cu lanț scurt în tractul gastrointestinal în comparație cu proteinele native și aminoacizii. Obținerea peptidelor din lapte biologic active cu proprietăți antihipertensive, antimicrobiene, imunostimulatoare, antifungice și alte proprietăți este, de asemenea, de un interes deosebit pentru industria alimentară și







farmaceutică.

În prezent, utilizarea hidrolizaților este solicitată în principal ca o componentă a formulei de lapte pentru sugari, în scopuri preventive și terapeutice, dar cererea pentru acestea este satisfăcută în principal cu produsele importate. Cu toate acestea, unul dintre criteriile pentru securitatea alimentară a țării este nivelul de autosuficiență în produsele agricole. În conformitate cu Doctrina privind securitatea alimentară, ponderea produselor lactate produse în țară ar trebui să fie de cel puțin 90%.

Cu toate acestea, autosuficiența produselor lactate rămâne de fapt la nivelul de aproximativ 80%, din cauza lipsei produselor lactate domestice pentru alimentația dietetică și terapeutică, precum și a produselor biologice obținute din materii prime lactate pentru nevoile agriculturii, alimentelor industria și producția farmaceutică. Astfel, Federația Rusă depinde de import de produse lactate specializate și produse biotehnologice importate din alte țări. Prin urmare, producția de lapte și produse lactate cu compoziția și proprietățile dorite, atinsă cu îmbogățirea cu biocorectori, precum și cu transformarea țintită a materiilor prime lactate, este foarte presantă.

#### Proiectarea compoziției ingredientelor

Proiectarea compoziției ingredientelor și dezvoltarea tehnologiei produselor alimentare funcționale destinate optimizării dietei și prevenirii bolilor dependente de nutriție au fost efectuate pe baza lucrărilor anterioare privind justificarea teoretică a liniei pentru cre-

area proprietăților funcționale ale laptelui și produselor lactate. Studiile teoretice și o parte a studiilor experimentale, privind modelarea compoziției ingredientelor produselor funcționale dezvoltate au fost efectuate pe baza laboratoarelor de tehnologie a produselor alimentare de la Departamentul de materii prime vegetale al Universității de stat Kemerovo Instituția educațională bugetară de stat federală pentru învățământul superior.

Studii practice privind testarea tehnologiei de prelucrare a laptelui și fabricarea ingredientelor și produselor funcționale au fost efectuate pe baza unei ferme private situate în regiunea Kemerovo. Profilul său principal este producția de unt și brânză de vaci. În cursul studiului, au fost utilizate metode comune și speciale de cercetare a materiilor prime și a produselor finite. Indicatorii organoleptici, densitatea, fracția de masă a proteinelor și compoziția lor fracțională, fracția de masă a lipidelor și carbohidraților, stabilitatea termică și puritatea microbiologică au fost determinate în laptele crud furnizat întreprinderii.

Au fost utilizate diferite metode fizice și chimice pentru analiza și evaluarea conformității substanțelor biologice active, obținute din materii prime lactate. Acestea au inclus cromatografia gazoasă, cromatografia gaz-lichid, cromatografia lichidă de înaltă performanță, cromatografia în strat subțire, precum și metodele electrochimice, spectroscopice și potențiometrice. Pentru analiza cantitativă a substanțelor organice, au fost utilizate spectroscopia UV, spectroscopia IR, spectroscopia cu rezonanță magnetică nucleară, spectrometria

de masă și alte metode.

În final, s-a urmărit dezvoltarea unei tehnologii de procesare instantanee a laptelui, pentru utilizare funcțională, menită să elimine deficiența proteinelor animale, a acizilor grași esențiali și a vitaminelor liposolubile. Majoritatea ingredientelor care alcătuiesc produsul au fost obținute în timpul prelucrării materiilor prime lactate secundare; au fost utilizate și substanțe biologice active obținute din prelucrarea materialelor vegetale.

#### MilkShake instant, funcțional

Ca rezultat al studiilor teoretice, a fost dezvoltată o formulă de milkshake funcțional care constă din materii prime lactate secundare și ingrediente obținute în timpul procesării sale complete. Produsul granular instant este o microemulsie uscată, obținută din componente lactate (lapte degresat pre-condensat, cazeinat de sodiu, concentrat de proteine din zer și lactoză), și fază grasă, constând din compoziția a trei uleiuri vegetale cu un conținut echilibrat de acizi grași (floarea soarelui, soia și ulei de in), într-un raport de 50:30:20, precum și cu îmbogățire suplimentară cu substanțe biologice active de origine vegetală.

Acest produs se caracterizează printr-un conținut ridicat de proteine din lapte. Alegerea uleiurilor vegetale specifice și a procentului lor în faza de grăsime se datorează obiectivului de creștere a eficacității biologice a produsului finit, deoarece este o astfel de acomodare care are un raport de t 6-6: 3-3 acizi grași polinesaturați la nivelul {4: 1}, ce

corespunde cerințelor pentru produsele cu scop funcțional. Cazeinatul de sodiu din compoziția shake îndeplinește ambele funcții tehnologice, îmbunătățind consistența produsului și ajută la creșterea valorii nutriționale.

Proteinele din zer au fost, de asemenea, incluse în formula produsului, deoarece sunt considerate ca fiind cele mai complete, datorită prezenței tuturor aminoacizilor esențiali în cantități și rapoarte care corespund normelor nevoilor fiziologice umane. Fosfolipidele vegetale amestecate cu lactoză sunt, de asemenea, incluse în formulă. Aceste ingrediente au, de asemenea, o funcție duală. Datorită activității sale de suprafață și a proprietăților hidrofile, amestecul de lecitină cu lactoză, atunci când interacționează cu faza grasă a produsului, formează straturi de adsorbție pe suprafața particulelor de pulbere, reducând astfel tensiunea superficială la interfața apă-pulbere și prevenind aglomerarea de globule de grăsime ceea ce contribuie la instanțierea produsului.

În plus, fosfolipidele vegetale sunt substanțe nutritive indispensabile, a căror nevoie zilnică medie este stabilită la 5 g/zi. Formula produsului include, de asemenea, componente cu efect benefic dovedite de numeroase studii: extract de ulei de carotenoizi și tocoferoli, obținut în cursul procesării fructelor de cătină prin metoda percolării în trei etape.

#### Concluzii

Implementarea tehnologiei propuse va crea noi produse lactate echilibrate competitive și produse preventive pentru nutriții specializate și de reabilitare, precum și produse biotehnologice cu proprietățile funcționale dorite. Aplicarea metodelor de modificare a materiilor prime lactate va oferi posibilitatea de a schimba intenționat structura și de a obține produse și preparate cu noi proprietăți fizice și chimice sau structurale și funcționale, care contribuie la creșterea randamentului și conservarea produselor finite, creând noi produse funcționale.

# Automatizare completă dintr-o singură sursă

Producția alimentară se află la intersecția dintre automatizarea de fabrică și cea a proceselor continue. Festo recunoaște că Industria Food & Packaging este un client important pentru utilizarea produselor și serviciilor sale. Festo a creat o rețea internațională de specialiști și a dezvoltat noi produse pentru a sprijini clienții din acest domeniu și pentru a-și menține poziția de lider în piața automatizărilor.



## Produse fiabile și eficiente

Supapa pneumatică de prindere VZQA asigură o distribuție igienică, fiabilă și de înaltă calitate a alimentelor: varianta N / O cu membrană din silicon vine cu o declarație de conformitate în conformitate cu Directiva UE nr. 1935/2004. Această variantă de supapă de prindere este astfel aprobată pentru aplicații care implică contactul direct cu produsele alimentare.

Siguranța alimentară și protecția consumatorului pe piețele din prezent sunt de o importanță capitală pentru orice producător de alimente. Cerințele legislative tot mai restrictive și fragilitatea încrederii consumatorilor creează o serie de "frici alimentare", ceea ce înseamnă că este absolut necesară o metodă de eliminare a pericolelor și reducerea riscurilor.

## Cerințe specifice pentru industria de prelucrare alimentară:

- standarde de igienă extraordinare.
- echipamente speciale ușor de curățat, ceea ce necesită o rezistență ridicată la medii agresive și spălare frecventă cu agenți de curățare puternici.
- produse pentru toate zonele de producție, inclusiv zona de alimente, stropire și zona non-alimentară.

Gama dedicată acestei industrii acoperă întregul proces de producție. Acum aveți toate componentele specifice de la un singur furnizor, economisind astfel timp și bani. În calitate de furnizor al gamei complete, Festo este partenerul de încredere al companiilor implicate în producția alimentară. Produsele noastre sunt concepute pentru a preveni rugina, depunerile de praf și abraziunea prin utilizarea de materiale de înaltă calitate, rezistente la coroziune. Bacteriile, virusurile sau ciupercile pot fi îndepărtate prin curățare intensivă, fără a afecta echipamentele. Nu în ultimul rând, multe dintre unitățile noastre sunt lubrifiate cu substanțe conforme standardele NSF-H1, aspect esențial pentru contactul direct cu produsele alimentare.



**Controlul descentralizat crește productivitatea**, astfel soluțiile de automatizare Festo permit utilizatorilor și proiectanților să creeze concepte de instalare descentralizate fără un dulap de control în medii dure și curățate intens - acțiune necesară în industria alimentară și a băuturilor - aproape de aplicație pentru pierderi mai mici de energie și rate ridicate ale ciclului. Fie o soluție fără dulap de comandă, cu insula de ventile Clean Design MPA-C, oferind gradul ideal de protecție IP69K, fie cu insula de ventile VTUG într-un dulap de comandă, pentru toate sistemele standard de fieldbus sau IO-Link.



### Aplicații flexibile

Există o cerere din ce în ce mai mare de componente modulare care pot fi convertite rapid și ușor în funcție de cerințe. De exemplu, ventilul cu scaun înclinat VZXA, robust și puternic, pentru un control rapid și fiabil al fluxurilor de medii. Arhitectura produsului atent gândită și interfața brevetată permit combinarea liberă a corpurilor ventilelor și a dispozitivelor de acționare. Aceasta oferă o flexibilitate și mai mare pentru orice aplicație.



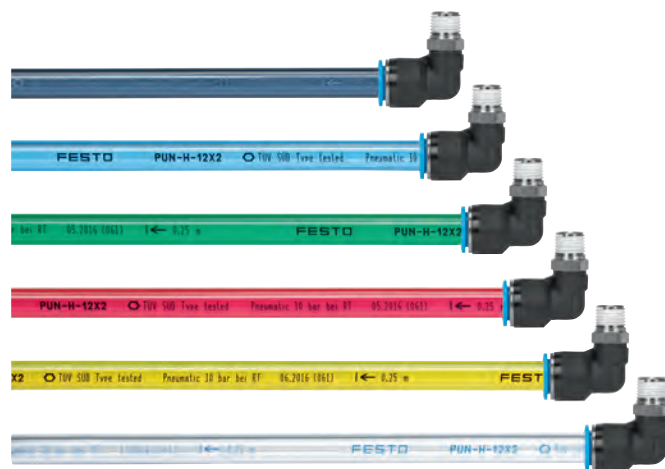
Servomotorul DFPD de la Festo este un alt exemplu de automatizare robustă a proceselor. Bazat pe principiul cremalieră și pinion, acest servomotor oferă combinații modulare, robuste și versatile. Acest actuator devine astfel răspunsul corect la multe dintre cerințele din producția de alimente și băuturi.

Tubul PUN-H, în combinație cu racordul push-in QS, este soluția perfectă pentru multe aplicații. Acestea asigură funcționarea optimă și fără probleme a sistemelor în orice moment, sunt rezistente la hidroliză și pot fi utilizate în medii cu un nivel ridicat de umiditate. Iar instalarea se face extrem de facil, racordul QS asigurând respectarea principiilor de etanșare și eliberare.

Pentru a descoperi întregul portofoliu de produse și soluții, precum și pentru a descoperi experiența noastră în domeniul automatizărilor pentru industria alimentară, vă invităm să vizitați paginile web dedicate:

Food & Packaging: [www.festo.ro/food](http://www.festo.ro/food)

Automatizarea proceselor: <http://www.festo.ro/process>



# Cei mai populari cârnați franțuzești

Mircea Demeter

Călătoria noastră culinară, în privința produselor din carne a ajuns în regatul savorii, adică, în Franța. De aceea, vă propunem să vă prezentăm foarte pe scurt care sunt cei mai apreciați cârnați de acolo, de către francezi.



## Boudin blanc de Rethel (Alsacia)

Boudin blanc de Rethel este un cârnaț cu budincă albă, realizat din bucăți de carne de porc, grăsime de porc, ouă proaspete, lapte și un amestec secret de condimente care a fost prețuit în mod protector din secolul al XVII-lea. Acest cârnaț are o culoare deschisă, iar textura sa poate să fie fină sau medie-grosieră.

## Knack d'Alsace (Alsacia)

Knack d'Alsace sunt cârnați fierți și afumați din carne de porc și carne de vită, deci sunt de culoare roz, mai închis decât faimoșii Frankfurters. Carnea de porc și carnea de vită sunt transformate într-o pastă și amestecate cu zahăr, gheață zdrobită, sare, sânge, băuturi spirtoase, condimente, arome și aditivi naturali, înainte de a fi introduse în învelișul de oaie. Afumarea se face exclusiv pe lemn de fag. Cârnații au o textură dură, crocantă și o aromă delicată, afumată și cărnoasă.

## Saucisse de Montbéliard (Montbéliard)

Saucisse de Montbéliard este un cârnaț afumat din porc și prezentat într-o membrană naturală din intestin de porc. Are o aromă fumurie deosebită, care provine din utilizarea lemnului și a rumegușului în procesul de afumare. Acest proces oferă, de asemenea, cârnaților

culoarea lor chihlimbar, maro-auriu. Carnea de porc utilizată în producție este slabă. Se adaugă grăsime de porc, tocată și frământată la perfecțiune, în timp ce condimentele și ierburile, precum chimenul și piperul, sunt adăugate pentru a oferi o textură gustoasă, umedă și fragedă, și o aromă delicată de fum.

## Brioche Saucisson (Lyon)

Saucisson brioche este o specialitate franceză care compune dintr-un cârnaț întreg care, de obicei, este acoperit cu fistic, apoi copt în interiorul unei pâini brioche. Saucisson-ul este un cârnaț mare și gros, în timp ce aluatul este mai puțin dulce, dar mai bogat în ouă, decât bagheta standard pentru micul dejun. Este recomandat să împerecheați această delicatasă cu un pahar de Beaujolais.

## Boudin noir aux pommes

Boudin noir aux pommes este un fel de mâncare tradițional francez format dintr-un cârnaț de sânge (sângerete), care este asociat cu mere. Francezii se mândresc cu faptul că fac un cârnaț de sânge excelent, așa că nu este surprinzător faptul că felul de mâncare se găsește în toată Franța, popularitatea sa derivând din contrastul dintre aciditatea merelor și aromele delicate ale cârnaților de sânge.

## Galette-saucisse (Ille-et-Vilaine)

Acest produs clasic de mâncare de stradă provine din Bretania franceză, mai exact din departamentul Ille-et-Vilaine. De obicei, este vândut din rulote alimentare. Galette saucisse constă dintr-un clătită rece de hrișcă, înfășurată în jurul unui cârnaț de porc cald, la grătar. Combinația poate fi completată cu muștar, dar alte opțiuni pot include și maioneză sau ketchup, brânză sau alte garnituri. Se crede că felul de mâncare a apărut încă din secolul al XV-lea și se spune că primele versiuni au fost preparate cu organe de porc.

## Diot (Savoie)

Diot este un cârnaț tradițional provenit din regiunea franceză Savoie. Deși există mai multe varietăți ale acestor cârnați, aceștia sunt de obicei preparați dintr-o combinație de carne de porc grasă, măcinată, condimentată cu sare, piper și nucșoară. Există cârnați diot mici și mari, proaspeți, afumați, fierți sau la grătar. Cel mai popular mod de preparare a cârnaților este într-un vas numit "diots au vin blanc", în vin alb cu usturoi și ceapă.

## Saucisse de Toulouse (Toulouse)

Acest cârnaț tradițional din Toulouse se fabrică din carne de porc tocată grosier, singurele alte adăugiri fiind sarea și piperul. A apărut pentru prima dată în secolul al XVIII-lea, iar în zilele noastre este un produs distinctiv care se vinde de obicei rulat într-o bobină la piețele tradiționale din Toulouse.

## Andouillette (Troye)

Cel mai apreciat este însă Andouillette, care este un cârnaț de specialitate franceză făcut cu carne de porc și intestine, ceapă, vin, piper și alte condimente. Cârnații conțin părți din colonul de porc, care este motivul pentru care este considerat a avea un gust dobândit, deoarece are un miros intens, neobișnuit, care este descris de unii oameni ca amintind de urina porcului.



# ANUL 30 PENTRU SAFIR, producător român de carne de pasăre: investiții, dezvoltare, diversificare



Pornind de la o afacere de familie cu 100% capital românesc, Grupul de firme Safir a devenit treptat un producător de carne de pasăre de încredere, având branduri care comunică transparent și corect către consumatori și parteneri.

2021 este anul în care Grupul de firme Safir își schimbă prefixul, dar rămâne același: același producător de încredere, același brand care comunică transparent cu partenerii și consumatorii, același distribuitor de gust adevărat de pui în marile lanțuri de magazine din România.

## Planurile Grupului de firme Safir pentru anul 2021

La Safir, 2021 va fi un an al oamenilor, vom pune și mai mult accent pe familia Safir, pe echipa noastră. Dăm mână cu mână și continuăm să aducem în casele românilor carne corectă, sigură de pasăre. Ne-am propus ca anul 2021 să fie unul în care să dezvoltăm investițiile pentru puiul nostru cu creștere lentă, să ne concentrăm și mai mult pe bunăstarea animală, să dezvoltăm portofoliul de produse și să diversificăm canalele de distribuție. (George Safir - Manager General)

Cei 30 de ani marchează planurile ambițioase de creștere și investiții în lanțul integrat de producție, lansări de produse noi și îmbunătățirea sistemului de distribuție ale Grupului. Mișcările în acest sens au la bază obiective bine stabilite care reies din monitorizarea constantă a pieței.

Produsele alimentare sigure și sănătoase din carne de pasăre constituie o cerință esențială a pieței și contribuie în mod semnificativ la sănătatea și bunăstarea cetățenilor, precum și la interesele sociale și economice ale acestora.

Crizele de anul trecut au adus după ele o scădere a nivelului de încredere arătat de oameni față de branduri. În astfel de momente, consumatorii încep să-și reevalueze alegerile și să-și redirecționeze energia și cheltuielile spre nevoile de bază.

În astfel de situații, ca producător nu mai vinzi produse, ci beneficiile acestora, îți vinzi valorile, povestea. Ești alături de consumator, îl susții.

Și cum piața manifestă interes pentru relația dintre alimentație și sănătate, precum și pentru alegerea unei alimentații adecvate, Grupul de firme Safir s-a adaptat după necesitățile fiecărui tip de consumator, mai ales după marile schimbări de consum din 2020.

