

Meat.Milk.

REVISTA SPECIALIȘTILOR DIN INDUSTRIILE DE CARNE ȘI LAPTE

pag. 18

// Creșterea animalelor

Consumatorii vor fi implicați în strategiile companiilor privind metanul

pag. 28

// Afacere/Materii prime

Surse alternative de proteine

pag. 58

// Afacere/Tehnologii de ambalare

Economia circulară în industria ambalajelor pentru alimente: Progrese și provocări

COVER

pag. 10

Cum pot recupera procesatorii cota de piață câștigată de private label?



// Ferma/Nutriție

Optimism moderat pe piața nutriției animale

pag 22



// Afacere/Inova

Următorul super-aliment lactat ar putea fi iaurtul din lapte de bivoliță fortificat

pag 38



// Logistica

Menținerea funcțională a lanțului de aprovizionare

pag 72



Mizo

Mereu la înălțime



AVA STAR S.R.L

705200 Pașcani-Iași

Strada 1 Mai, nr.72

Tel : +40 758 049 667

Punct de lucru

Roșcani, județul Suceava

Strada Abatorului

office@avastar.ro

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



AVASTAR

True quality meat



EDITORIAL

Ilie Stoian

ÎN AȘTEPTAREA MAI-BINELUI

Potrivit zicalei care ne învață că înainte de a fi bine, trebuie să fie rău, fermierii, procesatorii și retailerii din zona cărnii și a laptelui tot așteaptă binele ăla dar, uite că tot nu vine.

Acum patru ani era pandemia. Acum doi ani, când s-a terminat criza sanitară, toată lumea respira ușurată și era pregătită de un nou început. Un optimism plutea în aer, doar că a început războiul din Ucraina, care a dat totul înapoi, și entuziasm, și afaceri, și tot.

După astea două a venit seceta care, e drept, îi bulversează mai mult pe fermieri decât pe procesatori și comercianți, dar niciăștia nu au cum să scape, pentru simplul motiv că ăsta e lanțul, suferă toată lumea. Și chiar suferă. Mai abitir decât ei, suferă consumatorii pentru care puterea de cumpărare li se tot duce la vale, din cauza inflației.

De aici și una dintre marile minciuni, mai-binele statistic. Păi, dacă e să ne luăm după statistică, românii ar trăi mai bine ca danezii, elvețienii sau alții ca ei, doar că lumea nu mănâncă cifre, ci pâine, ouă, carne, lapte și alte de-astea.

Nici fermierii nu pot hrăni animalele cu statistici, fie ele online, fie tipărite, pentru simplul motiv că porcii, vacile, găinile și oile mănâncă furaje și suplimente, nu monitoare de calculator ori foi de hârtie cu sigla INS.

Pe procesatori nu-i încântă cu nimic faptul că, tot statistic, volumul de marfă vândută le-a crescut, dacă profitul real li se prăbușește, apăsați de aberații legislative sau creșteri de costuri de producție.

Nu-i fericiți nici pe retailerii, pentru că, or fi ei favorizați de soartă, dar lucrurile nu stau chiar așa, iar dacă socotim și deciziile astea cu plafonările de adaos comercial, binele ăla despre care ni se vorbește rămâne aparent, nu real.

Și dacă ne gândim la iureșul de taxe care va veni în 2025...



CAȘCAVAL

Retezat

CU DOR DE MUNTE





2

EDITORIAL

În cautarea mai-binelui

24

FERMA/SĂNĂTATE ANIMALĂ

Recomandările unei meta-analize privind efectele micotoxinelor la porci



26

FERMA/TEHNOLOGIE

Echipeamente inovatoare destinate fermelor de bovine de lapte



34

AFACERE/MATERII PRIME-LAPTE

Ingrediente pentru un răsfăț sănătos cu beneficii nutriționale

41

AFACERE/INOVA-CARNE

O urgență: Adoptarea biotehnologiei și bioproducției în UE



48

AFACERE / TEHNOLOGII DE PROCESARE - CARNE

Cum abordează industria alimentară reducerea sării?



50

AFACERE / TEHNOLOGII DE PROCESARE - LAPTE

Procesarea la rece a laptelui și menținerea intactă a proteinelor din produsul finit

68

AFACERE/SIGURANȚĂ ALIMENTARĂ

Raportul EFSA privind reziduurile de pesticide din alimente



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!

EUROSTAT: ROMÂNIA A AVUT A DOUA CREȘTERE DIN UE A COMERȚULUI CU AMĂNUNTUL

➔ După cum informează Eurostat, în august 2024, comparativ cu iulie 2024, volumul comerțului cu amănuntul ajustat sezonier a crescut cu 0,2% în zona euro și cu 0,3% în UE, potrivit primelor estimări ale Eurostat, biroul de statistică al Uniunii Europene.

