

Meat.Milk.

REVISTA SPECIALIȘTILOR DIN INDUSTRIILE DE CARNE ȘI LAPTE

pag. 10 **COVER**

Obligați la performanță

pag. 32

// Ferma/Sănătate

Rabobank: PPA rămâne problema dominantă pe piețele globale ale proteinelor animale

pag. 68

// Afacere/Inovație

Pardoselite ELITE garantează siguranța alimentelor

pag. 96

// Repere/Piața

ABN-AMRO: Consumul și consumatorii în era Covid



// Ferma/Nutriție
Strategii nutriționale în combaterea stresului la bovinele de lapte



pag 28

// Inovație
FESTO

Mai multă înghețată, cu mai puțină energie



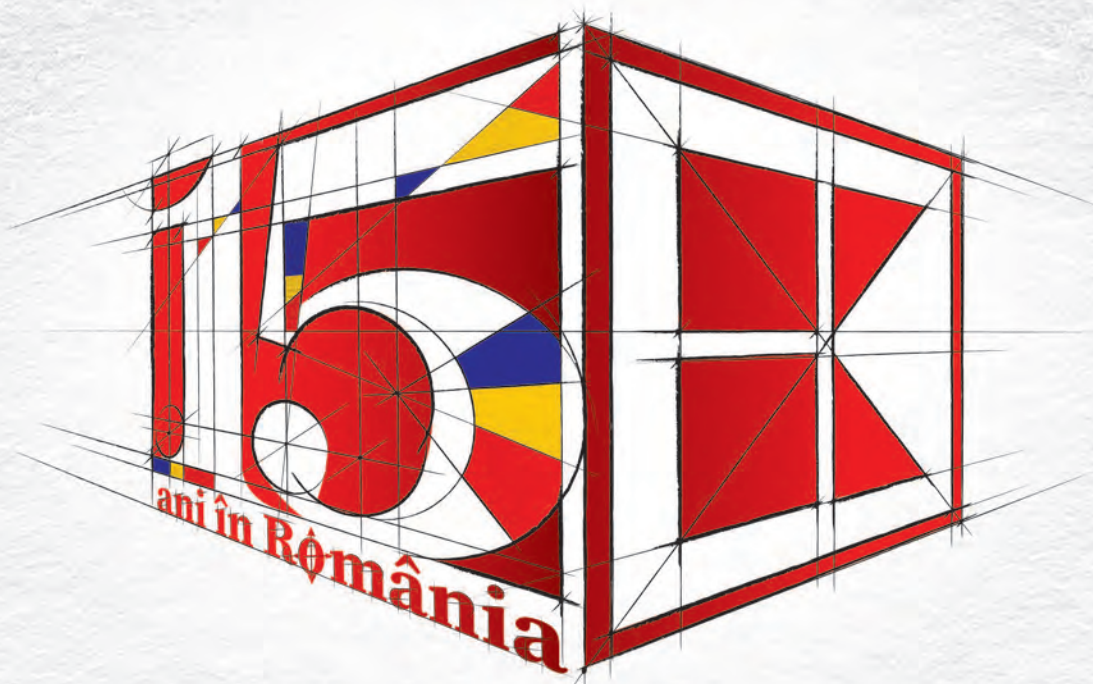
pag 56

// Afacere /Tehnologii de ambare

Percepțiile consumatorilor privind ambalarea durabilă

pag 80





De 15 ani facem din poveste realitate

A fost odată o zi în care a început povestea noastră. Poveștile au puține personaje principale, dar în jurul lor se desfășoară toată intriga. Dar cum ar fi să fie altfel? Să fii chiar tu personajul principal, tu, cel care acum ții în mână o revistă în care este scrisă o poveste despre tine. O poveste lungă de 15 ani, un parcurs împreună, în care noi am inovat învățând de la tine. O evoluție în care tu ai rolul principal.

Ce am învățat, poate vrei să știi? Am învățat respectul pentru responsabilitate, cuvinte mari care se învață după multe experiențe. Am învățat bucuria din lucrurile zilnice și că ele nu trebuie să fie scumpe. Când spui **ieftin și bun**, spui **Kaufland**. Așa ne prezentăm în 13 octombrie 2005 când am deschis primul magazin din România. Iar tu ai intrat într-o lume nouă și ai făcut-o a ta, spunând după câțiva ani **Kaufland este pentru mine**.

comtim[®]
Din tradiția familiei tale!



www.comtim.ro

EDITORIAL

Ilie Stoian

0 clipă de sărbătoare

Acum mai mult de 12 ani, o echipă entuziastă punea la cale și făcea posibilă apariția uneia dintre cele mai interesante și mai bune reviste din întregul peisaj al presei de specialitate, Fabrica de Carne. Ea urma unor apariții editoriale care se consacraseră, deja: infoCONSTRUCT, infoFERMA și infoALIMENT.

Fabrica de Carne, însă, venea cu ceva mai mult. Aducea în fața cititorilor, în uriașa lor majoritate, oameni de afaceri din sectorul românesc al cărnii, cu toate componentele lui, articole de specialitate de o ținută tehnologică și științifică de un incontestabil nivel. După numai trei ani, avea să apară și publicația Fabrica de Lapte, care avea în principal o structură asemănătoare, dar, așa cum îi era și numele, se adresa zonei de business a laptelui și lactatelor.

Peste numai un an, avea să fie organizată prima ediție a expo-conferinței internaționale Meat.Milk, eveniment care s-a impus aproape imediat drept punct central în calendarul manifestărilor naționale, dar și internaționale. La consolidarea mărcii a contribuit din plin și emisiunea TV cu același nume, care, iată, a ajuns și ea la al șaselea sezon și care, săptămână de săptămână este difuzată de postul Agro TV.



Beneficiind de puterea mărcii Meat.Milk, editorii celor două reviste, Fabrica de Carne și Fabrica de Lapte, au decis contopirea lor într-o singură publicație, Meat.Milk, adică, exact această revistă care a preluat cronologia "Fabricii de Carne". Este vorba, așadar, exact de revista pe care o țineți acum în mână, citind-o cu același interes și care, iată, a ajuns într-un moment în care sărbătorește 50 de apariții.

Ei, bine, aceste 50 de apariții înseamnă, cum spuneam, peste 12 ani de eforturi ale echipei redacționale, de a aduce în fața dumneavoastră cele mai noi informații din domeniile cărnii și laptelui. Și, suntem și mândri dar, în primul rând, suntem îndreptățiți să afirmăm că aceste informații se află la cele mai înalte standarde publicistice și de specialitate.

Însă, peste toate, cele 50 de apariții ale revistei Meat.Milk au însemnat o continuă promisiune îndeplinită, pe care am făcut-o mediului de afaceri din România, dar și de pe plan internațional, de a menține această revistă la cel mai înalt etalon al presei de specialitate din România, fiind, cu siguranță, cea mai bună publicație din întreg peisajul publicistic românesc, lucru pe care nu noi îl spunem, ci zecile de mii de cititori, fie ei fermieri, procesatori, furnizori de tehnologii, reprezentanți ai asociațiilor profesionale sau ai autorităților.

Ne reînnoim această promisiune, alături de menținerea angajamentului nostru de a vă fi pe mai departe cei mai buni prieteni și colaboratori, continuând să ne alăturăm eforturilor dumneavoastră de a edifica un mediu de afaceri eficient și rentabil, în beneficiul tuturor. Facem această promisiune și reînnoim acest angajament, acum, în aceste vremuri deosebit de dificile, având însă convingerea că împreună putem depăși orice dificultate, că, așa cum sună sloganul celei de-a IX-a ediții a conferinței Meat.Milk, împreună putem reconstrui România.

La Mulți Ani, Meat.Milk, cu nenumărate apariții editoriale, La Mulți Ani, sectoarelor de carne și lapte ale României, La Mulți Ani, oameni buni! Acum, merităm cu toții să sărbătorim, însă doar preț de o clipă, pentru că avem cu toții mult, foarte mult de muncă.



Fetească
Regală

Busuioacă
de Bohotin

Fetească
Albă

Fetească
Neagră

Tămâioasă
Roză

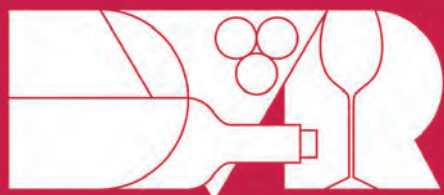
Tămâioasă
Românească

Mustoasă
de Măderat



Vin românesc. Pe gustul tău. Deschide-l!

Regional. Exclusiv. Premium



DESCHIDEM VINUL ROMÂNESC

Un program
dezvoltat
de Carrefour.

Află mai multe despre program pe www.deschidemvinulromanesc.ro

2 EDITORIAL

0 clipă de sărbătoare

50th

18 REPERE/ANALIZĂ

Cine sunt principalii actori ai producției de bovine și ovine din România?



24 FERMA/CREȘTEREA ANIMALELOR

EFSA: Factori de deteriorare a bunăstării porcilor destinați sacrificării pentru consumul uman



34 FERMA/TEHNOLOGIE

Tehnologii de răcire pentru broilerii cu creștere lentă

44 AFACERE/MATERII PRIME

Biomateriale pentru înlocuirea grăsimilor din deserturile lactate



48 AFACERE/INOVATIE

Nanomaterialele și procesarea cărnii



72

AFACERE/TEHNOLOGII DE PROCESARE

Soluții emergente de diminuare a sării din brânzeturi



78

AFACERE/TEHNOLOGII DE AMBALARE

Mașini de ambalare a cărnii și a produselor din carne

90

AFACERE/LOGISTICĂ

Optimizarea lanțului alimentar de aprovizionare



98

REPERE/INTERNAȚIONAL

C.E.: Evoluția pe termen scurt a sectoarelor europene de lapte și carne

CREȘTERE SĂNĂTOASĂ

SANO - FURAJARE MODERNĂ S.R.L
 RO - 310346 Arad Strada Toamnei Nr. 15
 T 0257 - 228 024
 E info@sano-online.ro
 www.sano-online.ro



Măsuri de sprijin pentru sectorul bovin în contextul pandemiei Covid 19

➔ Prin intermediul unui comunicat, MADR informează ca Guvernul a adoptat o Ordonanță de Urgență privind instituirea unei scheme de ajutor de stat pentru susținerea activității crescătorilor din sectorul bovin în contextul crizei economice generate de pandemia COVID 19, având ca scop compensarea pierderilor în perioada cuprinsă între 1 martie - 1 iulie 2020.

Astfel, pentru fermierii ce dețin în exploatare minim 91 de capete de bovine vor fi alocate fonduri de la bugetul de de stat. Cuantumul sprijinului de stat este de 100 euro/cap femelă bovină adultă, vârsta minimă 24 luni, iar valoarea totală a schemei de ajutor este de 35.700 mii lei. Pentru fiecare întreprindere care își desfășoară activitatea în domeniul producției primare de produse agricole suma totală nu poate depăși echivalentul în lei a 100.000 euro.

Banii vor fi virajați în conturile fermierilor până la 31 decembrie 2020. Pentru a putea beneficia de ajutorul de stat, fermierii trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- să dețină femele adulte din specia bovine înregistrate în RNE, în exploatare cu cod ANSVSA, la data de 1 iulie 2020;
- să nu fi solicitat alte tipuri de ajutor de stat pentru aceleași costuri eligibile în baza Comunicării Comisiei Europene;
- să nu se afle în dificultate (respectiv reorganizare, lichidare, faliment) în evidențele Oficiului Național al Registrului Comerțului la data de 31.12.2019 sau în cazul persoanei fizice să nu fi fost emisă o decizie definitivă a instanțelor judecătorești de constatare a falimentului până la data de 31.12.2019
- beneficiarii trebuie să dețină minimum 91 capete bovine femele adulte cu vârsta de minim 24 luni înregistrate în RNE la data de 1 iulie 2020.

Totodată, pentru fermierii care dețin între 5 și 90 capete de bovine se

acordă fonduri prin Fondul European Agricol pentru Dezvoltare Rurală, respectiv Măsura 21 - Măsura specifică de acordare a unui sprijin temporar cu caracter excepțional în cadrul FEADR ca răspuns la epidemia Covid 19, prin care se acordă fonduri fermierilor din sectorul zootehnic respectiv sectorul bovin (inclusiv bubaline), în vederea reluării fluxului tehnologic normal al fermei și menținerea viabilității acestora.

Bugetul aproximativ este de 60.000 mii euro, iar ajutorul per beneficiar va fi de maxim 7000 Euro și poate fi acordat în funcție de dimensiunea exploatareii, astfel:

Intre 5 UVM - 10 UVM - 1000 Euro
Intre 11 UVM - 20 UVM - 2500 Euro
Intre 21 UVM - 30 UVM - 3500 Euro
Intre 31 UVM - 40 UVM - 4750 Euro
Intre 41 UVM - 50 UVM - 5000 Euro
Intre 51 UVM - 60 UVM - 6000 Euro
Intre 61 UVM - 70 UVM - 7000 Euro
Intre 71 UVM - 80 UVM - 7000 Euro
Intre 81 UVM - 90 UVM - 7000 Euro

Termenul maxim până la care Statul Membru va plăti suma forfetară este de 30 iunie 2021, pe baza unei cereri de sprijin aprobată de autoritatea competentă până la 31 decembrie 2020. Pentru a beneficia de fonduri acordate prin Măsura 21, fermierii trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- Să fie fermieri activi conform definiției din Regulamentul Uniunii Europene nr. 1307/2013, respectiv a legislației naționale și să fie înregistrat la APIA cu cerere unică de plată pentru anul 2020;
- Să dețină minimum 5 UVM femele adulte din specia bovine, înregistrate în RNE, cu condiția de a avea înscrise minim 5 UVM femele adulte din specia bovine pe exploatare cu cod ANSVSA ;

Fiecare femelă adultă din specia bovine pentru care se solicită sprijin trebuie să aibă vârsta de minimum 24 luni la data de 1 iulie 2020.

Coaliție internațională antifraudă alimentară

➔ Frauda alimentară costă anual industria alimentară și a băuturilor din Uniunea Europeană și Marea Britanie, cumulată, mai mult de 120 miliarde de euro, prin plată excesivă pentru ingrediente falsificate, concurență neloială și daune de reputație, notează FoodManufacture, care citează date NFU Mutual. Numai recent, după cum informa și revista Meat.Milk în perioada anterioară, în cursul operațiunii Opson IX, întreprinsă de Interpol, în perioada cuprinsă între decembrie 2019 și iunie 2020, au fost confiscate alimente și băuturi falsificate în valoare de peste 360 de milioane de euro, potențial periculoase. Acțiunea internațională a destructurat 19 grupuri de criminalitate organizată și arestarea a 407 de persoane din întreaga lume.

Din păcate, COVID-19 a înrăutățit problema, punând o tensiune fără precedent pe lanțurile de aprovizionare. Creșterea neașteptată a cererii, însoțită de întârzierile provocate de restricțiile de transport și de deficiența de personal, au crescut presiunea asupra întreprinderilor de produse alimentare și băuturi pentru a găsi furnizori alternativi la scurt timp.

De aceea, la nivel internațional, se propune înființarea unei coaliții care să acționeze împotriva fraudelor alimentare, coaliție din care să facă parte autorități naționale, comunitare, Interpol, Europol și sus numitul Fond NFU Mutual. Planul de acțiune ar trebui să se concentreze pe următoarele direcții:

1-Identificarea și eliminarea furnizorilor neprobați: În aceste condiții, întreprinderile ar putea fi expuse riscului de fraudă alimentară, folosind furnizori neprobați, fără să efectueze o diligență adecvată asupra acestora. În luna mai 2020, au fost confiscate două transporturi frauduloase de carne de cal în Danemarca și Olanda, cu cel puțin una destinată introducerii neautorizate pe piață. De asemenea, s-a înregistrat o creștere a numărului fermierilor din Marea Britanie care au raportat sacrificări ilegale de ovine și riscul ca, ulterior, carnea să intre ilegal în lanțul alimentar. În acest sens, iată alte trei acțiuni care trebuie întreprinse pentru a proteja afacerile și clienții. Împotriva fraudei alimentare și pentru a răspunde eficient dacă apare o criză.

2-Efectuarea analizei de risc: Indiferent dacă ați contactat recent furnizori noi, pentru a satisface cererea comercială crescută sau nu, este important să vă stabiliți riscul de fraudă alimentară, astfel încât să puteți răspunde în mod corespunzător la noul peisaj. În primul rând, asigurați-vă că aveți procese de interogare a lanțului de aprovizionare, identificând problemele critice, anomaliile sau avertizărilor, care ar putea fi apărute în timpul pandemiei. Acestea ar putea include disponibilitatea bruscă a produselor care altfel nu erau disponibile, fluctuații dramatice ale prețului sau acoperirea negativă a furnizorilor.

3-Crearea unui plan de gestionare a crizelor: Dacă victima fraudei alimentare are un plan robust de gestionare a crizelor, poate face diferența dintre păstrarea sau pierderea clienților. Acesta ar trebui să includă proceduri de escaladare și mobilizare, roluri și responsabilități cheie, strategii de informare și comunicare și reacții post-criză.

4-Asigurarea celor mai bune practici: Asigurați-vă că știți cum arată cele mai bune practici, astfel încât să puteți răspunde eficient și eficient. Planul ar trebui să conțină toate îndrumările și resursele necesare pentru echipă, dar ar trebui să fie, de asemenea, concis și pus în aplicare imediat, cu o notificare scurtă.

Sprijin financiar suplimentar, pentru sectorul suin

➔ MADR transmite că Guvernul a adoptat o Ordonanță de Urgență privind aprobarea unei scheme de ajutor de stat pentru susținerea activității crescătorilor din sectorul suin în contextul crizei economice generate de pandemia COVID-19, în perioada cuprinsă între 01 martie - 01 iulie 2020, având ca scop compensarea pierderilor. Ajutorul de stat se acordă pe capacitatea de producție deținută de beneficiar, echivalent UVM, funcție de categoriile de suine, respectiv, suine la îngrășat și animale de reproducție.

Valoarea totală ce poate fi acordată pentru fiecare întreprindere care își desfășoară activitatea în domeniul producției primare de produse agricole nu poate depăși echivalentul în lei a 100.000 euro. Cuantumul

ajutorului este de 100 euro/UVM, echivalent în lei, ratele de conversie fiind 0,3 UVM pentru porc gras, 0,5 UVM pentru animale de reproducție (scroafe și scrofițe). Valoarea totală a schemei de ajutor este de 119.560 mii lei.

Beneficiarii acestei măsuri de sprijin sunt crescătorii care dețin animale din specia suine, respectiv, întreprinderile individuale și fami-

liale, persoanele fizice autorizate, după caz, precum și persoanele juridice care desfășoară activitate de îngrășare și/sau reproducție a suinelor. Pentru a putea beneficia de ajutorul de stat, fermierii trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

a) să dețină exploatație cu cod ANSVSA înregistrată/autorizată sanitar veterinar;

b) să desfășoare activitate de

îngrășare și/sau reproducție a suinelor în semestrul I al anului 2020, cu excepția celor care dețin exploatații aflate în imposibilitate de populare din cauza măsurilor de restricție sanitare veterinară generate de evoluția pestei porcine africane;

c) să nu fi solicitat alte tipuri de ajutor de stat pentru aceleași costuri eligibile în baza Comunicării Comisiei Europene;

d) să nu se afle în dificultate, (respectiv reorganizare, lichidare, faliment) potrivit evidențelor Oficiului Național al Registrului Comerțului la data de 31.12.2019.

Banii vor fi virăți în conturile fermierilor până la data de 31 Decembrie 2020.



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


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 partenere din judetele Suceava, Botosani, Iasi si Neamt.

Acoperim întreaga gamă de preparate din carne, dar suntem mai buni la produsele țărănești cu specific local, produse ce sunt realizate prin metode tradiționale: sarare, uscare și afumare în celule cu lemne și rumegus de fag, fără injectare și fără aditivi alimentari.



Condițiile de sprijin pentru sectorul avicol în contextul pandemiei Covid 19

➔ Potrivit MADR, a fost adoptată o Ordonanță de Urgență privind aprobarea unei scheme de ajutor de stat pentru susținerea activității crescătorilor din sectorul avicol în contextul crizei economice generate de pandemia COVID -19, în vederea compensării pierderilor, în perioada cuprinsă între 01 martie - 01 iulie 2020. Prin acest sprijin se dorește susținerea activității crescătorilor din sectorul avicol în contextul crizei economice din perioada actuală, pentru compensarea pierderilor.

Ajutorul de stat se acordă pe capacitatea de producție deținută de beneficiar, echivalent UVM, funcție de speciile și categoriile de păsări, respectiv, pui de carne, pui de curcă, găini ouătoare, găini rase grele și pui eclozionați.

Valoarea totală ce poate fi acordată pentru fiecare întreprindere care își desfășoară activitatea în domeniul producției primare de produse agricole nu depășește echivalentul în lei a 100.000 euro, ratele de conversie fiind 0,03 UVM pentru pui de carne, pui de curcă și pui eclozionați, respectiv 0,014 UVM pentru găini ouătoare și găini rase grele. Cuantumul ajutorului este de 100 euro/UVM, echivalent în lei, iar valoarea totală a schemei de ajutor este de 109.800 mii lei.

Beneficiarii acestei măsuri sunt: crescătorii de păsări, respectiv,

întreprinderile individuale și familiale, persoanele fizice autorizate, după caz, precum și persoanele juridice care desfășoară activitate de reproducție și/sau incubație și/sau creștere a păsărilor pentru carne sau ouă. Pentru a putea beneficia de ajutorul de stat, fermierii trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- să dețină exploatație autorizată sanitar veterinar;
- să desfășoare activitate de reproducție și/sau incubație și/sau creștere a păsărilor în semestrul I al anului 2020;
- să nu fi solicitat alte tipuri de ajutor de stat pentru aceleași costuri eligibile și să respecte prevederile de la punctele 20 și 23 din Comunicarea Comisiei Europene;
- să nu se afle în dificultate (respectiv reorganizare, lichidare, faliment) în baza evidentelor Oficiului Național al Registrului Comerțului la data de 31.12.2019.

De asemenea, MADR informează că banii vor fi virăți în conturile fermierilor până la data de 31 Decembrie 2020.



Filieră internațională de fraudă alimentară, anihilată de Europol și Interpol

➔ Europol și INTERPOL au anunțat rezultatele unei operațiuni coordonate, care a vizat traficul de produse alimentare și băuturi contrafăcute și subvalorizate. A noua operațiune de acest gen, s-a desfășurat din decembrie 2019 până în iunie 2020 și a implicat autorități de aplicare a legii din 83 de țări, fiind susținută, de asemenea, de Oficiul European de Luptă Antifraudă (OLAF), Comisia Europeană, Oficiul pentru Proprietate Intelectuală al Uniunii Europene (EUIPO), autoritățile naționale de reglementare a alimentelor și partenerii din sectorul privat.

Produsele și băuturile contrafăcute pot fi găsite pe rafturile magazinelor din întreaga lume. Creșterea vânzării online de produse potențial periculoase reprezintă o amenințare semnificativă pentru sănătatea publică, au spus autoritățile.

Operațiunea OPSON a fost creată pentru a combate crima organizată implicată în această zonă. Activitățile operaționale din acest an au constat o nouă tendință tulburătoare de abordat: infiltrarea produselor de calitate scăzută în lanțul de aprovizionare, o dezvoltare posibil legată de pandemia COVID-19.

Operațiunea din acest an OPSON a dus la demontarea a 19 grupuri de infracțiuni organizate implicate în fraude alimentare și arestarea a 406 de suspecți. Au fost efectuate peste 26.000 de verificări. Drept urmare, au fost confiscate aproximativ 12.000 de tone de produse ilegale și potențial dăunătoare, în valoare de aproximativ 28 milioane de euro (32,4 mil. USD). Cu mai mult de 5.000 de tone confiscate, hrana pentru animale a fost cel mai confiscat produs, urmată de băuturi alcoolice (mai mult de 2.000 de tone), cereale, cereale și produse derivate, cafea și ceai și condimente. Investigația asupra produselor lactate a implicat autoritățile din Bulgaria, Italia, Franța, Grecia, Portugalia și Elveția.

Proiectul a dus la confiscarea a 320 de tone de produse lactate de contrabandă sau de subcontractare. Autoritățile naționale au confiscat lapte stricat și brânză, ceea ce reprezintă o amenințare pentru sănătatea consumatorilor. În plus, au fost confiscate 210 tone de brânză, care nu îndeplineau condițiile pentru a fi etichetate cu o denumire geografică protejată.

O anchetă bulgară, privind un depozit neînregistrat, a relevat șapte probe de brânză testate pozitiv pentru amidon și E. coli. Autoritățile au confiscat 3,6 tone de produse lactate nesigure, care trebuiau prelucrate în brânză topită. Jürgen Stock, secretarul general al INTERPOL, a declarat: "În timp ce țările din întreaga lume își continuă eforturile pentru a conține COVID-19, rețelele criminale care distribuie aceste produse potențial periculoase arată doar hotărârea lor de a face profit. Scara și varietatea mâncării și a băuturilor confiscate în timpul acestei operațiuni servesc ca un memento pentru membrii publicului să fie vigilenți cu privire la ceea ce cumpără și nevoia de a continua vigilență și acțiune din partea forțelor de ordine", informează DairyReporter.

Eurostat: În 2019, în România și Polonia s-a vândut cea mai ieftină carne

➔ Dacă intenționați să cumpărați niște carne pentru un grătar în ultimele săptămâni de vară, s-ar putea să vă interesați cum se compară prețul cărnii din țara dumneavoastră cu celelalte state membre ale UE, se afirmă pe site-ul Eurostat, acolo unde institutia de statistică a Uniunii Europene a publicat nivelul prețurilor la carne în țările membre.

Conform Eurostat, atunci când nivelurile prețurilor în țări sunt comparate cu indicele mediu al nivelului prețurilor din UE, 100, rezultatele arată că în 2019, prețul cărnii a fost cel mai ridicat în Austria (nivel de

preț de 145) și Luxemburg (141), urmat de Franța (131), Olanda (127), Belgia (125) și Finlanda (124).

În schimb, cele mai scăzute niveluri de preț pentru carne în 2019 au fost în Polonia și România (ambele cu un indice de nivel de preț de 63), urmate de Bulgaria (66) și Lituania (71).

Categoriile de carne reglementate de aceste statistici includ carnea de vită și carne de porc, carne de porc, miel, năut și capră, păsări de curte, alte carne și organe comestibile, delicatose și alte preparate din carne.

Rabobank a publicat raportul World Dairy Top 20

➔ Rabobank a publicat raportul privind clasamentul companiilor de lactate, în urma performanțelor financiare valabile pentru perioada 2019-2020. Specialiștii Rabobank își bazează datele pe cifra de afaceri a produselor lactate din 2019, pe care o definesc doar ca vânzări de produse lactate, pe baza datelor financiare din 2019 și a tranzacțiilor de fuziuni și achiziții încheiate în perioada 1 ianuarie - 30 iunie 2020.

În urma analizei datelor, Nestle își păstrează locul în top cu o cifră de afaceri de 22,1 miliarde de dolari. Aproape în spate este Lactalis, la 21 miliarde. Dairy Farmers of America face un salt de trei locuri, la 20,1 miliarde de dolari. Asta a împins Danone într-un loc pe locul patru. Acest salt s-a datorat achiziționării Dean Foods, care anterior era pe locul 11 în Top 20.

Există, de asemenea, un salt de trei locuri pentru gigantul chinezesc de lapte Yili. Fonterra cade două locuri, plasându-se acum pe locul șase, iar FrieslandCampina cade și ea două locuri, de pe cinci, pe șapte. O altă companie chineză de produse lactate, Mengniu, sare de la zece la a opt, în timp ce Arla Foods coboară două locuri, de la șapte, la nouă, Saputo alunecând pe un un loc zece. Singura nouă intrare în top 20 este cea a companiei Gujrat Co-operative Milk Federation Federation, din India, care se află pe locul 16. Dar, iată Top 20:

- 1 (1) Nestle Elveția 22,1 miliarde
- 2 (2) Lactalis France 21 miliarde
- 3 (6) Dairy Farmers of America SUA 20,1 miliarde
- 4 (3) Danone France 18,2 miliarde
- 5 (8) Yili China 13,4 miliarde
- 6 (4) Fonterra Noua Zeelandă 13,2 miliarde
- 7 (5) FrieslandCampina Olanda 12,6 miliarde
- 8 (10) Mengniu China 11,9 miliarde
- 9 (7) Arla Foods Danemarca 11,8 miliarde
- 10 (9) Saputo Canada 11,3 miliarde
- 11 (13) DMK Germania 6,5 miliarde
- 12 (12) Unilever Olanda / Marea Britanie 6,4 miliarde
- 13 (16) Meiji Japonia 5,9 miliarde
- 14 (15) Sodial France 5,7 miliarde
- 15 (17) Savencia France 5,6 miliarde
- 16 (-) Gujrat Co-Operative Milk Federation Federation India 5.5bn
- 17 (18) Agropur Canada 5,5 miliarde
- 18 (14) Kraft Heinz SUA 5,4 miliarde
- 19 (19) Schreiber Foods SUA 5,1 miliarde
- 20 (20) M, Iler Germania 4,9 miliarde

Clasamentul prezintă între paranteze poziția anului precedent, iar sumele reprezintă cifra de afaceri a vânzărilor în dolari SUA. (Date de la Rabobank)

Listarea anuală a Rabobank evidențiază mișcările strategice din unul dintre cele mai valoroase sectoare alimentare din lume. "Fluctuațiile cursului de schimb, aprecierea modestă a prețului mărfurilor, creșterea sub tendință a producției de lapte în țările exportatoare cheie și creșterea organică limitată în principalele categorii de produse lactate, au contribuit la câștiguri relativ modeste în cifra de afaceri combinată, a companiilor din Top 20 Global Dairy Top", potrivit lui Mary Ledman, strategul global al Rabobank. În dolari SUA, aceasta înseamnă că cifra de afaceri combinată a crescut cu 1,3%, față de anul, față de creșterea de 2,5% înregistrată în 2018. Raportul a menționat că fuziunile și achizițiile în produse lactate au totalizat 115 tranzacții în 2019, cu trei mai multe decât în anul precedent. Dintre aceste 115 oferte, 64 au fost în Europa, 39 în America de Nord și 25 în Asia.

Mega-scandal anticartel pe piața franceză a cărnii

➔ După cum informează FoodNavigator, Cooperl, Fleury Michon, Coop, Campofrio și Nestle, alături de un grup de producători mai mici de mexeluri și produse congelate din carne, sunt doar câțiva dintre jucătorii din Franța acuzați de către Autoritatea de Reglementare a Concurenței din țară, pentru participarea la un cartel.

Dintre acestea, douăsprezece companii au fost amendate în total cu 93 de milioane de euro, după încălcarea legislației concurenței, potrivit Autorității de la Concurențe. Printre acestea se numără Cooperl Arc Atlantique, care dăturează 35.530.000 de euro, Les Mousquetaires, care a fost amendată a doua cea mai mare sumă, de 31.750.000 de euro, iar pe locul trei, Fleury Michon cu 14.761.000 de euro. Autoritatea a declarat că practicile anticoncurențiale au fost direcționate către piețele din amonte și din aval. Hotărârea a fost publicată în luna iulie 2020, dar se așteaptă apelurile.

Patru dintre cele mai mari grupuri din sector au fost înglobate în scandal: Campofrio (proprietarul mărcilor Aoste și Jean Caby), Fleury Michon, Financier Turenne Lafayette (proprietarul Paul Predualt, Madrange, etc.) și Monique Ranou, proprietarul Les Mousquetaires. Afacerile acestora s-au coordonat pe variația săptămânală a prețurilor "în scopul de a constitui un front unit în relațiile lor cu abatoarele, pentru a putea rezista mai

bine la creșterile de preț solicitate sau pentru a obține reduceri de preț".

Autoritatea a detaliat modul în care o astfel de coordonare a avut loc în practică: "Producătorii de carne congelată s-au contactat reciproc, individual, prin telefon, înainte de începerea negocierilor cu abatoarele, de obicei joi după-amiaza sau vineri dimineața, pentru a adopta o poziție comună de negociere".

Amenzi au fost emise și întreprinderilor acuzate de comportament anticoncurențial în aval. În special, Autoritatea a spus că producătorii de carne s-au angajat în practici menite să crească prețurile percepute sectorului de distribuție cu amănuntul, pentru produsele de tip private label și low, fiind vizate produsele brute/uscate (cârnași și cârnași uscați, salam, șuncă crudă, chorizo, paves etc.) și șuncă, pate, rillette și budincă gătită.

Schimburile de informații și negocierile clandestine dintre companiile acuzate au avut loc la telefon și în întâlniri secrete la Paris și Lyon, în cursul cărora s-au stabilit poziționarea fiecărui concurent, creșterile actuale sau dorite ale prețului și rezultatele obținute în negocierile cu distribuitorii pentru materie primă/produse din carne uscată, a informat Autoritatea. Fleury Michon și Cooperl intenționează să facă apel la decizie.





OBLIGAȚI LA PERFORMANȚĂ

Ilie Stoian

În orice lume normală, din punct de vedere economic, performanța este absolut obligatorie, dacă vrei să rezisti pe piață. Însă, această performanță, fie că vorbim despre producție, fie despre costuri și profit, se cere a fi întărită substanțial în această perioadă de criză sanitară care a modificat din temelii toate piețele, la toate nivelurile ei.



Cu atât mai mult, performanța se va dovedi determinantă pentru existența fiecărei companii din România și, de ce nu am spune-o, a economiei naționale în ansamblul ei. Să vedem, însă, ce s-a întâmplat în sectoarele de carne și lapte ale țării noastre, de la declararea stării de urgență și până în prezent.

Producția de carne este grav afectată

Deși are tot ce îi trebuie, pentru a fi performantă, adică, potențial, specialiști, facilități, zootehnia românească, în partea ei de producție a cărnii este grav afectată. Cel puțin, segmentul producției de carne de porc se află la un pas de extincție. Iată ce declara recent, domnul Ioan Ladoși-Președinte al APCPR, despre impactul crizei sanitare, asupra afacerilor din domeniu:

În condițiile actuale de răspândire a Pestei Porcine Africane și a pandemiei Covid-19, fermierii locali pot asigura doar 30% din necesarul de carne de porc pentru consumul intern, situație îngrijorătoare pe care am semnalat-o deja în repetate rânduri. În această perioadă sectorul creșterii suinelor de confruntă cu multe provocări precum: scăderea cererii pentru porcul românesc, fapt care determină și o diminuare semnificativă a prețului oferit fermierilor, prognoza privind scumpirea prețului la furaje din cauza secetei, incertitudinea redeschiderii activității în sectorul HoReCa etc.

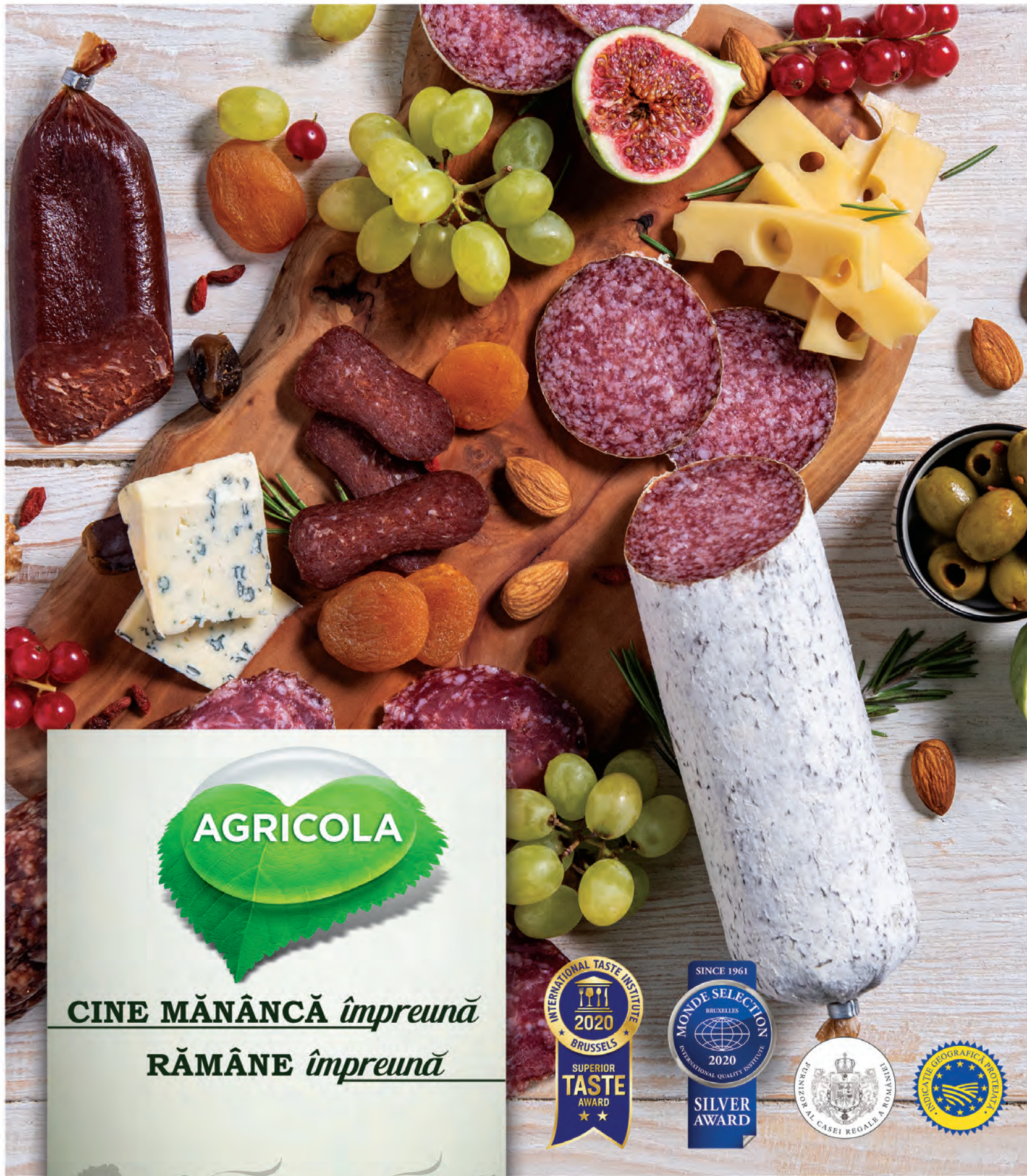
Pe mulți dintre fermieri, criza generată de Covid-19 i-a găsit în faliment sau în pragul falimentului, iar cei care nu se află în această situație pierd zilnic zeci de mii de euro din cauza restricțiilor de mișcare a animalelor și se află în imposibilitatea de a mai face investiții. Cele mai vulnerabile sunt fermele integrate, care au și activitate de reproducție. Managerii sunt puși în situația de a adopta măsuri graduale, prin care să își redimensioneze producția conform cererii. Dar, tragem un semnal

de alarmă deoarece aceste măsuri absolut necesare în această perioadă vor avea implicații negative majore, pentru următorii cinci ani, asupra efectivelor de scroafe matca. Din fericire, sunt și fermieri din rândul membrilor APCPR care au putut face eforturi pentru a continua activitatea în condiții cât mai aproape de cele normale”.

Nici producția de carne de pasăre nu a fost scutită de probleme, după cum a declarat pentru revista noastră doamna Mary Pană-Președinte al ACEBOP:

“Regândirea afacerilor s-a dovedit a fi necesară, evoluția pandemiei având efecte negative în special în sectorul de producție al cărnii de pasăre. S-a sperat la un sprijin concret, dar acesta a venit doar pentru IMM-uri.





**CINE MĂNÂNCĂ împreună
RĂMÂNE împreună**



**Cea mai premiată gamă
de produse crud-uscate
din România.**



În plus, HoReCa europeană închisă și măsurile de restricție ale circulației, din perioada blocajului, au închis porțile vânzărilor, în special pentru pieptul de pui. Marii retaileri au continuat achizițiile de carne de pasăre din Polonia, care a vândut la preț de dumping. În timpul stării de urgență, producătorii au depozitat, într-o singură lună, peste 2000 de tone de carne de pasăre, din care 1500 tone de piept. Este dureros să vedem în magazine doar pulpe și aripi; pieptul nu prea există la raft iar producătorii noștri îl depozitează la congelator.

Acum, s-au făcut planuri de regândire a populărilor, mărirea timpului destinat vidului sanitar în ferme, micșorarea timpului de lucru în abatoare, vânzare mai mare prin magazine proprii, abordarea puternică a magazinelor de proximitate din orașe, mărirea flotei auto pentru vânzarea comunală. Sperăm în mobilizarea cetățenilor pentru consumul de carne de pasăre românească, în informarea corectă a consumatorului asupra provenienței cărnii”.

Din fericire, pentru carnea de vită și cea de ovine s-a putut aplica măsura stocării private, decisă la nivelul Uniunii Europene. Dar, oricum am privi lucrurile, afacerile din fermele producătoare de carne au suportat șocuri serioase și pierderi uriașe. Să sperăm, însă, că măcar o parte dintre neajunsuri vor fi eliminate, pentru că, la finalul lunii august, Guvernul a decis alocarea de sprijin financiar suplimentar pentru creșterea suinelor, dar și pentru avicultură și creșterea bovinelor de carne.

Consumul de carne, o surpriză plăcută

Deși, odată cu decretarea Stării de Urgență, majoritatea responsabililor din sectorul cărnii prevedeau apocalipsa, ea nu s-a produs. Ba, mai mult, absolut toate statisticile au indicat o creștere a consumului. A existat o fluctuație absolut normală, în vânzările de carne și produse din carne, fluctuație generată de teama inițială a populației. Potrivit datelor, imediat după data de 15 martie, a existat un moment de supra-aprovizionare a populației. Evident, pentru o perioadă ulterioară, vânzările au scăzut. Însă, după epuizarea stocurilor din gospodării, vânzările au crescut din nou și au crescut chiar spectaculos. Așa se face că, domnul Valer Hancaș-Copreședinte al AMRCR și Corporate Affair-Kaufland România, declara în emisiunea Meat.Milk

că, de exemplu, în cursul lunii mai, vânzările de produse alimentare au fost superioare celor din luna mai a anului 2019! Și, oricât am vorbi despre importuri, cu siguranță, și secotrul românesc de procesare a cărnii a avut de câștigat.