## Cele trei branduri de carne de pasăre marca Safir. Cât de importantă este adaptabilitatea la cerințele pieței?

Dacă nu te adaptezi cerințelor consumatorilor, atunci pentru cine mai lucrezi? Ne axăm pe produse cu valoare adăugată și create corect, temeinic. Fiecare brand care stă sub aripa Grupului este dedicat unui anumit tip de consumator și, în același timp, tuturor. (George Safir - Manager General)

Pentru a îndeplini nevoile consumatorilor, Grupul a creat produse din carne de pasăre pentru diferite ocazii de consum. Prin Deliciosul de Vaslui - carne de

pasăre proaspătă, cu gust adevărat de pui - se comunică cu gospodinele care vor să aleagă dintr-o diversitate de sortimente. Din acest motiv portofoliul de produse al Deliciosului este vast și nimic din pui nu este irosit. De exemplu, pulpa este pregătită folosind un utilaj de dezosat pulpă întregă, de ultimă generație, tehnologie unică în Europa de SE, care asigură o tăiere milimetrică și precisă a cărnii de pe os.

Fomică?, cu gama de preparate și semipreparate doar din carne de pasăre și condimente 100% naturale, satisface nevoia de a găti ceva rapid, sănătos și gustos. Produsele sunt create pentru diferite evenimente din viața unui om (Cârnați de pui, Frigăru cu legume proaspete, Hamburger, pesmetate), dar și pentru consumul zilnic, când vrei să mănânci acasă ca în oraș.

Zdravăn Moldovenesc este mândria Grupului de firme Safir, fiind un pui cu creștere lentă, singurul din România cu certificat Beter Leven 1\*. Este un pui crescut cu grijă, care duce gustul de carne de țară în casele celor pentru care calitatea trebuie să fie la un nivel foarte înalt.

Campaniile de educare și informare duse de Safir au reprezentat, și continuă să o facă, un mecanism important prin care consumatorii au înțeles mai bine informațiile referitoare la produsele alimentare din carne de pasăre.

Pe [safir.ro](http://safir.ro) descoperiți informații sincere, transparente despre produsele marca Safir din carne de pasăre. În plus, aveți ocazia să vizualizați și filmul documentar al Grupului, în colaborare cu Discovery România, despre cum se crește un pui sănătos la Safir.



# O emblemă care poartă oriunde în lume o felie de Românie: Salamul de Sibiu IGP.

Avem o Românie plină de tradiții, obiceiuri și meșteșuguri date mai departe, din generație în generație. Așa cum multe tradiții s-au păstrat în timp neschimbate, așa și procesul de producere și gustul salamului de Sibiu au rămas la fel.

## Recunoașterea europeană, recunoașterea măiestriei mezelarilor români

Recunoașterea europeană într-un sistem de calitate Indicație Geografică Protejată pentru Salamul de Sibiu reprezintă recunoașterea efortului și a muncii neîntrerupte a multor generații de oameni care, cu încredere, zi de zi, au făurit istorie ducând prin timpuri gustul inconfundabil al celui mai titrat salam românesc, Salamul de Sibiu.

De mai bine de 130 de ani, mâini dibace meșteșugesc Salamul de Sibiu. Dincolo de aspectele tehnologice distincte, priceperea meșterilor își păstrează peste timp relevanța în procesul de fabricație a Salamului de Sibiu, multe dintre etapele de producție efectuându-se și astăzi manual.



Aprecieri vizuală și manuală a tocăturii, ajunsă la "bob de orez", adăugarea manuală a amestecului de sărare și condimentare "în ploaie", verificarea manuală a fermității batonului pe perioadele afumării, maturării și uscării, încărcarea manuală a depozitelor, decizia momentului perierii și perierea manuală a fiecărui baton de salam sunt aspecte extrem de importante care fac ca acest produs să fie constant la un nivel calitativ apreciat.

Astfel, un rol foarte important a fost și este îndeplinit de maeștrii mezelari care își pun amprenta de neconfundat pe calitatea Salamului de Sibiu care ajunge pe mesele consumatorilor și a căror iscusință este și acum hotărâtoare în crearea particularităților acestui produs prețios. Doar măiestria unor oameni deprinși cu acest meșteșug este cea care, mai presus de orice cunoștințe de specialitate, indică momentul potrivit pentru a acționa într-un anumit fel și nu altminteri.

Această pricepere este de fapt bogăția care s-a transmis de-a lungul generațiilor, cunoașterea fiind împărtășită de către toți cei devotați realizării Salamului de Sibiu. Asimilarea acestor cunoștințe și a acestei experiențe a menținut continuitatea, în zona geografică menționată prin IGP, a Salamului de Sibiu, apreciată, atât în România, cât și în lume.



Salamul de Sibiu a dobândit denumirea de Indicație Geografică Protejată în data de 9 februarie 2016.

Specificitatea Salamului de Sibiu se bazează pe următoarele elemente:

- Reputația sortimentului,
- Pe o metodă specifică de producție dată de pricepera producătorilor locali,
- Precum și pe aroma produsului, datorată și caracteristicilor unora dintre materialele auxiliare folosite în procesul de fabricație.

Cererea privind acordarea Indicației Geografice Protejate a avut drept temei reputația de care se bucură Salamul de Sibiu și aria de producție a produsului. Salamul de Sibiu cuprinde următoarele regiuni administrative: Bacău, Brașov, Covasna, Călărași, Ilfov, Prahova și Sibiu.

## Ce înseamnă IGP?

Indicație Geografică Protejată este un sistem european privind calitatea produselor alimentare. Garanția calității pentru consumatori și a unui preț echitabil pentru fermieri, constituie dublul obiectiv al "Pachetului privind calitatea", adoptat de Comisia Europeană.

Acest pachet privind calitatea, instituie, pentru prima dată, o politică cuprinzătoare referitoare la sistemele de certificare, la mențiunile cu valoare adăugată pentru calitatea produselor agricole și la standardele privind produsele.



Uniunea Europeană sprijină campaniile care promovează produsele agricole de înaltă calitate



## De ce este importantă o Indicație Geografică Protejată?

Pentru consumatori, indicațiile geografice sunt utile pentru determinarea originii și a calității produselor. Multe dintre acestea au dobândit o adevărată notorietate care, în lipsa unei protecții adecvate, poate face obiectul unor declarații false din partea unor operatori comerciali necinstiți.

Producătorii legitimi sunt la rândul lor prejudiciați pentru că astfel pierd beneficiul unor operații comerciale lucrative, iar reputația produselor poate fi afectată.

## Salam de Sibiu IGP. Gust european desăvârșit. În România.

# GUSTUL EUROPEAN DESĂVÂRȘIT în România

Conținutul acestei campanii de promovare reprezintă doar punctul de vedere al autorului și este exclusiv responsabilitatea acestuia. Comisia Europeană și Agenția Europeană pentru Consumatori, Sibiu, Agricultură și Alimentație (DG AGRI) nu își asumă răspunderea pentru posibilitatea utilizării sau interpretării din aceste materiale.

## CUM SE SERVEȘTE

Putem servi Salamul de Sibiu IGP în multe feluri și prezentări – fie simplu – de la pregătirea unui platou cu felii aseasonat cu brânzeturi și fructe de sezon, reprezentând un starter excelent – fie folosind Salamul de Sibiu pentru un sandwich consistent și sățios, fie adăugându-l la sfârșit pe pizza preferată, prezentându-l într-un platou gourmet sau într-un preparat cald.

De asemenea poate fi consumat ca atare, tăiat în felii subțiri, acompaniat de niște roșii, brânză și pâine proaspătă cu unt.



Uniunea Europeană sprijină campaniile care promovează produsele agricole de înaltă calitate



# SALAM DE SIBIU



www.salamdesibiupgi.eu



CAMPANIE FINANȚATĂ CU AJUTORUL UNIUNII EUROPENE

Uniunea Europeană sprijină campaniile care promovează produse agricole de înaltă calitate



Comisia Europeană și Agenția Europeană pentru Consumatori

# BRÂNZA GUBBEEN DUCE FAIMA IRLANDEI ÎN TOATĂ LUMEA

**Maria Demetriad**

Acum 30 de ani, Irlanda nu avea o tradiție vie a brânzeturilor la fermă, ci doar o istorie îndepărtată. Datorită factorilor istorici, în special a naturii economice a Irlandei din secolele al XVI-lea și al XVII-lea, fabricarea brânzeturilor a fost una dintre numeroasele zone ale tradiției galice care au dispărut. Abia în anii 1900, agricultorii irlandezi au început să se uite din nou la brânzeturi.

## Reînvierea brânzeturilor la fermă

În anii 1970, a început o renaștere naturală a brânzeturilor la ferme, pe terenurile cultivate de aceleași familii de generații, dar și pe exploatații mici, cumpărate de oameni care doreau să trăiască în liniștea rurală irlandeză. Brânzeturile au fost făcute mai întâi pentru a satisface dorința familiei de mâncare mai interesantă decât era disponibilă atunci și, pentru că familiilor care se mutaseră din Europa continentală, le lipseau brânzeturile lor native.

Producătorii artizani și-au dezvoltat meșteșugurile, iar prietenii entuziaști, bucătarii și comercianții locali luminați au făcut comenzi pentru brânzeturi, iar amatorii au evoluat încet în profesioniști. Experiența și cunoștințele au fost transmise altor ferme interesate și, încet-încet, a început să apară o nouă cultură alimentară.



## Inovație și creativitate

În Irlanda, brânzeturile de fermă sunt unice pentru fiecare producător. Acest lucru are avantajul de a permite inovația și creativitatea, respectând în același timp valorile brânzeturilor tradiționale. Vecinilor noștri europeni le este greu să creadă că fiecare brânză este produsă doar într-o singură fermă și este rezultatul pasiunii și dedicării unei familii. Personalitatea fermierului se reflectă adesea în aspecte ale brânzei lui: de la sălbăticie și imprevizibil, la precis și consecvent. Gama largă de brânzeturi irlandeze disponibile acum este excepțională, având în vedere tinerețea industriei și dimensiunile reduse ale insulei.

### Măiestria fermierului

Gubbeen Cheese este o brânză de lapte de vacă, maturată, semi-moale, cu coajă roz și albă. Aromele sunt cremoase cu gusturi de ciuperci și nuci, dar variază în funcție de maturitatea brân-

zei. Se produce și un Gubbeen afumat. Brânza Gubbeen este produsă din 1979 de Tom și Giana Ferguson la ferma Gubbeen, de 100 de hectare. Numele Gubbeen este o anglicizare a cuvântului irlandez "Gobin", care înseamnă o gură mică și la care se face referire într-un golf local din apropiere.

Tot laptele folosit pentru brânză provine din propriul efectiv de vaci de lapte, care este un amestec de mai multe rase: British Friesian, Simmenthal, Jersey și Kerry. Laptele este depozitat în cuve, la care se adaugă cultura inițială și cheag, determinând prinderea laptelui. Acesta este apoi tăiat și agitat până se dezvoltă cașul. Brânza este dezvoltată în încăperi de întărire în care coaja este spălată zilnic. Aceasta este o parte importantă a procesului, deoarece spălarea dă naștere la înflorirea distinctivă a suprafeței și dezvoltă aromele caracteristice. Brânza dezvoltă arome mai profunde pe măsură ce se maturizează.

## Bacterie specifică

În 2001, o nouă tulpină de bacterii producătoare de acid lactic, *Microbacterium gubbeenense*, a fost numită după un studiu privind maturarea frotiului brânzei Gubbeen. Fiecare brânză are un diametru de 15 cm, o înălțime de 5 cm, cântărește 1.200 g și are un conținut de grăsime de 48%. Brânza este disponibilă și în forme de dimensiuni mici, cu o greutate de 400 g.

Brânza Gubbeen a primit numeroase premii, atât la nivel național, cât și internațional. Iată o selecție a câtorva premii recente:

- Medalia de argint 2011 la Irish Cheese Awards
- Medalia de aur 2010 la British Cheese Awards
- Medalia de aur 2016 la British Cheese Awards
- Medalia de aur 2016 la British Cheese Awards pentru Gubbeen afumat matur



OFFSET

DIGITAL



# Servicii tipografice complete

Echipa noastră de profesioniști vă stă la dispoziție oricând pentru consultanță în alegerea soluției optime pentru dumneavoastră.

Putem executa în tipografia noastră o gama largă de lucrări, în orice tiraj, offset sau digital, în funcție de nevoile dumneavoastră.

Finisarea acestor lucrări este variată: capsare sau broșare, celofanare mată sau lucioasă etc.

**Apelați cu încredere la serviciile noastre.**

Vă putem consilia on-line sau la adresa:

**infoGROUP**

București, sector 1

Bd. Nicolae Titulescu nr. 143

tel./fax: 021 223 25 21

fax: 021 223 74 65

e-mail: office@infogroup.ro

[www.infogroup.ro](http://www.infogroup.ro)



- flyere • mape • foi cu antet
- cărți de vizită • pliante • broșuri • afișe

- bannere, mesh-uri, autocolante
- printuri de mari dimensiuni

- personalizări prin serigrafie, tampografie sau transfer termic pe orice tip de suport pentru orice gamă de obiecte promoționale

- agende • calendare

- multiplicări și inscripționări dvd-uri

- etichete autocolante personalizate



# Adaptarea producției de alimente pentru trecerea la perioada post-pandemică

Mircea Demeter

În timp ce lumea continuă să caute soluții pentru combaterea pandemiei coronavirusului, iar guvernele încearcă să reconstruiască economiile, companiile din întreaga lume se luptă să discearnă cum vor arăta operațiunile lor post-pandemice.

La fel ca majoritatea afacerilor din lume, producătorii de alimente se confruntă cu provocări fără precedent, atunci când vine vorba de asigurarea succesului operațiunilor lor și a siguranței lanțurilor de aprovizionare și a lucrătorilor. Cu un accent și o presiune și mai mare asupra siguranței alimentelor, planificarea exactă a cererii și gestionarea corespunzătoare a lanțului de aprovizionare, îi determină pe producătorii de alimente să se confrunte cu noi politici și standarde, încercând totodată să rămână profitabili. Fără capacitatea de a se adapta la schimbările economice actuale, este posibil ca producătorii de alimente să nu ajungă cu succes la cealaltă parte a pandemiei. Tocmai de aceea, specialiștii institutului Apteau au elaborat o strategie de adaptare a producției de alimente într-o perioadă post-pandemică, prezentată în raportul cu titlul "Preparing Your Food Manufacturing Business for Post-Pandemic Operations", pe care vi-l prezentăm mai jos.



## O adevărată "Carte albă"

Acest raport, care se constituie într-o adevărată "Carte albă", prezintă trei scenarii cu care se confruntă majoritatea producătorilor de alimente în mijlocul acestei pandemii și problemele operaționale care pot apărea, ca urmare a acestor scenarii. De asemenea, analizează modul în care companiile alimentare pot lucra pentru a-și asigura transformarea digitală a

afacerilor în viitor. În cele din urmă, a examinat rolul pe care îl joacă software-ul în asigurarea succesului afacerii alimentare și modul în care soluțiile construite special pentru industria alimentară oferă instrumentele de care este nevoie, pentru ca firmele să se adapteze la schimbările din industrie și pentru a lua decizii operaționale strategice.

Discutând cu producători de alimente din întreaga lume, experții din industrie au evidențiat trei scenarii cu care se confruntă multe companii alimentare în acest moment de haos și incertitudine. Deși, produsele pe care le fabricați și canalele în care livrați produsele dumneavoastră pot diferi de exemplele de mai jos, înțelegerea modului în care aceste scenarii se referă la afacere este esențială pentru asigurarea succesului unei companii alimentare, atât în timpul acestei pandemii, cât și după. Dar, să vedem care sunt cele trei scenarii propuse de Apteau.

## Scenariul nr. 1: O creștere a cererii

Încă nu este clar impactul pe care îl va avea pandemia de coronavirus asupra lanțurilor globale de aprovizionare în viitor, dar ceea ce este evident este întreruperea pe care a avut-o asupra operațiunilor de producție din întreaga lume, la începutul anului trecut. În timp ce unii producători de alimente se luptă cu o cerere redusă pentru produsele lor, alte industrii se confruntă cu o creștere fără precedent, rezultat al ceea ce experții denumesc "cumpărarea de panică" a consumatorilor. Acest scenariu îi obligă pe producătorii de alimente să privească intern și să evalueze critic procesele lor actuale, în ceea ce privește costurile și gestionarea costurilor. De exemplu, procesatorii de produse carne trebuie să-și poată controla și mai mult costurile, deoarece prețul pentru ceea ce vând pe piață continuă să scadă.





*Carne și preparate  
din carne*



SAVUREAZĂ DIFERENȚA®



[www.kosarom.ro](http://www.kosarom.ro)





### Scenariul nr. 2: O prăbușire viitoare a cererii

La fel ca procesatoarele de lactate, producătorii de alimente cu o durată lungă de valabilitate - cred că supa conservată sau legumele congelate - se confruntă, de asemenea, cu o creștere a cererii pe termen scurt ca urmare a cumpărării de panică legate de pandemie.

Un raport recent al Institutului European de Alimente Congelate (EFFI), a dezvăluit că 90% dintre europeni consumă acum mai multe mese acasă, comparativ cu datele colectate înainte de începerea pandemiei. Drept urmare, EFFI a constatat că 70% dintre consumatori cumpără mai multe alimente congelate decât în lunile care au precedat focarul. Aceste cifre nu ar trebui să fie o surpriză. Potrivit sondajului EFFI, 86% dintre consumatorii din Uniunea Europeană au achiziționat alimente congelate în prima lună a pandemiei din motive care includ o perioadă mai lungă de valabilitate, în comparație cu alimentele proaspete. Dorința de a face provizii de teama lipsei de alimente și ideea că alimentele congelate sunt mai sigure decât alimentele proaspete în acest moment.

Dar, spre deosebire de procesatorii de lapte și producătorii de alimente cu o durată scurtă de valabilitate, care se confruntă cu o creștere actuală a cererii, companiile care produc produse congelate sau con-

servate vor experimenta probabil o scădere a cererii viitoare, deoarece consumatorii și-au umplut deja cămășile cu aceste produse și nevoia pentru stocare diminuează.

De exemplu, producătorul multinațional de produse alimentare și băuturi, Nestle, a cunoscut cea mai bună creștere trimestrială din ultimii cinci ani, în mijlocul pandemiei. Vânzările sale de produse congelate și refrigerate au crescut în cifre mari. Dar, deși echipa de conducere a Nestlé își recunoaște trimestrul puternic, avertizează, de asemenea, să nu asume aceleași rezultate pentru trimestrele următoare.

Este esențial, așadar, ca producătorii de alimente care se confruntă cu acest scenariu să-și dea seama că nivelul actual al cererii este o anomalie și nu ar trebui folosit ca singurul indicator pentru prognozele viitoare. Cele mai importante companii producătoare de alimente înțeleg că întreruperile lanțurilor globale de aprovizionare (în acest caz, pandemia), îi obligă pe clienți să își schimbe drastic nevoile de achiziții și stocuri. Ca rezultat, variabilitatea cererii crește inevitabil, pe măsură ce modelele de ordine se schimbă. Deși este extrem de dificil să se prevadă modul în care lanțurile de aprovizionare ale lumii vor fi afectate, pe măsură ce pandemia progresaază, previziunile exacte sunt esențiale, pentru a contribui la diminuarea riscului,

deservirea clienților și pregătirea pentru viața post-pandemică.

### Scenariul nr. 3: O schimbare a canalelor

Închiderea mandatată de guverne, a canalelor de servicii alimentare și restaurante, a făcut ravagii asupra modului în care producătorii de alimente pot să își scoată produsele pe piață. Companiile alimentare care s-au bazat pe aceste canale, pentru distribuție, sunt acum obligate să piveze și să se adapteze la mediul în schimbare provocat de coronavirus.

