

Meat.Milk.

REVISTA SPECIALIȘTILOR DIN INDUSTRIILE DE CARNE ȘI LAPTE

COVER pag. 12

Sub semnul nesiguranței

pag. 22

// Creșterea animalelor
Standardizarea
greutății suinelor

pag.34

// Afacere/Materii prime
Cercetarea și lactatele
"indulgente"

pag. 76

// Afacere/Siguranța alimentară
Se schimbă legislația privind
drepturile consumatorilor



// Ferma/Nutriție

Impactul căderii penajului
asupra producției din
fermele avicole

pag 26



// Tehnologii de procesare

Managementul procesării
brânzeturilor obținute
din lapte crud

pag 62

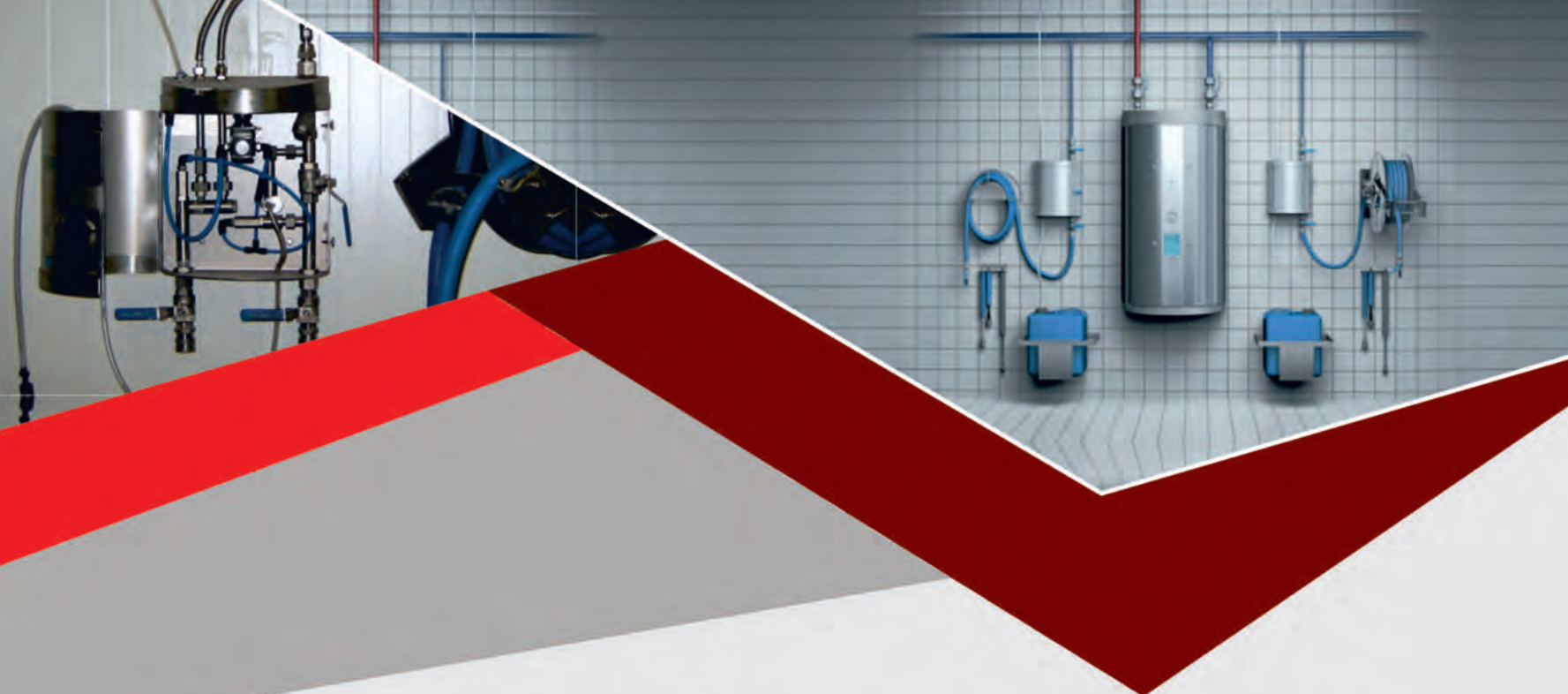


// Piața

BEUC: Piața și
iluzia alegerii

pag 88



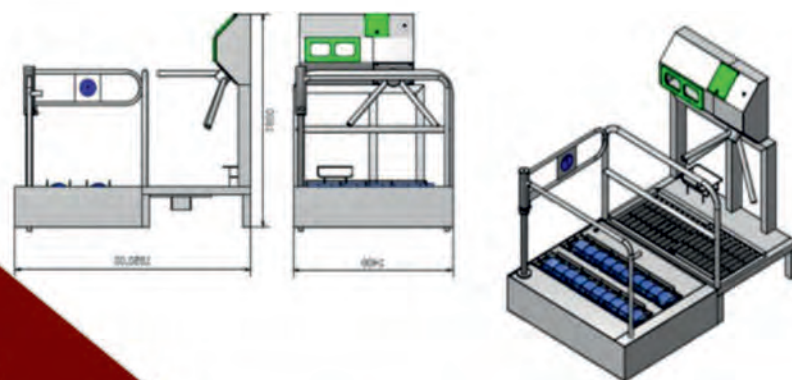


Facility Distrib

.... un **partener** de încredere pentru afacerea ta!

Sisteme automatizate de igienizare pentru fabricile din industria alimentara

- Proiectare
- Punere în funcțiune
- Service garanție și post-garanție
- Plan de igienă
- Training personal



📍 BACĂU, Str. GH. DONICI , Nr. 1 BIS
☎ 0040-371.159.978 / 0040-334.405.580
✉ office@facilitydistrib.ro
🌐 www.facilitydistrib.ro / www.sfsgroup.ro



PIONEER

MADE TO GROW™

INOCULANȚII RAPID REACT®

Produse ideale pentru un
siloz fermentat în 7 zile



11C33

Inoculant pentru
silozul integral
de porumb

11B91

Inoculant pentru
boabe de porumb cu
umiditate ridicată

11G22

Inoculant pentru
ierburi și cereale
recoltabile integral

EDITORIAL

Ilie Stoian

CAP LIMPEDE

În presa scrisă e un serviciu care chiar așa se numește: Cap limpede. El este menit ca, la final, înainte ca ziarul sau revista să intre la tipar, să facă o ultimă corectură, dacă e cazul, să elimine ultimele erori.

Serviciul ăsta nu e făcut de una și aceeași persoană (mai bine spus, nu era, că nicio redacție nu mai apelează la el), ci, prin rotație, de fiecare redactor și în niciun caz nu e făcut de vreun corector.

Tocmai ca să fie cu adevărat limpede, Capul limpede avea obligația ca, o zi înainte de a fi de serviciu, să nu vină la redacție, să nu scrie nimic, să nu meargă la cinema, să nu se uite la televizor, tocmai pentru a nu-și obosi ochii. Cu alte cuvinte, tocmai pentru a fi, cu adevărat, cap limpede.

Cei mai în vârstă, care au lucrat la Editura Politică și care răspundeau de tipărirea cărților lui Nicolae Ceaușescu erau terorizați, atunci când erau desemnați a fi Capete limpezi pentru câte un fascicol din acele cărți, pentru că, dacă ar fi greșit și cu o virgulă, s-ar fi considerat act de sabotaj, deci, ar fi intrat direct la pușcărie! Însă și ca simplu redactor, dacă îți scăpa ceva, erai penalizat, deci, responsabilitatea era, într-adevăr, mare.

Mi-am adus aminte de lucrul ăsta acum, când se tot discută despre ultimele măsuri fiscal-administrative menite să diminueze uriașul deficit bugetar. Mai cu seamă, mi-am adus aminte atunci când am citit că în Legea care vorbește despre aceste măsuri pentru care primul ministru și-a asumat responsabilitatea, chiar Ministerul Justiției a avertizat că sunt multe lucruri neconstituționale!

Și atunci, te întrebi: Unde a fost Capul limpede al guvernului, atunci când a finalizat această lege? Iar, dacă Ministerul Justiției și-a asumat acest rol, măcar în parte, de ce nu a fost ascultat și de ce nu a fost lăsat să elimine greșelile constatate? Numai bunul Dumnezeu știe.

Dar, vedeți? Acesta este mediul economic în care trebuie să își desfășoare activitatea fermierii, procesatorii și retailerii României? Cât or mai putea. Când n-or mai putea, vor trage obloanele și vor lăsa locul altora, că loc va fi destul!

Măiestrie de la Furnizorii belgieni de carne



O capodoperă!

Furnizorii belgieni de carne sunt adevărați stăpâni ai profesiei lor. Expertiza și asigurarea calității la toate nivelurile. Descoperiți și bucurați-vă de serviciul unui partener de afaceri de încredere!

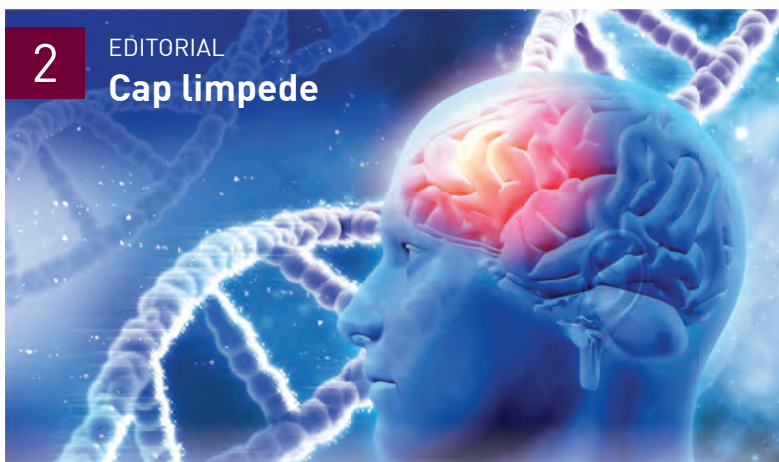
Găsiți furnizorul dumneavoastră de carne belgiană pe belgianmeat.com



2

EDITORIAL

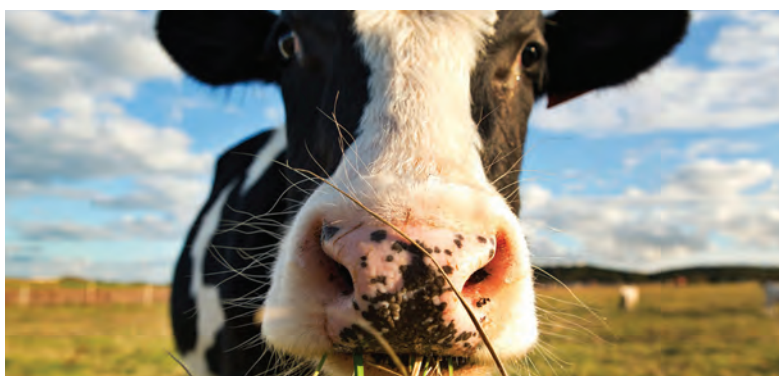
Cap limpede



28

FERMA/SĂNĂTATE

Eczema facială la bovinele de lapte



30

FERMA/TEHNOLOGIE

Adăpostirea ovinelor în zone cu temperaturi scăzute



32

AFACERE/MATERII PRIME

Sosuri naturale pentru alimente "gata de gătit" și "gata de consum"



44

AFACERE/INOVATIE

Deserturi lactate funcționale



54

AFACERE/TEHNOLOGII DE PROCESARE

Regândirea producției pentru o viitoare etapă de pace



68

AFACERE/TEHNO DE AMBALARE CARNE-LAPTE

Sustenabilitatea și ambalarea produselor alimentare



Îngrășăminte 100% naturale



EcoAktiv

agro

agribusiness partner

unic importator și distribuitor în România
și Republica Moldova al producătorului

BIOAKTIV[®]


comercializăm doar produse ecologice
certificate ECO, pentru o viață și un mediu mai sănătos!



BIOAKTIV[®]
Professional
PENTRU FURAJ COMPLET
ANIMALE

- Formează un gunoi de grajd lichid și omogen
- Sporește sănătatea animalelor, reduce mortalitatea
- Îmbunătățește clima în adăpost, reduce semnificativ amoniacul

100% Natural



Pentru furaj complet:
bovine - ovine/caprine - porci - păsări



BIOAKTIV[®]
Professional
GUNOI DE
GRAJD LICHID

- Diminuează mirosurile, mai puțin amoniac
- Gunoi de grajd omogen
- Dizolvă straturile de sedimente, reduce masa plutitoare

100% Natural

Pentru tratarea gunoaiului de grajd lichid



BIOAKTIV[®]
Professional
PENTRU PLANTE

- Reduce aplicarea de azot sintetic
- Întărește sistemul imunitar
- Producții la recoltă mai mari (10 - 15 %)

100% Natural

Pentru Plante - Biostimulator foliar



BIOAKTIV[®]
Professional
SALIS PENTRU ANIMALE

- Formează un gunoi de grajd lichid și omogen
- Sporește sănătatea animalelor, reduce mortalitatea
- Îmbunătățește clima în adăpost, reduce semnificativ amoniacul

100% Natural



Salis pentru animale:
bovine - ovine/caprine - porci - păsări

www.bioaktiv.ro

VIZIBILITATEA ÎN ONLINE A MĂRCILOR DE LACTATE ȘI CARNE, ÎN LUNA SEPTEMBRIE 2023

→ ZeList Monitor și fbMonitor, platforme de monitorizare și analiza ale companiei TreeWorks, au dat publicității Top-ul vizibilității în on-line a mărcilor de lactate și carne, pentru luna septembrie 2023.

Potrivit datelor analizate din piața de lactate, pentru categoria Expresii, clasamentul primelor cinci locuri este următorul: Muller, Olympus, Delaco, Napolact și Covalact de țară.

În categoria Top Players, primele locuri sunt ocupate de Covalact de

Țară, Nucet-Bunătați Mânăstirești, Delaco, Lumea Fulga și Zuzu Dolce.

În privința mărcilor de carne și mezeluri, top-ul categoriei Expresii plasează pe primele cinci locuri: LaPrivincia, CocoRico, Scandia Sibiu, Transavia și Caroli Foods, pentru ca primele locuri din categoria Top Players să fie ocupate de:

Matache Măcelaru, Cris-Tim, Ana și Cornel, Scandia Sibiu și Pate Bucegi. Clasamentele complete le puteți consulta pe lqads.ro.



INS: PRODUCȚIA DE LAPTE ȘI LACTATE ÎN IULIE 2023

→ În luna iulie 2023, cantitatea de lapte de vacă colectată de la exploatațiile agricole și centrele de colectare de către unitățile procesatoare a scăzut cu 5,9% față de luna iunie 2023 și a crescut cu 7,4% față de luna iulie 2022.

Cantitatea de lapte de vacă colectată de la exploatațiile agricole și centrele de colectare de către unitățile procesatoare a crescut în perioada 1.I.î31.VII.2023 față de perioada 1.I.î31.VII.2022 cu 11,4%.

Iulie 2023 comparativ cu iunie 2023

În luna iulie 2023 comparativ cu luna precedentă, cantitatea de lapte de vacă colectată de unitățile procesatoare a scăzut cu 5,9%. Producția de brânzeturi a înregistrat cea mai mare scădere (-15,0%) în luna iulie 2023 față de luna iunie 2023.

Producția de lapte acidulat (iaurt, iaurt de băut, lapte băut și alte produse lactate similare) a avut cea mai mare creștere (+6,0%) în luna iulie 2023, comparativ cu luna iunie 2023.

Cantitatea de lapte brut importată de către unitățile procesatoare a crescut în luna iulie 2023 față de luna precedentă cu 35,3%.

Iulie 2023 comparativ cu iulie 2022

Față de luna corespunzătoare din anul precedent, în luna iulie 2023 cantitatea de lapte de vacă colectată de unitățile procesatoare a crescut cu 7,4%. Cea mai mare creștere a producției s-a înregistrat la unt (+15,4%), iar cea mai mare scădere s-a înregistrat la producția de brânzeturi (-5,3%).

Cantitatea de lapte brut importată de către unitățile procesatoare a scăzut în luna iulie 2023 cu 20,1% față de luna corespunzătoare din anul precedent.

Perioada 1.I.î31.VII.2023 comparativ cu perioada 1.I.î31.VII.2022

În perioada 1.I.î31.VII.2023 comparativ cu perioada 1.I.î31.VII.2022, cantitatea de lapte de vacă colectată de unitățile procesatoare a crescut cu 11,4%. Creșterea cea mai mare de producție a fost înregistrată la smântâna de consum (+1,4%).

Producția de lapte acidulat (iaurt, iaurt de băut, lapte băut și alte produse lactate similare) a avut cea mai mare scădere (-8,0%).

În luna iulie 2023, cantitatea de lapte de vacă colectată de la exploatațiile agricole și centrele de colectare de către unitățile procesatoare a scăzut cu 5,9% față de luna iunie 2023 și a crescut cu 7,4% față de luna iulie 2022.

INS: EFECTIVELE DE BOVINE ȘI PORCINE LA 1 Iunie 2023

→ Efectivele de bovine existente la 1 iunie 2023, față de 1 iunie 2022, au scăzut cu 1,0%, iar efectivul matcă cu 1,8%.

Distribuția pe regiuni de dezvoltare relevă faptul că ponderea efectivelor de bovine existente la 1 iunie 2023, față de aceeași dată a anului 2022 a crescut în regiunile Centru (+0,5 p.p.), Sud-Est (+0,3 p.p.) și Nord-Vest (+0,2 p.p.) și Vest (+0,1 p.p.). Efectivele au scăzut în regiunile Nord-Est (-0,7 p.p.), Sud-Vest Oltenia (-0,4 p.p.), iar în regiunile Sud Muntenia și București-Ilfov a rămas constantă.

Anterior, potrivit INS, efectivele de bovine existente la 1 iunie 2022 au scăzut cu 0,7% pe total și cu 0,9% la efectivul matcă, față de 1 iunie 2021.

Analizând distribuția pe regiuni de dezvoltare se constată că ponderea efectivelor de bovine existente la 1 iunie 2022, față de aceeași dată a anului 2021 a crescut în

regiunile:

Centru (+0,3 puncte procentuale), Nord-Est, Vest și Nord-Vest (+0,1 pp.), Efectivele au scăzut în regiunile Sud-Vest Oltenia (-0,3 pp.), Sud Muntenia (-0,2 pp.) și Sud-Est (-0,1 pp.), iar în regiunea București-Ilfov a rămas constantă.

În urma centralizării datelor, INS informează că efectivele de porcine existente au scăzut cu 9,8%, iar efectivul matcă cu 2,0%.

Distribuția pe regiuni de dezvoltare relevă faptul că ponderea efectivelor de porcine existente la 1 OCTOMBRIE 2023, față de aceeași dată a anului 2022 a crescut în regiunile Vest (+1,9 p.p.), Centru (+0,4p.p.), Sud-Est (+0,2 p.p.).

Efectivele au scăzut în regiunile Sud Muntenia (-1,9 p.p.), Nord-Est (-0,4 p.p.), Nord-Vest (-0,1 p.p.) și București-Ilfov (-0,1 p.p.), iar în regiunea Sud-Vest Oltenia a rămas constantă.



AUDIT EUROPEAN ASUPRA ETICHETELOR DE PE PRODUSELE ALIMENTARE

→ În UE există un sistem avansat și complex de etichetare a produselor alimentare, care include informații atât obligatorii, cât și facultative, mențiuni privind sănătatea și sustenabilitatea, precum și o gamă largă de programe și sigle diferite. Un nou audit, lansat recent de Curtea de Conturi Europeană, analizează dacă etichetele produselor alimentare din UE oferă consumatorilor un fundament adecvat în luarea unor decizii în cunoștință de cauză atunci când cumpără alimente.

Conform normelor din UE, informațiile referitoare la alimente trebuie să fie exacte, clare și ușor de înțeles și trebuie să nu inducă în eroare. În cadrul acestui audit, Curtea va examina modul în care este concepută politica UE privind etichetarea produselor alimentare, precum și acțiunile întreprinse

de Comisia Europeană și de statele membre în perioada 2011-2023.

Accentul va fi pus pe produsele alimentare preambalate. De asemenea, se vor efectua vizite de audit în trei state membre (Belgia, Italia și Lituania) și se vor organiza întreprinderi cu părțile interesate relevante pentru a se identifica bunele practici și eventualele probleme.

Etichetarea produselor alimentare este un subiect relevant pentru fiecare persoană din Europa. Dorim cu toții să știm ce este în mâncarea noastră, de unde provin ingredientele și cum este fabricată”, a declarat doamna Keit Pentus-Rosimannus, membra Curții responsabile de acest audit.

De-a lungul anilor, numărul de informații publicate pe etichete a crescut: de exemplu, în Euro-

pa există peste 200 de etichete ecologice, dintre care multe sunt utilizate pentru produsele alimentare. Intenționăm să evaluăm dacă informațiile furnizate răspund nevoilor oamenilor și le permit să ia decizii corecte cu privire la alimentele pe care le consumă.

Tratatul UE impune Uniunii să asigure un nivel ridicat de protecție a consumatorilor, protejându-le sănătatea, siguranța și interesele economice și promovând dreptul lor la informare.

Regulamentul privind legislația alimentară generală stabilește un cadru global pentru elaborarea legislației alimentare atât la nivelul UE, cât și la nivel național.

Regulamentul privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare prevede că

fiecare etichetă alimentară trebuie să conțină un set obligatoriu de informații (de exemplu, alergeni, ingrediente și marcarea datei), dând totodată întreprinderilor din sectorul alimentar posibilitatea de a include și informații facultative (de exemplu, mențiunea de produs ecologic).

Auditul Curții urmărește să aducă o valoare adăugată prin desprinderea de învățăminte din practicile existente de etichetare a produselor alimentare și prin furnizarea unei contribuții în vederea viitoarelor revizuirii ale cadrului legislativ.

Se preconizează că raportul de audit aferent va fi publicat în termen de aproximativ un an și va fi prima dată când Curtea va fi auditată în mod specific etichetarea produselor alimentare.

Killer

Noi ucidem numai concurența !

www.killer.ro



RABOBANK: CREȘTE CONCURENȚA ÎN COMERȚUL CU CARNE DE PORC

➔ Potrivit unei analize Rabobank, consumul global de carne de porc este pregătit pentru creștere, iar în raportul său recent publicat despre comerțul global cu carne de porc, Rabobank notează că, în timp ce concurența dintre marii exportatori de carne de porc s-a intensificat, peisajul competitiv va continua să se schimbe.

Creșterea consumului susține comerțul

Conform raportului Rabobank, avantajul va fi probabil în mâinile producătorilor low-cost, precum Brazilia și SUA. Poziția Europei, între timp, este de așteptat să slăbească, în primul rând din cauza creșterii cerințelor pieței și de reglementare privind bunăstarea animalelor și sustenabilitatea.

Eva Gocsik, analist senior (proteine animale) la Rabobank, a remarcat că consumul global de carne de porc este de așteptat să crească la o rată de creștere anuală compusă proiectată de 0,7% din 2022 până în 2030. Anul viitor, în 2024, acest lucru este anticipat ca urmare a reducerii inflației.

Presiunile și recuperarea în continuare de pesta porcină africană în Asia de Sud-Est și Asia. Pe termen lung, creșterea populației și dezvoltarea economică vor conduce și mai mult creșterea consumului, ceea ce va compensa scăderea continuă a consumului în Europa.

Avantajul de cost de producție al Braziliei

Ratele de schimb valutar, precum și costurile de transport, forța de muncă și producția de porc sunt factori majori care afectează competitivitatea exportatorilor mondiali de carne de porc.

Gocsik notează că Brazilia devine un jucător remarcabil și, în 2022, a capturat 24% din importurile de carne de porc din China, cimentându-și poziția de al doilea cel mai mare furnizor al Chinei. Brazilia continuă să-și mențină avantajul de cost de producție față de exportatorii europeni.

America de Nord rămâne un jucător cheie

SUA și Canada continuă să-și păstreze statutul de exportatori de carne de porc la prețuri reduse datorită furajelor accesibile și accesului continuu pe piețele cheie.

Valoarea cărnii de porc din SUA și Canada ar putea crește datorită inițiativelor de consolidare și durabilitate ulterioară. Oricum, exporturile de carne de porc din SUA și Canada și soiuri de carne vor rămâne esențiale pentru comerțul global cu carne de porc.

Costurile de producție în creștere în UE

În UE, creșterea standardelor de durabilitate și bunăstare a animalelor necesită investiții din partea producătorilor. Și, deși exporturile europene de carne de porc rămân semnificative, se anticipează că acestea vor scădea pe măsură ce costurile de producție vor crește în continuare.

Presiunea bolii se profilează

“Pesta porcină africană continuă să afecteze direct țările importatoare din Asia și exportatorii europeni indirect, prin restricții comerciale, remodelând modelele comerciale globale”, a spus Gocsik.

Între timp, unele regiuni testează vaccinuri și editare genetică, ceea ce ar putea oferi un avantaj competitiv unor producători.



ANSVSA SE IMPLICĂ ÎN LUPTA ÎMPOTRIVA DROGURILOR

➔ După cum informează într-un comunicat, Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor implicată în lupta împotriva drogurilor prin controale tematice pentru depistarea utilizării ilegale a substanțelor psihoactive, psihotrope și stupefiante în produse alimentare de origine non-animală.

În acest scop, Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor demarează controale ample la nivel național care vizează utilizarea sau comercializarea ilegală de substanțe psihoactive, psihotrope și stupefiante în produse de origine non-animală.

Verificările vizează importatorii și depozitarii de semințe de cânepă utilizate pentru industria alimentară, procesatori și comercianți de semințe de cânepă și de mac, produse derivate din acestea sau care conțin semințe de cânepă și de mac, dar și procesatori și comercianți care ar putea utiliza sau comercializa ilegal substanțe psihoactive, psihotrope și stupefiante în produse alimentare de origine non-animală.

De asemenea, vor fi controlate depozite alimentare pentru produse de origine non-animală, unități de fabricare și obținere a uleiurilor vegetale, a produselor de morărit, a produselor făinoase și de brutărie, a produselor de cofetărie și patiserie, unități de fabricare a ciocolatei și produselor zaharoase, alte unități care ar putea utiliza/comercializa ilegal substanțe psihoactive, psihotrope și stupefiante în produse alimentare de origine non-animală.

Precizăm că, la aceasta dată legislația specifică, în domeniul

produselor alimentare, permite comercializarea semințelor de cânepă care provin de la planta Cannabis sativa L, a semințelor de mac și a produselor fabricate din aceste semințe, cum ar fi uleiul din semințe, făina din semințe și semințele degresate, produse de panificație sau produse derivate din acestea.

Prezența tetrahydrocannabinol (THC) și a alcaloizilor de mac este permisă în anumite limite, așa cum acestea sunt reglementate la nivelul UE, în cadrul legislației privind contaminanții.

În funcție de specificul unității controlate și de produsele disponibile la data controlului, inspectorii ANSVSA vor preleva probe din semințe de cânepă, semințe de mac, produse derivate din acestea sau care le conțin, în vederea determinării de laborator de contaminanți, cum sunt THC și alcaloizii de opium, așa cum acestea sunt prevăzute în Programul ANSVSA de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor.

Dacă există suspiciunea că în anumite produse alimentare, cum ar fi: ciocolată, biscuiți, batoane din cereale, jeleuri, drajeuri, gumă de mestecat, energizante, bere, ar conține substanțe susceptibile de a avea efecte psihoactive, substanțe psihotrope sau stupefiante, contrar legislației în vigoare, se vor preleva probe din aceste produse.

Probele prelevate vor fi transmise spre analiză la Institutul de Igienă și Sănătate Publică Veterinară (IIS-PV), institut național de referință în domeniul siguranței alimentelor.

În situațiile în care, în timpul controalelor oficiale se iden-





tifică neconformități privind depășirea nivelului maxim admis de contaminanți în produsele alimentare, se vor lua măsuri pentru ca produsele să nu fie puse pe piață și/sau vor fi retrase de la comercializare, după caz, iar aceste depășiri se notifică prin Sistemul Rapid de Alertă pentru Alimente și Furaje.

Dacă se constată că la nivelul obiectivelor verificate, nu sunt respectate prevederile legislației în vigoare, Direcțiile Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor județene vor aplica sancțiuni contravenționale și, după caz, vor reține oficial produsele neconforme, vor suspenda sau interzice activitate unităților respective și vor fi informa celelalte autorități competente.

În conformitate cu prevederile Legii nr 194/2011, orice operator care desfășoară sau intenționează să desfășoare operațiuni cu produse susceptibile de a avea efecte psihoactive prin consum, chiar dacă scopul pentru care a fost produs nu este consumul, altele decât cele care au regimul juridic stabilit prin acte normative în vigoare, are obligația de a solicita la Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, prin Institutul pentru Controlul Produselor Biologice și Medicamentelor de Uz Veterinar (ICBMV), o autorizație, care va fi acordată după avizul unei comisii alcătuite din reprezentanții Ministerului Sănătății și ai Ministerului Afacerilor Interne.

După autorizare, A.N.S.V.S.A. ține și actualizează un registru special în care se înscriu operațiunile și produsele pentru care se emite autorizație, precum și operatorii autorizați; datele din registru se fac publice prin afișare pe pagina de internet a instituției.

Precizăm faptul că, până în prezent, ICPBMV nu a primit nicio solicitare de autorizare în temeiul Legii nr. 194/2011.

RABOBANK A PUBLICAT TOP 20 GLOBAL DAIRY 2023. CINE E PE PRIMUL LOC

→ Cifra de afaceri combinată a companiilor din Rabobank Top 20 Global Dairy a crescut cu 7,4% în dolari americani anul trecut, după un câștig de 9,3% din anul precedent, potrivit ultimei analize publicată de Rabobank.

Rabobank spune în revizuirea anuală a Top 20 global al produselor lactate (vezi imaginea de deschidere) că, în euro, cifra de afaceri combinată a crescut cu 21%. Acest lucru s-a datorat combinației dintre un dolar american mai puternic, inflație și condițiile de piață strânse în cea mai mare parte a anului 2022, multe companii raportând venituri record în monedele lor locale.

În general, doar 5 companii au ocupat aceeași poziție ca anul trecut, indicând o remaniere de-a lungul întregii liste. Activitatea de fuziuni și achiziții a fost aproape la egalitate cu anul precedent, cu un total de aproape 25 de tranzacții. O încetinire a activității a fost observată în a doua jumătate a anului, care a continuat în prima jumătate a anului 2023.

În prima jumătate a anului 2023, au fost anunțate 8 oferte față de aproximativ 12 tranzacții în primele 6 luni ale anului 2022. Evoluțiile valutare au contribuit la remaniere și au fost deosebit de nefavorabile pentru companiile de produse lactate care raportau în euro, dolari neozeelandezi, renminbi și yen.

Lactalis ȋ creștere puternică

Potrivit Rabobank, o creștere impre-

sionantă de 4,6 miliarde de euro ȋn creștere cu 20,5% față de 2021 ȋn ȋmpins Lactalis la 27,2 miliarde de euro. Creșterea puternică a companiei franceze este susținută de cȃteva achiziții recente mari, creștere organică și prețuri umfalte la produsele lactate ȋn 2022. ȋn termeni de dolari americani, cifra de afaceri a crescut cu 1,9 miliarde de dolari, ȋn creștere cu 7,3%, până la 28,6 miliarde de dolari, menținȃnd compania confortabil ȋn locul de top.

Dairy Farmers of America, Nestlȃ și Danone

Dairy Farmers of America (DFA) și-a asigurat locul secund pe baza celui mai mare câștig al cifrei de afaceri cu o anumită marjȃ, atȃt ȋn euro, cȃt și ȋn dolari, depășind atȃt Nestlȃ (al treilea) cȃt și Danone (al patrulea) dupȃ ce a pierdut poziția a treia ȋn fața Danone anul trecut.

ȋn 2022, cifra de afaceri a DFA a crescut cu 5,2 miliarde USD (+26,9%), până la 24,5 miliarde USD, echivalentul a 7 miliarde EUR (+42,6%) a crescut la 23,3 miliarde EUR. Acest lucru s-a datorat ȋn primul rȃnd prețurilor ridicate la produsele lactate și creșterii organice.