Dar, ce trebuie făcut pentru ca, în viitor, procesarea din România să poată face față mai bine unor șocuri, precum cel generat de Covid-19? Iată ce declara pentru revista noastră domnul Sorin Minea-Președinte Romalimenta:

“Pentru a depăși problemele de acum, singura șansă pentru managerii companiilor de procesare a cărnii este aceea de a miza pe calitate, concomitent cu reducerea cantității. Consumatorul este mai atent la banii lui și la ce cumpără, și nu îl poți fideliza decât dacă îi oferi un produs cu un raport corect între preț și calitate, cu accent pe a doua componentă.

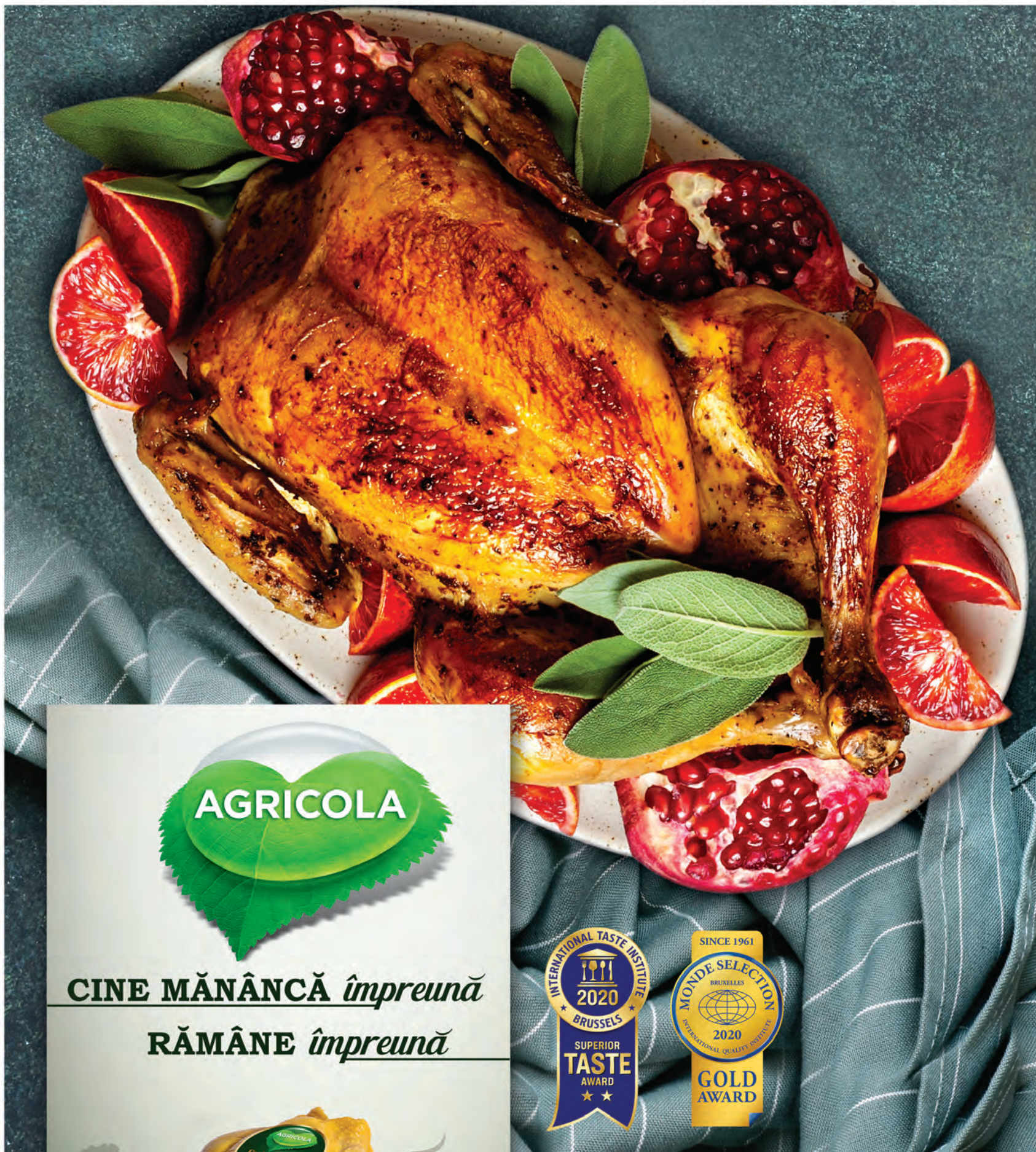
În același timp, și prin asta repet un lucru la care fac referire de mult timp, managerii trebuie să-și îndrepte producția spre specializare. Nu mai merge demult cu pretenția că le poți face pe toate, că poți acoperi toată plaja de produse din potențialele opțiuni ale consumatorilor. De aceea, firmele din occident pot oferi prețuri foarte mici, în comparație cu multe companii românești, pentru că au doar câteva repere pe care le produc în volum mare și la o calitate constantă, peste medie.

Asta e o cale de scădere a costurilor de producție. O altă cale este legată de distribuție. Firmele de procesare a cărnii din România trebuie să se axeze mai mult pe distribuția teritorială, zonală, locală, a produselor, iar, în acest fel, se vor putea reduce și mai mult costurile, oferind eficiență mărită”.

La rândul său, doamna Dana Tănase-Director al Asociației Române a Cărnii, aducea aminte într-o declarație pe care ne-a acordat-o despre un subiect foarte sensibil și important, suveranitatea alimentară:

“Criza sanitară cauzată de coronavirus ne-a arătat importanța pe care ar trebui să o acordăm suveranității alimentare, iar industria de producție și procesare a cărnii din țara noastră poate asigura această suveranitate, cu o singură condiție: să fim sprijiniți prin politici coerente de susținere a sectorului, în special, pentru asigurarea cărnii de porc utilizată ca materie primă.





CINE MĂNÂNCĂ *împreună*
RĂMÂNE *împreună*



**Pui de la găini cu creștere lentă.
Hrănit vegetal, din care 70%
porumb.**



Cred că nu mai este un secret pentru nimeni, că această pandemie a schimbat obiceiurile de consum, iar odată cu relaxarea măsurilor de distanțare socială, încetul cu încetul am intrat într-un altfel de normal, decât cel cu care eram obișnuiți până acum. Provocarea pentru noi a apărut în momentul în care a fost declarată Starea de Urgență. De aceea, eroi din linia întâi pot fi considerați fără doar și poate, toți cei care, prin munca lor, au asigurat rafturile magazinelor cu carne și produse din carne. Multe companii au redimensionat și adaptat producția în funcție de cerințele consumatorilor și au creat platforme de vânzare și distribuție online.

Acum, relaxarea și apoi eliminarea restricțiilor dictate de evoluția pandemiei sunt fundamentale în definierea tendurilor următoare. Suntem conștienți că această furtună epidemiologică abătută asupra noastră a afectat starea de încredere a oamenilor, încredere care neapărat trebuie refăcută, recâștigată și să ne pregătim pentru noua normalitate care ne așteaptă.

Încercăm să fim optimiști, și ne exprimăm încrederea că, odată cu relaxarea măsurilor și revenirea la lucru a unui număr cât mai mare de persoane aflate acum în șomaj tehnic, încetul cu încetul, încrederea oamenilor se va reinstala. Acesta este motivul pentru care, momentan, bugetele asumate, planurile de investiții ale multor companii sunt în derulare la nivelurile gândite inițial.

Producția de lapte și-a menținut ritmul

Deși, la momentul decretării Stării de Urgență, fermierii producători de lapte au intrat în panică, lucru-

urile nu au fost chiar atât de grave, mai ales pentru cei din Transilvania. Aici, trebuie amintit un fapt: Închiderea unor capacități de producție de către Lactalis, în Bucovina. Din câte știm, și știm bine, despre aceste închideri s-a vorbit încă de acum mai bine de trei ani, adică, din momentul în care Lactalis a intrat masiv pe piața laptelui din România. Deci, fermierii din zonă, erau avertizați din timp despre încetarea relațiilor contractuale cu gigantul francez, faptcare i-a determinat să se pună din timp la adăpost. Lucru care s-a și întâmplat, de altfel, dovedind stănd acalmia din zonă.

Însă, într-adevăr, producția de lapte din România s-a menținut la cote rezonabile, iar prețurile au urmat piața și sezoanele, laptele la poarta fermei variind între 1 și 1,50 lei, în funcție de calitatea acestuia. Marea problemă, și în primăvară, și acum, a fost asigurarea furajelor. Cei care au suferit cel mai mult de pe urma lipsei acestora, după cum ne-a declarat domnul Claudiu Frânc-Președinte al FCBR, au fost fermierii din Sudul României, care se vedeau puși la începutul lunii septembrie în situația de a sacrifica o parte din efective, pentru a putea hrăni vitele pe care aveau să le păstreze.

Iar, problema furajelor păioase, după cum bine se știe, a fost generată de seceta cruntă care a lovit România, încă din toamna anului 2019. Însă, și FNC-urile s-au scumpit, la fel cum șocuri de preț au avut de suportat și aditivii furajeri. Deci,

producția de lapte, cel puțin în Muntenia, a avut grav de suferit. Noroc că importurile au fost în continuare mici, prețurile pe spot fiind în continuare peste cotațiile naționale. La situația, să o numim, medie, a ansamblului sectorului zootehnic al laptelui va contribui cu siguranță și sprijinul suplimentar acordat fermierilor de Guvern, prin hotărârea de la finalul lunii august, dar și programele concepute în Planul Național Strategic pentru viitorul PAC 2021-2027, care va da asigurări suplimentare vitalității acestei zone economice deosebit de importante.

Consumul de lactate a urmat trendul pieței

Cum era și firesc, consumul de produse lactate a urmat trendul pieței, el fiind, oarecum, asemănător cel al produselor din carne. Este însă o mare deosebire. Dacă, într-adevăr, și zona lactatelor a avut de suferit, din cauza închiderii restaurantelor pentru o bună bucată de vreme, industria a avut de suportat și șocul blocării programului "Cornul și Laptele". Din păcate, la ora la care redactăm acest articol, soarta acestui program plutește în aer.

Iar, dacă ne referim la consum și la industria lactatelor din România, domnul Dorin Cojocar-Președinte APRIL, a făcut precizările necesare, într-una dintre declarațiile pe care ni le-a acordat:

"Legat de vremurile pe care le traversăm, în mod obligatoriu, vreau să spun că Industria alimentară în



ansamblul ei a dovedit încă o dată că este pregătită oricând să ofere consumatorilor produse sigure, de cea mai bună calitate. Spre deosebire de alții, noi respectăm reglementările HACCP și tot ce ține de siguranța fluxului tehnologic și al siguranței alimentare a produsului finit.

Cât despre noile abordări manageriale nu se pot spune prea multe. Piața încă nu s-a fixat pe un comportament general anume, iar sectorul laptelui și-a avut specificitatea lui. În această perioadă, consumatorii s-au îndreptat mai mult spre laptele UHT, dorindu-se apărați.

Dacă am suferit, a fost din cauza blocării pieței de HoReCa și a stopării programului de lapte școlar. Însă, deocamdată, piața e mai volatilă ca oricând și, ce pot să spun, e că nu pot să spun nimic, pentru că nu suntem siguri pe nimic. Totul se schimbă, uneori, de la o oră la alta, nu de la o zi la alta!"





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





Românii vor mâncare de la companii în care au încredere

Cum spuneam la începutul articolului, comportamentul de consum al românilor, pe zonele de carne și lapte, s-a schimbat radical, el fiind caracterizat de prudență. Nu este de mirare, pentru că, iată, 3 din 10 români declară că le-au scăzut veniturile în perioada pandemiei de Covid-19, conform celui mai recent studiu iSenseSolutions, reprezentativ la nivel național, atât pentru mediul urban cât și pentru cel rural.

În medie, românii cărora le-au scăzut veniturile au pierdut aproximativ 800 de lei din veniturile lor lunare, de la 2800 de lei la 2000 de lei, ceea ce înseamnă că impactul financiar al ultimei perioade este unul semnificativ, traducându-se într-o reducere a veniturilor cu aproape 30%. Românii din mediul urban au fost afectați într-o proporție mai mare de scăderea venitului (36%) față de cei care locuiesc în mediul rural (22%). De asemenea, cei cu venituri mici au fost mai afectați de micșorarea veniturilor (42%), față de 38% dintre cei cu venituri medii și 25% dintre cei cu venituri peste medie.

Impactul financiar important al pandemiei asupra românilor este dublat și de impactul psihologic: consumatorii români tind acum să adopte comportamente mai precaute din punct de vedere al cheltuielilor. În contextul veniturilor mai

mici, cei mai mulți (70%) declară că vor cumpăra doar strictul necesar în următoarea perioadă. Categoria cu cel mai mic procent de români precauți este cea formată din tinerii între 18 și 29 de ani, procentul celor care își propun să cumpere doar strictul necesar în următoarea perioadă fiind de doar 29%.

Cu toate că românii își propun să cumpere mai puțin nu înseamnă însă că vor cumpăra și mai ieftin. Doar un sfert (25%) dintre români spun că vor cumpăra produse mai ieftine decât înainte de pandemie, iar 82% declară că vor cumpăra mâncile de produse cu care sunt deja obișnuiți.

“Epidemia de COVID-19 a avut un impact semnificativ pentru o bună parte a populației. Dincolo de șocul inițial, mai problematică este revenirea care se anunță a fi foarte lentă, atât pentru business-uri, cât și pentru consumatori, iar cauza principală aici este pierderea încrederii: în stat, în partenerii de business, în civismul celorlalți.

Însă situația nu este nici atât de neagră pe cât pare. Toate semnalele de la consumatori indică faptul că nu ne-am pierdut deloc din vitalitate și din capacitatea de adaptare. Iubim și simțim la fel ca înainte de epidemie. Ne plac aceleași branduri, cumpărăm aceleași lucruri, chiar dacă poate mai rar, suntem la fel de exigenți cu noi înșine și cu ceilalți. Drumul spre normalitate nu

va fi scurt, dar pentru a ne recâștiga încrederea în ceilalți principalele schimbări se vor petrece în noi. Va trebui să fim mai generoși și mai atenți la nevoile celorlalți, să ne asumăm mai multe riscuri și să fim mai activi.”, a afirmat Andrei Elvădeanu, Head of Market Strategy-iSenseSolutions.

Pandemia a schimbat și comportamentul românilor legat de plăți: 62% spun că vor plăti cu cardul mai mult decât o făceau înainte. În ceea ce privește planurile românilor de a se redresa financiar, 62% declară că vor cheltui mai puțin, 61% că vor face economii, 24% vor să se împrumute de la prieteni/familie, 18% se gândesc să își caute un al doilea loc de muncă, în timp ce 11% consideră că vor fi nevoiți să apeleze la un împrumut.

Ce va fi?

Dar, ce va fi în viitorul apropiat? Nimeni nu poate face nici cea mai mică predicție, care să poată fi susceptibilă de exactitate. În primul rând, criza sanitară nu dă niciun semn de regres, deci, comportamentul de consum al românilor va suporta mutații serioase și în viitorul apropiat, dar și în cel mediu și îndepărtat. Ba chiar, specialiștii de la ABN-AMRO afirmă, pe bună dreptate, că, acum se coagulează niște tendințe comportamentale noi, dar care vor fi definitorii pentru o lungă perioadă de timp, de acum încolo.

Și cum știm că orice afacere serioasă trebuie să pornească de la piață, nu de la ce ai vrea tu să faci, ne vedem nevoiți să reiterăm ideea principală a acestui articol: obligativitatea performanței la cel mai înalt nivel, coroborată cu necesitățile clamate de interlocutorii noștri: sănătate animală și sprijin structural, sistematic (Ioan Ladoși), realism în abordarea producției de carne de pasăre (Mary Pană), specializarea producției (Sorin Minea), asigurarea suveranității alimentare (Dana Tănase), coerența și aplicarea viitoarelor programe (Claudiu Frânc), și diminuarea pe cât posibil a volatilității pieței (Dorin Cojocaru). Peste toate, sănătoși să fim, că de mâncat, vom avea ce să mâncăm!



Avicola Focșani

Ferma Vrânceană

PUI DE ÎNCREDERE



CINE SUNT PRINCIPALII ACTORI AI PRODUCȚIEI DE BOVINE ȘI OVINE DIN ROMÂNIA?

Maria Demetriad

Agricultura de animale din România este un sector dinamic care a înregistrat o tendință ascendentă în ultimii ani. FRD Center a analizat și monitorizat activitățile și jucătorii care își desfășoară activitatea pe piața românească de animale pentru carne, publicând raportul cu titlul "Animal Farming for Meat in Romania-New Suppliers identification in Emerging Europe", din care cităm în articolul de mai jos, precizând că datele sunt ale sursei menționate și că ele se referă la perioada ante-Covid 19.



Din raport, pentru ediția de față a revistei noastre, am ales referirile la carnea de vită, miel și ovine, sectoare la care am făcut mai puțină trimitere în ultimul timp. Merită să subliniem, însă, încă de la început, faptul că, potrivit analizei FRD Center, în 2018, România a fost cea mai mare din Europa exportator de animale vii.

Producția de bovine de carne

Creșterea bovinelor este o activitate tradițională în zonele rurale din România, în special în zona zone montane. Aceasta asigură stabilitatea forței de muncă în mediul rural și în multe alte zone. În același timp, așa cum rezultă din cercetarea FRD Center, există mari ferme care furnizează materiale pentru companiile de prelucrare a cărnii, exportă bovine vii sau sunt integrate vertical și furnizează intern. Potrivit Institutului Național de Statistică, din 2011 până în 2019, vitele din zootehnia românească s-au menținut la un nivel aproximativ constant, de aproximativ 2 milioane de capete. În avantajul sectorului este și faptul că zootehnia din România beneficiază de diverse avantaje, precum:

- o suprafață mare de pășuni
- o capacitate mare de producție de cereale pentru furaje
- specialiști cu înaltă calificare

Conform calculului FRD Center, folosind date de la INS, efectivele de vaci, bivoli și juninci a reprezentat 65% din totalul de bovine din România, în anul 2019. Unele dintre măsurile recente luate de autorități pentru a încuraja creșterea vitele pentru zootehnie din România sunt:

- suport zootehnic cuplat
- ajutor național tranzitoriu
- plata compensatorie.

Ca producție, conform INS, România s-a clasat pe locul zece în UE, în 2019, în ceea ce privește creșterea bovinelor și al XX-lea, în ceea ce privește densitatea bovinelor la 100 de hectare de teren. Densitatea bovinelor la 100 de hectare de teren din România a ajuns la 14,6/cap, în 2019.

Import/Export-Date statistice

Conform analizei FRD Center, folosind datele provizorii de la National Institutul de Statistică, creșterea bovinelor din România a scăzut cu 1,7%, în 2018, față de 2017, și cu 2,7%, în 2019 față de 2018.

Importul bovinelor în România se realizează în principal în scopuri de reproducere și creștere a calității



vitelor pentru carne. Conform calculului FRD Center, pe baza datelor TradeMap, valoarea importurilor de animale vii din România au înregistrat o tendință în scădere, în ultimii trei ani, cu scăderi de 17,7%, în 2018, și 26,6%, în 2019. Conform TradeMap, principalele cinci țări de origine ale importurilor din România, a bovinelor vii, în 2019 sunt:

Ungaria: 2.799.000 euro
 Germania: 2.495.000 euro
 Olanda: 2.414.000 euro
 Austria: 797.000 euro
 Irlanda: 668.000 euro

România este cunoscută ca un important exportator de bovine vii. Conform FRD Center, folosind datele statistice TradeMap, valoarea exporturilor românești de bovine vii au înregistrat o scădere de 20,2%, în 2018, față de 2017, urmată de o creștere de 4,5%, în 2019, față de 2018. Pe baza datelor TradeMap, analizate de FRD Center, pentru această cercetare, principalele cinci destinații pentru exporturile românești de bovine vii, în 2019, au fost:

Croația: 41.366.000 euro
 Israel: 30.353.000 euro
 Turcia: 27.810.000 euro
 Libia: 9.744.000 euro
 Ungaria: 9.530.000 euro

Conform Asociației Crescătorilor și Exportatorilor de Bovine și Ovine din România, activitățile de export sunt cele care generează efectiv profitul în acest sector. Aproximativ 70% din Vitele de vită din România sunt exportate.

Jucători din sectorul bovinelor pentru producția de carne

După cum rezultă din analiza FRD Center, în 2017 au fost aproximativ 750 de companii active pentru creșterea cărnii de vită. Conform celor mai recente date disponibile consultate de FRD Center, unele dintre cele mai mari ferme de bovine pentru fermele de carne din România, în anul 2015, erau:

Polzoo Exim SRL: 4.288 capete
DN Agrar SRL: 2.801 de capete
Mercado SRL: 2.801 de capete

Unul dintre cei mai mari jucători de bovine pentru creșterea cărnii din România este Karpaten Meat AG SRL, cu un număr total de 3.042 de capete în 2015, în mai multe ferme, după cum urmează:

Ferma Nocrich: 1.631 capete
Ferma Ghijasa: 611 capete
Ferma Altana: 450 capete
Ferma Marpod: 350 capete

Potrivit cercetării FRD Center, cei mai mari zece crescători de bovine pentru carne din România au primit subvenții cumulate de aproximativ 1,85 milioane de euro, în 2019. Karpaten Meat, Pajo Holding și Maria Trading au fost principalii beneficiari. Toate trei sunt integrate vertical. Datorită faptului că piața românească este fragmentată, fermierii s-au organizat în cooperative. Aceasta este o tendință care devine tot mai populară la fermierii independenți. Unii dintre exportatorii români de bovine sunt:

Gotlib
Interglobal

Romespa
ITL Agrocomplex
Maria Trading
Primo Cezar
Palcaro
Agrozoo Compani
Prod Magi Impex

Evidențierea FRD Center

DN Agrar: Grupul DN Agrar este cea mai mare fermă de vite din România. A început activitatea pe piața internă în 2008. Conform ultimelor date disponibile, DN Agrar a avut în 2015 un număr cumulat de aproximativ 12.800 de bovine, din care în jur de 2.800 de vite pentru carne. DN Agrar are capital privat olandez.

Dutch Trading International: Înfiițată în 2005, Dutch Trading International este specializată în creșterea și vânzarea bovinelor și a oilor. Ferma sa, cu aproximativ 4.650 de capete de bovine, este situată în Mizil, Județul Prahova, sudul României. Are vite din rasele Angus, Blue Belge, Charolaise, Limousine și Simental. Compania transportă animalele folosind propria flotă auto. Dutch Trading International a înregistrat o cifră de afaceri netă de 10,3 milioane de euro, în 2018.

Mimagi: Cu sediul în județul Timiș, în vestul României, Mimagi este specializată în creșterea bovinelor și comerț. Exportă bovine în Croația, Italia, Spania și alte țări. Compania a investit 2,6 milioane de euro din fonduri UE, pentru construcția unei ferme de bovine în județul Bihor. Mimagi a atins o cifră de afaceri netă de 10,3 mili-



oane de euro, în 2019. Are în jur de 40 de angajați. Firma este deținută de omul de afaceri român Marius Gligor.

ITL Agrocomplex: Are trei ferme de bovine care acoperă 60.000 mp. Exportă aproximativ 25.000 de viței anual în Spania, Italia, Croația, Grecia, Irlanda, Polonia, Turcia, Israel etc. ITL Agrocomplex a înregistrat în 2018 o cifră de afaceri netă de 8 milioane de euro. Cu sediul în județul Bistrița Năsăud, compania este controlată de omul de afaceri român Ovidiu Ciuruș. Compania include un abator.

Primo Cezar: Înfiițată în 2004, Primo Cezar are o fermă de vite în județul Covasna. Are rase de bovine Blue Belgique și Siementhal. Firma exportă bovine în Grecia, Germania, Italia, Croația, Slovenia, Slovacia, Ungaria etc. Compania transportă vite folosind flotă auto proprie. În 2018, Primo Cezar a înregistrat o cifră de afaceri netă de 5,8 milioane de euro.

Producția de miei și ovine

Exploatarea mielului și a oilor are o tradiție îndelungată în România. Sunt numeroase fermieri independenți de ovine, iar sătenii cresc adesea câteva oi pentru uz casnic. În același timp, există mari ferme care își exportă în principal animalele și carnea. La nivel global, România este cel mai mare exportator de oi vii. În 2017, valoarea totală a exporturilor a fost de 174,86 milioane de euro, în timp ce numărul capetelor a fost de 2,42 milioane. Aproximativ 2/3 din exporturi au fost livrate în afara UE. Potrivit Institutului Național de Statistică, în perioada 2006-2019, oile și caprinele din România au atins un nivel cu 41,8% mai mare, în 2019, față de 2006.

În prezent, sectorul ovinelor ovine este considerat de MADR ca fiind o activitate durabilă, datorită diversității producției, consumului scăzut de energie și natura furajelor utilizate pentru creșterea oilor. Unele dintre măsurile luate de autorități pentru a încuraja creșterea animalele de ovine din România sunt:

- subvenție/cap de oaie
- ajutor național tranzitoriu/cap de oaie
- plata compensatorie pentru rasele de ovine locale din pericol de abandon

Potrivit Institutului Național de Statistică, România s-a clasat pe locul trei în UE, în anul 2019, privind efectivele de ovine și caprine și a patra, în ceea ce privește densitatea de 100 hectare de teren. Densitatea oilor și caprelor la 100 de hectare, a înregistrat 90,8 capete în 2019.





După cum rezultă din analiza FRD Center, afacerea se bazează preponderent pe exporturi, datorită faptului că românii nu consumă regulat de carne de oaie. Carnea de oaie este consumată mai ales în timpul Perioada de Paște, când anual sunt sacrificați aproximativ 3 milioane de miei.

Import/Export-Date statistice

Conform FRD Center, utilizând calcule bazate pe informații oficiale provizorii de la Institutul Național de Statistică, ovinele și caprinele din România au înregistrat o creștere constantă în ultimii ani. Acivitatea a crescut cu 2%, în 2018, față de 2017, și cu 1,8%, în 2019, față de 2018.

Conform analizei FRD Center, folosind datele TradeMap, valoarea importurilor de oi și caprine vii, din România, au înregistrat o creștere semnificativă de 1.164 %, în 2018, comparativ cu 2017, urmată de o scădere de 26,8% în 2019 față de 2018.

În ceea ce privește importurile românești de ovine și caprine vii în 2019, Spania este țara principală de origine, cu o pondere de 70%, conform calculelor FRD Center, folosind datele TradeMap. Principalele cinci țări de origine ale importurilor de vii din România ovine și caprine în 2019 sunt:

Spania: 3.199.000 euro
 Ungaria: 921.000 euro
 Italia: 275.000 euro
 Olanda: 42.000 euro
 Estonia: 34.000 euro

Valoarea exporturilor românești de ovine și caprine vii au înregistrat creșteri în fiecare an, de 0,8% în

2018, și 32%, în 2019, conform calculelor FRD Center care utilizează Date TradeMap. Potrivit TradeMap, principalele cinci piețe în care România a exportat direct ovine și caprine în 2019 sunt:

Iordania: 45 467.000 euro
 Arabia Saudită: 43.641.000 euro
 Libia: 36.656.000 euro
 Grecia: 29.306.000 euro
 Iran: 17.748.000 euro

Jucători din sectorul românesc de ovine

Conform celor mai recente date disponibile (anul 2015), consultate de FRD Center, unele dintre cele mai mari ferme de ovine pentru carne din România au fost:

Maria Trading SRL: 17.798 de capete
 Agroind Voitim SA: 5.448 capete
 Sinagro SRL: 3.939 de capete
 Agronaut SRL: 1.160 de capete

Numeroși fermieri individuali de ovine se adună în asociații și cooperative, pentru a maximiza rezultatele eforturilor lor de a atrage sprijin guvernamental și Finanțare UE. La nivel de țară există peste 160 de astfel de asociații dedicate integral sau parțial creșterii oilor. Câteva exemple de astfel de asociații sunt:

Asociația fermierilor de ovine Dacia
 Asociația Fermierilor de Ovine Pastorul Crisana
 Asociația Agricultorilor de Ovine Izvorasul
 Asociația Agricultorilor de Ovine Marginimea
 Asociația fermierilor de ovine Magura Loamnes
 Asociația fermierilor de ovine Mylca
 Asociația fermierilor de ovine Valea Florilor
 Asociația Fermierilor Oilor Miorita
 Asociația fermierilor de ovine din Bărăganul
 Asociația fermierilor de ovine Ovis

Opt români s-au aflat în primii zece crescători de oi de pe piața internă, în 2014. Aceștia au avut un număr cumulativ de aproximativ 50.000 de oi. Aceste persoane sunt:

Dumitru Andresoi
 Dumitru Gavrilă
 Mihaita Caratana
 Ion Branga
 Alexandru Pelei
 Aron Branga
 Ioan Sufana
 Emil Petraș

Evidențiații FRD Center

Dumitru Andresoi: Omul de afaceri român Dumitru Andresoi este cel mai puternic fermier crescător de oi din România. Are o fermă cu aproximativ 20.000 -25.000 de oi în județul Hunedoara.

Compania Tolil: Fondată în 1998, Compania Tolil este un important producător și exportator de oi din România. Ferma de oi din județul Tulcea, are o capacitate de stocare de 45.000 capete pe serie. Compania exportă oi vii în Italia, Croația, Bulgaria, Grecia, Ungaria, Spania, Portugalia, Iordania, Liban, Libia, Tunisia, Israel, Egipt sau Emiratele Arabe Unite. Compania Tolil a înregistrat o cifră de afaceri netă de 19 milioane de euro, în 2018, cu 18% mai mare decât în 2017. Firma este deținută de omul de afaceri român Gigica Apostol.

Prod Impex Olimpia: Prod Impex Olimpia are o fermă de oi în județul Brașov. Compania este controlată de un antreprenor român. A avut aproximativ 7.000 de oi în 2017.

Demetra: Demetra este specializată în achiziționarea și vânzarea de ovine vii și bovine. Centrul său de colectare este situat în județul Harghita. Conform celor mai recente date disponibile, compania avea o capacitate de 20.000 capete ovine și 2.000 capete bovine, în 2015. Demetra a atins o cifră de afaceri netă de două milioane de euro în 2018, cu 42% mai mare decât în 2017.





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 reproducției și I.A.;
- Cursuri de formare în I.A.

Parteneriatul cu SEMTEST-BVN Mureș vă garantează accesul la un pachet complet în domeniul reproducției 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
Web: www.semtest-bvn.ro
FB: facebook.com/semtestBVNmures

KAUFLAND: CU ROMÂNIA PENTRU ROMÂNIA



Rezultatele primului studiu de impact socio-economic al companiei

Astăzi, Kaufland are peste 130 de magazine, răspândite pe tot teritoriul României. Lider pe piață în retail, cu o cifră de afaceri de peste 11,88 miliarde lei (2019). Conform studiului de impact socio-economic (2019), activitatea Kaufland a generat o contribuție directă de peste 461 milioane de euro în economia românească, cu investițiile directe de 142 milioane de euro.

În 2019, Kaufland a susținut 136 de proiecte de CSR, care au avut 2,4 milioane de beneficiari, fiind donați 7,7 milioane de euro.

Strategia de CSR Kaufland vizează implicarea în proiecte în 5 direcții esențiale pentru dezvoltarea societății: în cauze sociale, sport & sănătate, educație, cultură și pentru mediul înconjurător;

Datorită implicării complexe în dezvoltarea sustenabilității în România, Kaufland a fost aleasă Cea mai sustenabilă companie din România 2 ani la rând, conform analizei CSR Index 2018 și 2019, ce a inclus peste 600 de companii din țară și unde Kaufland a obținut cel mai mare punctaj (94 din 100).

Pentru Kaufland, tot acest bilanț se traduce în încredere din partea românilor. În ultimele luni, am simțit că această încredere a căpătat valențe noi. Cel mai mult ne-am dorit, în această perioadă, să le insuflăm românilor că se pot baza pe noi. Dar asta nu e deloc diferit față de ceea ce facem zi de zi, de 15 ani încoace. Doar eforturile au fost mai intense și mai diverse.





Contribuția ca angajator

Kaufland creează în România peste 12.500 de locuri de muncă cu normă întreagă în magazinele, depozitele și birourile sale. Pe lângă echipa noastră, susținem peste 41.000 de locuri de muncă la furnizorii și partenerii noștri, iar salariile plătite duc la existența a încă aproape 7000 de locuri de muncă asociate. Pentru fiecare loc de muncă la Kaufland, alte 3,8 sunt create în economia românească, ducând la un total de peste 60.000, sau peste un procent din numărul total de angajați din România.

Suntem unul dintre principalii angajatori din mediul privat iar peste 500 de mii de clienți ne trec pragul în fiecare zi. Tot într-o singură zi, între 300 și 500 camioane pleacă cu marfă către magazine.

Plătitor de taxe și investitor

Valoarea adăugată pe care Kaufland o aduce României nu stă doar în calitatea produselor și a serviciilor sale. În 2019, întreaga activitate a Kaufland a însemnat și o contribuție substanțială la bugetul de stat: peste 196 de milioane de euro.

Tot în anul 2019, investițiile noastre directe s-au ridicat la 142 de milioane de euro. Dacă vorbim despre impactul total, incluzând și contribuția indirectă, prin lanțul de furnizori și parteneri, ajungem la aproape 1,7 miliarde de euro, sau aproape de 1% din totalul valorii adăugate de România în 2019.

Practic, pentru fiecare euro cheltuit 66 % merg la furnizorii români, 12% bani în importuri, 6% în cheltuieli cu salariile, 5 % în taxe la bugetul de stat și 11 % în profit, depreciere, amortizări și alte ajustări contabile.

Partener al comunității

Succesul Kaufland e construit având ca bază satisfacția și încrederea pe care ne-o oferă clienții care ne trec pragul, echipei noastre, partenerilor și societății care îi definește, până la urmă, viitorul. Suntem recunoscători să-i avem alături pe toți cei implicați în povestea noastră.

Contribuția Kaufland nu se limitează la impactul business-ului nostru. Ne mândrim cu prezența în România. Suntem recunoscători comunităților care ne găzduiesc. Ne implicăm pentru a face diferența.

Suntem cel puțin la fel de ambițioși când e vorba de responsabilitate socială, cum suntem în dezvoltarea business-ului Kaufland. Asta înseamnă că ne dorim să facem mereu mai mult, mai bine, pentru mai mulți oameni. Credem cu tărie că România poate fi un loc

mai bun pentru noi toți, prin implicarea fiecăruia. Din 2018, am reunit toate inițiativele de responsabilitate socială ale Kaufland sub o singură platformă de comunicare: "Implicarea face diferența".

Cele mai multe dintre proiectele noastre de CSR se derulează în parteneriat cu asociații nonguvernamentale. Împreună, identificăm nevoi din societate și punem în practică soluții ce se adresează unor grupuri mari de beneficiari.

Politica de expansiune a Kaufland se aplică și în zona aceasta: în 2019, ne-am concentrat pe extinderea numărului de beneficiari din toată țara ai programelor noastre.

În total, în 2019, am susținut 136 de proiecte pentru comunitate și mediu, împreună cu 82 de organizații partenere. Am înregistrat o creștere substanțială a numărului de beneficiari și cu peste 1 milion de români mai mult decât în 2018 și am investit în comunitate peste 1,5 milioane de euro mai mult decât în anul anterior. Am ajuns, astfel, la 2,4 milioane de români, prin proiecte în valoare de 7,7 milioane de euro.



EFSA: FACTORI DE DETERIORARE A BUNĂSTĂRII PORCILOR DESTINAȚI SACRIFICĂRII PENTRU CONSUMUL UMAN

Nora Marin

EFSA a constatat că, de multe ori, bunăstarea porcilor pregătiți pentru sacrificare este grav afectată din cauza incompetenței personalului sau din cauza proastei proiectări și construcții a abatoarelor. Pentru a stabili ce poate fi făcut în scopul de a elimina neajunsurile, Autoritatea europeană a întreprins o cercetare științifică și a emis raportul cu titlul "Welfare of pigs at slaughter" pe care îl cităm în articolul de față.



30 de pericole și 12 consecințe

Sacrificarea porcilor destinați consumului uman poate avea loc într-un abator sau în gospodărie, atunci când carnea nu urmează a fi comercializată. Procesele de sacrificare care au fost evaluate pentru bunăstare, de la sosirea porcilor, până la deces, au fost grupate în trei faze principale: pre-sacrificare (inclusiv sosirea, descărcarea din camion, îngrijirea, manipularea și mutarea porcilor); sacrificarea și sângerarea.

Metodele de sacrificare au fost grupate în trei categorii: electrice, cu atmosferă controlată și mecanică. S-au identificat 12 consecințe la care porcii pot fi expuși în timpul sacrificării: stres termic, stres rece (la frig), oboseală, sete prelungită, foame prelungită, mișcare împiedicată, restricționarea mișcărilor,

lipsa odihnei, comportament social negativ, durere, frică și suferință respiratorie.

Consecințe asupra bunăstării au determinat descrierea de măsuri relevante, bazate pe animale. În total, au fost constatate 30 de pericole pentru sănătate, care ar putea apărea în timpul sacrificării, cele mai multe fiind legate deucidere și sângerare.

În cursul studiului, personalul a fost identificat ca fiind la originea a 29 de riscuri, care au fost atribuite lipsei de seturi de competențe adecvate necesare să îndeplinească sarcini sau obosealii. Au fost evaluate măsuri corective și preventive pentru aceste pericole, fiind identificate măsuri de corectare a pericolelor, iar managementul a avut un rol crucial în prevenire.

Regulamente perimate

În 2009, Uniunea Europeană (UE) a adoptat Regulamentul (CE) nr. 1099/2009 al Consiliului privind protecția animalelor în momentul uciderii, care a fost pregătit pe baza a două avize științifice adoptate de Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentelor (EFSA) în 2004 și 2006. În 2013, EFSA a produs o altă opinie științifică legată de acest subiect. În paralel, din 2005, Organizația Mondială pentru Sănătatea Animalelor (OIE) a dezvoltat două capitole în Codul său de sănătate animală terestră:

- (i) sacrificarea animalelor (capitolul 7.5),
- (ii) uciderea animalelor pentru scopuri de combatere a bolii (capitolul 7.6).

Ulterior, OIE a creat un grup de lucru ad-hoc pentru revizuirea acestor două capitole. În acest context, Comisia Europeană a solicitat EFSA să scrie un aviz științific, oferind o viziune independentă asupra sacrificării porcilor. Cu referire specifică la sosirea porcilor, descărcarea, îngrijirea, manipularea și deplasarea în reținerea punctului uimitor, uimirea, sângerarea, sacrificarea de urgență și metodele, procedurile sau practici inacceptabile din motive de bunăstare, EFSA a fost rugată să:

- identifice pericolele pentru bunăstarea animalelor și originile posibile ale acestora în ceea ce privește facilitățile / echipamentele și personalul (Termenul de referință (ToR) -1);
- definească criterii calitative sau măsurabile pentru evaluarea performanței în ceea ce privește bunăstarea animalelor (măsuri bazate pe animale (ABM)) (ToR-2);
- furnizeze măsuri de prevenire și corecție (structurale sau manageriale) pentru a aborda pericolele identificate (ToR-3); și
- să evidențieze pericolele specifice legate de tipurile de animale (de exemplu, cele tinere, etc.) (ToR-4).

În plus, Comisia Europeană a solicitat EFSA să pună la dispoziție măsuri pentru atenuarea consecințelor negative asupra bunăstării (așa-numitele "consecințe asupra bunăstării") care pot fi cauzate de riscuri identificate.

Regulamentul (CE) nr. 1099/2009 al Consiliului definește sacrificarea drept "uciderea animalelor destinate consumului uman" și operațiunile aferente sunt "operațiuni care au loc în context și la locația în care sunt sacrificate animalele.



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 adevărurilor 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



Consecințe asupra bunăstării

Metodele de sacrificare identificate ca fiind relevante pentru porci, pot fi grupate în trei categorii: (1) electrice, (2) atmosfere controlate și (3) mecanice. Metodele electrice includ doar capul și corpul. Metode de sacrificare prin atmosferă controlată (CAS), includ dioxid de carbon (CO₂) la concentrație mare (definit în aviz ca mai mare de 80%, în volum), gaze inerte și CO₂ asociate cu gazele inerte. Metodele mecanice care au fost descrise în acest raport sunt șurubul captiv, lovitură percutantă la cap și arma de foc cu proiectil liber.

Ulterior, au fost identificate douăsprezece consecințe asupra bunăstării: stres termic, stres rece, oboseală prelungită sete, foame prelungită, împiedicarea mișcării, restricționarea mișcărilor, problema de odihnă, comportament social negativ, durere, frică și tulburări respiratorii. Porcii au suportat consecințe de bunăstare din cauza prezenței pericolelor numai atunci când sunt conștienți, ceea ce se aplică tuturor animalelor în faza prealabilă sacrificării.

În faza de sacrificare, porcii pot suporta consecințe asupra bunăstării dacă apar pericole în timpul de reținere, dacă inducerea inconștienței nu este imediată sau dacă este sacrificarea este ineficientă. În timpul sângerării după ucidere, porcii vor suporta consecințe asupra bunăstării în cazuri de persistența conștienței sau dacă își recuperează conștiența după ucidere și înainte de moarte.

Chiar dacă unele consecințe asupra bunăstării nu pot fi evaluate în timpul sacrificării porcilor, aceas-

ta nu implică faptul că nu există. Trebuie menționat că efectele negative (ABM-urile) în timpul uciderii, sunt semnele de conștiință, deoarece conștiința este condiția necesară pentru ca animalele să experimenteze durere și frică în acele momente. Aceste ABM-uri ale conștienței sunt specifice metodelor de asomare și au fost propuse într-un avizul anterior EFSA (Grupul EFSA AHAW, 2013).

Expunerea la pericole cumulative

Cum s-a menționat mai sus, au fost identificate 30 de riscuri legate de consecințele anterioare asupra bunăstării sosirea porcilor la uzina de sacrificare până când sunt morți. Unele dintre aceste pericole erau comune în diferite faze. Toate procesele descrise în avizul EFSA prezintă pericole. În ceea ce privește metodele de ucidere, unele riscuri legate de faza de inducție la inconștiență (CAS), altele, apar la reținerea porcilor (adică metode electrice și mecanice). În această fază, principalele pericole sunt asociate cu lipsa abilității și instruirea slabă a personalului și facilități slab proiectate și construite.

Consecințele asupra bunăstării animalelor pot fi rezultatul unuia sau mai multor pericole. Expunerea la multiple pericolele au un efect cumulativ asupra consecințelor asupra bunăstării (de exemplu, durere din cauza vătămărilor cauzate la sosire va duce la dureri mai severe în timpul descărcării). Unele pericole sunt inerente metodei de sacrificare și nu pot fi evitate (de exemplu, reținerea), alte pericole provin din aplicarea suboptimă a metodei, în principal datorită personalului necalificat (de exemplu, manipulare brută, utilizarea para-

metrilor greșit, de exemplu, pentru metodele cu electricitate). De fapt, majoritatea pericolelor (29), au personalul ca origine, iar riscurile pot fi atribuite lipsei seturilor de abilități adecvate necesare pentru îndeplinirea sarcinilor sau pentru oboseală.