Iată un exemplu: Cargill Protein, procesator și distribuitor de produse din carne de vită, curcan, pui și ouă, își împarte de obicei producția 50/50, între comerțul cu amănuntul și serviciile alimentare. Cu toate acestea, de când a lovit pandemia,

cererea s-a schimbat dramatic, pentru a favoriza comerțul cu amănuntul până la 85/15. Un alt exemplu este Sanderson Farms, al treilea cel mai mare producător de păsări din SUA, care intenționează să transforme două dintre fabricile sale, care se ocupă în principal de pui pentru restaurante, pentru a produce în schimb pentru magazinele alimentare.

Dar schimbarea operațiunilor, pentru a se adapta la aceste modificări de canal de desfacere nu vine fără complexități ulterioare. Un producător de ketchup pentru industria alimentară, de exemplu, ar putea ambala produsul în pungi de cinci kilograme și livra șase pungi pe cutie de două ori pe săptămână. Pentru a schimba producția pentru industria de vânzare cu amănuntul, liniile de fabrică vor trebui transformate pentru a se adapta la ambalaje de dimensiuni cu amănuntul, etichetarea nutrițională și alergenă va trebui calculată, iar distribuția va trebui programată în consecință.

Producătorii de alimente care se confruntă cu acest scenariu trebuie să-și dea seama că, în timp ce restricțiile legate de pandemie se vor ridica, pentru cererea serviciilor alimentare și a restaurantelor va dura probabil ceva timp, pentru a reveni. Pentru a asigura succesul, este important să rămânem flexibili și să avem capacitatea de a ne adapta la cererea pieței. În timp ce costurile pentru convertirea operațiunilor, pentru a se adapta la o schimbare a canalelor, pot părea imposibil de mari, optimizarea afacerii pe termen scurt, luând în considerare schimbările în comportamentul consumatorilor care pot rămâne post-pandemice, este esențială pentru ajustarea afacerii în consecință.



## Asigurați viitorul afacerii

Indiferent de circumstanțele și dificultățile cu care se confruntă compania alimentară în mijlocul pandemiei de coronavirus, nu a fost niciodată mai importantă pregătirea afacerii pentru viitor. În timp ce majoritatea producătorilor de alimente se concentrează inevitabil pe susținerea afacerilor lor pe termen scurt și pe asigurarea sănătății și siguranței lucrătorilor și a consumatorilor lor, aceștia trebuie să fie preocupați și de punerea în aplicare a planurilor de continuitate a afacerii.

Mărimea și amploarea fără precedent a pandemiei actuale vor crea, fără îndoială, implicații de anvergură, pentru industria alimentară pe termen lung, ceea ce face chiar mai important să vă asigurați că aveți strategii și măsuri de protecție pentru viitor, care să vă protejeze afacerea și părțile interesate, post-pandemic. Mai jos, am evidențiat cinci moduri în care o afacere alimentară își poate demonstra operațiunile în viitor și se poate transforma digital, pentru a se pregăti pentru succesul pe o piață post-pandemică.

### 1-Planificarea cererii

Abilitatea de a proiecta o cerere orientată spre viitor este esențială pentru succesul post-pandemic. Modelele consumatorilor, în ceea ce privește cumpărarea și stocarea de panică, au făcut din ce în ce mai dificil pentru producători să stabilească dacă oamenii consumă efectiv mai mult sau își stochează alimentele în cămară, pentru a se pregăti pentru viitor. Pentru a planifica cu precizie cererea viitoare, după pandemie, producătorii de alimente trebuie să fie mai sofisticăți în metodele lor de prognoză, decât în trecut. Utilizarea instrumentelor de analiză avansate, cum ar fi date de la punctul de vânzare sau sisteme de business intelligence, pentru a colecta date istorice și a izola informații importante din rapoarte, recenzii, valori și sondaje, oferă producătorilor capacitatea de a transforma rezultatele într-o perspectivă de planificare a cererii.

### 2-Flexibilitate operațională

Se știe cât de multe dintre companiile de producție de top din lume au fost nevoite să-și îndrepte

operațiunile de la canalele de servicii de alimentație și restaurant, spre retail. Pentru a realiza această schimbare rapid și precis, aceste companii trebuie să se bazeze pe instrumente și sisteme complexe, pentru a asigura succesul. De exemplu, un procesor de păsări depindea de industrie, pentru 70% din cererea sa. Pe măsură ce cererea a scăzut, acest procesor a avut capacitatea de a schimba canalele de furnizare către punctele de vânzare cu amănuntul și, ca urmare, a înregistrat o creștere substanțială a profitului.

Dar, prin utilizarea instrumentelor și sistemelor digitale construite pentru industria alimentară, producătorii de alimente au capacitatea de a se adapta rapid, atât la schimbările așteptate, cât și la cele neașteptate. Funcționalitatea unei soluții specifice industriei creează flexibilitatea pentru a permite producătorilor să schimbe și să producă un produs nou, adaptând operațiunile în consecință. Aceasta include abilitatea de a utiliza mai multe mașini, pentru a efectua operațiuni similare, în timp ce se adaptează la schimbările pe scară largă în volum sau capacitate.

### 3-Sănătatea forței de muncă

Deși asigurarea siguranței forței de muncă este întotdeauna importantă, pandemia de coronavirus a împins sănătatea angajaților pe primul plan al majorității operațiunilor de producție. În multe facilități alimentare, angajații lucrează umăr la umăr și împărtășesc multe dintre aceleași resurse, cum ar fi băile sau echipamentele de bucătărie, în timpul unei schimbări date. În consecință, strategiile de distanțare fizică, măsurile îmbunătățite de salubritate și programele de producție la fața locului au trebuit să fie puse în aplicare și rearanjate, pentru a reflecta orientările guvernamentale și recomandările pentru prevenirea virusului.

Dar experții se întreabă acum dacă aceste măsuri sunt suficiente, pentru a menține angajații în siguranță. Pentru a vă asigura că afacerea are o forță de muncă suficient de sănătoasă, pentru a ține pasul cu producția post-pandemică, este esențial ca firma să privească spre alte metode de siguranță a lucrătorilor și de control al virusului. O soluție software, cum ar fi un

sistem de execuție de fabricație (MES), de exemplu, are capacitatea de a urmări factorii de sănătate ai angajaților, cum ar fi verificările de temperatură și de a se asigura că lucrătorii sosesc sănătoși la unitățile de producție. Configurând un MES, pentru a declanșa alerte cu privire la momentul în care ar trebui efectuate verificările de temperatură și apoi, avertizând utilizatorul corespunzător atunci când un lucrător testează febra peste 37 de grade C, veți avea informațiile critice necesare pentru a vă menține echipa în siguranță.

### 4-Siguranța alimentelor

Asigurarea siguranței produsului este întotdeauna esențială pentru succesul și bunăstarea afacerii. Dar cum va arăta siguranța alimentară pe o piață post-pandemică? Deoarece standardele de siguranță și trasabilitate continuă să se schimbe și să fie testate în aceste perioade de criză, este imperativ ca afacerea să aibă previziunea de a implementa tehnologia necesară, pentru a se conforma reglementărilor și pentru a menține atât consumatorii, cât și forța de muncă, în siguranță.

Să vedem, de exemplu, o soluție de planificare a resurselor întreprinderii (ERP). Nu numai că un ERP construit pentru industria alimentară are capacitatea de a urmări ingredientele bidirecțional, prin lanțul de aprovizionare -un element critic în urmărirea eficienței a produsului prin lanțul global de aprovizionare, în mijlocul unei pandemii- dar are și capacitatea de a urmări producția, prin angajat. Dacă un lucrător dintr-una din facilități a lucrat timp de patru zile și nu a venit în ziua a cincea sau a venit cu tuse, ERP-ul vă ofe-

ră vizibilitate asupra produsului, mașinilor și angajaților cu care a intrat în contact într-un anumit timp perioadă. Această perspectivă vă permite să retrageți produsul potențial afectat, să igienați corect echipamentele asociate și să anunțați angajații corespunzători care au lucrat alături de ea.

### 5-Gata pentru cloud

Întrucât, din ce în ce mai multă forță de muncă din lume lucrează de acasă, într-un efort de a opri răspândirea coronavirusului, este imperativ ca afacerea să ofere acces la distanță, angajaților firmei. În timp ce multe organizații dispun deja de tehnologia care le permite lucrătorilor să lucreze cu succes de la distanță, dintr-o soluție bazată pe cloud, pentru alții, răspunsul la coronavirus a accelerat nevoia de a explora ideea unui loc de muncă virtual. Chiar dacă firma a acceptat deja o forță de muncă la distanță, pandemia actuală pune probabil o presiune și mai mare asupra organizației, pentru a deveni complet pregătită pentru cloud.

Tehnologia bazată pe cloud oferă angajaților posibilitatea de a accesa toate aceleași date și informații de pe aceleași dispozitive și soluții. Asigură colaborarea și comunicarea între angajați și încurajează schimbul de fișiere și informații digitale. De asemenea, îmbunătățește protecția datelor în timpul întreruperilor neașteptate, cum ar fi o pandemie, păstrând informațiile critice ale companiei protejate într-o locație sigură. Capacitatea de a vă accesa din nou datele de oriunde, în orice moment, vă permite să vă desfășurați activitatea ca de obicei și să reduceți timpul de nefuncționare și pierderea productivității.



# Echipamente de procesare a cărnii

**Maria Demetriad**

Fluxul de procesare al cărnii, dintr-o fabrică, presupune multe operațiuni și, prin urmare, mai multe utilaje. Iată în această ediție câteva sugestii pe care vi le prezentăm cu titlu strict informativ.

## Mixere

Mixerele furnizate de Selo sunt potrivite pentru carne și alte produse din industria alimentară. Aceste mixere amestecă produsele rapid și intens, fără a deteriora produsul în proces. Dacă se dorește, mixerele pot fi echipate cu funcții de gătit, vid și/sau răcire. Mixerele au o configurație variabilă, ceea ce înseamnă că produsele pot fi amestecate într-un singur produs omogen, dar și separat, menținând în același timp bucăți grosiere. Oferind o gamă de mixere diferite, al căror conținut variază între 30 și 6.000 de litri, Selo are întotdeauna o soluție potrivită.

### Beneficiile mixerelor Selo:

- Sistemele de amestecare au un dispozitiv de dozare precis; acesta determină exact aportul diferitelor ingrediente
- Design igienic compact
- Sunt posibile diferite echipări de amestecare:
  - Mixere de panglică
  - Mixere cu palete
  - Mixere cu panglică
  - Mixere cu șurub

## Cutere/Freze de carne

Mașinile de tăiat cu cuvă sunt mașini de tăiat pentru produse crude din carne. Produsele din carne sunt tăiate cu mașina, astfel încât acestea devin mai mici, pentru prelucrare ulterioară. Frezele sunt adesea folosite la producerea amestecului de cârnați pentru cârnați. Amestecul are o structură fină, datorită tăierii, fiind la fel de neted, fără piese dure.

### Frezele au dimensiuni diferite:

Freze de bol: 120, 160, 200, 325, 550, 750 și 1200 litri conținut  
 Freze de vid: 120, 200, 325, 500, 600, 750 și 1.000 litri conținut  
 Freze de gătit: 120, 200, 325, 500, 600, 750 și 1.000 litri conținut  
 Cutere de vid/gătit: 120, 200, 325, 500, 600, 750 și 1.000 litri conținut  
 Cutere de mezeluri crude: Bi-Cut K552



Sistemele de amestecare au fost proiectate eficient și necesită mai puțină muncă. Acest lucru va duce la o scădere a costurilor de producție, în timp ce mixerele pot gestiona cantități mari de amestec în același timp.



### Avantaje:

- Cadru solid din oțel inoxidabil, sudură fără cordon, design foarte igienic și ușor de curățat
- Construcție solidă, proiectată pentru producție în condiții extreme
- Toate echipamentele sunt amplasate în exteriorul aparatului, iar capacul este transparent. Acest lucru asigură producătorului posibilitatea de a urmări foarte atent produsul
- Ecran de operare digital mare, pentru control optim al mașinii
- Măsurători exacte de temperatură în câteva secunde, datorită senzorului de temperatură și a răzuitorului implementat în capacul tăietorului



# OPTIM MEAT®

**YOUR OPTIM-MEAT PARTNER!**

**PORK, BEEF, MUTTON, CHICKEN, TURKEY**



Departament Vanzari  
+40 726 300 195  
comercial@optimeat.ro

Departament Import  
+40 726 300 262  
import@optimeat.ro

Departament Export  
+40 726 300 112  
export@optimeat.ro

[www.optimeat.ro](http://www.optimeat.ro)

# Controlul procesului pentru producția de brânză din lapte crud

**Nora Marin**

Nivelurile de bacterii indicatoare găsite în brânzeturi Este evident din studiile recente, că brânzeturile realizate în condiții sanitare adecvate, folosind lapte crud de bună calitate și maturate în consecință, ar trebui să fie lipsite de sau, cel mult, să aibă niveluri scăzute de bacterii indicatoare.

În concordanță cu această premisă, într-un raport înaintat către Comisia Europeană, Monica Metza, John Sheehana și Peter C.H. Feng, de la Universitatea din Dublin, autori ai studiului "Use of indicator bacteria for monitoring sanitary quality of raw milk cheeses" (2016), au compilat rezultatele multor altor studii asupra microflorei diferitelor brânzeturi artisanale din Spania (Manchego, Cabrales, La Serena, Majorero, Mahon); Italia (Fiore Sardo, Casu Axedu, Fontina, Toma, Mozzarella, Caciotta); Franța (Comte, Beaufort, òMont diOrì) și Portugalia (Serra Da Estrela, Serpa, Sao Jorge) și au arătat că *E. coli* era rar întâlnită în oricare dintre aceste brânzeturi.



## Incidență minimă pentru *E. coli*

Studiul înaintat Comisiei Europene cu scopul de a determina relaxarea legislației UE, în privința producției de brânzeturi din lapte crud, au examinat, de asemenea, nivelurile de bacterii indicatoare în alte tipuri de brânzeturi din întreaga

lume. Și alți cercetători, precum Martinez Manso și Fernandez Salguero (2018), au examinat interiorul brânzei La Serena, după ce a fost maturată timp de 60 de zile, dar nu au găsit coliforme. Aygun și colab. (2015) au analizat calitatea microbiologică a produsului Carra, o brânză tradițională turcească semi-

dură, până la tare, fabricată din lapte crud de caprine sau uneori cu lapte brut de bovine și maturată timp de trei luni în ulcioare de faianță sigilate, îngropate în pământ. Din cele 50 de probe analizate, 82% au avut un număr de *E. coli* <2 log<sub>10</sub> UFC/g.

Brooks și colab. (2012) au examinat 41 de brânzeturi din lapte crud fabricate din lapte de bovine, caprine sau ovine din diferite regiuni ale SUA și au constatat că 95% (39/41), din probe au <10 CFU/g de *E. coli*. Celelalte două probe, o brânză de lapte bovină și ovină, conțineau *E. coli* la 10 și, respectiv, 30 CFU/g. O'Brien și colab. (2009), au testat două probe de brânză pe lună, timp de un an, de la 15 ferme de lapte din Irlanda. Analiza celor 351 de brânzeturi, care au fost obținute atât din lapte brut de bovine, caprine sau ovine crud sau pasteurizat, a arătat că 79% din brânzeturile cu lapte crud au *E. coli* la <10 CFU/g.

Rantsiou și colab. (2008), au testat patru probe de brânză Feta realizate de patru producători de brânzeturi greci și au descoperit că o probă avea <100 CFU/g, iar celelalte trei probe aveau <10 CFU/g de coliforme și *E. coli*. Într-o revizuire a microflorei și a caracteristicilor mai multor tipuri de brânzeturi grecești, Litopoulou-Tzanetaki și Tzanetaki (2011), au constatat că nivelurile coliformelor sunt scăzute sau neglijabile în Kasseri, o brânză semidură fabricată de obicei cu lapte crud de ovine cu 5-10% adăugat caprin sau lapte bovin, iar în Melichloro, o brânză tare obținută din lapte crud de ovine, coliformele au fost găsite numai la niveluri de 1 log<sub>10</sub> CFU/g.

Menendez și colab. (2001) au testat 24 de eșantioane de Tetilla de 2-3 săptămâni, o brânză spaniolă făcută cu lapte brut de bovine și au găsit *E. coli* la niveluri medii de 1,72 log<sub>10</sub> CFU/g. Rosengren și colab. (2010), au examinat 151 eșantioane (96 de lapte pasteurizat și 55 de brânzeturi cu lapte crud), de brânză proaspătă sau maturată de scurtă durată, din 43 de ferme din Suedia și au găsit doar 3% (3/96) din brânzeturile cu lapte pasteurizat cu *E. coli* comparativ cu 34% (19/55) din brânzeturile cu lapte crud. Unele dintre acestea, inclusiv o brânză proaspătă făcută cu lapte pasteurizat, aveau *E. coli* la niveluri de 3-5 log<sub>10</sub> CFU/g, iar unele dintre brânzeturile cu lapte crud aveau *E. coli* la >5 log<sub>10</sub> CFU/g.







gustul cărnii românești



- Abatorizare bovine, cabaline și ovine
- Tranșare și ambalare carne de bovine, ovine, porcine și cabaline
- Producție proprie de semipreparate din carne de vită, porc, oaie și vânat

**Doly-Com Distribuție**

DOLY-COM DISTRIBUTIE SRL  
Str. Vârnav 29E  
710166 Botoșani, România

Tel: +40 231 565 970  
Fax: + 40 231 565 955

office@dolycom.ro

www.kravys.eu  
www.carpathianbeef.ro



### Importanța utilizării laptelui crud

Studiul a subliniat importanța utilizării laptelui crud de calitate și a barierelor igienice, pentru a îmbunătăți controlul procesului pentru producția de brânză din lapte crud. Majoritatea studiilor menționate mai sus au fost realizate folosind metode microbiologice convenționale. Cu toate acestea, alții au folosit metode moleculare mai sensibile, pentru a examina flora microbiană a brânzeturilor. Feurer și colab. (2004) au folosit secvențierea ADN-ului ribozomal 16S, pentru a studia microflora brânzeturilor franțuzești roșii cu lapte crud sau pasteurizat și nu au detectat *E. coli* în niciun tip de brânză. Quigley și colab. (2012) au folosit secvențierea ADN pentru a examina microbiota a 62 de brânzeturi artisanale irlandeze, inclusiv brânzeturi moi, semiduri sau tari realizate din lapte crud sau pasteurizat și nu au detectat *E. coli* în niciuna dintre probe. Ercolini și colab. (2003) au folosit analiza ADN ribozomal 16S pentru a studia structura și localizarea comunităților microbiene în brânza Stilton, dar *E. coli* nu a fost printre flora microbiană prezentă în cele 16 probe testate.

Randazzo și colab. (2006) au folosit analize de ARN ribozomal 16S pentru a examina diversitatea bacteriană în brânza artisanală și experimentală Pecorino Siciliano, dar nu s-a găsit *E. coli* în niciuna dintre cele cinci probe examinate. În cele din urmă, Martin-Platero și colab. (2009) au folosit PCR, secvențierea ARN ribozomal 16S și o metodă de subtipare moleculară pentru a examina comunitățile microbiene din

Quesaila Arochena și Torta Arochena, două brânzeturi de fermă spaniole fabricate din lapte crud de caprin și au constatat că *Hafnia* și *Serratia* sunt genurile enterobacteriene predominante prezente în unele dintre brânzeturi, dar *E. coli* nu a fost găsit.