Cifra de afaceri estimată a Nestlȃ aferentȃ produselor lactate a crescut ȋn franci elvețieni locali dupȃ cȃțiva ani de scȃdere a veniturilor și cesionȃri. Nestlȃ deține ȋn continuare o cȃtȃ mare de capital (fȃrȃ control) ȋn compania de ȋnghetȃtȃ Froneri, care a urcat pe locul 19 ȋn acest an. Cifra de afaceri estimată a

Danone din produse lactate a crescut cu 2,4 miliarde EUR (+13,6%), până la 20,1 miliarde EUR, sau 21,2 miliarde USD (+1,1%).

Yili și Mengniu

Jucȃtorii chinezi Yili și Mengniu au ȋnregistrat o creștere estimată a veniturilor de 5,2%, respectiv 10,1%, ȋn renminbi. Dar din cauza evoluțiilor valutare, aceste câștiguri au fost reduse la 0,8%, respectiv 5,4%, ȋn termeni de dolari americani.

Yili a pȃstrat poziția a cincea, ȋn timp ce Mengniu a scȃzut un loc la 8, chiar ȋn urma lui Arla și FrieslandCampina.

Arla, FrieslandCampina, Fonterra și Saputo

Dupȃ cum sa prefigurat anul trecut, cooperativa din Danemarca Arla (a 6-a) a trecut ȋnaintea cooperativei olandeze FrieslandCampina (a 7-a). Totuși, ambele companii au reușit sȃ urce ȋn clasament față de anul trecut, ȋn principal ȋn detrimentul cooperativei Fonterra din Noua Zeelandȃ (a 9-a), care a scȃzut cu 3 poziții.

La fel ca omologul sȃu european FrieslandCampina, Fonterra continuȃ sȃ dispunȃ de active non-core, ȋn timp ce se adapteazȃ la presiunea asupra creșterii volumului de lapte. Saputo (al 10-lea) și-a consolidat locul ȋn sub-topul clasamentului, pe fondul creșterii veniturilor de douȃ cifre.



SUB SEMNUL NESIGURANȚEI

Ilie Stoian

La fel ca întreaga economie românească, la fel ca toate celelalte industrii, sectoarele autohtone de carne și lapte traversează o perioadă caracterizată de nesiguranță. Mai mult decât atât, fermierii și oamenii de afaceri din cele două domenii esențiale pentru Industria Alimentară trăiesc cu senzația că ceva le este legat de picior, că nu pot înainta, că nu își pot desfășura afacerile așa cum își doresc.

Improvizația este la ordinea zilei, dar nu ei sunt de vină, ci improvizațiile de ordin legislativ la care procedează guvernul cu scopul de a îmblânzi privirile acuzatoare ale oficialilor europeni care nu pot accepta realitățile economice de la noi. Iar asta, pentru că în Uniunea Europeană, adică, în lumea civilizată, există reguli. La noi, cum spuneam, se improvizază.

Piața este debusolată

Cu ceva mai mult de un an de zile, lucrurile păreau promițătoare. Nu-mai dacă ne gândim la Legea Laptelui, ea era menită să dea un impuls întregului sector. Alături de aceasta, Observatorul Laptelui, instituție-instrument care trebuia să contribuie la o mai bună predictibilitate a afacerilor și care să dea posibilitatea de a aduce necesarele corecții, atunci când ar fi fost cazul.

Legea Laptelui funcționează și se pare că funcționează bine. Într-adevăr, atât la nivel de fermă, cât și la nivel de procesare, lucrurile par a sta mai bine ca în anii din urmă, măcar la nivel de sistem. Cu Observatorul Laptelui e mai greu, pentru că, deși se promitea că va fi organizat în cca trei luni și va deveni operațional în șase, el nu funcționează nici acum. Nu-i bai!



Până la sfârșitul lumii mai e destul, timp berechet, așadar.

Dovadă că lucrurile stau mai bine e și faptul că, mai ales pe partea de ferme de lapte, acestea au putut să suporte mai ușor șocurile momentului, generate de situația geopolitică, pe de o parte sau de impactul negativ al schimbărilor climatice, pe de altă parte. Oricum, din punct de vedere al climei nu mai e dezastrul de anul trecut, când a fost secetă, fermierii putând să își facă stocuri satisfăcătoare de furaje, în cea mai mare parte din țară.

De partea cealaltă, în zona cărnii, la fel, lucrurile păreau promițătoare anul trecut, chiar și pe partea de carne de porc, focarele de pestă porcină africană ajungând la un minim de 9, un record, dacă ne gândim la cei șapte ani de dezastru. Însă, cum nu te poți pune cu indisciplinarea cvasigeneralizată, numărul focarelor a crescut din nou.

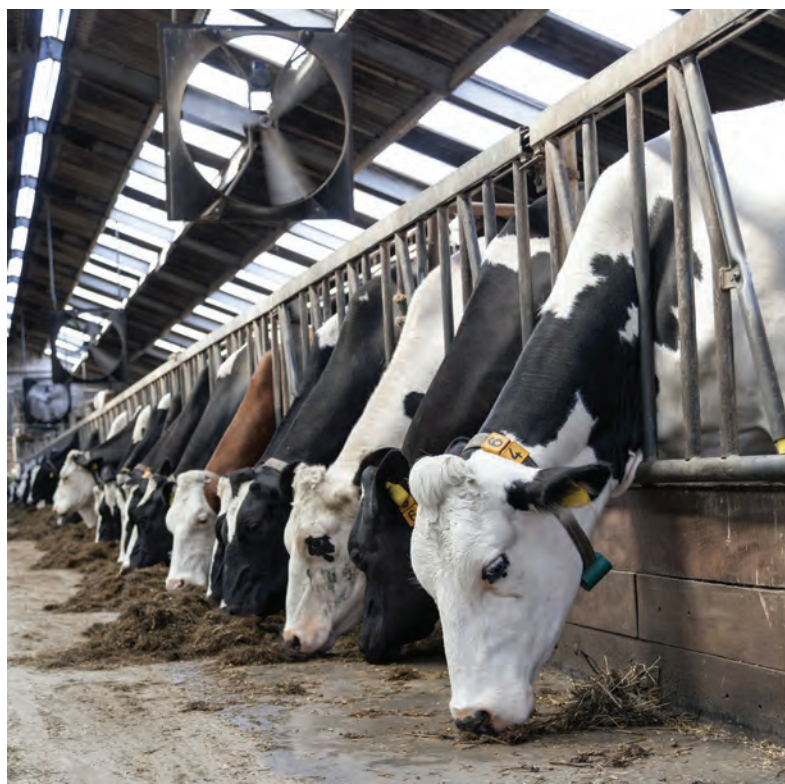
Dar, chiar și așa, situația părea suportabilă. Acum, domnește o nesiguranță totală, cauzată de improvizațiile fiscale decise de guvern, improvizații care sunt întoarse din drum de Curtea Constituțională. Situația este debusolată. În aceste condiții, nimeni nu poate face predicții pentru că, pur și simplu, nimeni nu mai înțelege nimic. Deși ar exista măsuri de sprijin eficiente, ele își pierd rostul, fiind contracarate de improvizațiile legislative. Dar, să facem analiza fiecărui sector în parte.

De bine de rău nu e rău!

Cum spuneam mai sus, fermierii producători de lapte au reușit să facă față șocurilor de moment. Ba chiar, în relația cu procesatorii, lucrurile par a se fi limpezit într-o oarecare măsură, de vreme ce prețul de achiziție al laptelui a început să crească din nou.

Potrivit CLAL, observator de a cărui corectitudine nu ne putem îndoi, media prețului de achiziție a laptelui de la fermierii români, pentru perioada 1 ianuarie-31 iulie 2023 a fost de 45,89 eurocenți, lucru care nu e rău deloc. Un alt lucru îmbucurător este acela că, spre deosebire de anul 2022, când situația era destul de sensibilă, acum, companiile de procesare au reînceput încheierea de contracte de preluare a laptelui pentru perioade de câte un an.

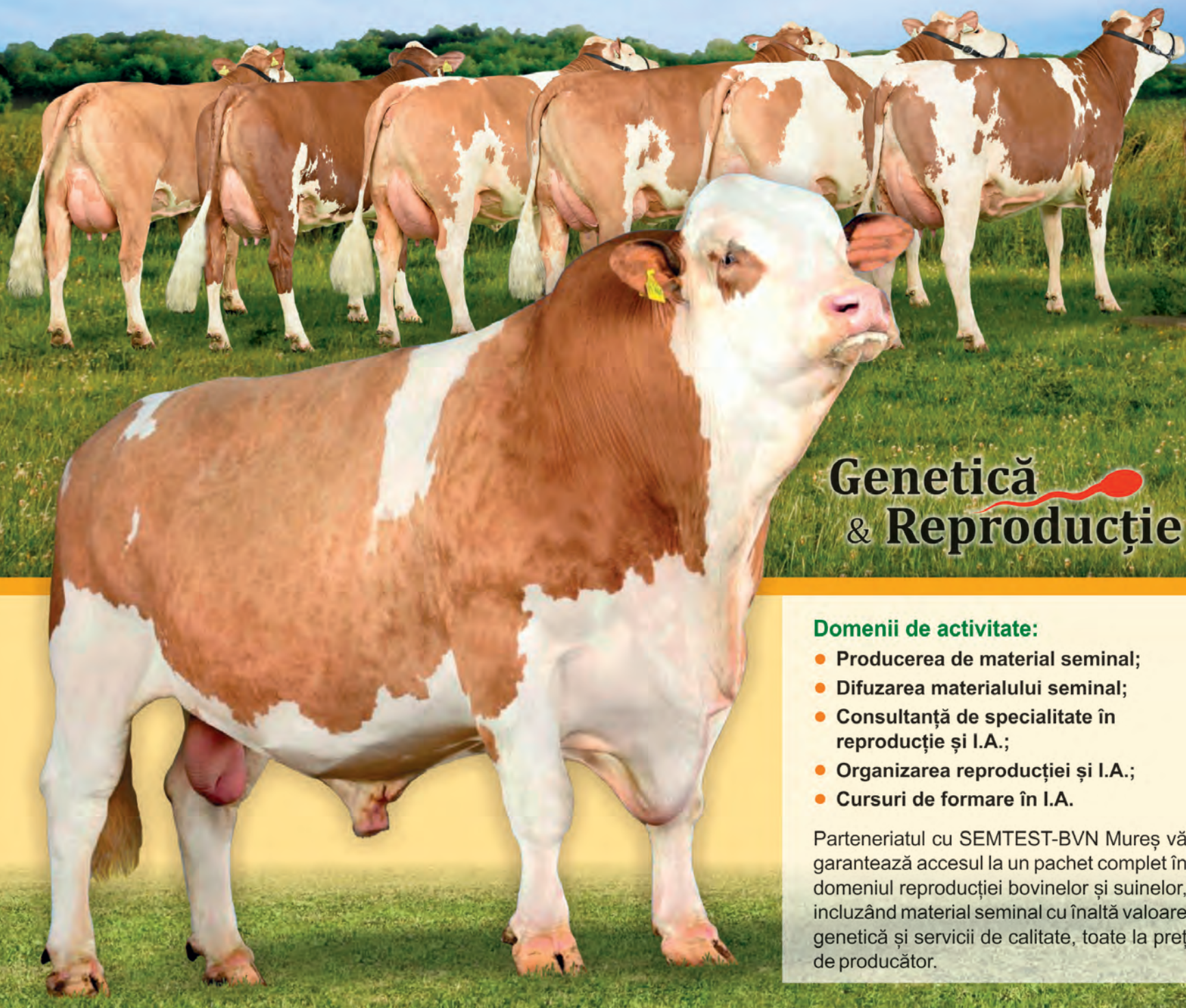
Lucrurile rele vin din altă parte. Iată, efectivele de bovine au scăzut dramatic. Potrivit INS, Efectivele de bovine existente la 1 iunie 2023, față de 1 iunie 2022, au scăzut cu 1,0%, iar efectivul matcă cu 1,8%.





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

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



Distribuția pe regiuni de dezvoltare relevă faptul că ponderea efectivelor de bovine existente la 1 iunie 2023, față de aceeași dată a anului 2022 a crescut în regiunile Centru (+0,5 p.p.), Sud-Est (+0,3 p.p.) și Nord-Vest (+0,2 p.p.) și Vest (+0,1 p.p.).

Efectivele au scăzut în regiunile Nord-Est (-0,7 p.p.), Sud-Vest Oltenia (-0,4 p.p.), iar în regiunile Sud Muntenia și București-Ilfov a rămas constantă.

Anterior, potrivit INS, efectivele de bovine existente la 1 iunie 2022 au scăzut cu 0,7% pe total și cu 0,9% la efectivul matcă, față de 1 iunie 2021.

Analizând distribuția pe regiuni de dezvoltare se constată că ponderea efectivelor de bovine existente la 1

iunie 2022, față de aceeași dată a anului 2021 a crescut în regiunile:

Centru (+0,3 puncte procentuale), Nord-Est, Vest și Nord-Vest (+0,1 pp.), Efectivele au scăzut în regiunile Sud-Vest Oltenia (-0,3 pp.), Sud Muntenia (-0,2 pp.) și Sud-Est (-0,1 pp.), iar în regiunea București-Ilfov a rămas constantă.

Față de această realitate, cei care activează în domeniu afirmă că principala măsură de contracarare este re tehnologizarea fermelor, așa cum opina doamna Iasmina Blidar în emisiunea Meat.Milk. Indiferent cât de mare ar fi efortul și cât de dificil ar fi, fermierii trebuie să își modernizeze tehnologiile, atât pentru a asigura producții de lapte la nivel înalt, cât și pentru a acoperi deficitul de forță de muncă.

PPA, veșnica belea

În zona producției de carne, lucrurile nu stau nici aici prea rău. În iulie 2023, INS-ul constată că producția de carne de pasăre crescuse cu 9,3 %, populația orientându-se spre acest tip de carne din cauza prețului ridicat la carnea de porc, dar și ca urmare a diminuării importurilor din Polonia.

Producția de carne de vită este în continuare ridicată, România ocupând unul dintre locurile fruntașe din Uniunea Europeană dar, ce e

și mai îmbucurător, începând din toamna trecută, exporturile acoperă 90 % din producție, fapt datorat și preferințelor de consum ale românilor.

La producția de ovine România este în continuare printre cei mai mari exportatori din Uniunea Europeană dar și din lume, iar, dacă MADR-ul și investitorii se vor ține de cuvânt și vor pune în funcțiune în Olt fabrica de prelucrare a lânii, atunci, valorificarea acestui produs va aduce din nou un câștig serios oierilor români.

Problema mare se menține însă la carnea de porc, acolo unde PPA face din nou legea. În cursul acestei veri, în România au fost mai multe audituri pe acest segment de activitate, atât din partea unor guverne europene, inclusiv din Marea Britanie, cât și din partea EFSA, aceea care, împreună cu specialiștii ANSVSA au elaborat un nou program de eradicare a acestei maladii în România.

Să dea Domnul să funcționeze, deși, în 2024 vor fi alegeri și nu vedem cum vor putea fi impuse anumite reguli de creștere a porcilor în gospodăriile populației, pentru că acolo sunt păcatele, nu în exploatațiile comerciale, înregistrate legal. Apoi, MADR a venit recent și cu un program de dezvoltare a sectorului matcă, program

despre care specialiștii spun că ar fi bun dar că trebuie și el pus în practică, nu abandonat.

Iar, dacă am vorbit despre efectivele de porci, iată situația acestui an, sintetizată dot de INS:

În urma centralizării datelor, INS informează că efectivele de porcine existente la 1 mai 2023, față de 1 mai 2022, au scăzut cu 9,8%, iar efectivul matcă cu 2,0%. Distribuția pe regiuni de dezvoltare relevă faptul că ponderea efectivelor de porcine existente la 1 mai 2023, față de aceeași dată a anului 2022 a crescut în regiunile Vest (+1,9 p.p.), Centru (+0,4p.p.), Sud-Est (+0,2 p.p.).



Efectivele au scăzut în regiunile Sud Muntenia (-1,9 p.p.), Nord-Est (-0,4 p.p.), Nord-Vest (-0,1 p.p.) și București-Ilfov (-0,1 p.p.), iar în regiunea Sud-Vest Oltenia a rămas constantă. Ca o concluzie, să îl cităm pe Gheorghe Hagi: "Să fie bine, ca să nu fie rău!"

Consumul a crescut sau a scăzut? Enigmă!

Prevăzând o situație dificilă, guvernul, prin MADR, împreună cu procesatorii și marele retail au ajuns la un acord de limitare a adaosului comercial la cel mult 20 % pe lanțul de aprovizionare, pentru o serie de alimente, inclusiv, desigur, lapte, lactate, carne și preparate din carne.

Măsura a fost luată pentru a proteja populația dar și pentru a salva interesele companiilor, gândind că dacă se vinde mai mult se va menține un nivel ridicat de activitate, la nivel de industrie. Dar, s-a dovedit eficiență această înțelegere? Răspunsurile sunt împărțite, chiar și dacă cităm instituții ale statului.

Pede o parte, Consiliul Concurenței, care monitorizează evoluția pieței, afirmă că la finalul lunii august, prețurile alimentelor scăzuseră cu 49%! Doar că această medie a fost calculată incluzând aici legumele și fructele care, prin natura lucrurilor, își diminuează prețurile accentuat, în perioadele de vară. Însă, nici nu poți contrazice matematica, pentru că $1+1+1+\dots$ cât o fi, împărțit la x cât o mai fi = 49, anunțat de Consiliul Concurenței!

Iată însă că vine Institutul Național de Statistică și spune că, de fapt, la finalul lunii august 2023, față de



aceeași dată a anului 2022, prețul alimentelor a crescut cu 13%! Așadar, nici pomeneală de scădere. Dar și acest procent este real, pentru că, dacă instituția condusă de domnul Bogdan Chirțoiu se referă doar la alimentele din lista înțelegerii dintre MADR, industrie și retail, INS-ul se referă la prețurile tuturor alimentelor. Deci, și socoteala INS-ului e corectă. Dar, ca să vedem dacă prețurile au scăzut sau nu, cel mai bine ar fi să întrebăm gospodinele, că ele știu cel mai bine.

Însă și acestea pot da răspunsuri diferite! Una e să întrebăm o gospodină isteată, care cumpără carne de porc profitând de promoții, cu 19 le kilogramul, și alta e să o întrebăm pe una care cumpără din Obor, acolo unde ți se râde în față dacă îi aduci aminte de limitarea adaosului comercial. Și, una e să cumperi brânză vrac din hipermarket-ul care aplică decizia și cu totul alta e să cumperi brânză tot vrac, de la pseudo-sibienii din piațe!

Dar, mai este o problemă: Marii comercianți pot suporta o limitare de adaos comercial, însă procesatorii, mai greu, mai ales dacă vor fi nevoiți să facă față noilor realități fiscale, noilor creșteri de prețuri la energie electrică, la combustibili, la materiile prime, altele decât carnea sau laptele procesat.

În legătură cu acest aspect, domnul Sorin Minea-Președinte al

Federației Romalimenta, declara în cadrul aceleiași emisiuni Meat. Milk că speră ca programul Investalim, de retehnologizare a industriei alimentare, recent demarat de guvern, precum și programele de implementare a tehnologiilor sustenabile, economice, de energie, vor putea crea o situație mai bună a companiilor, în viitor.

Însă, rămâne necazul de fond, mai ales că el se pare că va fi amplificat. Adică, acela al intervenției în piață prin măsuri administrative. Foarte recent, domnul Florin Barbu, Ministru al Agriculturii și Dezvoltării Rurale, a anunțat că dorește introducerea de noi produse alimentare pe lista celor cu adaos comercial limitat, luând exemplul Franței care va pune pe lista ei nici mai mult nici mai puțin de 5.000 de produse!

Știind că revista noastră a publicat în premieră această știre despre

Franța, aproape că ne pare rău că am făcut-o, gândind că o astfel de măsură, oricum, mult mai blândă decât cea din Franța, a generat în Ungaria o creștere a inflației cu 63%, iar în Croația, o decizie similară a făcut ca inflația să se majoreze cu 19%!

Și, băgați de seamă la ce se întâmplă în România. Deși se spera să ajungem la o inflație de 7,4% și chiar părea că ne îndreptăm spre o astfel de cifră, după ce a intrat în vigoare înțelegerea de pe lanț, tendința s-a potolit, previziunea pentru finalul anului fiind de 9,7%! Așa cum declarau doamna Iasmina Blidar și domnul Sorin Minea, cei realmente avantajați sunt consumatorii, lucru care nu este deloc rău, mai ales, așa cum știm, consumatorii au de unde alege, au mai multe opțiuni, pe când fermierii și procesatorii nu au decât opțiunea supraviețuirii.



SALAMUL DE SIBIU IGP SAU POVESTEA PERFECȚIUNII DE CARE SE VOR BUCURA ȘI CONSUMATORII AMERICANI

Cel mai probabil, până la sfârșitul acestui an, produsul etalon al industriei de procesare a cărnii din România, Salamul de Sibiu IGP, va pleca spre piața Statelor Unite ale Americii. În acest fel, Salamul de Sibiu IGP va deveni primul aliment românesc de origine animală care va fi exportat pe piața americană, după o întrerupere de mai multe zeci de ani a liniei de schimbări comerciale bilaterale pe acest segment.

Drumul pentru exportul peste Ocean al acestui produs românesc de excepție, recunoscut deocamdată la nivel European, nu a fost unul tocmai simplu, dar a ajuns foarte aproape de ceea ce se poate numi pe drept cuvânt, O MARE REALIZARE, extinzând astfel parcursul său internațional.

Această realizare de excepție probează încă o dată faptul că REUȘITA este întotdeauna posibilă doar dacă oamenii care o inițiază și o pun în operă sunt profesioniști, vizionari, temerari sau, cum se spune uneori prin regiunea Moldovei, suficient de încăpățânați ca să facă realitate din ce a fost odată vis.

Pentru a înțelege mai bine care a fost dimensiunea acestui efort care va avea ca finalitate punerea pe farfuriile americanilor a acestui produs alimentar de prestigiu internațional, am vorbit cu trei oameni care au parcurs toate etapele acestui traseu dificil al Salamului de Sibiu IGP din ultimii ani, oameni care au făcut ca lucrurile să treacă de la inițiativă, la starea de bine pe care ți-o oferă visul împlinit.

Interlocutorii noștri au fost domnii Grigore Horoi-Președinte al Grupului de firme AGRICOLA, doamna Angelica Șmil-Director General SALBAC S.A. și Ioan Oleleu-Vicepreședinte ANSVSA Iată mărturiile lor.





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



Grigore Horoi - Președinte AGRICOLA Bacău:

Învățăm, inspirăm, stimulăm creativitatea având curajul de a inova și de a ne adapta

Unul dintre liderii incontestabili ai sectorului de procesare a cărnii din România, domnul Grigore Horoi-Președinte al grupului de firme Agricola Bacău, este și acela care, la fel ca în alte momente din trecutul apropiat, a colaborat determinant pentru deblocarea liniei de export a produselor alimentare de origine animală din România, către Statele Unite. Iată "firul poveștii", de la începuturile activității companiilor pe care acum le coordonează și până la momentul în care, peste puțină vreme, consumatorii americani vor savura Salamul de Sibiu produs la Bacău, fir de poveste depănat de domnul Grigore Horoi.



Meat Milk: Domnule Președinte Grigore Horoi, când a luat ființă Agricola Bacău?

Grigore Horoi: Povestea Agricola este una lungă, dar foarte interesantă! Agricola Internațional, care operează astăzi pe piața internă, cât și pe cea internațională, a luat ființă în 1992, când societatea mixtă romano-germană proaspăt înființată la acea dată, a luat în locație de gestiune activele aparținând câtorva companii de stat.

Acestea au format ulterior un lanț de producție și comercializare integrat în care s-a investit semnificativ, de-a lungul anilor, fiind printre primele mari investiții din agribusiness-ul românesc. Concomitent, s-au aplicat principiile managementului modern, împrumutând și din expertiza superioară a partenerului nostru german.

Asta este, pe scurt, istoria recentă, deoarece povestea Agricola începe cu mult înainte, mai exact, conform cronicilor, în anul 1892, cu 100 ani înainte de înființarea companiei Agricola Internațional.

În locul în care funcționează astăzi Salbac, una din companiile grupului Agricola, s-a deschis la acea vreme o mica întreprindere care producea „salamuri, șunci, slănină și tot felul de uscături (mezeluri)”.

Un alt reper important în istoria procesării cărnii pe aceste meleaguri îl constituie anul 1975, atunci când s-a decis înființarea la Bacău a unei fabrici de preparate din carne care a fost construită la cele mai înalte standarde tehnologice ale acelor vremuri, cu denumirea „Întreprinderea Regională de Industrializare a Cărnii (IRIC)”.

Această unitate de producție s-a înscris cu succes în rândul marilor "obiecte" de patrimoniu ale industriei alimentare românești, devenind un exportator strategic atât în țările ex-sovietice, cât și în Occident, în special pentru Salamul de Sibiu.

Trebuie să menționăm aici și anul 1957, când s-au înființat primele ferme de creștere a păsărilor în sistem de gospodărire, acestea fiind începuturile pentru ceea ce avea să devină peste timp reputata întreprindere Avicola Bacău, precursora Agricola de astăzi.

MM: Când a fost cooptată compania Salbac în cadrul Grupului?

GH: În perioada 1995-2008, unitățile de producție care formau lanțul integrat Agricola au făcut obiectul unor divizări, investiții eșalonate pe durata multor ani, fuziuni, redefiniri ale arhitecturii de business. Toate, au făcut ca, astăzi, Agricola să se situeze în topul producătorilor din agribusiness-ul românesc, reunind sub umbrela sa cinci categorii de produse alimentare distincte: carne de pasăre, mezeluri (crud-uscate și fiert-afumate), semi-preparate și ready-meals, ouă și lactate.

Datorită poziționării geografice, a condițiilor propice de mediu, a iscusinței generațiilor de mezelari care s-au succedat de-a lungul anilor, întreprinderea de procesare a cărnii a devenit temelia premergătoare înființării companiei Salbac.

Pe lângă numeroasele faze de re tehnologizare radicală a unităților de producție (1992, 2007, 2016 și 2023), un reper strategic îl reprezintă fuziunea de la începutul anilor 2000 cu Grupul de firme AGRICOLA, demers care a favorizat dezvoltarea sustenabilă și armonioasă a diviziei producătoare a preparatelor din carne.

MM: Cât reprezintă producția de crud-uscate din totalul portofoliului Agricola?

GH: Contribuția companiei Salbac este de 18-20% din totalul cifrei de afaceri realizate de Grup, Salbac fiind un model de folosire eficientă a resurselor; o entitate care a inspirat firmele grupului nostru să abordeze cu încredere și curaj diverse proiecte, care să asigure prezentul și să pregătească viitorul nostru în aceste afaceri.

Salbac este un pilon al mândriei noastre de profesioniști, a avut și are în continuare un rol important în crearea și consolidarea reputației Agricola, de jucător care contează în agribusiness-ul românesc.



MM: Ce v-a determinat să inițiați înființarea Asociației Producătorilor de Salam de Sibiu din România?

GH: Suntem o companie deschisă spre nou, care înțelege totodată că lumea se schimbă și că noi, în consecință, trebuie să ne schimbăm odată cu ea. Învățăm, inspirăm, stimulăm creativitatea având curajul de a inova și ne adaptăm!

Am înțeles în timp că lucrurile materiale ori imateriale făcute cu eforturi mari, inclusiv cele de natură financiară, trebuie protejate astfel încât să nu fie însușite necuvenit și utilizate neadecvat de către persoane certate cu etica.

În contextul sporirii "reproducerilor" nereușite de pe piața din Europa și din SUA, prin intermediul departamentului nostru de marketing, în 2012, doamna Carmen Gavrilescu împreună cu mine am aprobat și susținut înființarea APSS. A fost constituită Asociația, la care au aderat încă 5 producători, s-a lucrat la dosar, s-au efectuat analize, vize, aprobări din partea Uniunii Europene, iar într-un final, am obținut certificarea IGP.

MM: Care au fost acțiunile concrete de deblocare a exporturilor de Salam de Sibiu în Statele Unite la Americii?

GH: În anul 2016, chiar când eram în concediu, un prieten, fost consultant Agricola, m-a sunat și mi-a spus că are contactul unui distribuitor interesat să vândă Salam de Sibiu pe piața din SUA. La acea vreme noi tocmai inaugurasem o extindere (dublare) a facilității de producție pentru acest produs, așa că am mobilizat echipa să începem demersurile pentru acreditarea fabricilor cu sprijinul specialistilor ANSVSA.

Am fost în permanent contact cu Direcția Sanitară Veterinară Bacău, cât și cu Autoritatea Națională Sanitară Veterinară (ANSVSA), le-am furnizat în mod constant dovezi și informații cu privire la solicitările autorităților publice americane.

Mai mult decât atât, ne-am aliniat la cerințele impuse de către ei (de exemplu, am achiziționat rapid diverse echipamente necesare), respectând în integralitate legislația în vigoare.



**Angelica Șmil -
Director General Salbac SA:**
Acoperim 64 % din segmentul pieței de Salam
de Sibiu.

MM: Care este gama de produse crud-uscate AGRICOLA fabricată la compania pe care o conduceți, Salbac?

Angelica Șmil: Fiind lideri de piață în această categorie încă din 2009, putem afirma pe bună dreptate că avem cea mai premiată gama de produse crud-uscate din România. Pentru gustul inconfundabil și recunoscut pe piață, pe care l-am construit în timp, folosim instalații de ultimă generație și echipamente de preparare complet automatizate, conform celor mai stricte reguli de siguranță alimentară la nivel european. Și evident, o rețetă autentică, pe care specialiștii noștri o respectă cu sfințenie.

Punem mereu accentul pe calitatea și siguranța alimentului: spunem ce facem și facem ceea ce spunem, fapt confirmat de certificările deținute: IFS Food, BRC, SR EN ISO 22000, SR EN ISO 9001, BRCGS - ETRS (Comertul etic și aprovizionare responsabilă), IGP- Indicație Geografică Protejată - Salam de Sibiu, recunoscută european. Din punct de vedere al sănătății și securității în muncă suntem certificați conform standardului SR EN ISO 45001.

Participăm cu regularitate la concursurile internaționale de gust și calitate din Bruxelles, la care am obținut atât medalii de argint (ex. Monde Selection - pentru Salamul de Sibiu, Babic și Exclusiv) cât și titlul Superior Taste Award cu două stele de aur (ex. ITQI Bruxelles - Salamul de Sibiu AGRICOLA). La toate acestea, adăugăm faptul că suntem Furnizor Oficial al Casei Regale a României.

Avem un portofoliu de produse foarte bine structurat, diferențiat și dezvoltat în funcție de nevoile identificate în cercetările de piață făcute de-a lungul anilor: Salamul de Sibiu - pentru care suntem recunoscuți ca lider național, dar și în plan internațional, alte sortimente precum: Ambassador, Babic, Mozaic, Levant, Exclusiv - ultimele dintre cele enumerate având o structură mare și apetisantă, foarte expresivă în secțiune. Și lista poate continua. Atunci când una dintre valorile brandului este „INOVATIA”, am asumat inclusiv faptul de a fi trendsetter în categoria de crud-uscate.

MM: Cât reprezintă producția de Salam de Sibiu?

AS: Estimarea noastră pe întreg anul 2023 este certă: 47% din producția totală de Salam de Sibiu din România va pleca spre mesele oamenilor din fabrica noastră, Salbac, o companie AGRICOLA.

Am dezvoltat într-un mod absolut sustenabil volumele vândute, astăzi putem vorbi despre o creștere impresionantă: mai exact +125% în ultimii 13 ani (2023 versus 2010). Respectăm un ritm de creștere mediu anual de aproximativ 10%, fiind în concordanță cu obiectivele trasate de acționarii AGRICOLA.



MM: Care este cota de piață a companiei în segmentul Salam de Sibiu din România?

AS: Conform datelor de retail-audit, dacă analizăm strict perioada primului semestru din 2023, cota medie de piață a Salamului de Sibiu AGRICOLA este de 44% în valoare și 40% în volum.