Analiza incertitudinii

Analiza incertitudinii privind setul de pericole furnizat pentru fiecare proces în acest aviz EFSA a relevat că experții erau 95-99% siguri că toate pericolele enumerate apar în timpul sacrificării porcilor. În orice caz, experții erau 90-95% siguri că cel puțin un pericol lipsea în evaluarea celor trei criterii pentru includerea metodelor și practicilor în această evaluare. Cele trei criterii sunt:

- A. toate metodele cunoscute de experți care au specificații tehnice,
- B. metodele utilizate în prezent pentru sacrificarea porcilor și
- C. metode pentru care aspectele de bunăstare sunt suficient descrise în literatura științifică.

Mai mult, într-o perspectivă globală, experții erau 95-99% siguri că cel puțin o normă de bunăstare lipsea. Acest lucru se datorează lipsei de dovezi documentate cu privire la toate variațiile posibile în procese și metode care sunt practicate (a se vedea Interpretarea ToRs pe criteriile de selecție a metode uimitoare / de ucidere care trebuie incluse). Ca răspuns, au fost luate măsuri preventive și corective pentru pericolele identificate și descrise. Unele sunt specifice pentru un pericol; altele se pot aplica la mai multe pericole (de ex. pregătirea și rotirea personalului). Pentru toate pericolele, se pot pune măsuri de prevenire, managementul având un rol crucial în prevenire. Au fost identificate măsuri corective pentru 24 de pericole. Atunci când acestea nu sunt disponibile sau imposibil să fie puse în aplicare, acțiuni de atenuare a consecințelor asupra

bunăstării ar trebui să fie puse în aplicare.

În cele din urmă, tabelele de rezultate, rezumând toate elementele menționate (identificarea riscurilor de bunăstare, a originii, a măsurilor preventive și corective, a consecințelor asupra bunăstării și ABM-uri înrudite), au fost produse pentru fiecare proces, în fluxul de sacrificare a porcilor, pentru a oferi un ansamblu de rezultate, unde toate informațiile preluate sunt prezentate concis. Concluziile și recomandările sunt furnizate subdivizate pentru procese specifice de sacrificare.

Recomandări

Pentru a scuti porcii de consecințe grave asupra bunăstării, ar trebui să existe o procedură de operare standard (POS), incluzând identificarea pericolelor și consecințele legate de bunăstare, folosind ABM-uri relevante, precum și măsuri preventive și corective. La sosire, porcii trebuie descărcați cât mai curând posibil și acei cu durere severă, semne de boală sau cei care nu se pot mișca independent ar trebui inspectați și procedura de sacrificare de urgență trebuie aplicată imediat.

Păstrarea porcilor în îngrijire ar trebui să fie evitate, cu excepția cazului în care beneficiază de bunăstarea lor. Accesul permanent la apă, spațiu și protecție adecvate, inclusiv în condiții meteorologice nefavorabile, ar trebui să fie întotdeauna asigurate în timpul îngrășării. Metodele de sacrificare care necesită reținere dureroasă sau inducerea inconștienței nu trebuie utilizate. Pentru a monitoriza eficacitatea metodei, starea de conștiință a animalelor trebuie verificată imediat după anestezie, chiar înainte de tăierea gâtului și în timpul sângerării. Decesul trebuie confirmat înainte de a începe procesarea carcasei.



Evo Cleaner

by Envirolagic

Singurul robot programabil de pe piață
destinat spălării adaposturilor de suine



- ✓ Ușor de programat, cu joystick, meniu în română, imagini și pictograme intuitive, display touch-screen.
- ✓ Mobilitate maximă: imită mișcările brațului uman.
- ✓ Comunicare WiFi, Internet 3G și 4G
- ✓ Diagnostic și memorare în Cloud a până la 500 programe spălare.
- ✓ Trimite mesaj SMS la finalizarea programului de spălare, apariția eventualelor probleme.
- ✓ Spală podeaua, pereții și tavanul până la distanțe de 6 metri, fără oprire, fără intervenție umană, conform programului ales.
- ✓ Insistă în zonele mai murdare și reduce timpul de lucru în zonele mai curate, realizând economii importante de apă.
- ✓ Consumă doar 15-18 litri de apă/minut.
- ✓ Direcționează apa murdară către canalizare, pentru a nu stropi zonele deja spălate.
- ✓ Se orientează cu ajutorul markerilor electromagnetici care-i permit maparea adapostului și boxelor.



FLEXTIM INDUSTRY SRL

🏠 P-ța N. Bălcescu nr. 4, Ap.1,
300229 Timișoara, Timiș
☎ 0256 210946
📠 0754 904026

🌐 www.robotiferme.ro
www.flexitimindustry.com

✉ info@flexitimindustry.com

Strategii nutriționale în combaterea stresului la bovinele de lapte

Nora Marin

Tolerante, până la un punct

Vacile pot tolera, de fapt, creșteri temporare și pe termen scurt ale temperaturii și umidității, atât timp cât revin rapid la niveluri mai confortabile. Au fost multe cercetări care au studiat pragurile de temperatură și umiditate peste care vacile vor suferi stres de căldură, dar o mare parte a acestei lucrări timpurii a fost realizată în SUA, unde animalele ar fi fost adaptate la temperaturi mai ridicate, pentru a începe să se creioneze o concluzie general valabilă.

Acest lucru înseamnă că animalele din climaturi tradițional mai reci pot începe să sufere efecte fiziologice la temperaturi și umiditate mai scăzute. Stresul termic afectează în principal performanța, prin aportul redus de furaje asociat, cu ruminația redusă, ceea ce duce la scăderea producției de tampon natural, saliva. Funcția redusă a rumeniilor și consumul mai scăzut de hrană pun animalul la risc de echilibru energetic negativ și acidoză ruminală subacută (SARA).

Metodele naturale pe care vacile le utilizează pentru a se răcori de vin, de fapt, mai puțin eficiente, în mediile calde și umede, astfel încât vaca folosește metode precum gâfâirea și înăbușirea (West, 2013), care sunt observabile de către fermier. Pe măsură ce situația se agravează, chiar și aceste tehnici nu răcoresc vaca suficient.

Pericol de scădere a fertilității

Stresul termic afectează în principal randamentul de lapte și procentul de grăsime din lapte, dar, de asemenea, scade aportul de furaje, performanța reproductivă și, adesea, greutatea corporală. Dacă stresul termic apare înainte de inseminare, este asociat cu scăderea fertilității la bovine, care poate con-

Schimbările climatice și extremele meteorologice devin o problemă din ce în ce mai mare, nu numai în regiunile mai calde, ci și în țările mai temperate. Stresul termic rezultă dintr-o combinație de temperatură și umiditate peste nivelurile pe care vaca le poate tolera. Acest lucru face dificilă eliminarea căldurii din corpul lor, ceea ce poate avea consecințe asupra sănătății și productivității. Un studiu care pune în corelare directă nutriția și diminuarea stresului la bovinele de lapte, intitulat "Keep cool and carry on: Combating the effects of heat stress in dairy cows", realizat de Alltech Inc. Kentucky, și publicat de DairyGlobal, poate fi de un real folos fermierilor. Iată ce propun specialiștii americani.



tinua destul de mult timp, după ce temperaturile s-au răcit. Animalele cu un randament ridicat sunt mai sensibile, datorită producției lor mai mare de lapte și a aportului de materie uscată (DMI) (West, 2013).

În industria produselor lactate moderne, tendința este spre fermele mai mari, cu mai multe vaci care produc mai mult lapte, iar această situație are un impact negativ mai mare, din cauza stresului termic. Animalele afectate vor încer-

ca să piardă căldură, maximizând suprafața corpului expusă aerului. Aceasta înseamnă că vor opta să stea, mai degrabă, decât să se culce. Aceasta are implicații, atât asupra sănătății ghearelor, cât și a ugerului.

Strategii de management al mediului

Strategiile de management al mediului pot fi utilizate pentru a rezolva provocările asociate stresului

termic. Metodele de combatere a stresului termic nu sunt noi și nici foarte științifice. Oferind suficientă umbră, precum și răcire și ventilație bună (debitul de aer), acestea sunt principii de bază. Adesea, se încearcă răcirea sub formă de pulverizare a animalelor, fie cu ceață fină, fie cu spray mai masiv de apă, dar acest lucru necesită o ventilație bună, pentru a fi eficient. Densitatea de stocare redusă este, de asemenea, o altă metodă simplă care poate fi utilizată.



PIONEER[®]

FAO 520



PIONEER[®]
BRAND

P0725

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

Optimum[®]
AQUAmax[®]



Strategii nutriționale

Principalul obiectiv al managementului nutrițional în timpul stresului termic este menținerea unei funcții sănătoase de ruminație, oferind în același timp o alimentare optimă de nutrienți, pentru a limita echilibrul energetic negativ. Aceasta se bazează în principal pe furnizarea de furaje extrem de digerabile și o rație echilibrată, menținând în același timp un raport sigur de furaj-concentrat.

Pe măsură ce DMI scade, este crucial ca vaca să primească pe mai departe toți nutrienții de care are nevoie, în orice cantitate de furaje pe care reușește să le mănânce. Aceasta înseamnă, în general, creșterea densității nutrienților nutrețului. Adăugarea amidonului la rație, pentru a crește necesarul de energie, poate fi dăunătoare, în ceea ce privește acidoza, deci rația generală trebuie luată în considerare.

Grasimea este adesea utilă pentru creșterea porțiunii de energie a rației, dar cantitatea care poate fi utilizată este limitată. Trebuie utilizate doar furaje de înaltă calitate. Și, nu uitați că, la temperaturi mai ridicate, furajele însilozate vor avea o durată de valabilitate mai scurtă, astfel încât furajele proaspete ar trebui să fie oferite mai regulat. Cerințele pentru anumite minerale (de exemplu, potasiu, sodiu și magneziu), care se pierd

prin transpirație, gâfâire și droguri cresc și ar trebui să fie abordate prin dieta.

Folosirea ingredientelor proteice, care permit reducerea proteinei brute, în general, prin creșterea producției de proteine microbiene, precum și furnizarea unor elemente de bypass la rație, poate fi o strategie bună pentru a ajuta animalul să facă față stresului termic.

Managementul aditivării nutriționale

Mai mulți aditivi pentru furaje, cum ar fi culturile de drojdie, tampoane, vitamine solubile în grăsimi (de exemplu, A, D, E), niacină și seleniu, pot fi considerate pentru capacitatea lor de a îmbunătăți funcția rumenului și răspunsul imun, și pentru a promova utilizarea de energie și furaje. Eficiența conversiei trebuie și ea luată în calcul.

Drojdiile vii, cum ar fi Yea-Sacc, s-au dovedit că au efecte benefice asupra DMI, precum și pentru producția ulterioară de lapte, în perioadele de stres termic. În acest sens, s-a arătat că:

- Îmbunătățiri digestibilitatea dietei eliminând oxigenul toxic pentru microbi și producând compuși care promovează creșterea microbiană
- Promovează digestia și utilizarea substanțelor nutritive

- Stabilizează mediul rumenului
- Stabilizează pH-ul rumeiului
- Reduce timpul în care rumenul este sub pH-ul critic de 6

Toate aceste puncte promovează funcția optimă a rumenului, ceea ce duce la o producție mai eficientă, fără efect negativ asupra fertilității.

Proba în teren

Într-un studiu realizat în timpul verii în Portugalia, unde tempera-

turile variau între 18 și 28 C, adăugarea de Yea-Sacc la dietă a dus la o creștere numerică, atât a DMI, cât și a producției de lapte, în perioada de încercare (iunie/iulie) (Novais et al., 2018). Într-un studiu, efectuat în Italia în timpul verii, unde temperaturile variau între 21-30 C, Yea-Sacc a fost adăugat la TMR pe bază de siloz. În toată această perioadă, este normal să se constate o scădere a DMI cu aproximativ 5-10%, însă, atunci când a fost inclusă Yea-Sacc, aportul a crescut de fapt cu aproximativ 2,5%. Rezultatul a fost o creștere a producției de lapte cu 0,7 kg/vacă / zi.

XXX

În concluzie, pe măsură ce se schimbă climatul, stresul termic este probabil să devină o problemă din ce în ce mai frecventă și provocatoare, chiar și în climatele temperate. DMI redus, producția de lapte și fertilitatea sunt unele dintre problemele majore asociate cu stresul termic. Din fericire, există atât strategii de mediu cât și nutriționale pentru a combate efectele stresului termic. Includerea Yea-Sacc în dietă ajută la stabilizarea pH-ului rumenului și la promovarea funcției optime a ruminației, rezultând mai mulți nutrienți pentru vacă din aceeași dietă, cu un risc mai mic de echilibru energetic negativ în perioadele de stres termic.





DE VÂNZARE
Ferma de porci
2000 capete
Localitatea Lalosu
jud Vâlcea
Mobil: +40 731 348 748



VAEX ESTE PARTENERUL TĂU IDEAL DACĂ VREI SĂ ACHIZIȚIONEZI:

SUINE

- Purcei
- Porci
- Scroafe
- Carcasă

BOVINE

- Juninci
- Juninci gestante
- Viței
- Carcasă

CAMIOANE noi și rulate

- Semiremorci/Remorci animale vii
- Semiremorci frig
- Cap Tractor
- Altele

MAI MULTE INFORMAȚII PE:

WWW.THELIVESTOCKTRADERS.COM - WWW.VAEX.NL - WWW.VAEX.RO

Rabobank: PPA rămâne problema dominantă pe piețele globale ale proteinelor animale

Maria Demetriad

Febra porcină africană (PPA), va avea un impact mai profund și mai durabil pe piețele globale ale proteinelor animale, decât Covid-19, susține Rabobank, citat de Global Meat News.



PPA, mai periculoasă decât Covid-19

Recent, Rabobank a publicat o actualizare a evoluțiilor ASF la nivel global și a concluzionat că PPA este în continuare influența majoră pe piețele mondiale de carne de porc, după cum a declarat Justin Sherrard, analistul Rabobank care a condus raportul. El susține că raportul se referă la focalizarea industriei, deoarece lumea iese dintr-o perioadă de restricții de blocare:

“Nu vreau să redau impacturile reale și provocările foarte reale cu care se confruntă acum multe companii și lanțuri de furnizare. Există încă o mulțime de probleme pendinte și există costuri pentru sistem, din cauza schimbărilor în aranjamentele legate de locul de muncă aferente Covid-19 și vom vedea schimbări permanente în modul de înființare a firmelor de carne și în modul în care acestea funcționează.

Totuși, dacă te uiți la ceea ce va conduce cu adevărat piețele globale

de proteine animale, până la jumătatea acestui deceniu, cred că vom ajunge la aceste condiții asemănătoare Covid-19, în următoarele 6-12 luni. Dar ce stă la baza a ceea ce se întâmplă pe piețele globale, este puterea cererii de import din China. Aceasta este în principal despre carnea de porc, dar toate celelalte proteine au văzut cererea crescută de import din China”, a declarat el, pentru sursa citată.

SUA fură din cota de piață a Spaniei

Importurile de porc din China vor atinge un nou nivel record anul acesta, a spus analistul. Marele câștigător din 2020, în ceea ce privește exporturile de carne de porc în China, este SUA, care a luat cotă din porția Spaniei, care fusese liderul domeniului în 2019. “La sfârșitul anului trecut, în decembrie, am început să vedem importurile de carne de porc de origine americană, iar anul acesta au fost deosebit de puternice”, a continuat specialistul Rabobank, care a adăugat: “Nu există niciun semn că această tendință se reduce. În mod anecdotic, Rabobank a aflat că im-

porturile de porc Chinei, din SUA, în mai, erau pline de avantaje, iar datele săptămânale privind exporturile din SUA sugerează că cererea chineză pentru astfel de produse americane rămâne robustă”, a spus el.

“Cred că această tendință este un produs al așa-numitului Acord comercial de fază 1, între SUA și China. China s-a mișcat în această direcție, căutând un produs american. SUA au reușit să exporte carcase, cu mai puțină forță de muncă implicată în și altele asemenea, precum și reduceri primare în China, ceea ce a însemnat că deficitul de forță de muncă din fabricile americane nu a fost o astfel de problemă. Înseamnă, de asemenea, că China a putut importa carnea materie primă de care avea nevoie, în special pentru rezerva sa de stat”, a comentat analistul.

Parțial rezultat din acea tranzacție comercială de fază 1, cu China, care a cumpărat mai multe produse alimentare și produse agro-alimentare, precum soia din SUA, țara a trecut la diete bogate în proteine, pentru producția sa de porc și car-



ne de pasăre, a menționat el.

“Cred că un motiv mai important pentru trecerea Chinei către formulări de nutrețuri bogate în proteine pentru porci este că țara are acum un efectiv porcin mai mic, mai puține animale, deci, trebuie să caute modalități de a maximiza producția în acele sisteme care au cea mai bună biodiversitate. Iar, ceea ce vedem aici este un răspuns destul de rațional, este vorba de creșterea componentei de proteine în furaje, stimularea ratelor de creștere, astfel încât să crească ratele de producție”.

Nivel mai mic de risc PPA, dar amenințarea rămâne

“Având în vedere populația porcină diminuată, care este expunerea la risc ASF în China, riscurile sunt în China la fel ca acum câțiva ani?”, s-a întrebat retoric analistul Rabobank, care a dat imediat răspunsul: “Nu, nu sunt, deoarece țara are jumătate din numărul de porci astăzi, nu există același nivel de densitate a porcilor în țară. În Vietnam, efectivul nu s-a diminuat în aceeași măsură, dar oricum avem o densitate redusă de porci. Deci, riscurile sunt mai mici? Da, desigur, sunt mai mici, dar riscul nu a dispărut”, a spus Sherrard.

Totuși, industria este din ce în ce mai bună la gestionarea riscului din cauza febrei porcine africane: “Vedem că în China au existat importuri destul de puternice de animale de reproducție, scroafe și mistreți, în primele luni ale acestui an. Acest lucru sugerează că întreprinderile agricole integrate sunt



responsabile pentru importurile care au controlat boala, și că gestionează boala. Ei înțeleg că există încă un risc rezidual, dar sunt mult mai încrezători decât au fost anul trecut, în ceea ce privește capacitatea lor de a gestiona boala. Ca atare, subliniază el, este ușor să cazi în capcana de a crede că PPA este în retragere. Dar virusul nu va dispărea”, a spus Sherrard.

Noi focare de PPA

“Noi vedem noi focare în China, dar și în alte țări, dar acestea nu sunt raportate în același mod, indiferent dacă aceasta este scăzută datorită măsurilor sau al impactului Covid-19. În Filipine boala este încă

destul de activă și se răspândește, dar mai ales în fermele din curte. Boala s-a răspândit în India și am văzut și PPA înregistrat anul acesta în Papua Noua Guinee. PPA continuă să se răspândească în moduri în care nu ne-am așteptat.

De asemenea, a existat un succes rezonabil în gestionarea PPA în Belgia, dar nu este același lucru în partea de vest a Poloniei, unde virusul continuă să se răspândească. Deși boala nu a ajuns încă în Germania, nu este ușor să gestionezi aceste situații cu animale vii și ferme comerciale implicate. Focarul din acea parte a Poloniei este peste o suprafață mare, mult mai mare decât zona implicată în focarul din

partea de sud a Belgiei, care implică multe tipuri diferite de utilizare a terenului și cu o proprietate de teren variată, astfel încât este mult mai greu de gestionat și de conținut acolo. Când privește România și Estul Europei, nu prea sunt multe de comentat”, a avertizat Sherrard.

PPA în toată Europa!

Este de conceput că focre de PPA ar putea apărea în orice parte a Europei, a spus el, menționând că activitatea umană, comportamentul uman joacă un rol în răspândirea virusului. Un caz PPA la o fermă comercială din partea de nord a Greciei a sugerat că factorii umani au fost responsabili la locul de muncă, în răspândirea sa, deoarece ferma nu a fost localizată nicăieri în apropierea populațiilor de animale sălbatice.

“Încă nu știm care sunt cei mai mari sau cei mai importanți vectori pentru PPA și cum diferă între regiuni diferite; încă nu este posibil pentru noi să urmărim acest lucru și să-l urmărim cu vreun grad de certitudine și asta mărește provocarea pe care o avem în încercarea de a gestiona PPA. Acesta este, de asemenea, unul dintre motivele pentru care vedem PPA ca principală problemă care a determinat piețele globale de proteine animale în mijlocul acestui deceniu. Vom fi mai buni la gestionarea căderii virusului Covid-19, dar PPA va fi cu noi în continuare”, a concluzionat analistul.



Tehnologii de răcire pentru broilerii cu creștere lentă

Mircea Demeter

Puii broiler cu creștere lentă tind să își ajusteze aportul de furaje în funcție de temperatura mediului, mai mult decât puii cu creștere mai rapidă. Pentru a satisface greutatea standard ale carcaselor cerute de procesatori, producătorii de păsări cu creștere lentă trebuie să fie pregătiți, în special în zilele călduroase de vară, dar și în cursul anului, știindu-se că adăposturile pentru păsări au, în general, o temperatură destul de ridicată la interior. Cercetarea intitulată "Cooling technology for slower growing broilers", și realizată de Claude Toudic-Technical Manager Hubbard, vine în sprijinul crescătorilor de pui broiler. Iată câteva concluzii acelei specialtăți, publicate în Poultry World.



Reacție diferită la temperatura mediului

În multe țări, cererea crescută a pieței pentru pui cu creștere lentă a schimbat peisajul industriei broilerilor în ultimii ani. De asemenea, pentru aceste piețe, comercianții cu amănuntul cer carcase standardizate și greutatea decupate pe tot parcursul anului, pentru a servi consumatorii cu dimensiuni consistente ale porțiunilor. În conformitate cu prevederile anumitor concepte, cum ar fi câștigul mediu maxim zilnic (ADG) sau vârsta minimă, cultivatorii de broiler trebuie să gestioneze rata de creștere și greutatea corporală finală a puiilor, pe parcursul întregului an, pentru a fi cât mai aproape de prag. Acest lucru ajută la reducerea costurilor și la menținerea predictibilității greutății finale, pentru instalația de procesare.

Ventilarea este cea mai eficientă modalitate de a crea o viteză ridicată uniformă a aerului la păsări, în sistemele interioare. Puii cu creștere lentă sunt selectați pentru o rezistență excelentă, cu cea mai echilibrată reproducere, rate de creștere, rata de conversie a hranei (FCR) și randament de carne sporite. Selecția, pentru câștigul de greutate corporală, nu este o prioritate și, în consecință, puii care cresc mai lent și au poftă de mâncare. Acești pui își reglează aportul de alimentare în funcție de temperatura mediului.

Combinăția cald-rece

Când temperatura crește, ei reduc mai întâi aportul de furaje și, prin urmare, creșterea lor zilnică pentru a supraviețui. În timpul sezonului rece, accesul în zone cu regiune liberă crește necesarul de energie pentru întreținere. Ei mănâncă mai multe furaje, pentru a obține mai multă energie, obținând astfel și mai multe proteine și o creștere mai rapidă. Efectivele crescute în interior, în adăposturi bine izolate și încălzite, nu sunt aproape afectate.

Mai mult decât atât, combinația dintre zilele călduroase (→ 35 C) și nopțile tropicale (→ 20 C), afectează cel mai mult creșterea. Se preconizează că aceste condiții extreme vor fi văzute din ce în ce mai mult în întreaga lume. Peste Europa, variația numărului de zile necesare pentru atingerea greutății acceptată de piață variază de la mai puțin de o zi, în Europa de Nord, la șapte zile, în unele părți din sudul Europei, unde condițiile pot fi mult mai extreme.

Biosecuritate Ecologică Integrată și control activ al biocontaminanților în sectorul de carne și lapte cu ajutorul lumii ultraviolete UV-C

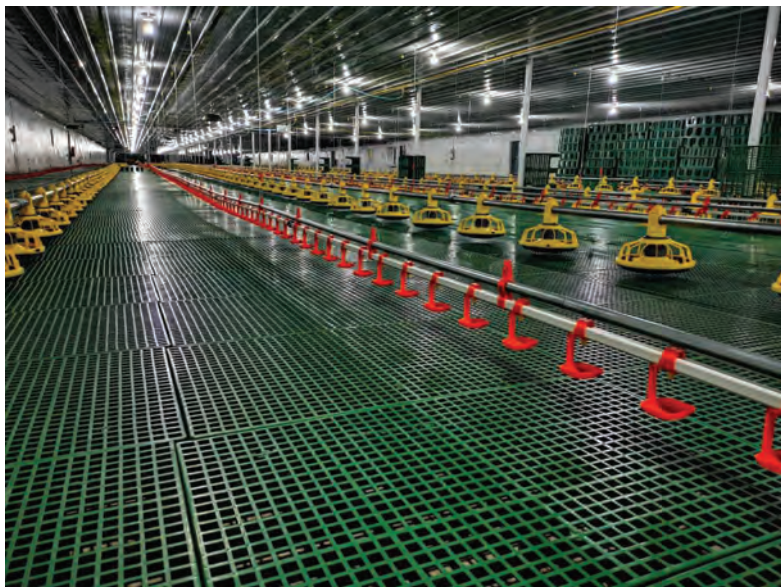


Biosecuritate Ecologică Integrată

Aer • Suprafețe • Produse

Elimină eficient *SARS-CoV-2*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* și numeroși alți agenți patogeni

Bd. Chimiei, nr. 12, Iași, 700293
office@biocomp.ro • 0723 234 030
www.biocomp.ro



Îndeplinirea obiectivelor de greutate corporală

Mai multe tehnici pot fi utilizate cu succes pentru a reduce ritmul de creștere în timpul iernii: diluarea hranei, furaje și lumina naturală timpurie. Eșantionarea periodică a greutatea corporale de la începutul perioadei de creștere este cheia monitorizării cu succes a aportului de greutate. Atingerea greutății corpului țintă, în timpul celor mai călduroase luni, este foarte dificilă.

Alimentarea cu firimituri sau pelete scurte, care înlocuiește o parte din amidon cu grăsime, creșterea nivelului de aminoacizi, iar hrănirea în timpul nopții devine necesară, dar nu este suficientă, deoarece efectivele pot reduce aportul de hrană cu până la 15%. Experiența pe teren arată că este necesară, de asemenea, creșterea pierderilor de energie ale păsărilor, pentru a le face să mănânce și să crească mai mult în timpul verii.

Echilibrați ecuația și mențineți creșterea

Acest lucru este în legătură cu aportul de energie din furaje, din care aproximativ 70% este eliberat în mediu prin căldură sensibilă și latentă. Un singur pui cu creștere lentă va elibera cu 40% mai puțină căldură și un pui cu creștere intermediară cu aproximativ 20% mai mic, decât un broiler cu creștere rapidă, la aceeași greutate corporală, pur și simplu pentru că aportul lor zilnic de hrană este mult mai mic.

Dacă luăm în considerare densi-

tatea mai mică de stocare folosită în mod normal pentru efective cu o creștere lentă, caloriiile reale eliberate pe unitatea de suprafață a adăpostului sunt de 1,5, până la 2,5 ori mai mici, decât pentru puii cu creștere rapidă. Pe de altă parte, majoritatea broilerilor cu creștere rapidă este procesată între 35 și 45 de zile, când panajul lor este abia finalizat, în timp ce puii cu creștere lentă trăiesc în mod normal de la 50, la mai mult de 80 de zile. Feathering-ul este de fapt un material izolant excelent. Potrivit lui Brian Fairchild (Universitatea din Georgia), broilerii sunt izolați de 3,7 ori mai bine, pe unitatea de suprafață la 45 de zile, față de 25 de zile. Aceasta înseamnă că puii

cu creștere lentă poartă o "haină caldă", în ultimele 2, până la 6 săptămâni ale vieții lor.

Când climatul dictează

De la începutul anilor 90, industria păsărilor de curte a învățat cum să facă față efectului vremii calde asupra performanței și a dezvoltat tehnologii care se bazează pe răcirea prin evaporare și viteza aerului, pentru a minimiza pierderile de păsări și întârzierea creșterii. La puii cu creștere lentă, este mai mult o problemă de transfer de căldură la nivelul păsărilor, decât de diluare a căldurii la nivelul solului din adăpost și a vitezei aerului, mai mult decât fluxul de aer.

Cu toate acestea, efectul vitezei aerului singur, scade pe măsură ce temperatura crește și poate deveni insuficientă, pentru a elimina suficientă energie termică din păsări, pentru a le permite să mănânce și să crească. Când climatul dictează, aerul trebuie să fie răcit, pe lângă asigurarea vitezei aerului, tehnologia folosită cel mai mult în întreaga lume este răcirea prin evaporare.

Acest lucru folosește adesea tamponane celulozice sau din plastic, dar și tunuri de ceață. Este nevoie de șapte ori mai multă energie din mediu, pentru a evapora 1 kg de apă, decât pentru a o încălzi de la 20 la 100 C. Obiectivul este să ră-

cească aerul, astfel încât mișcarea acestuia să îndepărteze mai multă căldură convectivă păsărilor. În consecință, păsările sunt mai puțin afectate de umiditatea ridicată a aerului produsă de evaporarea apei.

Ventilarea

Ventilarea tunelului este cea mai eficientă modalitate de a crea o viteză mare uniformă a aerului la păsări în sistemele interioare. Alte sisteme nu obțin aceeași eficiență în condiții de căldură, dar sunt mai bine concepute pentru condițiile meteo. De cele mai multe ori, o viteză de maxim 1-2 m/s este suficientă pentru puii cu creștere lentă și intermediară. Creșterea vitezei aerului înseamnă mai mult flux de aer sau mai puțin zonă în secțiune transversală. În sistemele de ventilație longitudinală, deflectoarele sezoniere cresc viteza medie a aerului. Atunci când producția de căldură la nivelul adăpostului este scăzută și valoarea izolării casei este bună, acestea pot fi reduse, pentru a crește economiile în capacitatea ventilatorului și consumul de energie electrică. O acumulare de presiune negativă, de până la 20-30 de pashali, de-a lungul casei, este acceptabilă pentru majoritatea fanilor de pe piață.

Amestecul de aer poate fi o opțiune bună în sistemele de carcasa cu





rază liberă sau orice alt sistem care folosește orificii "pop", pentru care utilizarea eficientă a ventilației cu presiune statică negativă nu este o opțiune. Poate fi, de asemenea, o soluție bună, asociată cu deschideri mari ale pereților laterali, pentru sistemele interioare din locațiile în care influența vântului natural este permanentă datorită unei combinații de climă și topografie. Alitudinea poate fi un factor pozitiv, deoarece scade temperaturile nocturne.

O tehnologie de răcire "low-tech"

Universitatea din Arkansas a testat pe scară largă un sistem bazat pe stropirea cu apă. Inginerii de acolo au afirmat că se poate economisi până la 70% apă și 40% energie pentru circulația aerului, atunci când acesta este utilizat în combinație cu răcirea plăcuței, în comparație cu răcirea singură. Umiditatea litierelor este similară, iar umiditatea aerului este mai mică folosind aspersoare, în comparație cu răcirea plăcuței. Sistemul este utilizat în practică în SUA pentru broilerii convenționali. Răcirea litierelor este încă preferată, atunci când apar valuri de căldură dure.

Principiul este să distribuți, sub o presiune de apă de 2 până la 3 kg, picături de 1 mm, cât mai uniform pe păsări, într-un cerc cu diametrul de 6-8 metri în jurul fiecărei stropitoare, care ar trebui să fie așezată uniform, la 4-5 metri între ele, pentru a asigura acoperirea uniformă a podelei. Ploaia fină este bine apreciată de păsările care apoi tind să se ridice și, uneori, își deschid

aripile. Energia necesară pentru evaporarea apei este preluată de la păsările însele, în loc de aer, astfel încât starea adăpostului să rămână cald și relativ uscat.

Tehnologia de stropire provine din industria de seră. Momentul On-Off este esențial pentru a preveni gunoiul umed. La început, stadiul de

răcire este de 20 de secunde Pornit și 30 de minute Oprit. Pe parcursul celei de-a treia etape recente, este de 30 de secunde Pornit și 5 minute Oprit. Respectarea calității gunoiului este esențială, în timp ce se adaptează setările On-Off la densitățile mai mici de stocare, la puii cu creștere lentă.

Costul echipamentului este de doar câteva sute de euro, în funcție de automatizare și de mărimea adăpostului. Este accesibil chiar și pentru condițiile în care riscul de a fi afectat de vremea caldă este destul de limitat, din cauza latitudinii și a numărului redus de cicluri pe an. Această tehnologie nu necesită în mod special ventilație la presiune negativă.

Acest lucru este cel mai binevenit pentru broilerii de gamă liberă și orice fel de sistem de carcasă crescută semi-liber. Pentru sistemele cu rază liberă, elementele de bază, precum extensiile acoperișului deasupra orificiilor pop, nu trebuie uitați arbuști perpendiculari și sal-

cie la câțiva metri distanță de adăpost. Ajută la atragerea păsărilor în afara și reduce densitatea efectivelor în interior. De asemenea, este o parte esențială a imaginii conceptelor de gamă liberă, în timp ce îmbunătățește biodiversitatea zonelor variate.

XXX

Soluțiile dezvoltate pentru puii cu creștere rapidă, pentru a reduce efectul sezonului asupra creșterii și performanței, sunt adesea văzute ca fiind prea scumpe pentru puii cu creștere lentă, în special în regiunile în care sezonul de vară este destul de scurt. De asemenea, orificiile pop au o ventilație de presiune negativă mai puțin eficientă. Sistemul de stropire, combinat cu ventilația tunelului sau amestecarea aerului, ar putea fi dezvoltat și adaptat la nevoile specifice ale puilor cu creștere lentă, pentru a satisface mai bine evoluțiile pieței în creștere și pentru a sprijini predictibilitatea greutăților finale ale corpului.



CALCIUL NATURAL, optim pentru înlocuirea fosfatului din produsele din carne de porc tocată



Maria Demetriad

Consumatorii cer produse din ce în ce mai naturale și mai sănătoase. Pornind de la această solicitare a pieței, un grup de specialiști de la Universitatea din Seoul au realizat un studiu cu scopul de a identifica tipul optim și superior de calciu natural pentru înlocuirea fosfatului în produsele de porc măcinat gătit.

Studiul, cu titlul "Effects of Various Calcium Powders as Replacers for Synthetic Phosphate on the Quality Properties of Ground Pork Meat Products", din care vă prezentăm cele mai importante aspecte, a fost publicat recent în Korean Journal of Food Science and Animal Resources.

ESC, OSC, MAC și MC

Pentru a realiza acest lucru, la produsele din carnea de porc tocată au fost adăugate 0,5% calciu (ESC), coji de ouă (OSC), calciu din alge marine (MAC) sau calciu din lapte (MC). Efectul acestei substituții a fost studiat prin compararea produselor substituie cu produse care conțin 0,3% amestec de fosfat (ca martor). ESC a fost considerat un înlocuitor ideal de fosfați, pentru minimizarea pierderilor de gătit, care a rezultat probabil din creșterea pH-ului produsului.

Printre celelalte tipuri naturale de calciu, tratamentul cu OSC nu a determinat o creștere semnificativă a pH-ului, dar a scăzut pierderea de gătit. Valorile CIE L au fost mai mari ($p < 0.05$), la produsele tratate cu OSC sau MC, decât eșantionul de control și mai mici ($p < 0.05$), la produsele cu ESC. Cu toate acestea, produsele cu ESC au avut valori mai mari ($p < 0.05$), la CIE a și CIE b, decât proba martor și produsele tratate cu alte pulberi.

În comparație cu proba martor, produsele tratate cu ESC și OSC au avut efecte de substituție similare, asupra proprietăților texturale ale produselor. Prin urmare, rezultatele acestui studiu au sugerat că utilizarea combinată a ESC și OSC ar putea fi o metodă potențial eficientă, pentru înlocuirea fosfatului sintetic în produsele de porc măcinat.

Atuurile fosfaților

Fosfații sunt utilizați pe scară largă ca aditivi alimentari, deoarece contribuie la proprietățile de prelucrare și la caracteristicile funcționale ale cărnii de porc dar și ale produselor din carne de pasăre. Fosfații sunt utilizați pentru a menține capacitatea de reținere a apei, pentru a inhiba oxidarea lipidelor, pentru a reduce pierderile de gătit, pentru a menține culoarea și pentru a îmbunătăți stabilitatea la congelare-decongelare (Long și colab., 2011; Sebranek, 2015).

Cel mai important, fosfații pot îmbunătăți capacitatea de reținere a apei și proprietățile texturale ale produselor din carne (Long et al., 2011; Sebranek, 2015; Xiong, 2015). Când fosfații sunt folosiți în cârnați și șuncă fiartă, capacitatea lor de reținere a apei poate fi îmbunătățită prin creșterea pH-ului. Mai mult, a fost cunoscută adăugarea de fosfați împreună cu săruri, la produsele din carne, pentru a crește rezistența ionică.

Astfel, se poate îmbunătăți funcționalitatea proteinelor și poate lega umiditatea de proteinele din carne, reducând astfel pierderea în greutate în timpul pierderii de gătit și depozitare (Long și colab., 2011; McKee și Alvarado, 2004; Petracci și colab., 2013; Sebranek, 2015; Sindelar, 2015). Deși nivelul maxim admis de fosfați din carnea și produsele de pasăre procesate finale este de 0,5%, ei sunt utilizați de obicei la niveluri mai scăzute (0,3-0,4%), în industria cărnii (Sebranek, 2009).

Solina România

reactivează tehnologia de măcinare prin criogenare

În industria alimentară, expresia succesului unui produs constă în gustul delicios și în aspectul îmbietor! Secretul savorii produselor alimentare este reprezentat de condimentele proaspete și aromate, care îndeplinesc funcții bivalente.

Astfel, condimentul are rolul de a oferi un produs savuros, dar îndeplinește și funcția de conservare a acestuia, cu o puternică acțiune antiseptică și antibacteriană.

La Solina Romania credem în poveștile cu mâncare și experiențe senzoriale și ne dedicăm complet identificării soluțiilor ideale industriei alimentare. De aceea, acordăm o atenție deosebită procesului de măcinare a condimentelor, pentru a evita

pierderea gustului și aromei originale, pe fondul încălzirii în timpul procesării.

Această problemă s-a transformat în oportunitate de inovare, utilizând tehnologia de măcinare a condimentelor prin criogenare. Această tehnologie inovativă păstrează calitățile produselor și mărește eficiența procesului, adăugând la măcinarea condimentelor un agent special de răcire (LN-Liquid Nitrogen).

Avantajele procesării condimentelor prin criogenare:

- temperaturile controlate în timpul procesului de măcinare asigură o calitate ridicată a produsului final, astfel gustul și aroma condimentelor rămân nemodificate
- răcirea criogenică elimină problemele legate de umiditatea excesivă
- eficacitatea procesului datorită timpilor mai scurți de procesare
- azotul lichid este de multe ori utilizat și la înghețarea materialelor care sunt sensibile la căldură sau moi la temperatura camerei, cu scopul de a putea fi ușor măcinate
- capacitatea superioară de procesare, precum și productivitate ridicată
- obținerea de particule mult mai fine și mai uniforme
- păstrarea calităților organoleptice ale produselor
- păstrarea uleiurilor esențiale conținute de produs
- prevenirea oxidării și modificării culorii naturale

Suntem mândri și entuziasmați să împărtășim cu voi reactivarea acestei tehnologii de procesare prin criogenare, la cele mai înalte standarde de calitate, materializate prin gama noastră de condimente, cu arome intense și granulații variate, pentru fiecare proces tehnologic în parte.

Principalele mirodenii măcinate prin criogenare sunt:

- Nucșoară • Mace • Chimen
- Chimion • Scorțișoară
- Turmeric • Cuișoare • Muștar
- Piper Negru • Piper Alb





Atuurile înlocuitorilor naturali

Ca răspuns la creșterea recentă a interesului consumatorilor pentru alimentele procesate cu aditivi sintetici reduși, înlocuitorii naturali pentru materialele sintetice devin capătă atenție. Deoarece fosfații folosiți în produsele din carne sunt aditivi sintetizați chimic, procesatorii de carne caută înlocuitori noi și mai buni (Jeong, 2016; Sindelar, 2015). Mulți cercetători și procesatori de carne au avut dificultăți în descoperirea înlocuitorilor sintetici de fosfați, deoarece noul înlocuitor trebuie să mențină proprietățile funcționale inerente ale fosfaților la un cost rezonabil al produsului final (Sindelar, 2015).

Cu toate acestea, eforturile pentru găsirea de noi înlocuitori de fosfați au continuat, datorită rapoartelor care sugerează că un consum excesiv de fosfat sintetic în alimentele procesate ar putea inhiba absorbția de calciu și formarea oaselor (Virpi și colab., 2016). Astfel, pentru a elimina sau a reduce utilizarea fosfatului sintetic în produsele din carne, eforturile actuale s-au concentrat pe înlocuitori derivați din materiale naturale (Choi și colab., 2014; Chun și colab., 1999; Hooshmand și Arjmandi, 2009; Jarvis et al., 2012; Jarvis și colab., 2015; Lee și colab., 2011; Park și colab., 2018).

Park et al. (2018) au comparat efectele gumei de guar, k-carragenului, acidului alginic și chitosanului, ca înlocuitori ai polifosfatului anorganic din produsele de porc. Ei au descoperit că

guma de guar și k-carragenul sunt înlocuitori potriviți. Mai mult, Choi și colab. (2014) a investigat recent efectele pulberii de calciu de coajă de stridie asupra calității șuncii de porc restructurate. Aceștia au raportat că o combinație de calciu de proteină de stridii și proteine din zer, a produs caracteristici de calitate adecvate, ca înlocuitor de fosfați.

Pulberile naturale de calciu, care sunt utilizate pe scară largă și distribuite în industria alimentară, și includ calciu de coajă de ouă (OSC), calciu de coajă de ou (ESC), calciu de alge marine (MAC) și calciu de zer (calciu de lapte, MC). Fiecare din aceste pulberi naturale de calciu are propriile proprietăți fizico-chimice unice și caracteristici senzoriale, deoarece diferă în surse de bază de materiile prime și metodele de fabricație. Din cauza acestor diferențe, variantele oferă proprietăți diferite de prelucrare, atunci când sunt adăugate la produsele din carne. Prin urmare, acest studiu a urmărit să determine tipul optim și superior de pulbere naturală de calciu, pentru înlocuirea fosfatului sintetic în produsele din carne. Pentru a realiza acest lucru, produsele tratate cu 0,5% fiecare dintre OSC, ESC, MAC sau MC au fost comparate cu produsele tratate cu 0,3% fosfat sintetic.