Rezultate similare au fost raportate de Alegria și colab. (2009), De Pasquale și colab. (2014), Duthoit și colab. (2005), Duthoit și colab. (2003), Randazzo și colab. (2010) și

Randazzo și colab. (2002). Fără a găsi *E. coli* folosind aceste metode moleculare mai sensibile, poate din cauza numărului redus de probe examinate de unele dintre aceste studii, totuși, alții au analizat un număr mai mare de probe și nu au găsit *E. coli*, prin urmare, rezultatele sugerează că *E. coli* nu sunt prezenți în mod normal în brânzeturi și, dacă sunt prezenți, nu sunt la niveluri ridicate.

### Prelucrare insalubră

În unele studii, brânzeturile s-au dovedit a avea un număr mare de indicatori, dar majoritatea cercetătorilor au atribuit aceste descoperiri numărului mare de indicatori din laptele crud utilizat pentru fabricarea brânzei sau prelucrării insalubre. De exemplu, Bricker și colab. (2015), au examinat 10 eșantioane de brânză mexicană în stil menonit de la Chihuahua (opt din lapte crud și două din lapte pasteurizat). Niveluri coliforme fecale de 2-5 log<sub>10</sub> CFU / g, cu o medie de 3 log<sub>10</sub> CFU / g, au fost găsite în brânzeturile cu lapte crud, dar niciunul nu a fost găsit în brânze-

turile cu lapte pasteurizat, ceea ce a condus autorii la concluzia că eliminarea flora indicatoare din laptele crud ar îmbunătăți calitatea și siguranța brânzeturilor.

Guzman-Hernandez și colab. (2016) au analizat 52 de brânzeturi mexicane proaspete nepasteurizate pentru prezența bacteriilor patogene și a indicatorilor. Brânzeturile proaspete sau queso fresco nu sunt îmbătrânite, deci nu beneficiați de reducerea suplimentară a nivelurilor indicatorilor prin coacere, prin urmare, trebuie să fie făcute în condiții igienice. Studiul a constatat coliforme fecale și *E. coli* la niveluri de  $\rightarrow 3 \log_{10}$  CFU / g la 67% și respectiv 63% din probe și a concluzionat că calitatea microbiologică slabă a acestor produse este în concordanță cu condițiile neigienice observate la nivelul diverse facilități de producție (Guzman-Hernandez și colab., 2016).

Eleftheriadou și colab. (2002) au caracterizat profilul microbiologic a 6500 de probe de alimente lactate din Cipru, inclusiv înghețată și brânzeturi tradiționale. Numărul



total de probe de brânză testate nu a fost precizat, dar peste 180 de probe de brânză conțineau E. coli la  $\rightarrow 100$  CFU/g, un nivel considerat a fi de o importanță sanitară de către autori și a concluzionat că este esențial să se monitorizeze E. coli în brânzeturi și pentru a îmbunătăți practicile de producție ale micilor producători de brânzeturi.

Tzanetakis și colab. (1987) au examinat 50 de eșantioane de Kopanisti, o brânză moale de lapte bovin crud fabricată în Grecia și nu au găsit coliforme în 30 de eșantioane, dar 16 eșantioane au avut o medie de 200 CFU/g, iar celelalte 4 eșantioane au avut un număr mediu de 1500 CFU/g. Papageorgiou și colab. (1998) au analizat 62 de eșantioane de Pichtogalo Chanion, o brânză greacă moale, tartinabilă, obținută în mod obișnuit din lapte crud de ovine sau caprine sau dintr-un amestec al ambelor. Toate probele conțineau coliforme, 30% prezentând niveluri de  $5-5,66 \log_{10}$  CFU/g. E. coli a fost găsită la 88% din probe, din care 46,8% au avut niveluri  $\rightarrow 4 \log_{10}$  CFU/g. Studiul a atribuit aceste indicatoare ridicate utilizării laptelui crud și condițiilor de procesare igienice slabe în fabricarea brânzei. Studiul a arătat,



de asemenea, că Pichtogalo Chanion de înaltă calitate poate fi preparat cu lapte pasteurizat și, prin urmare, este acum utilizat pentru fabricarea acestei brânzeturi.

#### Și în America, la fel

Khayat și colab. (1988) au testat 256 de brânzeturi, compuse din 22 de soiuri diferite și au fost achiziționate din diferite orașe din California și au constatat că 46% au coliforme la  $\leftarrow 100$  CFU/g, dar unele dintre probe au avut un număr de coliforme care a variat între 2 și  $7 \log_{10}$  CFU/g. Având în vedere că toate aceste brânzeturi au fost etichetate ca fiind făcute cu lapte pasteurizat, autorii au ajuns la concluzia că probabil s-au produs insanitații sau incidențe ridicate de contaminare post pasteurizare. În mod similar, Araujo și colab. (2002) au examinat nivelurile de coliforme fecale în 45 de probe din trei mărci de brânză moale din lapte pasteurizat vândute în Rio de Janeiro, Brazilia.

Studiul a constatat că 95% (43/45) din probe depășiseră standardul coliform fecal brazilian de 100 CFU/g. Nivelurile găsite au variat de la 1 la  $6 \log_{10}$  MPN / g. E. coli a fost, de asemenea, izolată din 97,7% din probe, inclusiv multe tulpini enteropatogene de E. coli și, prin urmare, produsele au fost considerate improprie consumului. Deoarece aceste produse au fost fabricate cu lapte pasteurizat, autorii au atribuit un număr mare de coliforme fecale pasteurizării necorespunzătoare sau practicilor neigienice din timpul fabricării brânzeturilor. Rezultatele acestor studii au arătat că brânzeturile fabricate cu lapte crud de bună calitate și în condiții sanitare și îmbătrânite corespunzător nu vor conține sau vor avea doar niveluri scăzute de bacterii indicatoare. În concordanță cu această premisă, între 2014 și 2016, Administrația SUA pentru Alimente și Medicamente a analizat 1606 eșantioane, compuse din 5698 de subprobe, de brânzeturi cu lapte crud care au fost învechite timp de minimum 60 de zile și au constatat că 90% din subprobe au  $\leftarrow 10$  CFU / g de E. coli (US FDA, 2016).

#### Concluzii

În studiile citate în care au fost raportate niveluri ridicate de indicatori în brânzeturi, majoritatea cercetătorilor le-au atribuit calității scăzute a laptelui crud utilizat sau contaminării în timpul procesării și au subliniat importanța menținerii condițiilor sanitare adecvate în fabricarea și maturarea brânzeturilor, pentru a fabrica un produs de calitate și sigur.



# LINII DE PRODUCȚIE A LACTATELOR

**Mircea Demeter**

În momentul în care, la nivel de management, se decide extinderea unei fabrici de lactate sau chiar înființarea uneia, avantajul apelării la un singur furnizor de tehnologii este net, față de soluția combinării utilajelor provenite de la mai multe companii de tehnologii. Iar, dacă aceste linii de producție sunt și ieftine, cu atât mai bine. Iată câteva propuneri orientative, de linii tehnologice fabricate în China.

## Linie de producție a iaurtului

Tratamentul în prealabil al laptelui este același, indiferent dacă trebuie produs iaurt simplu sau amestecat. Linia include standardizarea conținutului de grăsime și substanță uscată, tratamentul termic și omogenizarea. În sistemul propus, laptele este pompat de la rezervorul de stocare la linia de proces.

Atunci când laptele pentru iaurt a fost pretrat și răcit la temperatura de inoculare, procedura pentru tratamentul suplimentar depinde dacă trebuie produs iaurt simplu, agitat, de băut, congelat sau concentrat. Calitatea iaurtului în ceea ce privește textura și aroma este esențială.



### Avantaje:

- Posibilitatea de a realiza produse cu rețete personalizate.
- Posibilitatea de a produce mai multe produse cu aceeași linie de procesare.
- Dozare exactă a amestecului și a fructelor și aromelor suplimentare.
- Calitatea înaltă a produsului final, păstrând o valoare nutrițională ridicată.
- Personalizare largă a produsului final.
- Randament maxim, deșeuri minime de producție.
- Cele mai mari economii de energie, datorită celor mai avansate tehnologii.
- Sistem complet de supraveghere a liniei prin monitorizarea fiecărei faze de proces.
- Înregistrarea, vizualizarea și tipărirea tuturor datelor zilnice de producție.

## Linie de prelucrare a laptelui condensat

Vă propunem o linie de proces pentru laptele condensat îndulcit fabricat din lapte proaspăt. Înainte de evaporare, valorile de grăsime și solide-negrase ale laptelui au fost standardizate până la predeterminare. Laptele a fost, de asemenea, tratat termic pentru a distruge microorganismele și enzimele care ar putea cauza probleme și pentru a stabili complexul proteic.

Tratamentul termic este, de asemenea, important pentru dezvoltarea vâscozității produsului în timpul depozitării și este deosebit de important în cazul laptelui condensat îndulcit. Adăugarea zahărului este un pas cheie în fabricarea laptelui condensat îndulcit, deoarece termenul de valabilitate al produsului depinde de presiunea osmotică a acestuia suficient de mare. Este necesar un conținut de zahăr de cel puțin 62,5% în faza apoasă. Pentru adăugarea de zahăr sunt utilizate două metode:

- Adăugarea zahărului uscat înainte de tratamentul termic
- Adăugarea de sirop de zahăr în evaporator



# Linie de producție a smântânii

Smântâna este produsă cu conținut diferit de grăsimi. Cea cu un conținut mai scăzut de grăsimi, 10 - 18%, este adesea denumită cremă de cafea, fiind din ce în ce mai utilizată pentru deserturi și pentru gătit. Smântâna cu un conținut mai ridicat de grăsimi, de obicei 35 - 40%, este de obicei considerabil mai groasă. Poate fi produsă și într-o spumă groasă și, prin urmare, este denumită smântână pentru băut.

## Avantaje:

- Posibilitatea de a realiza produse cu rețete personalizate.
- Posibilitatea de a produce mai multe produse cu aceeași linie de procesare.
- Calitatea înaltă a produsului final păstrând o valoare nutrițională ridicată.
- Personalizare largă a produsului final.
- Randament maxim, deșeuri minime de producție.
- Cele mai mari economii de energie datorită celor mai avansate tehnologii.
- Sistem complet de supraveghere a liniei prin monitorizarea fiecărei faze de proces.
- Înregistrarea, vizualizarea și tipărirea tuturor datelor zilnice de producție.



# Linie de producție a laptelui praf

Pe această linie de producție, conținutul de grăsime din lapte este standardizat într-un sistem de standardizare directă. Laptele standardizat, utilizat pentru producerea laptelui praf integral, nu este omogenizat în mod normal. Evaporatoarele cu film, în cădere, sunt utilizate în general pentru concentrare, care se realizează în două sau mai multe etape, până la un conținut DS de 45 - 55%.

Uscarea se efectuează în două etape. Ultimele urme de umiditate sunt cele mai dificil de îndepărtat, cu excepția cazului în care se utilizează temperaturi ridicate de uscare, pentru a asigura o forță motrice suficientă. Deoarece temperaturile ridicate de uscare la ieșire pot avea un efect dăunător asupra calității pulberii, este esențial să funcționăm la temperaturi mai scăzute la ieșire cu produsele lactate.

Dacă nivelul de umiditate al pulberii rezultate este încă prea mare, o etapă de post-uscarea este încorporată după uscătorul de pulverizare într-un proces în două etape: prima etapă și uscarea în pat fluidizat, ca a doua etapă. Conținutul de umiditate al pulberii care iese din cameră este cu 2 - 3% mai mare decât conținutul final de umiditate. Funcția uscătorului cu pat fluidizat este aceea de a îndepărta excesul de umiditate și, în cele din urmă, de a răci pulberea.



[Sursa: en.triowin.com]



# Ambalarea alimentelor și problemele de mediu

Maria Demetriad

Progresele în procesarea alimentelor și ambalarea alimentelor joacă un rol primordial în menținerea aprovizionării cu alimente a Uniunii Europene, printre cele mai sigure din lume.



Simplu spus, ambalajul menține beneficiile procesării alimentelor după finalizarea procesului, permițând alimentelor să călătorească în siguranță pe distanțe mari, de la punctul lor de origine și să fie în continuare sănătoase în momentul consumului. Cu toate acestea, tehnologia de ambalare trebuie să echilibreze protecția alimentelor cu alte probleme, inclusiv costurile cu energia și materialele, conștiința socială și de mediu sporită și reglementările stricte privind poluării și eliminarea deșeurilor solide municipale. Tema a fost studiată și la Universitatea din Wageningen, acolo unde cercetătorii Betty Bugusu și Kenneth Marsh au publicat studiul cu titlul "Food Packaging and Environmental Issues"

## Problema rămâne puțin înțeleasă

Deșeurile solide municipale (RSM) constau în obiecte aruncate în mod obișnuit, inclusiv pachete, resturi de alimente, ornamente de curte și articole durabile, cum ar fi frigider și computere. Eforturile legislative și de reglementare pentru controlul ambalajelor se

bazează pe percepția greșită că ambalajul este povara majoră a RSM. În schimb, Comisia Europeană a constatat că aproximativ doar 31% din deșeurile generate (MSW) în 2015 provenea din materiale legate de ambalaje, inclusiv sticlă, metal, plastic, hârtie și carton, un procent care a rămas relativ constant din anii 1990, în ciuda unei creșteri a cantității totale de RSM.

Sursele care nu sunt ambalate, precum hârtia de ziar, agendele telefonice și comunicarea de la birou, generează mai mult de două ori mai mult MSW. Mâncarea este singura clasă de produse consumată de obicei de 3 ori pe zi, de fiecare persoană. În consecință, ambalajul alimentar reprezintă aproape două treimi din volumul total al deșeurilor de ambalaje (Hunt and All-2010). Mai mult, ambalarea alimentelor reprezintă aproximativ 50% din greutate, din vânzările totale de ambalaje.

Deși cunoștințele specifice disponibile s-au schimbat, de la publicarea primului rezumat al stării științifice privind relația dintre ambalaj și RSM (IFT 1991), pro-

blema rămâne puțin înțeleasă, complicând eforturile de abordare a impactului asupra mediului, al materialelor de ambalare aruncate. Studiul oferă o prezentare generală a liniilor directoare ale EPA privind gestionarea deșeurilor solide și a altor opțiuni de gestionare a deșeurilor. În cele din urmă, abordează metodele și legislația privind eliminarea ambalajelor.

## Gestionarea deșeurilor de ambalaje

Gestionarea adecvată a deșeurilor este importantă pentru protejarea sănătății umane și a mediului și pentru conservarea resurselor naturale. EPA se străduiește să motiveze schimbarea comportamentală în gestionarea deșeurilor solide prin abordări nereglementate, inclusiv plățile. În sistemele de plată, pe măsură ce aruncați, rezidenții sunt taxați pentru ser-

viciile RSM, pe baza cantității de gunoi pe care o aruncă. Acest lucru creează un stimulent pentru a genera mai puțin gunoi și pentru a crește recuperarea materialelor prin reciclare și compostare.

În medie, comunitățile cu astfel de programe de plată realizează reduceri ale deșeurilor de la 14% la 27% pe an. WasteWise (lansat în 1994), este un parteneriat voluntar între EPA și întreprinderile din SUA, și mai apoi, în Uniunea Europeană, instituții, organizații nonprofit și agenții guvernamentale, pentru a preveni deșeurile, a promova reciclarea și a cumpăra produse cu conținut reciclat. Peste 1800 de organizații au participat la programul WasteWise în 2005 (EPA 2005).

Mai mult, programul de cumpărare, preferabil din punct de vedere al mediului, ajută agențiile și alte organizații să achiziționeze produse cu efecte mai mici sau reduse asupra sănătății umane și a mediului, în comparație cu alte produse care au același scop. Prevenirea poluării este obiectivul principal, cu un domeniu de mediu mai larg decât simpla reducere a deșeurilor. Din punct de vedere reglementar, orientările pentru gestionarea deșeurilor solide subliniază utilizarea unei abordări ierarhice, integrate de gestionare: reducerea la surse,



reciclarea, compostarea, arderea și depozitarea deșeurilor. Metodele de eliminare a deșeurilor, arderea și depozitarea deșeurilor sunt reglementate prin legi privind conservarea și recuperarea resurselor.

### Reducerea sursei

Reducerea la sursă, adică, prevenirea deșeurilor, înseamnă reducerea cantității și/sau a toxicității deșeurilor generate în cele din urmă prin schimbarea proiectării, fabricării, cumpărării sau utilizării materialelor și produselor originale. Comisia consideră că reducerea sursei este cel mai bun mod de a reduce impactul deșeurilor solide asupra mediului, deoarece evită cu totul generarea de deșeuri. Reducerea sursei cuprinde utilizarea mai puțin a ambalajelor, proiectarea produselor pentru a rezista mai mult și re folosirea produselor și a materialelor.

Modalități specifice de realizare a reducerii sursei includ materiale de ambalare ușoare, achiziționarea de bunuri durabile, achiziționarea de dimensiuni mai mari (care utilizează mai puține ambalaje pe unitate de volum) sau recipiente re folosibile și selectarea produselor fără agenți toxici. În general, reducerea sursei are multe beneficii pentru mediu, inclusiv conservarea resurselor, protecția mediului și prevenirea formării gazelor cu efect de seră.

### Greutate redusă

O modalitate de a realiza reducerea sursei este prin greutatea ușoară a ambalajului, care utilizează indicatoare mai subțiri de materiale de ambalare, fie prin reducerea cantității utilizate, fie prin utilizarea de materiale alternative. Girling (2013), a raportat că greutatea medie a recipientelor din sticlă a scăzut cu aproape 50%, din 1992, până în 2002. În mod similar, cutiile de aluminiu au fost cu 26% mai ușoare în 2005, decât în 1975, aproximativ 34 de cutii fiind fabricate din 1 kilogram de aluminiu, față de 27 de cutii în 1975 (aluminiu Assn. 2006).

Potrivit EPA (2004), Anheuser-Busch Companies Inc. și-a redus cantitățile de aluminiu de 24 de uncii în 2003, ceea ce a dus la reducerea consumului de aluminiu

cu 5,1 milioane de lire sterline. Cantitatea de aluminiu utilizată în laminate a fost, de asemenea, redusă. Mai mult, cutiile de oțel au fost ușoare cu cel puțin 40%, decât cele din 1970. Cantitatea de tablă a fost redusă drastic de la nivelurile dinaintea celui de-al doilea război mondial, de 50 de kilograme de tablă pe tonă de oțel, la o medie curentă de 6 euro pe tonă (Miller 2013).

Deși sunt materiale de ambalare relativ noi, recipientele din plastic și-au redus și ele greutatea. Greutatea sticlelor de băuturi răcoritoare PETE, de 2 litri, a scăzut cu 25% (de la 68, la 51 g), începând cu 1977, rezultând o economie de peste 286 de milioane de euro de ambalaje din plastic în fiecare an (European Plastics Council 2016). În mod similar, recipientul de lapte din plastic a suferit o reducere a greutății de 30%, în ultimii 20 de ani.

Și industria cartonului se implică. Greutatea ușoară a fost realizată în industria cartonului utilizând materiale cu ecartament mai subțire. De exemplu, Anheuser-Busch a economisit 7,5 milioane de euro, prin scăderea grosimii ambalajului său de 12 sticle (EPA 2004). O altă modalitate de a realiza reducerea sursei este prin reutilizare. De exemplu, unele recipiente de sticlă sunt frecvent re folosite după spălarea cu detergenți puternici.