Pe de altă parte, pentru Salamul de Sibiu colaborăm și avem implementate multe proiecte de tip marcă privată - estimăm că 60% din acest subsegment al pieții din România este realizat tot de către noi. Prin urmare, cumulând cele două performanțe, înțelegem că vindem în retailul national (modern + tradițional) cca. 64% din volumul total al sortimentului Salam de Sibiu. Cred că aceste cifre nu mai au nevoie de niciun comentariu în plus.

MM: Cum s-a implicat Salbac în obținerea certificării IGP pentru Salamul de Sibiu?

AS: AGRICOLA (prin intermediul liniei de business Salbac) a fost initiator și membru fondator al Asociației Producătorilor de Salam de Sibiu (APSS), entitate prin intermediul căreia am facilitate ulterior obținerea certificării IGP la nivel european. Implicarea noastră confirmă una dintre valorile companiei: pasiunea pentru lucrul bine facut.

Experienta echipei noastre în producția acestui sortiment de excepție a contribuit substanțial la întocmirea caietului de sarcini și la îndeplinirea tuturor documentațiilor tehnice impuse de autoritățile locale și europene.

Am jucat un rol inspirational pentru alte business-uri, atât din industria procesatoare de carne cât și din alte domenii de activitate - compania AGRICOLA poate fi încadrată fără cusur în topul <<Bune Practici>>.

MM: Când estimați că va începe exportul de Salam de Sibiu în Statele Unite?

AS: Acest demers de acreditare a salamurilor crud-uscate în SUA a fost unul de lungă durată. Din cauza proceselor legislative complexe, estimăm să efectuăm acest export până la finalul anului acesta.

Începand cu 2014, AGRICOLA a înaintat o cerere de solicitare pentru acreditare SUA, deci a fost initiator și în acest demers. Astfel încât, tocmai în septembrie 2021 am primit vizita oficială din partea Departamentului de Agricultură (USDA) - serviciul de inspecție și siguranță alimentară, unde am 'trecut' etapa finală specifică procesatorilor.

Noi, Salbac, companie a Grupului Agrícola, ne-am aliniat în integralitate la toate condițiile impuse pentru obținerea certificării de export SUA, evident cu eforturi și costuri aferente.

Acest proiect de acreditare a produselor crud-uscate nu ajungea cu succes la final dacă nu am fi fost monitorizați, sprijiniți și ajutați în armonizarea legislațiilor, pas cu pas, de către conducerea și echipele de specialitate ale Autorității Naționale și Județene Sanitar Veterinare, cărora le multumim!





Ioan Oleleu: ANSVSA s-a implicat determinant în reluarea exporturilor de alimente românești în Statele Unite ale Americii

Alături de companiile care s-au implicat activ în procesul de reluare a exporturilor de alimente de origine animală din România, în Statele Unite ale Americii, un rol determinant l-a avut Autoritatea Națională pentru Siguranța Alimentară și Sănătate Animală. Procesul derulat și implicarea acestei instituții a fost descrisă de domnul Ioan Oleleu-Vicepreședinte ANSVSA.

Meat Milk: Care a fost punctul de plecare în acțiunea de deblocare a exportului de produse alimentare de origine animală din România, în Statele Unite ale Americii?

Ioan Oleleu: ANSVSA este singura instituție din România responsabilă de siguranța alimentelor, atât la nivel național și cu corespondență la nivelul Comisiei Europene.

În conformitate cu această realitate, actuala conducere Autorității și-a propus să dezvolte acele parteneriate și acțiuni menite să amplifice volumul de afaceri al companiilor românești și aici ne referim la sectorul de procesare al alimentelor, respectiv procesarea cărnii. Un parteneriat corect dintre instituțiile statului și mediul de afaceri nu poate fi decât cheia succesului.

În acest demers pe care noi l-am considerat deosebit de important, acela de a obține echivalența sistemului de inspecție a cărnii de porc și a produselor din carne de porc din România, cu cel din Statele Unite ale Americii, astfel încât, în urma obținerii acestei echivalențe, să se poată realiza activități de export pe piața americană.

Din start, am considerat tot acest proces o provocare. Însă știam că sunt foarte mulți profesioniști în cadrul Autorității, care pot rezolva această provocare. Apoi, a fost și răspunsul nostru la o dorință foarte importantă a agenților economici care, datorită investițiilor din ultima perioadă în unitățile lor de producție, au putut și ei să facă față acestei provocări.

MM: Care a fost receptivitatea părții americane în acest demers?

IO: Trebuie să recunosc că receptivitatea părții americane, mai precis, a omologilor noștri de acolo, a fost una foarte importantă, această procedură desfășurându-se într-un ritm deosebit de susținut, așa spune chiar într-un ritm alert.

MM: Dar care a fost receptivitatea companiilor din România?

IO: Desigur, fără o implicare foarte aplicată a agenților economici români nu am fi reușit, pentru că a fost un întreg proces destul de complex care a presupus un întreg flux de transmitere de informații sau corectarea, după caz, a anumitor proceduri.

Din acest punct de vedere, nu pot decât să-i felicit și nu am decât cuvinte de apreciere pentru modul în care au acționat. Sunt un exemplu de urmat și pentru alți agenți economici de la nivel național, pentru că avem și alte companii care corespund regulamentelor Uniunii Europene și care doresc să fie parte a acestei acțiuni de export pe piața americană.

MM: Cum de a fost ales Salamul de Sibiu pentru a fi primul produs alimentară de origine animală care este exportat din nou pe piața americană, după zeci de ani de cât această linie de export a fost închisă?

IO: Vorbim despre un produs care este un etalon de calitate la nivel național, apreciat nu numai de consumatorii români, dar și de consumatori de pe alte piețe, din țări din Uniunea Europeană. Dar nu vorbim numai de Salamul de Sibiu, chiar dacă el este vârful de lance, ci și despre alte produse, cum ar fi conservele, care sunt fabricate în unitățile care au fost listate.

MM: Care a fost procedura parcursă, pentru ca Salamul de Sibiu să fie admis pe piața americană?

IO: Foarte pe scurt, a fost vorba despre o scrisoare de intenție, urmată de completarea unor chestionare care au sosit la ANSVSA, după care au urmat inspecții la fața locului și, la final, acordarea din partea ANSVSA a garanțiilor de siguranță alimentară, pentru ca un astfel de demers să se poată finaliza.

MM: Cum s-au identificat echivalențele, cunoscându-se faptul că legislația americană este total diferită de cea din Uniunea Europeană?

IO: Este total diferită, dar sunt câteva principii privind siguranța alimentară care sunt valabile peste tot în lume. Cum ar fi capacitatea analitică din partea statului și a societăților economice, soliditatea structurilor de control dar și al agentului economic, capacitatea de a implementa un sistem corect de trasabilitate al produselor, tot ce ține de partea de dotări și de fluxuri. Toate acestea au făcut ca demersul nostru să fie unul reușit.

MM: Cum apreciați contribuția Salbac SA la deblocarea acestei linii export?

IO: Salbac și, implicit, Agricola Bacău, a fost agentul economic cel mai dinamic în această procedură. A fost practic primul care a răspuns cu operativitate la tot ce a însemnat derularea acestui proces. Acum, mai au doar o mică provocare, în privința etichetelor, pentru că americanii le doresc într-un anumit fel.

Dar e bine de știut că Certificatele sanitar-veterinare sunt agreate de partea americană, mai precis modelele de certificate. Oricum, sunt convins că Salamul de Sibiu produs la Salbac dar și la alte companii vor face o figură frumoasă pe piața din Statele Unite, dar va fi și un ambasador a ceea ce înseamnă industria alimentară românească. Însă sunt și alți agenți economici care doresc să înceapă acțiuni de export în Statele Unite, în special de produse de origine non-animale și pe partea de brânzeturi.

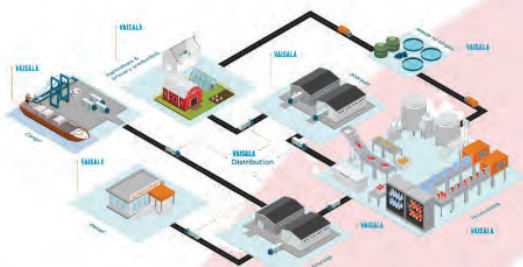
În privința noastră, a instituției, ANSVSA are capacitatea de a garanta salubritatea produselor și pentru alte sortimente.

MM: Vă mulțumim și vă felicităm pentru tot ce ați făcut în scopul de a redeschide piața americană pentru produsele alimentare românești.

ALL YOU CAN MEASURE

VAISALA

Measurements solutions of CO₂, CH₄, RH and T



**BROOKFIELD
 AMETEK**

Solutions for
 texture
 measurements



**BROOKFIELD
 AMETEK**

Solutions for
 viscosity & rheology
 measurements



KERN

Solutions for weight
 measurements and
 moisture analyzers



QUALITY GUARANTEE



TECHNICAL CONSULTANCY



DELIVERY/INSTALLATION SERVICES

STANDARDIZAREA GREUTĂȚII SUINELOR

Maria Demetriad

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



O fermă de succes

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

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

Trei site-uri

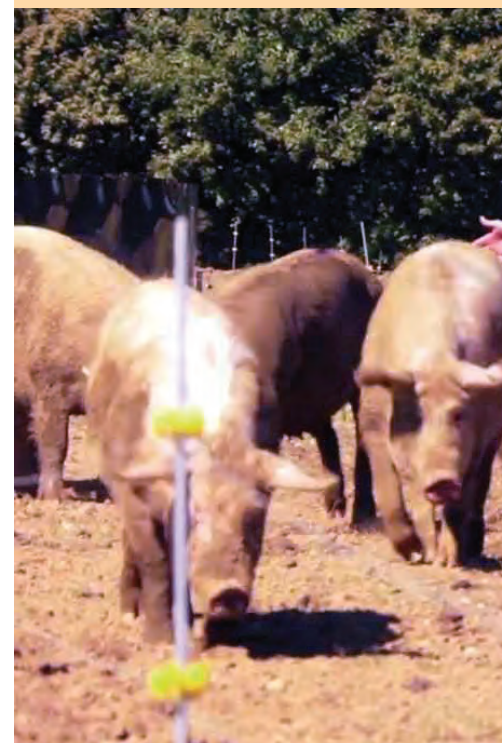
Poulsen și-a început afacerea în anii 90, cu 250 de scroafe crescute în aer liber. În 2002, Poulsen și soția sa au decis să construiască o instalație convențională pentru 650 de scroafe în Lunderskov, vestul Danemarcei. În anii care au urmat, a fost adăugată o cameră de inseminare, la ferma Dortheasminde,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

"Atât site-urile de producător, cât și cele de finisare se află la mai puțin de 3 kilometri de instalația principală, deci este ușor să stabilim programele de lucru", spune Poulsen. Pentru a optimiza îngrijirea animalelor și pentru a opera fermele de porci, angajaților li s-au acordat zone de producție individuale. La rândul ei, managerul fermei, Marlene Svensmark, lucrează pentru Poulsen de aproape 20 de ani. Concentrându-se în principal pe gestionarea zilnică a fermei, ea este primul punct de contact al proprietarilor, în interiorul adăposturilor de porci.

O echipă puternică

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

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



În afară de lucrurile de bază, cum ar fi salariul decent și concediile suficiente, Poulsen și Svensmark acordă valoare și unui mediu de lucru plăcut în fermele de porci. În fiecare zi are loc o întâlnire a echipei, unde se discută lista de sarcini și se fac evaluări. În diferite perioade ale anului, angajații pot participa la cursuri de nivel avansat. Pentru angajații cu copii mici acasă, ferma își propune să creeze scheme de lucru flexibile. Svensmark spune: "De aceea suntem cunoscuți ca un angajator bun în industrie".

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

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

Înmulțirea necesită cu siguranță mai mult din management, decât

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

Obiective proprii de reproducere

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

- **Longevitate:** Toate scroafele vor fi ținute în grupuri mari, cu hrănire pe bază de crotalieră. Poulsen și Svensmark sunt atenți de ani de zile la scroafele care au o treabă decentă și, prin urmare, petrec mult timp la fermă.

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

- **Orientarea către client**-Poulsen



și Svensmark sunt întotdeauna disponibili pentru a discuta cu clienții lor și încearcă să respecte dorințele acestora. Tocmai de aceea, fiolele pentru inseminare sunt oferite la diferite vârste și cu diferite stări de vaccinare.

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

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

"La vremea respectivă, am avut mari probleme cu furnizarea de lapte pentru purceii nou-născuți. De aceea, am decis să instalăm un

sistem complet automat de cupe de lapte", spune Svensmark. S-a dovedit a fi un pas în direcția corectă, deoarece, cu tehnologia nouă și un înlocuitor de lapte de înaltă calitate, greutatea medie de înțărcare ar putea fi mărită cu aproximativ 700 de grame. Pentru a realiza acest lucru, a fost nevoie de mai puține scroafe care au fost asistente naturale, decât în trecut.

Nutriție cu alge fermentate

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





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

Fără oxid de zinc și antibiotice

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

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

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

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



Produsele din lapte de care au nevoie tinerele animale de la ferma
Formulate in mod echilibrat pentru a asigura dezvoltarea armonioasa a tinerelor animale.
Toti inlocuitorii de lapte contin lapte degresat - **SMP**

Inlocuitori de lapte pentru vitei

- Lactolac Eko Proteina 21%, Grasime 16%, SMP
- Lactolac 1 Proteina 22%, Grasime 18%, 10% SMP
- Lactolac 35 Proteina 22%, Grasime 19%, 35% SMP
- Lactolac 50 Proteina 22%, Grasime 20%, 50% SMP
- Vivalac 60 Proteina 23%, Grasime 22%, 60% SMP

Inlocuitori de lapte pentru miei si iezi

- Vivalac AC 35 Proteina 24%, Grasime 24.5%, 35% SMP
- Vivalac AC 50 Proteina 24%, Grasime 24%, 50% SMP
- Vivalac AC 60 Proteina 24%, Grasime 24%, 60% SMP

Inlocuitori de lapte pentru purcei

- Pigleto SL Proteina 23%, Grasime 12.5%, SMP
- Pigleto Proteina 23%, Grasime 12.5%, 50% SMP

Materii prime si nuclee pentru furaje

- | | |
|---|--|
| - Lactoserum doux (zer dulce) | 70% Lactoza, 11% Proteina |
| - Lactopig 20-20 | 20% Proteina, 20% Grasime, 40% Lactoza |
| - Lactopig 38-1 plus | 38% Proteina, 1% Grasime, 25% Lactoza |
| - Zer reingrasat cu grasime palmier sau cocos | 20% Grasime sau 50% Grasime |
| - Permeat de zer | 84% Lactoza, 4% Proteina |

LACTO PRODUCTION EST SRL

Dr.Sabareni 24-26, sector 6, Bucuresti, contact@lacto-production.ro, 0744495624

ROMANIA, BULGARIA, Rep. MOLDOVA

IMPACTUL CĂDERII PENAJULUI ASUPRA PRODUCȚIEI DIN FERMELE AVICOLE



Mircea Demeter

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

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

Un penaj bun contribuie la o mai bună reproducere

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

Cercetările anterioare, efectuate de Wageningen Livestock Research (WLR), au arătat că penajul rău este cauzat, printre altele, de un procent ridicat de crescători de sex masculin la începutul perioadei de ouat, masculi care s-au maturizat prea devreme, o suprafață

a așternutului prea mică ($\leftarrow 40\%$) și ocuparea excesivă a sistemului de hrănire. Cercetările privind efectul tipului de grătar, asupra prevenirii veziculelor pieptului, au avut în vedere și efectul diferitelor lungimi ale alimentatorului, asupra penajului.



Studiu în fermă

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

Evaluări

Treizeci (30) de păsări alese aleatoriu au fost evaluate extern la diferite vârste (35, 45, 51 și 58 săptămâni). La 35 și 45 de săptămâni, au primit un scor complet de penaj, în timp ce la 51 și 58 de săptămâni, au fost scoriți pentru 7 părți pe pasăre (gât, piept, abdomen, spate, aripi, coadă și flancuri). Au fost acordate scoruri între 0 (penajul

complet intact) și 5 (chel). În timpul evaluării finale, la 58 de săptămâni, găinile din adăposturile 3 și 4 (cu o lungime mai mare a alimentatorului), au avut un penaj mai bun. După studierea datelor, acest efect a fost observat și la vârsta de 35 și 51 de săptămâni. S-a constatat că, în general, penajul găinilor părinte pentru pui depinde de 2 factori:

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

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

Comportamentul în timpul hrănirii

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

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

Diferența de penaj și lungimea alimentatorului

Diferența de penaj în adăposturile



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

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

Nanomineralele și hrana pasărilor

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

Cercetătorii au descoperit că metoda a îmbunătățit în mod clar creșterea în greutate a pasărilor și a crescut aportul de hrană pentru puii de carne, în comparație cu cei

căroră li s-a administrat o formă anorganică de zinc. Digestibilitatea a fost, de asemenea, îmbunătățită, împreună cu un anumit impact pozitiv asupra rezistenței tibiei, fapt important pentru broilerul modern.

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

Absorbția zincului

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

Emily Burton, profesor de Producție durabilă de alimente la Universitatea Nottingham Trent, a declarat:

“Zincul are un efect atât de pozitiv asupra sănătății și creșterii pasărilor de curte, încât este minunat să găsești o modalitate ieftină de a-l face foarte digerabil. Acest lucru înseamnă că, acum, putem folosi foarte eficient o cantitate mică de zinc, astfel încât riscul de a polua mediul înconjurător cu zinc neutilizat în gunoierul de pasăre este redus”.

Creșterea bunăstării pasărilor, prin utilizarea nanotehnologiei

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

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

ECZEMA FACIALĂ LA BOVINELE DE LAPTE

Nora Marin

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



Efectele nocive ale Sporidesminei

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

440.000 kg de solide din lapte. El furnizează laptele la Fonterra.

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

Până acum, nu au fost probleme. În trecut, au fost raportate focare de

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

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

Zincul, un protector împotriva eczemelor faciale

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

zemelor faciale.

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

Hans van Wees a fost unul dintre contributorii la raportul A Review of Facial Eczema, din care se citează în prezentul articol. El a experimentat mai întâi efectele eczemelor faciale în Noua Zeelandă, unde lucra la acea vreme într-o cooperativă. "În Noua Zeelandă au și un sistem de monitorizare.

Ei monitorizează numărul sporilor și vă avertizează când să folosiți oxid de zinc, pentru a preveni efectele bolii", spune el. Însă, sistemul nu a protejat complet vitele fermei. "Într-un an am avut 3 sau 4 vaci cu eczeme faciale", spune el. "Au avut dinții arși de soare și a căzut niște piele. Deci a fost foarte rău. Cea mai bună opțiune este prevenirea acesteia, desigur".



Vițeii au suferit leziuni hepatice

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

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

El subliniază că fermierii dau adesea vitelor lor doze de zinc, câte una pe animal. Dozele eliberează o cantitate consistentă de oxid de zinc, pentru a proteja animalele împotriva eczemelor faciale timp de



până la patru săptămâni. "Dar nu le putem folosi în Australia", spune Hans. "Nu au fost aprobate de Asociația Veterinară din Australia și nu sunt multe țări în care acestea sunt autorizate".

Monitorizarea numărului de spori

Hans explică faptul că monitorizarea numărului de spori și a condițiilor meteorologice este un instrument important pentru prezicerea perioadelor de toxicitate. "De obicei, primim un avertisment dacă numărul sporilor este la un nivel periculos.

Apoi, puteți lua măsuri. Hrănim o peletă de zinc. Am făcut asta timp de până la 120 de zile. În ultimii câțiva ani, s-a înregistrat un număr mare de spori în fiecare al doilea an, de obicei la sfârșitul verii, la începutul toamnei".

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

Doza critică

Hans spune că au existat prea multe povești despre lucruri care merg prost. "Fermierii pot da prea puțin sau prea mult. Dacă supradozați,

rezultă vaci foarte bolnave. Dacă nu dai suficient, nu funcționează. Există o doză critică de care vacile au nevoie și care trebuie să o facă să funcționeze. Trebuie să o faciți în mod corespunzător. În cazul contrar, ar putea exista efecte pentru o întreagă generație de vițeii tineri sau vaci tinere.

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

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



ADĂPOSTIREA OVINELOR ÎN ZONE CU TEMPERATURI SCĂZUTE

Maria Demetriad

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

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

Un adăpost adecvat

Crescătorii de oi se concentrează pe hrana animalelor și nu prezintă prea multă grijă structurilor și zonelor înconjurătoare ale adăpostului pentru animale. O cantitate mare de deșeuri sunt eliberate în mediu, atunci când oile pășunează în diferite pășuni.



De aceea, ar trebui să fie proiectat un adăpost adecvat, pentru ca animalele să se protejeze de ploaie și zăpadă în timpul iernii, și de căldură, în timpul verii, în special în momentele în care soarele este intens și poluarea mediului este crescută.

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

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

Două variante

Oile sunt surse importante de lapte, carne și lână. Există unele dispute între fermieri, cu privire la faptul dacă oile necesită sau nu locuințe. Deoarece depind de pășunatul pe câmp, ele se adaptează cu ușurință la o gamă largă de climă și la alimentele disponibile.

Unii proprietari de animale cred că este mai potrivit să țină oile în aer liber, cu toate că iernile grele



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

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

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

Pericol de deces

Nerespectarea necesarului de căldură poate duce la moarte. În afară

de aceasta, stresul la rece determină dezvoltarea unor modificări secundare și, eventual, a unor boli. Adaptarea fiziologică are loc la animale atunci când expunerea prelungită la condiții, chiar ușoare de frig, duce la creșteri ale izolației termice, apetitului, intensității metabolice bazale și modificări ale funcțiilor digestive.

O mare parte a productivității reduse și a eficienței nutriționale observate în sistemele de producție a rumegătoarelor în perioada mai rece a anului, poate fi explicată prin aceste schimbări adaptative (Yong, 1983).

Când precipitațiile ridicate și vânturile puternice, combinate cu temperaturi reci, fără condiții de adăpost, vor provoca în special mortalitate la oile proaspăt tunse și la animalele tinere. Mielii nou-născuți au o toleranță scăzută la frig, rezerve mici de energie și izolație slabă, astfel încât au nevoie de un adăpost acoperit cu o podea cu paie și cu 3 pereți laterali (Wassmuth, 2013). Impactul vremii reci va depinde de durata, precipitațiile, viteza vântului și temperatura.

Toate acestea realizează factorul "frig de vânt", care poate dubla pierderea de căldură. În primul rând, orice apă evaporată de pe piele va răci corpul la fel ca transpirația. În al doilea mod, ploaia care cade pe oi, adăpostindu-se la scurt timp în

lână și, în final, picurând, va reduce căldura de pe piele. Când sunt umede și reci, oile pot fi reticente sau incapabile să se miște (Erickson, 2016).

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

Probleme de mediu

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

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

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

Contaminarea surselor de apă curată sau a apelor subterane, poate provoca otrăvirea, atât a oamenilor, cât și a animalelor. Această situație poate însemna și pierderea sursei de apă potabilă, posibil, pentru totdeauna. De aceea, facilitățile de scufundare a ovinelor trebuie amplasate cu atenție. Nu trebuie amplasat la mai puțin de 10 metri de orice cale navigabilă (râuri, cursuri de apă și zone umede) și nu trebuie să se situeze niciodată la mai puțin de 50 de metri de un izvor, puț sau foraj cât mai departe de unul.

Adăposturile tradiționale pentru oi și capre sunt de obicei slab iluminate și au o ventilație și un drenaj inadecvate. Găzduirea oilor și a altor animale de fermă în casa familiei poate avea rezultate grave, cum ar fi izbucnirea bolilor.

Găzduirea animalelor de fermă în apropierea zonelor umane provoacă, de asemenea, răspândirea paraziților și infecții bacteriene și virale, care ar putea fi transmise oamenilor, în special copiilor. Oile sunt păscute în anotimpurile de vară fără nicio măsură de precauție pentru protejarea mediului, iar în lunile de iarnă oile sunt ținute în adăposturi închise.

Adăposturile închise au condiții proaste pentru animalele din multe

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

Managementul deșeurilor

Sunt utilizate două sisteme generale de depozitare și manipulare a gunoiului de grajd: podele perforate deasupra unei gropi de colectare sau pivniță și sisteme de gunoi adânc (Berge, 2017). Pe sistemele de gunoi adânci, podeaua trebuie să fie din pietriș sau nisip.

O membrană de plastic ar putea fi instalată sub pietriș pentru scurgerea apei subterane. O pardoseală din beton ar putea avea nevoie de mult mai mult material de așternut pentru a asigura condiții uscate și curate. (Nedkvitne și Nygaard, 2010). Pentru a preveni scurgerea, groapa are nevoie de pardoseală și laterale impermeabile.

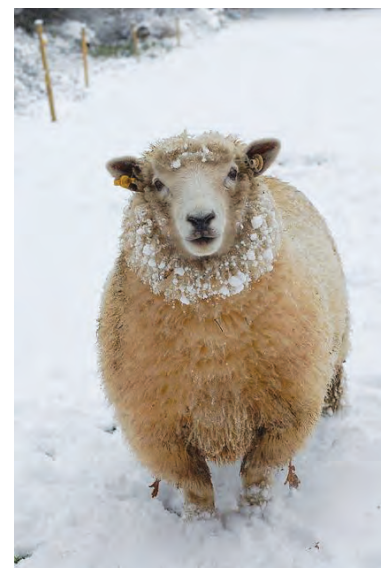
Pentru adăposturile bine aprovizionate și bine hrănite, gropile adânci de 1,2 m sub podea oferă suficient spațiu pentru gunoi de grajd timp de 5 luni. Nu este nevoie de o fosă mai adâncă și/sau mai scumpă.

Cerințele de spațiu trebuie calculate pentru cazarea oilor pentru a decide câte oi pot fi adăpostite într-o zonă dată. Spațiile de locuit recomandate trebuie respectate cu strictețe.

Managementul apei

Pentru a menține sănătatea oilor, calitatea apei potabile furnizate ar trebui să fie adecvată. Punctele de adăpare ar trebui să aibă o capacitate suficientă și să permită accesul în siguranță. Ar trebui făcută o evaluare periodică a calității și cantității aprovizionării cu apă.

În unele locuri, resursele de apă nu sunt controlate frecvent. Pentru a ajuta la îndepărtarea căldurii excesive, a umezelii, a dioxidului de carbon, a prafului, a gazelor nocive și a organismelor infecțioase din mediu, adăposturile pentru oi trebuie proiectate pentru o ventilație naturală eficientă, fie cu ventilația



re mecanice.

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

Cerințe de proiect

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

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

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

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

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



SOSURI NATURALE PENTRU ALIMENTE “GATA DE GĂTIT” ȘI “GATA DE CONSUM”

Mircea Demeter

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



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

Soluțiile viitorului

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

1- Arome etnice, inspirate de bucătari-vedete, critici de restaurant și jurnaliști călători.

2- Simplitatea rețetelor

3- Mai multe arome gourmet, inclusiv pentru noua generație, deci, inclusiv pentru sectorul gustărilor.

Însă, mai ales acum, când toată lumea este atentă în primul rând la sănătate, obținerea încrederii consumatorilor depinde de cât de transparent și de curat este produsul dumneavoastră.

De aceea, “eticheta curată” și soluțiile naturale reprezintă viitorul, când vine vorba de preferințele consumatorilor. În afară de acestea, ceilalți factori, precum aroma, culoarea și termenul de valabilitate, joacă, de asemenea, un rol vital în achiziția produsului.

S-a observat un aspect, mai ales în perioadele de blocaj, determinate de Covid-19: Cererea pentru bucătăriile tradiționale și de fuziune

crește, la fel și nevoia de ingrediente naturale.

Surse locale de inspirație

Bucătăriile etnice sunt pline de arome bogate și au un aspect vibrant. Cu cât mai colorată este mâncarea, cu atât mai activă apare și are mai multe șanse de a fi selectate. Culoarele naturale au fost, în fapt, folosite de secole, pentru a da un aspect cât mai apetisant, dar și decorativ, mâncării.

Utilizarea culorilor naturale în carnea procesată dă naștere unor provocări tehnice precum costul de utilizare, condițiile de procesare, interacțiunea cu alte ingrediente, stabilitate la căldură și lumină, schimbarea culorii în pH diferit și interacțiunea cu oxigenul.

Spre a duce o viață rapidă, a crescut cererea de produse alimentare “în mișcare”. Pentru a realiza acest lucru, procesatorii au trebuit să vină cu soluții care au ajutat la creșterea duratei de valabilitate a produselor. În mod tradițional, antioxidanții sintetici au fost utilizați pentru a îmbunătăți stabilitatea oxidativă a ambalajelor alimentare.

Dar, în zilele noastre, consumatorii cer din ce în ce mai multe ingrediente naturale și ușor de recunoscut pe etichete. Acest lucru a reprezentat o provocare pentru procesatorii, pentru a veni cu un antioxidant

natural eficient, clean label, care poate îmbunătăți durata de valabilitate a alimentelor ambalate.

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

Recrearea preferințelor

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

Blocul cu mai multe condimente este unic, este un amestec etnic care oferă atât note aromate, cât și condimentate, produselor sărate. De fapt, masala este un fel de mâncare popular, pe care chiar și unii l-ar numi adevăratul fel de mâncare național al Indiei. Aceasta prezintă atât aromele etnice, cât și posibilități de influență a culturilor



gastronomice ale multor țări, fiind adaptate diverselor bucătării din întreaga lume.

O altă soluție este gama de culori naturale Kancor, care este foarte stabilă în condiții de căldură și lumină ridicată. Seria oferă o nuanță portocalie aplicației. După cum se știe, procesatorii de carne și păsări de curte preferă să utilizeze nuanțe precum galben sau portocaliu roșiatic, obținute din amestecurile de curcuma, pe suprafața gătită a cărnii de păsări de curte. Pentru a-i oferi un aspect mai autentic și mai atrăgător.

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

Un obiectiv

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

marinat, datorită oxidării.

Obiectiv:

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

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

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

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



Notă:

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

Soluții combinate:

Prin urmare, studiul aplicației dovedește că soluțiile de ingrediente naturale pot fi combinate, pentru a oferi o soluție multifuncțională care ajută producătorii de alimente să amelioreze culoarea, profilul unic de aromă și îmbunătățirea duratei de valabilitate necesare, ca soluție de produs unic.

Proporționare:

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

OxiKan R Plus este un extract îmbogățit extrem de rafinat, de molecule anti-oxidante selective, cu un nivel superior și eficacitate

antioxidantă. Are o activitate antioxidantă foarte mare și s-a dovedit că are stabilitate termică și solubilitate ridicată și s-a dovedit în mod constant că depășește ca efect antioxidanții sintetici. Alte caracteristici au fost:

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

Patru pași:

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

Procesul a constat în următorii pași:

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



CERCETAREA ȘI LACTATE “INDULGENTE”

Nora Marin

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

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

Interes pentru alimentele puțin procesate

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

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

Aceste atitudini au un impact profund asupra produselor pe care consumatorii doresc să le cumpere și, la rândul lor, pe formularea alimentelor. Potrivit unui raport recent al Health Focus International (HFI), 35% dintre consumatorii globali au declarat că și-au redus consu-

mul de alimente procesate în ultimul an.

Raportul a afirmat în continuare că mulți cumpărători din întreaga lume sunt acum mult mai concentrați asupra ingredientelor pe care le recunosc și pe care le-ar folosi acasă.

O revoluție

Aceste atitudini determină o revoluție pe segmentul produselor lactate. În timp ce produsele lactate au fost mult timp văzute ca o parte importantă a unei diete sănătoase și echilibrate, consumatorii se ramifică acum, manifestând un interes puternic pentru alternativele lactate cu ingrediente compatibile cu eticheta.

Se preconizează că această categorie va crește dramatic în următorii ani. Piața globală a alternativelor lactate, de exemplu, se așteaptă să ajungă la 2,6 miliarde de dolari în 2020 și să ajungă la 3,2 miliarde de dolari, până în 2023.

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



Consumul de lapte a scăzut cu 22% în ultimele două decenii, fapt determinat de o populație îmbătrânită, cu îngrijorări legate de sănătatea și gestionarea greutateii, precum și de un interes crescător al consumatorilor pentru alternativele pe bază de plante.

De exemplu, substitutele pe bază de plante sunt în mod clar, acum, o categorie în plină expansiune, înregistrând venituri de aproape 2,3 miliarde de dolari în 2019, potrivit datelor Eurostat. Dar celelalte categorii de produse de substituție pe bază de plante, se estimează că vor crește cu 50%, până în anul 2023.