Rezultate

De obicei, fosfatul utilizat în cărnile prelucrate este alcalin. Acest fosfat alcalin este utilizat ca mijloc de îmbunătățire a retenției de apă, prin creșterea pH-ului și a

rezistenței ionice a amestecurilor de carne (Sebranek, 2009). Astfel, printre diversele proprietăți dezirabile pentru un înlocuitor ideal al fosfatului sintetic din produsele din carne, pH-ul este un factor important care determină capacitatea de reținere a apei produselor din carne.

Probele tratate cu ESC au avut cea mai mare valoare a pH-ului (pH 9,09; $p < 0,05$), înainte de gătit, ceea ce sugerează că adăugarea de pulbere ESC a afectat pH-ul produsului (Cho și Jeong, 2016). Deși pH-ul probelor tratate cu MAC (pH 6,79), a fost ulterior mai mare ($p < 0,05$), decât cel al controalelor (pH 6,50), pH-ul pro-

belor tratate cu OSC și MC nu a fost semnificativ diferit ($p > 0,05$) de cea a controalelor. Cu toate că s-a constatat că pH-ul probelor tratate cu ESC a scăzut la gătit, acestea au avut cel mai mare pH (pH 8,82; $p < 0,05$), dintre toate probele testate în acest studiu. PH-ul probelor tratate cu MAC (pH 6,96), a fost în cele din urmă mai mare decât cel al marilor ($p < 0,05$). În schimb, pH-ul probelor tratate cu OSC și MC nu a fost semnificativ diferit de cel al probelor de control ($p > 0,05$).

Probele tratate cu ESC au arătat cele mai mari valori ale pH-ului din studiul citat, probabil, deoarece pulberea ESC s-a transformat într-un alcalin puternic, datorită schimbării rapide a pH-ului, deoarece a fost ionizat (Shin și Kim, 2017). Aceste rezultate au fost în concordanță cu cele ale lui Daengprok și colab. (2012), care a raportat că adăugarea de lactat de calciu cu coajă de ouă a crescut semnificativ pH-ul cărnașilor de porc fermentați. La rândul său, Park (2011) a investigat caracteristicile de prelucrare a mezelurilor de tip emulsie, după ce a adăugat 0,5% proteine din zer și calciu natural de coajă de stridie ca substitut de fosfat, raportând că pH-ul probelor tratate cu 0,3% sau mai mult calciu de coajă de stridie a fost semnificativ mai mare decât acesta. dintre controale cu 0,3% fosfat.



OPTIM MEAT®

YOUR OPTIM-MEAT PARTNER!

PORK, BEEF, MUTTON, CHICKEN, TURKEY



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

Departament Import
+40 726 300 259
import@optimeat.ro

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

www.optimeat.ro

Conținutul de umiditate

Conținutul de umiditate din produsele de porc măcinate a fost măsurat ca un indicator al capacității de reținere a apei. Față de eşantioanele de control (69,16%), probele tratate cu ESC (68,53%), OSC (68,65%) și MAC (68,55%) au avut un conținut similar de umiditate ($p > 0,05$). Probele tratate cu MC au prezentat cel mai mic conținut de umiditate (66,17%) ($p < 0,05$). Astfel, adăugarea de ESC, OSC și MAC, la produsele din carne de porc măcinată a avut efecte similare asupra retenției de apă ca adăugarea fosfatului sintetic.

Alte studii care au investigat efectele de substituție ale fosfatului în produsele din carne, au raportat că un conținut de umiditate al produselor variază în funcție de tipul și cantitatea de ingrediente utilizate, precum și de tipul de produse din carne (Casco și colab., 2013). Choi și colab. (2014) a investigat conținutul de umiditate al produselor de porc preparate prin amestecarea calciului din stridii de calciu și proteine din zer. S-a raportat că, atunci când au fost tratate cu o cantitate din ce în ce mai mare de OSC, șuncile de porc au arătat un conținut de umiditate mai mare decât șuncile de porc tratate doar cu fosfat.

Casco și colab. (2013) a utilizat SavorPhos, un amestec de făi-

nă de citrice disponibil comercial, pentru a evalua efectele de substituție a fosfatului în marinada de pui; ei nu au raportat nicio diferență în conținutul de umiditate între probele tratate cu SavorPhos și cele tratate cu amestec de fosfați în două tipuri de marinade (apă și ulei-apă), ceea ce a fost în concordanță cu rezultatele din acest studiu.

Reducerea pierderilor

Prin urmare, pierderea în timpul fabricației a fost utilizată ca măsură pentru a evalua indirect aceste proprietăți. Probele tratate cu ESC a arătat cel mai mic nivel ($p < 0,05$), dintre toate probele. În comparație cu cercetările anterioare pentru înlocuitorii fosfatului din produsele din carne (Casco și colab., 2013; Kim și Chin, 2010; Ruusunen și colab., 2003), cantitățile de pierderi de gătit din acest studiu au fost considerabil mai mici. Se pare că adaosul de praf de calciu este eficient în reducerea pierderilor de preparare a produselor din carne de porc fără fosfat.

Astfel, ESC a fost evaluat ca un înlocuitor de fosfat candidat, care a furnizat o capacitate superioară de retenție a apei la produsele din carne și care permite fabricarea de produse cu pierderi mai mici, în comparație cu produsele aditivitate cu fosfat sintetic. Cu toate acestea, produsele tratate cu toa-



te celelalte pulberi de calciu au prezentat o pierdere mai mare de gătit, decât cele control ($p < 0,05$), iar cele tratate cu MC prezintă cea mai mare pierdere de gătit ($p < 0,05$). Aceste rezultate au fost similare cu cele ale analizei de pH descrise în acest experiment, ceea ce sugerează că pierderea în eşantioanele de carne a fost redusă datorită valorilor de pH relativ mai mari (Long și colab., 2011; Sindelar, 2015), care s-a datorat adăugării ESC.

În schimb, un studiu recent asupra substituției fosfatului din produsele din carne, realizat de Jarvis și colab. (2012), a arătat că adăugarea de 0,22% de amestec de prune uscate și 1,1% și 2,2% concentrat de prune la marinada de piept de pui nu a provocat nicio diferență semnificativă în pierderea la fabricare, comparativ cu probele de control cu fosfat. Lee și colab. (2011), a utilizat calciu și proteine din zer de coajă de stridie, pe produse din carne de tip emulsie, arătând că adăugarea de 0,3% calciu de coajă de stridie a avut ca rezultat produse cu pierderi similare cu produsele aditivitate doar cu fosfat. De asemenea, au raportat că o astfel de aditivare ar putea îmbunătăți semnificativ pierderea, comparativ cu produsele fără fosfat.

Concluzii

În concluzie, ESC a fost cel mai potrivit candidat pentru substituția fosfatului, deoarece a minimalizat pierderea la fabricare, probabil, prin creșterea pH-ului produsului. Cu toate acestea, din moment ce utilizarea de 0,5%, doar ESC a dus la o creștere extremă a pH-ului, însă cantitatea de ESC adăugată ar trebui să fie strict reglementată. Mai mult, când s-a comparat textura produselor tratate cu pulberi naturale de calciu și a celor tratate cu fosfat sintetic, s-a constatat că ESC și OSC au un efect relativ de substituție. În schimb, utilizarea MC a avut cele mai multe efecte negative asupra pierderilor de gătit și retenției de umiditate. Prin urmare, utilizarea combinată a ESC și OSC la produsele de porc, fierte, ar putea contribui la proprietățile funcționale ca un înlocuitor complementar al fosfatului sintetic. Studiile viitoare ar trebui să exploreze eficacitatea combinației de ESC și OSC la diferite niveluri și raporturi pentru producerea de produse din carne fără fosfați.





*Carne și preparate
din carne*



SAVUREAZĂ DIFERENȚA®



www.kosarom.ro



Biomateriale pentru Înlocuirea grăsimilor din deserturile lactate



Mircea Demeter

Diversificarea gamei de produse, cu scopul de a capta atenția consumatorilor, este una dintre preocupările de bază ale tehnologilor în fiecare companie de procesare a laptelui. Iar, deserturile lactate nu fac excepție de la focus.

Ca urmare, cercetătorii Universității din Michigan au realizat studiul cu titlul "Using the mixture design approach to predict the rheological properties of low-calorie dairy desserts containing gum tragacanth exuded by three Iranian Astragalus species", pentru a identifica modalități de optimizare a deserturilor cu șofran, fiind, așadar, vorba despre un produs din gama premium. În ediția de față vă prezentăm câteva extrase care, suntem siguri, pot inspira tehnologii români de specialitate.

Ținte de studiu

În finalizarea studiului, comportamentul în fluxul de producție, fluajul și parametrii deserturilor lactate au fost modelate prin abordarea designului amestecului. Concomitent, au fost efectuate comportamente de flux și experimente de recuperare a fluajului și au fost prezise modele pentru vâscozitate aparentă, indice de consistență, indice de debit, conformare instantanee și conformare viscoelastică.

Cinci probe reprezentative privind intervalul de vâscozitate aparentă, la viteza de forfecare de 50 s⁻¹ au fost

supuse evaluării senzoriale. Conform măsurărilor reologice, adăugarea de specii GT de *A. gossypinus* a dus la producerea unui desert cu o structură puternică. Apoi, au fost comparate două probe cu cel mai mare indice de consistență și cu cei mai mici parametri de creep, cu două deserturi de șofran comercial.

Rezultatele au relevat faptul că acceptarea generală a celor două probe selectate (conținând 4% greutate), *A. gossypinus* sau 2,66% (greutate), *A. gossypinus* și 1,33% (greutate / greutate), *A. flucosus*, a fost similară cu cele din cele două probe comerciale.

O provocare

În prezent, există o cerere din ce în ce mai mare din partea organizațiilor globale de asistență medicală și a clienților conștienți de sănătate de produse alimentare benefice (Syarifuddin și colab., 2016). Acest lucru este valabil mai ales în cazul deserturilor, care tind să se încadreze în categoria alimentelor mai puțin sănătoase, deoarece sunt bogate în calorii, grăsimi și zaharuri adăugate, în timp ce sunt sărace în alte substanțe nutritive, inclusiv fibre.

În același timp, deserturile trebuie savurate cu moderație, pentru a lăsa o impresie memorabilă asupra consumatorilor. Prin urmare, reducerea conținutului de grăsimi și zahăr din astfel de produse alimentare, menținând în același timp acceptarea senzorială, este o provocare pentru industriile alimentare (Nejatian et al., 2013).

Reducerea conținutului de grăsimi a formulării, ca una dintre cele mai frecvente metode de creare a alimentelor mai sănătoase, poate fi efectuată prin mai multe tehnici, prin simpla substituție cu alte ingrediente (înlocuitori de grăsimi) (Zambrano și colab., 2014), sau în mod complex, prin mai multe tehnologii avansate, inclusiv cristalizarea criogenică (Brooker și Tomlines 2019), extracția super-critică a fluidului și extragerea solventului (Yee și colab., 2017).

Înlocuirea unei grăsimi găsite în deserturi, cu biomateriale care au proprietăți similare, este o soluție potențială pentru îmbunătățirea caracteristicilor de sănătate ale deserturilor. În acest caz, se pot evita schimbări complexe în procesul de producție.

O soluție

Guma tragacantă (GT; coloana vertebrală a acidului D-D-galacturonic legat între 1 și 4), este o polisaharidă anionică cu o greutate moleculară mare (aproximativ 840,000 Da) și ramificată (arabinoză, xiloză, glucoză, fucoză, galactoză și ramboză) (număr E E413). Este obținută din arbustii mici din genul *Astragalus* și poate stabili o vâscozitate ridicată și emulsii stabile în soluții apoase



(Farzi și colab., 2015) cu un grad ridicat de stabilitate în condiții acide și împotriva tratamentului termic (Balaghi et al., 2010).

Recent, cercetările au arătat un interes din ce în ce mai mare pentru aplicațiile alimentare ale GT. În plus, producerea de oligozaharide cu lanț redus, prin acțiuni enzimatice și afectarea creșterii bacteriene, în special *B. longum* subsp, este un nou potențial prebiotic pentru GT (Gavlighi și colab., 2013a; 2013b).

Majoritatea studiilor efectuate în domeniul aplicațiilor alimentare s-au concentrat în special pe proprietățile de îngroșare și stabilizare ale GT, în timp ce puține studii au investigat aplicarea GT în produsele cu un conținut scăzut de grăsimi (Aziznia et al., 2008; Rahimi et al., 2017). Prin urmare, studiul de față a încercat să evalueze efectul a trei tipuri de GT (*A. gossypinus*, *A. flucosus* și *A. rahensis*), asupra acceptării senzoriale și a proprietăților reologice ale unui model de lactate cu un conținut scăzut de calorii.

Caracteristici și pregătirea eșantionului

Utilizând software-ul Design Expert 8 (Stat Ease Inc., Minneapolis, SUA) și metodologia de proiectare a amestecurilor, au fost pregătite 17 probe. Componentele fixe ale formulărilor au constat în lapte praf degresat (Fonterra, Auckland City, Noua Zeelandă), 9% în greutate, pulbere de șofran (șofran Bahraman, Mashhad, Iran), 0,02% în greutate, apă de trandafir (Rabee, Teheran, Iran), 3% în greutate, și stevia (Morvarid Moattar, Teheran, Iran) 0,02% în greutate.



GT brut (colectat din plantele care cresc în diferite provincii ale Iranului), a fost pudrat într-o moară electrică (mooară de laborator 120, Perten, Germania), și, folosind sita standard (Atlas Sieve, Esfahan, Iran). Dimensiunea rețelei a fost ajustată la 200-500 μm. Pe baza pretestelor reologice, concentrația finală a gingiei a fost de 4% în greutate pentru fiecare probă.

Ingredientele uscate au fost amestecate și adăugate la cantitatea necesară de apă distilată, pentru a obține 1 kg de produs final. Produsele finale au fost preparate adăugând amestecul de pulbere în apă distilată, folosind procesorul alimentară Thermomix (Thermomix TN 31, Wuppertal, Germania). Amestecul uscat a fost adăugat încet la cantitatea măsurată de apă distilată și apoi agitat timp de 20 min la 90 °C, în Thermomix la setarea 3.

La ultimul minut de agitare, la amestec s-au adăugat apă de trandafir și șofran. Produsele finale au fost turnate (umplutură la cald), în recipiente de plastic de 125 cmc și sigilate cu ajutorul unei mașini manuale de etanșare. După răcirea produselor de probă la temperatura ambiantă, au fost puse la frigider, pentru a deveni gata pentru testele reologice.

Experimente reologice

S-au studiat parametrii reologici pentru 17 probe de deserturi lactate. Indicele de consistență al eșantioanelor (modelul legii puterii, ecuația 1), s-a modificat în intervalul 0,23-0,37 Pa sn, în timp ce indicele de comportament al fluxului eșantioanelor a fost în intervalul 35,56-262,41. Pe baza rezultatelor, probele 8 și 13 (care conțin 4% *A. gossypinus*), au avut cea mai mare valoare a coeficientului de consistență, în timp ce cel mai mic coeficient de consistență a fost găsit în eșantionul 2.

Probele 8 și 13 au avut și cele mai mari valori de vâscozitate aparentă, în timp ce proba 2 a avut cea mai mică valoare a vâscozității aparente la viteza de forfecare de 50 s-1. Rezultate similare în ceea ce privește efectul de tip GT asupra caracteristicilor și stabilității sistemelor lactate au fost anterior raportate (Keshtkaran și colab., 2013; Nejatian et al.,

2018). Ultimii autori au atribuit capacitatea mai mare de *A. gossypinus* în îmbunătățirea comportamentului de curgere a mediului la care a fost adăugat, compoziției sale de zahăr.

Această specie conținea un conținut mai mare de acid galacturonic și fucoză, decât celelalte două specii de GT iraniene. Mai mult, valorile obținute în acest studiu, pentru parametrii comportamentului debitului, sunt în concordanță cu cele găsite prin alte studii pentru diverse deserturi alimentare cu hidrocoloide adăugate, cum ar fi amidon, făină de năut, carboximetil celuloză, caragenani, agar - agar și gume xantan (Aguilar-Raymundo și Velez-Ruiz, 2018; Arancibia și colab., 2015; Oroian, 2013).

Comportamentul eșantioanelor

Comportamentul în flux al eșantioanelor a demonstrat o natură non-newtoniană și pseudo-plastică. Acest rezultat a fost în acord cu studiile anterioare privind deserturile lactate (Gonzalez-Tomasi și colab., 2009; Trrega și colab., 2004; Zargaraan și colab., 2015). Compararea datelor actuale privind comportamentul fluxului cu cele ale desertului cu șofran comercial, au arătat că toate probele din prezentul studiu au avut un coeficient de consistență mai mic, decât cele două mărci comerciale (Zargaraan și colab., 2013).





Cea mai esențială aplicare a testului de recuperare a fluajului este de a determina modificările structurii prin modificarea componentelor formulării (Bayarri și colab., 2009). Gama de valori de conformitate instantanee, a fost de la 0,0009 (Proba 8) până la 0,007 (Proba 2) 1/Pa și respectarea viscoelastică a tuturor probelor a fost cuprinsă între 0,0005 (Proba 8) și 0,008.

Valorile mari ale conformității instantanee (J0) și conformitatea viscoelastică au reprezentat o structură slabă (Dogan și colab., 2014; Sozer, 2019). Este interesant de menționat că fracția de gumă din eșantionul 2, care a avut cei mai mari parametri de fluaj, a fost compusă din *A. rahensis* și *A. flucosus*. Pe de altă parte, proba 8 care a fost compusă în principal din *A. gossypinus* a avut parametri mai mici de fluaj.

Prin urmare, prin combinarea acestor date cu datele privind comportamentul fluajului, se poate concluziona că eșantioanele care conțin mai multe *A. gossypinus* au avut o structură mai puternică. În deserturile lactate și în prezența cazeinei, conformitatea instantanee se poate referi la o rețea proteică nedistribuită (Sun și colab., 2006). Prin urmare, la concentrația fixă de cazeină și GT (Probele 4, 8 și 12), și în comparație cu alte două specii GT, *A. gossypinus* a realizat rețele de cazeină mai elastice.

Rezultate

Rezultatele au relevat că scorul acceptării generale al probelor 8 și 9 a fost semnificativ, similar cu cel al celor două probe comerciale. Cea mai evidentă constatare care rezultă din datele reologice este că diferitele specii de GT au cauzat proprietăți reologice extrem de diverse, în deserturile lactate. Aceste rezultate par a fi în concordanță cu alte descoperiri de cercetare.

Keshtkaran et al. (2013) a declarat că proprietățile viscoelastice și parametrii de comportament al fluxului unei băuturi din lapte aromat au fost afectate în mod semnificativ de concentrația și tipul de GT (*A.*

gossypinus și *A. rahensis*). Mai mult, Farzi și colab. (2015) a raportat că *A. gossypinus* GT, dintre trei specii GT (*A. gossypinus*, *A. compactus* și *A. rahensis*), a făcut cea mai mare vâscozitate aparentă, probabil datorită fracției sale insolubile cea mai mare.

În ceea ce privește profilul compozițional al laptelui praf degresat comercial utilizat (32,9 g / 100 g proteine, 3,8 g / 100 g umiditate, 0,9 g / 100 g grăsimi, 54,5 g / 100 g carbohidrați totali și 7,9 g / 100 g minerale), conținutul total de energie al eșantioanelor preparate a fost de aproximativ 33,45 Cal / 100 g. Prin urmare, valoarea energetică a deserturilor preparate a fost de

aproximativ un sfert din cea a deserturilor comerciale.

În plus, pe baza rapoartelor asupra efectelor prebiotice ale GT și a scorurilor de evaluare senzorială acceptabile, rezultatele acestei cercetări au oferit idei în proiectarea de noi deserturi prebiotice lactate folosind GT. O altă implicație practică importantă a acestei cercetări a fost furnizarea unui model de desert, pentru a proiecta noi deserturi lactate fără zahăr. În cele din urmă, rezultatele acestui studiu au indicat că GT poate fi utilizat cu succes, pentru a formula deserturi lactate cu conținut scăzut de calorii.





in ROMANIA prin
Fotometric Instruments

Charm EZ® Systems Antibiotic and Chemical Control

Rapid Antibiotic Testing

- Combined incubator and analyzer
- Identifies antibiotic family with color coded strips



- Multi-residue Detection
- Levels Customized to Regulations
- Simple and FAST Validated Methods
- Milk, Feed, and Grain
- Natural Toxins and Animal Drugs

Peel Plate® Microbial Test Microbial Indicators and Hygiene Verification



READY-TO-USE TESTS FOR:

- Aerobic Count
- E. coli/Coliform
- Yeast & Mold



novaLUM® II ATP Detection System

Sanitation, Allergen Control, and Water Quality
Documentation and Remediation



- WiFi Enabled
- Customizable Dashboard Analytics
- Document Corrective Action and Retest
- Add Swab Locations On-demand



NANOMATERIALELE ȘI PROCESAREA CĂRNII

Nora Marin

Cererea din ce în ce mai mare de producție durabilă, creșterea concurenței și luarea în considerare a problemelor legate de sănătate au condus secoarele de procesare și ambalare ale cărnii pe un drum accentuat spre inovație.

Ca urmare, companiile de carne din întreaga lume se concentrează pe dezvoltarea de noi produse și procese, pentru a satisface cererea consumatorilor. Prin urmare, o inovație a proceselor, cum ar fi nanotehnologia, poate avea un impact semnificativ asupra industriei de prelucrare a cărnii prin dezvoltarea nu numai a unor produse funcționale din carne, ci și a unor noi ambalaje pentru produse, după cum relevă studiul "Nanotechnology in Meat Processing and Packaging: Potential Applications", elaborat de Universitatea din Wageningen.

Beneficii și riscuri

Beneficiile potențiale ale utilizării nanomaterialelor în alimente sunt biodisponibilitatea îmbunătățită, efectele antimicrobiene, acceptarea senzorială sporită și livrarea țintită a compușilor bioactivi. Cu toate acestea, există provocări în aplicarea nanomaterialelor, din cauza lacunelor de cunoaștere în producția de ingrediente, cum ar fi nanoproducătoarele, stabilitatea sistemelor de livrare în produsele din carne și riscurile pentru sănătate cauzate de aceleași proprietăți care oferă și beneficiile.

Pentru succesul nanotehnologiei în produsele din carne, trebuie să fie abordate provocările în acceptarea publicului, economia și reglementarea alimentelor prelucrate cu nanomateriale care pot avea potențialul



de a persista, acumula și duce la toxicitate.

Până în prezent, cea mai promițătoare zonă pentru aplicarea nanotehnologiei pare să fie în ambalajele cărnii, dar efectele pe termen lung asupra sănătății umane și a mediului din cauza migrării nanomaterialelor din ambalaje trebuie studiate în continuare. Viitorul nanotehnologiei produselor din carne depinde de rolurile jucate de guverne, agenții de reglementare și producători în abordarea provocărilor legate de aplicarea nanomaterialelor în alimente.

Piața obligă la inovare

Cu tot mai mulți consumatori care solicită produse din carne de calitate superioară la prețuri accesibile și cu o concurență în creștere, sectorul producției de carne a fost martorul unei schimbări excepționale, în ceea ce privește nu numai ingredientele, ci și sistemul de procesa-

re (Weiss și colab., 2017). Cererea pentru producția durabilă de produse din carne și accentul pe sănătatea umană au dus în continuare la creșterea inovației în industria produselor din carne (Young et al., 2013). Astfel, așteptările au crescut în ceea ce privește utilizarea ingredientelor și aditivilor cu o funcționalitate îmbunătățită, pentru a îmbunătăți calitatea și imaginea alimentelor musculare (Olmedilla-Alonso și colab., 2016).

Unii dintre aditivii cei mai folosiți în produsele din carne și păsări de curte sunt antioxidanți (de exemplu, hidroxitoluen butilat (BHT), hidroxianisol butilat (BHA), tocoferoli, lianți (de exemplu, caragenan, cazeinat de sodiu), agenți de îngroșare (de exemplu, gelatină), umectanți (de exemplu, sare de sodiu, glicerină), agenți de întărire (eritorbat de sodiu, nitrit de sodiu și nitrați), agenți de îmbunătățire a aromelor (de exemplu, glutamat de monosodiu), enzime (bromelină, ficină și papaină) și îndulcitori (de exemplu, sirop de porumb) (USDA, 2018).

Deși sunt încă utilizate pe scară largă, preocupările tot mai mari în materie de sănătate au provocat o schimbare în concentrarea către dezvoltarea de noi produse din carne, cu cantități reduse de grăsimi saturate, săruri de sodiu, fixative de culoare (de exemplu, nitriți) și colesterolii, împreună cu utilizarea crescută a ingredientelor care au efecte pozitive asupra sănătății. De asemenea, este de așteptat ca produsele noi dezvoltate cu noi ingrediente și sisteme de procesare, să aibă efecte gustative, vizuale și

aromatice similare cu produsele tradiționale din carne (Weiss și colab., 2010).

Beneficii pentru sănătate

Prin urmare, materialele bioactive, care oferă beneficii pentru sănătate, sunt din ce în ce mai adăugate alimentelor, pentru a trata sau preveni bolile (IFIC, 2016). Cu toate acestea, există impedimente în producerea, stocarea și distribuția alimentelor cu componente bioactive încorporate. Datorită gamei de produse tradiționale din carne, probabil că impedimentele vor fi mai mari în industria cărnii. O provocare semnificativă este biodisponibilitatea scăzută a componentelor bioactive, atunci când sunt incluse în produsele din carne, în principal, datorită nivelurilor relativ ridicate de proteine, grăsimi și minerale.

În consecință, s-au încercat modificări ale formulărilor produselor din carne, dar acestea au condus adesea la efecte nefavorabile, cum ar fi calitatea organoleptică slabă, capacitatea redusă de reținere a apei și rezistența slabă la creșterea microbilor (Weiss și colab., 2019). Prin urmare, industria cărnii trebuie să implementeze și să susțină o agendă de inovare, pentru a face față acestor provocări și, în final, să îmbunătățească calitatea experimentată de consumatori (Troy și Kerry, 2017). Astfel, nanotehnologia este una dintre aceste inovații bazate pe procese, care ar putea avea un impact semnificativ asupra industriei alimentare (Linton și Walsh, 2018).





Salam de Iarnă Pick



**CU PASIUNE ȘI MĂIESTRIE
DIN 1869**

O zonă a științei ingineresti

Nanotehnologia poate fi menționată ca o zonă a științei și tehnologiei axată pe fabricarea de materiale de dimensiuni nano (mai puțin de 100 nm în diametru cel puțin o dimensiune) care posedă proprietăți unice și noi, deși nu există o definiție acceptată la nivel global (Lvens-tam et al., 2018; GruÈre, 2012). De asemenea, se referă la producerea, caracterizarea și manipularea acestor materiale (Weiss și colab., 2016). Diferențele majore între nanomateriale și materialele în vrac sunt schimbările proprietăților fizico-chimice (de exemplu, porozitate), proprietăți optice, mecanice și catalitice.

Alte diferențe sunt observate și în ceea ce privește rezistența, absorbția, funcția, greutatea și stabilizarea materialelor (Cockburn și colab., 2012). Toate aceste proprietăți fac nanotehnologia foarte promițătoare și au dus la dezvoltarea multor inovații în domeniul ambalajelor alimentare (Sozer și Kokini, 2019; Rhim și colab., 2013).

Cu toate acestea, atunci când această tehnologie generică este aplicată alimentelor, proprietățile modificate ale nanomaterialelor pot afecta și comportamentul și proprietățile alimentelor (Cockburn și colab., 2012). Ca urmare, utilizarea scăzută a anumitor ingrediente alimentare, datorită biodisponibilității îmbunătățite a compușilor funcționali, poate fi obținută prin utilizarea nanomaterialelor (Weiss și colab., 2016). Astfel, este probabil ca, de exemplu, cantitățile de sare, zahăr și conservanți să poată fi reduse prin utilizarea nanomaterialelor, îmbunătățind în același timp culoarea, aroma și textura și, prin aceasta, îmbunătățind acceptarea senzorială.

Mai mult, livrarea și absorbția in-

gredientelor active și a substanțelor nutritive pot fi îmbunătățite în mod semnificativ (Chaudhry și Castle, 2011). Alte beneficii includ livrarea țintită, stabilitatea sporită și absorbția compușilor bioactivi, împreună cu efectele antimicrobiene îmbunătățite, împotriva agenților patogeni din produsele alimentare care pot fi rezistente la antimicrobiene chimice (Duncan, 2011; Cockburn et al., 2012).

Producție și clasificări

Nanomaterialele pot fi produse prin utilizarea a două abordări largi, descendentă și ascendentă. Abordarea de sus în jos este utilizată mai ales pentru prelucrarea materialelor anorganice, prin metode tradiționale precum frezarea, măcinarea, cernerea și reacțiile chimice (Cockburn și colab., 2012). Omogenizarea este un exemplu de metodă de sus în jos, care utilizează presiunea pentru a reduce dimensiunea materialelor, cum ar fi globulele de grăsime. Frezarea reduce mecanic dimensiunea materialelor pentru a îmbunătăți funcționalitatea acestora (Cushen și colab., 2015).

Abordarea ascendentă implică asamblarea moleculelor mai mici prin autoorganizare, ceea ce duce la formarea de structuri supra-moleculare care posedă funcționalități noi (Cockburn și colab., 2012). Evaporarea solventului și depunerea strat după strat (lbl), sunt exemple ale abordării de jos în sus (Cushen și colab., 2012), care este utilizat în mod obișnuit în aplicațiile alimentare folosind componente precum fosfolipide (Cockburn și colab., 2012).

Tipul de nanomateriale

Noile funcții asociate cu nanomaterialele depind de tipul materialelor și dimensiunile acestora (FSAI, 2018). Exemple de nanomateriale care pot fi fabricate în structuri



uni, bi și tridimensionale, sunt pelicule subțiri, nanotuburi și, respectiv, nanoparticule. Nu sunt ușor de clasificat nanomaterialele, ca urmare a structurilor complexe și proprietăților diverse. În plus, acele structuri care sunt produse în mod deliberat la scara nanometrului și care posedă proprietăți noi sunt considerate nanomateriale, spre deosebire de acele structuri care pot fi prezente în mod natural (de exemplu, molecule de zahăr, grăsimi) sau rezultate din metode convenționale (de exemplu, nanoparticule proteice din brânză ricotta) (HOL, 2014). Clasificarea generală a nanomaterialelor este rezumată în tabelul 1 (FSAI, 2018).

Proiecții în viitor

Nanotehnologia este proiectată să afecteze industria alimentară, în principal, prin crearea de materiale nano-dimensionale cu proprietăți noi, dezvoltarea de noi metode de prelucrare, produse și îmbunătățiri ale siguranței alimentare și biosecurității (Moraru și colab., 2013; 2019). Strategiile pentru aplicarea nanomaterialelor în alimente pot fi diferite de cele utilizate în nanotehnologia tradițională (Weiss și colab., 2016).

Însă, datorită noilor proprietăți expuse de nanomateriale, se așteaptă ca modificările benefice semnificative să fie permise în producerea, ambalarea și distribuția multor produse alimentare, inclusiv produse din carne (Weiss și colab., 2016; Duncan, 2011; GruÈre, 2012).

Pe de altă parte, această tehnologie nouă poate avea, de asemenea, potențialul de a provoca riscuri pentru sănătatea umană și mediu, datorită aceluiași proprietăți care i-au oferit beneficiile (O'Brien și Cummins, 2019; Chaudhry și Castle, 2011). Percepția acestor riscuri și beneficii poate influența acceptarea consumatorilor de a utiliza această tehnologie (Troy și Kerry, 2017).

Posibile aplicații

Potrivit lui Chaudhry și colab. (2018), aplicarea nanomaterialelor în sistemul alimentar este văzută în principal în producerea ingredientelor alimentare cu nanostructura și în sistemele de livrare pentru suplimente și nutrienți. Domeniile de investigare a produsului din carne includ reformularea prin minimizarea și modificarea conținutului de grăsimi, scăderea cantității de sodiu, fosfat și nitrați și includerea probioticelor, prebioticelor și a altor materiale, cum ar fi alge marine și nuci, alune etc. În plus, îmbunătățirea biodisponibilității, formarea compușilor care pot promova sănătatea și reducerea compușilor nesănătoși, sunt posibile domenii de studiu pentru prelucrarea și stocarea produselor din carne (Olmedilla-Alonsoa et al., 2013).

Există o mare varietate de ingrediente disponibile pentru aplicarea potențială în procesarea cărnii; de exemplu, înlocuitori de grăsimi, cum ar fi fibre de citrice, concentrat de proteine de soia, fibră de ovăz, caragenan, fibre de soia și proteine plasmatic. Alte domenii de aplicare includ: modificarea profilului de grăsime cu extract de ulei de pește, semințe de in și semințe de in; reducerea sării prin utilizarea algelor marine și a pulpei de mere; reducerea nitritului cu utilizarea de țelină și suc de spanac.

Livrarea de noi antioxidanți din extract de rozmarin, acid ascorbic și extract de isop și utilizarea nisinei, rozmarinului și uleiului de oregano ca antimicrobiene (Weiss și colab., 2016). Unele dintre aceste zone pot beneficia de utilizarea nanotehnologiei prin furnizarea de antioxidanți și antimicrobiene prin intermediul nanomaterialului în cărnile procesate (Ozimek și colab., 2014). Cu toate acestea, comportamentul alimentelor autohtone și alterate în ansamblu trebuie să fie înțelese pentru producția de nanomateriale (Augustin și Sanguansri, 2019).





Furnizorii belgieni de carne sunt printre cei mai buni în privința competențelor profesionale. Ei vă oferă un serviciu personalizat, cu o tăiere a cărnii după specificațiile dumneavoastră și cu un randament maxim. În plus, carnea proaspătă vă este livrată foarte repede, așa cum v-ați dori din partea unui partener de încredere.

**Furnizorii belgieni de carne.
O alegere de încredere.**



Carne de vită



Carne de porc

meatinfo@vlam.be
www.belgianmeat.com



PREMISE CONCEPTUALE ȘI ȘTIINȚIFICE ȘI VIITORUL IAURTULUI

Mircea Demeter

Biologia lactației, selecția microbiană și diversitatea umană sunt teme centrale care ar putea ghida investițiile în cercetarea științifică, inovarea industrială și supravegherea politicilor de reglementare pentru a impulsiona iaurtul în rolul central pentru produsele alimentare care promovează sănătatea, se arată în cercetarea cu titlul "The future of yogurt: scientific and regulatory needs", realizată de Universitatea din Copenhaga și publicată în această vară de PMC-National Library of Medicine Journal, din care vă prezentăm câteva idei foarte interesante.



Cei trei factori

Capacitatea iaurtului de a furniza proprietățile hrănitoare ale laptelui, împreună cu microorganismele vii provenite din fermentație, oferă o combinație unică de active alimentare. Cercetările academice trebuie să definească acum diferitele ținte asupra cărora aceste active biologice acționează pentru a îmbunătăți sănătatea și a dezvolta valori care pot documenta cantitativ beneficiile lor. Industria alimentară trebuie să admită că iaurtul și microorganismele sale nu pot fi așteptate să ofere beneficii măsurabile pentru toți consumatorii, în orice doză și în orice moment.

O supraveghere de reglementare favorabilă trebuie să solicite siguranță și totuși să încurajeze inovații care să susțină o propunere de valoare pentru iaurt în sănătate. Evaluarea sănătății pe piață va fi determinată de inovații paralele, inclusiv tehnologii de evaluare precise, ingrediente microbiene validate și consumatori conștienți de sănătate.

Iaurtul este poate cel mai complex

și biologic activ dintre toate alimentele de pe piață. Activele, costurile și valorile sale sunt toate legate de natura sa biologică. Știința pentru a înțelege beneficiile potențiale și politicile de reglementare pentru a asigura siguranța, trebuie să recunoască biologia complexă care

stă la baza a ceea ce este, la prima vedere, simplu, iaurt. Iaurtul este combinația de 3 factori: laptele, produsul a sute de milioane de ani de evoluție a lactației; bacteriile industriale, rezultatul secolelor selecției umane a culturilor microbiene; și, în sfârșit, consumatorii, inclusiv realitatea variației umane și nevoia de a aborda diversitatea diversității noastre. Înțelegerea tuturor celor 3 este necesară pentru a aprecia pe deplin valoarea potențială a iaurtului în viitor.

Microorganismele, niște active valoroase

Microorganismele sunt o parte integrantă a "aprovizionării" noastre alimentare, atât direct, cât și indirect. Deși multe cercetări academice, tehnologii industriale și supraveghere de reglementare au fost concepute pentru a elimina microorganismele din alimente, această viziune se schimbă acum.

Microorganismele sunt privite din ce în ce mai mult ca active valoroase în bioprosesarea mărfurilor, cu contribuții proprii de metaboliți, structuri și componente bioactive. Iaurtul este un model de astfel de active. Viitorul procesării alimentelor va include mai multe inovații biologice, deoarece microorganismele devin controlabile.

Într-adevăr, microorganismele au participat de-a lungul istoriei ca modifikatori importanți ai siguranței, valorii nutritive și aromei unui grup select de alimente de mare valoare. Microorganismele asigură enzime hidrolitice pentru degradarea componentelor plantelor (fitatul). Microorganismele eliberează metaboliți (etanol și acid lactic). În cele din urmă, microorganismele eliberează biopolimeri, care acționează asupra altor organisme ca semnale.



RANDAMENTE RIDICATE & IMBUNATATIREA TEXTURII



Tendinte pentru imbunatatirea randamentelor

Pretul carni

Pesta porcina Africana a provocat moartea a mii de animale cauzand pierderi economice mari -rezultand ridicarea pretului carni.

Proprietati bune

Un prim avantaj este imbunatatirea randamentului prin obtinerea unui produs suculent.

Ingrediente care reduc pierderea surplusului de umiditate.

Ingrediente care ajuta la limitarea/scaderea umiditatii in produsele congelate -decongelate.

Ingrediente care reduc oxidarea si aparitia petelor de culoare.

Cantitati mari

Îmbunătățirea randamentului final de până la 70% (rata de injecție ≥ 90%, de exemplu TARI COMBI P 100) în carne și produse din pasare are ca rezultat mai mult volum și marje mai bune pentru procesatori.

Exemple :

- Bacon
- Sunca din bucata intreaga de carne
- Sunca reconstituita

REDUCEREA PETELOR
DE CULOARE

PERFORMANTA
CONSTANTA

SOLUTII SIMPLE

SOLUBILITATE RAPIDA

Acești biopolimeri variază de la endotoxinele care acționează asupra gazdei, până la factorii de sensibilitate la cworum, care acționează asupra microorganismelor din lumen. În iaurtul tradițional, sistemul de cultură mixtă de *Lactobacillus* și *Streptococcus* oferă o combinație remarcabilă de enzime și metaboliți care îmbunătățesc siguranța, hrănirea, gustul și aroma. Viitorul fermentației alimentare în cele mai vaste perspective biotehnologice poate preda lecții valoroase din acest sistem artizanal tradițional.

Relația dintre om și microorganismele

Cea mai inovatoare și provocatoare științific nouă dimensiune a cercetării nutriției și a dietei este relația intimă dintre oameni și microorganismele. Toate științele legate de alimente realizează în mod similar importanța microorganismelor, ca elemente constitutive în, și pe alimentele noastre, ca parteneri "biotehnologici", în și asupra tehnologiilor noastre de procesare și ca parteneri ecologici din și de la noi. Noile instrumente și modele dezvăluie o importanță uluitoare pentru diversitatea microbilor care locuiesc în anumite situri ecologice de-a lungul oamenilor.

Studiul citat arată, de asemenea, cât de mult le acordăm atenție. Microbiota, populațiile diverse de microorganismele din și asupra oamenilor, afectează următoarele: îi dezvoltarea răspunsului și re-

glementarea imunității de la compoziția barierei la integritate și imunitatea dobândită, de la protecție la alergii; îi reglarea metabolică, de la epurarea combustibilului la prioritizarea țesutului întregului corp; îi procese fiziologice precum reglarea fluxului sanguin acut; și îi procese neurologice de la dezvoltarea sugarului la reglarea adulților.

Ca urmare, disciplinele științei nutriției și a alimentației se lup-

tă cu următoarele întrebări: Ce componente ale bacteriilor simțim că ne influențează sănătatea și cum influențează alimentele sănătatea ecosistemelor microbiene din noi?, și: iaurtul este mâncarea care astăzi se referă cel mai mult la relația respectivă? De aceste răspunsuri depind extrem de multe lucruri, în viitor.

Succesul trecut

În istoria sa, iaurtul a fost un produs unic, care a combinat elemente valoroase de lactație, cultură microbiană și diversitate umană. Iaurtul a furnizat elementele nutritive ale laptelui, nutrienți esențiali în forme extrem de absorbabile, proteine bioactive și lipide. Siguranța și stabilitatea iaurtului, ca produs lactat, au fost sporite prin cultură, de bacteriile cu acid lactic, scăzând pH-ul și producând cantități semnificative de acid lactic. În cele din urmă, deoarece iaurtul reduce cantitatea de lactoză și asigură bacteriilor active enzima lactază, aceasta a făcut-o un produs lactat pentru omul intolerant la lactoză.

Realitatea prezentă

Rolul actual al iaurtului în dietă este unul dintre cele mai de succes și, totuși, dintre cele mai controversate probleme pe întreaga piață alimentară. Iaurtul se bucură de o cotă de piață considerabilă în alimentația generală a multor părți ale lumii. Totuși, consumatorii nu înțeleg prea bine valoarea sa, pentru sănătatea lor. Nici măcar atuurile de iaurt nu sunt universal acceptate în arena de reglementare sau înțelese de consumatori.

Propunerile de valoare ale iaurtului au fost modificate semnificativ, în contextul hotărârilor de reglementare ale acțiunilor recente ale autorităților din diverse țări. Aceste agenții au lucrat pentru a stabili un limbaj de consens, pentru a ghida cercetarea științifică pentru fundamentarea afirmațiilor de sănătate pentru alimente. Calea este complexă și totuși anumite teme sunt instructive. Cele mai multe exemple de dezvoltare cu succes a dovezilor științifice, care au ajuns la aprobarea regulamentară, s-au bazat pe statutul de nutrient simplu (calciu și os), ori au folosit biomarkeri bine stabiliți de relații metabolice acceptate cu boala, pe termen lung (colesterol și boli de inimă).