Recipientele re folosibile din plastic sunt fabricate în mod obișnuit din PETE, PEN sau polietilenă de înaltă densitate și programe de încercare cu policarbonat, deși utilizarea lor este în declin. Acest lucru se datorează parțial faptului că, împreună, colectarea, transportul și curățarea unor astfel de containere oferă dificultăți logistice care conduc la preferințe de fabricație, pentru containerele cu o singură direcție. În plus, producătorii au obținut reducerea sursei oferind produse de reumplere, în special cu produse nealimentare, cum ar fi produsele de curățat pentru uz casnic.

Recipientele din sticlă reîncărcabile, pentru utilizarea băuturilor, au fost în mare parte înlocuite cu recipiente mai subțiri din sticlă sau plastic, din cauza costurilor de transport și a cerințelor de curățare. Cu toate acestea, recipientele din sticlă reumplute sunt încă răspândite în alte țări. Recipientele PETE au fost depolimerizate și repolimerizate, pentru a evita orice potențiale probleme de contaminare prin fluxuri de deșeuri post-consumatoare, dar procesul nu a fost practic din punct de vedere economic.



## Reciclarea

Reciclarea deviază materialele de la fluxul de deșeuri, la recuperarea materialelor. Spre deosebire de reutilizare, care implică utilizarea unui produs returnat în forma sa originală, reciclarea implică reprocesarea materialului în produse noi. Un program tipic de reciclare presupune colectarea, sortarea și prelucrarea, fabricarea și vânzarea de materiale și produse reciclate. Pentru ca reciclarea să fie fezabilă din punct de vedere economic, produsele și materialele reciclate trebuie să aibă o piață.

Orientările cuprinzătoare, privind achizițiile publice, promovează achiziționarea de produse realizate cu materiale reciclate. În fiecare țară, dar și la nivel comunitar, autoritățile desemnează produse care pot fi realizate cu materiale recuperate și recomandă practici pentru cumpărarea acestor produse. După ce se desemnează un produs, agențiile de achiziții trebuie să cumpere produsul cu cel mai înalt nivel posibil de conținut



material recuperat. EPA a selectat peste 60 de produse de conținut reciclat în cadrul programului CPG și a propus mai multe produse suplimentare. Aproape toate materialele de ambalare (sticlă, metal, termoplast, hârtie și cartoane) sunt reciclabile.

Diferenți factori joacă în orice evaluare economică a reciclării, inclusiv costurile pentru colectare, separare, curățare sau reprocessa-

re și transport (energie). De asemenea, trebuie să existe o piață și o aplicație pentru produsele reciclate și existența materialelor concurente. De exemplu, materialele recuperate prin reciclarea metalelor și a sticlei sunt considerate sigure, pentru recipientele în contact cu alimentele, deoarece căldura utilizată pentru a topi și a forma materialul este suficientă pentru a distruge microorganismele și piroliza contaminanții organici. Deși reprocessarea materialelor plastice elimină, de asemenea, suficientă căldură pentru a distruge microorganismele, nu este suficientă pirolizarea tuturor contaminanților organici, iar materialele plastice reciclate post-consumator nu sunt utilizate, în general, în aplicațiile de contact cu alimentele.

### Rata de reciclare

Un total de 30 de milioane de tone de containere și ambalaje au fost reciclate în 2005 (40% din cantitatea generată). Datorită creșterii colectării și a cererii de sticlă reciclată, reciclarea sticlei a crescut în ultimii ani. Acum, cantitățile sunt mult mai mari. Aproximativ 90% din sticla zdrobită reciclată (cullet), este utilizată ca materie primă pentru a face noi containe-

re. Reciclarea cutiei de aluminiu a crescut, de asemenea, atingând 62% în 2015, după ce a atins 50% în 2003. Ratele de reciclare a plasticului, în special cele ale PETE și ale sticlelor de polietilenă de înaltă densitate, au crescut semnificativ, începând cu anii 1990 (European Plastics Council 2014).

EPA consideră compostarea o formă de reciclare. Compostarea este degradarea aerobă sau biologică controlată a materialelor organice, cum ar fi deșeurile alimentare și de curte. În consecință, implică aranjarea materialelor organice în grămezi și asigurarea unei umidități suficiente, pentru descompunerea aerobă de către microorganisme. Întoarcerea periodică a grămezilor promovează aerarea, pentru a preveni condițiile anaerobe. Humusul rezultat, un material asemănător solului, este utilizat ca îngrășământ natural, reducând astfel nevoia de îngrășămintă chimice. Materialele organice continuă să fie o componentă mare din totalul RSM (aproximativ 25% pentru resturile de alimente și tăieturile de curte, ceea ce face din compostare o alternativă valoroasă la eliminarea deșeurilor.





# SÜDPACK®

## WE PACKAGE IDEAS

# We package ideas

## Păstrăm și conservăm ceea ce natura ne-a oferit

Asemenea producătorilor din statele evoluat, producătorii interni din industria alimentară au ajuns la concluzia că este mai ieftin să previi decât să acoperi costuri, inițiindu-se și perfecționându-se astfel și la noi metode și sisteme noi de ambalare pentru conservarea și asigurarea stabilității produselor alimentare, asigurând astfel protecția acestora față de agenții externi (oxigen, apă, lumină, radiații) cât și față de agenții patogeni.

S-a estimat de asemenea că aproximativ 25% din cantitatea livrată de alimente în lume este depreciată ca urmare a atacurilor microbiene care au loc din momentul recoltării, procesării, depozitării în magazinele de retail și vânzării acestora către consumatorul final. Anual în SUA pierderea economică este determinată ca fiind aproximativ 1 miliard de USD ([www.cdc.gov](http://www.cdc.gov)). Se consideră că în Europa și SUA una din zece persoane are șanse de a contracta o gastroenterocolită acută în fiecare an, iar costurile medicale sunt de cca 6 miliarde USD în SUA și cca 745 milioane GBP în UK. În ciuda eforturilor considerabile făcute în îmbunătățirea tehnologiilor, distribuției și standardelor de sanitarizare în procesarea alimentelor, rămâne totuși o marjă mare de persoane cu risc de îmbolnăvire.

Toate aceste costuri ale ambalajelor se regăsesc în final în costul produsului finit, însă în realitate prețul produselor alimentare nu este afectat atât de mult de costul ambalajului cât de costurile mărfurilor și produselor depreciate pe durata transportului și depozitării, înainte ca acestea să ajungă la clientul final, costul produselor incluzând astfel în anumite situații o parte a costurilor produselor depreciate.

Datorită utilajelor performante deținute de grup, a experienței acestuia, a preselor de tipărire flexo- și roto- de ultimă generație, putem spune că punem în practică aproape oricare dintre ideile dumneavoastră și toate acestea pentru că produsul dumneavoastră să aibă întâietate atunci când se va găsi în rafturi.

În culori vii, printate flexographic sau rotogravură, pe folii metalizate sau cu fereastră demetalizată, aplicând un lac mat pentru a conferi o senzație plăcută atingerii ambalajului dvs, acestea sunt doar câteva dintre oportunitățile de identitate vizuală pe care vi le putem oferi ambalajelor dumneavoastră.

Utilizând prese de tipărire flexo în până la 10 culori (Germania) și prese de tipărire rotogravură în până la 12 culori (Elveția), datorită dedicației întregii echipe cât și a experienței și know-how-ului deținut, putem spune că putem face față cu succes oricărei încercări din partea dumneavoastră.

[www.sudpack.ro](http://www.sudpack.ro)  
[www.suedpack.com](http://www.suedpack.com)

### Folii flexibile



### Flowpack



### Folii Tray-sealer



### Folii convenience



### Folii rigide



### Folien von Südpack®

Suedpack creează tendințe,  
noutățile de azi  
devin ambalajul de mâine,  
sau cum este bine redat în  
logo-ul nostru  
«we package ideas».



# Mașini versatile de ambalare a cărnii proaspete, procesate etc.

Nora Marin

În aproape orice companie de procesare a cărnii este nevoie de tehnologii versatile, robuste. Iată câteva propuneri cu titlu strict orientativ.

## Mașină automată de ambalat IMBAL 65

Imbal 65 GAS FLUSHING este modelul potrivit pentru ambalarea produselor proaspete în atmosferă modificată, pentru a prelungi durata de valabilitate a produsului. Versatil și eficient, acest model are un înveliș cu tambur inferior. Bara specială de etanșare și unitatea superioară de etanșare sunt adaptate pentru a funcționa cu film BOPP și se etanșează cu o precizie ridicată, pentru a obține o sudare perfectă a barierei de gaz.

Acest tip de mașini funcționează cu o bobină plană de film, care înfășoară produsul și creează un tub care este închis de unitatea superioară de

etanșare și apoi este sudat la cele două capete, pentru a forma o pungă de pernă. Datorită esteticii ambalajului, acesta este potrivit pentru produse cum ar fi carne proaspătă, bază de pizza, pâine, bază de paste, brânză proaspătă uscată etc.

Poate fi folosit și pentru produse de cofetărie, pentru produse din ciocolată, pentru industria de panificație, brânză, pentru unt, pentru biscuiți, pentru industria medicală, pentru industria cosmetică, pentru produse de igienă, pentru industria textilă



## Mașină de ambalat cu servomotor BFR Systems

Mașinile de ambalat cu servomotor din seria BFR Systems permit ambalarea produselor datorită unei role de film. Gama de produse care trebuie ambalate depinde de tipul de film care trebuie utilizat: complex, liminat, retractabil etc., și poate fi completat de diferite sisteme și opțiuni de deschidere ușoară.

Un panou tactil memorează datele, reprezentând interfața cu operatorul. Complet servomotorizate, acestea sunt unele dintre cele mai eficiente mașini de pe piață pentru calitatea lor de etanșare, în special în producțiile care necesită o adaptabilitate ridicată clădăugarea de gaz, de exemplu.

### Date tehnice:

- Panou tactil color: 12,1
- Flexibilitate pentru schimbarea formatului
- Desfășurare foliei servomotorizată, pentru o tensiune perfectă
- Desfășurare ușoară și ergonomică a foliilor
- Dimensiune optimizată
- Curățare ușoară
- Întreținere ușoară
- Viteză de până la 600 de produse/minut
- Formator variabil
- Transportor cu împingător sau transportor cu bandă rotativă sau etanșare de ghidare





### Magazine București

- Drumul Taberei nr. 98, Sector 6,  
tel: 021/444.01.04
- Str. Apusului nr. 50, Sector 6,  
tel: 021/434.32.19
- Calea Giulești nr. 131, Sector 6,  
tel: 021/220.28.54
- Str. Moinești nr. 5, Sector 6,  
tel: 021/434.35.38
- Str. Grigore Ionescu nr. 94-96 Sector 2  
Tel/Fax 021/243 46 45

[www.carmangeriagodac.ro](http://www.carmangeriagodac.ro)

## Carmangeria GODAC

**Tradiție și excelență din 1991**

### Magazin Comuna Chiajna

Str. Caporal D-tru Pipercu nr. 2, Jud. Ilfov, tel: 021/436.17.19

### Magazin Orașul Chitila

Sos. Banatului nr. 14, Jud. Ilfov, tel. 021/796.04.77

### Magazin Comuna Dragomirești-Deal

Str. Republicii nr. 93, Jud. Ilfov, tel: 021/436.64.66

### Magazin Bolintin Vale

Str. Poarta Luncii nr. 12, Jud. Giurgiu, tel: 0246/270.770

### Magazin Stoenesti-Florești

Str. Mihai Viteazu nr. 103 jud. Giurgiu Tel: 0246/ 258 322

### Magazin Comuna Ciorogârla

Sos. București nr.147, Jud. Ilfov, tel. 0722.434.197

Dragomirești-Deal, Jud. Ilfov, Str. Republicii nr. 93 B,

Tel: 021/436.64.67, 021/436.64.65; Fax: 021/436.62.72

E-mail: [carmangeria\\_godac@yahoo.com](mailto:carmangeria_godac@yahoo.com)

# Roboți și linii robotizate de ambalare

**Maria Demetriad**

Roboții au devenit o realitate cotidiană, atât în viața de zi cu zi, cât și în activitatea industrială. Iată câteva propuneri care se pot preta foarte ușor pe liniile de ambalare ale unor fabrici de lactate.

## Robot de paletizare

Robotul de paletizare din seria TPR TRIOWIN produs de Triowin a fost evaluat ca produs cu nivel tehnic ridicat. Seria TPR de produse robotizate a fost identificată ca "produse noi de bază", iar produsele de grup au obținut certificarea CE, Germania TUV. Acești roboți au ajuns la peste 300 de clienți din întreaga lume, iar piața acoperă domenii precum: alimente, băuturi, bere, furaje, produse chimice, materiale de construcții, cereale, medicamente și industria electrocasnicelor.

Roboții din seria TPR, care au dispozitive de acționare liniare unice, design de braț cu economie de energie, interfață simplă cu utilizatorul și mâner personalizate, pot personaliza soluții robotizate profesionale pentru diferite linii de producție și materiale pentru clienții noștri.

Precizia superioară, viteza, o performanță extrem de eficientă și stabilă, fac ca acest robot să poată lucra cu mai multe linii de producție. Sarcina utilă poate fi de până la 120KG-300KG și, de asemenea, poate fi aplicată pentru produse lactate, furaje, produse chimice, cereale și ulei, alimente, materiale de construcții, cosmetice, lichior, băuturi, produse farmaceutice, electrocasnice, electronice 3C și alte industrii.



## Robot colaborativ

Robotul colaborativ din seria TRE este un produs de nouă generație din gama de roboți mici de uz general, care a fost deja utilizată pe scară largă în diverse industrii. Sarcina utilă este de 5 kg și autonomia de lucru de până la 800 mm, viteza tipică TCP este de 1m/s, cu funcția de glisare și detectarea coliziunilor.

Robotul este potrivit pentru clienții din producția de loturi mici. Este convenabil și flexibil pentru programare, depanare, instalare rapidă, implementare și întreținere. Poate fi utilizat și în industrii netradiționale precum logistică, servicii, educație, tratament medical și așa mai departe. Este una dintre direcțiile în curs de dezvoltare ale viitorilor roboți.



### Caracteristici tehnice:

- Cea mai recentă structură mecanică, design de configurație și design unic de aspect
- Funcție avansată de predare a tragerii și detectare a coliziunilor
- Instalare și punere în funcțiune convenabilă și rapidă a site-ului
- Interfață de utilizator simplă și intuitivă, iar funcționarea este eficientă
- Suportă programarea Visual Studio direct
- Suport pentru instalarea de software personalizat
- Suport pentru asistență la distanță
- O gamă largă de tutoriale pentru aplicații și exemple de programe



# ELOPAK

Together we make packaging work



**Soluții complete pentru ambalarea produselor lactate lichide în ambalaje de carton.**

Contact: [integris2k@gmail.com](mailto:integris2k@gmail.com) | [www.elopak.com](http://www.elopak.com)

# Revizuirea legislației europene pentru protecția consumatorului intră în linie dreaptă

## Mircea Demeter

Consumatorii se așteaptă în mod legitim ca toate produsele să fie sigure și conforme cu legislația și standardele, indiferent dacă cumpără alimente, haine, electrocasnice, echipamente IT, jucării sau produse pentru îngrijirea copiilor și indiferent dacă le cumpără online sau în magazinele tradiționale.

Cu toate acestea, verificările de siguranță efectuate de organizațiile de consumatori și autoritățile de supraveghere a pieței arată că multe mărfuri periculoase continuă să fie disponibile pe piață. Și produsele problematice care sunt descoperite ar putea fi doar vârful aisbergului, deoarece mulți scapă de rețeaua de siguranță.

## O legislație în pas cu tehnologia

De aceea, BEUC (Biroul European pentru Protecția Consumatorului) solicită Comisiei Europene acțiuni urgente pentru a menține consumatorii în siguranță și încrezători în ceea ce privește cumpărăturile de pe piața unică. Mai mult. Odată cu noile provocări ridicate, nu numai prin apariția noilor realități ale pieței și a canalelor de vânzare (de exemplu, piețe online și creșterea comerțului electronic internațional), ci și a noilor tehnologii (de exemplu, dispozitive conectate), revizuirea Directivei generale privind siguranța produselor este indispensabilă abordează aceste probleme.

Directiva generală privind siguranța produselor (GPSD), adoptată în 2001, s-a dovedit un element cheie al politicii de protecție a consumatorilor, prin crearea unei obligații generale pentru producători de a introduce pe piață numai produse sigure. Funcționează ca legislație de siguranță pentru produsele care nu beneficiază de legislație sectorială, adică, specifică produsului. În practică, acest lucru înseamnă că GPSD este principala lege de siguranță pentru mărfuri, la fel de diverse precum mobilierul, textilele și produsele de îngrijire a copiilor. Dar până în 2020, directiva a devenit însă depășită.



## Obiective cheie

Întrucât încercările anterioare de reformare au eșuat, BEUC salută decizia Comisiei Europene de a prezenta o nouă propunere în 2021. În contextul lucrărilor pregătitoare pentru o DSGP modernizată, s-au formulat într-un document de poziție, înaintat C.E., recomandări cu privire la modul în care o revizuire a DSGP poate contribui la protejarea eficientă a consumatorilor din UE. Pe scurt, procesul de reformă ar trebui să îndeplinească următoarele obiective cheie:

- Menținerea GPSD ca o plasă de siguranță orizontală, care poate umple lacune în legislația specifică sectorului, pe baza principiului precauției.
- Stabilirea unui cadru uniform pentru supravegherea pieței tuturor produselor de consum, cu o trasabilitate impecabilă de-a lungul lanțului de aprovizionare și aplicarea eficientă.
- Realizarea GPSD, ca dovadă de viitor pentru a face față noilor tehnologii.
- Asigurarea responsabilității în lanțul de aprovizionare și închiderea lacunelor privind comerțul electronic internațional.
- Reducerea expunerii consumatorilor la substanțe chimice dăunătoare din produse.





- Stabilirea cerințelor de siguranță obligatorii specifice produsului pentru a asigura securitatea juridică.
- Abordarea altor deficiențe ale GPSD, cum ar fi permisiunea legiuitorului de a alege metode mai exigente de evaluare a conformității, definirea criteriilor pentru produsele care fac apel la copii, îmbunătățirea eficacității rechemărilor de produse și colectarea datelor la nivel comunitar privind accidentele și vătămările.

#### Care sunt principalele probleme?

Prea des, sănătatea și siguranța consumatorilor sunt puse în pericol din cauza unui număr mare de produse periculoase care circulă liber pe piața internă a UE. Chiar dacă legislația UE privind siguranța impune producătorilor să introducă pe piață numai produse sigure, acest lucru nu se întâmplă mereu. Statisticile anuale ale sistemului european de alertă rapidă Safety Gate demonstrează că prea multe produse nu respectă cerințele cheie de siguranță.

În fiecare an, statele membre UE declanșează peste 2.000 de alerte, acoperind, de exemplu, produse care conțin cantități mari de substanțe chimice nocive. Este probabil ca această cifră să fie doar vârful aisbergului, deoarece fiecare alertă poate reprezenta mii de produse defecte, iar multe produse nu sunt deloc găsite. Acest lucru se datorează faptului că primele reguli de siguranță lipsesc sau nu sunt suficient de stricte. În al doilea rând, există o lipsă gravă de supraveghere și aplicare a pieței. În al treilea rând, există adesea o lipsă

de conștientizare a consumatorilor cu privire la siguranța produselor.