O șansă importantă

În ciuda interesului crescut pentru alimentele și băuturile mai puțin procesate, există o oportunitate importantă pe piață. Alimentele și băuturile procesate oferă în continuare beneficii esențiale pentru mulți consumatori, în special în rândul gospodăriilor cu copii și al consumatorilor care apreciază confortul.

Potrivit raportului HFI, 6 din 10 cumpărători la nivel mondial spun că își păstrează loialitatea față de alimentele și băuturile procesate și că prețurile adăugate pentru alimentele neprelucrate reprezintă un obstacol ridicat în calea achiziționării.

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





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

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

Atitudinile în schimbare modifică peisajul produselor lactate din întreaga lume, întrucât mărcile lucrează pentru a ține pasul cu aceste nuanțe din gândirea consumatorilor. Aceasta nu înseamnă că, în sine, este o propunere de totul sau nimic.

De exemplu, în timp ce consumatorii de produse lactate din Uniunea Europeană și Statele Unite sunt destul de deschiși la alternativele lactate, jumătate consumă acum, atât produse lactate reale, cât și alternative lactate, cel puțin ocazional. Ei pot avea o preferință pentru produsele lactate reale, dar nu mai cred că produsele lactate reale sunt singura alegere.

Gustul, o mare problemă

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

Potrivit cercetărilor brevetate de Cargill, majoritatea respondenților preferă în continuare gustul produselor lactate reale, decât al produ-

selor alternative. Gustul excelent rămâne cel mai important factor de cumpărare în fiecare segment de produse lactate, deși are tendința de a fi cel mai important în segmentele de produse lactate indulgente, cum ar fi înghețata și laptele aromat.

Cu toate acestea, pentru alternativele lactate, concluziile Cargill sugerează că rolul ingredientelor sănătoase și al alimentației nu se regăsesc la o importanță relativă, în comparație cu gustul excelent.

Implicațiile tuturor acestora sunt semnificative pentru mărci și formulatori de produse. Consumatorii manifestă în mod clar o preferință

pentru produsele cu un conținut scăzut de zahăr, cu ingrediente compatibile cu eticheta.

Totuși, asta nu înseamnă că vor accepta produse care se abat prea mult în ceea ce privește gustul, textura, de la preferințele lor tradiționale. Însă eliminarea ingredientelor funcționale, care oferă dulceață și textură, cum ar fi zahărul și emulgatorii, este o propunere dificilă, în special în produsele lactate.

Cât mai puțin zahăr

Un raport recent Innova Market Insights, de exemplu, a constatat că multe dintre aceste produse tind





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

Mai multe soluții

Pe măsură ce consumatorii devin mai educați cu privire la ingrediente, ceea ce sunt dispuși să accepte în ceea ce privește gustul și textura se schimbă în dorința lor de ingre-

diente sănătoase și transparente. Formulatorii de produse trebuie doar să furnizeze produse care bifează casele potrivite. Și acum, există multe soluții de ingrediente prietenoase cu etichetele, pentru a ajuta la texturarea și îndulcirea produselor lactate.

Stevia

Stevia și eritritolul, îndulcitori alternativi de înaltă intensitate, au devenit o parte importantă a cutiei de instrumente a formulatorului de produse. Stevia este o planta extrasă din frunzele plantei Stevia rebaudiana originară din America Latină. Compușii activi ai steviei sunt glicozidele steviol, care sunt de 150 de ori mai dulci decât zahărul și sunt

stabili la căldură.

O varietate de îndulcitori de înaltă intensitate fabricate din frunza de stevia, precum și îndulcitori de stevia fabricate prin fermentare pentru a obține o sursă rentabilă de Reb M și D (cele mai bune părți de gust ale frunzei), sunt acum disponibile și pot imita gustul dulce de zahăr, menținând calorile în linie în numeroase aplicații.

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

Fibra de rădăcină de cicoare

Un fructan obținut în mod natural, care conține inulină (o fibră prebiotică bine studiată), fibra de rădăcină de cicoare este un element de lucru în formularea de produse compatibile cu etichetele curate, pentru o varietate de categorii de produse, inclusiv produse de patiserie, băuturi, cofetărie, lactate și gustări alimentare.

Fibrele rădăcinii de cicoare pot contribui la o varietate de funcții de

formulare a produsului, cum ar fi utilizarea ca agent de mascare sau ca mimetic al grăsimilor, precum și îmbunătățirea simțului gurii, texturii și aromei produsului, deoarece se umple pentru carbohidrați și zahăruri cu conținut complet de calorii.

Proteina de mazăre

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

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

Hidrocoloizii

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



tru a îmbunătăți calitatea și durata de valabilitate. Pectinele și caragenanul se încadrează în această categorie. În lactate, ele servesc de obicei ca agent de gelifiere pentru produse precum înghețată și deserturi.

Pectina ajută la reducerea zahărului din băuturi, oferind corpul și textura care se pierde, atunci când este scos zahărul. De asemenea, crește senzația de plăcere în băuturile proteice acide, deoarece protejează proteina, care se coagulează atunci când se adaugă aciditate. Caragenul, extras din alge marine roșii, poate servi ca agent de îngroșare și emulgator în aplicații alimentare, cum ar fi deserturi congelate și produse lactate.

Abordarea provocărilor

Deoarece ingredientele compatibile cu eticheta curată devin un nou standard în produsele lactate, formularea în această nouă eră este acum mai complexă. Companiile trebuie să petreacă mai mult timp pentru a afla cum funcționează anumite ingrediente și să lucreze pentru a reconstrui dulceața și textura, fără ingrediente cheie, cum ar fi zahărul și uleiurile.

Furnizorii de ingrediente împing acum cercetarea pentru a aborda provocările obișnuite de texturare



cu soluții compatibile cu etichetele, care sunt din ce în ce mai detaliate, în ceea ce privește satisfacerea așteptărilor consumatorilor.

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

Gustul și textura

Când vine vorba de produsele lactate "prietenoase", consumatorii doresc în continuare să guste și să funcționeze așa cum așteaptă, iar acest lucru implică definirea obiectivelor texturii la începutul procesu-

lui de formulare.

Formulatorii de produse trebuie să se aștepte la unele încercări și erori și ar trebui să ia în considerare colaborarea cu un furnizor care are un portofoliu mare de soluții de dulceață și textură, precum și o expertiză largă în formulare pentru a-și atinge obiectivele.

Confortul și vânzarea

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

Transparența

Pe măsură ce consumatorii învață despre ingrediente și alimente mai durabile, care sunt mai puțin prelucrate, cu atât sunt mai probabil să solicite transparență de la produsele pe care le cumpără.

Companiile ar face bine să își intensifice eforturile de transparență,

precum și să ofere o componentă de educație puternică cu privire la texturizatorii și îndulcitorii compatibili cu etichetele pe care le folosesc și la funcțiile pe care le oferă.

Mulți consumatori încă nu au o înțelegere puternică a atributelor pe care aceste ingrediente le oferă, astfel încât există o oportunitate solidă de a oferi comunicări simple și directe despre modul în care sunt produsele lor.

Consumatorii vor fi din ce în ce mai interesați de alimente și băuturi care au o istorie despre istoria produsului, de unde provine și cum este produs. Acum acestea sunt deschise mărcilor mici, chiar necunoscute, care oferă această poveste.

Inovația

Formularea produsului în lactate, precum și în alte alimente și băuturi, este acum o afacere care evoluează rapid. Formulatorii de produse vor trebui să se mențină la curent cu atitudinile consumatorilor în continuă schimbare, pentru a rezolva cerințele continue și nuanțate de gust, nutriție și textură deosebită.

Trecerea la nivelul următor trebuie să rămână în topul gândirii manageriale, iar companiile care nu caută în mod continuu ingrediente și soluții mai bune ar putea constata că le va lipsi barca spre succes, în categoria de lactate în plină expansiune.



PROCESAREA ULTRASONICĂ A CĂRNII

Maria Demetriad

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



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



Proprietăți superioare

În scopul prelucrării și conservării cărnii și a alimentelor, în general, tehnologia cu ultrasunete este apreciată datorită proprietăților sale superioare. Presiunea hidrostatică ridicată, câmpurile electrice pulsatorii, ultrasunetele, ozonul, lumina pulsatorie și lumina ultravioletă sunt o varietate de tehnici alternative potențiale, nou cercetate în ultimul deceniu.

Totuși, ultrasunetele de înaltă intensitate au captivat entuziasmul substanțial, pentru utilizarea stocării alimentelor. Controlul calității, extracția, procesarea cărnii, cristalizarea, modificarea performanței, separarea și dezactivarea microbilor sunt domeniile aplicabile în alimente și bioprosesare, care au folosit ultrasunetele în ultimii ani; de asemenea, realizarea abordării cu ultrasunete în ghidarea emulsiei alimentare.

Concomitent, adaptarea cu ultrasunete s-a dovedit a fi o strategie eficientă, care a intensificat fluxul în tehnicile de ultrafiltrare sau microfiltrare și îmbunătățirea curățării membranelor murdare, deoarece know-how-ul tehnologic al membranei este utilizat în tratarea fluxurilor de canalizare lichidă și a purificării apei, ca o tehnologie verificată în producția de alimente.

Mai mult decât atât, standardele de calitate, incluzând sensibilitatea, extracția proteinelor, gelatinarea, restructurarea produselor din carne, reducerea sării produselor restructurate și maximizarea randamentului de gătit, pentru a stabili calitatea carcasei în procesul de prelucrare a cărnii, utilizează în prezent tehnologia cu ultrasunete ca procesare alternativă rapidă, relativ ieftină, ușoară și încercată înseamnă.

În ciuda acestor beneficii obținute prin ultrasunete în combaterea provocărilor de siguranță alimentară

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

O formă de energie

Ultrasunetele, ca formă de energie, utilizează unde de presiune (undă mecanică longitudinală), cu o propagare unidimensională și o frecvență de vibrație de 20 kHz sau mai mult, peste limita sonoră audibilă a oamenilor.

Viteza ultrasunetelor este dependentă de proprietățile acustice ale mediului, rezultând o propagare mai mare a sunetului în solide, decât în lichide, precum și mai mare în lichide decât în gaze. Un sunet de călătorie produce unde de compresie și rarefacție a materialelor, printr-un mediu de cavități sau formare de bule.



PICK

TRADIȚIE ȘI MĂESTRIE
DE PESTE 150 DE ANI

Temperatura și presiunea ridicate sunt eliberate ca efect al creșterii cavităților ultrasunetelor, instabilitatea ciclurilor ulterioare și prăbușirea într-un sistem cu ultrasunete.

În mod ideal, ultrasunetele, ca energie acustică a unei forme neionizante, neintruzive și necontaminante de energie mecanică, în interiorul unui material organic care excită aceste materiale și țesuturi naturale pe micro și un indice macro, afectează calitatea alimentelor și promovarea siguranței, dar și creșterea procesării alimentelor datorită mecanismului instabil al transmiterii sunetului printr-un mediu sonificat.

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

Principalul mecanism

Micro-streamingul este, de asemenea, principalul mecanism de degazare cu ultrasunete, denumit acțiune de transport cu bule și dezvoltare la noduri și anti-noduri. Pe baza cantității de energie eliberată prin cavitație, fenomenul se bazează pe cinetica generării de bule și se diminuează, caz în care, în mod intenționat, pare vital pentru procesarea alimentelor, deoarece căldura este generată pe baza uti-



lizării ultrasunetelor și a cavitației înrudite (prăbușirea gravitațională a bulelor de gaz), indusă prin schimbarea rapidă a încălzirii la 5500 C și creșterea presiunii la 50 Mpa.

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

Parametri de măsurare

Deoarece industriile alimentare doresc tehnologii și tehnici analitice avansate, pentru monitorizarea materialelor alimentare sofisticate și a monitorizării compoziției și proprietăților alimentare în timpul

procesării, aplicația cu ultrasunete de acum aproximativ 60 de ani a folosit ultrasunete de intensitate redusă.

Aceasta a fost o manieră de utilizare distructivă, pentru a oferi detalii despre proprietățile fiziochimice (debitul, compoziția, structura și starea fizică), adică, undele de ultrasunete mici nu au produs modificări fizice sau chimice prin calitățile materiale trecerea undelor.

Pe de altă parte, ultrasunetele de înaltă intensitate modifică proprietățile chimice și fizice (inhibarea enzimei, întreruperea celulelor, reacțiile chimice, modifică cristalizarea, încordează carnea, generează emulsii) ale alimentelor. Starea fizică, structura și compoziția proprietăților alimentelor sunt de interes pentru oamenii de știință din domeniul alimentar.

Prin urmare, viteza, coeficientul de atenuare și impedanța acustică sunt parametri de măsurare utilizați de aplicația cu ultrasune-

te de intensitate redusă. Pe baza mai multor cercetări științifice privind ultrasunetele, din ultimii ani, potențialul complet al ultrasunetelor a fost realizat în numeroase aplicații de teren.

Bineînțeles, unele animale, cum ar fi delfinii și liliicii, aplică ultrasunete în navigație și, respectiv, în vânătoare, pe baza mecanismului undelor sonore de împrăștiere înapoi, astfel încât anumite animale marine anihilează victimele înainte de capturare prin utilizarea pulsurilor de ultrasunete de înaltă intensitate.

În procesarea alimentelor, ultrasunetele au susținut programe de îmbunătățire genetică pentru animale, precum și produse din carne crude și fermentate, evaluarea compoziției peștelui și a păsărilor de curte (ultrasunete de intensitate redusă), în timp ce ultrasunetele de intensitate ridicată au arătat că scot enzimele imobilizate, prin creșterea enzimelor proporția substratului.





Meat Systems

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



Meat Systems SRL
str. Fântâna nr.38 - Metaloglobus, sector 2. 021805 București
tel.: 021-209.90.66, fax: 021-209.90.65
e-mal: office@meatsystems.ro - www.meatsystems.ro
Puncte de distribuție: Bacău - tel.: 0234-579.995, 0726-158.764

Kalle
Tradition Δ Commitment Δ Vision
MEMBRANE ARTIFICIALE

VAN HEES
We know how!
CONDIMENTE SI ADJUVANTI

nippi
MEMBRANE COLAGENICE
COMESTIBILE PENTRU
CRENVURSTI SI CARNATI



O tehnologie prudentă

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

Procentul de grăsime intra-musculară, trăsăturile carcabei (de oaie), prototipurile de reflecție ale țesuturilor, cum ar fi mușchii, grăsimile și organele interne la animalele vii, au fost utile în îmbunătățirea genetică prin adaptarea ultrasunetelor de intensitate redusă în tehnologia cărnii, atunci când au fost examinate.

Sensibilitatea cărnii duce la acceptarea consumatorilor, pentru că sensibilitatea inconsistentă este problema majoră a randamentului în sectorul cărnii, deoarece consumatorii par nemulțumiți de calitatea cărnii. Prin urmare, un efect sinergic al căldurii și al ultrasunetelor a arătat un beneficiu sensibil asupra cărnii.

Tehnica cu ultrasunete a cărnii obligă la întreruperea membranei celulare, pentru a crește sensibilitatea cărnii, fie imediat, prin slăbirea fizică a țesutului muscular, fie indirect, prin stimularea proteolizei, fie prin eliberarea catepsinelor din lizozomi și/sau a ionilor Ca⁺⁺, astfel încât calpainele să poată fi activate, în timp ce alți cercetă-

tori nu au declarat niciun efect sau influență.

Acțiunea antimicrobiană

Impactul ultrasunetelor în timpul saramurării este influențat de intensitatea sau frecvența ultrasunetelor, precum și de difuzivitatea efectivă a NaCl, iar umiditatea s-a îmbunătățit odată cu aplicarea acestora.

Mai mult decât atât, ultrasunetele au redus în mod eficient timpul de sărare în sensibilitatea cărnii, aroma și analiza îmbunătățirii termenului de valabilitate, deoarece marinarea este foarte apreciată în procesarea cărnii. Prin urmare, intensitatea și frecvența ultrasunetelor sunt dezvăluite a fi parametrii principali care trebuie luați în considerare, în realizarea unei marinare eficiente în procesarea cărnii.

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

Ponderele tehnicilor tradiționale în prelucrarea alimentelor și discernământul nefericit al noii discipline de proces (cu ultrasunete), de către profesioniștii din domeniul alimentar, contribuie la utilizarea reticentă a tehnologiei ultrasunetare printre multe companii.

Măsurarea energiei ultrasunetelor care se transferă la mediu, influențează intensitatea în timpul aplicării pentru diferite tratamente de testare. De asemenea, frecvența exactă a ultrasunetelor și timpul optim de tratament sunt necesare pentru o aplicare cu ultrasunete controlată și optimă.

O undă lipsită de toxicitate

În general, unda sonoră este considerată netoxică, ecologică și sigură, față de alte metode de procesare a alimentelor. În prezent, numeroase publicații de cercetare indică meritele ultrasunetării, exclusiv sau combinate, pentru a produce alimente sigure pentru consumatori.

Cu toate acestea, există unele neconcordanțe în rapoartele anterioare, care dau naștere la necesitatea unor cercetări suplimentare cu privire la ultrasunete din cauza variațiilor efectelor tratamentelor cu ultrasunete în diferite sectoare ale tehnologiei alimentare.

Prin urmare, se recomandă ne-



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

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

Practic, atunci când dinamica undei sonore (mai mare decât sunetul detectat de urechile umane), este aplicată în fizica ultrasonicării (unde mecanice: compresie și rarefacție), în condiții controlate (cavitatie cu ultrasunete), pentru a genera temperatură și presiune ridicate prin bule de cavitatie, alimentele de calitate vor fi obținute pe baza intervalului de frecvență dorit utilizat.

Prin urmare, ultrasunetele de intensitate scăzută și de intensitate mare, utilizate în mod popular în tehnologia alimentară, pot fi privite ca o tehnologie verde, de utilizare variabilă în tehnologia cărnii din industria alimentară.

Carmangeria GODAC



Magazine București

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

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 Ciorogîrla

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

www.carmangeriagodac.ro

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

DESERTURI LACTATE FUNCȚIONALE

Nora Marin

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

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

Creșterea valorilor nutriționale

În situația socio-economică actuală din Federația Rusă (dar și a României, am adăuga noi, gândind la problemele economice generate de Covid-19), o sarcină importantă este asigurarea securității alimentare a țării. Măsurile care vizează creșterea valorii nutriționale a alimentelor sunt considerate eficiente.

Problemele de actualitate legate de nutriția populației sunt: dietele dezechilibrate, în sensul nutrienților principali, conținutul insuficient de nutrienți esențiali din dietă, și anume, deficiența proteinelor animale, a grăsimilor vegetale, a acizilor grași esențiali și a vitaminelor liposolubile.

Cea mai eficientă metodă de prevenire a deficitului de nutrienți esențiali în dietele diferitelor grupuri de populație este îmbogățirea directă a produselor de consum în masă, cu vitamine, minerale, acizi grași esențiali. Astfel de produse includ lapte și produse lactate. Ponderele produselor lactate în coșul de consum al rușilor este, în mod diferit, estimată la 20-30%.



Valoarea nutritivă ridicată a laptelui este incontestabilă, datorită prezenței vitaminelor A, D, riboflavinei, β-carotenului.

Cu toate acestea, compoziția sa de vitamine nu este constantă și depinde de mulți factori, inclusiv sezonul și compoziția furajelor vacilor de lapte. În plus, pierderea de vitamine în timpul procesării tehnologice a laptelui, care include separarea, normalizarea, pasteurizarea și uscarea, este semnificativă.

Degresarea laptelui duce, de asemenea, la pierderea vitaminelor A și D liposolubile, a tocoferolilor și a carotenoizilor. Toate acestea indică rezonabilitatea îmbogățirii suplimentare a laptelui și a produselor lactate, pentru a atinge valori constante ale conținutului de substanțe alimentare de neînlocuit în compoziția lor, indiferent de anotimp și metoda de procesare tehnologică a materiilor prime lactate.

Beneficii de prevenție

Laptele fiind, desigur, un produs valoros, datorită compoziției complexe multicomponente, în întreaga sa formă, poate să nu fie adecvat pentru nutriția anumitor grupuri de adulți și copii. Cele mai frecvente tipuri de intoleranță la lapte sunt deficitul de lactază, precum și alergiile la proteinele din laptele de vacă (capră, oaie și alte tipuri).



Aceste forme de intoleranță la lapte se întâlnesc frecvent în copilărie, dar pot fi prezente și la adulți. Implementarea tehnologiilor pentru producția de lapte și băuturi din lapte fără lactoză permite rezolvarea acestei probleme.

Sarcina de a obține produse lactate cu alergii scăzută, fără pierderea valorii nutriționale, este rezolvată prin modificarea componentelor proteice ale laptelui folosind hidroliza enzimatică (proteoliză).

Utilizarea proteinelor hidrolizate permite realizarea celei mai complete asimilări a peptidelor cu lanț scurt în tractul gastrointestinal în comparație cu proteinele native și aminoacizii. Obținerea peptidelor din lapte biologic active cu proprietăți antihipertensive, antimicrobiene, imunostimulatoare, antifungice și alte proprietăți este, de asemenea, de un interes deosebit pentru industria alimentară și farmaceutică.

În prezent, utilizarea hidrolizaților este solicitată în principal ca o componentă a formulei de lapte pentru sugari, în scopuri preventive și terapeutice, dar cererea pentru acestea este satisfăcută în principal cu produsele importate.

Cu toate acestea, unul dintre criteriile pentru securitatea alimentară a țării este nivelul de autosuficiență în produsele agricole. În conformitate cu Doctrina privind securitatea alimentară, ponderea produselor



lactate produse în țară ar trebui să fie de cel puțin 90%.

Cu toate acestea, autosuficiența produselor lactate rămâne de fapt la nivelul de aproximativ 80%, din cauza lipsei produselor lactate domestice pentru alimentația dietetică și terapeutică, precum și a produselor biologice obținute din materii prime lactate pentru nevoile agriculturii, alimentelor industriale și producția farmaceutică.

Stabilirea compoziției

Proiectarea compoziției ingredientelor și dezvoltarea tehnologiei produselor alimentare funcționale destinate optimizării dietei și

prevenirii bolilor dependente de nutriție au fost efectuate pe baza lucrărilor anterioare privind justificarea teoretică a liniei pentru crearea proprietăților funcționale ale laptelui și produselor lactate.

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

Studii practice privind testarea tehnologiei de prelucrare a laptelui și fabricarea ingredientelor și produselor funcționale au fost efectuate pe baza unei ferme private situate în regiunea Kemerovo. Profilul său principal este producția de unt și brânză de vaci.

În cursul studiului, au fost utilizate metode comune și speciale de cercetare a materiilor prime și a produselor finite. Indicatorii organoleptici, densitatea, fracția de masă a proteinelor și compoziția lor fracțională, fracția de masă a lipidelor și carbohidraților, stabilitatea termică și puritatea microbiologică au fost determinate în laptele crud furnizat întreprinderii.

Au fost utilizate diferite metode fizice și chimice pentru analiza și evaluarea conformității substanțelor biologice active, obținute din materii prime lactate.

Acestea au inclus cromatografia gazoasă, cromatografia gaz-lichid, cromatografia lichidă de înaltă performanță, cromatografia în strat subțire, precum și metodele electrochimice, spectroscopice și potențiometrice. Pentru analiza cantitativă a substanțelor organice, au fost utilizate spectroscopia UV, spectroscopia IR, spectroscopia cu rezonanță magnetică nucleară, spectrometria de masă și alte metode.





În final, s-a urmărit dezvoltarea unei tehnologii de procesare instantanee a laptelui, pentru utilizare funcțională, menită să elimine deficiența proteinelor animale, a acizilor grași esențiali și a vitaminelor liposolubile.

Majoritatea ingredientelor care alcătuiesc produsul au fost obținute în timpul prelucrării materiilor prime lactate secundare; au fost utilizate și substanțe biologic active obținute din prelucrarea materialelor vegetale.

Un produs granular instant

Ca rezultat al studiilor teoretice, a fost dezvoltată o formulă de milkshake funcțional care constă din materii prime lactate secundare și ingrediente obținute în timpul procesării sale complete.

Produsul granular instant este o microemulsie uscată, obținută din componente lactate (lapte degresat pre-condensat, cazeinat de sodiu, concentrat de proteine din zer și lactoză), și fază grasă, constând din

compoziția a trei uleiuri vegetale cu un conținut echilibrat de acizi grași (floarea soarelui, soia și ulei de in), într-un raport de 50:30:20, precum și cu îmbogățire suplimentară cu substanțe biologic active de origine vegetală.

Acest produs se caracterizează printr-un conținut ridicat de proteine din lapte. Alegerea uleiurilor vegetale specifice și a procentului lor în faza de grăsime se datorează obiectivului de creștere a eficacității biologice a produsului finit, deoarece este o astfel de acomodare care are un raport de 6-6: 3-3 acizi grași polinesaturați la nivelul (4: 1), ce corespunde cerințelor pentru produsele cu scop funcțional. Cazeinatul de sodiu din compoziția shake îndeplinește ambele funcții tehnologice, îmbunătățind consistența produsului și ajută la creșterea valorii nutriționale.

Proteinele din zer au fost, de asemenea, incluse în formula produsului, deoarece sunt considerate ca fiind cele mai complete, datorită prezenței tuturor aminoacizilor

esențiali în cantități și rapoarte care corespund normelor nevoilor fiziologice umane.

Fosfolipidele vegetale amestecate cu lactoză sunt, de asemenea, incluse în formulă. Aceste ingrediente au, de asemenea, o funcție duală. Datorită activității sale de suprafață și a proprietăților hidrofile, amestecul de lecitină cu lactoză, atunci când interacționează cu faza grasă a produsului, formează straturi de adsorbție pe suprafața particulelor de pulbere, reducând astfel tensiunea superficială la interfața apă-pulbere și prevenind aglomerarea de globule de grăsime ceea ce contribuie la instanțierea produsului.

În plus, fosfolipidele vegetale sunt substanțe nutritive indispensabile, a căror nevoie zilnică medie este stabilită la 5 g/zi. Formula produsului include, de asemenea,

componente cu efect benefic dovedite de numeroase studii: extract de ulei de carotenoizi și tocoferoli, obținut în cursul procesării fructelor de cătină prin metoda percolării în trei etape.

XXX

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



SOYA EATS



Photo by Louis Hansel on Unsplash

www.lay.ro
www.laycondimente.ro



TOP-UL CÂRNAȘILOR DIN FRANȚA

Nora Marin

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

Boudin blanc de Rethel (Alsacia)

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

Knack d'Alsace (Alsacia)

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

Saucisse de Montbéliard (Montbéliard)

Saucisse de Montbéliard este un cârnaț afumat din porc și prezentat într-o membrană naturală din intestin de porc. Are o aromă fumurie deosebită, care provine din utilizarea lemnului și a rumeșului în procesul de afumare. Acest proces oferă, de asemenea, cârnaților culoarea lor chihlimbar, maro-auriu. Carnea de porc utilizată în producție este slabă. Se adaugă grăsime de porc, tocată și frământată la perfecțiune, în timp ce condimentele și ierburile, precum chimenul și piperul, sunt adăugate pentru a oferi o textură gustoasă, umedă și fragedă, și o aromă delicată de fum.

Brioche Saucisson (Lyon)

Saucisson brioche este o specialitate franceză care compune dintr-un cârnaț întreg care, de obicei, este acoperit cu fistic, apoi copt în interiorul unei pâini brioche. Saucisson-ul este un cârnaț mare și gros, în timp ce al-



uatul este mai puțin dulce, dar mai bogat în ouă, decât bagheta standard pentru micul dejun. Este recomandat să împerecheați această delicată cu un pahar de Beaujolais.

Boudin noir aux pommes

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

Galette-saucisse (Ille-et-Vilaine)

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

Diot (Savoie)

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

Saucisse de Toulouse (Toulouse)

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

Andouillette (Troye)

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





Tot ce-i mai gustos
din carne



COMTIM, MĂESTRIA CĂRNII DE PORC 100% ROMÂNEASCĂ!



Cu o poveste care a început să fie scrisă încă din anul 1967, Comtim reprezintă azi, în România, un simbol al calității și al gustului original românesc. De-a lungul anilor, am oferit constant produse de carne de porc autentice, realizate în sistem integrat, menținându-ne în același timp angajamentul față de calitatea produsului și siguranța alimentară.

Cu o prezență puternică în industrie, marcată de constanță în calitate și de client service excelent, Comtim se bucură în prezent de poziția de lider, fiind cel mai mare brand național de carne de porc românească.

Produsele Comtim sunt realizate în sistem integrat - de la fermă în furculiță - care ne conferă avantajul controlului întregului lanț de producție, asigurând trasabilitatea, calitatea, prospețimea produsului și astfel, gustul inegalabil al cărnii de porc. Avem grijă ca porcii din fermele noastre să fie hrăniți cu cereale de cea mai bună calitate, achiziționate de pe piața din România și să se bucure de o creștere sănătoasă, în conformitate cu cele mai stricte standarde de bunăstare animală.

Portofoliul de produse Comtim a fost conceput pentru a satisface toate gusturile și preferințele de consum. În 2023, invităm iubitorii gustului de carne de porc 100% românească să descopere Comtim din perspectiva produselor care se regăsesc în piață în ambalaje noi, moderne, de culoare roșie, ușor de recunoscut la raft.

În spatele fiecărui produs care poartă logo-ul Comtim se află ani de experiență în domeniul industriei alimentare și o echipă de profesioniști devotați, care își asumă responsabilitatea de a livra gustul autentic, calitate și siguranța alimentară.

Producția noastră respectă cele mai înalte standarde de calitate și igienă, iar fiecare produs Comtim este atent verificat pentru a ne asigura că păstrăm încrederea și satisfacția clienților noștri. Indiferent de nevoile de consum, produsele noastre se regăsesc acum în moduri diverse de ambalare: de la atmosferă modificată și ambalare sub vid, la varianta modernă de ambalare de tip FlowPack, atât pentru cantități mici și medii, cât și pentru gastro (ambalare pentru sectorul HoReCa), fiind prezenți în piață pe toate canalele principale de distribuție.

Mai multe detalii despre Comtim găsiți pe rețelele sociale.

Comtim, prin portofoliul de produse cu ambalaj roșu, este structurat astfel:

Piese principale Comtim

Pentru cei care apreciază rețetele tradiționale, oferim piese principale numite "Originale", o materie primă de calitate pentru "restaurantul tău de acasă", destinată gătirii meniurilor complete, cu un conținut ridicat de proteină de origine animală. Gospodinele, bucătarii, artizanii culinari vor fi încântați de portofoliul nostru dezvoltat în această categorie de produse.

Produse feliate Comtim

Pentru rețetele ușor de preparat și delicioase, avem piese feliate, "Special Cuts - Fasonări profesionale", perfect calibrate, ideale pentru preparatele rapide, fără compromisuri la gust sau calitate, și nu în ultimul rând pentru cei care sunt preocupați de controlul porțiilor servite.

Tocatele Comtim

(Tocate - "Mix Piese - Rețete Speciale")

Încurajăm versatilitatea culinară a fiecăruia cu tocatele Comtim, care pot fi folosite pentru produse tradiționale, mici, cârnați, carne tocată sau produse moderne - burger. Fie că preferați preparatele clasice sau căutați combinații inovatoare, tocatele Comtim, prin calitatea și savoarea carni, vă vor încânta cu siguranță papilele gustative și vor aduce bucurie în bucătăria fiecărui gurmand.

Produse marinate Comtim

Pentru cei care doresc să economisească timp, am inclus în portofoliul Comtim carne proaspătă marinată cu rețete speciale, gata pentru gătire rapidă și gust garantat. Procesul de marinare permite gustului condimentelor să pătrundă în carne, ceea ce adaugă profunzime și complexitate aromei, oferind o experiență culinară satisfăcătoare.

Produse Comtim frăgezite

Pentru cei care caută o textură fină și moale, am pregătit carnea proaspătă frăgezită cu tehnologie Comtim, ideală pentru preparate rapide și savuroase. Într-un mediu culinar în continuă evoluție, produsele de carne frăgezită se remarcă prin valoarea lor gustativă și versatilitatea lor în bucătărie, aducând plăcere și satisfacție în fiecare masă.