Iaurtul, cu rolul său de a furniza bacterii vii, nu se încadrează în niciuna dintre aceste categorii simple. Prin urmare, nu este surprinzător faptul că nu există încă un consens științific cu privire la beneficiile iaurtului și la prezența/abundența bacteriilor vii, dincolo de rolul său tradițional de a furniza nutrienți esențiali într-un produs lactat, celor cu intoleranță la lactoză. Astfel, în ciuda unor dovezi considerabile că iaurtul, ca produs alimentar, este benefic pentru sănătate, portofoliul său de dovezi științifice, poziția de reglementare și percepția consumatorului rămân subapreciate. Această situație actuală oferă însă oportunitatea unui viitor optimist, dacă se aplică investiții.

Suprafețele mucoasei umane

Mucoasa intestinală și conținutul intestinal al fiecărui om găzduiesc un mare rezervor de microorganisme care sunt acum descrise ca fiind relativ constante ca ecosistem, în ciuda trecerii continue a diverselor bacterii din dietă. Considerând că rezistența ecosistemului este un termen relativ, precum și complexitatea microbiotei fiecărui individ, aceste două elemente devin complexe descurajante. Variația dintre oameni există în fiecare aspect măsurat: vârstă, geografie etc..

În ciuda complexității și diversității, populația intestinală de microbiotă și gazda umană lucrează aparent într-un mod mutual, pentru a menține microbiota ca sistem coerent, dacă nu chiar numeric, cel puțin funcțional. Aceste eforturi de menținere a funcțiilor, probabil rezultatul a miliarde de ani de coevoluție mutuală, stau la baza și cel puțin instruesc o gamă largă de procese imunologice umane, metabolice, fiziologice, chiar neurologice. Când aceste sisteme cad, rezultă atât boala acută, cât și cea cronică. Știința despre cum și de ce ne ghidăm microbiota noastră, va conduce o nouă generație de alimente.



Promisiunea viitoare a iaurtului

Iaurtul are potențialul de a fi jucătorul vital în spectrul produselor alimentare care oferă o gamă largă de beneficii pentru sănătate, indivizilor, prin influență specifică asupra microbiotei lor intestinale. Pentru a atinge acest potențial, trebuie făcuți pași importanți, atât în înțelegerea științifică, cât și în supravegherea reglementării.

Înțelegerea științifică a microbiotei intestinale este încă în curs de asamblare. Pentru iaurt, trebuie aflat cât de mult din microbiota intestinală și influența sa asupra sănătății întregului corp sunt modificabile prin dietă. Pentru supravegherea reglementării, comunitățile științifice, industriale și de reglementare trebuie să fie de acord cu măsuri cuantificabile ale proprietăților de sănătate, dependente de microbiotă. Într-un astfel de context, companiile pot arăta că aceste proprietăți de sănătate au fost îmbunătățite semnificativ, prin intervențiile lor dietetice.

Industria trebuie să investească în dezvoltarea potențialului iaurtului. Procesele și produsele industriale vor trebui să devină mai transparente, iar așteptările lor pentru beneficii de sănătate revendicate, trebuie să fie mai clar definite. De asemenea, industria va trebui să participe la dezvoltarea, validarea și implementarea tehnologiilor care măsoară cu exactitate produsele de iaurt și calitatea, siguranța și eficacitatea acestora. Ar fi cel mai eficient, dacă știința și aplicațiile sale de reglementare ar fi continuate în paralel.



Mai multă înghețată, cu mai puțină energie

În zilele fierbinți de vară, înghețata este cea care aduce puțină răcoare, savoare și energie în viața noastră. Iar pentru crearea acestui deliciu, se folosesc resurse energetice importante pentru a procesa laptele, zahărul și ciocolata. Iar, zilele caniculare necesită înghețată. În Germania s-a constatat un consum de aproximativ 8,7 litri de persoană, în vara anului 2018.

Producătorul de înghețată Ben & Jerry's utilizează soluții digitale în zona de producție, pentru a monitoriza sustenabilitatea procesului și pentru a reduce consumul de energie.

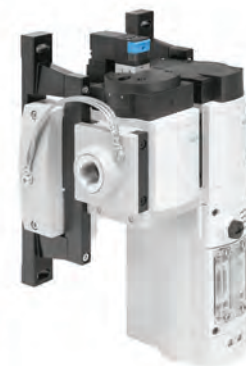


Până acum, Ben & Jerry's a utilizat presiunea maximă de operare în toate sistemele de producție, pentru a se asigura că obține rezultatele dorite din punct de vedere calitativ. De exemplu, la linia de separare a cupelor pentru înghețată, s-a constatat utilizarea unei presiuni maxime de lucru de 6.4 bari. Un bar în minus ar fi fost suficient pentru operare optimă, însă operatorii nu aveau posibilitatea de a verifica acest aspect. Acum realitatea este diferită.

Consumul energetic este întotdeauna un aspect important

Modulul de eficiență energetică MSE6-E2M de la Festo este utilizat în fabrica de la Hellendoorn de la începutul anului 2019. Acest modul monitorizează îndeaproape consumul de energie și determină, de exemplu, dacă sistemul necesită mai mult aer comprimat în timp real, comparativ cu execuțiile finalizate, calculează cât aer comprimat este necesar pentru un lot și poate stabili dacă presiunea este setată corect.

Pentru a produce acest deliciu răcoritor, cei de la Ben & Jerry's utilizează aerul comprimat în diferite sisteme integrate în procesul de producție din fabrica de la Hellendoorn din Olanda. Sistemele de prindere care separă cupele pentru înghețată, malaxoarele, care amestecă ingredientele și utilajele de ambalare finală, sunt automatizate pneumatic. Generarea aerului comprimat necesită energie - iar producătorul dorește să reducă, cât mai mult, acest consum energetic.

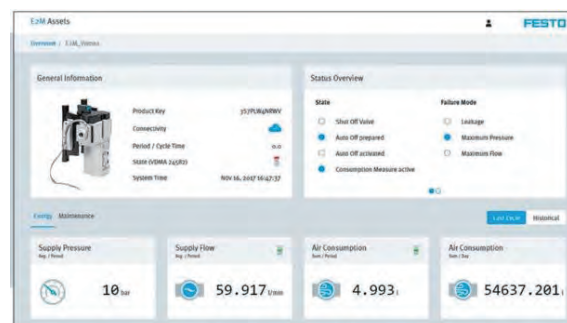
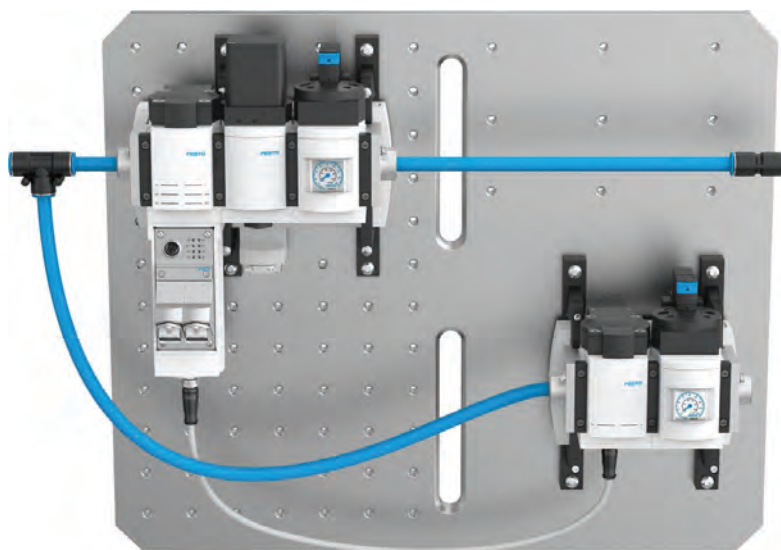


Modulul de eficiență energetică MSE6-E2M și gateway-ul CPX-IOT sunt instalate într-un cabinet de control din oțel inoxidabil, care poate fi mutat în diferite sisteme.

Descoperiți o lume a inovației accesând codul QR



Un gateway CPX-IOT, ca interfață între hardware și software, colectează toate informațiile privind starea dispozitivelor din sistem. Acesta pregătește datele și trimite interpretările corecte în cloud.



Pas cu pas pentru optimizare

Utilizarea modului de eficiență energetică MSE6-E2M la Hellen-Doorn a demonstrat producătorului că fiecare generator are o curbă optimă diferită. Depinzând de diferitele proprietăți tehnice, ideea de cea mai bună presiune posibilă poate să varieze considerabil. În prezent, experții din departamentul tehnic măsoară starea sistemului în timp real și o folosesc ca valoare de bază. Este apoi planificat să se utilizeze un regulator de presiune care să reducă presiunea și apoi să repete măsurarea. În acest fel, producătorul de înghețată poate observa prin intermediul unui grafic, când are presiunea optimă în diferite puncte ale sistemului.

În plus, tabloul de bord arată căderea de presiune determinată de oprirea robinetului. Tehnicienii pot determina imediat dacă există o scurgere și au, de asemenea, o imagine de ansamblu cuprinzătoare asupra presiunii, debitului, consumului și economiilor energetice.

Prin intermediul unui tablou de control - un sumar web ce utilizează grafice și lumini de semnalizare pentru a indica starea sistemului - cei de la Ben & Jerry's au acces constant la datele de referință și starea sistemului și pot astfel monitoriza neîntrerupt consumul energetic.

În continuare, operatorii de sistem pot crește eficiența prin configurații adecvate. Un alt avantaj este că datele sunt disponibile la nivel mondial, oferind angajaților controlul asupra liniilor de producție oricând, oriunde.

Ben & Jerry's este complet pregătit pentru viitor - pentru a produce mai multă înghețată cu mai puțină energie. Aflați cum puteți fi pregătiți la rândul dumneavoastră, pentru optimizarea perfectă, accesând codul QR de mai sus sau vizitând website-ul www.festo.ro/food

Mircea Demeter

Cei mai populari cârnați polonezi

Dacă în ediția trecută a revistei noastre am prezentat cele mai populare sortimente de brânzeturi din Rusia, iată că rămânem în zona slavă, propunându-vă atenției cei mai populari cârnați din Polonia, știut fiind că, alături germanilor și ai altor popoare, inclusiv alături românilor, și polonezii fac mezeluri dintre cele mai gustoase.

Kielbasa piaszczańska

Kielbasa piaszczańska este un cârnat de porc semi-uscat, produs în satul Piaski Wielkie, renumit pentru producția de carne și, în special, cârnați. Localnicii, cunoscuți sub denumirea de Kijacy, au dezvoltat un proces special de marinare a cărnii într-un amestec de ierburi și sare de rocă, care distinge kielbasa piaszczańska de alte mezeluri.

Kielbasa Lisiecka

Kielbasa Lisiecka este un cârnat afumat obținut din carne de porc de cea mai bună calitate. Este produs în districtul Kraków, începând cu 1930. Producția continuă până în zilele noastre, grație rețetei tradiționale. Aroma cărnii de porc condimentată este dominantă, în timp ce nuanțe ușoare de usturoi, sare și piper oferă o aromă unică. Aroma sa distinctivă este cea a cărnii de porc și a fumului din arin, fag sau pomi fructiferi. Acest cârnat a câștigat numeroase premii la diferite competiții și este cunoscut chiar prințul britanic Charles și președintele Malaeziei că l-au gustat și i-au plăcut.

Jalowcowa Staropolska

Jalowcowa este un cârnat unic, sub forma unui băț încrețit uniform, în formă de ghirlandă, obținut din carnea grasă de porc. Boabele de ienupăr tocate fin, ardeiul și zahărul sunt combinate cu carnea, înainte de a fi umplută în intestinalele de porc, care ulterior

sunt modelate în ghirlande mici sau mari.

Cârnații se coc și se afumă pe ramurile de ienupăr, apoi se usucă până la cinci zile, pentru a fabrica produsul final cu o culoare maro închisă și o aromă excepțională de pin.

Mysliwska Staropolska

Kielbasa myśliwska este un cârnat tradițional polonez afumat și uscat, obținut din carne de porc. Și-a luat numele de la cuvântul polonez pentru vânător (myśliwy), de aceea este cunoscut și sub numele de cârnat de vânător. Datorită faptului că este un cârnat semi-uscat, scurt, cu un conținut scăzut de umiditate, a făcut din el o gustare ideală pentru vânători, în călătorii.

Are un exterior maro închis și piele ridată, cu aspect și formă de secera curbată. Cârnații au o aromă unică de carne de porc fragedă, întărită, coaptă și afumată, aromată cu un amestec de condimente selectate, inclusiv ienupăr, piper, zahăr și usturoi.

Saltison

Odată, considerat a fi un produs din carne inferior, Saltison este considerat acum o delicată gastronomică unică. În funcție de condimente, formă și ingrediente principale, bucătăria tradițională poloneză se mândrește cu mai mult de zece soiuri diferite de Saltison.

Produsele sunt fabricate mai ales cu carne de porc, dar unele soiuri folosesc exclusiv vițel. Cândva populare în multe orașe care se învecinează cu Germania, astăzi sunt pregătite și savurate în toată țara. Indiferent de tip, aceste delicii sunt de obicei savurate ca niște tăieturi reci, însoțite în mod obișnuit de pâine și diverse produse din carne.

Kabanosy Staropolskie

Kabanosy sunt cârnați lungi, subțiri și uneori foarte uscați, care vin în perechi. Numele lor se referă la un termen din secolul al XIX-lea kaban sau kabanek, adică porci tineri care au fost îngrășați cu cartofi, iar carnea lor era numită în mod obișnuit kabanina.

Porcii sunt îngrășați până când cântăresc până la 120 de kilograme, după care carnea lor este tăiată în bucăți de dimensiuni uniforme, amestecată cu piper, nucșoară, zahăr și carasă, umplută în mațe de oaie, afumată, coaptă și agățată să se usuce până ce cârnații își dezvoltă forma distinctivă și culoarea roșu-închis.

Cârnații Kabanosy au o aromă excepțională, o aromă intensă a cărnii de porc coaptă și un gust unic, delicat, afumat, de ardei. Acești cârnați sunt de obicei consumate ca aperitive sau gustări.

Krakowska Sucha Staropolska

Krakowska Sucha Staropolska este un cârnat afumat, gătit și uscat, fabricat cu carne de porc și mirodenii grosiere. Înglobat într-o membrană naturală, are o culoare exterioară maro-închis, cu o suprafață strălucitoare, ușor încrețită și uscată, în timp ce capetele sunt legate sau capsate între ele.

Acești cârnați au o aromă puternică de carne întărită, afumată, cu aromă deosebită de piper și un gust delicat de nucșoară și usturoi, care servește nu numai ca agent de îmbunătățire a aromelor, dar extinde și perioada de valabilitate a produsului.

GRUPUL DE FIRME SAFIR: carne de pasăre românească în abator, la raft, în farfurie

În industria cărnii de pasăre, înțelegerea clientului, fie B2B sau B2C, te va menține mereu pe piață și te va ajuta să crești sustenabil. Afacerea Grupului de firme Safir și portofoliul de produse ale brandurilor Deliciosul de Vaslui și Fomică? se bazează întocmai pe numeroase cercetări de descoperire a nevoilor consumatorilor. Sau pe implementarea cerințelor acestora.

În proiectele de a fi în continuare buni producători de carne de pasăre, de a face lucrurile corect, transparent, Grupul de firme Safir a păstrat o constantă după care se ghidează indiferent de evoluția pe piață, constantă care nu a dat greș până în prezent: păstrarea aceluiași gust adevărat de carne de pasăre.

Deliciosul de Vaslui – carne proaspătă, autentic românească, cu gust adevărat

Deliciosul de Vaslui este brandul care aduce gustul autentic de carne de pasăre în casele românilor, în retail și în industria HoReCa. Secretul aspectului, texturii și gustului constă în rețetele proprii Grupului pentru hrănirea păsărilor, dezvoltate de specialiștii Safir. Grupul deține un sistem integrat de producție: de la fabrica de nutrețuri combinate (FNC Nutriva), care asigură necesarul efectivelor din fermele de creștere a păsărilor, până la propriul parc auto care permite distribuirea produselor companiei oriunde în țară.

Contextul actual dezvoltă o tendință favorabilă achiziționării și consumului de produse locale, fabricate în România, iar Safir corespunde nevoilor consumatorilor de a achiziționa produse românești, sigure pentru consum. Grupul deține patru ferme proprii de pui, un abator și o fabrică de preparate, toate având rădăcini și tradiții în zona Moldovei.

Preparatele și semipreparatele Fomică? – carne atent condimentată cu mirodenii clasice

Consumatorii vor să cunoască originea produselor și calitatea ingredientelor folosite la fabricarea lor, iar noile tendințe arată că aceștia au mai multă încredere în alimentele produse la nivel local sau regional.

Gustul adevărat

AL PRODUSELOR DIN CARNE DE PUI,

AUTENTIC ROMÂNESC

PRODUSE SAFIR
-1991-



SAFIR S.R.L.
Vaslui, România
T: +40 (0)235.361.562
E: contact@safir.ro

Fomică? oferă românilor preparate și semipreparate doar din carne de pasăre și condimente 100% naturale, ce au la bază o rețetă creată de un priecut bucătar român. Produsele sunt gata condimentate și conțin mixuri de mirodenii ce se combină armonios pentru a crea o varietate de rețete autentice, cu gust bun. Datorită diverselor cercetări de piață, brandul Fomică? își cunoaște foarte bine consumatorii. Astfel, preparatele și semipreparatele reprezintă exact ideea pe care o caută clientul în fața raftului sau în meniuri, pentru o cină sau o gustare savuroasă și gata de îndată.

Gama **Pui pe Jar** prezintă semipreparate atent condimentate, fie clasice, fie picante, care au multiple modalități de gătit. Gama **Pui la Ghiozdan** este reprezentată de preparate tradiționale, des întâlnite în bucătăriile românilor, potrivite pentru cei mici și cei mari. Sunt gata de consum, reprezentând alimentul la îndemână, ideal pentru o masă rapidă și hrănitoare.

Fomică?, cu aceste două sortimente, a fost creat pentru a trezi emoții și amintiri ale meselor în familie, reinventând clasicele arome ce se găsesc în orice bucătărie românească.

Mereu aproape de consumatori și parteneri

Grupul de firme Safir știe că povestea din jurul brandului influențează decizia de cumpărare. Cu un acces atât de facil la o diversitate de produse și arome, acum consumatorii sunt mai educați și își cunosc mai bine gusturile. După „testarea rafturilor”, acum aceștia doresc să afle povestea din spatele brandului. Acum ei au făcut o alegere, iar producătorii trebuie să-i fidelizeze, să-i țină aproape, să le fie... prieteni.

Campaniile de comunicare duse prin brandul de carne de pasăre Deliciosul de Vaslui au urmărit, și continuă să o facă, educarea consumatorilor în alegerea produselor din carne de pasăre, informarea acestora cu privire la creșterea și abatorizarea păsărilor și crearea unei comunități sănătoase unde se vorbește liber, jovial.

Această lună este una de sărbătoare pentru Grupul de firme Safir pentru că se împlinesc 29 de ani de activitate în industria cărnii de pasăre. Safir este un producător român cu tradiție, un jucător dinamic pe o piață atât de vastă, mereu în căutare de parteneriate adevărate și livrare de produse din carne de pasăre cu gust adevărat.

Despre acțiunile Grupului de firme Safir și despre brandurile sale de carne de pasăre, găsiți mai multe detalii aici: www.safir.ro



APSS:

Drumul spre afirmarea internațională a Salamului de Sibiu IGP

Până în momentul în care reflectoarele europenilor s-au oprit asupra produsului românesc, Salamul de Sibiu a făcut un drum lung spre afirmare, drum care a durat mai mult de o sută de ani și care a implicat mezelari din zone și momente diferite ale istoriei.

Puțină istorie

Istoria Salamului de Sibiu ne arată, prin dovezi certe, că producția sortimentului a început concomitent în cel puțin două zone diferite din România, în Mediaș și arealul Văii Prahovei (Sinaia).

Istoria producerii acestui salam a fost strâns legată de dezvoltarea agriculturii din aceste zone, precum și de formarea în cadrul lor a unor grupuri de producători care s-au specializat în fabricarea acestui sortiment și care, de-a lungul timpului, au contribuit la răspândirea fabricării acestuia în afara arealului Mediaș-Sinaia și la consolidarea acestei tradiții și în celelalte zone din arealul specificat.

Din trecut, spre certificarea europeană

Asociația a fost înființată în anul 2013, când cei cinci producători din piață au avut îndrăzneala să facă acest pas și, timp de doi ani și jumătate, au muncit pentru a dovedi că Salamul de Sibiu poate fi încadrat într-un sistem european de certificare a calității, respectiv IGP.

A fost greu, dar astăzi Salamul de Sibiu stă la egalitate, la masa europeană, cu alte produse, dovă fiind, încă o dată, măiestria oamenilor care îl fac, precum și calitatea excelentă a acestuia. În anul 2016, s-a alăturat grupului și cel de al șaselea producător.

Dosarul pentru recunoașterea IGP a fost depus la Bruxelles, în 21 noiembrie

2014, și a fost pus în discuție, spre analiză, în 6 octombrie 2015, pentru a primi recunoașterea în a doua lună a anului 2016. În 19 februarie 2016, Comisia Europeană a anunțat oficial că a acceptat cererea de înregistrare în registrul produselor cu Indicație Geografică Protejată (IGP) a salamului de Sibiu.

Acesta se produce, potrivit anunțului european, în unități din județele Bacău, Brașov, București, Covasna, Călărași, Ilfov și Prahova, fiind vorba de: Salbac din grupul de firme Agricola Bacău, Aldis Călărași, Angst/Salsi Sinaia, Reinert Feldioara, Scandia Food și Cris-Tim/Recunoștința Filipeștii de Pădure.

Acum, Salamul de Sibiu este produs 100 % de cei șase membri ai asociației. 70 % din Salamul de Sibiu se comercializează sub brandul celor șase producători români, restul fiind fabricat de aceștia sub diferite branduri private ale retailerilor.

Branding-ul și consolidarea denumirii prin logo-ul IGP

Brandingul IGP este foarte important, în contextul european. Pentru eficiența utilizării logoului IGP, nu este suficient ca produsul să fie de calitate. El trebuie să respecte, de asemenea, cerințele de suport din punct de vedere al serviciilor atașate și, mai presus de toate, să fie comercializat de companii care au o bună reputație în ochii consumatorilor, fiind astfel foarte importantă marcă de companie.

În acest sens, din experiența europenilor, observăm importanța care se acordă în trecut design-urilor folosite pentru a promova produsul prin intermediul publicității: alături de produs, promovarea se realiza și la nivelul mărcii colective a consorțiului de protecție (notorii sunt exemplele Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma și GranaPadano).



Astăzi, întâlnim pe piață aceleași companii de producție, care își publică numele companiei sau își promovează "mărcile comerciale", întărite de garanția calității dată de prezența logoului comunitar DOP, STG sau IGP, care le însoțește. În acest sens, APSS a consolidat denumirea sortimentului cu semnul distinctiv IGP, producția fiind realizată într-un teritoriu specific de către producători de o notorietate incontestabilă.

Context și tendințe

Mezelurile reprezintă o piață de peste un miliard de euro în retail, aflată într-o continuă transformare și redimensionare a categoriilor de produse, sub imboldul exigențelor tot mai mari ale consumatorilor. Principalul deziderat al acestora este naturalitatea, precum și regăsirea gustului de altă dată.

Consumatorii declară că sunt dispuși să plătească mai mult pentru a accede la paliere superioare de preț și de calitate, care cuprind produse pe care aceștia le percep ca fiind mai sănătoase. Important este faptul că upgrade-ul consumatorilor s-a făcut resimțit pe ambele segmente mari din piață: mezeluri fiert-afumate, care reprezintă circa trei sferturi din totalul vânzărilor, și mezeluri crud-uscate, acestea din urmă cuprinzând, în general, produse premium.

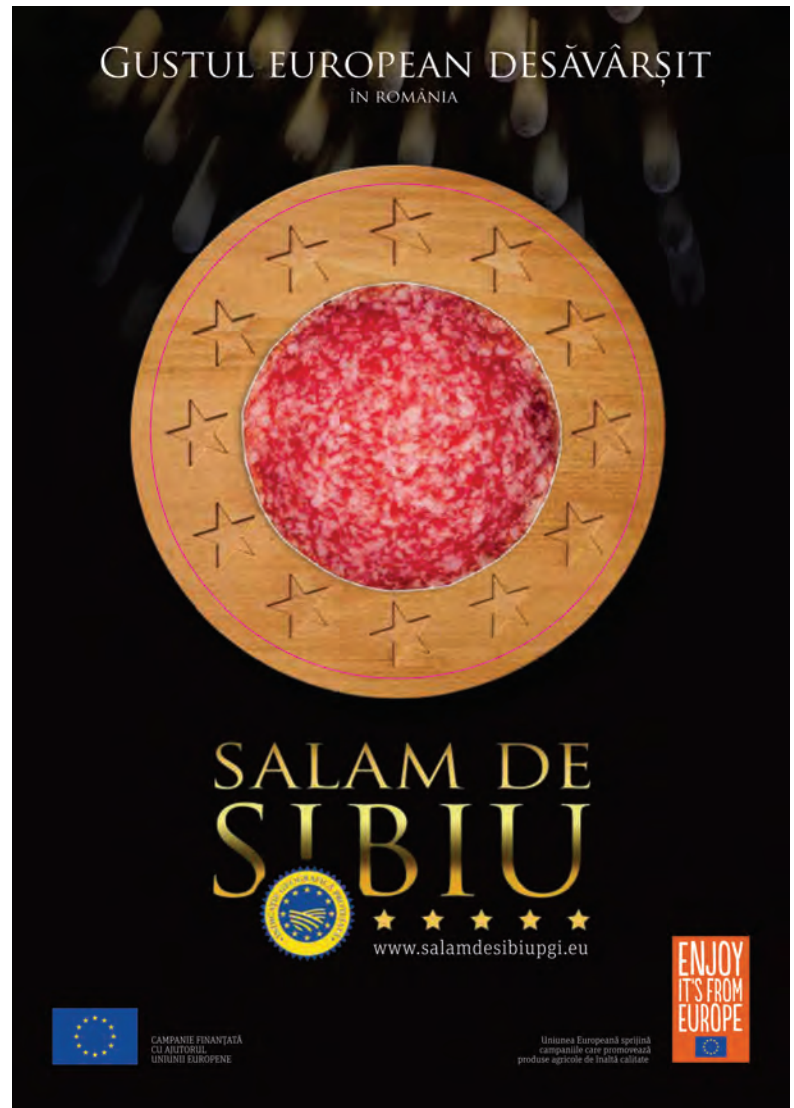
În aceeași categorie, cea a produselor





Asociațiile de producători joacă un rol cheie de reprezentare în fața societății civile, în fața consumatorilor (pentru informare și educație) și a autorităților publice însărcinate cu înregistrarea și protecția sistemelor de calitate IGP, DOP, STG.

Asociațiile își pot defini un set diferit de variabile, precum sistemul de producție, nivelul reputației, rolul teritoriului și canalul de distribuție care să fie pârghii strategice evidente în definirea strategiei de marketing cu focus pe specificitatea ariei geografice.



de calitate superioară, considerate mai sănătoase datorită conținutului crescut de carne și ingredientelor naturale folosite, se încadrează și mezelurile crud-uscate, care și-au majorat ușor vânzările. Tradiționalul a devenit un leitmotiv al categoriei, ceea ce validează demersul APSS efectuat pentru obținerea și promovarea Salamului de Sibiu IGP.

APSS, în ajutorul consumatorilor

Deși numai 17 % dintre consumatorii români știu ce înseamnă un sistem de calitate, aceștia nu îi cunosc beneficiile și marea majoritate nu știu să facă diferența clară între un produs original și unul fals. Astfel, noi, APSS, trebuie să contribuim la îmbunătățirea percepției consumatorilor. De asemenea, consumatorii au nevoie să cunoască mai multe despre sistemele de calitate europene și ce beneficii aduc acestea în viețile lor. Provocarea noastră este să dezvoltăm programe care să îmbunătățească imaginea produselor și să conștientizeze consumatorii cu privire la calitatea produselor și a metodelor de producție, astfel încât să crească cererea pe piața internă și să se încurajeze deschiderea de noi piețe.

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, pot face obiectul unor

declarații false din partea unor operatori comerciali necinstiți.

Ca urmare, producătorii legitimi sunt la rândul lor prejudiciați pentru că astfel pierd beneficiul unor operații comerciale lucrative, iar reputația produselor lor este afectată. Avantajul principal al încadrării unui produs într-un sistem de calitate este posibilitatea de a proteja originalul de produsele false, comercializate uneori sub același nume.

Specificitatea ariei geografice

De asemenea, este foarte important să ținem cont de specificitatea ariei geografice. România are o tradiție specifică și îndelungată, de peste 100 ani, în ceea ce privește obținerea Salamului de Sibiu, tradiție care continuă și astăzi, prin prezența sa la toate târgurile de produse alimentare organizate în țară și străinătate și prin comercializarea sa pe cele mai importante piețe naționale și internaționale.

Concomitent, producătorii români trebuie să pună în prim plan importanța sistemelor de calitate și a dezvoltării sinergiilor cu turismul. Anii noștri de muncă ne întăresc intenția de a dezvolta un brand teritorial pentru a ne promova și comercializa produsele. Trebuie să ne aplecăm și asupra interesului de a ne conecta la turismul gastronomic, în regiune, pentru a ne promova produsele.

HAVARTI, BRÂNZA CARE FACE OBIECTUL UNUI PROCES INTERNAȚIONAL

Maria Demetriad

Havarti este o brânză din lapte de vacă, semi-tare, daneză. Este o brânză de masă care poate fi feliată, la grătar sau topită. Dar, pe cât de gustoasă și apreciată e, pe atât de mare a fost scandalul în jurul ei, în ultimii ani.

Puțină istorie

În anii 1800, Hanne Nielsen (1829-1903) a călătorit în Europa pentru a afla cât mai multe lucruri despre fabricarea brânzeturilor. Ferma Nielsen se afla la Havarthigaard, la nord de Copenhaga, iar, în 1852, după ce s-a întors din călătorii, a dezvoltat tehnica pentru a crea havarti, o brânză semi-fermă, punctată cu mici orificii.

Brânza havarti originală este diferită de flodehavarti (crema Havarti), care este obținută din lapte cu pasteurizare înaltă, astfel încât proteinele din zer, care ar fi eliminate în timpul producției, rămân în caș. Acest lucru crește randamentele, dar modifică gustul și textura. Crema Havarti se maturizează de obicei foarte puțin, deoarece proteinele din zer rămase provoacă probleme (în afara gustului, aspect ciudat), în timpul maturării prelungite.

Descriere

Havarti era în mod tradițional o brânză cu coajă, dar cea modernă nu este, având acum coajă spălată, fapt care contribuie la aroma subtilă. Este "coptă" la interior, având o suprafață netedă și ușor strălucitoare, cu o cremă de la pal, până la culoare galbenă, în funcție de tip. Are deschideri foarte mici și neregulate numite ochi distribuiți, pe toată suprafața.

Havarti are o aromă de unt și poate fi oarecum picantă, în soiurile mai puternice, la fel ca brânza elvețiană. De obicei, se maturează aproximativ trei luni, deși, când brânza este mai veche, devine sărată și are un gust de alune. Când este lăsată la temperatura camerei, brânza tinde să se înmoaie rapid. Sunt disponibile variante aromate de havarti, cum

ar fi merișorul, usturoiul, mărarul, busuiocul, nuca de cocos, smântâna, arpagicul, baconul, ardeiul roșu și jalapeno.

Controversa

În octombrie 2019, UE a acordat Danemarcei drepturi exclusive ale Indicației Geografice Protejate (IGP), după patru ani de lobby susținut de către industria daneză. Acum poate fi produs numai din lapte danez și de firmele lactate aprobate, pentru a fi vândut în UE și în țările cu care a semnat un acord comercial care recunoaște normele UE privind IGP, în domeniul brânzeturilor (în special Coreea de Sud).

Imediat, a urmat o opoziție vehementă și presiuni din partea SUA, împotriva recunoașterii, care au obligat UE să amâne statutul IGP planificat, temându-se că ar putea fi considerat prea provocator în

mijlocul unor indicii ale unei reacții politice din Statele Unite care denunțau dreptul de IGP al danezilor, prin simplul fapt că această brânză se produce și în țara Nord-Americană.

Donald Trump se implică

Consortiul pentru denumirile alimentare (CCFN), o Alianță a industriei americane cu sediul în Virginia, Statele Unite, care reprezintă interesele Consiliului Exportatorilor de Produse Lactate din SUA, pentru a combate orientările geografice ale UE privind IGP, și-a exprimat ultrajul față de Decizia UE din 2019, de a rezerva numele pentru Danemarca, pretinzând că statutul IGP nu este "o legitimă protecție a proprietății intelectuale, ci un act de protecționism camuflat, pentru câștig economic". Australia, Noua Zeelandă, Uruguay și Argentina s-au unit cu CCFN pentru a răsturna decizia UE.

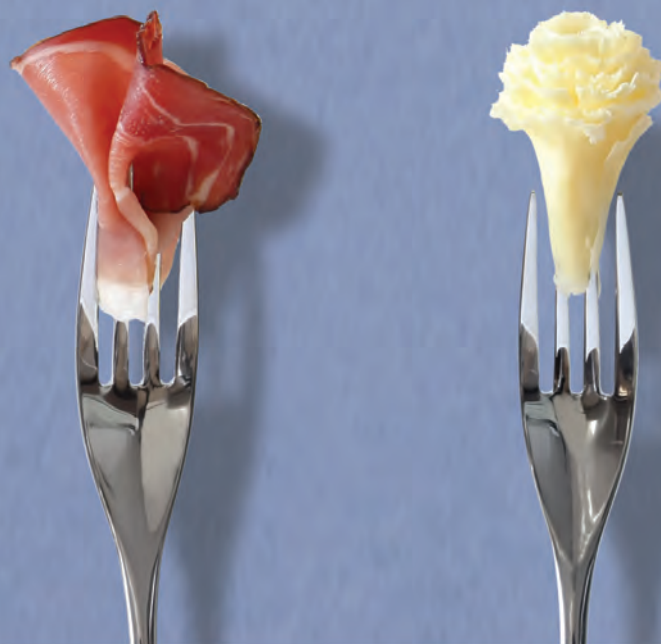
În acțiunea sa, CCFN a susținut că havarti este un termen generic și că UE încearcă să "monopolizeze în mod nejustificat comerțul global". Mai mult, CCFN susține că multe alte produse tradiționale europene nu respectă "standardele internaționale stabilite". Ca urmare, CCFN solicită modificarea IGP-urilor UE, pentru a include denumirea regiunii în care este produsă, astfel încât să fie protejată doar denumirea "danish havarti".

La rândul lor, producătorii danezi susțin că produsul este cunoscut pe piața internă ca brânză daneză, iar cunoașterea brânzei în afara Danemarcei este extrem de limitată. Reacția lăptarilor americani nu a întâziat: CCFN a cerut administrației Trump să sancționeze UE pentru "abuzurile" sale! Nu știm cum se va termina acest scandal internațional, dar este sigur că Havarti are un gust excelent.



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

Prelungirea valabilității produselor din carne de vită tocată

Maria Demetriad

Culoarea și aroma cărnii influențează decizia de cumpărare a consumatorilor. Cu toate acestea, acești parametri se pot deteriora în timp, din cauza proceselor de oxidare. Câțeva studii demonstrează că există o relație între lipide, oxidare (TBARS), și deteriorarea culorii cărnii.

Produse de reacție ale procesului de oxidare a lipidelor (adică radicali liberi, peroxizii), alterează mirosul și a gustul și accelerează procesul de oxidare a oximoglobinei (culoarea roșie), la metmyoglobină (gri-marou). Mai mult, oxidarea oximoglobinei promovează și oxidarea lipidelor, când sunt produși ioni de fier. Pe lângă deteriorarea substanțelor chimice, de asemenea, microorganismele afectează calitatea, siguranța și culoarea produselor din carne. Pornind de la aceste constatări, cercetătorii de la Kemira au realizat studiul "Oxidative and microbial shelf life extension of raw minced beef by NaturCEASE Dry one stop solution", propunând totodată o soluție de prelungire a termenelor de valabilitate a produselor din carne tocată. În acest studiu, proprietățile stabilizatoare ale NaturCEASE Dry (0,3% și 0,5%), în carnea de vită tocată, au fost comparate cu un eșantion de control netratat, și cu un altul, tratat cu acetat de sodiu (0,1%), precum și sodiu lactat (2,5%), ca martor pozitiv.

0 soluție "clean label"

Tocarea cărnii grăbește deteriorarea calității. Acest lucru este cauzat de creșterea suprafeței și contaminării microbiene cauzate la rându-i de acțiunea mecanică în sine. În sectorul de procesare a cărnii, antioxidanți precum acidul ascorbic (E300), sunt folosiți pentru a întârzia oxidarea lipidelor, întârzind astfel dezvoltarea de arome decolorate și îmbunătățind stabilitatea culorilor. Pentru a vă asigura că produsele rămân proaspete și sigure pentru consum, pot fi utilizate antimicrobiene, pentru a inhiba creșterea microorganismelor. Antimicrobiene sintetice utilizate frecvent sunt lactatul de sodiu (E325) și acetatul de sodiu (E262).



Cu toate acestea, consumul de ingrediente alimentare naturale și etichetele "curate" au devenit mai preferate de consumatori. Câțeva extracte naturale de plante (de exemplu, extractul natural de rozmarin și extractul de ceai verde), au proprietăți antioxidante puternice. Alți agenți, cum ar fi extractele de acerola, o sursă naturală de vitamina C, prezintă, de asemenea, proprietăți excelente de stabilizare a culorii. În plus, s-a dovedit că substanța tamponată cu oțet uscat are efect microbian inhibitor. Atât extractele vegetale tamponate, cât și extractele naturale din plante, sunt alternative prietenoase pentru etichete, față de ingredientele sintetice.

Producătorii de produse de carne prelucrată și amestecuri de condimente preferă amestecurile gata făcute, acestea având multiple beneficii. De aici, efectele pozitive ale extractelor naturale de plante (ceai verde, rozmarin și extract de acerola) și oțet tamponat.

În timp ce extractul de rozmarin și ceai verde acționează ca epiderme de radicali liberi, extractul de acerola are mai multe moduri de acțiune (de exemplu, oxigenul scavenger reduce formarea de metioglobină și radicali liberi). O combinație a acestor extracte naturale de plante în amestecul utilizat la procesare, oferă o întârziere optimă a oxidării lipidelor și o stabilizare mai eficientă a culorii cărnii. NaturCEASE Dry combină puterea din aceste extracte de plante cu amestec de oțet tamponat, adăugând un amestec suplimentar de efect de inhibare microbiană.

Probe și metode

Carnea tocată fără niciun conservant și fără antioxidanți a fost obținută de la un măcelar local. Într-un prim proces, au fost urmărite TBARS-culoare roșie și aspectul general. Într-un al doilea studiu, a fost măsurată creșterea microbiană (Total Plate Count). Pentru ambele încercări, a fost urmată pregătirea probei: s-au făcut pateuri de carne de vită tocată, crude (400 g/lot), prin amestecarea tratamentelor cu carnea, timp de 2,5 minute. Eșantioanele au fost fabricate și ambalate în condiții atmosferice într-un ambalaj din polipropilenă (PP) și păstrate la întuneric, pe o perioadă de 8 zile.



www.laycondimente.ro



Lay Condimente S.R.L.

B-dul 1 Decembrie 1918 nr. 1 G,
sector 3, București, România

+40 212 558 449
office@laycondimente.ro



Pentru studiul senzorial, s-au fabricat eşantioane de carne crudă de vită, tocată (600 g/lot), prin amestecarea cărnii de vită tocată crudă cu tratamentele: 1,5% sare și 0,1% piper alb, timp de 2,5 minute (doza calculată pe greutatea totală a produsului). Eşantioanele au fost fabricate și ambalate în condiții atmosferice normale, într-un ambalaj din polipropilenă (PP), fiind depozitate la întuneric pe o perioadă de 4 zile.

Evaluarea culorilor

Doar valoarea roșeaței "A", a fost analizată statistic, deoarece acesta este cel mai important parametru de culoare pentru produsele din carne proaspătă. Studiul de stabilitate a fost efectuat la 4 C. A fost utilizat un Hunterlab ColorFlex Colorimeter, pentru a măsura valori în ziua 0, 1, 2, 3, 4, 7 și 8. Valorile pozitive A indică o intensitate mai mare a unei culori roșii, în timp ce una negativă "A" indică mai multă nuanță de verde. Au fost obținute patru imagini, făcute în medii aleatorii. Aspectul a fost monitorizat prin fotografierea într-o casetă foto cu iluminare LED.

Evaluarea oxidativă

Testul acidului tiabarbituric (TBA) este cea mai des folosită metodă de analiză, pentru a măsura concentrația produselor de oxidare a lipidelor din produsele din carne. Au fost măsurate și urmărite valorile substanțelor reactive ale acidului tiabarbituric (TBARS), ale tratamentelor cu carne de vită tocată crude.

Analiza microbiană

Probele de carne au fost depozitate la 7 C. Numărul total de plăci (TPC) a fost monitorizat în zilele 0, 2, 4, 7 și 8, pentru a evalua stabilitatea microbiană peste orar.

Evaluarea senzorială

Înainte de fiecare analiză, eşantioanele de carne de vită tocată brute, au fost preparate la grătar timp de 4 minute și servite la 12 specialiști paneliști. Fiecare panelist a fost rugat să clasifice eşantioanele în funcție de preferință, după gust (test de preferință). A fost acordat un scor de la 1 la 5, în care 1 a fost cel mai preferat, iar 5 a fost cel mai puțin preferat. În plus, a fost efectuat un test de acceptare, astfel încât panelistii au putea evalua carnea pe o scară de rating hedonică, scară care variază de la 1 (nu-i place extrem), la 9 (ca extrem de plăcut).

Evaluarea culorilor

Roșeața tratamentelor pentru carnea tocată de vită a scăzut în funcție de timp. Eşantionul susceptibil de etichetă curată, în care s-a amestecat NaturCEASE Dry, a depășit ($p < 0.05$), în carnea tocată netratată, începând cu ziua 1. În ziua 2, NaturCEASE Dry a avut valori semnificative ($p < 0.05$), indicatori A, mai mari, comparativ cu tratamentele de control, la care s-au folosit acetat de sodiu și lactat de sodiu. Aspectul tratamentelor cu carne a scăzut în timp.