În 2019, UE a abordat anumite neajunsuri, prin adoptarea unui nou regulament privind supravegherea pieței și conformitatea produselor. Noile reguli se vor aplica în 2021 și pot îmbunătăți situația actuală. Cu toate acestea, îmbunătățirile nu se aplică tuturor produselor consumatorilor și, prin urmare, trebuie făcute urgente reforme și reguli suplimentare, în cadrul de siguranță al UE, pentru a menține consumatorii în siguranță. În timp ce vechile probleme din sistem nu au fost abordate suficient în trecut, apar noi probleme la orizont legate de noile tehnologii și de necesitatea de a controla noi canale de vânzare.

#### Provocări puse de globalizarea comerțului electronic

Consumatorii cumpără din ce în ce mai multe produse online. Mulți ani, astfel de achiziții au avut loc în principal pe site-urile de internet ale companiilor mari. Dar situația s-a schimbat rapid: produsele pot fi cumpărate cu doar câteva clicuri de pe piețe și de la vânzători terți, aflați în țări din afara UE, care au adesea norme juridice de siguranță mai puțin avansate și care aplică standarde tehnice de producție mai scăzute. Potrivit Eurostat, în timp ce 87% dintre cumpărătorii online făcuseră achiziții online de la vânzători din propria țară, în 2018, 26% cumpăraseră ceva de la un vânzător din afara UE, comparativ cu 89% și, respectiv, 14% în 2014, ceea ce înseamnă că se cumpără mai mult adesea, acum, direct de la producătorii stabiliți în afara UE.

de afaceri subiacente. Platformele online, cum ar fi Amazon, Alibaba și e-bay, oferă produse consumatorilor cu capacități diferite: uneori acționează ca vânzători cu amănuntul/vânzători, dar uneori acționează doar ca piețe, legând între vânzătorii terți (și în mod regulat din țările terțe) și producători și consumatori. De asemenea, ne așteptăm ca piața să se dezvolte, astfel încât consumatorii să poată face cumpărături prin intermediul aplicațiilor de mesagerie. Pe măsură ce tot mai multe platforme online devin platforme hibride, consumatorii sunt confuzi.

#### Lucrurile devin mai grave când e vorba de mâncare

Lucrurile devin mult mai grave când este vorba despre alimente. Testele și concluziile similare au fost raportate și de grupurile de consumatori din multe țări europene. Îngrijorările nu sunt legate doar de vânzările online de produse periculoase, ci și de promovarea și reparația lor pe site-uri web și aplicații, chiar și atunci când au fost supuse unor alerte de risc și uneori chiar amintesc notificări. Constatările din cercetarea și testarea consumatorilor sunt reflectate de cifrele de la EU Safety Gate, sistemul de alertă rapidă utilizat de statele membre ale UE, pentru a face schimb de informații despre produsele nesigure pe piața internă.

O altă provocare este că lanțurile de aprovizionare online devin din ce în ce mai complexe, cu diverse modele





Acesta din urmă arată că o mare parte din produsele neconforme sunt importate, în special din Asia, mai ales când este vorba despre input-uri care, utilizate, ajung în produse alimentare sau în ambalaje pentru alimente. De exemplu, în pofida controalelor vamale și a cooperării internaționale, volumul mare de trafic înseamnă că produsele periculoase își fac încă drum spre piața unică. Aeroportul Liege din Belgia, care a devenit hub-ul UE pentru o platformă online majoră, primește zilnic 1 milion de colete mici. Acestea sunt verificate de mai puțin de 100 de agenți vamali și fără autoritate de supraveghere a pieței la fața locului.

Aceasta este doar o ilustrare a lipsei generale a capacității autorităților, care poate avea un impact semnificativ asupra siguranței consumatorilor. De asemenea, trebuie remarcat faptul că, deși cadrul UE permite agenților vamali să renunțe la importurile suspecte și să alerteze autoritățile de supraveghere a pieței, există o obligație legală de a elibera produsele, dacă nu se primesc feedback de la omologii lor în câteva zile.

### Intermediarii, veșnica problemă

O altă problemă constă în faptul că piețele online se prezintă ca simple instrumente intermediare. Reprezentanții lor susțin că nu ar trebui să fie răspunzători pentru siguranța bunurilor pe care le vând sau să faciliteze vânzarea pe aplicațiile sau site-urile lor web. Cu toate acestea, acest lucru este departe de a fi clar pentru consumatori, deoarece piețele online sunt operatorii economici de la care comandă, plătesc și primesc (în principiu), servicii post-vânzare.

Mai fundamental, nu este corect pentru consumatori, deoarece fără piețe, care sunt plătite bine pentru această intermediere, de foarte multe ori nu ar fi intrat în contact cu acești furnizori, cu riscurile specifice de siguranță la care sunt expuși. Prin urmare, actualul cadru de reglementare nu este adecvat, din perspectiva protecției consumatorilor și a piețelor echitabile. Nu există doar lacune în legile existente, ci și în aplicarea lor.

### Provocările substanțelor chimice dăunătoare

Uniunea Europeană se mândrește cu cel mai avansat și ambițios cadru de gestionare a substanțelor chimice din lume. Legile UE, de exemplu, interzic utilizarea produselor chimice care pot provoca cancer, pot modifica ADN-ul sau dăuna sănătății reproducerii. În ciuda acestor realizări de referință, dispozițiile solide privind substanțele chimice sunt absente pentru majoritatea produselor de consum. Un studiu din 2017, efectuat pentru Comisia Europeană, de exemplu, a constatat că legislația care împiedică prezența substanțelor toxice în produse este împrăștiată, nici sistematică, nici consecventă și se aplică doar foarte puține substanțe, produse și utilizări, adesea cu multe excepții.

Acolo unde există reguli, aplicarea este adesea slabă și neuniformă. Un proiect comun de aplicare a UE din 2018 a arătat că unele produse conțin ftalați periculoși, în ciuda interdicției în vigoare de aproape două decenii. O proporție semnificativă din alte produse de consum testate conțineau metale toxice sau alte substanțe chimice cu efecte negative asupra sănătății, cum ar fi azbestul, un cancerigen cunoscut. În ciuda cerinței că numai produse-

le sigure sunt puse la dispoziție pe piață, GPSD joacă în practică un rol marginal în protejarea consumatorilor împotriva substanțelor chimice dăunătoare din produse.

GPSD nu a fost conceput pentru a stabili criterii specifice de siguranță chimică, ci pentru a gestiona riscurile produselor în general. Ca atare, demonstrarea conformității cu cerința de siguranță a GPSD depinde, fie de criteriile de siguranță chimică definite în alte legi ale UE, cum ar fi Regulamentul privind produsele cosmetice, fie în absența acestora. Orice standarde naționale relevante, recomandări ale Comisiei etc. implică faptul că utilizarea și prezența substanțelor chimice de interes cunoscut, cum ar fi perturbatorii endocrini. Însă, prezența în majoritatea produselor de consum este legală, atâta timp cât nu se poate arăta un risc specific pentru sănătate. Având în vedere absența unor criterii specifice de siguranță chimică pentru majoritatea produselor de consum, autoritățile de supraveghere a pieței sunt, așadar, rareori în măsură să asigure conformitatea cu cerința generală de siguranță a GPSD.

Abordarea substanțelor chimice dăunătoare din produse are nevoie doar de o nouă urgență, pe măsură ce tranziția UE către o economie (mai) circulară începe să capete impuls. Multe dintre produsele de astăzi conțin substanțe chimice care erau legale la prima fabricare, dar acum sunt restricționate sau interzise. Reciclarea sporită a materialelor ar putea da acestor substanțe

chimice un al doilea risc de viață în casele consumatorilor. Din perspectiva consumatorilor, este, prin urmare, esențial ca UE să dezvolte un cadru ambițios care să împiedice reinjectarea substanțelor chimice toxice în economie.

### Orientările pentru autoritățile naționale

Orientările pentru autoritățile naționale și inițiativele voluntare sunt în mod clar insuficiente, pentru a menține consumatorii în siguranță. În acest sens, angajamentul UE privind siguranța produselor, care vizează eliminarea mai rapidă de pe piețele online a produselor periculoase listate pe site-urile lor web, nu conduce la rezultate satisfăcătoare. Chiar dacă Allegro și cDiscount s-au alăturat recent AliExpress, Amazon, eBay și Rakuten France, angajamentul probabil nu va cuprinde toți jucătorii relevanți de pe piață. Mai mult, impactul nu a fost evaluat în raport cu indicatorii cheie de performanță stricți și detaliați.

Prin urmare, viitorul GPSD ar trebui să contribuie decisiv la îmbunătățirea siguranței produselor vândute online. Regulamentul recent adoptat, privind supravegherea pieței și conformitatea produselor, a adus unele îmbunătățiri în acest sens, dar ar trebui instituite dispoziții mai ambițioase, indiferent dacă produsele se încadrează în categoria produselor armonizate sau nearmonizate.







Performanță & Eficiență

## CONSULTANȚĂ PROIECTARE

- Abatoare
- Depozite pentru legume-fructe- flori
- Analiza avariei
- Analiza cererilor de ofertă
- Audit pentru consumul de energie
- Climatizare interioară
- Depozite pentru stocarea produselor congelate si refrigerate
- Echipamente frigorifice comerciale
- Echipamente frigorifice industriale
- Expertiză
- Fabrici de bere, lapte, băuturi răcoritoare
- Inovații, studii și progres
- Instalație de copt banane (legume-fructe)
- Termografie

### FRIGO Consult Tehnic AB

Str. Alunisului Nr. 164, Sector 4, Bucuresti, Cod postal 040747

Tel./Fax: 021 332 08 48 E-mail: office@ab-frigoconsult.ro

<https://ab-frigoconsult.ro/>



# Înlocuirea unui furnizor în lanțul de aprovizionare

Mircea Demeter

Dar, ce faci, atunci când un furnizor nu reușește să se integreze în lanțul dumneavoastră de aprovizionare cu alimente? Eșecul furnizorului devine mult mai ușor de ocolit, atunci când sunteți configurat pentru a fi agil, informat și deschis spre soluții inovatoare. De această părere este Peter Hull, de la Universitatea din Bristol, care a făcut câteva recomandări în lucrarea cu titlul "What to Do When a Supplier Fails in Your Food Supply Chain", publicat în Food Logistic Magazine.

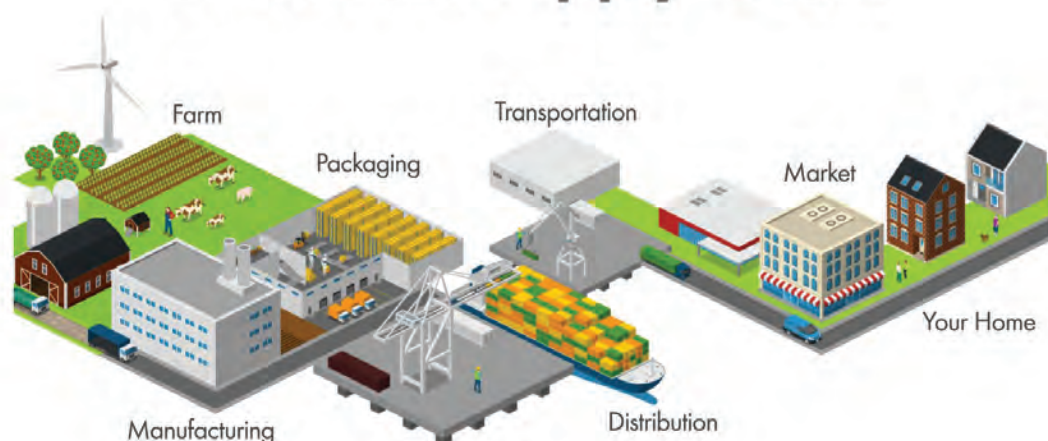
## Mereu pot fi probleme

Oricât de bine ar fi ele organizate, lanțurile de aprovizionare nu merg întotdeauna așa cum a fost planificat și, atunci când vă găsiți cu o nevoie nesatisfăcută de aprovizionare, va trebui să utilizați date de înaltă calitate, pentru a pivota rapid și pentru a găsi noi soluții. Să recunoaștem, eșecul furnizorului este o inevitabilitate. Pandemia de Coronavirus, ne-a arătat eșecul furnizorului la nivel de urgență, dar eșecul poate apărea și atunci când un furnizor încetează să mai poată satisface nevoile firmei dumneavoastră, în ceea ce privește bugetul, calendarul, reglementările sau o varietate de alți factori.

Indiferent de motivele specifice, va veni un moment în care planurile și așteptările dumneavoastră pentru un furnizor nu vor fi îndeplinite și veți avea nevoie de un plan pentru

Lanțurile complexe de aprovizionare cu alimente de astăzi se bazează pe mulți furnizori, pentru a satisface cerințele consumatorilor. În plus, pe măsură ce reglementările de siguranță alimentară au impact asupra industriei, companiile pun în aplicare noi modalități de a aduce pe piață produsele alimentare în condiții de siguranță.

## The Food Supply Chain



momentul respectiv. Astfel, eșecul furnizorului devine mult mai ușor de suportat, atunci când sunteți configurat pentru a fi agil, informat și deschis spre soluții inovatoare.

Primul pas pentru atingerea acestei stări de pregătire este să aveți date de înaltă calitate despre furnizori pe care să vă bazați deciziile. Datele de încredere pot sprijini vizibilitatea și vă pot prezenta soluții noi pe care este posibil să nu le fi luat în considerare anterior. Atunci când pivotați după un eșec al furnizorului, vă recomandăm să lucrați cu furnizori noi și să vă implicați rapid.

## Eșecul poate însemna oportunitate

Când vine vorba despre evaluarea dacă un furnizor nou este potrivit pentru dumneavoastră, căutați atât markeri cantitativi, cât și calitativi ai credibilității lor. În acest fel, puteți reîncadra eșecul furnizorului ca o oportunitate de a reevalua calitatea datelor furnizorilor, rețeaua și relațiile curente ale furnizorilor, domeniile de optimizare și economiile de costuri, inclusiv obiectivele de calitate, risc, durabilitate sau diversitate. Nu ar trebui să fie nevoie să petreceți ore sau zile verificând furnizorii. Există progrese tehnologice în industrie, stimulate de inteligența artificială (AI) și învățarea automată (ML), care vă vor permite să efectuați analize de date care să ofere informații utile.

Cu cât este mai mare grupul de furnizori care trebuie luat în considerare pentru orice efort de aprovizionare, cu atât tehnologia de abilitare trebuie să fie mai robustă. Căutările pe internet sunt o soluție slabă, atunci când încercăm să îndeplinim cerințele com-

plexe și nuanțate ale furnizorului. Chiar și bazele de date și porturile tradiționale ale furnizorilor lasă de dorit. Acestea sunt statice și nu reușesc să abordeze inovațiile legate de durabilitate, deoarece conțin doar furnizori deja cunoscuți și capacitățile deja cunoscute ale furnizorilor care ar fi putut extinde ofertele lor de-a lungul timpului.

Vizibilitatea instantanee în întreaga organizație, împreună cu informațiile furnizate de furnizori, îmbogățite, permit formarea mai rapidă a unor relații mai bune cu terții. Primul pas în găsirea unui furnizor cu capacități specializate sau durabile este crearea unei liste scurte de furnizori calificați, iar acest proces este mai ușor, atunci când începeți cu un furnizor de încredere, cuprinzător și ușor de căutat. După ce ați stabilit că datele furnizorului sunt de înaltă calitate, iată modalități de a utiliza datele respective, pentru a vă recupera rapid pierderile determinate de eșecul fostului furnizor.



## Dexion

### Soluții complete pentru depozitarea alimentelor

Provocările cu care se confruntă industria alimentară și în special cea a cărnii și laptelui necesită maximizarea spațiului disponibil, gestionarea diferitelor temperaturi de depozitare și satisfacerea unui rulaj mai mare al stocului, menținând în același timp un nivel de igienă adecvat și trasabilitatea produselor.

Soluții complete pentru depozitarea cărnii și laptelui:

- Reduceți costurile operaționale în depozitul dumneavoastră
- Creșteți capacitatea cu stelajele mobile pentru palet
- Economisiți timp, spațiu și forță de muncă cu sistemul Pallet Shuttle
- Rafturi mobile pentru palet MOVO
- Depozitare în sistem Primul Intrat Primul Ieșit (FIFO) cu Pallet Flow
- Depozitarea ajustabilă pentru mărfuri grele și produse paletizate
- Soluțiile sunt adecvate și pentru depozite frigorifice sau cu temperatură controlată



**Dexion Storage Solutions SRL**

+7 (495) 740-20-27

+7 (812) 493-50-25

[www.constructor-storage.ru](http://www.constructor-storage.ru)





### Stabiliți unde puteți fi flexibil

Atunci când apar situații fără precedent, detaliile proiectului pot fi necesare pentru a atinge cel mai eficient obiectivele. Pentru aceasta, ar trebui luate în considerare lucruri precum calendarul și bugetul, precum și așteptările pe care le aveți pentru furnizori, inclusiv parametri precum dimensiunea, locația și industria primară deservită.

De exemplu, un mare producător de alimente, utilizează de obicei furnizori internaționali la scară largă pentru articole precum capace pentru conserve. Cu toate acestea, când frontierele au început să se închidă și tarifele au început să crească, urmare a efectelor COVID-19, acest producător a găsit o soluție când s-au adresat furnizorilor mai mici, care anterior distribuiseră doar la nivel regional. În

această situație, locația și dimensiunea furnizorului a fost văzută inițial ca un indicator al capacității furnizorului, dar acest producător a constatat că, fiind deschise către furnizori mai mici și mai apropiați geografic, aceștia erau în continuare capabili să își satisfacă nevoile rapid.

### Căutați markeri de credibilitate

Atunci când vă recuperați dintr-un eșec al furnizorului, puteți lua în considerare și colaborarea cu furnizori noi. Pentru a evalua dacă un nou furnizor este potrivit pentru dumneavoastră, căutați atât markeri cantitativi, cât și calitativi ai credibilității lor. Acești markeri de credibilitate ar putea fi lucruri tangibile, cum ar fi certificările de calitate sau de mediu pe care le-a obținut furnizorul. Ele pot fi, de asemenea, bazate pe reputație. Cu cine lucrează în prezent acest furnizor? Cum se comportă în lanț? Cine le aprobă certificările? Aceste aprobări sunt imparțiale și reflectă aceleași nevoi ale situației dumneavoastră? Cu toate acestea, atunci când căutați aprobări, fiți atenți la prejudecăți sau informații irelevante. În schimb, căutați recenzii calitative, care să reflecte nevoile situației dumneavoastră.

### Diversificarea listei de furnizori

Furnizorii diferiți pot îndeplini adesea aceleași așteptări ca furnizorii cu care aveți relații preexistente, dar aceștia pot fi mai greu de găsit. Un eșec al furnizorului este o bună oportunitate de a introduce cheltuieli mai diverse în strategia dumneavoastră de achiziții. Prin introducerea unor cheltuieli mai diverse, puteți adăuga valoare în compania dumneavoastră, sub formă de rabaturi, inclusiv sub formă de reduceri de taxe, speculând beneficiile oferite de facilitățile legislative.