Produse Comtim gata preparate

Aceste produse alimentare sunt gata preparate și pot fi consumate direct sau după încălzirea ușoară. Special concepute pentru a oferi o soluție rapidă și convenabilă pentru consumatorii moderni care au un stil de viață agitat și nu dispun de mult timp pentru gătit, dar care nici nu doresc să facă rabat la calitatea meselor zilnice. Tehnologiile de gătire Slow Cook și de ambalare sub vid utilizate în produsele Comtim "gata gătite" asigură pas-

trarea gustului și prospețimii ingredientelor, oferind consumatorilor o experiență plăcută la fiecare masă.

Conserve Comtim

Nu uităm nici de cei care sunt obișnuiți cu mesele frugale, care preferă conservele acasă sau în drumeții. Aceste conserve, preparatele originale Comtim cu gust românesc, sunt ideale pentru consum direct sau pentru a da un plus de savoare rețetelor contemporane. Conservele necesită doar deschiderea ambalajului pentru a fi consumate, eliminând necesitatea gătitului sau a pregătirii elaborate a mesei. Datorită ambalajului compact și ermetic, conservele Comtim oferă un plus de conveniență, fiind ușor de transportat și pot fi depozitate fără a ocupa mult spațiu.

Alege Comtim - gustul care ne unește!



Urmărește în magazinele partenere produsele Comtim, descoperă gustul autentic al cărnii de porc românești.



www.comtim.ro



#comtim

O SPECIALITATE LOCALĂ DUCE FAIMA IRLANDEI PE TOT GLOBUL

Maria Demetriad

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

Ferma rămâne de bază

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

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

Inventivitate

În Irlanda, brânzeturile de fermă sunt unice pentru fiecare producător. Acest lucru are avantajul de a permite inovația și creativitatea,

respectând în același timp valorile brânzeturilor tradiționale. Vecinilor noștri europeni le este greu să creadă că fiecare brânză este produsă doar într-o singură fermă și este rezultatul pasiunii și dedicării unei familii.

Personalitatea fermierului se reflectă adesea în aspecte ale brânzei lui: de la sălbăticie și imprevizibil, la precis și consecvent. Gama largă de brânzeturi irlandeze disponibile acum este excepțională, având în vedere tinerețea industriei și dimensiunile reduse ale insulei.

Artă și meșteșug

Gubbeen Cheese este o brânză de lapte de vacă, maturată, semi-moale, cu coajă roz și albă. Aromele sunt cremoase cu gusturi de ciuperci și nuci, dar variază în funcție de maturitatea brânzei. Se produce și un Gubbeen afumat. Brânza Gubbeen este produsă din 1979 de Tom și Giana Ferguson la ferma Gubbeen, de 100 de hectare. Numele Gubbeen este o anglicizare a cuvântului irlandez "Gobin", care înseamnă o gură mică și la care se face referire într-un golf local din apropiere.



Tot laptele folosit pentru brânză provine din propriul efectiv de vaci de lapte, care este un amestec de mai multe rase: British Friesian, Simmenthal, Jersey și Kerry. Laptele este depozitat în cuve, la care se adaugă cultura inițială și cheag, determinând prinderea laptelui.

Acesta este apoi tăiat și agitat până se dezvoltă cașul. Brânza este dezvoltată în încăperi de întărire în care coaja este spălată zilnic. Aceasta este o parte importantă a procesului, deoarece spălarea dă naștere la înflorirea distinctivă a suprafeței și dezvoltă aromele caracteristice. Brânza dezvoltă arome mai profunde pe măsură ce se maturizează.

Premii, premii...

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

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

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



Mizo

Mereu la înălțime



REGÂNDIREA PRODUCȚIEI DE ALIMENTE PENTRU O VIITOARE ETAPĂ DE PACE

Mircea Demeter

În timp ce lumea continuă să caute soluții pentru combaterea efectelor negative ale războiului dintre Ucraina și Rusia, precum și a crizei generate de acesta, iar guvernele încearcă să reconstruiască economiile, companiile din întreaga lume se luptă să discearnă cum vor arăta operațiunile lor.



La fel ca majoritatea afacerilor din lume, producătorii de alimente se confruntă cu provocări fără precedent, atunci când vine vorba de asigurarea succesului operațiunilor lor și a siguranței lanțurilor de aprovizionare și a lucrătorilor.

Cu un accent și o presiune și mai mare asupra siguranței alimentelor, planificarea exactă a cererii și gestionarea corespunzătoare a lanțului de aprovizionare, îi determină pe producătorii de alimente să se confrunte cu noi politici și standarde, încercând totodată să rămână profitabili.

Fără capacitatea de a se adapta la schimbările economice actuale, este posibil ca producătorii de alimente să nu ajungă cu succes la cealaltă parte a pandemiei. Tocmai de aceea, specialiștii Institutului Apteian au elaborat o strategie de adaptare a producției de alimente într-o perioadă post-pandemică, prezentată în raportul cu titlul "Preparing Your Food Manufacturing Business", pe care vi-l prezentăm mai jos.

Trei scenarii

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

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

Discutând cu producători de alimente din întreaga lume, experții din industrie au evidențiat trei scenarii cu care se confruntă multe companii alimentare în acest moment de haos și incertitudine.

Deși, produsele pe care le fabricați și canalele în care livrați produsele dumneavoastră pot diferi de exemplele de mai jos, înțelegerea modului în care aceste scenarii se referă la afacere este esențială pentru asigurarea succesului unei companii alimentare, atât în timpul acestei pandemii, cât și după. Dar, să vedem care sunt cele trei scenarii propuse de Apteian.

Scenariul nr. 1: O creștere a cererii

Încă nu este clar impactul pe care îl va avea pandemia de coronavirus asupra lanțurilor globale de aprovizionare în viitor, dar ceea ce este evident este întreruperea pe care a avut-o asupra operațiunilor de producție din întreaga lume, la începutul anului trecut. În timp ce unii producători de alimente se luptă cu o cerere redusă pentru produsele lor, alte industrii se confruntă cu o creștere fără precedent, rezultat al ceea ce experții denumesc "cumpărarea de panică" a consumatorilor.

Acest scenariu îi obligă pe producătorii de alimente să privească intern și să evalueze critic procesele lor actuale, în ceea ce privește costurile și gestionarea costurilor. De exemplu, procesatorii de produse carne trebuie să-și poată controla și mai mult costurile, deoarece prețul pentru ceea ce vând pe piață continuă să scadă.

Scenariul nr. 2: O prăbușire viitoare a cererii

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

Un raport recent al Institutului European de Alimente Congelate (EFFI), a dezvăluit că 90% dintre europeni consumă acum mai multe mese acasă, comparativ cu datele colectate înainte de începerea pandemiei. Drept urmare, EFFI a constatat că 70% dintre consumatori cumpără mai multe alimente congelate decât în lunile care au precedat focarul.

Aceste cifre nu ar trebui să fie o surpriză. Potrivit sondajului EFFI, 86% dintre consumatorii din Uniunea Europeană au achiziționat alimente congelate în prima lună a pandemiei din motive care includ o perioadă mai lungă de valabilitate, în comparație cu alimentele proaspete. Dorința de a face provizii de teama lipsei de alimente și ideea că alimentele congelate sunt mai sigure decât alimentele proaspete în





acest moment.

Dar, spre deosebire de procesatorii de lapte și producătorii de alimente cu o durată scurtă de valabilitate, care se confruntă cu o creștere actuală a cererii, companiile care produc produse congelate sau conservate vor experimenta probabil o scădere a cererii viitoare, deoarece consumatorii și-au umplut deja cămarile cu aceste produse și nevoia pentru stocare diminuează.

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

Este esențial, așadar, ca producătorii de alimente care se confruntă cu acest scenariu să-și dea seama că nivelul actual al cererii este o anomalie și nu ar trebui folosit ca singurul indicator pentru prognozele viitoare. Cele mai importante companii producătoare de alimente înțeleg că întreruperile lanțurilor globale de aprovizionare (în acest caz, pandemia), îi obligă pe clienți să își schimbe drastic nevoile de achiziții și stocuri.

Ca rezultat, variabilitatea cererii crește inevitabil, pe măsură ce modelele de ordine se schimbă. Deși este extrem de dificil să se prevadă modul în care lanțurile de aprovizionare ale lumii vor fi afectate, pe

măsură ce pandemia progresează, previziunile exacte sunt esențiale, pentru a contribui la diminuarea riscului, deservirea clienților și pregătirea pentru viața post-pandemică.

Scenariul nr. 3: 0 schimbare a canalelor

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

Iată un exemplu: Cargill Protein, procesator și distribuitor de produse din carne de vită, curcan, pui și ouă, își împarte de obicei producția 50/50, între comerțul cu amănuntul și serviciile alimentare. Cu toate acestea, de când a lovit pandemia, cererea s-a schimbat dramatic, pentru a favoriza comerțul cu amănuntul până la 85/15.

Un alt exemplu este Sanderson Farms, al treilea cel mai mare producător de păsări din SUA, care intenționează să transforme două dintre fabricile sale, care se ocupă în principal de pui pentru restaurante, pentru a produce în schimb pentru magazinele alimentare.

Dar schimbarea operațiunilor, pentru a se adapta la aceste modificări de canal de desfacere nu vine fără complexități ulterioare. Un producător de ketchup pentru industria alimentară, de exemplu, ar putea ambala produsul în pungi de cinci kilograme și livra șase pungi pe cu-

tie de două ori pe săptămână.

Pentru a schimba producția pentru industria de vânzare cu amănuntul, liniile de fabrică vor trebui transformate pentru a se adapta la ambalaje de dimensiuni cu amănuntul, etichetarea nutrițională și alergenă va trebui calculată, iar distribuția va trebui programată în consecință.

Producătorii de alimente care se confruntă cu acest scenariu trebuie să-și dea seama că, în timp ce restricțiile legate de pandemie se vor ridica, pentru cererea serviciilor alimentare și a restaurantelor va dura probabil ceva timp, pentru a reveni.

Pentru a asigura succesul, este important să rămânem flexibili și să avem capacitatea de a ne adapta la cererea pieței. În timp ce costurile pentru convertirea operațiunilor, pentru a se adapta la o schimbare a canalelor, pot părea imposibil de mari, optimizarea afacerii pe termen scurt, luând în considerare schimbările în comportamentul consumatorilor care pot rămâne post-pandemice, este esențială pentru ajustarea afacerii în consecință.

Salvați-vă afacerile

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

în aplicare a planurilor de continuitate a afacerii.

Mărimea și amploarea fără precedent a pandemiei actuale vor crea, fără îndoială, implicații de anvergură, pentru industria alimentară pe termen lung, ceea ce face chiar mai important să vă asigurați că aveți strategii și măsuri de protecție pentru viitor, care să vă protejeze afacerea și părțile interesate, post-pandemic.

Mai jos, am evidențiat cinci moduri în care o afacere alimentară își poate demonstra operațiunile în viitor și se poate transforma digital, pentru a se pregăti pentru succesul pe o piață post-pandemică.

1-Planificarea cererii

Abilitatea de a proiecta o cerere orientată spre viitor este esențială pentru succesul post-pandemic. Modelele consumatorilor, în ceea ce privește cumpărarea și stocarea de panică, au făcut din ce în ce mai dificil pentru producători să stabilească dacă oamenii consumă efectiv mai mult sau își stocchează alimentele în cămară, pentru a se pregăti pentru viitor.

Pentru a planifica cu precizie cererea viitoare, după pandemie, producătorii de alimente trebuie să fie mai sofisticată în metodele lor de prognoză, decât în trecut. Utilizarea instrumentelor de analiză avansate, cum ar fi date de la punctul de vânzare sau sisteme de business intelligence, pentru a colecta date istorice și a izola informații importante din rapoarte, recenzii, valori și sondaje, oferă producătorilor capacitatea de a transforma rezultatele într-o perspectivă de planificare a cererii.





2-Flexibilitate operațională

Se știe cât de multe dintre companiile de producție de top din lume au fost nevoite să-și îndrepte operațiunile de la canalele de servicii de alimentație și restaurant, spre retail. Pentru a realiza această schimbare rapid și precis, aceste companii trebuie să se bazeze pe instrumente și sisteme complexe, pentru a asigura succesul.

De exemplu, un procesor de păsări depindea de industrie, pentru 70% din cererea sa. Pe măsură ce cererea a scăzut, acest procesor a avut capacitatea de a schimba canalele de furnizare către punctele de vânzare cu amănuntul și, ca urmare, a înregistrat o creștere substanțială a profitului.

Dar, prin utilizarea instrumentelor și sistemelor digitale construite pentru industria alimentară, producătorii de alimente au capacitatea de a se adapta rapid, atât la schimbările așteptate, cât și la cele neașteptate.

Funcționalitatea unei soluții specifice industriei creează flexibilitatea pentru a permite producătorilor să schimbe și să producă un produs nou, adaptând operațiunile în consecință. Aceasta include abilitatea de a utiliza mai multe mașini, pentru a efectua operațiuni similare, în timp ce se adaptează la schimbările pe scară largă în volum sau capacitate.

3-Sănătatea forței de muncă

Deși asigurarea siguranței forței de muncă este întotdeauna importantă, pandemia de coronavirus a împins sănătatea angajaților pe primul plan al majorității operațiunilor de producție. În multe facilități ali-

mentare, angajații lucrează umăr la umăr și împărtășesc multe dintre aceleași resurse, cum ar fi băile sau echipamentele de bucătărie, în timpul unei schimbări date. În consecință, strategiile de distanțare fizică, măsurile îmbunătățite de salubritate și programele de producție la fața locului au trebuit să fie puse în aplicare și rearanjate, pentru a reflecta orientările guvernamentale și recomandările pentru prevenirea virusului.

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

O soluție software, cum ar fi un sistem de execuție de fabricație (MES), de exemplu, are capacitatea de a urmări factorii de sănătate ai angajaților, cum ar fi verificările de temperatură și de a se asigura că lucrătorii sosesc sănătoși la unitățile de producție.

Configurând un MES, pentru a declanșa alerte cu privire la momentul în care ar trebui efectuate verificările de temperatură și apoi, avertizând utilizatorul corespunzător atunci când un lucrător testează febra peste 37 de grade C, veți avea informațiile critice necesare pentru a vă menține echipa în siguranță.

4-Siguranța alimentelor

Asigurarea siguranței produsului este întotdeauna esențială pentru succesul și bunăstarea afacerii. Dar cum va arăta siguranța alimentară pe o piață post-pandemică?

Deoarece standardele de siguranță și trasabilitate continuă să se schimbe și să fie testate în aceste perioade de criză, este imperativ ca afacerea să aibă previziunea de a implementa tehnologia necesară, pentru a se conforma reglementărilor și pentru a menține atât consumatorii, cât și forța de muncă, în siguranță.

Să vedem, de exemplu, o soluție de planificare a resurselor întreprinderii (ERP). Nu numai că un ERP construit pentru industria alimentară are capacitatea de a urmări ingredientele bidirecțional, prin lanțul de aprovizionare -un element critic în urmărirea eficientă a produsului prin lanțul global de aprovizionare, în mijlocul unei pandemii- dar are și capacitatea de a urmări producția, prin angajat.

Dacă un lucrător dintr-una din facilități a lucrat timp de patru zile și nu a venit în ziua a cincea sau a venit cu tuse, ERP-ul vă oferă vizibilitate asupra produsului, mașinilor și angajaților cu care a intrat în contact într-un anumit timp perioadă. Această perspecti-

vă vă permite să retrageți produsul potențial afectat, să igienizați corect echipamentele asociate și să anunțați angajații corespunzători care au lucrat alături de ea.

5-Gata pentru cloud

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

Chiar dacă firma a acceptat deja o forță de muncă la distanță, pandemia actuală pune probabil o presiune și mai mare asupra organizației, pentru a deveni complet pregătită pentru cloud.

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





AVASTAR

True quality meat



PRODUCĂTOR ȘI FURNIZOR
DE CARNE

* VITĂ

* PORC

* OAIE



ECHIPAMENTE DE PROCESARE A CĂRNII

Maria Demetriad

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

Mixere

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

Beneficiile mixerelor Selo:

- Sistemele de amestecare au un dispozitiv de dozare precis; acesta determină exact aportul diferitelor ingrediente
- Design igienic compact

- Sunt posibile diferite echipări de amestecare:

- Mixere de panglică
- Mixere cu palete
- Mixere cu panglică
- Mixere cu șurub

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



Cutere/Freze de carne

Mașinile de tăiat cu cuvă sunt mașini de tăiat pentru produse crude din carne. Produsele din carne sunt tăiate cu mașina, astfel încât acestea devin mai mici, pentru prelucrare ulterioară. Frezele sunt adesea folosite

la producerea amestecului de cârnați pentru cârnați. Amestecul are o structură fină, datorită tăierii, fiind la fel de neted, fără piese dure.

Frezele au dimensiuni diferite:

- Freze de bol: 120, 160, 200, 325, 550, 750 și 1200 litri conținut
- Freze de vid: 120, 200, 325, 500, 600, 750 și 1.000 litri conținut

- Freze de gătit: 120, 200, 325, 500, 600, 750 și 1.000 litri conținut
- Cutere de vid/gătit: 120, 200, 325, 500, 600, 750 și 1.000 litri conținut
- Cutere de mezeli crude: Bi-Cut K552

Avantaje:

- Cadru solid din oțel inoxidabil, sudură fără cordon, design foarte igienic și ușor de curățat
- Construcție solidă, proiectată pentru producție în condiții extreme

- Toate echipamentele sunt amplasate în exteriorul aparatului, iar capacul este transparent. Acest lucru asigură producătorului posibilitatea de a urmări foarte atent produsul

- Ecran de operare digital mare, pentru control optim al mașinii
- Măsurători exacte de temperatură în câteva secunde, datorită senzorului de temperatură și a răzuitorului implementat în capacul tăietorului





Sistem de emulsifiere

Sistemul unic de tăiere Konti-Cutter este format din orificii și plăci de tăiere, aproape unul de altul, dar fără contact real. Prin urmare, Konti-Cutter are avantaje semnificative, în comparație cu un emulgator conservator, cu plăci și cuțite. Produsul este redus ca dimensiune, prin aspirarea acestuia prin găuri și tăieturi.

Plăcile cu orificii sunt fixe, în timp ce plăcile de tăiere se rotesc. Gradul de reducere este determinat de numărul și dimensiunea orificiilor din plăcile de tăiere. În funcție de produsul pe care doriți să îl produceți, există combinații nesfârșite de ocupare a plăcilor și numărul de rotații ale plăcilor de tăiat.

Avantajele:

- Este posibilă combinarea produselor fine emulsionante cu bucăți mai grosiere
- Atașare și deconectare simplă a frezelor, datorită construcției verticale
- Schimbarea setului de tăiere se realizează fără activități de reglare

- Plăcile de găurire și de tăiere sunt apropiate între ele, fără contact real, ceea ce elimină posibilitatea fragmentelor de metal în produsul final
- Uzură redusă; durata totală de viață este de până la 12.000 de tone
- Costuri mai mici de energie, datorită reglării rotorului
- Nu există gust de ars în produs
- Temperatura este reglabilă în timpul procesului



Emulgator vertical

Emulsificatorii verticali sunt adecvați pentru tăierea și emulsionarea fină a cărnii (de asemenea, a hranei pentru animale de companie), și a cârnaților. Un emulgator este o mașină de tăiat carne care este capabilă să taie o cantitate mare de carne la viteză mare. Emulgatorii sunt disponibili în diferite modele.

Emulgatorii verticali se disting pe piață prin intermediul plăcilor: Cuțitele de carne se bazează pe plăci cu orificii (fixe și rotative), în loc de lame și plăci. În afară de emulsionarea tipurilor de produse foarte fine, este posibilă și producerea de produse fine cu bucăți grosiere într-o singură etapă. Frezele pot fi atașate și deconectate cu ușurință și aproape nu suferă uzură, ceea ce duce la o durată lungă de viață și garantează o calitate consecventă a produsului.

Avantajele:

- Instalare simplă și înlocuirea lejeră a setului de tăiere
- Rata de uzură scăzută
- Calitate consecventă a produsului
- Este posibilă combinarea produselor fine emulsionante cu bucăți grosiere



(Sursa: www.selo.com)

Alexandru Stan- Manager General TexTech: CALITATEA, FLEXIBILITATEA, EXCELENȚA ȘI TRADIȚIA SUNT ATUURILE COMPANIEI TEXTECH

De la croit la produsul finit!

TexTech, unul dintre liderii pieței de echipamente de lucru și protecție din România este o companie 100 % autohtonă, reușind să onoreze orice comandă primită la cele mai înalte cote de calitate. Despre activitatea acestei firme ne-a vorbit domnul Alexandru Stan-Manager General al firmei.

“Ne-am impus în fața competitorilor”

Meat.Milk: Domnule Alexandru Stan, când a luat ființă compania TexTech și care sunt obiectele de activitate?

Alexandru Stan: Firma TexTech este producător și distribuitor de echipamente de lucru și protecție a muncii, acoperind în același timp mai multe segmente de activitate ale companiilor, de la echipamentele de protecție, echipamentele personalului tehnic-administrativ (TESA), echipamente ale promoterilor și până la servicii de materiale publicitare, șorțuri, sacoșe, bannere etc.

Textech a luat ființă în anul 2019 ca business secundar al Fabricii de Sandwichuri și și-a propus încă de la început să vină în sprijinul partenerilor cu soluții complete în ceea ce privește echipamentele de lucru și siguranța muncii.

În anul 2020, Fabrica de Sandwichuri nu a reușit să treacă peste șocul pandemiei de Covid, astfel încât TexTech a devenit un business principal, plecat practic de la zero.



În anul 2021 a fost autorizată ca unitate protejată, acest lucru aducând un avantaj în fața importatorilor și creând astfel oportunitatea de dezvoltare rapidă. Datorită experienței de peste 10 ani în industria alimentară, compania a reușit să se impună rapid în fața competitorilor, oferind cele mai optime soluții partenerilor săi.

Din anul 2023, am deschis divizia de distribuție, completând portofoliul de produse cu încălțăminte și echipamente de unică folosință, mănuși și alte produse care sunt folosite în mod constant în industrie.

MM: Care au fost principalele etape de dezvoltare?

AS: Principala etapă a fost găsirea spațiului de producție. Fiind un domeniu care este dependent de forța de muncă umană, niciun proces neputând fi atomizat complet. Astfel, în 2021 am deschis fabrica din Roșiorii de Vede, un oraș recunoscut pentru lucrătorii calificați în domeniul textil.

O altă etapă a fost stabilirea gamei de produse care să răspundă la nevoile principale ale partenerilor noștri. Găsirea de producători și furnizori a fost o adevărată provocare. Producția de echipamente de lucru este una care ridică mari provocări.

Având în vedere că se lucrează doar pe baza comenzilor ferme date de client, procesul de materie primă este unul foarte greoi. Mai mult, procesul de fabricație cap coadă este diferit de producția în loan a unui singur produs, în cantități mari, acolo unde se poate eficientiza diferit procesul de producție.

Ca exemplu, o comandă lansată la noi poate conține de la jachetă, tricou, halat, pantalon, bluzon, vestă, toate în cadrul aceleiași comenzi și având culori și specificații diferite ale materialelor. Atenție, acesta fiind doar un client!





Chiar dacă la prima vedere pare un dezavantaj și pe alocuri prețurile sunt mai mari ca ale importatorilor, avantajele pe care un producător de genul TexTech sunt multiple, cum ar fi faptul că produsele sunt făcute strict pe modelul fiecărui client, respectând toate specificațiile acestuia de culoare, brand, model, material, etc.

Având flexibilitate, ne putem adapta ușor la modificările cerute de client sau putând propune noi modele clienților care vor să schimbe modelul echipamentelor.

În plus, compania având statutul de unitate protejată, acest lucru ajută la eficientizarea costurilor pentru client.

Totodată, vreau să subliniez că firma noastră acordă asistență și consultanță permanentă clienților noștri, având direct suportul persoanelor care sunt implicate în procesul de producție, remediind rapid orice problemă. Desigur, oferim și servicii de personalizare integrate (broderie, serigrafie, termotransfer etc.).

O gamă foarte mare de produse

MM: Care este gama de produse a companiei TexTech?

AS: Referindu-mă la gama de produse pe care o oferim clienților noștri evidențiez că avem o gamă foarte mare de produse pe care le putem produce sub diverse culori sau modele, în funcție de cerere:

- tricouri polo mânecă lungă/mânecă scurtă
- tricouri la baza gâtului
- hanorace
- hanorace fleece
- pantaloni talie sau cu pieptar
- pantaloni jeans
- cămăși damă/bărbați mânecă scurtă sau lungă
- halate de protecție
- salopete pantalon până în talie sau cu pieptar
- haine vătuite din material impermeabil sau doc/tercot
- lenjerii de pat pentru HoReCa sau sistemul medical
- bluze și pantaloni medicali
- șorțuri HoReCa sau materiale promo

MM: Care sunt sursele de aprovizionare ale companiei?

AS: Ne procurăm materia primă de la producatori locali și externi sau de la distribuitori. Aici întâlnim mai multe categorii de producători: de la bumbacul pentru tricouri, la tercotul folosit în echipamentele de lucru uzuale ale industriei alimentare sau a construcțiilor, până la producători de material specializat cu diferite grade de protecție chimice, antistatice, ignifuge etc. În acest fel reușim să acoperim toate nevoile actuale din piață.





Calitatea este principalul vector

MM: Conform căror criterii sunt alese materialele din care sunt confecționate echipamentele furnizate de TexTech? Cum răspund ele cerințelor de sustenabilitate?

AS: Calitatea este principalul nostru vector, atât timp cât condițiile din piață ne impun să găsim soluții, inclusiv în privința creșterii gradului de sustenabilitate. Însă, precizez că nu avem în portofoliu produse low cost, dar oferim clienților soluții eficiente, calitative, la preturi competitive.

MM: Care sunt principalele calități ale echipamentelor destinate Industriei Alimentare și HoReCa?

AS: Bineînțeles, rezistența la uzură, prețul, respectarea cerințelor clientului și respectarea reglementărilor cerute de autorizările HACCP.

MM: Prin ce se deosebesc aceste echipamente de cele ale companiilor concurente din piață și prin ce se deosebesc Textech, ca identitate?

AS: Echipa TexTech este în continuă dezvoltare iar principalul nostru avantaj este acela că ținem foarte mult cont de feedback-ul clientului. Dacă ni se sesizează o problemă plecăm de la premisa că de la noi s-a întâmplat. Acest lucru ne-a ajutat extrem de mult în creșterea calității produselor noastre, cât și a respectului față de client.

Oferind termene ferme, rezolvarea rapidă a urgențelor, oferind alternative la produsele solicitate, asumarea oricărei probleme aparute, inclusiv acela de a schimba produsul sau toată comanda, dacă aceasta nu corespunde cerințelor stabilite de comun acord, au conferit companiei TexTech o calitate a produselor demonstrată în timp, fapt care a atras încrederea clienților noștri.

Un prestigios portofoliu de clienți

MM: Care este portofoliul de clienți și cât de mare este piața de desfacere? Puteți enumera dintre cei mai importanți clienți?

AS: Cum am spus anterior, TexTech acoperă nevoile din diferite industrii, cum ar fi Industria Alimentară, HoReCa, Industria de Construcții, Industria constructoare de Mașini, Industria Energetică și altele. Iar, dintre clienți, îmi face plăcere să amintesc firmele Cris-Tim, Arctic, Fox, Instore Power Provider, Annabella, Carmistin, Group Sphera (Pizza Hut, KFC, Taco Bell), Anchor Grup, Elit, Parmafood, Industrial Montaj, Astra Rail, Engi Romania etc.

MM: Care sunt proiectele de viitor ale companiei?

AS: Am început deja să conturăm viitorul prin investiții în tehnologii de ultimă generație, fapt care ne va ajuta la eficientizarea proceselor de lucru. De asemenea dezvoltarea echipei de producție, cât și a forței de vânzări, a fost unul din obiectivele acestui an pe care am reușit să le îndeplinim.

Anul 2024 ne va aduce o hală nouă de producție cu un spațiu mărit, unde să putem integra și serviciile de personalizare. Urmează să investim în utilaje de broderie și serigrafie, precum și dezvoltarea gamei de produse.

MM: Vă mulțumim și vă urăm succes în continuare!



Unitate protejată conform legii 448/2006



MANAGEMENTUL PROCESĂRII BRÂNZETURILOR OBȚINUTE DIN LAPTE CRUD

Nora Marin

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

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

Atenție la E.coli

Studiul înaintat Comisiei Europene cu scopul de a determina relaxarea legislației UE, în privința producției de brânzeturi din lapte crud, au examinat, de asemenea, nivelurile de bacterii indicatoare în alte tipuri de brânzeturi din întreaga lume. Și alți cercetători, precum Martinez Manso și Fernandez Salguero (2018), au examinat interiorul brânzei La Serena, după ce a fost maturată timp de 60 de zile, dar nu au găsit coliforme.

Aygun și colab. (2015) au analizat calitatea microbiologică a produsului Carra, o brânză tradițională turcească semi-dură, până la tare, fabricată din lapte crud de caprine sau uneori cu lapte brut de bovine și maturată timp de trei luni în ulcioare de faianță sigilate, îngropate în pământ. Din cele 50 de probe analizate, 82% au avut un număr de E. coli $\leq 2 \log_{10}$ UFC/g.

Brooks și colab. (2012) au examinat 41 de brânzeturi din lapte crud fabricate din lapte de bovine, caprine sau ovine din diferite regiuni ale SUA și au constatat că 95% (39/41), din probe au ≤ 10 CFU/g de E. coli. Celelalte două probe, o brânză de lapte bovină și ovină, conțineau E. coli la 10 și, respectiv, 30 CFU/g. O'Brien și colab. (2009), au testat două probe de brânză pe lună, timp de un an, de la 15 ferme de lapte din Irlanda.



Analiza celor 351 de brânzeturi, care au fost obținute atât din lapte brut de bovine, caprine sau ovine crud sau pasteurizat, a arătat că 79% din brânzeturile cu lapte crud au E. coli la ≤ 10 CFU/g.

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

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





Laptele crud și importanța sa

Studiul a subliniat importanța utilizării laptelui crud de calitate și a barierelor igienice, pentru a îmbunătăți controlul procesului pentru producția de brânză din lapte crud. Majoritatea studiilor menționate mai sus au fost realizate folosind metode microbiologice convenționale. Cu toate acestea, alții au folosit metode moleculare mai sensibile, pentru a examina flora microbiană a brânzeturilor.

Feurer și colab. (2004) au folosit secvențierea ADN-ului ribozomal 16S, pentru a studia microflora brânzeturilor franțuzești roșii cu lapte crud sau pasteurizat și nu au detectat *E. coli* în niciun tip de brânză. Quigley și colab. (2012) au folosit secvențierea ADN pentru a examina microbiota a 62 de brânzeturi artisanale irlandeze, inclusiv brânzeturi moi, semiduri sau tari realizate din lapte crud sau pasteurizat și nu au detectat *E. coli* în niciuna dintre probe.

Ercolini și colab. (2003) au folosit analiza ADN ribozomal 16S pentru a studia structura și localizarea comunităților microbiene în brânza Stilton, dar *E. coli* nu a fost printre flora microbiană prezentă în cele 16 probe testate.

Randazzo și colab. (2006) au folosit analize de ARN ribozomal 16S pentru a examina diversitatea bacteriană în brânza artizanală și experimentală Pecorino Siciliano, dar nu s-a găsit *E. coli* în niciuna dintre cele cinci probe examinate.

În cele din urmă, Martin-Platero și colab. (2009) au folosit PCR, secvențierea ARN ribozomal 16S și o metodă de subtipare moleculară pentru a examina comunitățile microbiene din Quesaila Arochena și Torta Arochena, două brânzeturi de fermă spaniole fabricate din lapte crud de caprin și au constatat că *Hafnia* și *Serratia* sunt genurile enterobacteriene predominante prezente în unele dintre brânzeturi, dar *E. coli* nu a fost găsit.

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

și colab. (2005), Duthoit și colab. (2003), Randazzo și colab. (2010) și Randazzo și colab. (2002).