Deteriorarea aspectului arată aceeași tendință ca și valorile A. S-a putut observa în mod clar că probele tratate cu NaturCEASE Dry au păstrat culoarea roșie strălucitoare, până la sfârșitul studiului. TBARS (produsele de oxidare secundare), nu a crescut ($p < 0.05$), pentru carnea tocată brut tratată cu NaturCEASE Dry. Toate celelalte tratamente au crescut în TBARS. NaturCEASE Dry a depășit ($p < 0.05$), începând cu ziua 1.

Analiza microbiană

Toate tratamentele au inhibat creșterea microbiană. NaturCEASE Dry a depășit ($p < 0.05$), controlul negativ și acetatul de sodiu, începând cu ziua 2 și respectiv 4. Chiar dacă a existat o diferență numerică între NaturCEASE Dry și lactatul de sodiu, această diferență nu a fost semnificativă. Cu excepția zilei 4, lactatul de sodiu s-a comportat statistic la fel ca acetatul de sodiu.

Evaluarea senzorială

Palatabilitatea eşantioanelor de vită nu a fost afectată negativ de niciunul dintre tratamente, deoarece scorurile au fost similare cu cele netratate, începând cu ziua 0, până în ziua 2. Din ziua a 3-a, probele de vită tratate cu acetat de sodiu au fost percepute drept râncede. La la sfârșitul studiului, în ziua a 4-a, probele de vită tratate cu lactat de sodiu și NaturCEASE Dry au fost încă percepute ca acceptabile. În zilele 3 și 4, probele de vită netratate nu au fost incluse în studiul senzorial din cauza problemelor de siguranță.

Concluzii

Acest studiu indică faptul că NaturCEASE Dry poate prelungi durata de valabilitate a cărnii de vită tocată, prin stabilizarea culorii, oxidarea lipidelor și inhibarea creșterii microbiene, fără a afecta proprietățile senzoriale. Carnea tocată crudă este mai susceptibilă la deteriorarea calității, în comparație cu carnea integrală. Ca produse de oxidare a lipidelor, TBARS crește pe parcursul celor 8 zile de depozitare frigorifică la întuneric, dar aspectul, palatabilitatea și roșeața cărnii tocate brute pot scădea. Cu toate acestea, NaturCEASE Dry a întârziat eficient formarea produselor de oxidare a lipidelor și a stabilizat culoarea.

Începând cu ziua 1, NaturCEASE Dry a avut valori mai mari ($p < 0.05$) roșeață A și scoruri mai mici ($p < 0.05$) de oxidare a lipidelor (TBARS), comparativ cu carnea tocată crudă netratată. Începând cu ziua 2, s-a arătat o creștere microbiană semnificativ mai mică, în comparație cu controlul netratat. Tratamentele de control pozitiv (acetat de sodiu și lactat), au fost depășite ($p < 0.05$), începând cu ziua 1 și 2, pe baza TBARS, respectiv, roșeață. Începând cu ziua 4, carnea tocată tratată cu NaturCEASE Dry a înregistrat o creștere microbiană mai mică ($p < 0.05$), comparativ cu tratamentul cu acetat de sodiu. Nu a existat nicio diferență semnificativă între lactatul de sodiu și NaturCEASE Dry.



GUSTUL EUROPEAN DESĂVÂRȘIT ÎN ROMÂNIA



SALAM DE SIBIU



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



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.

PARDOSELILE ELITE GARANTEAZĂ SIGURANȚA ALIMENTELOR

După 25 de ani de experiență, Elite Surface Systems, vă pune la dispoziție soluții tehnice de pardosire specifice zonelor de producție în funcție de expunerea la compușii corozivi din lapte și produsele lactate sau din sângele provenit de la procesarea cărnii, la agenții chimici sau aburul folosit la igienizare, la uleiurile și grăsimile utilizate sau rezultate din prelucrare, la agenții oxidanți și detergenții folosiți pentru curățarea suprafețelor etc.



Pentru cerințe deosebite, sisteme ELITE diferite

Atunci când vorbim de acizi în concentrații ridicate, substanțe agresive precum glucoză, sânge, sodă caustică tannin sau alte agresiuni termice generate de producție și mentenanță, sistemele de lianți și fillerele sunt combinate în ideea de a obține pardoseli cu proprietăți specifice. De exemplu, poliuretan și ciment în gama de pardoseli hibride, cu rezistențe mari la **solicitări mecanice, impact, temperaturi ridicate, șoc termic și rezistență chimică** în medii umede sau expuse la condiții de lucru extreme.

Pentru astfel de spații sau zone cu expunere extremă (combinații între condiții de umezeală, substanțe chimice, temperaturi și abraziune), **Elite Surface Systems** oferă o gamă completă de soluții de pardoseli pentru facilități industriale care necesită durabilitate în condiții de expunere extremă și condiții de utilizare.

Astfel, în funcție de necesități, recomandăm sistemele de pardoseli pe bază de poliuretan hibrid, care vor rezista în mediile de lucru cele mai exigente și vor îndeplini toate aceste cerințe de expunere, prin intermediul posibilităților flexibile de realizare, cu aspecte și texturi antialunecare/antiderapare.

Pardoseala este zona cea mai expusă la condițiile de lucru extreme și cu cele mai ridicate cerințe. Cele mai mari provocări pentru sistemele de pardoseli în unitățile de prelucrare sunt în general în zonele de producție, care pot fi spații uscate sau umede. Aceste pardoseli trebuie să suporte expuneri severe, incluzând agresiuni mecanice, chimice și termice, dar trebuie de asemenea să asigure și gradul de rezistență la alunecare adecvat, pentru a îndeplini cerințele de durabilitate, funcționalitate, igienă, sănătate și siguranță a angajaților.



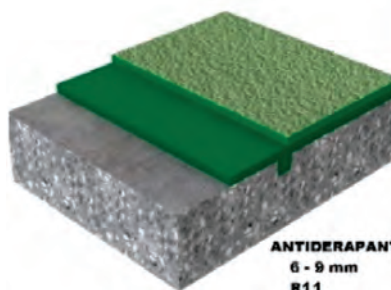
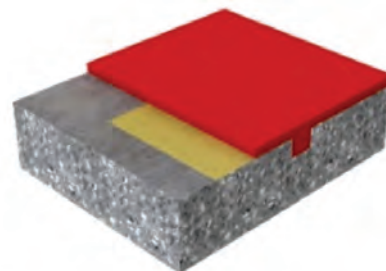
Pardoseli ELITE: Duritate, Igienă, Rezistență, Sustenabilitate

Poliuretanul cimentos hibrid îndeplinește cerințe operaționale diverse și este în conformitate cu directivele și standardele impuse în procesele de fabricație din UE, Marea Britanie, Canada și SUA.

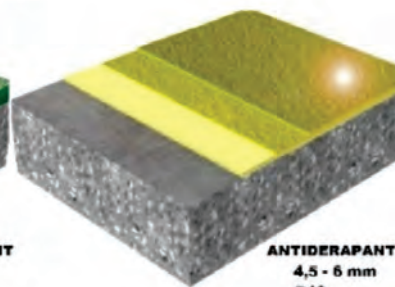
Datorită proprietăților tehnice remarcabile, sunt singurele sisteme de pardoseală pe care le recomandăm a fi aplicate în industria alimentară.



AUTONIVELANT
4 - 6 mm
R10



ANTIDERAPANT
6 - 9 mm
R11



ANTIDERAPANT
4,5 - 6 mm
R13

Caracteristici și performanțe:

• rezistență la uzură	• rezistență chimică	• rezistență la alunecare
• rezistență la impact	• rezistență la șoc termic, apă fierbinte și aburi sub presiune	• rezistență la abraziune
• igienică	• curățare ușoară (inclusiv curățare cu aburi)	• colorată



+4 0766 056 976

@PardoseliEpoxidiceElite office@pardoseli-elite.ro

+4 021 6670887

www.pardoseli-elite.ro

Str. Oastei 29. Bucuresti

Echipamente de formare a produselor din carne tocată

Maria Demetriad

Mai ales acum, când evoluția maladii Covid 19 a lăsat urme adânci în comportamentul de consum al populației, fabricarea de produse ready meal poate reprezenta o șansă pentru orice afacere din domeniul procesării cărnii. De aceea, alegerea noastră, pentru ediția de față, a fost aceea de a vă propune cu titlul strict informativ, câteva modele de mașini de formare a produselor din carne, pește, dar și a cartofilor și a altori mâncăruri compactate, inclusiv vegetale.

MAȘINĂ DE FORMARE MULTI AUTOMATĂ AMF600-IV

Mașina automată de formare multiplă AMF600-IV (mașină automată de umplere și de formare a nuggets-urilor), poate efectua automat diferite proceduri, cum ar fi umplerea, formarea și evacuarea cărnii, și poate fi combinată cu o linie alimentară complet automată, când se conectează cu bateria, presa, friteuza, aragazul, congelatorul instant și mașină de ambalat. Mașina folosește metoda sistemului de alimentare cu patru șuruburi, reduce mult tăierea materialului și are caracteristici de capacitate mare și de producție și calitate stabilă. Înlocuirea ușoară și convenabilă a alimentelor și controlul precis al porțiilor realizează controlul costurilor producției.

Poate fi utilizată în procedura de formare a cărnii, produselor din pește, creveți, dar și cartofi sau culturi de tuberculi. Poate fi utilizată în toate tipurile de aplicații pentru produse tocate/feliate pentru gustul excelent al texturii cărnii.

Echipare:

- *Utilizează procesorul original SIEMENS PLC, din Germania, cu ecran tactil, sistem de operare chinezesc/englez și sistem automat de alarmă de avarie.*
- *Dispozitiv sigur: comutator de protecție magnetică (capac sigur).*
- *Piese hidraulice: Adoptarea pieselor originale VICKERS, STAUFF, PARKER, INTERGRADTE HIDRAULIC pentru a garanta rularea stabilă a întregii mașini.*
- *Sistem pneumatic: Adoptarea sistemului original din Germania, FESTO.*
- *Fabricată din oțel inoxidabil și din material nemetalic sigur și fiabil, în conformitate cu standardul HACCP, autorizat CE.*



MAȘINĂ DE FORMARE MULTI AUTOMATĂ AMF150

Mașina automată de formare multiplă AMF 150 poate fi folosită în mici fabrici și afaceri private. Mașina poate prelucra carne, fructe de mare și legume, cum ar fi nuggetul de pui, hamburgerul, friptura de vită, produse din pește, cartofi etc.

Echipare:

- *Adoptarea metodei de formare a matriței, formă și greutate exactă.*
- *Adoptarea sistemului original Germania FESTO.*
- *Utilizarea procesorului SIEMENS PLC.*
- *Material din oțel inoxidabil și porțiune din metal,*

în conformitate cu standardul HACCP.

Date tehnice:

- *Lățimea benzii: 150mm*
- *Presiunea aer/apă: 6 Bar/2Bar*
- *Putere: 0.1kW*
- *Curse de 10-35 timpi/min*
- *Grosimea produsului de 5-18mm*
- *Greutate eroare: -2%*
- *Diametrul maxim: 130mm (pentru burger rotund)*
- *Dimensiunea totală: 1070 x 340 x 960mm*





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 CO₂.

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 fezabilitate 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/m³ NO_x raportat la 50 mg/m³ 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.

Soluții emergente de diminuare a sării din brânzeturi

Mircea Demeter

Sarea este un ingredient esențial pentru producerea brânzeturilor și influențează diverse aspecte ale produsului, inclusiv perioada de valabilitate, activitatea enzimelor, aroma, hidratarea cazeinei și proliferarea microbiană în timpul maturării.

Însă, mulți consumatori evită brânzeturile cu un conținut ridicat de sare, în principal din cauza problemelor de sănătate, cum ar fi hipertensiunea, bolile cardiovasculare (BCV), accidentul vascular cerebral și atacurile de cord. Reducerea cantității de sare din brânzeturi este o preocupare continuă pentru procesatori, după cum relevă și studiul cu titlul "Emerging Innovations to Reduce the Salt Content in Cheese; Effects of Salt on Flavor, Texture, and Shelf Life of Cheese", realizat de un colectiv internațional de cercetători și publicat de AJAS University.

Alte baze minerale

Tehnicile actuale includ reducerea sării prin simpla diminuare, ceea ce presupune scăderea nivelului constant de sare în trepte la alimentele procesate, pe o perioadă prelungită, astfel încât reducerea nu poate fi percepută de client (Liem, 2014). Se crede că acest proces împiedică consumatorul să detecteze modificări în calitatea ergonomiei și a calităților senzoriale ale produselor, diminuând în același timp cantitatea de sare și sensibilitatea consumatorului la saritatea unui

produs. Durata necesară reducerii efective a conținutului de sare necesită cel puțin un an. Cu toate acestea, industria alimentară încearcă să mențină aroma puternic sărată din alimente, reducând totodată conținutul de sodiu (Dotsch și colab., 2019).

Inițiativele îndreptate spre dezvoltarea înlocuitorilor sării s-au concentrat în principal pe adăugarea altor baze minerale, cum ar fi KCl, potențatori de arome și extracte microbiene cu caracteristici umami puternice. Cu toate acestea, unii dintre înlocuitorii sării sunt cunoscuți că au caracteristici senzoriale nedorite. Cercetările efectuate pentru îmbunătățirea reducerii sării în alimente (Dotsch și colab., 2009) au condus la dezvoltarea diverselor componente și combinații de înlocuire a sării. Dotsch și colab. (2009) au afirmat că, fie au îmbunătățit saritatea, fie au redus rolul sării fără a influența aromele ei. Cu toate acestea, nu au avut efectele de conservare a sării. Prin urmare, producătorii trebuie să fie atenți în timp ce utilizează ingrediente care înlocuiesc sărurile în produsele cu conținut redus de sare și ar trebui să se asigure că sunt



inclusi alți conservanți, pentru a asigura siguranța și durata de valabilitate a produselor finale.

Înlocuitorii sării, care constau în alte baze minerale, pot conferi o aromă sărată alimentelor. Cu toate acestea, profilul aromelor este diferit de cel al sării. KCl sau KCl modificat este cel mai frecvent utilizat. Alte baze minerale, precum clorura de amoniu, clorura de calciu și sulfatul de magneziu, au arome nedorite, care limitează utilizarea lor. KCl poate fi utilizat în general numai pentru a înlocui până la 30% din sare de sodiu în produsele alimentare, deoarece are o aromă metalică vizibilă la niveluri mai înalte (Brandsma, 2016).

În consecință, KCl este de obicei amestecat cu NaCl sau alte baze minerale, pentru a minimiza aroma metalică și retrogradurile. Glutamatul monosodic (MSG) și proteina vegetală hidrolizată (HVP) sunt de asemenea utilizate pentru a îmbunătăți calitatea produselor sărate reduse. Efectul Umami al acestor componente crește aroma sărată percepută, fără ca alimentele să aibă un nivel ridicat de sodiu.

Creșterea aromei

Îmbunătățirile cresc aroma produselor prin încurajarea papilelor gustative legate de senzorii de gust Umami (Brandsma, 2016). Cu toate acestea, există încă un impact senzorial negativ asociat cu ingredientele. Industria alimentară și oamenii de știință încă mai trebuie să dezvolte noi tehnici care să ajute la scăderea nivelului de sare într-o gamă largă de produse alimentare. Există înlocuitori de sare care conțin puțin sodiu sau nu conțin deloc și conferă totuși un gust similar cu NaCl. KCl este compusul care este cel mai similar chimic cu NaCl și cea mai recunoscută alegere pentru substituția NaCl. Cu toate acestea, cantități mari de clorură de magneziu, KCl sau clorură de calciu oferă un gust amar nefavorabil în mare parte, aromă metalică și un corp crud brânzei.

În schimb, un amestec care conține un raport 1: 1 de NaCl și KCl, a dus la o brânză comparabilă, cu cea de control. Înlocuitorii sării sunt alternative scăzute de sodiu, care previn riscul de hipertensiune arterială și CVD,





ICPIAF proiectează și execută INSTALAȚII DE ULTRAPASTEURIZARE A LAPTELUI Capacități: 1000 - 10000 l/h

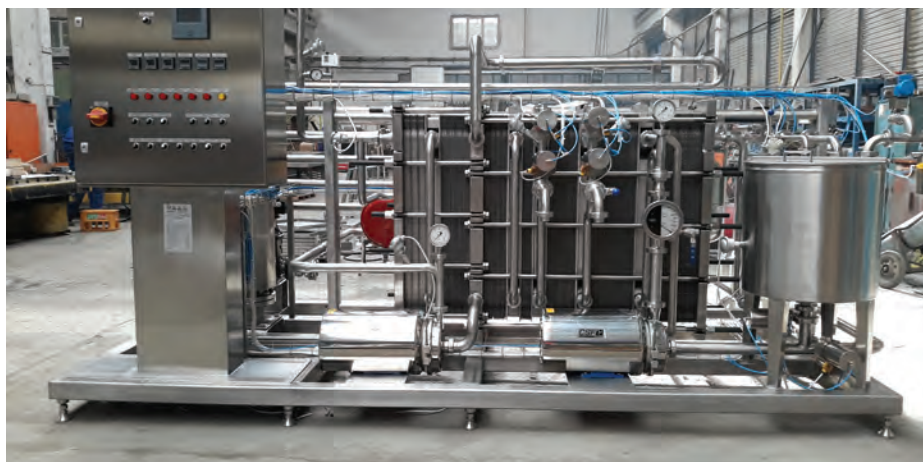
Pentru a ține pasul cu noile tehnologii de tratare termică a laptelui, în vederea creșterii perioadei de valabilitate, fără a afecta valoarea nutritivă și caracteristicile organoleptice ale acestuia, **ICPIAF**, studiind **Tehnologia ESL (Extended Shelf Life)**, proiectează și execută **INSTALAȚII DE ULTRAPASTEURIZARE A LAPTELUI**.

Laptele obținut prin tehnologia ESL presupune o tratare termică la temperatura maximă de 138°C, pentru a distruge bacteriile patogene și sporulate, rezistente la temperaturi de până la 138°C, asigurând astfel un termen de valabilitate ridicat, acesta variind în funcție de temperatura aplicată și de ambalaj.

Ambalarea laptelui se poate face în cutii de carton, butelii tip PET și chiar la pungă, perioada de valabilitate fiind de **14 zile de la livrare** pentru laptele ambalat la pungă și **30 zile de la fabricație**, pentru laptele ambalat în cutii de carton.

Instalația de ultrapasteurizare prezintă următoarele avantaje:

- consum redus de energie (grad mare de recuperare a căldurii, de cca. 80%)
- pierderi mici de produs
- spațiu necesar redus
- control continuu al parametrilor de proces: temperatură, presiune, debit.



Instalația de ultrapasteurizare poate funcționa, atât ca instalație de pasteurizare, cât și ca instalație de ultrapasteurizare și asigură tratarea termică a laptelui la diferite temperaturi, în funcție de necesități, astfel: 72°C-85°C, pentru pasteurizare, și 107°C-138°C, pentru ultrapasteurizare.

Principalele componente ale instalației de ultrapasteurizare sunt:

- schimbătorul de căldură cu plăci, care asigură tratarea termică a laptelui la 138°C și răcirea la 4°C;
- pompe centrifuge speciale, rezistente la temperatura de 145°C;
- serpentina pentru menținerea primară a laptelui la temperatura de 90-95°C;
- sistemul propriu de igienizare;
- modulul electric care asigură încălzirea propilenglicolului la 145°C, agent termic pentru ultrapasteurizare;
- instalație electrică și de automatizare.

Principalele etape ale tratării termice a laptelui în instalația de ultrapasteurizare sunt:

- intrarea laptelui la temperatura de 4°C → încălzire la 95°C (cu recuperare de căldură) → menținere primară, 60 de secunde → încălzire la 130°C (cu recuperare de căldură) → încălzire la 138°C → menținere secundară, 2 secunde → răcire, de la 138°C, la 25°C → răcire, de la 25°C, la 4°C (temperatura de ambalare).

Pentru funcționarea instalației de ultrapasteurizare sunt necesare următoarele utilități: apă fierbinte de 98°C, apă gheață de 1°C, curent electric trifazic și aer comprimat.

Proiect de succes:

În anul 2018, ICPIAF a executat instalația de ultrapasteurizare de capacitate 6000 l/h, pentru firma SC TELETXT SRL, din Slobozia, jud. Ialomița. Instalația funcționează de 18 luni, zilnic, fără defecțiuni și fără reclamații. Firma TELETXT, cu care colaborăm din 2007, an în care am livrat și am pus în funcțiune fabrica de procesare a laptelui, cu o capacitate inițială de 15000 l/zi, este într-un proces continuu de dezvoltare și modernizare, achiziționând cele mai performante utilaje de procesare a laptelui, atât din țară, cât și din străinătate, în prezent, fabrica prelucrând de 60000 l de lapte pe zi.

ICPIAF poate asigura modificarea instalațiilor de pasteurizare, existente în fabricile de procesare a laptelui, în instalații de ultrapasteurizare, modulul de ultrapasteurizare fiind independent.

dr. ing. ELENA JURAVLE
Contact marketing: tel.: 0746.170.322



asociate cu un aport mai mare de NaCl, menținând în același timp un gust similar. Înlocuitorii sării conțin de obicei KCl, care are un nivel de toxicitate care este aproximativ egal cu cel al sării de masă la persoanele sănătoase. Cu toate acestea, o mare varietate de boli și medicamente poate reduce excreția de potasiu, după aceea crește riscul de hiperkalemie potențial fatală. Persoanele cu boli legate de inimă sau diabet nu ar trebui să utilizeze înlocuitori de sare fără un diagnostic precis al bolii. Pentru a îmbunătăți gustul și mirosul înlocuitorilor de sare, în cazul Kwak și colab. (2002), proteina hidrolizată sau nucleul de 5' ar putea fi adăugate la KCl.

Textura și alte caracteristici de calitate

Brânzeturile tipice, cum ar fi Gouda sau Cheddar, cu un nivel de NaCl redus considerabil, pot dezvolta moliciune nedorită, ceea ce duce la probleme în menținerea formei lor. O matrice proteică mai hidratată va fi mai susceptibilă la hidroliza enzimatică. Mai mult decât atât, cultura auxiliară inițială, cultura non-inițială și activitățile lor enzimice, pot fi activate de niveluri mai mici de sare. Acest dublu efect a contribuit probabil la înmuierea brânzeturilor cu sare redusă. Înmuiera care se produce la reducerea sării sporește mobilitatea cazeine-

lor din matricea brânzei. Acest lucru face ca brânza să fie mai puțin vâscoasă și mai extensibilă și contribuie la proprietățile de gătit dezirabile.

În timp ce nivelurile dorite de reducere a sării în brânză duc la proprietăți texturale modificate semnificativ, producătorii de brânzeturi pot aplica o combinație de măsuri, prelucrare și formulări, pentru a contrabalansa acest lucru. Reglarea condițiilor de prelucrare și a materiilor prime (de exemplu, pentru a reduce conținutul de lactoză reziduală în brânzeturile de tip Cheddar sau pentru a spori retenția de minerale în caș), și ajustarea compoziției brânzei (reducerea conținutului de grăsime și umiditate și adaptarea capacității proteolitice într-o brânză afectată de coadă dozarea, tipul de coadă, culturile inițiator / adjuvant), sunt măsuri potențial eficiente.

Acceptabilitatea economică

Reglajul calificat al acestor măsuri este esențial pentru obținerea unor rezultate acceptabile calitativ și economic. Reducerea conținutului de NaCl poate necesita variații ale altor factori pentru a certifica faptul că alimentele prezintă o percepție adecvată a aromelor și a corpului. Ar putea fi posibil să se renunțe semnificativ la conținutul de sare

al brânzeturilor, prin îmbunătățirea tehnicilor de producție, de exemplu, prin amestecarea mai bună a sării cu cașcavalul brânzei sau producerea unui caș de brânză mai uniformizat. Mai mult, substituția parțială a NaCl cu KCl nu afectează negativ activitatea sau textura inițială a culturii.

Cu toate acestea, MgCl și CaCl₂ nu sunt înlocuitori buni pentru NaCl în brânzeturi, din cauza texturii de brânză moale sau grasă, rezultată. Îmbogățirea proteinelor, prin adăugarea de retenție ultrafiltrată în laptele de brânză, oferă brânzeturi cu sodiu scăzut, de calitate, cu o textură bună. Poate fi atribuită conținutului mai mare de calciu și fosfat din brânzeturi. Dacă în brânză se adaugă cantități mai mari decât cele normale de sare în timpul procesului de fabricație, separarea zerului (syneresis), crește, iar brânza va avea un conținut de umiditate mai mic, ceea ce s-a dovedit a fi asociat cu scăderea capacității de topire. Mai mult, producția de acid de către bacteriile cu acid lactic poate fi inhibată astfel încât brânza să aibă un pH mai mare, rezultând un conținut mai mare de calciu (Pastorino și colab., 2013a; Pastorino și colab., 2013b), care

restricționează capacitatea brânzei de a curge și se topește.

Acceptarea consumatorilor

Atunci când conținutul de sare este scăzut într-un produs, aroma sa ar putea fi influențată negativ, ceea ce ar putea funcționa ca un dezavantaj pentru vânzarea produsului către clienți. Aceasta se aplică și brânzei. Pentru a rezolva acest lucru, potrivit unei cercetări realizate de Phan et al. (2018), una dintre metodele de reducere a sării și creșterea gustului brânzei este creșterea apei și scăderea conținutului de grăsime.

Deoarece brânza este un aliment cu proteine ridicate, compoziția și echilibrul brânzei trebuie menținute în conformitate cu nutriția sau cu satisfacția clienților. Reducerea conținutului de NaCl din brânză sau alimente, pentru creșterea așteptării consumatorilor, a devenit sarcina principală pentru fiecare industrie alimentară. Mai ales, brânza este un aliment fermentat extrem de evaluat, datorită conținutului său de microorganism benefic, precum lactobacilul, aroma și textura, astfel încât ar fi necesar să se rezolve cu atenție modul de reducere a conținutului de NaCl.



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

ECHIPAMENTE DE PORȚIONARE A BRÂNZETURILOR MĂTURATE

Mircea Demeter

Și în România, producția de brânzeturi maturate este din ce în ce mai mare. De aceea, vă propunem strict informativ să analizați câteva soluții de porționare a acestor lactate tot mai apreciate de consumatorii români.

Echipament de tăiere Mini Comtoise, cu laser

Mini Comtoise este proiectat pentru a tăia cu laser sferturi sau felii de Comte, Beaufort, Parmezan, Cantal sau alte brânzeturi puternic maturate. Înălțimea de tăiere de 250 mm vă permite să tăiați și Emmental. Poate fi folosit pe masă, ca mașină de pregătire sau pe marginea vitrinei, în locul plăcii de tăiere, pentru a tăia la cerere. Confortul de lucru va evita afecțiunile musculo-scheletice la nivelul coatelor și umerilor, adesea asociate cu tăierea bucăților mari cu cuțite manuale. Echipamentul are un controler cu două mâini, care permite utilizatorului să lucreze în siguranță. Încărcare: placă turnantă de 750 mm, detașabilă și foarte ușor de curățat.

Specificații:

- Încărcare: placă turnantă de 750 mm, detașabilă și foarte ușor de curățat.
- Dimensiunea reglabilă a porțiunii care urmează să fie tăiată prin fascicul laser
- Sursă de alimentare monofazată 230V
- Tensiune mono Putere 0,75 Kw
- Putere, 0,75 Kw.
- Opțiune: Placă detașabilă neagră (polietilenă) pe tavă rotativă



Mașină La Comtoise, de tăiat brânzeturi cu laser

Mașina este concepută pentru tăierea brânzeturilor tari (Comte, Beaufort, Parmezan, Cantal etc). Vă permite să faceți o tăietură curată, perfect curată și foarte precisă. Poate fi folosită ca vitrină care va limita manipularea multiplă a produsului.

Funcționalitatea sa va evita afecțiunile musculo-scheletice la nivelul coatelor și umerilor adesea asociate cu tăierea bucăților mari cu cuțite manuale. Poate fi utilizat un afișaj care va facilita manipularea produsului.

Specificații:

- Mașina este montată pe role din Ø100 inox.
- Funcționare hidraulică.
- Încărcare: placă turnantă de 750 mm, detașabilă și foarte ușor de curățat.



Mașină de porționare cu ultrasunete

Mașina este adaptată la tăierea cu ultrasunete a blocurilor de brânzeturi în felie sau în blocuri mai mici în sectoarele lactate, dar în brutării, coacere, cofetării, produse din carne de porc, etc. Combinată cu un sistem de cântărire și un sistem de modelare a formei produsului, mașina este adaptată la tăierea cu greutate fixă.

Echipată cu un cap de tăiere, mașina poate obține cadențe de până la 120 de tăieri pe minut. Pentru această mașină de porționare, SELVEX a lucrat la proiectarea echipamentelor, pentru a atinge cele mai bune standarde ale industriei, precum și prin tehnologia sa (unitate cu ultrasunete, motoare fără perii, celule laser de măsurare, modem de asistență la distanță), și prin respectarea regulilor de igienă, curățenia sa, ergonomia sa și siguranța operatorilor.

Tehnologia cu ultrasunete:

Tăierea cu ultrasunete se face datorită unei lame specifice numită "sonotrod", care vibrează la o frecvență situată între 20 și 30 kHz. Această frecvență vibratorie este realizată cu ajutorul unui generator de ultrasunete.

În consecință, sonotrode acționează ca un cuțit condus de o mișcare alternativă reprodusă de 20.000 de ori pe secundă. Aceasta duce la o scădere substanțială a efortului de tăiere și la o blocare foarte slabă a lamei. Prin urmare, această tehnologie este potrivită în special pentru tăierea produselor fragile.



Mașina de porționat SELVEX

Mașina de împărțit SELVEX cu tavă, este un echipament dezvoltat pentru tăierea cu ultrasunete a brânzei rotunde în părți unghiulare. Echipată cu 1 sau 2 capete de tăiere, mașina de împărțit poate realiza până la 80 de cicluri pe minut (conform produsului). Se pot realiza mai multe tipuri de tăiere:

- Tăierea cu greutatea fixă: determinată prin cântărire și/sau

stâlp de modelare (viziune 3D sau radiografie). Taierea cu greutate fixă respectă norma europeană TU1 / TU2.

- Tăiere cu greutate variabilă: care respectă o tăiere a colțului definit.

- Tăierea cu o greutate variabilă calculată, prin definirea unei greutate și cu distribuția căderii posibile pe toate porțiunile, respectând norma europeană TU1 / TU2

(Sursa: en.triowin.com)

Mașini de ambalare a cărnii și a produselor din carne

Mircea Demeter

Ambalarea joacă un rol cheie în asigurarea menținerii calității produselor alimentare pe întregul lanț de aprovizionare, de la producție, la masa consumatorului. De aceea, pentru această ediție, vă sugerăm cu titlu strict informativ, câteva soluții tehnologice.

Mașini de termoformare DY

Acestea includ cele mai noi tehnologii, idei individuale de îmbunătățire a eficienței și experiență acumulată în anii de colaborare cu clienții. Seria DY este un set de mașini de ambalat prin termoformare, care oferă o gamă largă, pentru a satisface cerințele individuale ale clienților. Seriile includ mașini de la niveluri de intrare, la modele flexibile și compacte și până la mașini de înaltă performanță, care prelucrează pelicule flexibile și rigide, cu grosimi diferite pentru mai multe lățimi ale filmului, formând adâncimi și lungimi de tăiere.

Cadrul și tabla mașinilor sunt din oțel inoxidabil, pentru o igienizare ușoară în medii de spălare. Cadrul ușor deschis permite accesul la verificarea, reglarea și repararea tuturor părților mașinii. Tipurile de mașini de ambalat MAP sunt utilizate pentru ambalarea produselor din carne, fructe de mare, fructe, legume și tot felul de produse alimentare refrigerate.

Mașinile de ambalare MAP folosesc dispozitive cu caracteristici tehnice superioare, cum ar fi ecranul tactil color, controlul frecvenței turației motorului, sistemul pneumatic.

Folia de acoperire color sau, alternativ, filmul optic, pot fi utilizate în procesul de ambalare, pentru a reduce costurile și a îmbunătăți produsele. Una dintre cele mai bune caracteristici ale mașinii este funcționarea sa cu matrițe modulare. Astfel, matrițele pot fi ușor înlocuite și utilizate în diferite configurări. În același timp, matrițele au propriile lor sisteme de răcire.



Mașină automată de ambalare în vid MSP 1218

Ambalajul vidat înfășoară ușor produsul. Prezintă cea mai bună calitate. Apăsând butonul de pornire, mașina va livra automat tava în camera de vid, alimentarea cu film, vid / sigilare / tăiere / ieșire a tăvii făcându-se automat.

Mașina poate împacheta 1-6 buc de tăvi, în același timp. Mașina va fi personalizată în mod corespunzător în funcție de proba reală sau de design. Oferta include o matriță, mai ales că fiecare dimensiune a tăvii necesită o matriță.

Pentru a personaliza mașina, Clientul va oferi un desen sau un eșantion real de tavă, pentru producția în masă. Imprimanta este opțională.

Același design poate fi furnizat pentru ambalarea în vid + umplere de gaz + sigilarea tăvii.



SÜDPACK®

WE PACKAGE IDEAS

We package ideas

Păstrăm și conservăm ceea ce natura ne-a oferit

Asemenea producătorilor din statele evoluate, 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). 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.

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».**

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
www.suedpack.com



Percepțiile consumatorilor privind ambalarea durabilă

Mircea Demeter

După stabilirea unei înțelegeri comune asupra ambalajelor durabile și a relației lor cu produsul în întregul lanț valoric, strategiile de comunicare sunt obținute în mod ideal în faza de proiectare, cu feedback din studiile descriptive inițiale ale consumatorilor.



Cu toate acestea, prejudecățile și interpretările greșite ale elementelor de ambalare de către consumatori pot împiedica succesul pe piață. Din cauza interpretărilor greșite ale consumatorilor, multe afirmații de pe etichetă nu transmit mesajul de sustenabilitate al mărcilor. Pe de altă parte, studiile asupra LCA-urilor efective și a evaluărilor consumatorilor privind durabilitatea, au arătat discrepanțe datorate noțiunilor preconcepționale privind ambalarea durabilă. Unul dintre motivele acestor discrepanțe este trecutul campaniilor neinspirate de mediu. Pentru a depăși aceste obstacole, cercetătorii de la Universitatea din Florida au analizat subiectul în studiul cu titlul "Consumer Perceptions of Sustainable Packaging", din care vă prezentăm următoarele constatări.

Interpretări greșite ale consumatorilor

Deși eforturile de ambalare durabile sunt populare multor consumatori, majoritatea acestora au concepții greșite cu privire la

durabilitate, în general. Din perspectiva consumatorului, ambalarea durabilă poate fi definită drept "designul ambalajelor care evocă explicit sau implicit ecoprietenia ambalajului". Chiar dacă definiția se încadrează în contextul sustenabilității, eco-friendly este un termen larg și nu acoperă aspectele sociale și economice ale ambalajelor durabile. Definițiile ambalajului durabil continuă să evolueze simultan cu principiile dezvoltării durabile. Cu toate acestea, cercetările au demonstrat că ambalajele durabile nu sunt comunicate bine consumatorilor.

De exemplu, sondajele au arătat că mulți consumatori nu au putut identifica ambalajul durabil sau nu au o idee clară despre ce implică ambalarea durabilă. Consumatorii pun mai mult accent pe o noțiune preconcepționale, a ceea ce face ca un ambalaj să fie sustenabil (de exemplu, reciclare), fără să țină cont de pilonii rămași ai dezvoltării durabile, adică, impactul social și economic. Aspectele sociale sunt adesea lăsate în afara acestei ecuații. Impactul social al dezvoltării

tării durabile în ambalaje poate implica, atât principiile justiției sociale, cât și cerințele consumatorilor privind prețul, comoditatea și performanța ambalajelor.

O critică esențială pentru cercetarea consumatorilor, privind ambalarea durabilă, este aceea că există concepții greșite cu privire la semnificația sustenabilității. Prin urmare, atitudinile de cumpărare și post-cumpărare pot fi afectate. De exemplu, conceptul de "bio" în ambalaje, care acoperă rezultate biodegradabile și bio-bazate în bioplastice, este interpretat greșit de consumatori ca fiind biodegradabil ușor în mediu, în timp ce majoritatea polimerilor biodegradabili disponibili în comerț pot descompune numai în sistemele industriale în condiții controlate, iar unele materiale plastice pe bază de bio nu sunt biodegradabile.

Durabilitatea măsurată

De regulă, consumatorii iau decizii având informații inadecvate despre durabilitate, care sunt de obicei afectate de procesele de deducere. Dezvoltarea durabilă a industriei de ambalaje impune consumatorilor să înțeleagă rezultatele analizei ciclului de viață (Life Cycle Assessment-LCA; durata de viață), a materialelor și proceselor de ambalare. Steenis și colab. (2017), a investigat judecățile subiective ale consumatorilor cu privire la sustenabilitate, versus o sustenabilitate mai completă, măsurată folosind sistemul LCA. Cercetarea a imitat judecățile pe care consumatorii le fac în timp ce fac cumpărăturile.

Pe baza răspunsurilor consumatorilor, s-a constatat că un ambalaj de carton uscat este cel mai puțin durabil și a avut cel mai mic impact LCA (<5%). În mod similar,

chiar dacă un borcan de sticlă a avut un impact mai mare în LCA, consumatorii au evaluat sticlă drept a doua cea mai durabilă (42%), dintre toate materialele de ambalare. Aceeași contradicție a fost observată și în comparația cutiilor bioplastice, care au un impact asupra mediului LCA relativ ridicat, în timp ce consumatorii le-au apreciat ca fiind foarte durabile. Această contradicție demonstrează că opiniile consumatorilor cu privire la ceea ce este un ambalaj durabil nu se aliniază întotdeauna cu sustenabilitatea reală a unui pachet.

Similar cu rezultatele obținute în studiul menționat, în literatura de specialitate au fost constatate discrepanțe semnificative între rezultatele LCA și clasamentul de trăsături durabile al consumatorilor. De multe ori, aceștia clasează produsul pe baza ambalajelor și, de cele mai multe ori, ambala-



jele din sticlă și carton sunt clasificate drept cele mai durabile, omițând modul în care produsul a fost obținut sau produs, ceea ce nu cuprinde sarcina totală a mediului. Consumatorii au clasat sticla, ambalajul pe hârtie și mazărea din conserve ca fiind cele mai durabile, în timp ce, datorită originii producției (adică, ambalate cu hârtie) și a materialului de ambalare (adică sticlă), impactul lor asupra mediului a fost cel mai ridicat.

Partea de producție a ambalajului este trecută cu vederea, concentrându-se doar pe modul de utilizare post-consum, pentru a judeca sustenabilitatea ambalajului. Sticla și materialele plastice reutilizabile, împreună cu cartonul, au fost clasate drept cele mai durabile, în timp ce materialele plastice și cartonul neretornabile au fost percepute ca fiind cele mai puțin durabile. Într-un alt studiu, ambalajele din plastic, metal și sticlă au avut un nivel mai ridicat de impact asupra mediului de către consumatori, ambalajele din metal și plastic fiind opțiunile cele mai puțin sustenabile, ceea ce contravine rezultatelor LCA. Acesta este un mesaj consistent în cercetarea consumatorilor și oferă multe direcții.

Greenwashing

Termenul de "Greenwashing" se



referă la o afirmație înșelătoare (cum ar fi eco-friendly), sau un simbol (cum ar fi o frunză verde), sau o culoare (verde), folosită pentru a transmite că ambalajul este mai durabil din punct de vedere al mediului, decât ambalajele alternative. Acest lucru este predominant. De exemplu, potrivit unui raport al TerraChoice, cantitatea de marketing de "spălare ecologică" pe etichete a crescut cu 200% din 2009 până în 2010!

Multe concepții greșite sunt rezultatul faptului că majoritatea consumatorilor pot vedea aspectele vizibile ale depozitării efective a ambalajelor, deoarece acesta este un fenomen direct observabil, cu eliminarea adecvată (reciclarea) și eliminarea necorespunzătoare

(drumuri și căi navigabile) în ochiul public. De exemplu, pungile de plastic lipite în copaci și cartoanele de tip fast-food din carton de ambalaje reprezintă un procent mic de ambalare.

Cu toate acestea, ele sunt mai vizibile decât impactul ridicat asupra mediului asociat cu, de exemplu, crearea, colectarea și reciclarea recipientelor de sticlă. Deoarece materialul de ambalare are un efect direct asupra mediului vizibil, este interesant de menționat că vizibilitatea ambalajului în sine ar putea contribui la percepțiile de sustenabilitate ale consumatorilor. Aceste cunoștințe pot ghida proiectarea sistemelor avansate de ambalare, pentru a îmbunătăți luarea deciziilor consumatorilor, încurajând consumatorii să facă alegeri mai sustenabile.

Durabilitatea și marketingul

Evoluțiile cercetării consumatorilor din anii 90 au dus la aplicarea studiilor comportamentale care să încorporeze durabilitatea în eforturile de marketing. În timp ce multe mesaje de pe ambalaje mai durabile au căutat să comunice această sustenabilitate consumatorilor, eforturile au dus adesea la afirmații "verzi", ambigue sau greșite, pe pachetele de produse. De exemplu, crearea de cuvinte noi, fără o definiție clară, precum "TerraCycling", care nu repreintă adesea o ambalare mai durabilă, este confuză pentru consumatori. Capacitatea de a conecta sustenabilitatea pachetelor la vânzări a dus, de asemenea, la direcționarea greșită a eforturilor de sustenabilitate, în cadrul industriei alimentare ambalate.

A existat o eliminare a cererilor de spălare ecologică din cauza reacțiilor de consum și punerea în discuție a unor cereri înșelătoare și inexacte. Există un risc real sau perceput în promovarea ambalajelor durabile, datorită faptului că acesta este aliniat la afirmațiile false făcute anterior. Pentru a evita acuzațiile de spălare ecologică și potențialul feedback-ului negativ al consumatorilor, multe companii nu își promovează eforturile pentru ambalarea mai durabilă a consumatorilor. Percepțiile de spălare ecologică și neîncrederea din partea consumatorilor au făcut ca mărci legitime să își piardă competitivitatea și, prin urmare, să fie descurajate.

De exemplu, folosirea doar a culorii verde în ambalaje, fără a însoți indicii de mediu, a afectat negativ percepțiile privind eficacitatea produsului. Consumatorii solicitați ca revendicările și marcarea ambalajelor de produse să indice angajamentele de sustenabilitate și conexiunea acestora la marcă. Eșecurile de marketing ecologic au fost evidențiate într-un studiu ca prețuri ale produselor obișnuite, ca primă, bazându-se pe aspecte promoționale, fără dezvoltarea de produse, eforturi de marketing axate pe respectare și antreprenariat ecologic.