Luăți în considerare acest lucru, dacă o ofertă de la un furnizor divers este mai mare decât vă așteptați. De fapt, acesta poate fi echilibrat de beneficiile creșterii cheltuielilor pentru diversitate. Mai mult, furnizorii locali sau regionali se califică de obicei pentru certificări de diversitate, care pot adăuga valoare de retur financiar companiei și care pot anula costurile mari. Un alt avantaj al colaborării cu un furnizor local sau regional este capacitatea de a reduce costurile logistice legate de comenzi sau contracte.



## Impactul potențial asupra rețelei existente

Când adăugați furnizori mai diferiți la lista companiei dumneavoastră, după un eșec al furnizorului, aceste modificări pot avea impact asupra întregului ecosistem al furnizorului. Această nouă rețea de furnizori ar putea introduce beneficii care se vor scurge tuturor părților interesate. De exemplu, furnizorii noi pot rezolva probleme pe care nici nu știți că le aveți, în domenii precum calitatea, sustenabilitatea, obiectivele diversității și multe altele.

Evaluarea acestor domenii și utilizarea datelor de calitate, pentru a vă informa cu privire la luarea deciziilor, ar trebui să ușureze mult alinierea la eșecul furnizorului, pentru firma dumneavoastră. Accentul pus pe date sigure și de încredere, în achiziții, poate fi nou, dar efectele obținerii acestora vor

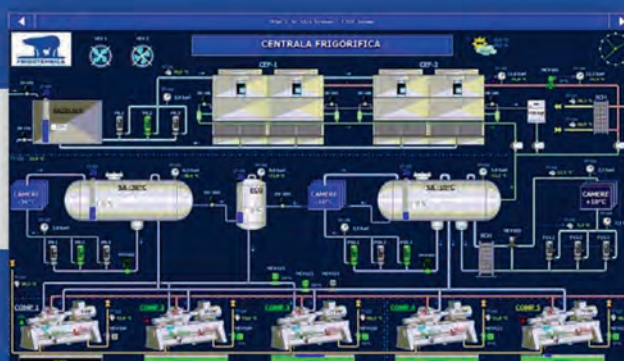


repercuta pozitiv, pe măsură ce firma va avansa în viitor. În perioadele de criză, informațiile sunt întotdeauna disponibile, chiar și atunci când oamenii nu sunt.

Datele de încredere pot sprijini vizibilitatea sporită a furnizorilor și pot prezenta noi soluții pe care s-ar putea să nu le fi avut în vedere anterior. În acest fel, putem reformula eșecul furnizorului în lanțul

de aprovizionare cu alimente, ca o oportunitate de a reevalua calitatea datelor furnizorilor și de a deschide noi oportunități de succes, chiar și în momente dificile.

## Soluții de frig pentru retail și domeniul industrial



### Instalații frigorifice industriale:

- Abatoare și fabrici de procesare a cărnii
- Depozite frigorifice
- Fabrici de bere
- Fabrici de lapte
- Depozite legume - fructe cu atmosferă controlată (ULO)
- Camere reci de orice dimensiuni

www.frigotehnica.ro  
021.250.3441  
office@frigotehnica.ro



@frigotehnica

# CRIZA SANITARĂ ȘI COMERȚUL “MULTICHANNEL”

**Nora Marin**

Pandemia a modificat modul în care facem cumpărături, petrecându-se schimbări în felul în care cheltuim bani. Numărul tranzacțiilor cu amănuntul efectuate online are crescut.



Acest lucru a creat un val de previziuni negative, vorbind despre dispariția comerțului cu amănuntul fizic. Însă, ceea ce mulți nu reușesc să aprecieze este că pandemia nu divizează comerțul cu amănuntul, ci apropie canalele online și fizice de mai mulți comercianți cu amănuntul, folosind armonios ambele canale. Aceasta reflectă modul în care consumatorul a privit întotdeauna comerțul cu amănuntul: nu ca canale separate, ci ca pe o singură piață. Acestea ar fi concluziile raportului “Multichannel retail and Covid-19”, întocmit de Global Data, pe care vi-l prezentăm mai jos.

## **Pandemia a acționat ca un catalizator**

Dovezile sugerează că pandemia a acționat ca un catalizator pentru o integrare mai strânsă a magazinelor fizice și a celor online, iar mulți comercianți cu amănuntul investesc sau intenționează să investească în sisteme, procese și instrumente multicanal, pentru a-și conduce

vânzările globale. În orice caz, chiar dacă tranzacțiile online sunt izolate, este important să înțelegem că penetrarea nu a ajuns nicăieri în apropierea majorității retailului, din vânzările din timpul pandemiei.

Într-adevăr, ratele maxime de penetrare în perioadele de blocare au scăzut de atunci în toate țările. Motivul pentru care canalul online nu a reușit să domine este că nevoile clienților sunt deseori deservite cel mai bine prin utilizarea mai multor canale, pentru a face cumpărături. Cele mai bune și mai puternice modele de afaceri cu amănuntul reflectă acum acest lucru: ele prezintă o experiență de cumpărături fără probleme, agnostică pentru consumatori.

Deși întreruperea blocajului, la jumătatea anului trecut, a condus la creșterea vânzărilor globale online, avantajul creșterii a fost distribuit pe scară largă între o varietate de comercianți cu amănuntul. Pe net, operatorii pureplay au beneficiat

de un avantaj, dar ritmurile lor de creștere au fost în general sub cele ale comercianților cu amănuntul tradiționali, care au împins rapid o varietate de servicii multicanal, cum ar fi colectarea la raft. Iată câteva exemple:

• Best Buy, care a investit în mod constant în rețeaua sa multicanal, a fost recompensat cu o creștere de 242% a tranzacțiilor digitale, deși 60% din tranzacțiile respective au fost colectate sau îndeplinite din magazinele fizice, subliniind importanța magazinelor pentru succesul digital al companiei.

• Vânzările online ale rețelei Target au crescut cu 195% în ultimul trimestru, o rată excepțională de creștere care a venit pe lângă creșterea cu 11,5% a vânzărilor în magazine. Cea mai rapidă zonă a creșterii pentru Target a venit din ofertele multicanal, cum ar fi ridicarea din magazin și serviciul său de colectare Drive Up.

• Walmart, cel mai mare retailer din lume, a înregistrat, de asemenea, o creștere digitală impresionantă, de 97%. În cadrul acestei linii multicanal, afacerea sa pe piață a crescut cu trei cifre.

## **Exemplul Walmart**

Aceasta este o zonă de expansiune agresivă, Walmart anunțând recent că își va deschide piața pentru vânzătorii de afaceri mici, de la Shopify. De asemenea, Walmart a investit în robotică, pentru a îndeplini comenzile online din depozitele magazinelor. Dar, în afara comercianților cu amănuntul tradiționali, valoarea brută a produselor vândute prin Shopify a crescut cu 119% în ultimul trimestru. Luate împreună, aceste dinamici arată cum concurența crește. Dar câmpul de luptă nu este între online, fizic și jucătorii respectivi din fiecare canal, ci este între toți jucătorii implicați pe piața cu amănuntul.

Unul dintre motivele pentru care comercianții cu amănuntul au fost atât de inovatori în dezvoltarea serviciilor multicanal se datorează faptului că industria cu amănuntul este extrem de competitivă. Multe companii concurează activ, pentru o porțiune de cotă de piață. Într-adevăr, comerțul cu amănuntul este una dintre cele mai puțin concentrate industrii din Statele Unite, cu primii cinci comercianți cu amănuntul, care reprezintă doar 19,9% din toate veniturile.

În acest context, niciun comerciant cu amănuntul nu își poate permite să fie mulțumit, din cauza prețului, iar quo-ul duce în cele din urmă la abandonarea consumatorilor și pierderea cotei de piață. Istoria spune această poveste de mai multe ori, cu nume iconice, precum Sears, cândva cel mai mare comerciant cu amănuntul din lume, care se află în mare dificultate din cauza eșecului de a concura eficient.



### Mai mulți câștigători

Se poate spune, așadar, că nu există o forță dominantă unică în comerțul cu amănuntul și nici nu există un grup de afaceri dominante. Așa cum arată capitolul anterior, acest lucru înseamnă că există mulți câștigători din trecerea la vânzarea cu amănuntul multicanal și din diferitele tendințe care au apărut în timpul pandemiei. La fel ca și omologii lor din SUA, comercianții cu amănuntul europeni au înregistrat, de asemenea, valori ridicate rate de creștere a canalelor online și multicanal.

Kingfisher, gigantul pentru îmbunătățirea locuințelor, este lider cu 225% creștere pe digital. Grupul a subliniat importanța magazinelor în livrarea la domiciliu. Un reprezentant al Kingfisher a declarat: "Pandemia a crescut și s-a îndreptat rapid spre Europa, și îmi amintesc că am avut conversații la Kingfisher despre planurile noastre viitoare de comerț electronic și dacă magazinele aveau să fie active sau pasive față de acestea. Pentru mine, acestea sunt active 100%, situate aproape de clienții noștri. Ei sunt în locurile potrivite pentru a-i servi fizic sau digital, cu centre de preluare, colectare și livrare, indiferent unde are loc tranzacția financiară".

La rândul său, Sainsbury's a înregistrat o creștere foarte puternică a comenzilor de băcănie, plasate online. Cu toate acestea, supermarketurile fizice au contribuit, de asemenea, la consolidarea performanței produselor sale nealimentare. Astfel, grupul Argos a

declarat: "În timp ce toate cele 573 de magazine Argos independente erau închise pentru majoritatea trimestrului din perioada de blocare, clienții puteau face cumpărături online cu livrarea la domiciliu".

Și gigantul francez Carrefour a înregistrat o creștere solidă a vânzărilor online, încă de câțiva ani, dar acest lucru a fost accelerat de pandemie. Acum, cumpărăturile online face atractivă propunerea grupului, pentru consumatori. Pe termen mai lung, legăturile dintre magazine și online vor crește, probabil, mai degrabă decât să fie diminuat.

### Diversificarea a fost o soluție câștigătoare

Aceasta se datorează faptului că în timpul pandemiei, mulți comercianți cu amănuntul au accentuat rapid tendința sau a adăugat servicii care permiteau cumpărătorilor să achiziționeze sau să returneze produsele în magazin. În SUA, de exemplu, mulți comercianți cu amănuntul au început să ofere coșuri zilnice sau săptămânale de cumpărături, pentru comenzile online. Acest lucru s-a adăugat la numărul deja semnificativ de ofertanți

cu amănuntul servicii multicanal, cum ar fi colectarea din magazin.

Aceste servicii satisfac consumatorii care doresc să primească rapid produsele și care nu se simt confortabil într-un magazin fizic. Ei, de asemenea, prin comportamentul lor, ar putea ajuta comercianții cu amănuntul să gestioneze vârful cererii online mai eficient și să protejeze marjele, deoarece acestea sunt de obicei o opțiune mai ieftină, decât livrarea produselor către casele consumatorilor.

### Unora le place online

Mulți consumatori au început să folosească aceste servicii în timpul pandemiei și au constatat că le place. Acesta este unul dintre motivele pentru care procente mari spun că vor continua să folosească serviciile online mai mult, de acum încolo. În acest sens, se pare că magazinele vor deveni o parte mai importantă a ecosistemului online, din anii următori. În ciuda provocărilor provocate de pandemie, marea majoritate a comercianților cu amănuntul cred că magazinele vor fi la fel de importante sau mai importante, în vânzările online, decât erau înainte de criza coronavirusului.





Comercianții cu amănuntul au văzut în mod direct și daunele pe care le-a determinat închiderea magazinelor fizice. Nu doar în ceea ce privește profitabilitatea, ci și în ceea ce privește pierderea oportunităților de vânzare. De asemenea, au văzut că acei comercianți cu amănuntul care au integrat deja magazinele în ecosistemul online și omnicanal, au reușit să mențină mai multe vânzări și să se recupereze mai repede, decât cei care nu au avut.

Acesta este unul dintre motivele pentru care, ieșind din această criză, majoritatea comercianților cu amănuntul intenționează să investească mai mult în capacitatea multicanal. Multe rețele sunt acum concentrate asupra modului de a conduce și a susține cererea online. În general, acest lucru este mai ușor pentru comercianții cu amănuntul cu o amprentă fizică existentă, pentru a conduce o divizie multicanal, decât ar fi pentru comercianții cu amănuntul exclusiv online, care trebuie să facă investiții semnificative în imobiliare și magazine, pentru a crea o propunere multicanal.

#### Elementul social, în salvarea magazinelor fizice

Nimic din toate acestea nu înseamnă că nu se vor închide magazine. Într-adevăr, comercianții cu amănuntul sunt foarte conștienți de

necesitatea de a-și optimiza flotele de magazine. Cu toate acestea, subliniază faptul că magazinele fizice au un rol important în viitorul comerțului cu amănuntul. Unul dintre punctele care sunt adesea ratate de cei care cred că lumea cumpărăturilor va deveni mai dominată de online, este faptul că toți consumatorii aleg unde vor face cumpărături, pe baza unei varietăți de considerații.

Una dintre aceste considerații este socială. Oamenii vizitează magazinele fizice pentru că le place, pentru că interacționează cu alți. Uneori, această interacțiune este activă, mai ales acolo unde consumatorii se vor întâlni cu prietenii sau vor discuta cu asociații magazinului. Uneori, interacțiunea este mai pasivă, dar consumatorii vor aprecia pur și simplu că se află într-un spațiu fizic cu alți oameni.

Unul dintre lucrurile pe care consumatorii l-au spus clar în timpul blocării, este că ei au ratat interacțiunea socială a magazinelor fizice. În SUA, Marea Britanie și Franța, în jur de 8 din 10 consumatori au fost de acord că le-a fost dor de partea socială a magazinelor. În Germania, numărul a fost ușor mai mic, dar 7 din 10 au fost de acord cu acest punct de vedere.

Este corect, deci, să spunem că unii consumatori au acum o nouă

apreciere față de magazine. Acesta este și unul dintre motivele pentru care, în momentul în care magazinele s-au redeschis, acolo a fost o mini-grabă de a vizita retailerii fizici. Acest lucru subliniază faptul că oamenii au nevoie de mai multe canale pentru a-și satisface toate nevoile.

#### Mai puțin relevanți pentru consumatori

Deși este adevărat că unele magazine au devenit mai puțin interesante pentru consumatori, majoritatea opiniilor greșite s-au rezumat la a lua în calcul doar diferiții pași greșiți ai comercianților cu amănuntul. Iar, majoritatea comercianților cu amănuntul care închid acum magazinele sunt în mare parte cei care au eșuat să investească sau să dezvolte propunerile de diversificare. Ca atare, ei s-au făcut mai puțin relevanți pentru consumatori.

Ceea ce este mai puțin adevărat, este că magazinele online fac ca magazinele fizice să fie redundante. Toate datele arată că magazinele fizice reprezintă încă majoritatea vânzărilor. Dar, mai mult decât atât, magazinele exercită și ele o influență asupra vânzărilor online și contribuie la stimularea acestora. Chiar și într-un an perturbat pentru magazine, în toate țările, cu excepția Franței, spațiile fizice vor conduce și vor susține aproxi-

mativ o treime din achizițiile online. În Franța, această cifră este de un sfert.

Aceasta pentru că, în ciuda faptului că multe magazine nealimentare au fost închise pentru cel puțin o parte din pandemie, procentul de vânzări s-a menținut remarcabil de bine. Într-adevăr, în SUA, magazinele vor influența și vor susține o proporție mai mare de vânzări digitale, decât au făcut la începutul anului, în principal datorită introducerii noilor servicii de colectare, cum ar fi ridicarea din magazin, după o comandă prealabilă pe online.

#### Comerțul online, în continuare, sub cel fizic

Deși este cu siguranță adevărat că penetrarea online a crescut brusc în perioadele de blocare, dovezile și datele nu arată că rețeaua online s-a apropiat prea mult, devenind cel mai semnificativ canal. În luna de vârf a penetrării, online a reprezentat cu mult sub o treime din toate vânzările cu amănuntul, din toate țările din studiu. În Franța și Germania, online a fost cu mult sub 20% din vânzările totale în luna de vârf.

Există câteva motive din spatele acestei performanțe slabe, în raport cu așteptările. Principala cauză este cea din cadrul comerțului cu produse alimentare, unde vânzările accelerate din timpul pandemiei și achizițiile s-au făcut în mod predominant din magazine. Un alt factor este faptul că o proporție relativ mică de vânzări care ar fi fost realizate în mod tradițional, au migrat în online.

Dar acest lucru s-a petrecut într-o proporție mai mică decât s-a crezut, pentru că, în timp ce magazinele s-au închis, unii cumpărători și-au amânat achizițiile, decât să facă asta exclusiv online. Acest punct subliniază importanța magazinelor pentru sănătatea ecosistemului cu amănuntul.



# OECD/FAO: Evoluția consumului de carne și lactate în perioada 2021-2029

**Nora Marin**

Raportul 'Perspectiva agricolă 2021-2029' este un efort de colaborare al Organizației pentru Cooperare Economică și Dezvoltare (OCDE) și Organizația pentru Alimentație și Agricultură (FAO) a Organizației Națiunilor Unite. Documentul din care vă cităm în această ediție a revistei Meat.Milk, aduce împreună produsele, politica și expertiza țării ambelor organizații, precum și contribuția colaborării țărilor membre, pentru a furniza o evaluare anuală a perspectivelor pentru următorul deceniu al piețelor regionale și globale ale mărfurilor agricole. Iată ce previziuni se arată pentru sectoarele globale de carne și lapte.



## Carne-Aspecte generale

La nivel global, Outlook din acest an proiectează că producția și consumul de carne vor atinge un nivel punct scăzut în 2021, ca o consecință a focarelor multiple de PPA din Asia. În primii ani ai perioadei de perspectivă, creșterea globală a producției mondiale de carne va fi afectată negativ de o scădere a disponibilității cărnii de porc, compensată doar parțial de volume mai mari de producție a altor tipuri de carne.

Se estimează că, volumul consumului de carne în următorul deceniu va crește cu 12% până în 2029, comparativ cu perioada de bază. Cu toate acestea, pe termen me-

diu, ratele de creștere vor scădea, ca răspuns la creșterea mai lentă a veniturilor în mai multe regiuni, îmbătrânirea populațiilor și reducerea nivelului de consum de carne pe cap de locuitor, consumul diminuat în țările cu venituri ridicate, ca urmare a saturației și a preferințelor dietetice pentru o calitate superioară carne.

Având în vedere acești factori, se preconizează că volumul consumului global pe cap de locuitor va crește la doar 34,9 kg, cu amănuntul, echivalent în greutate (r.w.e.), până în 2029, adică, puțin mai mult de 1%, comparativ cu perioada de bază. Practic toată această creștere pe cap de locuitor este atribuită consumului mai mare de

carne de pasăre. Se așteaptă ca expansiunea globală a aprovizionării cu carne să crească cu 40 Mt, până în 2029, în comparație cu perioada de bază.

## Producția globală de carne

Pe parcursul perioadei de perspectivă, o combinație de creștere a efectivelor în zona Regiunile Americii și Uniunii Europene, precum și creșterea productivității, vor sprijini o orientare a ofertei de piață. Se preconizează că țările în curs de dezvoltare vor reprezenta cea mai mare parte a creșterii totale a producției păsărilor de curte, care vor rămâne principalul motor al creșterii producției totale de carne.