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

Atenție la curățenia spațiilor de lucru

În unele studii, brânzeturile s-au dovedit a avea un număr mare de indicatori, dar majoritatea cercetătorilor au atribuit aceste descoperiri numărului mare de indicatori

din laptele crud utilizat pentru fabricarea brânzei sau prelucrării insalubre.

De exemplu, Bricker și colab. (2015), au examinat 10 eșantioane de brânză mexicană în stil menonit de la Chihuahua (opt din lapte crud și două din lapte pasteurizat). Niveluri coliforme fecale de 2-5 log₁₀ CFU / g, cu o medie de 3 log₁₀ CFU / g, au fost găsite în brânzeturile cu lapte crud, dar niciunul nu a fost găsit în brânzeturile cu lapte pasteurizat, ceea ce a condus autorii la concluzia că eliminarea flora indicatoare din laptele crud ar îmbunătăți calitatea și siguranța brânzeturilor.

Guzman-Hernandez și colab. (2016) au analizat 52 de brânzeturi mexicane proaspete nepasteurizate pentru prezența bacteriilor patogene și a indicatorilor. Brânzeturile proaspete sau queso fresco nu sunt îmbătrânite, deci nu beneficiați de reducerea suplimentară a nivelurilor indicatorilor prin coacere, prin urmare, trebuie să fie făcute în condiții igienice.

Studiul a constatat coliforme fecale și *E. coli* la niveluri de → 3 log₁₀ CFU / g la 67% și respectiv 63% din probe și a concluzionat că calitatea microbiologică slabă a acestor produse este în concordanță cu condițiile neigienice observate la nivelul diverse facilități de producție (Guzman-Hernandez și colab., 2016).

Eleftheriadou și colab. (2002) au caracterizat profilul microbiologic a 6500 de probe de alimente lactate din Cipru, inclusiv înghețată și brânzeturi tradiționale. Numărul total de probe de brânză testate nu a fost precizat, dar peste 180 de probe de brânză conțineau *E. coli* la → 100 CFU/g, un nivel considerat





Deoarece aceste produse au fost fabricate cu lapte pasteurizat, autorii au atribuit un număr mare de coliforme fecale pasteurizării necorespunzătoare sau practicilor neigienice din timpul fabricării brânzeturilor. Rezultatele acestor studii au arătat că brânzeturile fabricate cu lapte crud de bună calitate și în condiții sanitare și îmbătrânite corespunzător nu vor conține sau vor avea doar niveluri scăzute de bacterii indicatoare.

În concordanță cu această premisă, între 2014 și 2016, Administrația SUA pentru Alimente și Medicamente a analizat 1606 eșantioane, compuse din 5698 de subprobe, de brânzeturi cu lapte crud care au fost învechite timp de minimum 60 de zile și au constatat că 90% din subprobe au ≤ 10 CFU / g de E. coli (US FDA, 2016).

XXX

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

a fi de o importanță sanitară de către autori și a concluzionat că este esențial să se monitorizeze E. coli în brânzeturi și pentru a îmbunătăți practicile de producție ale micilor producători de brânzeturi.

Tzanetakis și colab. (1987) au examinat 50 de eșantioane de Kopanisti, o brânză moale de lapte bovin crud fabricată în Grecia și nu au găsit coliforme în 30 de eșantioane, dar 16 eșantioane au avut o medie de 200 CFU/g, iar celelalte 4 eșantioane au avut un număr mediu de 1500 CFU/g. Papageorgiou și colab. (1998) au analizat 62 de eșantioane de Pichtogalo Chanion, o brânză greacă moale, tartinabilă, obținută în mod obișnuit din lapte crud de ovine sau caprine sau dintr-un amestec al ambelor.

Toate probele conțineau coliforme, 30% prezentând niveluri de 5-5,66 \log_{10} CFU/g. E. coli a fost găsită la 88% din probe, din care 46,8% au avut niveluri $\rightarrow 4 \log_{10}$ CFU/g. Studiul a atribuit aceste indicatoare ridicate utilizării laptelui crud și condițiilor de procesare igienice slabe în fabricarea brânzei. Studiul a arătat, de asemenea, că Pichtogalo Chanion de înaltă calitate poate fi preparat cu lapte pasteurizat și, prin urmare, este acum utilizat pentru fabricarea acestei brânzeturi.

Soluția americană

Khayat și colab. (1988) au testat 256 de brânzeturi, compuse din 22 de soiuri diferite și au fost achiziționate din diferite orașe din California și au constatat că 46% au coliforme la ≤ 100 CFU/g, dar unele dintre probe au avut un număr de coliforme care a variat între 2 și 7 \log_{10} CFU/g. Având în vedere că toate aceste brânzeturi au fost etichetate ca fiind făcute cu lapte pasteurizat, autorii au ajuns la concluzia că probabil s-au produs insanații sau incidente ridicate de contaminare post pasteurizare. În

mod similar, Arajo și colab. (2002) au examinat nivelurile de coliforme fecale în 45 de probe din trei mărci de brânză moale din lapte pasteurizat vândute în Rio de Janeiro, Brazilia.

Studiul a constatat că 95% (43/45) din probe depășiseră standardul coliform fecal brazilian de 100 CFU/g. Nivelurile găsite au variat de la 1 la 6 \log_{10} MPN / g. E. coli a fost, de asemenea, izolată din 97,7% din probe, inclusiv multe tulpini enteropatogene de E. coli și, prin urmare, produsele au fost considerate improprii consumului.



INSTALAȚII COMPLETE DE PROCESARE A LAPTELUI

Mircea Demeter

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

Linie de producție a iaurtului

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

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



Avantaje:

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

Linie de prelucrare a laptelui condensat

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

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

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





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

SUSTENABILITATEA ȘI AMBALAREA PRODUSELOR ALIMENTARE

Maria Demetriad

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



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

O percepție greșită

Deșeurile solide municipale (RSM) constau în obiecte aruncate în mod obișnuit, inclusiv pachete, resturi de alimente, ornamente de curte și articole durabile, cum ar fi frigider și computere. Eforturile legislative și de reglementare pentru controlul ambalajelor se bazează pe percepția greșită că ambalajul este povara majoră a RSM.

În schimb, Comisia Europeană a constatat că aproximativ doar 31% din deșeurile generate (MSW) în 2015 provenea din materiale le-

gate de ambalaje, inclusiv sticlă, metal, plastic, hârtie și carton, un procent care a rămas relativ constant din anii 1990, în ciuda unei creșteri a cantității totale de RSM.

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

Deși cunoștințele specifice disponibile s-au schimbat, de la publicarea primului rezumat al stării științifice privind relația dintre ambalaj și RSM (IFT 1991), problema rămâne puțin înțeleasă, complicând eforturile de abordare a impactului asupra mediului, al materialelor de ambalare aruncate.

Studiul oferă o prezentare generală a liniilor directoare ale EPA privind gestionarea deșeurilor solide și a altor opțiuni de gestionare a deșeurilor. În cele din urmă, abordează metodele și legislația privind eliminarea ambalajelor.

Managementul pierderilor

Gestionarea adecvată a deșeurilor este importantă pentru protejarea sănătății umane și a mediului și pentru conservarea resurselor naturale. EPA se străduiește să motiveze schimbarea comportamentală în gestionarea deșeurilor solide prin abordări nereglementate, inclusiv plățile. În sistemele de plată, pe măsură ce aruncați, rezidenții sunt taxați pentru serviciile RSM, pe baza cantității de gunoi pe care o aruncă. Acest lucru creează un stimulent pentru a genera mai puțin gunoi și pentru a crește recuperarea materialelor prin reciclare și compostare.

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

Mai mult, programul de cumpărare, preferabil din punct de vedere al mediului, ajută agențiile și alte organizații să achiziționeze produse cu efecte mai mici sau reduce asupra sănătății umane și a mediului, în comparație cu alte produse care au același scop. Prevenirea poluării este obiectivul principal, cu un domeniu de mediu mai larg decât simpla reducere a deșeurilor.

Din punct de vedere reglementar, orientările pentru gestionarea deșeurilor solide subliniază utilizarea unei abordări ierarhice, integrate de gestionare: reducerea la surse, reciclarea, compostarea, arderea și depozitarea deșeurilor. Metodele de eliminare

a deșeurilor, arderea și depozitarea deșeurilor sunt reglementate prin legi privind conservarea și recuperarea resurselor.

Diminuarea pierderilor la sursă

Reducerea la sursă, adică, prevenirea deșeurilor, înseamnă reducerea cantității și/sau a toxicității deșeurilor generate în cele din urmă prin schimbarea proiectării, fabricării, cumpărării sau utilizării materialelor și produselor originale.

Comisia consideră că reducerea sursei este cel mai bun mod de a reduce impactul deșeurilor solide asupra mediului, deoarece evită cu totul generarea de deșeurii. Reducerea sursei cuprinde utilizarea mai puțin a ambalajelor, proiectarea produselor pentru a rezista mai mult și refolosirea produselor și a materialelor.

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



Un ambalaj mai ușor

O modalitate de a realiza reducerea sursei este prin greutatea ușoară a ambalajului, care utilizează indicatoare mai subțiri de materiale de ambalare, fie prin reducerea cantității utilizate, fie prin utilizarea de materiale alternative. Girling (2013), a raportat că greutatea medie a recipientelor din sticlă a scăzut cu aproape 50%, din 1992, până în 2002.

În mod similar, cutiile de aluminiu au fost cu 26% mai ușoare în 2005, decât în 1975, aproximativ 34 de cutii fiind fabricate din 1 kilogram de aluminiu, față de 27 de cutii în 1975 (aluminiu Assn. 2006).

Potrivit EPA (2004), Anheuser-Busch Companies Inc. și-a redus cantitățile de aluminiu de 24 de uncii în 2003, ceea ce a dus la reducerea consumului de aluminiu cu 5,1 milioane de lire sterline. Cantitatea de aluminiu utilizată în laminate a fost, de asemenea, redusă.

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

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

Și industria cartonului se implică

Greutatea ușoară a fost realizată în industria cartonului utilizând materiale cu ecartament mai subțire. De exemplu, Anheuser-Busch a economisit 7,5 milioane de euro, prin scăderea grosimii ambalajului său de 12 sticle (EPA 2004). O altă modalitate de a realiza reducerea sursei este prin reutilizare.

De exemplu, unele recipiente de sticlă sunt frecvent refolosite după spălarea cu detergenți puternici. Recipientele refolosibile din plastic sunt fabricate în mod obișnuit din PETE, PEN sau polietilenă de înaltă densitate și programe de încercare cu policarbonat, deși utilizarea lor este în declin.

Acest lucru se datorează parțial faptului că, împreună, colectarea, transportul și curățarea unor astfel de containere oferă dificultăți logistice care conduc la preferințe de fabricație, pentru containerele cu o singură direcție. În plus, producătorii au obținut reducerea sursei oferind produse de reumplere, în special cu produse nealimentare, cum ar fi produsele de curățat pentru uz casnic.

Recipientele din sticlă reîncărcabile, pentru utilizarea băuturilor, au fost în mare parte înlocuite cu recipiente mai subțiri din sticlă sau plastic, din cauza costurilor de transport și a cerințelor de curățare. Cu toate acestea, recipientele din sticlă reumplute sunt încă răspândite în alte țări.

Recipientele PETE au fost depolimerizate și repolimerizate, pentru a evita orice potențiale probleme de contaminare prin fluxuri de deșeurii post-consumatoare, dar procesul nu a fost practic din punct de vedere economic.

Repunerea în circulație

Reciclarea deviază materialele de la fluxul de deșeurii, la recuperarea materialelor. Spre deosebire de reutilizare, care implică utilizarea unui produs returnat în forma sa originală, reciclarea implică reprocesarea materialului în produse noi. Un program tipic de reciclare presupune colectarea, sortarea și prelucrarea, fabricarea și vânzarea de materiale și produse reciclate.



Pentru ca reciclarea să fie fezabilă din punct de vedere economic, produsele și materialele reciclate trebuie să aibă o piață.

Orientările cuprinzătoare, privind achizițiile publice, promovează achiziționarea de produse realizate cu materiale reciclate. În fiecare țară, dar și la nivel comunitar, autoritățile desemnează produse care pot fi realizate cu materiale recuperate și recomandă practici pentru cumpărarea acestor produse.

După ce se desemnează un produs, agențiile de achiziții trebuie să cumpere produsul cu cel mai înalt nivel posibil de conținut material recuperat. EPA a selectat peste 60 de produse de conținut reciclat în cadrul programului CPG și a propus mai multe produse suplimentare. Aproape toate materialele de ambalare (sticlă, metal, termoplast, hârtie și cartoane) sunt reciclabile.

Diferenți factori joacă în orice evaluare economică a reciclării, inclusiv costurile pentru colectare, separare, curățare sau reprocesare și transport (energie). De asemenea, trebuie să existe o piață și o aplicație pentru produsele reciclate și existența materialelor concurente.

De exemplu, materialele recuperate prin reciclarea metalelor și a sticlei sunt considerate sigure, pentru recipientele în contact cu alimentele, deoarece căldura utilizată pentru a topi și a forma materialul este suficientă pentru a distruge microorganismele și piroliza contaminanții organici.

Deși reprocesarea materialelor plastice elimină, de asemenea, suficientă căldură pentru a distruge microorganismele, nu este suficientă pirolizarea tuturor contaminanților organici, iar ma-

terialele plastice reciclate post-consumator nu sunt utilizate, în general, în aplicațiile de contact cu alimentele.

Integrarea în economia circulară

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

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

EPA consideră compostarea o formă de reciclare. Compostarea este degradarea aerobă sau biologică controlată a materialelor organice, cum ar fi deșeurile alimentare și de curte. În consecință, implică aranjarea materialelor organice în grămezi și asigurarea unei umidități suficiente, pentru descompunerea aerobă de către microorganisme.

Întoarcerea periodică a grămezilor promovează aerarea, pentru a preveni condițiile anaerobe. Humusul rezultat, un material asemănător solului, este utilizat ca îngrășământ natural, reducând astfel nevoia de îngrășămintă chimice. Materialele organice continuă să fie o componentă mare din totalul RSM (aproximativ 25% pentru resturile de alimente și tăieturile de curte, ceea ce face din compostare o alternativă valoroasă la eliminarea deșeurilor.



MAȘINI AUTOMATE PENTRU AMBALAREA CĂRNII PROASPETE

Nora Marin

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

Mașină automată de ambalat IMBAL 65

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

Acest tip de mașini funcționează cu o bobină plană de film, care înfășoară produsul și creează un tub care este închis de unitatea superioară de etanșare și apoi este sudat la cele două capete, pentru a forma o pungă de pernă. Datorită esteticii ambalajului, acesta este potrivit pentru produse cum ar fi carne proaspătă, bază de pizza, pâine, bază de paste, brânză proaspătă uscată etc.

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



Mașină de ambalat cu servomotor BFR Systems

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

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

Date tehnice:

- Panou tactil color: 12,1
- Flexibilitate pentru schimbarea formatului
- Desfășurare foliei servomotorizată, pentru o tensiune perfectă
- Desfășurare ușoară și ergonomică a foliilor
- Dimensiune optimizată
- Curățare ușoară
- Întreținere ușoară



- Viteză de până la 600 de produse/minut
- Formator variabil
- Transportor cu împingător sau transportor cu bandă rotativă sau etanșare de ghidare

Mașină de ambalare în vid

Gama de mașini sub vid asigură o conservare perfectă datorită reglării optime și unei pompe de calitate. Mașinile de ambalat Dapack sunt ideale pentru conservarea cărnii, a cârnaților, a brânzei, a peștelui, a pastelor etc.

Sistemul electronic de control monitorizează nivelul de vid din interiorul clopotului și sudarea în același timp. Respectă standardul CE. Este prevăzut cu rezervor din oțel inoxidabil cu colțuri rotunjite și carcasă din oțel inoxidabil.

Date tehnice:

- Modele digitale: 12 programe de lucru.
- Bare 2 rezistență la lipire.
- Opțiune de reducere atmosferă reglabilă.
- Injectarea gazului neutru.
- Baza de rulare pentru D400.



Mașină automatizată de ambalare, Seria AS 38

Concepută pentru cantități productive mari, în domeniul cărnii proaspete, carne procesată, brânză, mezeluri și pește, mașina de ambalat sub vid cu curea de cameră AS 38 este cel mai mare și mai eficient model din gamă. Reprezintă o soluție automată pentru ambalarea sub vid a cărnii proaspete, a cărnii prelucrate, a brânzeturilor, a mezelurilor și a peștelui, utilizând oricare tip de pungă sigilabilă termic.

Structura adoptată, mișcările și sistemul pneumatic, permit o optimizare a timpilor ciclului, asigurând o producție orară ridicată, cu siguranța unei prezentări stabile și optime a pachetelor. Datorită versatilității de configurație, mașina de ambalat sub vid cu curea AS 38 este adaptabilă diferitelor cerințe de lucru și productive ale clientului utilizatorului.

Caracteristici generale:

- Construcție simplă și solidă pentru o curățare și întreținere mai ușoară
- Etanșare superioară și contrast inferior
- Curea transportoare certificată
- FDA cu viteză reglabilă
- Sistem de sac de găurire
- Tăiere mecanică a deșeurilor și sistem de aspirație automată a deșeurilor
- Funcționarea și controlul mașinii de către PLC, cu diverse programe stocabile
- Panou cu ecran tactil multilingv, fotocelula ușoară și intuitivă pentru prezența produselor
- Conexiune la internet (WI-FI) pentru control de la distanță și diagnostic tele Opțional AS38
- Etanșare bi-activă și termoreglată specifică pentru pungi de aluminiu sau ambalaje create anterior de mașinile flowpack
- Bandă transportoare separată pentru lucrul un singur operator sau în combinație cu sisteme de încărcare automată
- Banda transportoare pentru lamele anti-rulare specifică produselor rotunde

(Sursa: www.directindustry.com)



LINII ROBOTIZATE PENTRU AMBALARE

Maria Demetriad

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

Robot de paletizare

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

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



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

Robot colaborativ

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

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

Caracteristici:

- Cea mai recentă structură mecanică, design de configurație și design unic de aspect
- Funcție avansată de predare a tragerii și detecție a coliziunilor



- Instalare și punere în funcțiune convenabilă și rapidă a site-ului
- Interfață de utilizator simplă și intuitivă, iar funcționarea este eficientă
- Suportă programarea Visual Studio direct
- Suport pentru instalarea de software personalizat
- Suport pentru asistență la distanță
- O gamă largă de tutoriale pentru aplicații și exemple de programe



ELOPAK

Together we make packaging work



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

Contact: office@goodflowsolutions.ro | www.elopak.com

SE SCHIMBĂ LEGISLAȚIA PRIVIND DREPTURILE CONSUMATORILOR

Nora Marin

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



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

BEUC se implică activ

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

Directiva generală privind siguranța produselor (GPSD), adoptată în 2001, s-a dovedit un element cheie al politicii de protecție a consumatorilor, prin crearea unei obligații generale pentru producători de a

introduce pe piață numai produse sigure.

Funcționează ca legislație de siguranță pentru produsele care nu beneficiază de legislație sectorială, adică, specifică produsului. În practică, acest lucru înseamnă că GPSD este principala lege de siguranță pentru mărfuri, la fel de diverse precum mobilierul, textilele și produsele de îngrijire a copiilor. Dar până în 2020, directiva a devenit însă depășită.

Câteva ținte

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

• Menținerea GPSD ca o plasă de siguranță orizontală, care poate umple lacune în legislația specifică sectorului, pe baza principiului precauției.

- Stabilirea unui cadru uniform pentru supravegherea pieței tuturor produselor de consum, cu o trasabilitate impecabilă de-a lungul lanțului de aprovizionare și aplicarea eficientă.
- Realizarea GPSD, ca dovadă de viitor pentru a face față noilor tehnologii.
- Asigurarea responsabilității în lanțul de aprovizionare și închiderea lacunelor privind comerțul electronic internațional.
- Reducerea expunerii consumatorilor la substanțe chimice dăunătoare din produse.
- Stabilirea cerințelor de siguranță obligatorii specifice produsului pentru a asigura securitatea juridică.
- Abordarea altor deficiențe ale GPSD, cum ar fi permisiunea legiitorului de a alege metode mai exigente de evaluare a conformității, definirea criteriilor pentru produsele care fac apel la copii, îmbunătățirea eficacității rechemărilor de produse și colectarea datelor la nivel comunitar privind accidentele și vătămrile.

Disfuncționalități

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





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

În 2019, UE a abordat anumite neajunsuri, prin adoptarea unui nou regulament privind supravegherea pieței și conformitatea produselor. Noile reguli se vor aplica în 2021 și pot îmbunătăți situația actuală.

Cu toate acestea, îmbunătățirile nu se aplică tuturor produselor consumatorilor și, prin urmare, trebuie făcute urgente reforme și reguli suplimentare, în cadrul de siguranță al UE, pentru a menține consumatorii în siguranță. În timp ce vechile probleme din sistem nu au fost abordate suficient în trecut, apar noi probleme la orizont legate de noile tehnologii și de necesitatea de a controla noi canale de vânzare.

Comerțul on-line rămâne o provocare

Consumatorii cumpără din ce în ce mai multe produse online. Mulți

ani, astfel de achiziții au avut loc în principal pe site-urile de internet ale companiilor mari. Dar situația s-a schimbat rapid: produsele pot fi cumpărate cu doar câteva clicuri de pe piețe și de la vânzători terți, aflați în țări din afara UE, care au adesea norme juridice de siguranță mai puțin avansate și care aplică standarde tehnice de producție mai scăzute.

Potrivit Eurostat, în timp ce 87% dintre cumpărătorii online făcuseră achiziții online de la vânzători din propria țară, în 2018, 26% cumpăraseră ceva de la un vânzător din afara UE, comparativ cu 89% și, respectiv, 14% în 2014, ceea ce înseamnă că se cumpără mai mult adesea, acum, direct de la producătorii stabiliți în afara UE.

Cercetările BEUC au arătat că, de multe ori, consumatorii nici măcar nu realizează că au cumpărat de la comercianții străini. Acest lucru este legat de faptul că informațiile de pe site-uri, despre vânzător, nu sunt ușor de găsit sau prezentat într-un mod ușor de utilizat, transparent sau clar.

De asemenea, consumatorii sunt induși în eroare când accesează site-uri web cu nume de domeniu din țările UE sau cumpără de la comercianții cu site-uri web din UE care livrează produse din restul lumii către consumatorii din UE10.

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

de afaceri subiacente. Platformele online, cum ar fi Amazon, Alibaba și e-bay, oferă produse consumatorilor cu capacități diferite: uneori acționează ca vânzători cu amănuntul/vânzători, dar uneori acționează doar ca piețe, legând între vânzătorii terți (și în mod regulat din țările terțe) și producători și consumatori.

De asemenea, ne așteptăm ca piața să se dezvolte, astfel încât consumatorii să poată face cumpărături prin intermediul aplicațiilor de mesagerie. Pe măsură ce tot mai multe platforme online devin platforme hibride, consumatorii sunt confuzi.

Cu siguranța alimentară nu te joci

Lucrurile devin mult mai grave când este vorba despre alimente. Testele și concluziile similare au fost raportate și de grupurile de consumatori din multe țări europene. Îngrijorările nu sunt legate doar de vânzările online de produse periculoase, ci

și de promovarea și reparația lor pe site-uri web și aplicații, chiar și atunci când au fost supuse unor alerte de risc și uneori chiar avertisment notificări.

Constatările din cercetarea și testarea consumatorilor sunt reflectate de cifrele de la EU Safety Gate, sistemul de alertă rapidă utilizat de statele membre ale UE, pentru a face schimb de informații despre produsele nesigure pe piața internă.

Acesta din urmă arată că o mare parte din produsele neconforme sunt importate, în special din Asia, mai ales când este vorba despre input-uri care, utilizate, ajung în produse alimentare sau în ambalaje pentru alimente. De exemplu, în pofida controalelor vamale și a cooperării internaționale, volumul mare de trafic înseamnă că produsele periculoase își fac încă drum spre piața unică.

Aeroportul Liege din Belgia, care a devenit hub-ul UE pentru o platformă online majoră, primește zilnic 1 milion de colete mici. Acestea sunt verificate de mai puțin de 100 de agenți vamali și fără autoritate de supraveghere a pieței la fața locului.

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





Simple instrumente intermediare

O altă problemă constă în faptul că piețele online se prezintă ca simple instrumente intermediare. Reprezentanții lor susțin că nu ar trebui să fie răspunzători pentru siguranța bunurilor pe care le vând sau să faciliteze vânzarea pe aplicațiile sau site-urile lor web.

Cu toate acestea, acest lucru este departe de a fi clar pentru consumatori, deoarece piețele online sunt operatorii economici de la care comandă, plătesc și primesc (în principiu), servicii post-vânzare.

Mai fundamental, nu este corect pentru consumatori, deoarece fără piețe, care sunt plătite bine pentru această intermediere, de foarte multe ori nu ar fi intrat în contact cu acești furnizori, cu riscurile specifice de siguranță la care sunt expuși.

Prin urmare, actualul cadru de reglementare nu este adecvat, din perspectiva protecției consumatorilor și a piețelor echitabile. Nu există doar lacune în legile existente, ci și în aplicarea lor.

Provocări

Uniunea Europeană se mândrește cu cel mai avansat și ambițios cadru de gestionare a substanțelor chimice din lume. Legile UE, de exemplu, interzic utilizarea produselor chimice care pot provoca cancer, pot modifica ADN-ul sau dăuna sănătății reproducerii.

În ciuda acestor realizări de referință, dispozițiile solide privind

substanțele chimice sunt absente pentru majoritatea produselor de consum. Un studiu din 2017, efectuat pentru Comisia Europeană, de exemplu, a constatat că legislația care împiedică prezența substanțelor toxice în produse este împrăștiată, nici sistematică, nici consecventă și se aplică doar foarte puține substanțe, produse și utilizări, adesea cu multe excepții.

Acolo unde există reguli, aplicarea este adesea slabă și neuniformă. Un proiect comun de aplicare a UE din 2018 a arătat că unele produse conțin ftalați periculoși, în ciuda interdicției în vigoare de aproape două decenii.

O proporție semnificativă din alte produse de consum testate conțineau metale toxice sau alte substanțe chimice cu efecte negative asupra sănătății, cum ar fi azbestul, un cancerigen cunoscut. În ciuda cerinței că numai produsele sigure sunt puse la dispoziție pe piață, GPSD joacă în practică un rol marginal în protejarea consumatorilor împotriva substanțelor chimice dăunătoare din produse.

GPSD nu a fost conceput pentru a stabili criterii specifice de siguranță chimică, ci pentru a gestiona riscurile produselor în general. Ca atare, demonstrarea conformității cu cerința de siguranță a GPSD depinde, fie de criteriile de siguranță chimică definite în alte legi ale UE, cum ar fi Regulamentul privind produsele cosmetice, fie în absența acestora.

Orice standarde naționale rele-

legale la prima fabricare, dar acum sunt restricționate sau interzise.

Reciclarea sporită a materialelor ar putea da acestor substanțe chimice un al doilea risc de viață în casele consumatorilor. Din perspectiva consumatorilor, este, prin urmare, esențial ca UE să dezvolte un cadru ambițios care să împiedice reinjecția substanțelor chimice toxice în economie.

Recomandări pentru guverne

Orientările pentru autoritățile naționale și inițiativele voluntare sunt în mod clar insuficiente, pentru a menține consumatorii în siguranță. În acest sens, angajamentul UE privind siguranța produselor, care vizează eliminarea mai rapidă de pe piețele online a produselor periculoase listate pe site-urile lor web, nu conduce la rezultate satisfăcătoare.

Chiar dacă Allegro și cDiscount s-au alăturat recent AliExpress, Amazon, eBay și Rakuten France, angajamentul probabil nu va cuprinde toți jucătorii relevanți de pe piață. Mai mult, impactul nu a fost evaluat în raport cu indicatorii cheie de performanță stricți și detaliați.

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



KOSAROM
Fine Store



KOSAROM®

SAVUREAZĂ DIFERENȚA®

KOSAROM ÎȘI EXTINDE REȚEAUA DE MAGAZINE ȘI INOVEAZĂ ADOPTÂND UN CONCEPT NOU DE MAGAZIN

KOSAROM extinde rețeaua de magazine proprii prin locații de tip Fine Store, precum și primul magazin cu un concept gastronomic nou, Meat your Match, o experiență unică de achiziționare și preparare a cărnii preferate.

“Gustul tău, regulile tale!”

Kosarom România, unul dintre cei mai apreciați producători de carne din zona Moldovei, a lansat recent noul concept gastronomic prin care aduce o experiență cu totul nouă pentru clienți, oferindu-le posibilitatea de a cumpăra preparate din meniul locației ce sunt realizate cu produsele din vitrinele magazinului, dar și de a-și alege carnea preferată direct din vitrină, urmând ca aceasta să fie preparată în mod personalizat de către personalul specializat din locație.

Sub deviza “Gustul tău, regulile tale!”, clienții Kosarom vor avea prilejul de a explora vitrinele magazinului pline de carne proaspătă și de a selecta exact ceea ce își doresc să deguste.

De la tăieturi și pâni până la condimente, toată gama de produse este disponibilă pentru a satisface gusturile și preferințele fiecărui client. Locația se afla în magazinul Fine Store din Family Market Bucium, lași și reuneste oameni din comunitatea Kosarom, dar și producători locali și producători artizanali din comunitatea ieșeană.



Locația reprezintă o oportunitate unică pentru cei care îi pășesc pragul, de a-și găsi și de a alege carnea preferată dar și de a o transforma într-un preparat personalizat, astfel încât fiecare persoană să găsească “match-ul” perfect pentru poftele lor culinare. Scopul principal al locației este de a oferi clienților o experiență unică, în care aceștia pot interacționa direct cu produsele Kosarom și personalul de aici.

Echipa Kosarom aduce clienții mai aproape de povestea brandului și modul în care poți pregăti cu succes un preparat din carne. În plus, poți fi surprins de o degustare de vinuri ori brânzeturi sau pâine cu maia sălbatică ori diverse alte experiențe plăcute care aduc un plus de rafinament și completează perfect experiența gastronomică. Așa poți afla cum poți asocia cu ușurință vinul cu mâncarea în propria bucătărie sau se împărtășesc rețete inovatoare și delicioase.

Acesta este doar începutul călătoriei în noul concept gastronomic. Iubitorii de carne și gastronomie sunt invitați să viziteze magazinul Kosarom din Family Market Bucium, Iași și să descopere noua experiență, dar, totodată, și celelalte locații de tip Fine Store, pentru ca fiecare dintre acestea vin cu mici idei surprinzătoare.

Pentru Moldova și pentru Iași, Kosarom este unul din brandurile reprezentative, deci, unde puteam găsi un loc mai potrivit pentru aceste magazine decât în inima orașului Iași, la Palas Mall ori Family Market Bucium sau Miroslava?

Noi investiții

Cu o investiție care depășește 600.000 euro Kosarom Fine Store este noul concept care vine cu elemente de design modern, atât la prezentarea produselor în vitrine, cât și la imaginea ambientală a spațiului.

Toate elementele prezente în spațiu, de la design interior până la echipamente, de la modalitatea de prezentare a produselor, până la personalul pregătit pentru acest tip de servire, toate au fost correlate pentru a crea un spațiu cât mai primitiv în strânsă legătură cu standardele de siguranță alimentară impuse de legislația în vigoare.



Și astfel am reușit să deschidem câteva magazine care se diferențiază de alte locuri similare, locații cu o servire deosebită din partea personalului, un loc în care consumatorul vine și poate face alegeri de calitate, vine de plăcere și pleacă cu produse premium și cu recomandări din partea specialiștilor.

Completarea gamei de produse Kosarom și AviTop

Pe lângă produsele care provin, fie de la Kosarom, fie de la AviTop, am completat gama de produse și cu o sortimentăție selectă de produse de carne maturată sau brânzeturi ori pâine artizanală, dar și selecții de vinuri, în general cu produse care nu pot fi găsite în magazine de proximitate sau în restul rețelei noastre de magazine.

Consumatorii au început să aprecieze din ce în ce mai mult produsele românești iar Kosarom este un brand asociat cu produse de calitate și tocmai de aceea acest magazin este unul perfect pentru a face față exigențelor și solicitărilor clienților noștri.