Această incapacitate de a comunica în mod clar consumatorilor, a dus la o lipsă de informații esențiale pentru luarea deciziilor și a creat confuzii, cu privire la sustenabilitatea ambalajelor și nu a oferit posibilitatea consumatorilor de a lua decizii bazate pe fapte, în țările în care responsabilitatea





extinsă a producătorilor (EPR) este nefolosită. Interesant este că, în UE și în alte țări care au mandate de EPR, consumatorii beneficiază de informații inerente și coerente, cu privire la costurile de eliminare a ambalajelor (reciclare, reutilizare, depozitare, degradare) prin intermediul procesului EPR.

Confuzia consumatorilor

Cercetările de marketing și de consum au fost utilizate pentru a conduce comportamentele de vânzare și cumpărare în ultimele câteva decenii. Campaniile eficiente de marketing și publicitate au fost fondate pe baza teoriilor consumatorilor. Din numărul de studii de cercetare, explicarea și prezicerea unei atitudini a consumatorului (de exemplu, cumpărarea), cu concepte comportamentale, a câștigat atenție în ultimul deceniu. Acesta este un domeniu complex, care include comportamente umane și prejudecăți în timpul cumpărării, dar și la post-consum, iar cercetarea durabilă a ambalajelor a devenit comună, deoarece comportamentele consumatorilor au importanța principală în intențiile de cumpărare. Confuzia consumatorilor față de ambalarea durabilă poate fi abordată luând în considerare rolul ambalajului în lanțul valoric. Deși acest lucru este adevărat, există o deconectare între opiniile consumatorilor, față de acțiunile luate în decizii ecologice și poate fi conflictual.

De exemplu, cercetările sugerează că atunci când consumatorii iau alegeri durabile într-o singură zonă, aceștia vor avea posibilitatea de a alege ambalaje mai durabile. S-a raportat că un decalaj în ceea

ce privește valoarea, în comportamentul de reciclare, este legat de sectoare compartimentate și comportamente compensate.

În primul, un sector al atitudinilor consumatorilor, precum energia, nu se transferă neapărat la altul, cum ar fi reciclarea. Această înțelegere oferă o direcție pentru care conectarea ambalajelor mai durabile nu este întotdeauna simplă.

Aceasta se aliniază cu rezultatele din Steenis și colab., care a arătat că majoritatea consumatorilor fac o deconectare între ambalajele percepute și cele real durabile. Atunci când a fost evaluat un comportament compensat, un exces într-o zonă, cum ar fi transportul ecologic (de exemplu, mersul pe bicicletă la locul de muncă) a fost adesea compensat de un comportament non-durabil în altul (de exemplu, nu

reciclarea unui pachet reciclabil). Ca urmare, sunt abordate cele mai des concepute comportamentale studiate și citate în studiile consumatorilor legate de diferența dintre valorile și acțiunile de ambalare, metamotivarea și teoriile acțiunii motivate și ale comportamentului planificat și ale prejudecății sociale.

Decalajul acțiunii valorice

Unele ambalaje ecologice ar putea, de asemenea, să solicite involuntar clienților să compromită calitatea, performanța și prețul, ceea ce creează o diferență de comportament de atitudine, denumită "diferență de acțiune în valoare". Chiar și atunci când consumatorii indică o preferință în timpul sondajelor, este posibil să nu achiziționeze produsul real din magazin, legat de motive economice, socioeconomice și demografice. Astfel, caracteristicile de durabilitate ale ambalajelor s-ar putea să nu se traducă întotdeauna într-o disponibilitate de plată (WTP).

Cu toate acestea, atunci când compromisurile au lipsit, consumatorii au fost mai înclinați să prefere produsele ecologice. Acest lucru poate oferi indicații de ce schimbările la nivelul întregii categorii către ambalaje mai durabile sunt mai eficiente. De exemplu, concentrația recentă de detergenți a fost o inițiativă la nivelul întregii categorii în care toți detergenții au fost concentrați, rezultând sticle de dimensiuni mai mici și mai puțin plastic în ambalaje, precum și

energie mai mică în transport.

Îndeplinirea acestei condiții a eliminat compensarea pe care un consumator ar trebui să o facă de obicei între ambalaje de dimensiuni mai mici și mai mari, la același preț, chiar dacă problemele au apărut din cauza obiceiurilor anterioare de consum. Acest lucru sugerează că ambalajele durabile sunt adesea cel mai bine realizate cu inițiative la nivel de categorie. Cu toate acestea, acest lucru contrastează cu categoria de produse alimentare pentru animale de companie, în care Nestle Purina a lansat cu succes un ambalaj mai durabil, pe bază de celule turnate.

Consumatorii au trebuit să facă schimb între atributele produsului, precum și ambalajul mai durabil. Pot exista diferențe de categorie între compensările de gust, sănătate și comoditate, între categoriile de alimente ambalate în mod divers de bomboane, orez, fasole, carne, brânză, iaurt și sifon. De exemplu, pe piața aglomerată de carne la conserve, consumatorii decid brandul de carne, precum și o alternativă mai durabilă, la un inel cu șase produse. O alternativă este aceea de a ține cutiile lipite împreună, cu un inel degradabil și mâner PakTech HDPE. Această lipsă a efortului convertit la nivelul întregii categorii are ca rezultat confuzia consumatorilor, deoarece există compromisuri în afară de pachetul mai durabil.





ELOPAK

Together we make packaging work



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

Contact: integris2k@gmail.com | www.elopak.com



Metamotivarea

Motivarea consumatorilor, pentru a adopta un comportament specific și durabil, este dificilă, din cauza percepțiilor și interacțiunilor înșelătoare dintre diverși factori. Aceste percepții greșite duc la luarea unor alegeri nu în mod necesar pe baza unor principii raționale, de durabilitate, ci cu propriile credințe despre produsele durabile. Atitudinile și comportamentele pot fi transferate între zone. De exemplu, patru din cinci consumatori au declarat că își arată opiniile de mediu prin comportamente de cumpărare.

Există mai multe teorii și cercetări disponibile despre relația dintre durabilitate și comportamentul consumatorului, inclusiv atitudini de cumpărare și post-cumpărare. De exemplu, metamotivarea, un termen creat de Maslow, sugerează că, odată îndeplinite nevoile de bază (hrană, adăpost de îmbrăcăminte), oamenii tind să se preocupe mai mult de alte probleme decât cele care au un efect mai imediat asupra lor. Ca urmare, după ce consumatorii și-au îndeplinit nevoile de bază, cauzele sociale și de mediu, cum ar fi ambalarea durabilă a alimentelor, devin mai relevante.

Cercetările consumatorilor asupra mediului cu grupuri de consumatori în care sunt îndeplinite nevoile de bază (de exemplu, preț și gust), reflectă faptul că problemele de mediu legate de sustenabilitatea

ambalajelor devin într-adevăr o preocupare. Acest lucru este relevant, în special pentru conectarea ambalajelor durabile la consumatorii cu venituri mici.

Bariere comportamentelor durabile

Obiectivele comportamentelor responsabile pentru mediul înconjurător pot apărea în bariere motivaționale, cognitive și comportamentale. Potrivit lui Valor (2018), barierele motivaționale sunt create prin identificarea personală și etică și se reflectă în preferințele zonei de interes a unei persoane (de exemplu, responsabilitatea asupra mediului sau drepturile omului).

Dacă consumatorii consideră că achiziția lor de mediu ar avea un impact pozitiv asupra problemei specifice, acest lucru determină alegerea către o achiziție mai ecologică.

Barierele cognitive sunt guvernate de informațiile disponibile despre produs sau compania care oferă soluții durabile, în timp ce barierele comportamentale apar în timp, costuri, distanțe de călătorie și alte compromisuri. S-a arătat că achiziționarea conștientă de mediu, de către consumatori, este afectată de diverși factori, inclusiv motivația personală și informațiile disponibile. De asemenea, cercetările arată prezența inhibitorilor sau a

inconsistențelor (de exemplu, lipsa anumitor proprietăți funcționale într-un produs / ambalaj), ar putea schimba comportamentele în direcția opusă, iar opțiunile ecologice ar putea deveni mai puțin importante. De exemplu, dacă sunt subliniate caracteristici precum portabilitatea unui pachet alimentar, iar această portabilitate este extrem de relevantă pentru consumatori, sustenabilitatea pachetelor devine mai puțin critică în luarea deciziilor.

Comportamentul de comutare a consumatorilor este complex și este necesară o cercetare a consumatorilor care controlează variabilele produsului. Birgelen și colab. (2019) a studiat comportamentul de schimbare a consumatorilor către ambalajele pentru băuturi "ecologice". În acest studiu, în timp ce consumatorii nu erau dispuși să se jertfească după gust și preț, ar schimba marca, sănătatea, disponibilitatea, ușurința transportului și proiectarea pentru ambalaje mai ecologice. În ceea ce privește nevoile satisfăcute, acest studiu a arătat că ambalajele ecologice ar putea crea comutarea mărcii, în timp ce caracteristicile gustului și prețului trebuie îndeplinite. În același studiu, a fost evaluată relația dintre eliminarea pachetelor post-consumator și comportamentele de cumpărare ale consumatorilor conștienți de mediu. Rezultatele sugerează că, pentru consumatorii pentru care ambalajul ecologic este esențial, eliminarea după consum este relevantă.





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.



Kalle
Tradition Δ Commitment Δ Vision
MEMBRANE ARTIFICIALE

VAN HEES
We know how!
CONDIMENTE SI ADJUVANTI

Meat Systems SRL
str. Fântânică nr. 38 - Metaloglobus, sector 2, 021805 Bucuresti
tel: 021-209.90.66, fax: 021-209.90.65
e-mail: office@meatsystems.ro - www.meatsystems.ro
Puncte de distributie: Bacau - tel: 0234-579.995, 0726-158.764

Mașini de ambalare a iaurturilor, smântânii și a înghețatei

Nora Marin

Consumul de iaurturi, smântână dar și de înghețată crește constant, consumatorii conștientizând faptul că toate aceste produse sunt și sănătoase, dar și gustoase. Iată în această ediție a revistei noastre prezentarea informativă a câtorva concepte, cu speranța că pot fi sugestii utile procesatorilor de lapte.

Mașină de ambalare produse semilichide RPX 5

Mașina este recomandată a fi utilizată în special în industria lactatelor, fiind ideală pentru ambalarea iaurturilor sau a smântânii.

Caracteristici de funcționare:

- Îndeplinește cerințele micilor producători
- Adecvată pentru prezentarea de noi produse
- Proiectată pentru a fi simplă, flexibilă, fiabilă și competitivă
- Potrivită pentru umplerea produselor lichide, semilichide, pastoase și vâscoase
- Utilizată în industria produselor lactate, alimentară, dar și farmaceutică
- Fabricată complet din oțel inoxidabil și aluminiu anodizat
- Schimbare rapidă a formatului
- Respectă regulile alimentare și directivele CE

Caracteristici tehnice:

- Putere: 230 V/ 50-60 Hz
- Consum:: 1 Kw
- Aer: 50 l/min.
- Presiune: 6 bari
- Greutate: 115 kg.
- Producție: 300 de cupe/h
- Diametru container: 110 mm
- Volum de umprele: 500 cc.



Mașină de umplere și etanșare semiautomată RPC CUBA

Mașina este proiectată pentru a funcționa simplu, prietenos, fiabil și competitiv, având patru stații de lucru. Satisface nevoile micilor producători, fiind potrivită pentru ambalarea lichidelor, a produselor semi-lichide sau vâscoase;

Mașina este recomandată pentru a fi folosită în industria produselor lactate, alimentare etc., fiind abricată complet din oțel inoxidabil și aluminiu anodizat.

Conceptul de lucru este semiautomat, servit pneumatic, permițând schimbarea rapidă a dispozitivelor. Întregul design este în conformitate cu regulile alimentare și directivele CE.

Caracteristici tehnice:

- Putere: 230 V/ 50-60 Hz
- Consum:: 1 Kw
- Aer: 50 l/min.
- Presiune: 6 bari
- Greutate: 180 kg.
- Producție: 600 de cupe/h
- Diametru container: 110 mm
- Volum de umprele: 500 cc.





**EXCLUSIVE INGREDIENTS
AND FLAVOURS**

**TAILOR MADE SOLUTIONS
FOR YOUR PRODUCTS**

FRATELLI PAGANI ROMANIA S.R.L
Sos. Alexandriei 116-118
077025 Oras Bragadiru-Jud. Ilfov
Romania
Tel. 0040 21 3693141
Fax. 0040 21 3693141
pagani.romania@fratellipagani.it

AWDgroup.it



www.fratellipagani.it

Publicitatea, alimentația și obezitatea infantilă

Mircea Demeter

Cercetări recente din toată Europa sugerează că, în aproape toate țările Uniunii Europene, copiii sunt victimele lacunelor reglementărilor menite să prevină obezitatea copilăriei.

Promovarea băuturilor zaharoase și a alimentelor nesănătoase este monitorizată, într-o oarecare măsură, într-un număr tot mai mare de țări din Europa. În acest sens, Grupul Consultativ al Consumatorilor Europeni (ECCG), de pe lângă Comisia Europeană, a finalizat studiul cu titlul "Childhood obesity: Research backs case for stricter advertising regulations", pentru a identifica locurile în care trebuie intervenit pentru a se efectua modificări legislative.

Televiziunea și obezitatea

De exemplu, în conformitate cu legislația actuală din Marea Britanie, companiilor de alimentație și băuturi li se interzice să promoveze produse cu conținut ridicat de grăsimi, zahăr sau sare (HFSS), la televiziunea copiilor sau pe orice canal media, cu o audiență de peste 25%, în programele celor de sub 16 ani. În Irlanda, produsele HFSS nu pot fi promovate în timpul programelor TV și radio, unde, peste 50% din public sunt sub 18 ani.

Și în Suedia, publicitatea TV a produselor HFSS este interzisă în timpul programelor care se adresează copiilor sub 12 ani. Scopul, pentru

toate țările care au implementat politici voluntare sau obligatorii, este reducerea ratelor de obezitate la copii. Cu toate acestea, potrivit unor noi cercetări din Spania și Slovenia, chiar și măsurile obligatorii din punct de vedere legal, așa cum sunt ele în prezent, nu sunt suficiente de stricte, pentru a preveni obezitatea copilăriei.

Obezitatea copilăriei: o problemă în creștere

Organizația Mondială a Sănătății (OMS) definește excesul de greutate și obezitatea ca o acumulare anormală sau excesivă de grăsime, care poate afecta sănătatea. La nivel global, ambele condiții sunt în creștere. Obezitatea s-a triplat aproape, din 1975 și până acum, și, conform cifrelor din 2016, peste 340 de milioane de copii și adolescenți cu vârste cuprinse între 5 și 19 ani erau supraponderali sau obezi.

Publicitatea este recunoscută drept unul dintre factorii care contribuie la un mediu obezogen. Drept urmare, interdicțiile privind mâncarea, au atras atenția pe scena internațională. În ianuarie a acestui an, Fondul Mondial de Cercetare a Cancerului (WCRF), a solicitat public guvernelor să restricționeze comercializarea alimentelor cu reziduuri de pesticide. Conform scopului organizației non-profit, publicitatea afectează comportamentul alimentar și cel de hidratare al copiilor, preferințele, cererile, cunoștințele de nutriție și aportul alimentar.

Practici comerciale de-a dreptul "prădătoare"!

Citând cercetări anterioare, WCRF a menționat că urmărirea a 4,4 minute de publicitate alimentară,



poate duce la consumarea de 60 de calorii pe zi. Mâncarea a 46 de calorii în plus, în fiecare zi, poate duce la excesul de greutate la copii, a continuat organizația non-profit, în argumentarea sa. Ulterior, Comisia OMS-Lancet a propus un protocol global, obligatoriu din punct de vedere legal, pentru a împiedica mărcile să comercializeze copiilor alimente fast-food și băuturi zaharoase, pe care le-a descris drept "practici comerciale prădătoare".

Potrivit Comisiei, astfel de întreprinderi obțin profituri uriașe din comercializarea mâncărilor fast-food și a băuturilor îndulcite cu zahăr, care sunt aceleași produse alimentare nesănătoase despre care se știe că sunt cauzele majore ale bolilor netransmisibile. Dacă protocolul s-ar adăuga la Convenția ONU cu privire la Drepturile Copilului (CRC), guvernele naționale care ar respecta recomandările, ar fi responsabile de interzicerea întreprinderilor de a viza publicitatea copiilor din țările lor.

Studiu de caz: Spania

În Spania, consumul de alimente tip "garbage" (junk food), adică, foarte dăunătoare în rândul copiilor, este îngrijorător. 80 % dintre copii beau săptămânal băuturi îndulcite cu zahăr și băuturi răcoritoare, Spania ocupând locul cinci, în rândul țărilor europene cu obezitate infantilă. Spania are adoptat, în mod similar Regatului Unit, Irlandei și Suediei, un cadru de reglementare publicitară pentru prevenirea obezității: Codul PAOS. Codul PAOS este autoreglabil și monitorizează publicitatea de alimente nesfârșite la televizor, destinată copiilor de 12 ani și sub, și publicitate pe internet care se adresează copiilor sub 15 ani. Însă Spania nu îl aplică!

Codul a fost înființat pentru prima dată în 2005 și îmbunătățit în 2012. Un total de 44 de companii din acea țară au aderat la noul Cod, reprezentând aproximativ 95% din investițiile publicitare ale sectorului. Având în vedere ratele crescute ale obezității infantile din Spania și recunoscând rolul pe care îl poate juca publicitatea pentru alimente necorespunzătoare în contribuția la mediile obesogene, cercetătorii din Barcelona au căutat să găsească legături între factori.

Publicat în Jurnalul Internațional de Cercetări de Mediu și Sănătate Publică, studiul a corelat longitudinal valorile nutritive ale băuturilor îndulcite cu zahăr (SSB) și ale celorlalte băuturi răcoritoare (SD), cu strategiile de publicitate între 2013 și 2018. "Scopul acestui studiu este de a găsi asocieri între reclamele pentru SSB și SD-uri în diferite medii (TV, pliante, radio, internet etc.), limba folosită și valoarea nutritivă scăzută a produselor", au menționat autorii Mireia Montaño de la Universitatea Deschisă din Catalonia și MÚnika Jimenez de la Universitatea Pompeu Fabra. "Pentru a face acest lucru, am selectat campanii desfășurate de primele 10 companii din aceste categorii, în perioada 2013-2018, în Spania".

O abordare cu metode mixte

Studiul a analizat un număr de 78 de produse care au prezentat în 4956 de reclame la radio, internet, televiziune, presă, reviste, în aer liber și cinema. Cercetătorii au utilizat o abordare mixt-metode, care a inclus o analiză cantitativă a datelor privind cheltuielile publicitare, o analiză de conținut și un studiu al strategiilor discursive utilizate în reclame. Sistemul Nutri-Score a fost aplicat și de cercetători, pentru



a determina calitatea nutrițională a băuturilor.

Nutri-Score se situează în rândul alimentelor de la -15, pentru produsul "cel mai sănătos", până la +40, pentru cele care sunt mai puțin sănătoase. Pe baza acestui scor, produsul primește o literă cu un cod de culoare corespunzător: de la verde închis (A) la roșu închis (F).

Obiectivele publicitare, în contradicție cu sănătatea copiilor

Rezultatele au fost analizate luând în considerare strategia PAOS, pentru a determina dacă agenții de publicitate care și-au exprimat în mod explicit aderarea la Cod au aplicat reglementările în limbajul de publicitate și mesageria folosită. Potrivit cercetătorilor, principalele rezultate au indicat o asociere între reclame de băuturi cu valoare nutritivă mică și un discurs bazat pe elemente hedoniste.

"Rezultatele acestui studiu arată că 81% din cheltuielile de publicitate pentru băuturile îndulcite cu zahăr, BS-uri și alimente cu potențial obezogen din Spania, se referă la produse de calitate scăzută (D), sau de calitate nutritivă foarte scăzută (E). În ciuda companiilor responsabile de aceste SSB-uri și SD-uri, care lansează versiuni mai sănătoase ale băuturilor clasice (de exemplu, ușoare, zero etc.), pe piață (conform sistemului Nutri-Score), adevărul este că cheltuielile continuă să se concentreze pe cele cu cele mai mici valori nutritive".

În ceea ce privește utilizarea limbajului, fericirea, capacitatea de a-și face prieteni și ieșirea în evidență de restul grupului, au fost printre elementele discursive observate: "Aventura, plăcerea, prietenia, fericirea, succesul și distracția au fost câteva dintre conceptele provenite din limbajul apărut în reclame, care prezintă produse cu o valoare nutritivă scăzută sau foarte scăzută.

În acest sens, limbajul folosit în reclame avea conotații de prestigiu și câștigarea anumitor abilități sau o mai mare acceptare socială. Aluzia constantă la aspecte precum fericirea, puterea și victoria au fost de obicei evidențiate ca un beneficiu, în majoritatea reclamelor", au remarcat cercetătorii.

Este necesară o reglementare mai strictă a publicității

Astfel de descoperiri i-au determinat MontaŌa și Jimenez să sugereze că obiectivele publicitare ale acestor companii pot fi în contradicție cu sănătatea copiilor. Limbajul neutru, cel puțin, folosit în reclamele spaniole ale SSB-urilor și SD-urilor cu valoare nutritivă mică, a ajutat la prevenirea obezității în rândul copiilor, au menționat ei: "De fapt, și modul invers este adevărat: au promovat experiențe bune și emoții pozitive ca beneficiu de cumpărare".

Prin urmare, în Spania, dar și în multe alte țări europene, sunt necesare reglementări mai stricte pentru publicitate, pentru a reduce și a preveni obezitatea infantilă, au susținut cercetătorii. Măsurile aplicate în prezent, au spus ei, sunt insuficiente:

"Aproape toate cheltuielile de publicitate pentru SSB și SD se referă la produse cu valori nutritive mici sau inexistente. În plus, cadrul de reglementare legat de publicitatea alimentelor și a băuturilor care se aplică, prezintă lacune constante, începând de la faptul că firmele care sprijină codul PAOS și arată un angajament inițial de respectare a cadrului de reglementare conținut în acesta, încalcă constant strategiile de publicitate".

Pentru Montana și Jimenez, este necesară o implicare mai mare a industriei, precum și a agenților de publicitate și agenții, pentru a face autoreglarea conținutului publicitar cu adevărat eficient în lupta împotriva obezității copilăriei.

Și copiii din Slovenia sunt victimele lacunelor de reglementare

Cercetări recente, care examinează expunerea copiilor la comercializarea alimentelor la televizor, în Slovenia, sugerează descoperiri similare. În 2017, Slovenia a adoptat regulamente pentru a restricționa reclama alimentelor și băuturilor



nesănătoase în timpul programelor televizate pentru copii. O echipă de cercetători din Slovenia și Australia a încercat să evalueze impactul pe care aceste reglementări l-au avut asupra expunerii copiilor la publicitatea alimentară, inclusiv în timpul programelor pentru copii și la orele de vizionare pentru copii.

Cercetătorii au analizat un număr de 6.479 de reclame alimentare, difuzate între 2016 și 2018. Aceste reclame au fost difuzate pe cele mai populare cinci canale de televiziune, pentru copiii cu vârsta cuprinsă între 4-9 ani. Descoperirile lor au fost mixte. "Noile reglementări din Slovenia privind comercializarea alimentelor au redus publicitatea alimentelor nesănătoase în timpul programelor pentru copii", au remarcat cercetătorii.

"Cu toate acestea, ratele de vizionare ale copiilor sunt, de asemenea, ridicate, în afara acestei programări desemnate și, ca atare, expunerea generală a copiilor la publicitatea alimentară nesănătoasă este puțin probabil să fi fost redusă considerabil de reglementări". Ca urmare, cercetătorii propun ca intervențiile politice viitoare să fie mai stricte, pentru a acoperi nu numai programele copiilor, ci și perioadele de difuzare, care includ cel mai mare număr de telespectatori din rândul copiilor.

Dar în România?

Din păcate, în România nu s-a realizat niciun studiu specific, care să analizeze relația dintre publicitate și obezitatea infantilă. Însă, cf. cabinetului de avocatură Grecu & Asociații, principala reglementare, în ceea ce îi privește pe minori, este reprezentată de Legea nr. 148/2000 privind publicitatea, care preve-

de o serie de interdicții, în ceea ce privește publicitatea privind produse și serviciile destinate minorilor. Astfel, se interzice publicitatea care:

- a) conține elemente care dăunează acestora din punct de vedere fizic, moral, intelectual sau psihic;
- b) încurajează în mod indirect copiii să cumpere produse sau servicii, profitând de lipsa de experiență sau de credulitatea lor;
- c) afectează relațiile speciale care există între minori, pe de o parte, și părinți sau cadre didactice, pe de alta parte;
- d) prezintă, în mod nejustificat, minori în situații periculoase.

Este de menționat și faptul că, în calitate de garant al interesului public în domeniul comunicării audiovizuale, Consiliul National al Audiovizualului are obligația de a asigura, între altele, protecția minorilor.

Norme care protejează minorii se regăsesc și în Legea nr. 504/2002 privind audiovizualul, care indică în privința comunicărilor comerciale că acestea trebuie să nu provoace nicio daună morală, fizică sau mentală minorilor, și, în special:

- a) să nu instige în mod direct minorii să cumpere un produs sau serviciu, prin exploatarea lipsei de experiență ori a credulității acestora;
- b) să nu încurajeze în mod direct minorii să își convingă părinții sau pe alte persoane să cumpere bunurile ori serviciile care fac obiectul publicității;
- c) să nu exploateze încrederea specială pe care minorii o au în părinți, profesori sau alte persoane;
- d) să nu prezinte în mod nejustificat minori în situații periculoase.



Optimizarea lanțului alimentar de aprovizionare

Maria Demetriad

Lanțul de aprovizionare cu alimente a câștigat mai multă atenție în ultimul timp, mai ales în urma evoluției maladiei Covid-19, deoarece consumatorii sunt din ce în ce mai conștienți și îngrijorați despre focarele de boli cauzate de alimentele contaminate sau de clocajele economice.

Comercianții cu amănuntul și producătorii de produse alimentare, la fel ca și alte industrii, au devenit, de asemenea, mai informați despre furnizorii pe care îi folosesc și de la care provine produsul lor. Ca urmare, este mai bine să stabiliți măsuri preventive care să asigure calitatea și siguranța alimentelor, decât să investești timp și resurse, în reamintirea obiectelor și în combaterea publicității negative, se arată în sinteza intitulată "How to Optimize Food Supply Chain Management", întocmită de compania Lean Supply Solutions. Iată câteva modalități prin care îți poți optimiza gestionarea lanțului de aprovizionare cu alimente, astfel încât să menții o reputație pozitivă a clienților și să ai o afacere de succes, sfaturile fiind oferite de specialiștii companiei mai sus amintite.

Evaluarea și auditul furnizorilor

Cu excepția cazului în care compania dumneavoastră are propria ofertă locală, va trebui să lucrați cu furnizorii în care aveți încredere. Există un proces de evaluare și auditare a furnizorilor potențiali. În calitate de fermier, procesator sau vânzător cu amănuntul, trebuie să le puneți întrebări specifice, cu privire la criteriile de siguranță alimentară, salubritate, monitorizare a mediului, programe de rechemare, procese de evidență și programe de apărare a alimentelor.

Dacă furnizorii dumneavoastră respectă aceste cerințe și ați negociat un contract bun, atunci ar trebui să aranjați un audit. Există diferite forme de audit: puteți efectua un audit intern efectuat chiar de furnizor sau puteți angaja o terță parte, pentru a efectua auditul pentru dumneavoastră. Dintre cele două opțiuni, a doua este cea mai bună, deoarece elimină orice părtinire din evaluare.

Alegeți subcontractanții cu atenție

Unii furnizori pot alege să subcontracteze lucrări ocazional, ceea ce poate provoca probleme în cadrul

lanțului de aprovizionare cu produse alimentare. Dacă un furnizor este provocat de constrângeri financiare sau de probleme de producție, acesta poate fi motivat să subcontracteze lucrători, furnizorilor care nu pot avea aceeași calitate sau igienizare cerute de contract. Asigurați-vă că păstrați o comunicare deschisă între dumneavoastră și furnizori, pentru a evita oricare dintre aceste probleme.

Verificări de calitate ale alimentelor importate

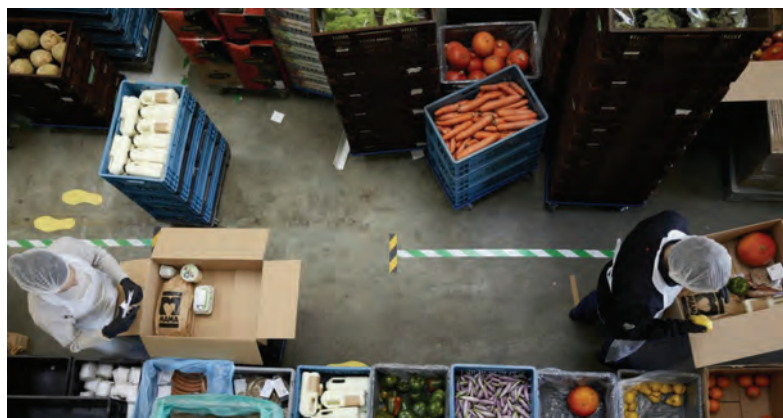
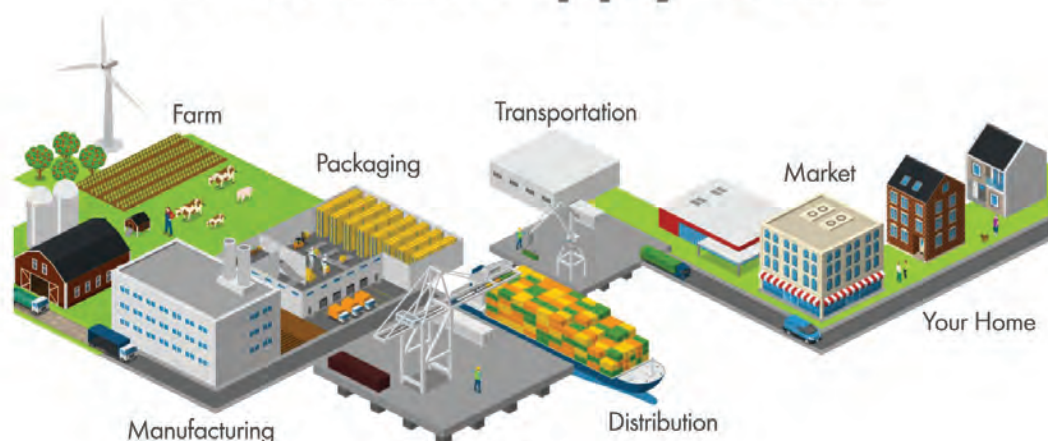
Produsele alimentare pot fi mult mai accesibile când sunt importate. Vânzătorii din țări din întreaga lume pot oferi produse alimentare mai ieftine, ca urmare a forței de muncă mai ieftine și a cerințelor de reglementare mai mici. În timp ce această metodă permite consumatorului să primească produse alimentare mai accesibile, problemele de siguranță pot deveni foarte grave. Inspectorii specializați testează doar o cantitate mică de alimente care sunt importate în țară. Acest lucru lasă cantități mari de produse alimentare care intră în

lanțul de aprovizionare cu alimente interne, fără o inspecție corespunzătoare. Comercianții cu amănuntul și producătorii de produse alimentare pot avea dificultăți în a verifica condițiile de producere a produselor alimentare peste mări. Este în continuare responsabilitatea dumneavoastră de a efectua verificări de calitate ale oricărui produs alimentar importat și achiziționat, pentru a atenua orice risc de probleme de siguranță.

Păstrați-vă bugetul intact

Indiferent dacă lucrați cu o companie terțială de logistică (3PL), sau dacă gestionați în mod independent lanțul dumneavoastră de furnizare, bugetul este una dintre cele mai importante preocupări. De asemenea, poate fi o provocare să extindeți sau să actualizați soluțiile de gestionare a stocurilor pentru a crește și a profita. Chiar și software-ul de gestionare de bază costă bani, iar tehnologia poate necesita o întreținere frecventă. Prin urmare, este benefic să lucrați cu o companie 3PL de renume.

The Food Supply Chain





THERMOTECHNIKA
CROWN COOL

STORE SMARTER,
KEEP FOOD FRESHER



SOLUȚII OPTIME PENTRU REFRIGERARE ȘI CONGELARE

CROWN COOL S.R.L.
530240 Miercurea Ciuc,
str. Toplița nr. 155

jud. Harghita, România
Tel: +40 266 317 827
Mobil: +40 726 308 900

Fax: +40 266 315 068
Email: office@tcromania.com
www.tcromania.com

Această companie va avea deja sisteme adecvate de gestionare a lanțului de aprovizionare cu produse alimentare, pentru a oferi soluții pentru planul de creștere a afacerii dumneavoastră. Soluțiile de gestionare a stocurilor pot fi personalizate, pentru a se potrivi strategiei dumneavoastră și vă pot eficientiza întregul proces al lanțului de aprovizionare, astfel încât nevoile să vă fie satisfăcute în mod constant. Pe măsură ce afacerea dumneavoastră va crește, își pot adapta procesele, oferind o soluție bine rotunjită unei zone foarte importante, care vă preocupă în mod special. Îmbunătățirea vizibilității și a transparenței

Vizibilitatea și transparența sunt două aspecte foarte importante ale lanțului de aprovizionare. Pentru a atinge ambele obiective, ar trebui să implementați un sistem de management al transportului (TMS) și un sistem de management al depozitelor (WMS). Aceste instrumente vă pot ajuta să vă orientați către îmbunătățirea operațiunilor depozitului și planificarea forței de muncă.

Verificați respectarea lanțului rece

Echipamentele mai noi și întreținute

în mod regulat pot ajuta la asigurarea respectării reglementărilor în lanțul rece. Un 3PL de renume va fi constant actualizat, cu privire la tehnologia și procesele, dovedind că această relație poate fi extrem de avantajoasă pentru afacerea dumneavoastră. De exemplu, camioanele lor ar trebui să aibă dispozitive de urmărire GPS activate la timp, în timp real, astfel încât temperaturile și distanțele să fie măsurate și înregistrate pe măsură ce remorca este pe rută. Această asigură siguranța alimentelor din punctul de origine, către client.

Aveți grijă de gestionarea stocurilor

Una dintre preocupările majore pentru orice serviciu de desfacere sau companie de distribuție a alimentelor și a băuturilor este controlul siguranței și al calității asupra produsului. Timpurile de refrigerare, condens și transport sunt extrem de importante și critice pentru vânzări și siguranță în industria alimentară. Unele articole pot necesita o stocare specială și o gestionare specifică a stocurilor.

Software-ul special este furnizat de companii 3PL, care permit pro-

cesarea eficientă a mărfurilor, în cadrul unui depozit și a unui scenariu de transport. De exemplu, scanearea codurilor de bare le permite angajaților să identifice rapid și cu exactitate conținutul ambalajelor de carton și să le mute la depozitare adecvată. Folosind această tehnologie, sistemele de gestionare a stocurilor pot minimiza erorile clericale, astfel încât lucrătorii dumneavoastră să primească informații exacte, atunci când scanează un articol.

Aceste sisteme permit, de asemenea, instrucțiuni de ambalare și procesare și proceduri de selectare clar delimitate, atunci când este momentul expedierii sau livrării unui produs. Inventarul poate fi mutat mai rapid, mai precis și în siguranță, cu mai puține pierderi, din cauza manipulării greșite sau a deteriorării produselor.

Livrări corecte, la momentul potrivit

Cu pretențiile de astăzi ale clienților, livrările la timp sunt o necesitate. Magazinele trebuie să poată introduce produsele pe rafturi cât mai rapid și eficient, pentru a încuraja loialitatea clienților. Atunci când alegeți un partener

logistic, asigurați-vă că au strategii în vigoare, pentru a le permite să planifice în mod corespunzător promoțiile sezoniere, vacanțele, condițiile meteorologice severe și alte provocări neașteptate.

Activare eficientă a procesării datelor

Schimbul electronic de date (EDI), devine din ce în ce mai popular în industria de distribuție a alimentelor și a băuturilor. Oferă procesare rapidă și o urmărire automată a actelor. Codurile speciale utilizate în programul software sunt scanate și declanșează trei acțiuni diferite. Această automatizare grăbește procesarea livrărilor și expedierilor și creează un standard mai ridicat de precizie, limitând astfel erorile clericale și asigurând o gestionare mai bună a timpului.

Orele angajaților nu vor mai fi pierdute la introducerea informațiilor, la prelucrarea documentelor sau la păstrarea evidenței la zi. Acest software îndeplinește aceste sarcini în mod automat, astfel încât întregul lanț de aprovizionare să funcționeze mai ușor și mai eficient.





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/>



ALARMĂ LA INSTALAȚIILE FRIGORIFICE CU FREON.

Soluții oferite de FRIGO Consult Tehnic AB

UNIUNEA EUROPEANĂ SE AFLĂ SUB SPECTRUL TRANSFORMĂRILOR TEHNOLOGICE, IAR CELE MAI IMPORTANTE SE REFERĂ LA DEZVOLTAREA DURABILĂ. LA RÂNDUL EI, INDUSTRIA TEHNOLOGIILOR DE REFRIGERARE ESTE DIRECT VIZATĂ DE O SERIE ÎNTREAGĂ DE TRATATE ȘI ACORDURI INTERNAȚIONALE, CU APLICABILITATE DIRECTĂ PE PLAN NAȚIONAL.

Dezvoltarea durabilă, în centrul preocupărilor

Noul ciclu legislativ al Uniunii Europene a venit cu un nou concept de dezvoltare, așa-zisul "Green Deal", care pune în centrul tuturor preocupărilor principiile ecologiei și ale mediului. Ulterior, a fost anunțată și noua Strategie Alimentară europeană, denumită "From Farm to Fork", strategie care nu este altceva decât parte a conceptului "Green Deal".

Acestea două vin în completarea și în continuarea mai multor tratate și acorduri globale. Pentru Industria mondială a frigului tehnologic, cele mai importante sunt Protocolul de la Montreal, Protocolul de la Kyoto, Regulamentul EU (EC) Nr. 2037/2000 & Nr. 1005/2009 privind substanțe care degradează stratul de ozon și Regulamentul EU (EC) Nr. 842/2006, privind anumite gaze fluorurate cu efect de seră.

Deosebit de important pentru Industria frigului, protocolul de la Montreal, în ceea ce privește eliminarea freonilor HFC, a intrat în aplicare de la 1 ianuarie 2019. Scopul lui principal este implementarea standardelor F-Gas și reducerea globală a agenților HFC, cu obiectivul trasat pentru finalul anului 2020 de a reduce utilizarea freonului ca agent de refrigerare cu 55%. Ca rezultat se interzice, începând cu 01.01.2020, servisarea instalațiilor frigorifice cu R404A și freoni, cu GWP>2500.

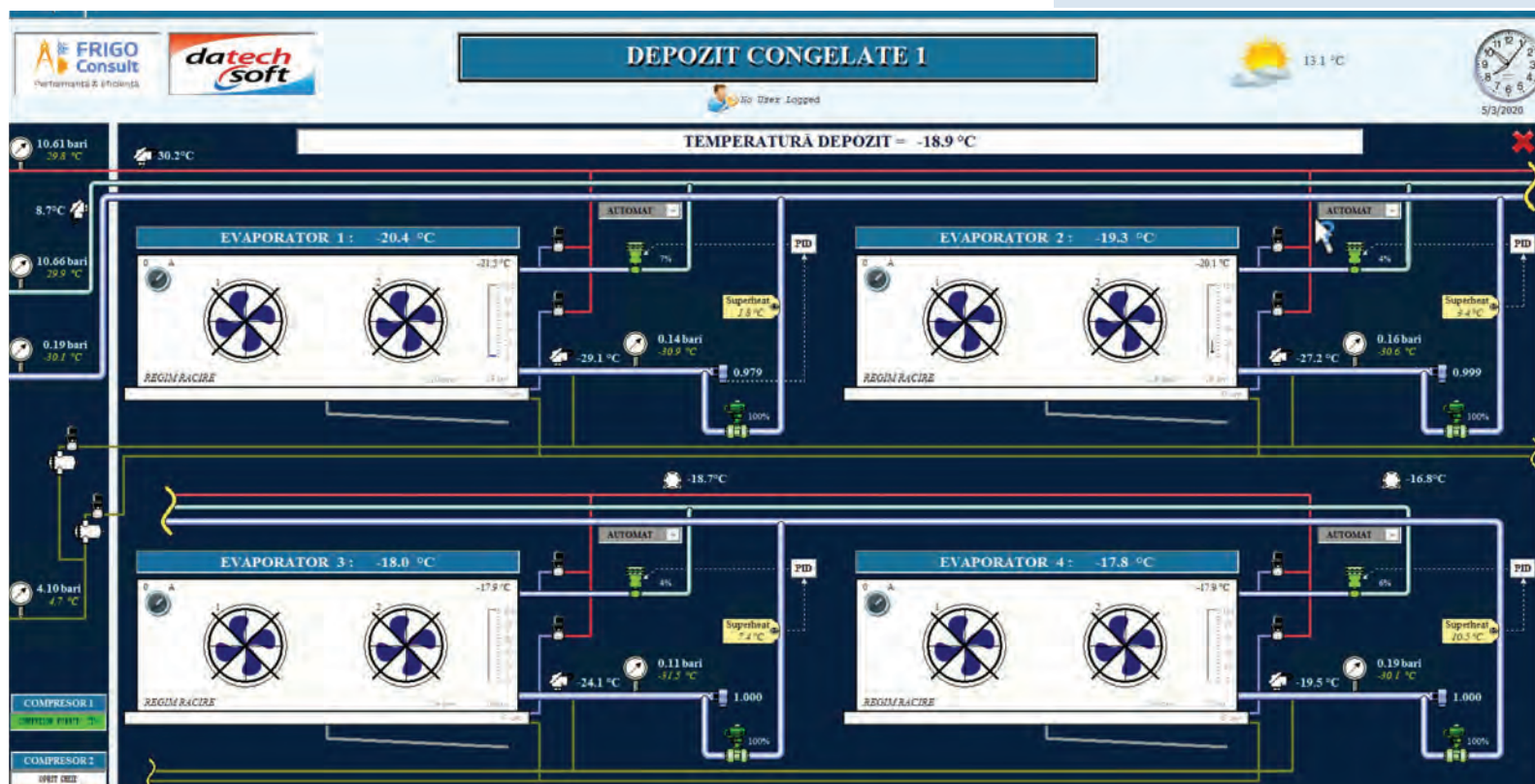
România, restantă la capitolul durabilitate

Din păcate, în România, s-au făcut foarte puțini pași în diminuarea cantității de freon utilizată în instalațiile frigorifice și foarte puține companii sunt angajate în tranziția către tehnologiile de frig durabile, bazate în special pe agenți naturali. Asta, deși unele interdicții sunt deja în vigoare, iar altele, foarte dure, vor fi aplicate peste puțin timp.