Producția de carne de porc va rămâne redusă în primii cinci ani ai perioadei de perspectivă, din cauza focarelor PPA, în special în China și Vietnam. Ponderea cărnii comercializate la nivel global este de așteptat să crească la începutul perioadei de perspectivă, până la aprovizionarea pieței chineze. Pe termen mediu, se estimează că ponderea cărnii comercializate va crește pentru a se atinge cererea în creștere din țările cu venituri mici, în special în țările cel mai puțin dezvoltate (LDC) din Africa, Asia și Orientul Mijlociu, unde producția națională va rămâne insuficientă pentru a satisface cererea. Rati-ficarea recentă de către 28 de țări (începând din decembrie 2019), a Acordului de liber schimb continental african, a încurajat mai multe schimburi comerciale în Africa, odată cu intrarea în vigoare a acordului în iulie 2020.

Focarele de boli ale animalelor, restricțiile sanitare și politicile comerciale vor rămâne principalii factori care vor conduce evoluția și dinamica piețelor mondiale de carne. Incertitudini legate de comerțul existent sau viitor și acordurile pe perioada de perspectivă (de exemplu, ieșirea Regatului Unit din Uniunea Europeană), vor schimba tiparele de comerț cu carne. Pe termen scurt, amploarea și durata impactului curentului focar de COVID-19 este incert, dar producția de carne va fi afectată (inclusiv sacrificarea și prelucrarea), și se așteaptă ca modelele de consum, în special cele ale serviciilor alimentare, să fie afectate negativ și accentuat.



Alți factori care ar putea influența perspectivele cărnii, pe termen mediu, includ schimbarea preferințelor consumatorilor și atitudini față de consumul de carne, având în vedere impactul acestuia asupra sănătății, mediului, bunăstării animalelor și emisiile globale de gaze cu efect de seră (GES), care pot duce la o creștere mai modestă a cererii.

#### Consumul de carne (pe regiuni geografice)

Se estimează că volumul consumului de carne va crește în regiunile în curs de dezvoltare, datorită nivelurilor ridicate ale populației și a ratelor de creștere a natalității. Se preconizează că acest lucru va duce la o creștere globală a volumului consumului de carne în țările în curs de dezvoltare, de aproximativ cinci ori mai mult, decât în țările dezvoltate. Acest lucru va fi deosebit de relevant în Africa și Asia, unde se așteaptă ca ratele de creștere să fie mai ridicate în perioada de perspectivă în comparație cu ultimul deceniu.

Se preconizează că ratificarea Acordului de liber schimb continental african va avea un impact pozitiv, asupra fluxurilor comerciale pe continent, datorită consumului suplimentar rezultat din prețuri mai mici. Câștigurile în consumul pe cap de locuitor sunt de așteptat să rămână mici. Cu toate acestea, creșterea venitului are loc

de la baza mica. Creșterea ridicată a populației implică faptul că volumul consumului total va crește mai rapid, decât pentru orice altă regiune, în ciuda câștigurilor limitate și uneori negative, în termeni pe cap de locuitor. Creșterea consumului cărnii în Asia va proveni dintr-o combinație de disponibilitate crescută, pe măsură ce focarul PPA se diminuează, în plus față de creșterea consumului pe cap de locuitor datorită creșterii veniturilor, scăderii prețurilor la carne în termen real și liberalizarea comerțului.

#### Consumul la nivel de țară

La nivel de țară, modificarea consumului de carne pe cap de locuitor variază foarte mult între țări și tipuri de carne, pe perioada de proiecție. Se estimează că volumul consumului global de carne pe cap de locuitor va crește ușor, cu 0,4 kg, comparativ cu perioada de bază. Nivelurile de consum în regiunile cu venituri mai mari sunt, în unele cazuri, aproape de saturație. Această perspectivă prevede că o creștere anuală a consumului de carne pe cap de locuitor în țările dezvoltate va fi 0,24%, pe an, o pătrime din rata anuală de creștere din deceniul precedent, dar 0,8% pe an, în țările în curs de dezvoltare, dublu față de deceniul precedent.

Modul în care consumatorii își cheltuiesc banii pe alimente se schimbă, de asemenea. În țările

cu venituri mari, creșterea cheltuielilor alimentare pe persoană se schimbă de la achiziționarea de alimente proaspete, pregătite în propria casă spre ready-meal și convenience. Acesta este cazul, de exemplu, în Japonia, în special în rândul persoanelor în vârstă și gospodăriile cu o singură persoană și este o tendință pe care guvernul japonez se așteaptă să o crească

peste următorul deceniu. În plus, având în vedere că se așteaptă ca populația japoneză să scadă cu 4%, comparativ până la perioada de bază, se preconizează că consumul global de carne va scădea marginal. Alți factori, cum ar fi calitatea, va deveni din ce în ce mai importantă pentru consumatorii din țările cu venituri ridicate și le va influența alegerile.

#### Lapte: Proiecție globală

Se preconizează că producția mondială de lapte va crește cu 1,6% pe an, în perioada de proiecție (la 997 Mt, până în 2029, mai repede decât majoritatea celorlalte mărfuri agricole principale). Spre deosebire de deceniul precedent, creșterea proiectată, de 0,8% pe an, este ușor mai mare decât creșterea medie proiectată a randamentului (0,7%), și se așteaptă să crească mai repede în țările cu randamente mici. Este de așteptat ca India și Pakistan vor contribui cu mai mult de jumătate din creșterea producției mondiale de lapte în următorii zece ani, și va reprezenta mai mult de 30% din producția mondială în 2029.



Producția în Uniunea Europeană, se așteaptă să crească mai lent decât media mondială, din cauza restricțiilor de mediu și creșterii limitate a cererii interne.

Laptele trebuie procesat la scurt timp după colectare, deoarece nu poate fi depozitat mai mult de câteva zile. Producția de lactate se consumă sub formă de produse proaspete, care sunt neprelucrate sau doar ușor prelucrate (adică pasteurizate sau fermentate). Ponderea produselor lactate proaspete în consumul mondial este de așteptată să crească în următorul deceniu, din cauza creșterii puternice a cererii în India, Pakistan și Africa, condusă de venituri și creșterea populației.

Se preconizează că volumul consumului mondial pe cap de locuitor de produse lactate proaspete să crească cu 1,0%, în deceniul următor. În Europa și America de Nord, cererea globală pe cap de locuitor pentru produsele lactate proaspete este stabilă sau chiar în scădere, dar compoziția cererii s-a schimbat de câțiva ani, spre grăsimi lactate.

Cel mai mare consum de brânză, al doilea cel mai important produs lactat consumat din punct de vedere al solidelor din lapte (după produse lactate proaspete) apare în Europa și America de Nord, unde se așteaptă ca volumul consumului pe cap de locuitor să continue să crească, mai ales ca ingredient în alimentele procesate. Cererea de

lapte praf este parțial condusă de utilizarea sa în industria alimentară, inclusiv în regiunile în care cererea de proteine animale crește mai repede decât producția. În Africa, doar o mică parte din aprovizionarea cu SMP este produsă local și cererea pentru acesta se așteaptă să crească rapid în următorii zece ani. Cea mai puternică creștere a cererii de unt este preconizată în Asia, dar această creștere începe de la o bază de consum redusă.

#### Consumul de lapte pe regiuni geografice

Nivelul consumului de lapte, în termeni de solide lactate pe cap de locuitor, va varia în mare măsură, la nivel mondial. Venitul pe cap de locuitor și impactul preferințelor regionale vor fi factori importanți variația consumului. De exemplu, aportul pe cap de locuitor este de așteptat să fie ridicat în India și Pakistan, dar scăzut în China. Ponderea produselor lactate procesate (în special a brânzeturilor), în consumul total de lapte se așteaptă ca solidele să fie strâns legate de dezvoltarea veniturilor, cu variații datorate preferințelor locale și nivelului de urbanizare.

În Europa și America de Nord, cererea globală pe cap de locuitor pentru produse lactate proaspete este stabilă, până la scădere, dar compoziția cererii s-a mutat în ultimii ani către grăsimile lactate, de

exemplu, lapte gras și smântână. Consumatorii pot fi influențați de studii recente care au dat un rezultat pozitiv asupra beneficiilor consumului de grăsimi din lactate, pentru sănătate. În plus, această schimbare poate reflecta creșterea preferinței consumatorilor pentru alimentele mai puțin procesate. Cel mai mare procent din consumul total de brânză apare în Europa și America de Nord, unde pe cap de locuitor se preconizează că va continua să crească.

Consumul de brânză va crește, de asemenea, acolo unde nu a făcut parte în mod tradițional din dieta națională. Acesta este cazul, de exemplu în țările din Asia de Sud-Est, unde urbanizarea și creșterea veniturilor au dus consumul mai departe de casă, inclusiv la mâncarea fast food, ca burgeri și pizza. Utilizarea dominantă a SMP și WMP va continua să fie în sectorul de producție, în special în produsele de cofetărie, preparatele pentru sugari și produsele de panificație.

În timp ce unele regiuni sunt autosuficiente, de exemplu, India și Pakistan, consumul total de lactate în Africa, și Africa de Sud, Asia de Est și Orientul Mijlociu și Africa de Nord vor crește mai repede decât producția, ducând la o creștere a importurilor de lactate. Deoarece laptele lichid este mai scump pentru comerț, această cerere suplimentară se așteaptă să crească cererea de pulberi de lapte.



# Agricultura Americii de Sud în secolul XIX

**Maria Demetriad**

În momentul de față, state precum Brazilia sau Argentina fac legea în multe domenii ale comerțului mondial cu produse agroalimentare. Care au fost însă premisele acestui statut? O imagine a agriculturii secolului XIX a Americii de Sud ne este oferită de Encyclopedia Britannica, din care vă prezentăm următoarele extrase.



## Moștenirea colonialismului iberic

Acest cadru, al moștenirii coloniale iberice, prin implicațiile sale socio-culturale de bază, cu toate ambivalențele și contradicțiile sale inerente, a exercitat un impact profund și durabil asupra politicilor, economiei și socialului în structura noilor națiuni sud-americane. Abia după multe decenii, impactul a fost estompat de acțiunea altor influențe externe.

Deși organizarea politică a națiunilor independente din America de Sud a fost în mare parte modelată după modelele franceze și americane, cultura politică, valorile, atitudinile și comportamentul, în special în secolul al XIX-lea, au fost într-o măsură considerabilă reflectarea politicii iberice politice.

## Factori economici și sociali

În economie, se observă o continuitate similară. America de Sud Colonială a fost un producător de materii prime (metale prețioase și culturi tropicale), și o piață pentru producătorii europeni, în cea mai mare parte, spanioli. Producția locală a fost descurajată, iar restul economiei, bazată mai ales pe agricultura de subsistență și pe o anumită producție artizanală pentru consumul local de clasă inferioară, a contribuit la surplusul care a dus la susținerea administrației coloniale locale și a stratului superior al societății coloniale, precum și trezoreria regală spaniolă (sau în Brazilia, portugheză).

După independență, acest cadru economic a continuat să existe sub forma economiei de export primare, care a predominat în regiune până în anii 1930 și care rămâne și astăzi o parte esențială a acestuia. Același proces care poate fi observat în ceea ce privește organizarea și stratificarea socială a fost strâns legat, atât în perioada colonială, cât și ulterior, de sistemul de deținere a pământului și de tiparul relațiilor de muncă. Marea proprietate funciară (Ñlatifundio"), hacienda (numită fazenda în Brazilia), a fost una dintre pietrele de temelie ale societății coloniale.

## Importanța latifundiilor

Hacienda a devenit o unitate productivă autonomă, autosuficientă, cu marele latifundiar sau hacendado, care exercită în general autoritate absolută, protectoare, apăsătoare sau ambele, asupra tuturor grupurilor care trăiesc la hacienda. Acestea includeau propria familie, precum și numeroșii slujitori, iobagi și sclavi care furnizau muncă pentru activitățile agricole, artizanale și alte activități. Relațiile de muncă stabilite în epoca colonială reflectau, de asemenea, atitudinile contradictorii ale stăpânirii iberice.

Encomienda (care însemna să încredințeze un număr de indieni unui spaniol), a fost teoretic stabilită ca o instituție pentru protecția populației indigene și pentru convertirea ei la credința creștină. De fapt, însă, a devenit un mijloc de reducere a indienilor la sclavia iobăgiei. Acesta a fost un factor important în abolirea encomienda și a instituțiilor similare, dar aceleași relații semif feudale au fost reproduse în hacienda și au continuat sub diferite forme parțial modernizate sau transformate până în secolul al XIX-lea.



În anumite zone, aceste relații nu au dispărut decât în prima jumătate a secolului al XX-lea, când schimbările sociale din zonele rurale au început să capete impuls. Ierarhiile de clasă coloniale au avut o influență profundă asupra viitoarelor națiuni independente.

#### **Drumul spre eșecul construcțiilor politice moderne**

Această structură socială moștenită (sclavi, africani liberi, indieni, mestizii, creoli și spanioli europeni), a dus la eșecul creării unui sistem politic modern, viabil, în noile națiuni. În plus, rolul economic central, jucat de exporturile de materii prime, nu numai că a întărit latifundium-ul (sistemul de proprietate terestră), a menținut dependența economică și vulnerabilitatea și a oferit un obstacol în calea industrializării, dar a determinat și forme de relații sociale care, la rândul lor, tindeau să se perpetueze structura socială arhaică.

Odată cu independența coloniilor spaniole la începutul secolului al XIX-lea, ultimele restricții spaniole asupra comerțului și întreprinderilor locale au fost eliminate. Libertatea de a exporta pe piețele mondiale a ajutat expansiunea sau agricultura, chiar dacă conflictele facționale au împiedicat productivitatea.

Construcția drumurilor a progresat. Și după 1850 au fost construite căi ferate din multe puncte de coastă în interior, de obicei cu asistență britanică și de altă natură. Grâul și pielea din Argentina au fost vândute în cantitate uriașă către Europa. Cafeaua a fost introdusă în Sao Paulo și în câteva decenii a câștigat pentru Brazilia preeminența în acea bază care a menținut-o ulterior. Cacao a devenit important în Ecuador, Brazilia și Venezuela. Imigrația a fost promovată activ și a atins un volum considerabil în țările atlantice.

#### **Vestul, rămas în urmă**

Agricultura de pe coasta de vest a arătat o expansiune mai mică, din cauza îndepărtării și a exiguității terenurilor arabile. În nici o parte a Americii de Sud independența nu a adus ruperea vastelor moșii funciare și, în consecință, agricultura nu a avut nici stimulul de proprietate difuză. Un câștig compensatoriu în Peru a fost exploatarea guanoului pe insulele Chinchă și în Chile, exportul de azotat natural din deșertul Atacama.

Sosirea producătorilor din Europa la costuri mai mici decât în zilele coloniale nu a fost favorabilă dezvoltării industriale sud-americane, mai ales că puterea motrice, instruirea industrială și capitalul local nu erau disponibile. Cu toate acestea, industriile simple s-au răspândit: fabricile de textile s-au multiplicat foarte mult; au fost prelucrate cerealele, zahărul și pielea, iar producția de îmbrăcăminte, mobilier, încălțăminte, săpun, ceramică și băuturi a fost pretutindeni mărită.

Zeci de ani înainte de Primul Război Mondial au adus o nouă dezvoltare: cauciucul natural în bazinul Amazonului, bananele din Caraibe, nitratul și cuprul din Chile și regiunea La Plata construiesc fabrici mari de ambalare și au transportat carne răcită în Europa. 4 Schimbări sociale și politice Argentina, Buenos Aires, Huelga de Inquilinos.

Expansiunea economică creată de o cerere tot mai mare de exporturi primare, noile servicii necesare ca urmare a acestei extinderi și rolul tot mai mare de centralizare și coordonare a statului au ajutat transformarea societății urbane sud-americane, în special în orașele mai mari, și a dus la apariția unei clase medii urbane și la începutul unei clase muncitoare urbane moderne.

# Meat.Milk.

REVISTA SPECIALIȘTILOR DIN INDUSTRIILE DE CARNE ȘI LAPTE

## COVER

### Un an de pandemie, un an de chin pentru sectoarele de carne și lapte

## FERMA/NUTRIȚIE

### Nutriția vacilor de lapte în primăvară



## INOVAȚIE

### Tendențele anul 2021 în ready meal



## TEHNOLOGII DE AMBALARE

### Folii multistrat cu proprietăți de barieră

## DEPOZITARE, FRIG, TRANSPORT

### Ventilarea sălilor de maturare a lactatelor



# Meat.Milk.

EDITOR  
**infoGROUP**

Str. Valea Merilor nr.45,  
sector 1, București  
Tel: +4 021 223 25 21  
Email: office@infogroup.ro

## REDAȚIA

**Director general:**  
Laurențiu Mitrea

**Director editorial:**  
Ilie STOIAN

**Redactori:**  
Maria Demetriad  
Miruna Sorescu  
Nora Marin  
Vasile Dusa  
Mircea Demeter

**Corectură:**  
infoGROUP

**Marketing&Publicitate:**  
infoGROUP

**Layout & DTP**  
Viorel Rucăreanu

**Difuzare și abonamente**  
office@infogroup.ro

**IT:**  
Tiberiu Voicu

**Tipar:**  
INFOGROUP MEDIA INVEST  
Tel: +4 021 223 25 21

Toate drepturile de autor aparțin editorului. Nici o parte din această publicație nu poate fi reprodusă, arhivată sau transmisă prin niciun fel de mijloace, mecanice sau electronice, fotocopiere, înregistrare video, fără acordul prealabil scris al editorului. Drepturile asupra numelui și siglei Meat.Milk. aparțin Societății Comerciale INFOGROUP MEDIA INVEST.

**Distribuție**  
Meat.Milk. este o revistă gratuită care apare la patru luni, destinată specialiștilor din industriile de carne și lapte. Editorul își rezervă dreptul de a determina categoriile de cititori care primesc revista gratuit. Nicio parte a revistei nu poate fi reprodusă sau transmisă în orice formă sau pe orice dispozitiv electronic sau mecanic, inclusiv fotografiere, înregistrare sau informație înmagazinată sau prin sistemul de redare, fără acordul scris al editorului.



Cuțite profesionale

| [www.lay.ro](http://www.lay.ro) |





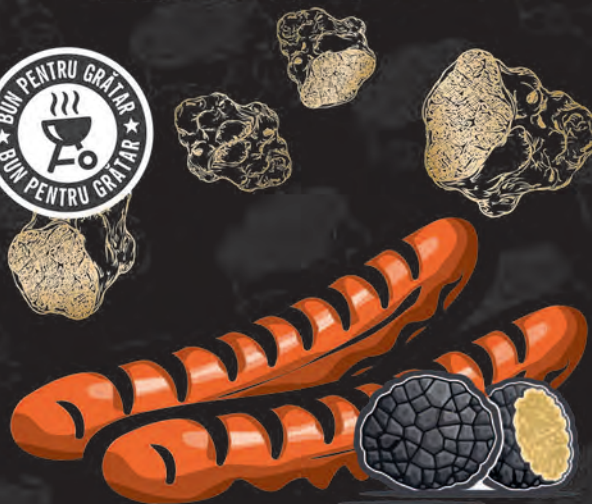
produs  
nou

# Tartufo FINE BURGER

cu gust de trufe

# ^ Cărnați Tartufo

cu gust de trufe



În combinație cu trufele, carnea de vită ajunge în paradisul culinar, fiind acompaniată de cele mai nobile arome.

Cărnați cu o aromă elegantă și pregnantă, perfecti atât pentru grătar cât și pentru gătit în tigaie sau la cuptor.

[www.diana.com.ro](http://www.diana.com.ro)