Ultimii ani au fost plini de provocări pentru toți agenții economici, însă noi nu am încetat nicio clipă să ne oprim, ci dimpotrivă, am lansat în permanență proiecte noi, fie cu lansări de produse care au venit în întâmpinarea consumatorilor noștri, fie cu deschideri de noi magazine, fie cu diverse soluții sustenabile pentru întreaga echipă.

Dacă vorbim de planuri pe următoarea perioadă, echipa Kosarom își concentrează forțele de asemeni, pe acțiuni prin care să fim cât mai aproape de clienții noștri, pe lansarea unei noi sortimentății de produse dedicată sezonului rece și a produselor specifice sărbătorilor de iarnă.



ELIMINAREA FURNIZORILOR INEFICIENȚI DE PE LANȚUL DE APROVIZIONARE

Mircea Demeter

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

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

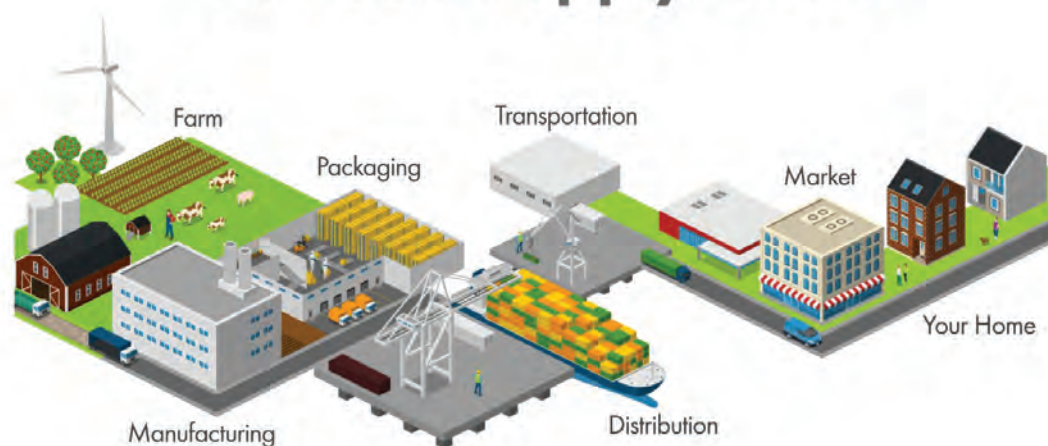
Date de înaltă calitate

Oricât de bine ar fi ele organizate, lanțurile de aprovizionare nu merg întotdeauna așa cum a fost planificat și, atunci când vă găsiți cu o nevoie nesatisfăcută de aprovizionare, va trebui să utilizați date de înaltă calitate, pentru a pivota rapid și pentru a găsi noi soluții.

Să recunoaștem, eșecul furnizorului este o inevitabilitate. Pandemia de Coronavirus, ne-a arătat eșecul furnizorului la nivel de urgență, dar eșecul poate apărea și atunci când un furnizor încetează să mai poată satisface nevoile firmei dumneavoastră, în ceea ce privește bugetul, calendarul, reglementările sau o varietate de alți factori.



The Food Supply Chain



Indiferent de motivele specifice, va veni un moment în care planurile și așteptările dumneavoastră pentru un furnizor nu vor fi îndeplinite și veți avea nevoie de un plan pentru momentul respectiv. Astfel, eșecul furnizorului devine mult mai ușor de suportat, atunci când sunteți configurat pentru a fi agil, informat și deschis spre soluții inovatoare.

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

Cu alții poate fi mai bine

Când vine vorba despre evaluarea dacă un furnizor nou este potrivit pentru dumneavoastră, căutați atât markeri cantitativi, cât și calitativi ai credibilității lor. În acest fel, puteți reîncadra eșecul furnizorului ca o oportunitate de a reevalua calitatea datelor furnizorilor, rețeaua și relațiile curente ale furnizorilor, domeniile de optimizare și economiile de costuri, inclusiv obiectivele de calitate, risc, durabilitate sau diversitate.

Nu ar trebui să fie nevoie să petreceți ore sau zile verificând furnizorii. Există progrese tehnologice în indus-

trie, stimulate de inteligența artificială (AI) și învățarea automată (ML), care vă vor permite să efectuați analize de date care să ofere informații utile.

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

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

Vizibilitatea instantanee în întreaga organizație, împreună cu informațiile furnizate de furnizori, îmbogățite, permit formarea mai rapidă a unor relații mai bune cu terții.

Primul pas în găsirea unui furnizor cu capacități specializate sau durabile este crearea unei liste scurte de furnizori calificați, iar acest proces este mai ușor, atunci când începeți cu un furnizor de încredere, cuprinzător și ușor de căutat. După ce ați stabilit că datele furnizorului sunt de înaltă calitate, iată modalități de a utiliza datele respective, pentru a vă recupera rapid pierderile determinate de eșecul fostului furnizor.



Atenuarea modificărilor din piață

Când adăugați furnizori mai diferiți la lista companiei dumneavoastră, după un eșec al furnizorului, aceste modificări pot avea impact asupra întregului ecosistem al furnizorului. Această nouă rețea de furnizori ar putea introduce beneficii care se vor scurge tuturor părților interesate.

De exemplu, furnizorii noi pot rezolva probleme pe care nici nu știți că le aveți, în domenii precum calitatea, sustenabilitatea, obiectivele diversității și multe altele.

Evaluarea acestor domenii și utilizarea datelor de calitate, pentru a vă informa cu privire la luarea deciziilor, ar trebui să ușureze mult alinierea la eșecul furnizorului, pentru firma dumneavoastră.

Accentul pus pe date sigure și de încredere, în achiziții, poate fi nou, dar efectele obținerii acestora vor repercuta pozitiv, pe măsură ce firma va avansa în viitor. În perioadele de criză, informațiile sunt întotdeauna disponibile, chiar și atunci când oamenii nu sunt.

Datele de încredere pot sprijini vizibilitatea sporită a furnizorilor și pot prezenta noi soluții pe care s-ar putea să nu le fi avut în vedere anterior. În acest fel, putem reformula eșecul furnizorului în lanțul de aprovizionare cu alimente, ca o oportunitate de a reevalua calitatea datelor furnizorilor și de a deschide noi oportunități de succes, chiar și în momente dificile.

Flexibilitatea operațiunilor

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

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

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

Întrebări și răspunsuri

Atunci când vă recuperați dintr-un eșec al furnizorului, puteți lua în considerare și colaborarea cu fur-

nizori noi. Pentru a evalua dacă un nou furnizor este potrivit pentru dumneavoastră, căutați atât markeri cantitativi, cât și calitativi ai credibilității lor.

Acești markeri de credibilitate ar putea fi lucruri tangibile, cum ar fi certificările de calitate sau de mediu pe care le-a obținut furnizorul. Ele pot fi, de asemenea, bazate pe reputație.

Cu cine lucrează în prezent acest furnizor?

Cum se comportă în lanț?

Cine le aprobă certificările?

Aceste aprobări sunt imparțiale și reflectă aceleași nevoi ale situației dumneavoastră?

Cu toate acestea, atunci când căutați aprobări, fiți atenți la prejudecăți sau informații irelevante. În schimb, căutați recenzii calitative, care să reflecte nevoile situației dumneavoastră.

Polivalența pieței

Furnizorii diferiți pot îndeplini adesea aceleași așteptări ca furnizorii cu care aveți relații preexistente, dar aceștia pot fi mai greu de găsit. Un eșec al furnizorului este o bună oportunitate de a introduce cheltuieli mai diverse în strategia dumneavoastră de achiziții.

Prin introducerea unor cheltuieli mai diverse, puteți adăuga valoare în compania dumneavoastră, sub

formă de rabaturi, inclusiv sub formă de reduceri de taxe, speculând beneficiile oferite de facilitățile legislative.

Luați în considerare acest lucru, dacă o ofertă de la un furnizor divers este mai mare decât vă așteptați. De fapt, acesta poate fi echilibrat de beneficiile creșterii cheltuielilor pentru diversitate.

Mai mult, furnizorii locali sau regionali se califică de obicei pentru certificări de diversitate, care pot adăuga valoare de retur financiar companiei și care pot anula costurile mai mari. Un alt avantaj al colaborării cu un furnizor local sau regional este capacitatea de a reduce costurile logistice legate de comenzi sau contracte.



DEXION ROMÂNIA: EXCELENȚA ÎN SOLUȚII DE DEPOZITARE PENTRU O LUME ÎN MIȘCARE

Dexion România reprezintă un nume de referință în industria soluțiilor de depozitare, situându-se în fruntea furnizorilor globali din acest domeniu. Ne mândrim cu o lungă tradiție și o experiență vastă în dezvoltarea și implementarea de sisteme de stocare eficiente și inovatoare. Suntem parte a prestigioasei familii Gonvarri Material Handling, alături de alte companii renumite din industria depozitării, cum ar fi Constructor, Kasten, Stälteknik, Lampe și Kaufman. În acest articol, vă invităm să descoperiți mai multe despre Dexion România, misiunea noastră, portofoliul nostru extins de produse și servicii, precum și angajamentul nostru de a oferi soluții de depozitare de înaltă calitate în întreaga lume.

Misiunea Dexion România: Satisfacerea Nevoilor Clienților prin Soluții Inovatoare

Misiunea noastră fundamentală este să susținem clienții în toate aspectele depozitării, începând de la proiectarea și planificarea depozitului până la instalarea și mentenanța sistemelor de rafturi metalice. Suntem convinși că o depozitare eficientă este esențială pentru succesul oricărei afaceri, indiferent de industrie sau dimensiunea acesteia. Prin urmare, ne-am asumat responsabilitatea de a dezvolta soluții inovatoare care să ajute clienții să lucreze mai rapid, mai eficient și mai profitabil.

Gonvarri Material Handling, sub umbrela căreia ne desfășurăm activitatea, include companii de top din

industria depozitării, cu o prezență globală puternică. Cu proiecte implementate pe aproape toate continentele lumii, am demonstrat că suntem pregătiți să facem față celor mai complexe provocări în domeniul depozitării. Fie că sunteți o corporație internațională sau o afacere locală în creștere, Dexion România vă poate furniza soluții personalizate pentru depozitul dumneavoastră.

O Istorie Bogată de Inovație și Performanță

Compania Dexion are o istorie impresionantă, pornind de la fondarea sa de către Demetrius Comino. În anul 1947, Comino a creat conceptul "Dexion Slotted-Angle," o inovație care a introdus sistemele de depozitare reglabile și a stabilit



bazele pentru dezvoltarea ulterioară a sistemelor de rafturi pentru paleți și rafturi cu polițe. Astăzi, continuăm tradiția de excelență și inovație, oferind clienților noștri soluții de depozitare de ultimă generație.

O Prezență Globală și Oferirea de Soluții Personalizate

Cu unități de producție în Germania, România, Finlanda, Suedia și Cehia, suntem în măsură să oferim clienților noștri din întreaga lume soluții logistice personalizate. De la rafturi clasice pentru paleți la sisteme de stocare complet automatizate, suntem pregătiți să vă ajutăm să exploatați la maximum spațiul disponibil în depozitul dumneavoastră. Avem peste 1.300 de angajați în Europa și suntem prezenți în diverse regiuni ale lumii, precum Africa, Orientul Mijlociu, SUA, Canada, America de Sud și Australia, cu o rețea extinsă de distribuție. Oriunde vă aflați, noi suntem aici pentru a vă sprijini în nevoile dumneavoastră de depozitare.

Soluții de Depozitare Dexion în România: O Poveste Locală de Succes

În 2006, fabrica românească din Râșnov, lângă Brașov, a fost înființată cu ajutorul specialiștilor britanici, reprezentând o investiție

de 12 milioane de euro într-o unitate cu o suprafață de 12.500 de metri pătrați. În prezent, Dexion Storage Solutions în România se mândrește cu o cifră de afaceri de 60 milioane euro și cu peste 400 de angajați.

Unitatea de producție din Râșnov găzduiește și alte departamente majore cu un rol esențial în succesul Grupului, cum ar fi Centrul de Suport Vânzări, o echipă de 45 ingineri specializați, care realizează proiectarea sistemelor de depozitare pentru toate proiectele oferite de către birourile de vânzări ale Grupului, echipa de Dezvoltare Produse a Grupului care proiectează noile produse Dexion și Laboratorul de Testare care asigură că aceste noi produse sunt realizate în concordanță cu cele mai stricte reglementări în domeniu.

O Gamă Completă de Produse pentru Depozitare

Dexion România oferă o gamă completă de produse și soluții pentru depozitare, adaptate pentru a satisface cele mai diverse nevoi ale clienților noștri. Indiferent dacă aveți nevoie de soluții pentru construcții noi, renovări sau modernizări, suntem alegerea logică atunci când căutați o soluție de depozitare ușor de utilizat, care să vă economisească timp și bani.





Printre produsele noastre se numără:

- Rafturi pentru paleți: Oferim soluții de depozitare pe paleți pentru toate industriile, astfel încât să găsiți întotdeauna soluția potrivită nevoilor dumneavoastră. Rafturi clasice, rafturi pe baze mobile (MOVO) rafturi cu navete radiocomandate, rafturi gravitaționale, adoptăm împreună soluția care se potrivește cel mai bine afacerii dumneavoastră.
- Rafturi metalice cu polite: Sistemele noastre de rafturi metalice cu polite sunt potrivite pentru depozitarea produselor de mici dimensiuni, pornind de la un singur raft sipână la instalații vaste.
- Mașini de depozitare: Controlate prin intermediul calculatorului, mașinile de depozitare verticale se integrează cu ușurință în sistemul de management al depozitelor existente.
- Cantilever: Pentru depozitarea sigură și organizată a bunurilor lungi și grele.
- Optimizarea spațiului de lucru: Ne angajăm să vă ajutăm să îmbunătățiți fluxul de lucru al afacerii dumneavoastră. și eficiența globală prin crearea unui mediu de lucru și depozitare de primă clasă.
- Accesorii: Gama noastră de accesorii de siguranță și securitate completează și personalizează configurația instalației dumneavoastră
- Sistemul Compactus: O soluție atractivă și modernă pentru a organiza și economisi spațiul în arhive și în spațiile din birouri.
- Rafturi cu cadre din plasă pentru muzee: Protecția operelor de artă împotriva prafului, luminii și vibrațiilor.
- Sistemul Sysco: Sisteme pentru birouri, arhive, muzee și biblioteci,

unde depozitarea în siguranță este crucială, iar spațiile disponibile sunt mici.

- PALOMAT®: Ideal pentru manipularea și gestionarea paleților goi la nivelul podelei, fără accidente umane în timpul manipulării, fără deteriorări ale paleților.

Soluții de Depozitare pentru Toate Industriile

Cu o experiență vastă și o rețea globală, Dexion România oferă soluții de depozitare care se pot adapta aproape oricărei industrii. Ne mândrim cu capacitatea noastră de a satisface cele mai dificile cerințe de depozitare, de la industria auto la aviație, la sectorul alimentar și băuturi, transport și industria maritimă. Cu o serie de produse suplimentare și opțiuni personalizate, vă asigurăm că eficiența, protecția și siguranța depozitelor dumneavoastră sunt la cel mai înalt nivel.

Soluții Personalizate pentru Depozitare

Fiecare afacere are nevoi unice de depozitare, și suntem aici pentru a vă oferi soluții personalizate care

să corespundă cerințelor dumneavoastră specifice. Fie că aveți nevoie de sisteme de depozitare pentru depozite mari, sau sunteți în căutarea soluțiilor pentru depozite de dimensiuni mai mici, vă putem ajuta să găsiți cea mai bună soluție pentru afacerea dumneavoastră. Contactați-ne pentru a discuta nevoile dumneavoastră, iar echipa noastră de experți vă va ajuta să vă proiectați și să vă implementați sistemul de depozitare perfect.

Servicii Complementare pentru o Experiență Completă

Pe lângă gama noastră variată de produse, oferim și o serie de servicii complementare pentru a vă ajuta să vă gestionați eficient depozitul:

- Inspecția rafturilor: Suntem conștienți că rafturile Dexion sunt realizate la cea mai înaltă calitate, dar depozitele pot prezenta pericole ascunse. Inspecția periodică a rafturilor este esențială pentru siguranța și eficiența depozitelor.
- Instalarea rafturilor: Fie că aveți nevoie de un singur raft sau de o instalare complexă, echipa noastră experimentată vă poate ajuta

să implementați sistemul de depozitare cu precizie și eficiență.

- Asistență și Întreținere: Asigurarea operațiunilor sigure în depozit înseamnă acceptarea responsabilității pentru inspectarea și întreținerea regulată a produselor de depozitare.
- Cursuri și Seminarii: Oferim cursuri și seminarii pentru echipa dumneavoastră pentru a asigura înțelegerea importanței siguranței depozitului.

Finalizarea proiectelor cu o Echipă de Profesioniști

Echipele noastre experimentate de profesioniști în vânzări și proiectare vă stau la dispoziție pentru a vă oferi o combinație valoroasă de cunoștințe, orientare și asistență practică în alegerea soluției de depozitare potrivite pentru afacerea dumneavoastră. Cu un accent deosebit pe sănătate, siguranță și mediu, suntem aici pentru a vă ajuta să aveți succes în gestionarea depozitelor dumneavoastră.

Concluzie

Dexion România este un lider mondial în soluții de depozitare, oferind produse și servicii de înaltă calitate pentru clienții noștri din întreaga lume. Cu o istorie de inovație și o rețea globală, suntem pregătiți să vă ajutăm să obțineți cel mai bun potențial din depozitul dumneavoastră. Contactați-ne astăzi și descoperiți cum Dexion România vă poate ajuta să transformați gestionarea depozitelor într-un proces mai eficient și mai profitabil. Suntem aici pentru a vă susține în fiecare pas al drumului dumneavoastră către succes.





BEUC: PIAȚA ȘI ILUZIA ALEGERII

Nora Marin

Spre deosebire de narațiunea dominantă care tinde să învinuiască consumatorii pentru că au făcut alegeri alimentare greșite, există tot mai multe dovezi că alegerile individuale sunt modelate de așa-numitele Ȑmedii alimentareȐ în care navighează consumatorii, se arată în studiul publicat recent de Biroul European pentru Drepturile Consumatorilor (BEUC), intitulat ȐIllusion of ChoiceȐ. Însă, pentru cine se uită puțin mai atent în magazinul alimentar, devine clar că nu există o alegere liberă a consumatorului, luată în vid și bazată pe cele mai bune informații disponibile, ci mai degrabă este manipulat de o gamă complexă de influențe, dincolo de controlul individual.

Conceptul de “Mediu Alimentar”

În prezent, mediile alimentare nu asigură că opțiunea sănătoasă și durabilă, care nu este întotdeauna cea mai ușoară pentru consumatori. Majoritatea indivizilor nu realizează în ce măsură alegerile lor sunt dirijate de o multitudine de factori, de la reclamele pe care le văd pe panouri publicitare în stradă, până la gama de produse alimentare care este disponibilă la supermarketul în care fac cumpărături, prin ofertele promoționale și reducerile oferite de comercianții cu amănuntul.

Mediile alimentare reprezintă “contextul fizic, economic, politic și socio-cultural în care consumatorii interacționează cu sistemul alimentar pentru a lua deciziile privind achiziționarea, prepararea și consumul alimentelor”.

Factorii care influențează alegerea consumatorilor variază de la marketing și publicitate, oferte promoționale, disponibilitatea și prețul alimentelor, aspectul spațial în supermarketuri și multe altele.

Conceptul de medii alimentare a fost descris și explicat pe larg într-un brief de politici elaborat de 24 de organizații ale societății civile care participă la Coaliția UE pentru Politici Alimentare, inclusiv BEUC, EPHA și Eurogrup pentru Animale. Iar, acest raport oferă o înțelegere practică a mediilor alimentare prin exemple din viața reală de medii, atât bune, cât și rele.

Ce se întâmplă la nivelul UE?

Strategia Farm to Fork, modelul UE pentru alimentație și agricultură durabilă publicat de Comisia Europeană în 2020, afirmă în mod clar că modelele actuale de consum în UE nu sunt durabile atât din punct de vedere al mediului, cât și din punct de vedere economic.

Ea notează că aportul mediu de energie, de carne roșie (inclusiv carne de vită, porc, miel și capră), și carne procesată, zaharuri, sare și grăsimi, continuă să depășească recomandările, în timp ce consumul de cereale integrale, fructe, legume, leguminoase și semințe este insuficient.

Deși recunoaște rolul mediilor alimentare și consideră că toți actorii din

lanțul alimentar ar trebui să considere responsabilitatea lor de a sprijini consumatorii în alegerea alimentelor sănătoase și durabile, Strategia Farm to Fork nu face propuneri concrete pentru crearea unor medii alimentare favorabile.

În schimb, se concentrează pe împunternicirea consumatorilor să facă alegeri informate, sănătoase și durabile, în primul rând cu ajutorul etichetării.

Cu toate acestea, în timp ce informațiile și etichetarea consumatorilor sunt importante și necesare (atât pentru a permite alegerea informată a consumatorilor, cât și pentru a stimula producătorii să își îmbunătățesc produsele), dovezile arată că astfel de măsuri sunt insuficiente în sine.

Alegerile consumatorilor sunt puternic influențate de alte elemente ale mediilor alimentare, cum ar fi publicitatea și marketingul, disponibilitatea sau prețurile.

În această toamnă, Comisia Europeană urmează să prezinte o propunere pentru un cadru legislativ pentru sisteme alimentare durabile (FSFS) ca una dintre inițiativele emblematiche ale Strategiei F2F.

Se așteaptă ca această legislație să introducă definiții, obiective și principii cheie pentru a deschide calea pentru ca legislația alimentară UE și națională existentă și viitoare să stabilească un sistem alimentar durabil care să funcționeze în limitele planetare.

Aceasta trebuie să includă promovarea unor medii alimentare favorabile în care dietele sănătoase și durabile, care sunt mai bazate pe plante și cu produse de origine animală mai puține și mai bune sunt alegerea ușoară pentru oameni.

Verificarea realității

În timp ce oamenii se confruntă cu acest lucru în viața lor de zi cu zi, conceptul de mediu alimentar poate suna abstract pentru mulți și nu poate fi identificat imediat, în mod paradoxal.

Cu ajutorul membrilor respectivi ai organizațiilor, BEUC a colectat dovezi și exemple de astfel de practici de către o serie de actori (inclusiv comercianți cu amănuntul, sectorul



ospitalității, cantine etc.), din Europa.

Raportul nu își propune să fie (și nici nu ar trebui să fie în vreun fel considerat ca) o analiză exhaustivă a practicilor bune și rele ale actorilor lanțului alimentar sau a factorilor care contribuie la mediile alimentare. Mai degrabă, acțiunea oferă un instantaneu ilustrativ al numeroșilor factori care influențează constant alegerile și preferințele consumatorilor.

Ce înțelegem prin medii alimentare favorabile?

Mediile alimentare favorabile sunt înțelese ca practici care încurajează și stimulează consumul de alimente sănătoase, hrănitoare și ecologice, alimente pe bază de plante procesate minim, cum ar fi fructele, legumele, leguminoasele, semințele și cerealele

integrale, precum și cantități limitate de alimente de origine animală (ASF), cu standarde ridicate de bunăstare a animalelor.

Dimpotrivă, practicile care nu sunt conforme cu criteriile de mai sus sunt considerate ca contribuind la mediile alimentare nefavorabile. Acestea includ practici care împing consumatorii să consume alimente care contribuie cel mai mult la dietele nesănătoase, cum ar fi alimentele foarte procesate, bogate în grăsimi, zaharuri și sare (HFSS), precum și carnea roșie și procesată.

Dietele care se bazează în mare măsură pe aceste produse sunt legate de dezvoltarea mai multor boli netransmisibile (BNT), cum ar fi obezitatea, diabetul, mai multe tipuri de cancer și bolile cardiovasculare.

Practici care împing consumatorii spre consumul de alimente cu impact ridicat asupra mediului și /sau standardele scăzute de bunăstare a animalelor, cum ar fi PPA, din sistemele industrializate de creștere a animalelor, sunt, de asemenea, considerate ca contribuind la mediile alimentare nefavorabile.

Ce e "dieta sănătoasă durabilă"?

Potrivit FAO, dietele durabile sănătoase "au presiune și impact redus asupra mediului, sunt accesibile, sigure și echitabile și sunt acceptabile din punct de vedere cultural".

Ele sunt "bazate pe o mare varietate de alimente neprocesate sau minim procesate, echilibrate între grupurile de alimente, restricționând în același timp produsele alimentare și băuturi foarte procesate".

Acestea "includ cereale integrale, leguminoase, semințe și o abundență și varietate de fructe și legume" și "pot include cantități moderate de ouă, lactate, păsări și pește; și cantități mici de carne roșie".

În UE, aportul mediu de energie, carne roșie și procesată, zaharuri, sare și grăsimi continuă să depășească recomandările, în timp ce consumul de cereale integrale, fructe și legume, leguminoase și semințe este insuficient.

Alimentele de origine animală

Aporturile actuale de carne nu sunt conforme cu recomandările dietetice, consumul depășindu-le de 2-4 ori. În același timp, doar 12% din populația UE consumă cele cinci porții sau mai multe recomandate de fructe și legume zilnic.

Alinierea dietelor europenilor cu recomandările de alimentație sănătoasă ar contribui la securitatea alimentară, deoarece o proporție considerabilă a terenurilor agricole este folosită pentru a produce hrana pentru animale, mai degrabă decât alimente pentru consumul uman direct. De asemenea, ar reduce semnificativ amprenta de mediu a alimentelor.





Într-adevăr, zootehnia este în mare măsură cunoscută ca unul dintre principalii factori ai schimbărilor climatice și a pierderii biodiversității. Alimentele reprezintă 42% din impacturile asupra mediului ale consumului unui cetățean al UE cu multiple granițe planetare depășite doar de sistemul alimentar. În cadrul categoriei de alimente, produse de origine animală, de ex. carnea, lactatele și ouăle sunt responsabile pentru cea mai mare parte a impactului consumului de alimente pentru majoritatea categoriilor de impact.

Atunci când se adaugă emisiile legate de producția, transportul și prelucrarea furajelor la emisiile din sectorul agricol european, sectorul zootehnic este responsabil pentru 81-86% din totalul emisiilor de gaze cu efect de seră (GES) din agricultură.

Grupul Interguvernamental pentru Schimbările Climatice (IPCC), a recunoscut că schimbările aduse stilurilor de viață și comportamentului, inclusiv trecerea la diete sănătoase durabile, pot duce la o scădere cu 40-70% a emisiilor de GES la nivel mondial până în 2050, îmbunătățind în același timp sănătatea și bunăstarea. Mai multe țări europene și-au ac-

tualizat orientările naționale privind alimentația, pentru a lua în considerare impactul asupra mediului al alegerilor alimentare. De exemplu, Danemarca și-a actualizat FBDG-urile în 2021, pentru a îndemna oamenii să mănânce mai multe fructe, legume și leguminoase și mai puțină carne.

Cantitatea recomandată de carne a fost redusă de la 500 g la 350 g pe săptămână în noile ghiduri, iar danezilor li se recomandă să mănânce 100 g de leguminoase, pe lângă 600 g de fructe și legume, pe zi. În mod similar, Spania și-a actualizat FBDG-urile și recomandă maxim trei porții de carne pe săptămână.

Sănătatea umană și cea animală

Sănătatea umană și cea animală sunt intrinsec legate, așa cum este recunoscut de abordarea One Health. Un aspect cheie care leagă cele două este utilizarea antimicrobienele, a căror utilizare inadecvată nu atât la oameni, cât și la animalele care alimentează rezistența la antimicrobiene (AMR).

OMS a declarat AMR una dintre primele 10 amenințări globale pentru sănătatea publică cu care se confruntă umanitatea. În UE, utilizarea

preventivă de rutină a antibioticelor veterinare a fost interzisă din ianuarie 2022. Vânzările de antibiotice veterinare s-au redus aproape la jumătate în perioada 2011-2021, potrivit OMS. Ultimele date UE. Între 2018 și 2021, statele membre au atins aproximativ o treime din ținta de reducere de 50 %, stabilită pentru 2030 din Strategia Farm to Fork.

Cu toate acestea, unele țări continuă să rămână în urmă. Pe măsură ce ritmul scăderii vânzărilor de antibiotice pare să fi încetinit din 2017, eforturile

trebuie menținute această tendință descendentă.

În cele din urmă, standardele UE privind bunăstarea animalelor nu sunt în prezent la pas cu evoluțiile științifice și cu așteptările cetățenilor europeni că animalele de fermă ar trebui să trăiască o viață bună. Setul minim de reguli stabilit de legislația UE oferă doar un nivel suboptimal al bunăstării animalelor de fermă, după cum a constat verificarea conformității din legislația UE privind bunăstarea animalelor.





modele alimentare mai sănătoase și durabile. Acest lucru poate fi realizat prin politici și intervenții care abordează disponibilitatea alimentelor, accesibilitatea, caracteristicile și dezirabilitatea.

Puterea semnalelor de preț

Prețurile alimentelor joacă un rol cheie în modelarea deciziilor noastre de cumpărare și consum. Într-un studiu recent al consumatorilor europeni, prețul a fost constatat a fi principala barieră în calea alimentației durabile.

În ultimii ani, întreruperile lanțului alimentar și o creștere a costurilor la energie și prețurile combustibililor, exacerbate de invadarea Ucrainei de către Rusia și de dependența UE de inputurile agricole importate, au condus la o inflație semnificativă, afectând în special coșurile de cumpărături ale consumatorilor.

Organizațiile din Europa au raportat că mulți consumatori și-au schimbat comportamentul de cumpărături ca urmare a crizei costului vieții, unele țări raportând că aceștia au sărit din ce în ce mai mult peste mese, cumpărând alimente congelate pentru a reduce costurile sau recurg la preparate gata.

Accesibilitatea alimentelor și prețurile rămân una dintre preocupările majore pentru consumatori, cu atât mai mult în perioade de criză. Prin strategiile și promoțiile lor de prețuri, companiile pot face multe pentru a sprijini sau, dimpotrivă, a împiedica obiceiurile alimentare durabile și sănătoase.

În absența unor reguli mai ambițioase, consumatorii care doresc să cumpere alimente cu proteină animală derivate din animale care au fost ținute în condiții mai bune, trebuie să caute eticheta ecologică sau alte etichete dezvoltate de sectorul privat, dintre care unele au o credibilitate îndoielnică.

Atât reducerea consumului de alimente de origine animală, cât și schimbarea modului în care sunt crescute animalele sunt esențiale pentru a face față provocărilor menționate mai sus.

Dar alternativele?

Ca alternative, putem găsi pe piață un număr tot mai mare de produse pe bază de plante. Ele joacă un rol în trecerea la diete cu cantități mai mici de proteine animale, de exemplu, oferind confort pentru consumatori. Cu toate acestea, la fel ca omologii lor din carne, cum ar fi burgerii și cârnații, produsele pe bază de plante variază în ceea ce privește calitatea nutrițională (în special conținutul de sare și grăsimi saturate), și nivelul de procesare.

Prin urmare, producătorii de alimente ar trebui să lucreze la îmbunătățirea compoziției acestor produse, inclusiv a biodisponibilității micronutrienților

cheie (fier, calciu, B12 etc.) și a prezenței substanțelor potențial dăunătoare (de exemplu, izoflavonele din soia).

Denumirea alternativelor pe bază de plante nu ar trebui nici să inducă în eroare consumatorii și nici să-i descurajeze să cumpere aceste produse. De exemplu, utilizarea denumirilor culinare de carne pe alimentele pe bază de plante (cum ar fi friptura, cârnații, burgerul), facilitează consumatorilor să știe cum să integreze aceste produse într-o masă și, ca atare, nu ar trebui interzisă.

Alternativele pe bază de plante pot juca un rol important în sprijinirea consumatorilor să treacă de la rate mari de consum la un model alimentar mai ecologic. Cu toate acestea, ar trebui să fie preferat consumul de alimente sănătoase din surse vegetale, cum ar fi legumele.

Ce înseamnă iluzia alegerii?

Iluzia alegerii se referă la faptul că, atunci când se iau decizii privind cumpărarea, gătitul sau consumul de alimente, preferințele consumatorilor sunt puternic influențate de mai mulți factori. Departe de a fi aleatoriu sau neintenționat, acești factori au fost

meticulos studiat și utilizați pentru a declanșa consumul anumitor produse.