În țările nordice (Danemarca, Suedia, Norvegia), și Spania, sunt taxe ecologice. Aceste taxe ecologice înseamnă:

- un cost dublu al freonului
- taxe de exploatare ale instalațiilor cu freon
- amenzi pentru pierderi de freon

La rândul ei, de anul viitor, Franța va adopta această politică ecologică. Ce se va întâmpla dacă România va adopta aceste taxe ecologice care vor fi cerute de UE? 70% din instalațiile frigorifice din industria alimentară din România sunt cu freon. Este pregătită industria alimentară din România să suporte noi taxe?





**Adrian Bălăoi: CEO FRIGO Consult Tehnic AB:
Industria face tranziția la agenții naturali de refrigerare**

Referindu-se la necesitatea stringentă a adoptării celor mai noi tehnologii de refrigerare, recent, domnul Adrian Bălăoi -CEO FRIGO Consult Tehnic AB, a declarat pentru revista de specialitate de circulație internațională Climate Control:

“Prețul din ce în ce mai mare al energiei electrice a îndemnat părțile interesate să diminueze costurile de exploatare, investind în sisteme de refrigerare de calitate mai bună. Pentru cei care se ocupă doar de operațiuni pe termen scurt, a spus domnul Bălăoi, freonul constituie agentul frigorific preferat, dar în rândul părților interesate care au o viziune pe termen lung a sistemelor lor de refrigerare, există mult entuziasm în jurul agenților frigorifici naturali. Acesta este viitorul.

Așadar, vă recomand să luați în considerare cele mai performante tehnologii, pentru a nu pierde timp, energii și bani. În acest scop, FRIGO Consult Tehnic AB a organizat seminarii, pentru a ajuta tehnicienii în selecția agenților frigorifici naturali, cum ar fi amoniacul, CO₂ și propanul, cerând furnizorilor să facă prezentări tehnice în încercarea de a educa piața”.

Astfel, din acest an, nu este permisă decât utilizarea freonului R404A reciclat. Iar, service-ul pentru instalațiile tehnologice care utilizează freon R404A va fi interzis, cu excepția unor încărcări mai mici de 40 t/CO₂ec. (pentru R404A: 10,2kg), pentru temperaturi sub -50 C, și pentru echipamente militare.

Alternativa durabilă există

Pentru a răspunde necesităților companiilor, pe lângă alte produse și servicii, FRIGO Consult Tehnic AB poate furniza soluții pentru orice aplicație frigorifică.

Se poate face o analiză și, la fiecare proiect, poate fi o soluție optimă:

- schimbarea cu freon cu GWP mai scăzut, dar aceasta este o soluție tranzitorie și, oricum, costisitoare, iar în maxim cinci ani și acest freon va fi înlocuit
- utilizarea noilor tipuri de freon cu GWP foarte mic, dar care sunt sintetici, toxici și fără viitor; sau:
- trecerea pe folosirea unui agent frigorific natural (CO₂, amoniac, propan), este o soluție radicală, dar care vă scutește de cheltuieli ulterioare, îmbunătățindu-se performanțele energetice ale noii instalații.



**Despre FRIGO
Consult Tehnic AB**

Încă din 2002, FRIGO Consult Tehnic AB reprezintă o companie autonomă de consultanță în tehnologia instalațiilor frigorifice. Firma derulează proiecte de instalații frigorifice în România, Republica Moldova, UK, Turcia, Macedonia etc.

Compania FRIGO Consult Tehnic AB realizează proiectare pentru instalațiile frigorifice și distribuție, pentru diferite piese componente.

În anul 2019, compania a organizat seminarul “Natural refrigerants-www.naturalrefrigerants.ro - despre noile tendințe în industria frigului și utilizarea agenților frigorifici naturali.

Suținând agenții naturali, FRIGO Consult Tehnic AB a proiectat și coordonat realizarea în 2019 a primei instalații frigorifice din Europa de Est cu amoniac DX (cu cantitate redusă de amoniac).

Echipa FRIGO Consult Tehnic AB urmărește dezvoltarea continuă și succesul în domeniul instalațiilor frigorifice și al sistemelor de climatizare.

CONTACT:

FRIGO Consult Tehnic AB

Str. Alunișului Nr. 164, Sector 4, București, Cod postal 040747
Tel./Fax: 021.332.08.48; E-mail: office@ab-frigoconsult.ro

ABN AMRO: Consumul și consumatorii în era Covid

Mircea Demeter

Impactul maladiei Covid-19 a fost devastator pentru economia mondială. Efectele ei se manifestă din plin, pe toate meridianele, și acum, și se vor manifesta și în viitor. Se pot face, însă, unele predicții, iar, de această dată, am preferat să vă prezentăm analiza specialiștilor de la ABN Amro, care au realizat studiul cu titlul "Consumers in the coronavirus Era".



Revizuire cu minus

Evident, analiza celor de la ABN Amro începe cu situația economiei în general, și cu relieful aspectelor care țin de puterea de cumpărare a populației, de șomaj, recuperare economică etc. Pornind de aici, se poate spune că evoluția situației internaționale influențată masiv de pandemia Covid-19, care a determinat extinderea și lărgirea blocajului în zona euro și SUA, a determinat analiștii de la ABN Amro să facă o revizuire în jos a așteptărilor de referință pentru economie, în 2020. Mult mai grav este că toate scenariile sunt supuse unei incertitudini extreme. De aici, o privire mai detaliată asupra presupunerilor.

În scenariul de bază, combinarea blocărilor mai lungi și mai largi provoacă daune economice mai severe decât ne-am asumat până acum. În special în SUA, dar și în alte părți, acest lucru este cauzat de concurența evoluțiilor negative, cum ar fi accelerarea șomajului, o scădere mai accentuată a investițiilor, mai multe falimente, condiții financiare mai strânse și, în sfârșit, perturbări greu de rezolvat în lanțul de aprovizionare.

Presupunerea că distanța socială trebuie respectată până cel puțin la sfârșitul acestui an rămâne. În ciuda acestor presupuneri neschimbate, am redus și scenariul de bază, având în vedere blocarea mai lungă și mai largă impusă în țările principale de export. Pe baza acestor evoluții în comun, noul scenariu de bază al ABN Amro prevede o recesiune globală oarecum mai profundă, precum și efecte secundare mai puternice, care vor întârzia recuperarea și vor provoca o dublă scufundare a economiei mondiale la sfârșitul acestui an. În acest caz, zona euro se va scufunda într-o recesiune reînnoită în T4 2020 și T1 2021.

Lumea business în perioada Post-Covid 19

Majoritatea rezultatelor economice din scenariul de bază al ABN Amro depind de durata blocajului, de eficacitatea măsurilor fiscale și monetare luate pentru susținerea economiei în timpul blocajului și de măsura în care producția economică poate recupera. La nivel mondial, impactul asupra economiei se

reflectă cel mai bine în indicii managerilor de achiziții, care se scufundă în minimul istoric.

În scenariul de bază, specialiștii ABN Amro presupun că lumea va copia încet, dar sigur, modelul de recuperare din Asia. Cu alte cuvinte, testarea intensivă, alături de un sistem de urmărire a mișcării umane, pentru a identifica cine a putut fi în contact cu o persoană infectată., va permite țărilor să izoleze grupuri mici în care s-a produs infecția, astfel încât restul societății să își poată continua viața. Purtarea măștilor de față este, de asemenea, presupusă a deveni o practică largă. Această combinație de testare, tehnologie și schimbare de comportament ar trebui să ajute viața economică să revină încet pe cale.

Întâlnirile mai mari, cum ar fi evenimentele culturale sportive, ar putea fi reluate. În acest caz, turismul ar putea să înceapă încet, însă consumul total pentru 2020 este estimat a fi cu 5% mai mic decât nivelul din 2019, în parte datorită șomajului crescut. Cât privește turismul, el dă semne de gravă recesiune care nu va fi recuperată până la finalul anului.

Ajutorul instituționalizat nu este suficient

Guvernele și autoritățile monetare au întreprins acțiuni mai viguroase ca niciodată, dar nu au putut decât să atenueze o parte din daune. Stimularea fiscală discreționară se află în prezent la 6% din PIB în SUA, și 2,5% în zona euro. Pachetul de urgență pe care Eurogrupul l-a convenit se ridică la 500 de miliarde de euro și constă în acordarea țărilor la un acces aproape necondiționat la facilitatea de creditare a MES, în termen de două săptămâni. În plus, capacitatea de creditare a Băncii Europene de Investiții va fi crescută, iar Comisia Europeană înființează un fond de șomaj în valoare de 100 de miliarde de euro.

Acordul include, de asemenea, crearea unui fond de redresare care să ajute economia zonei euro după perioada crizei. Mărirea fondului și condițiile de finanțare sunt încă elaborate. În ceea ce privește politica monetară, ne așteptăm la un angajament continuu de a face orice este nevoie, inclusiv achiziționarea de obligațiuni extinse și orice altceva este necesar pentru a menține piețele funcționale fără probleme.

Declinul global al cererii a fost principalul motiv pentru care ne putem revizui din nou așteptările față de China. Ne așteptăm deja ca China să afișeze o contracție anualizată neobișnuit de bruscă, dar, pe baza ultimelor date macro, ABN Amro a redus și mai mult prognoza. Acestea fiind spuse, prăbușirea creșterii globale și a comerțului mondial va aduce, evident, o puternică atenuare a recuperării în cel de-al doilea trimestru. În total, prognoza noastră de creștere pentru întregul an 2020 este chiar mai mică decât înainte.

Rezultatul va fi și mai mult șomaj și falimente și o înăsprire suplimentară a condițiilor financiare, ceea ce va duce la o recuperare mai lentă după blocare și o scădere dublă mai profundă, din cauza efectelor din a doua rundă, descrise mai sus. Întreprinderile vor încerca, fără îndoială, să profite la maxim, trecând la modelele de încasări online. Măsura în care reușesc să facă acest lucru va determina scăderea consumului.

Contrație de 8 % a PIB-ului global

După cum este descris în scenariul de bază, analiștii ABN Amro se așteaptă ca produsul intern brut (PIB) global să contracteze cu aproximativ 8%. Principalul catalizator al acestei recesiuni este scăderea accentuată a consumului privat, care reprezintă aproximativ 45% din produsul intern brut total (PIB).

În condiții de Covid-19, cheltuielile consumatorilor au scăzut brusc și asta nu este o surpriză. Sute de magazine și unități de turism au fost obligate să se închidă, iar călătoriile și excursiile turistice sunt în afara agendei. Pentru a măsura scăderea exactă a cheltuielilor consumatorilor, am folosit date interne de tranzacții în timp real și un set de date CBS, pentru a estima impactul direct al coronavirusului asupra cheltuielilor.

Presupunerea este că, din cauza blocajului mondial, consumul va scădea 4,75% în fiecare trimestru din 2020, în ciuda ridicării pas cu pas a măsurilor, cu o reducere suplimentară de 0,25%. Prin urmare, în acest scenariu, consumul va scădea la o rată fără precedent, de aproximativ 5% y-o-y. Pentru comparație, declinul în punctul scăzut al crizei financiare din 2009 a fost de aproximativ 2%.

Dezmățul consumerist, șters din mintea consumatorilor

Datele ABN Amro arată că cheltuielile consumatorilor au scăzut cu o medie de aproximativ 13%. Această medie omite ziua de "cumpărare în panică" din multe țări europene, la jumătatea lunii martie 2020. Mai multe tendințe interesante au apărut din datele privind cheltuielile consumatorilor și este foarte posibil ca ele să se fixeze pentru ani de zile, ca modele de consum. Iată câteva:

Supermarketurile și magazinele locale: Când a izbucnit criza, consumatorii au cheltuit mult mai mult pentru mâncare și băutură, dar creșterea cheltuielilor totale cu alimente s-a aplatizat în ultimele săptămâni ale lunii martie și în prima jumătate din aprilie. Acestea fiind spuse, cheltuielile cu alimente zilnice vor rămâne mai mari din punct de vedere structural, atâta timp cât unitățile de ospitalitate sunt închise și unde oamenii lucrează mai ales de acasă. În plus, consumatorii cheltuiesc mai mult în magazinele alimentare specializate. Munca forțată la domiciliu lasă probabil oamenilor mai mult timp să facă cumpărături la aceste magazine.

De la offline, la online: Vedem o schimbare clară, de la offline la online: produsele și serviciile pe care consumatorii le-au achiziționat fizic sunt acum parțial achiziționate online. De fapt, această tendință s-a accelerat în ultimele săptămâni, probabil pentru că retailerii și consumatorii care au fost anterior mai puțin activi online, apelează acum la ambele platforme digitale. În săptămânile trecute comenzile online plasate la restaurante s-au dublat față de 2019. Această creștere nu diminuează însă în niciun fel scăderea (-74%) a cheltuielilor în unitățile tradiționale de ospitalitate.



Piața meselor livrate la domiciliu este mult mai mică decât piața totală din afara casei. Piața livrărilor de masă valorează aproximativ 1,7 miliarde EUR, în timp ce piața din afara caselor reprezintă 19 miliarde EUR.

Diferența dintre cheltuielile de weekend și de zilele de muncă dispare: Există o scădere marcată a consumului de weekend, față de 2019. Consumul mediu în weekendurile care au început cu data de 21 martie, a fost cu 30% mai mic, decât în weekendurile comparabile ale anului trecut. În perioada de blocare, nu există aproape nici o diferență între zilele lucrătoare și week-end. Motivul principal este că cheltuielile în baruri și restaurante tind să fie concentrate în weekend. Acum, că multe dintre aceste unități sunt închise, nefiind rentabile, numărul tranzacțiilor s-a redus în mod evident la o fracțiune din totalul anterior. Mai mult, faptul că multe persoane lucrează de acasă, înseamnă că achizițiile obișnuite de weekend, cum ar fi magazinele de specialitate și bricolaj, sunt de asemenea răspândite de-a lungul săptămânii. Pe scurt, modelul tradițional de cheltuieli, cu vârfurile de weekend, se aplatizează într-un model mai egal pe parcursul întregii săptămâni.

Achizițiile de bunuri de folosință îndelungată: Bunurile cu durata de viață de un an sau mai mult reprezintă aproximativ 20% din totalul cheltuielilor consumatorilor. În mod clar, consumatorii au adus aceste achiziții. Cheltuielile cu consumabilele pentru grădina au fost în medie cu 40% mai mici, decât în zilele normale. Vânzările de echipamente electronice (în principal online), au crescut, de asemenea, brusc (50%), în săptămâna după

ce a fost anunțată blocarea, dar au scăzut din nou încet, de atunci. Aceste achiziții au fost parțial legate de munca la domiciliu forțată și altfel nu s-ar fi făcut. Natura durabilă a majorității acestor bunuri de consum, înseamnă că acestea nu vor avea loc ulterior, în cursul anului. Prin urmare, este puțin probabil o renaștere puternică a achiziționării de bunuri de consum durabil, în a doua jumătate a anului 2020.

Recuperarea va fi dificilă

Așteptarea ABN Amro este ca societatea de distanțare socială să lase o amprentă îndelungată asupra economiei globale. Sectoarele de agrement și ospitalitate sunt și vor fi în mod deosebit lovite greu, și în continuare, întrucât modelul lor de afaceri este în special în contradicție cu distanțarea socială. Aceste două categorii reprezintă în comun aproximativ 8% din cheltuielile consumatorilor.

În continuare, efectele negative din a doua etapă vor avea loc inevitabil, din cauza veniturilor și pierderilor de avere descrise mai sus. Și un alt factor important este incertitudinea, care determină gospodăriile să amâne achizițiile majore, cum ar fi o casă nouă sau o mașină. Având în vedere natura extrem de prociclică a economiei, redresarea după recesiunea preconizată în 2020 va fi un exercițiu ascendent.

Prin urmare, specialiștii ABN Amro se așteaptă ca consumul să crească din nou în finalul anului 2020, dar nu la nivelul său anterior. Pentru anul 2021, se prevede o creștere a consumului de 4,5%, lăsând cheltuielile totale ale consumatorilor la sfârșitul anului 2021, dar încă sub nivelul atins la sfârșitul anului 2019.



C.E.: Evoluția pe termen scurt a sectoarelor europene de lapte și carne

Nora Marin

Pandemia Covid-19 a dat peste cap viața întregii planete și, bineînțeles, a întregii economii mondiale. Tocmai de aceea, acum, la mai mult de o jumătate de an de la declanșarea maladiei, Comisia Europeană a putut trage unele concluzii referitoare la evoluția sectoarelor de lapte și carne, dar numai pe termen scurt. Iată care sunt previziunile specialiștilor de la Strassbourg, pentru finalul anului 2020.



Preturi slăbite la lapte

Răspândirea Covid-19 în China a slăbit prețurile pulberilor din lapte. Cererea a scăzut, în urma închiderii serviciului alimentar și a amânării sărbătorilor de Anul Nou Chinezesc. Deși există deja semnale de recuperare a cererii chineze, presiunea asupra prețurilor produselor lactate este de așteptat să rămână, deoarece stocurile de lapte praf rămân mari. În 2019, China a crescut semnificativ, atât importurile SMP (+ 23%), cât și WMP (+ 29%). Din cauza restricțiilor de blocare din acest an, laptele colectat în China a fost procesat în WMP mai mult decât de obicei, ceea ce a dus la o creștere a disponibilității generale a produsului.

Din februarie, prețul SMP al UE a scăzut cu 17% la 2 180 EUR / t. Prețul WMP al UE a scăzut cu un ritm mai mic, la 2 850 EUR / t (-6% de la începutul anului 2020), la fel ca prețul untului UE la 3 420 EUR / t (-7%). Între timp, prețul brânzei din UE a rămas relativ stabil (3.080 EUR / t). Ca urmare a scăderii

prețului SMP și a untului, echivalentul prețului la lapte al UE este de așteptat să scadă în lunile următoare. Creșterea sezonieră a colectării laptelui și a restricțiilor din cauza Covid-19 ar putea fi de asemenea factori negativi de influență. Producția de lapte a UE este de așteptat să crească în mod modern în 2020, dar mai mult lapte va fi canalizat către producția de SMP.

Spre produse lactate stocabile

O posibilă scădere a cererii serviciilor alimentare pentru produse lactate ar putea direcționa mai mult lapte către prelucrarea produselor stocabile și cu mai puțin consum de forță de muncă, în special SMP. Producția ar putea crește cu 2,5%, în 2020. Cu stocurile publice golite în 2019, disponibilitatea în 2020 ar scădea cu 10%. Datorită diferenței de preț dintre SMP-urile stocate și cele proaspete, este de așteptat să fie utilizat mai puțin SMP în procesare, în 2020, rezultând o utilizare internă redusă (-8%), similar nivelurilor anterioare anului 2018.

Disponibilitatea redusă și măsurile comerciale restrictive, cauzate de Covid-19, ar putea apropia exporturile de SMP de nivelurile din 2017. Acestea ar putea scădea cu 17%, în comparație cu exporturile record record din 2019 (în principal în China, Algeria și Asia de Sud-Est). Deoarece nu s-ar utiliza toate sursele proaspete, stocurile private ar putea crește la 12.000.000 t, în 2020.

Exporturile vor scădea

În 2020, scăderea cererii mondiale de WMP, din cauza Covid-19, și o scădere a prețului petrolului, ar putea reduce și mai mult exporturile UE, în special în Orientul Mijlociu, care se așteaptă să scadă cu 7%. O creștere continuă a utilizării domestice (+ 2%), nu este de așteptat să compenseze pierderea. Prin urmare, producția UE de WMP va scădea cu 2%.

Fluxul de primăvară al colectării laptelui din UE (T2) a coincis cu izbucnirea Covid-19. Măsurile restrictive din statele membre au contestat logistica colectării lapte-

lui, precum și livrările de furaje. În unele cazuri, produsele lactate încurajează producătorii de lapte să reducă livrările de lapte.

Și acum, motivele legate de sănătate ar putea afecta și disponibilitatea forței de muncă, în special în procesare. Acest lucru, împreună cu disponibilitatea ofertei de lapte în primăvară și cererea restrânsă, ar putea afecta produsele lactate, favorizând produsele minim procesate. În aceste condiții și asumând condiții meteorologice normale, creșterea producției de lapte din UE ar putea fi de așteptat în jurul a 0,4%, în 2020, determinată de o creștere modestă a randamentului (+ 1,1%), compensând o reducere suplimentară a efectivelor de lapte (-0,7%). Pentru a rezolva deficiențele potențiale de furaje importate, furajele produse pe piața internă ar putea fi favorizate, mai ales a concentratele de furaje achiziționate, contribuind la încetinirea creșterii anuale a randamentului.

Mai mult unt, mai multă brânză

Se preconizează că va fi produs mai mult unt (+ 1,2%), întrucât cererea internă rămâne puternică (atât în comerțul cu amănuntul, cât și în industria alimentară). În ciuda prețului competitiv al UE, stocurile din SUA au crescut în 2019 și au slăbit cererea pe alte piețe, fapt care ar putea contribui la o scădere a exporturilor UE (-10%), în 2020. În timp ce vânzările cu amănuntul de unt vor crește, utilizarea internă ar putea rămâne stabilă, întrucât utilizarea untului în produsele procesate nu ar reveni la nivelurile anterioare. Drept urmare, producția crescută nu este probabil absorbită complet, iar stocurile ar putea crește (+10 000 t).



Carmangeria GODAC

Tradiție și excelență din 1991

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
- B-dul Timișoara nr. 83, Sector 6, tel: 0726.595.173
- Str. Grigore Ionescu nr. 94-96 Sector 2 Tel/Fax 021/243 46 45
- Str. Valea Cascadelor nr. 23 Sector 6
Complex Expoalim Stand 15 Tel: 0723.675.754

Magazin Comuna Chiajna

Str. Caporal D-tru Piperu 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

www.carmangeriagodac.ro





Consumul de brânzeturi va crește ușor

Majoritatea produselor lactate tradiționale (brânză, lapte de băut, smântână și iaurturi) sunt vândute prin retail sau prelucrate de industrie. Creșterea consumului la domiciliu, din cauza măsurilor de îngrijire, a dus la creșterea stocurilor gospodărești, în principal din lapte și brânză UHT.

În 2020, consumul de brânză din UE ar putea crește ușor (+ 0,3%), sprijinit de creșterea vânzărilor cu amănuntul pentru diferite categorii, precum și de ready meal cu o componentă de brânză. De asemenea, exporturile ar putea continua să crească (+ 1,5%), în special datorită cererii pe piețele asiatice. Această cerere în creștere este de așteptat să conducă la o creștere generală a producției de brânză (+ 0,6%), susținută de un mediu stabil al prețurilor. Cu toate acestea, întrucât consumul de lactate de origine diferă, prin compoziție, față de serviciile alimentare, unele categorii de brânză ar putea fi afectate negativ de scăderea cererii (de exemplu brânzeturi cu valoare ridicată).

Stocarea internă de lapte UHT și creșterea așteptată a cererii pentru iaurturi, datorită valorii lor funcționale în nutriție, ar putea stimula încetinirea tendinței de scădere a producției de FDP în 2020 (-0,4% față de -0,9% în 2019). În special, este de așteptat ca consumul de lapte să reducă la jumătate, declinul anului trecut (-1%), în timp ce tendința negativă a producției de iaurt ar putea fi inversată (+ 0,5%).

Producția de carne de vită, în declin

Producția de carne de vită a UE a scăzut în 2019 (-0,9%), într-un

context al prețurilor mai mici și reflectând reducerile anterioare ale efectivelor în țările producătoare-cheie (Fanta, Italia, Olanda), în timp ce contractația din Polonia a rezultat din reducerea exporturilor. În schimb, Germania și-a mărit producția, prin eliminarea suplimentară a junincilor care nu sunt necesare pentru înlocuire, în timp ce Irlanda, șeptelul a fost sacrificat în așteptarea Brexit-ului.

În 2019, efectivul total de vacă din UE s-a contractat cu 0,8%, cu evoluții diferite pentru efectivele de lapte și lactate. Randamentele mai mari la bovinele de lapte au contribuit la reducerea efectivelor de lapte în țările producătoare-cheie (Franța, Germania, Italia, Olanda, Polonia), în timp ce expansiunea în Spania, Italia și Polonia (datorită posibilităților de export), a stopat reducerea efectivelor din UE.

Producția de carne vită a UE ar trebui să scadă în continuare, în 2020, în țările producătoare-cheie, cu 0,6% în UE, deoarece efectivele sunt mai mici și prețul de referință al UE este în scădere. Între timp, Spania și Irlanda ar trebui să beneficieze de oportunități comerciale și să își crească producția. Covid-19 va afecta piețele pentru produse specifice, cum ar fi reducerile cu valoare ridicată, cauzate de închiderea serviciilor de alimentație și măcelărie din supermarketuri.

Disponibilitate mai redusă a cărnii de vită și importuri stabile în 2020

Importurile UE au crescut în 2019, din cauza ofertei mai mari din Argentina. În 2020, importurile ar trebui să rămână stabile, deoarece alți furnizori din UE (de carne de înaltă calitate), își deviază exporturile către Asia (China, Japonia și Coreea de Sud).

În mod surprinzător, țările din America de Sud livrează acum aproape jumătate din exporturile lor în China, în timp ce cota UE a scăzut la 13%. Covid-19 ar putea submina exporturile către UE în continuare, deoarece cererea serviciilor alimentare pentru reduceri de mare valoare rupe și scade prețurile în UE. Între timp, întreruperile de producție și export în America de Sud nu sunt excluse. Cererea mai redusă și disponibilitatea redusă a cărnii vor avea ca rezultat reducerea suplimentară a consumului aparent al UE (până la 10,6 kg pe cap de locuitor).

Și exporturile vor fi mai mici

Exporturile UE de bovine vii au scăzut în 2019, determinate de cererea mai mică din partea Turciei. UE, condusă de Franța, a redirecționat volume semnificative în Algeria, ceea ce favorizează importurile. O scădere suplimentară este de așteptat în 2020, cu o cerere mai mică din partea Turciei, fiind alimentată de concurența prețurilor din Brazilia și Uruguay și suprimarea cererii din Algeria și Libia (impactul prețurilor scăzute ale petrolului).

Exporturile de vită din UE au scăzut cu 3% în 2019, doar pentru că exporturile în Marea Britanie au scăzut cu 10%. În 2020, exporturile s-ar putea recupera ușor, în funcție de extinderea oportunităților în Asia (Japonia, Hong Kong, China și Filipine). Covid-19 nu a afectat încă exporturile UE, inclusiv animale vii. Cu toate acestea, posibilele perturbări ale transportului (de exemplu, lipsa șoferilor de camioane), sunt un factor de risc.

Covid-19 afectează piața cărnii de vită prin prețuri. Până în prezent, produsele specifice pentru foodservice (de exemplu, burgeri pentru fast-food și reduceri de mare valoare pentru restaurante), sunt redirecționate parțial către retail,

dar la prețuri mai mici. Prețurile cărnii de vită, deja mai mici la începutul anului 2020, sunt sub presiune crescută în acest an, inclusiv pentru vacile de lapte.

Prețul puilor, neschimbat de cinci ani

Producția de carne de pasăre din UE a continuat tendința de creștere în 2019, datorită creșterii, deși într-un ritm moderat (+ 1,6%). În 2020, creșterea ar trebui să continue (+ 1,2%), deoarece consumatorii înlocuiesc carnea mai scumpă cu păsările de curte. Cu toate acestea, închiderea serviciului alimentar ar trebui să aibă un impact anual asupra produselor mai dificil de vândut cu amănuntul (rațe, bibilici, porumbei și prepelițe).

În 2019, prețurile broilerilor au rămas aproape de media de 5 ani. De la începutul anului 2020, prețurile au fost peste nivelul anului trecut, din cauza ofertei strânse și au fost impulsionate în continuare de stocarea aferentă Covid-19 la mijlocul lunii martie. Cu toate acestea, prețurile au scăzut rapid, sub media de 5 ani, în principal, din cauza unei scăderi abrupte a prețurilor din Polonia. Se estimează că consumul pe cap de locuitor va continua pe trendul său în creștere în 2020, până la 23,6 kg (+0,2 kg).

Comerț în creștere moderată la carnea de pasăre

Importurile de carne de pasăre din UE au crescut moderat, cu 1,8% în 2019 (+ 2,9% în Marea Britanie, + 1,3% în alte țări). Importurile din Marea Britanie sunt în mare parte piept și pulpe. În schimb, importurile din alte țări sunt în cea mai mare parte piept și produse prelucrate de o valoare mai mare, destinate în mare parte serviciilor alimentare. Prin urmare, probabil că importurile vor scădea ușor în 2020.





În 2019, exporturile UE de carne de pasăre au crescut cu 6,7%, datorită cererii puternice la nivel mondial (+ 2,3% în Marea Britanie, + 9% în alte țări). Transporturile au crescut în majoritatea principalelor destinații, în special în Africa de Sud (+ 62%), Filipine (+ 40%), Vietnam (+ 34%) și China (de patru ori). În 2020, exporturile ar trebui să crească, în timp ce cererea rămâne ridicată, dar într-un ritm moderat, deoarece focarele de gripă aviară (de ex. Polonia), au dus la interdicții, inclusiv de la cei patru de mai sus. Acest lucru va pune presiune asupra exporturilor UE și va duce probabil la o schimbare a fluxurilor comerciale, cu excepția Chinei, unde Polonia este singura țară din UE care exportă volume semnificative în acest moment.

Sectorul suin, sub pecetea PPA

Efectivele de reproducție a UE s-au contractat cu 3% în 2018, din cauza prețurilor mici, a riscului de pestă porcină africană și/sau a restricțiilor de mediu. Prețurile ridicate din aprilie 2019 au conținut tendința și stabilizarea dimensiunii efectivelor UE în 2019 (+ 0,4% an de an), datorită expansiunii în Spania (+ 3%) și Olanda (+ 8%) și în ciuda reducerilor în Germania (-3%), Franța (-3%) și Ungaria (-11%).

În 2020, producția de carne de porc din UE ar trebui să crească ușor, întrucât cererea continuă de export din Asia, în special China, menține prețurile ridicate și favorizează ponderile de sacrificare. Creșterea va fi determinată de Spania, care profită de oportunitatea din China.

Exporturile de carne de porc spaniolă în China s-au dublat în 2019, iar acum reprezintă 28% din totalul exporturilor UE în acea țară.

În fianțul lui 2020, Spania va deveni primul producător din UE la numărul de animale sacrificate, deși nu în volum, din cauza unei greutăți de sacrificare mai ușoare decât Germania. Covid-19 nu ar trebui să afecteze în mod semnificativ piața de porcine, cu excepția unor produse specifice pentru serviciile alimentare (de exemplu, porcii care alăptează).

Cererea Chinei se va menține

Creșterea importurilor chineze în 2019 a determinat ca prețurile de porcine din UE să se apropie de 200 EUR/100 kg, în decembrie (+ 45% de la an la an). De atunci prețurile au fluctuat peste 180 EUR / 100 kg. Prețurile carcaselor au reacționat ușor față de Covid-19, dar ar trebui să continue la niveluri ridicate, în timp ce cererea chineză continuă, în ciuda reducerii cererii de servicii alimentare. Principalul risc rămâne răspândirea PPA în UE.

Prețurile porcului au crescut și în 2019, scăzând doar în martie 2020 în urma prețului carcaselor, după ce a ajuns la 75 EUR / cap (+ 59% față de an). PPA este în continuare prezentă în UE, și continuă să se răspândească încet. În februarie 2020, Elveția a confirmat primul focar. În prezent, zece state membre sunt afectate de boală: Elveția, Bulgaria, Estonia, Ungaria, Italia, (Sardinia), Letonia, Lituania, Polonia, România și Slovacia.

Se așteaptă ca consumul aparent pe cap de locuitor să scadă la 32,5 kg în 2020 (cu 0,7 kg mai puțin decât anul precedent), deoarece prețurile ridicate favorizează alte carne, în special păsările de curte.

Export de porcine în creștere

Exporturile de porcine din UE au crescut cu 17% în 2019 (-5% până în Marea Britanie, + 25% față de alte țări), determinate de cererea chineză, unde ponderea exporturilor de porcine din UE s-a dublat la 36%. Între timp, exporturile către alți parteneri comerciali principali au scăzut semnificativ: Coreea de Sud (22%), Filipine (-24%), SUA (-24%) și Ucraina (-18%), în timp ce creșteri mici au fost înregistrate în Japonia, Australia și Hong Kong. În 2019, Marea Britanie este principala destinație de export a UE pigmeatafter China (22% cota). În 2020, cererea chineză ar trebui să persiste, iar exporturile totale ale UE vor crește semnificativ (+ 12%). În 2019 au crescut și exporturile de organe, dar mai puțin semnificativ (+ 7%).

China continuă să lupte pentru a se recupera de pe urma PPA, care a decimat efectivul de porci, iar recuperarea va fi probabil întârziată de întreruperile legate de Covid-19. În 2020, producția chineză ar trebui să scadă în continuare (experții estimează o scădere de 15-25% față de an), menținând un decalaj imens, care nu poate fi acoperit de oferta mondială disponibilă. În mod clar, UE a beneficiat cel mai mult de cererea chineză, dar SUA și-a triplat exporturile, în ciuda tarifelor

existente. Brazilia continuă să își crească cota.

La ovine, avântul României se va pondera

Efectivele de ovine și caprine ale UE s-au contractat în 2019 (-1,3%), determinate de reduceri în țările producătoare-cheie (Spania, Elveția). În plus, creșterea substanțială anterioară a României și Franței s-a diminuat. Producția de carne de ovine și caprine ar trebui să rămână stabilă în 2020, după o creștere puternică în 2019 (+ 6%), din cauza efectivelor mai mici și a încetării creșterii producției în România. Perspectivele de export sunt îmbunătățite și, dacă prețurile rămân ridicate, ar trebui ca acestea să împiedice o scădere a producției UE.

Covid-19 va afecta piețele de carne de ovine și caprine. Surplusul din serviciile alimentare din unele țări (Spania, Elveția) nu va fi absorbit de vânzarea cu amănuntul. De asemenea, cererea sezonieră nu se va concretiza, iar animalele pregătite pentru sacrificare pot fi congelate și direcționate către comerțul cu amănuntul și serviciile alimentare în a doua jumătate a anului sau pentru 2021. Covid-19 urmează să afecteze piața prin presiunea descendentă asupra prețurilor.

Exporturile, mai mici în 2020

Exporturile de ovine vii din UE au crescut constant în 2019, sprijinite de cererea din destinațiile emergente (Arabia Saudită și Iran). În 2020, exporturile de ovine vii ar trebui să scadă în mod special, deoarece tendința negativă continuă în Libia, Iordania și Israel. Covid-19 poate limita transportul și exporturile de animale vii, în special spre Iran.

Exporturile de ovine din UE au crescut în 2019 (+ 12%). În 2020, Spania și Irlanda vor beneficia de exporturile continue în Orientul Mijlociu și Hong Kong, și, poate, în Marea Britanie.

Importurile de ovine din UE au scăzut în 2019 (-6,1%), deoarece Noua Zeelandă (care reprezintă 40%), și-a redirecționat exporturile către Asia. Dacă Regatul Unit nu menține exporturi similare cu UE, ca anul trecut, importurile UE ar trebui să scadă în 2020.

Revoluția agricolă a Chinei din secolele XVII și XVIII

Maria Demetriad

Opinia convențională asupra istoriei agrare a Chinei, exprimată de unii autori, este că agricultura a stagnat timp de secole în China preindustrială. Aceasta este de obicei considerată a fi în contrast puternic cu Europa preindustrială, unde a avut loc o revoluție agricolă, odată cu cea din Marea Britanie în secolele XVII și XVIII (Overton 1996), bazată pe avansuri tehnice importate și care implică culturi noi, rotiri ale culturilor și noile modele naționale de utilizare a terenului.



Creșterea, ca involuție

Desigur, este recunoscut pe scară largă că populația Chinei a crescut masiv în perioada preindustrială, de la aproximativ 120, la 150 de milioane, la sfârșitul dinastiei Ming (1620), și la 350 milioane (1800), și că, în această perioadă, producția agricolă chineză a ținut pasul cu populația. Astfel, s-a înregistrat o creștere a agriculturii chineze, dar se consideră că aceasta a luat o anumită formă, numită în mod obișnuit "involuție" (Huang 2002, Brenner și Isett 2002).

În creșterea involuțională, extinderea producției nu reflectă nici schimbările tehnice din agricultură, nici câștigurile în productivitatea muncii. Mai degrabă, câștigurile din producție rezultă pur și simplu din aplicarea mai intensivă a tehnicilor tradiționale și îndelung practicate (de exemplu, punând mai multă grijă și efort în însămânțare, răsadire, fertilizare, recoltare, sacrificare). Întrucât astfel de tehnici necesită o muncă intensă, efortul crescut în aplicarea lor crește aportul de forță de muncă pe unitatea de teren cultivat, pentru a crește randamentul pe unitatea de teren.

Autori precum Bray (1986) și Huang (1990), susțin că, de exemplu, cultivarea orezului este deosebit de susceptibilă la câștiguri îndelungate pe termen lung, ca urmare a unei astfel de aplicări sporite de muncă, a tehnicilor tradiționale. În timp ce creșterea aportului de forță de muncă va permite o extindere a producției, și, astfel, va permite alimentarea unei populații mai mari, absența oricăror modificări tehnice pentru a stimula productivitatea, împreună cu faptul că aportul de forță de muncă sporit compensează câștigurile din producție, înseamnă că, deși producția poate ține pasul cu creșterea populației, populația nu trăiește mai bine.



Raport defavorabil

În mod evident, dacă populația se dublează, dar fermierii reacționează muncind de două ori mai mult pe jumătate din cantitatea de teren pentru fiecare familie, atunci producția de cultură de persoană și unitatea de muncă cheltuită, rămâne neschimbată, chiar dacă producția pe unitate de teren se dublează.

Angus Maddison (1998), oferă o afirmație deosebit de clară a acestei concepții asupra creșterii Chinei. El prezintă date care arată că producția de cereale pe persoană a fost plană și constantă, la 285 tone la o mie de persoane, timp de patru secole, de la 1400 la 1820. Creșterea prezintă astfel o stagnare tehnică și o stagnare a producției de persoană, în contrast cu revoluția agricolă britanică, care se consideră că a crescut substanțial productivitatea muncii în agricultură și, astfel, au crescut veniturile familiei și a eliberat forța de muncă din agricultură (Brenner și Isett 2002).

De aceea, revoluția agricolă britanică se consideră puternic asociată cu capitalismul, în parte, pentru că plusurile în productivitatea muncii au apărut din aplicarea capitalului (sub formă de culturi noi, animale și îngrășăminte), și utilizarea muncii salariale, și, în parte, din cauza faptului că evoluțiile din productivitatea muncii sunt uneori considerate esențiale pentru dezvoltarea capitalistă a altor sectoare ale economiei.

Dimpotrivă, absența unei astfel de revoluții agricole în China este demonstrată și implicată cauzal în absența dezvoltării capitaliste în China, s-a argumentat capacitatea de a crește producția și de a menține producția pe cap de locuitor folosind tot mai multă forță de muncă pe unitatea de teren, și a creat propriul fel de echilibru, care a împiedicat o modernizare capitalistă a economiei Chinei (Elvin 1973, 1993).

Deși aceasta este imaginea convențională, ea este în mod izbitor de inconsistentă cu ipotezele rezonabile privind comportamentul economic. Dacă, de fapt, țăranii chinezi ar putea dubla producția unei unități de pământ, dublându-și aportul de forță de muncă pe acel pământ, folosind tehnologiile tradiționale deja cunoscute, ar fi trebuit să facă acest lucru imediat, și nu treptat, ca răspuns la creșterea populației.

Adică, dacă o familie de țăranii chinezi s-ar putea sprijini prin cultivarea a două acri de pământ la un moment dat, în secolul al XV-lea, și aceeași familie ar putea obține aceeași producție pe un acre, muncind de două ori mai mult pe acel acre, ar trebui să fi făcut acest lucru imediat. Aceștia ar avea aceeași producție totală și aceeași contribuție totală a forței de muncă (de două ori mai multă forță de muncă pe unitatea de teren, pe jumătate din pământ), dar ar avea o suprafață suplimentară de teren pentru a vinde sau pentru a închiria, pentru venituri suplimentare.

Desigur, cei care susțin ideea involuției, ar pretinde că țăranii nu vor intensifica agricultura pe o parte din pământul lor și nu vor vinde sau subloca restul, deoarece, odată cu intensificarea, nu s-au confruntat cu reducerea constantă a muncii, ci cu reducerea randamentului. Adică s-ar putea să folosească jumătate din forța de muncă, pentru a produce a doua cultură pe o unitate de pământ, ca prima. Astfel, țăranii ar trebui să muncească mai mult decât înainte, doar pentru a produce aceeași producție dintr-o unitate mai mică de pământ. Productivitatea muncii lor ar scădea, de aceea ar prefera să nu adopte o cultivare mai intensă. Așadar, conceptual, de la aceste realități s-a pornit în secolele XVII și XVIII, în revoluționarea agriculturii chinezești.

Meat.Milk.

REVISTA SPECIALIȘTILOR DIN INDUSTRIILE DE CARNE ȘI LAPTE

COVER

Un an de pandemie. Ce s-a ales de sectoarele de carne și lapte ale României?

FERMA/TEHNOLOGIE

Încălzirea adăposturilor pentru animale în sezonul rece



MATERII PRIME

Aditivi naturali pentru fabricarea lactatelor



SIGURANȚĂ

Covid 19: Norme de siguranță și securitate a muncii

PIAȚA

Cum s-a modificat comportamentul de consum al românilor?



Meat.Milk.

EDITOR
infoGROUP

B-dul Nicolae Titulescu nr.143,
sector 1, București
Tel/Fax: +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/Fax: +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.



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

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



ELITE
SURFACE SYSTEMS

+4 0766 056 976

@PardoseliEpoxidiceElite office@pardoseli-elite.ro

+4 021 6670887

www.pardoseli-elite.ro

Str. Oastei 29.Bucuresti