Bazându-se pe voința și responsabilitatea consumatorilor (doar) de a face alegeri alimentare mai bune, s-a dovedit a fi o abordare ineficientă. Ca atare, OMS a criticat narațiunea continuă conform căreia abordarea obezității este responsabilitatea individului și nu responsabilitatea societății mai largi, inclusiv a guvernelor, ca unul dintre barierele în calea implementării politicilor de obezitate.

Este necesară remodelarea activă a mediilor alimentare pentru a susține





Un obstacol în calea consumului de alternative (procesate) pe bază de plante, la carne, este prețul lor mai mare (acest lucru este mai puțin adevărat pentru leguminoase neprocesate, totuși). În timp ce diferența de preț între produsele prelucrate pe bază de animale și cele pe bază de plante s-a redus în timp, aceasta rămâne un factor de descurajare pentru mulți consumatori. Afacerile alimentare trebuie să-și intensifice eforturile pentru a încerca să reducă acest decalaj.

Costurile ascunse ale alimentelor

Prețurile de astăzi reflectă slab costurile pentru societate asociate cu producția și consumul de alimente. Acest lucru este valabil mai ales pentru ASF. Ca De exemplu, un raport recent al Curții de Conturi a UE a recunoscut că transportul pe scară largă pe distanțe lungi de animale vii în, către și dinspre UE este profitabil doar pentru că nu a fost atribuită nicio valoare monetară suferinței animalelor în timpul transportului. Curtea a recomandat în schimb să se țină seama de aceasta în costurile de transport și prețul cărnii.

Cercetările comandate de Eurogroup for Animals au estimat costurile externe ascunse ale producției de alimente cu proteină animală în UE (inclusiv exporturile) la 1.567 miliarde de euro, adică, de aproximativ 7,6 ori mai mari decât costurile economice ale producției în sine.

Costurile ascunse externe ale consumului au fost estimate la 1.455 de miliarde de euro, pentru anul 2022, sau de aproximativ 7,8 ori mai mare decât costurile economice ale consumului de alimente de origine animală din

UE. Mai simplu, prețul plătit de consumatori în magazin reprezintă aproximativ 13% din costurile adevărate, asociate consumului în UE.

Cauzele cheie ale acestor costuri externe ascunse sunt bunăstarea scăzută a animalelor, bolile legate de alimentație și impactul asupra mediului (în special poluarea aerului și utilizarea terenurilor). Aceste costuri sunt chiar mai mari decât contribuția la schimbările climatice, în timp ce, din punct de vedere istoric, primesc o atenție semnificativ mai mică.

În continuare, cercetarea a constatat că o combinație de sistemele de producție mai bune, cu un consum mai mic de alimente cu proteină animală ar reduce costurile ascunse ale acestora și ar sprijini ambiția UE de a reduce amprenta de mediu a alimentelor și de a îmbunătăți bunăstarea animalelor, reducând în același timp numeroasele efecte asupra sănătății umane.

Costurile ascunse ale dietelor nesănătoase

Dietele nesănătoase sunt una dintre principalele cauze de boli în UE. Bolile netransmisibile, precum cele cardiovasculare, anumite tipuri de cancer, diabetul, bolile respiratorii cronice, bolile hepatice, obezitatea și sănătatea mintală sunt o povară majoră a sănătății secolului XXI.

Numai aceste afecțiuni reprezintă 85% din întreaga povară a bolilor, iar peste 90% din totalul deceselor din UE.

În 2019, peste 814.000 de decese premature și peste 14 milioane de ani de viață sănătoasă pierduți în UE au fost atribuite dietelor nesănătoase. Decele premature reprezintă o pierdere de 115 miliarde EUR anual pentru economie.

Mai mult, supraponderalitatea și obezitatea au atins proporții epidemice în Europa, 60% dintre adulți trăind cu supraponderali sau obezitate. Efectele asupra speranței de viață, a cheltuielilor cu sănătatea și a pieței muncii au fost estimate că vor reduce PIB-ul cu 3,3% în țările OCDE.

Nocivitatea ofertelor "multibuy" și a ofertelor promoționale

Promoțiile de prețuri cu amănuntul joacă un rol important în mediile alimentare din supermarketuri și în achizițiile consumatorilor. De la oferte de preț "cumpărați unul, primiți unul gratuit", până la reduceri de preț în magazin, există mai multe moduri

prin care comercianții cu amănuntul pot folosi promoțiile de preț pentru a influența și ghida consumatorii către anumite alegeri de cumpărare.

Promoțiile de volum, cum ar fi cumpărăturile multiple, sunt o formă comună de promovare a prețului, care impune clienților să cumpere un anumit număr de articole pentru a obține un preț unitar mai bun. Acestea pot îndruma consumatorii către alegeri mai puțin sănătoase și mai puțin sustenabile, dar îi pot sprijini în egală măsură să cumpere alimente sănătoase și durabile, cum ar fi fructele, legumele, legumele, semințele și cerealele integrale.

Pe măsură ce efectele crizei costului vieții continuă să se facă simțite, consumatorii sunt profund interesați de diferitele promoții de preț oferite de comercianții cu amănuntul. Cu toate acestea, din păcate, supermarketurile continuă să aibă mai multe promoții la alimente și băuturi mai puțin sănătoase, decât mai sănătoase.

Un sondaj efectuat în Țările de Jos a constatat că 70% dintre promoțiile din pliantele supermarketurilor au fost clasificate drept nesănătoase, în timp ce o evaluare recentă a peste 15.000 de promoții alimentare prezentate în cinci dintre cele mai mari broșuri promoționale ale comercianților cu amănuntul belgieni, a constatat că doar una din zece erau pentru fructe și legumele, în timp ce pentru carne, produse procesate, cât și proaspete, au fost prezentate de două ori mai frecvent.





Un istantaneu al fluturașilor promoționali

Pe parcursul lunii martie 2023, BEUC a colectat online fluturași promoționali a 18 lanțuri de supermarketuri de diferite dimensiuni și game de prețuri din 11 țări UE. În total, a numărat 10.641 de anunțuri promoționale individuale pentru produse alimentare și băuturi (inclusiv băuturi alcoolice).

Dintre acestea, 1.623 de reclame au fost pentru carne (inclusiv carne proaspătă, preparate și produse din carne), în 1.815 au fost incluse și preparate pe bază de carne precum lasagna, pizza, preparate gata etc., iar în 1.306 au fost pentru fructe, legume și leguminoase prelucrate (de exemplu, congelate, conserve).

Comparativ cu numărul de reclame promoționale pentru fructe, legume și leguminoase, au existat cu 24% mai multe reclame promoționale pentru carne și cu 39% mai multe dacă s-au inclus și alimentele preparate pe bază de carne.

Din reclamele promoționale pentru carne, mai puțin de 2% au fost pentru carne ecologică. Au existat și câteva etichete private de bunăstare a animalelor și etichete de calitate cu o componentă de bunăstare a animalelor, dar nu au fost incluse, inclus deoarece nu sunt armonizate la nivelul UE.

Câteva reclame au fost pentru carne care poartă indicații geografice (IG). Totuși, indicațiile geografice nu sunt legate de bunăstarea animalelor. Un număr de reclame promoționale pentru carne au subliniat originea (națională) a cărnii. Cu toate acestea, nici această indicație nu oferă vreo garanție a unor standarde mai ridicate de bunăstare a animalelor.

Schimbarea obiceiurilor de consum

Rezumând, se poate spune că, de fapt, începând cu așezarea mărfii pe raft, continuând cu mesajul publicitar și terminând cu mențiunile de pe etichetă, consumatorul este manipulat în sensul de a cumpăra cât mai mult și cât mai scump.

Alegerile alimentare sunt rareori aleatorii sau se bazează pe cele mai bune informații disponibile, dar sunt influențate de o gamă complexă de factori dincolo de controlul individual. Spre deosebire de narațiunea care se bazează pe informațiile consumatorilor, voința și responsabilitatea lor de a face alegeri alimentare mai bune, raportul arată că majoritatea mediilor alimentare îndreaptă consumatorii către diete nesănătoase și nesustenabile.

Fie că fac cumpărături la supermarket, iau masa în oraș, comandă mâncare dintr-o aplicație de livrare de mese sau mănâncă la o cantină publică, consumatorii continuă să

fie împinși către alegeri care nu sunt bune nici pentru sănătate, nici pentru planetă.

De la semnalele de preț până la practicile de marketing și prin caracteristicile alimentelor, mediile alimentare trebuie să se schimbe pentru a le permite europenilor să mănânce sănătos și durabil.

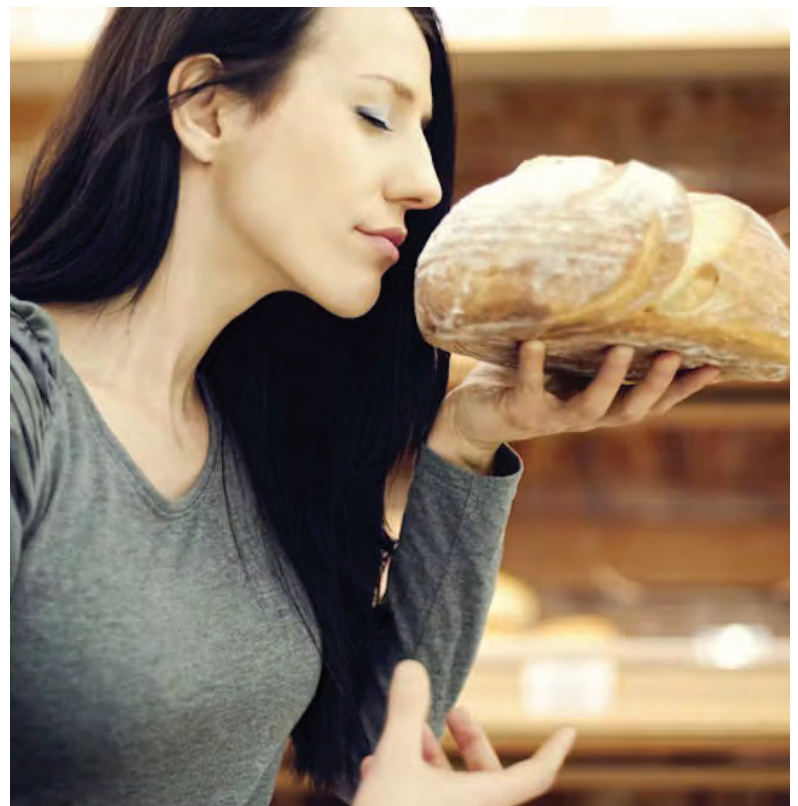
Vestea bună este că unii operatori

privati și publici conduc drumul, așa cum demonstrează și raportul. Dar pot face mult mai mult pentru a orienta schimbarea obiceiurilor alimentare către diete mai sănătoase.

Cadrul legislativ pentru sistemele alimentare durabile oferă UE o oportunitate unică de a iniția o transformare a mediilor alimentare. Factorii politici din UE trebuie să înceteze să se ferească să ia măsuri eficiente (adică de reglementare), atunci când cartografierea angajamentelor în termeniul Codului de conduită al UE pentru afacerile alimentare responsabile și practicile de marketing a arătat în mod clar că autoreglementarea industriei oferă rezultate slabe și neregulate.

În cele din urmă, transformarea ulterioară a mediilor alimentare reprezintă, de asemenea, ocazia de a aduce UE mai aproape de cetățenii săi, dintre care mulți se pot simți uneori îndepărtați de "Bruxelles".

În condițiile în care creșterea costului vieții depășește preocupările lor, europenii se așteaptă ca UE să lucreze la soluții pentru a aduce schimbări concrete și pozitive în viața lor. Asigurarea accesului ușor și la prețuri accesibile la diete sănătoase și durabile, ar fi un loc bun de început.



CUM VA EVOLUA CONSUMUL DE CARNE ȘI LACTATE PÂNĂ LA FINALUL DECENIULUI?

Nora Marin

Raportul *„Perspectiva agricolă-Orizont 2030”* este un efort de colaborare al Organizației pentru Cooperare Economică și Dezvoltare (OCDE) și Organizația pentru Alimentație și Agricultură (FAO) a Organizației Națiunilor Unite. Documentul din care vă cităm în această ediție a revistei Meat.Milk, aduce împreună produsele, politica și expertiza țării ambelor organizații, precum și contribuția colaborării țărilor membre, pentru a furniza o evaluare anuală a perspectivelor pentru următorul deceniu al piețelor regionale și globale ale mărfurilor agricole. Iată ce previziuni se arată pentru sectoarele globale de carne și lapte.



Creștere de 12 %

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

Se estimează că, volumul consumului de carne în următorul deceniu va crește cu 12% până în 2030, comparativ cu perioada de bază.

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

Având în vedere acești factori, se preconizează că volumul consumului global pe cap de locuitor va crește la doar 34,9 kg, cu amănuntul, echivalent în greutate (r.w.e.), până în 2030, adică, puțin mai mult de 1%, comparativ cu perioada de bază. Practic toată această

creștere pe cap de locuitor este atribuită consumului mai mare de carne de pasăre. Se așteaptă ca expansiunea globală a aprovizionării cu carne să crească cu 40 Mt, până în 2030, în comparație cu perioada de bază.

Principalul motor de creștere

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

Producția de carne de porc va rămâne redusă în primii cinci ani ai perioadei de perspectivă, din cauza focarelor PPA, în special în China și Vietnam. Ponderele cărnii comercializate la nivel global este de așteptat să crească la începutul perioadei de perspectivă, până la aprovizionarea pieței chineze.

Pe termen mediu, se estimează că ponderea cărnii comercializate va crește pentru a se atinge cererea în creștere din țările cu venituri mici,

în special în țările cel mai puțin dezvoltate (LDC) din Africa, Asia și Orientul Mijlociu, unde producția națională va rămâne insuficientă pentru a satisface cererea. Rati-ficarea recentă de către 28 de țări (începând din decembrie 2019), a Acordului de liber schimb continental african, a încurajat mai multe schimburi comerciale în Africa, odată cu intrarea în vigoare a acordului în iulie 2020.

Focarele de boli ale animalelor, restricțiile sanitare și politicile comerciale vor rămâne principalii factori care vor conduce evoluția și dinamica piețelor mondiale de carne. Incertitudini legate de comerțul existent sau viitor și acordurile pe perioada de perspectivă (de exemplu, ieșirea Regatului Unit din Uniunea Europeană), vor schimba tiparele de comerț cu carne.

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





Consumul de carne (pe regiuni geografice)

Se estimează că volumul consumului de carne va crește în regiunile în curs de dezvoltare, datorită nivelurilor ridicate ale populației și a ratelor de creștere a natalității. Se preconizează că acest lucru va duce la o creștere globală a volumului consumului de carne în țările în curs de dezvoltare, de aproximativ cinci ori mai mult, decât în țările dezvoltate. Acest lucru va fi deosebit de relevant în Africa și Asia, unde se așteaptă ca ratele de creștere să fie mai ridicate în perioada de perspectivă în comparație cu ultimul deceniu.

Se preconizează că ratificarea Acordului de liber schimb continental african va avea un impact pozitiv, asupra fluxurilor comerciale pe continent, datorită consumului suplimentar rezultat din prețuri mai mici. Câștigurile în consumul pe cap de locuitor sunt de așteptat să rămână mici. Cu toate acestea, creșterea venitului are loc de la baza mica.

Creșterea ridicată a populației implică faptul că volumul consumului total va crește mai rapid, decât pentru orice altă regiune, în ciuda câștigurilor limitate și uneori negative, în termeni pe cap de locuitor. Creșterea consumului cărnii în Asia va proveni dintr-o combinație de disponibilitate crescută, pe măsură ce focarul PPA se diminuează, în plus față de creșterea consumului pe cap de locuitor datorită creșterii

veniturilor, scăderii prețurilor la carne în termen real și liberalizarea comerțului.

Consumul la nivel de țară

La nivel de țară, modificarea consumului de carne pe cap de locuitor variază foarte mult între țări și tipuri de carne, pe perioada de proiecție. Se estimează că volumul consumului global de carne pe cap de locuitor va crește ușor, cu 0,4 kg, comparativ cu perioada de bază.

Nivelurile de consum în regiunile cu venituri mai mari sunt, în unele ca-

zuri, aproape de saturație. Această perspectivă prevede că o creștere anuală a consumului de carne pe cap de locuitor în țările dezvoltate va fi 0,24%, pe an, o pătrime din rata anuală de creștere din deceniul precedent, dar 0,8% pe an, în țările în curs de dezvoltare, dublu față de deceniul precedent.

Modul în care consumatorii își cheltuiesc banii pe alimente se schimbă, de asemenea. În țările cu venituri mari, creșterea cheltuielilor alimentare pe persoană se schimbă de la achiziționarea de alimente proaspete, pregătite

în propria casă spre ready-meal și convenience.

Acesta este cazul, de exemplu, în Japonia, în special în rândul persoanelor în vârstă și gospodăriile cu o singură persoană și este o tendință pe care guvernul japonez se așteaptă să o crească peste următorul deceniu. În plus, având în vedere că se așteaptă ca populația japoneză să scadă cu 4%, comparativ până la perioada de bază, se preconizează că consumul global de carne va scădea marginal. Alți factori, cum ar fi calitatea, va deveni din ce în ce mai importantă pentru consumatorii din țările cu venituri ridicate și le va influența alegerile.

Lapte: Proiecție globală

Se preconizează că producția mondială de lapte va crește cu 1,6% pe an, în perioada de proiecție (la 997 Mt, până în 2030, mai repede decât majoritatea celorlalte mărfuri agricole principale). Spre deosebire de deceniul precedent, creșterea proiectată, de 0,8% pe an, este ușor mai mare decât creșterea medie proiectată a randamentului (0,7%), și se așteaptă să crească mai repede în țările cu randamente mici.

Este de așteptat ca India și Pakistan vor contribui cu mai mult de jumătate din creșterea producției mondiale de lapte în următorii zece ani, și va reprezenta mai mult de 30% din producția mondială în 2030.





Producția în Uniunea Europeană, se așteaptă să crească mai lent decât media mondială, din cauza restricțiilor de mediu și creșterii limitate a cererii interne.

Laptele trebuie procesat la scurt timp după colectare, deoarece nu poate fi depozitat mai mult de câteva zile. Producția de lactate se consumă sub formă de produse proaspete, care sunt neprelucrate sau doar ușor prelucrate (adică pasteurizate sau fermentate). Ponderea produselor lactate proaspete în consumul mondial este de așteptată să crească în următorul deceniu, din cauza creșterii puternice a cererii în India, Pakistan și Africa, condusă de venituri și creșterea populației.

Se preconizează că volumul consumului mondial pe cap de locuitor de produse lactate proaspete să crească cu 1,0%, în deceniul următor. În Europa și America de Nord, cererea globală pe cap de locuitor pentru produsele lactate proaspete este stabilă sau chiar în scădere, dar compoziția cererii s-a schimbat de câțiva ani, spre grăsimi lactate.

Cel mai mare consum de brânză, al doilea cel mai important produs lactat consumat din punct de vedere al solidelor din lapte (după produse lactate proaspete) apare în Europa și America de Nord, unde se așteaptă ca volumul consumului pe cap de locuitor să continue să crească, mai ales ca ingredient în alimentele procesate.

Cererea de lapte praf este parțial condusă de utilizarea sa în indus-

tria alimentară, inclusiv în regiunile în care cererea de proteine animale crește mai repede decât producția. În Africa, doar o mică parte din aprovizionarea cu SMP este produsă local și cererea pentru acesta se așteaptă să crească rapid în următorii zece ani. Cea mai puternică creștere a cererii de unt este preconizată în Asia, dar această creștere începe de la o bază de consum redusă.

Consumul de lapte pe regiuni geografice

Nivelul consumului de lapte, în termeni de solide lactate pe cap de locuitor, va varia în mare măsură, la nivel mondial. Venitul pe cap de

locuitor și impactul preferințelor regionale vor fi factori importanți variația consumului. De exemplu, aportul pe cap de locuitor este de așteptat să fie ridicat în India și Pakistan, dar scăzut în China. Ponderea produselor lactate procesate (în special a brânzeturilor), în consumul total de lapte se așteaptă ca solidele să fie strâns legate de dezvoltarea veniturilor, cu variații datorate preferințelor locale și nivelului de urbanizare.

În Europa și America de Nord, cererea globală pe cap de locuitor pentru produse lactate proaspete este stabilă, până la scădere, dar compoziția cererii s-a mutat în ultimii ani către grăsimile lactate, de exemplu, lapte gras și smântână.

Consumatorii pot fi influențați de studii recente care au dat un rezultat pozitiv asupra beneficiilor consumului de grăsimi din lactate, pentru sănătate.

În plus, această schimbare poate reflecta creșterea preferinței consumatorilor pentru alimentele mai puțin procesate. Cel mai mare procent din consumul total de brânză apare în Europa și America de Nord, unde pe cap de locuitor se preconizează că va continua să crească.

Consumul de brânză va crește, de asemenea, acolo unde nu a făcut parte în mod tradițional din dieta națională. Acesta este cazul, de exemplu în țările din Asia de Sud-Est, unde urbanizarea și creșterea veniturilor au dus consumul mai departe de casă, inclusiv la mâncarea fast food, ca burgeri și pizza. Utilizarea dominantă a SMP și WMP va continua să fie în sectorul de producție, în special în produsele de cofetărie, preparatele pentru sugari și produsele de panificație.

În timp ce unele regiuni sunt autosuficiente, de exemplu, India și Pakistan, consumul total de lactate în Africa, și Africa de Sud, Asia de Est și Orientul Mijlociu și Africa de Nord vor crește mai repede decât producția, ducând la o creștere a importurilor de lactate. Deoarece laptele lichid este mai scump pentru comerț, această cerere suplimentară se așteaptă să crească cererea de pulberi de lapte.





Culturi lactice pentru iaurt, smântână,
kefir, cașcaval, telemea (Feta), bioprotecție

Cheag natural

Membrane artificiale pentru brânză de burduf

Membrane cu condimente pentru brânză

Condimente decor pentru brânzeturi

L  **TIN**

Latin Pack & Spices srl
Str. Grigore Andreescu 2
Câmpulung, Argeș

T: 0745 09 09 66
catbadea@yahoo.com
<http://www.sewedcasings.com>

TRANSFORMAREA AGRICULTURII STATELOR UNITE ÎN SECOLUL XX

Mircea Demeter

Agricultura și viața rurală americană au suferit o transformare extraordinară în secolul al XX-lea. Agricultura de la începutul secolului al XX-lea a fost intensivă și a avut loc într-un număr mare de ferme mici, diversificate din zonele rurale, acolo unde trăia mai mult de jumătate din populația SUA. Aceste ferme au angajat aproape jumătate din forța de muncă din SUA, împreună cu 22 de milioane de animale de lucru și au produs în medie cinci mărfuri diferite, se arată într-o prezentare a Departamentului de Stat pentru Agricultură a guvernului Statelor Unite.

Din ce în ce mai eficientă

Sectorul agricol al secolului 21, pe de altă parte, este concentrat pe un număr mic de ferme mari, specializate, în zonele rurale, unde trăiește mai puțin de o pătrime din populația SUA. Aceste ferme extrem de productive și mecanizate angajează o mică parte din muncitorii americani și folosesc 5 milioane de tractoare, în locul cailor și catârilor din vremurile anterioare.

Ca urmare a acestei transformări, agricultura S.U.A. a devenit din ce în ce mai eficientă și a contribuit la creșterea generală a economiei. Producția din fermele din SUA a crescut dramatic, permițând consumatorilor să cheltuiască o parte din ce în ce mai mică din venitul lor pe alimente și eliberând o mare parte a populației să intre în ocupații non-agricole care au susținut creșterea și dezvoltarea economică.

Ca parte a transformării stimulate de inovația tehnologică și condițiile de piață în schimbare, agricultura de producție a devenit un jucător mai mic în economiile naționale și rurale. În timp ce sectorul alimentar și agricol, definit mai larg, continuă să joace un rol puternic în economia națională, agricultura a contribuit progresiv cu o cotă mai mică din produsul intern brut (PIB) și a angajat o cotă mai mică din forța de muncă de-a lungul secolului.



Diminuarea dependenței

În aceeași perioadă, a scăzut și ponderea populației SUA care trăiește la ferme, la fel ca și rolul central al agriculturii în economia rurală. În timp ce statele dependente de agricultură au cuprins cândva cea mai mare parte a economiei rurale, doar 20% din ele ma erau considerate dependente de agricultură în 2000. Rolul modificat al agriculturii în economia generală reflectă schimbări la nivelul fermei și gospodăriilor agricole.

Din 1900, numărul fermelor a scăzut cu 63 la sută, în timp ce dimensiunea medie a fermelor a crescut cu 67 la sută. Operațiunile agricole au devenit, de asemenea, din ce în ce mai specializate, de la o medie de aproximativ cinci mărfuri per fermă în 1900, la aproximativ una pe fermă în 2000, reflectând eficiența de producție și marketing câștigată prin concentrarea pe mai puține mărfuri, precum și efectele politicilor privind prețurile și veniturile din fermă, care au redus riscul de a depinde doar de profiturile de la una sau câteva culturi.

Toate acestea au avut loc fără nicio variație în ceea ce privește cantitatea de teren cultivată. Gospodăriile agricole s-au adaptat pe măsură ce creșterile dramatice ale productivității au redus nevoia de muncă casnică la fermă și s-au dezvoltat oportunități alternative de angajare în economiile rurale și metropolitane din apropiere.

Volumul de muncă

Deși măsurătorile muncii și veniturilor în afara fermei au variat de-a lungul secolului, făcând comparațiile în timp dificile, aproximativ o treime dintre operatorii agricoli au lucrat în afara fermei timp de cel puțin 100 de zile în 1930 (cele mai vechi astfel de date sunt disponibile).

Până în 1970, mai mult de jumătate dintre ferme aveau venituri în afara fermei, iar până în 2000, 93% dintre ferme aveau venituri în afara fermei.

Munca în afara fermei a jucat un rol cheie în creșterea veniturilor gospodăriilor agricole; în timp ce venitul gospodăriilor agricole a fost odată sub media națională, în 2002 a depășit media națională cu aproape 8.000 USD.

Influența consumatorilor

Influența consumatorului în producția agricolă a crescut și ea de-a lungul anilor, deoarece consumatorii au devenit mai presați de timp și mai înstăriți, creând noi presiuni asupra sectorului agricol.

Cererea s-a mutat către produse care îndeplinesc preferințele de confort, etnice și bazate pe sănătate, în timp ce eforturile de a satisface aceste noi cerințe au condus la noi relații între producătorii de alimente, procesatorii și comercianții cu amănuntul.

Contractarea și integrarea verticală pentru aprovizionarea și controlul calității, precum și dezvoltarea mărfurilor de uz special, de mare valoare, au schimbat structura piețelor agricole, crescând și mai mult specializarea și scara, în special a operațiunilor de creștere a animalelor și a culturilor de specialitate.

Consumatorii au cerut recent atenție la problemele de mediu în agricultură. Interesul crescând pentru practicile de producție ecologice a extins piețele pentru produse ecologice și alte produse specializate și a influențat direcția politicii de mediu pentru agricultură.

Programele s-au mutat de la un accent pe conservarea solului și fertilitate, care vizează în mare măsură creșterea productivității ferme-



lor, pentru a include măsuri care abordează calitatea apei și a aerului, protecția faunei sălbatice și a peisajului, puritatea alimentelor și bunăstarea animalelor, fenomene ale căror efecte sunt resimțite și manifestate în afara fermei.

În timp ce structurile de piață din ce în ce mai integrate au avut E dezvoltat pentru a satisface cerințele de calitate și siguranță ale consumatorilor americani, piețele globale au introdus noi consumatori și noi competitori.

Piețele globale au fost din ce în ce mai importante pentru fermierii americani, deoarece primul val de globalizare, propulsat de abur și telegraf, era la apogeu, iar exporturile au contribuit la creșterea prețurilor, ceea ce a făcut din 1910-14 epoca de aur a agriculturii americane.

Efectul scăderii prețurilor

Cu toate acestea, pe măsură ce prețurile de pe piața mondială au început să scadă în anii 1920, fermierii s-au alăturat intereselor de producție pentru a face eforturi pentru creșterea protecției tarifare. Aceste eforturi au culminat cu adoptarea tarifelor Smoot-Hawley în 1930.

Statele Unite nu au fost singure în escaladarea tarifelor, iar comerțul mondial a scăzut. În anii 1930, volumul exporturilor agricole din SUA a scăzut cu peste 20% față de deceniul precedent. Exporturile agricole au rămas constante până în anii 1960, dar au început să crească dramatic în anii 1970, propulsate de ajustările ratelor de schimb, pe măsură ce dolarul a fost eliberat de standardul aur și de apetitul tot mai mare al Uniunii Sovietice pentru cereale și semințe oleaginoase importate.

Piețele globale s-au dovedit uneori volatile, totuși, iar perturbările cererii externe au contribuit la precipitarea unei crize financiare agricole în anii 1980.

Meat.Milk.

REVISTA SPECIALIȘTILOR DIN INDUSTRIILE DE CARNE ȘI LAPTE

COVER

Lanțul scurt de aprovizionare, între deziderat și realitate

FERMA/SĂNĂTATE

Tratarea mastitelor la vacile de lapte



INOVAȚIE

Membrane pentru mezeluri



INTERNAȚIONAL

Evoluția piețelor de carne și lapte

Meat.Milk.

EDITOR
infoGROUP

Str. Valea Merilor nr.45,
sector 1, București
Tel: +4 021 223 25 21
Email: office@infogroup.ro

REDAȚIA

Director general:
Laurențiu Mitrea

Director editorial:
Ilie STOIAN

Redactori:
Maria Demetriad
Miruna Sorescu
Nora Marin
Vasile Dusa
Mircea Demeter

Corectură:
infoGROUP

Marketing&Publicitate:
infoGROUP

Layout & DTP
Viorel Rucăreanu

Difuzare și abonamente
office@infogroup.ro

IT:
Tiberiu Voicu

Tipar:
INFOGROUP MEDIA INVEST
Tel: +4 021 223 25 21

Toate drepturile de autor aparțin editorului. Nici o parte din această publicație nu poate fi reprodusă, arhivată sau transmisă prin niciun fel de mijloace, mecanice sau electronice, fotocopiere, înregistrare video, fără acordul prealabil scris al editorului. Drepturile asupra numelui și siglei Meat.Milk. aparțin Societății Comerciale INFOGROUP MEDIA INVEST.

Distribuție
Meat.Milk. este o revistă gratuită care apare la patru luni, destinată specialiștilor din industriile de carne și lapte. Editorul își rezervă dreptul de a determina categoriile de cititori care primesc revista gratuit. Nicio parte a revistei nu poate fi reprodusă sau transmisă în orice formă sau pe orice dispozitiv electronic sau mecanic, inclusiv fotografiere, înregistrare sau informație înmagazinată sau prin sistemul de redare, fără acordul scris al editorului.



Firma cu capital 100 % romanesc ce are ca domeniu principal de activitate productia si distributia de echipamnete de lucru si protectie isi nu numai, personalizate in functie de cerintele clientului, **de la croit la produsul finit!**

ISO

SR EN ISO 9001:2008,
SR EN ISO 14001:2005
SR EN ISO 18001:2008



Produsele pe care le putem produce sub diverse culori sau modele, in functie de cerere:

- Tricouri polo maneca lunga/scurta
- Tricouri la baza gatului
- Hanorace
- Hanorace fleece
- Pantaloni talie sau cu pieptar
- Pantaloni jeans
- Camasi dama/barbati maneca scurta sau lunga
- Halate de protectie
- Salopete pantalon pana in talie sau cu pieptar
- Haine vatuite din material impermeabil sau doc/tercot
- Lenjerii de pat pentru (horeca sau medical)
- Bluze si pantaloni medicali
- Sorturi, horeca sau promo



Strada Sirenelor nr 91
Bucuresti Sector 5
E-mail: alex.stan@textech.ro
Tel.: 0769 089 919
www.textech.ro web

SCAN
COOK



www.comtim.ro



Originale

Feliate

Tocate

Marinate

Gătite



Urmărește în magazinele partenere produsele Comtim. Descoperă gustul autentic al cărnii de porc românești, acum într-un ambalaj cu un design modern și atractiv.