În iulie 2024, volumul comerțului cu amănuntul a rămas stabil în zona euro și a crescut cu 0,1% în UE. Comparativ cu august 2023, indicele vânzărilor cu amănuntul ajustat calendaristic a crescut cu 0,8% în zona euro și cu 1,0% în UE.

În zona euro în august 2024, comparativ cu iulie 2024, volumul comerțului cu amănuntul:

- a crescut pentru alimente, băuturi, tutun cu 0,2%,
- a crescut pentru produsele nealimentare (cu excepția combustibilului pentru automobile) cu 0,3%,
- a crescut la combustibilul auto în magazinele specializate cu 1,1%.

În UE, volumul comerțului cu amănuntul:

- a crescut pentru alimente, băuturi, tutun cu 0,1%,
- a crescut pentru produsele nealimentare (cu excepția combustibilului pentru automobile) cu 0,3%,
- a crescut la combustibilul auto în magazinele specializate cu 1,0%.

Dintre statele membre pentru care sunt disponibile date, cele mai mari creșteri lunare ale volumului total al comerțului cu amănuntul au fost înregistrate în *Luxemburg (+5,3%), Cipru (+2,2%) și România (+1,6%)*.

Cele mai mari scăderi au fost observate în *Danemarca (-1,5%), Slovacia (-1,1%), Bulgaria și Croația (ambele -0,7%)*.

Comparație anuală pe sectorul comerțului cu amănuntul și pe stat membru

În zona euro în august 2024, comparativ cu august 2023, volumul comerțului cu amănuntul:

- a scăzut la alimente, băuturi, tutun cu 0,2%,
- a crescut pentru produsele nealimentare (cu excepția combustibilului pentru automobile) cu 1,4%,
- a crescut la combustibilul auto în magazinele specializate cu 2,5%.

În UE, volumul comerțului cu amănuntul:

- a rămas stabil pentru alimente, băuturi, tutun,
- a crescut pentru produsele nealimentare (cu excepția combustibilului pentru automobile) cu 1,7%,
- a crescut la combustibilul auto în magazinele specializate cu 2,0%.

Dintre statele membre pentru care sunt disponibile date, cele mai mari creșteri anuale ale volumului total al comerțului cu amănuntul au fost înregistrate în: *Luxemburg (+17,3%), România (+8,9%), Croația și Cipru (ambele +5,7%)*.

Cele mai mari scăderi au fost observate în *Estonia (-2,7%), Belgia (-1,7%), Danemarca și Irlanda (ambele -1,6%)*.

SECTORUL PĂȘĂRILOR DE CURTE VA FI CÂȘTIGĂTORUL ANULUI 2025

➔ Pornind de la analizele datelor referitoare la situația actuală din Uniunea Europeană, privind producția de carne, Comisia a transmis primele previziuni pentru anul viitor.

Potrivit sursei citate, ajustarea structurală continuă va conduce la o scădere a producției de carne de vită din UE cu 1% estimat în 2025. Consumul de carne de vită pe cap de locuitor în UE a scăzut cu 1,7% în 2024, la 9,6 kg.

În general, producția de carne de porc din UE este de așteptat să scadă ușor cu 0,5% în 2024 și cu 0,2% în 2025. Focarele de pestă porcină africană rămân un risc pentru producție.

Pentru 2025, consumul UE pe cap de locuitor este de așteptat să se stabilizeze la 30,9 kg, în timp ce prețurile mai puțin competitive ale cărnii de porc din UE fac din exporturile către piața globală o adevărată provocare.

În schimb, sectorul păsărilor de curte din UE înregistrează perspective de piață destul de bune în 2024, cu o creștere de 4% a producției și o creștere de 3% a exporturilor.

Se preconizează că această tendință ascendentă va continua în 2025, iar consumul UE de păsări pe cap de locuitor va ajunge la 25,2 kg.

Bilanțurile actualizate pentru anul de comercializare 2023/24 sunt incluse în cel mai recent raport privind perspectivele pe termen scurt și sunt disponibile și pe portalul de date agroalimentare.



C.E.: ÎN 2025 ESTE AȘTEPTATĂ O CREȘTERE A PRODUCȚIEI DE LAPTE

➔ Comisia Europeană a transmis primele evaluări și previziuni pentru anul 2025, pornind de la datele și sintezele care vizează toamna anului 2024.

Ca urmare, se estimează că aprovizionarea cu lapte a UE va crește marginal în 2025. Presupunând condiții meteorologice normale, scăderea continuă a efectivului de lapte (-0,7%) este de așteptat să fie contrabalansată de creșterea producției de lapte (+1%).

Producția de brânză din UE ar putea crește în continuare în 2025, iar exporturile de brânză din UE ar putea beneficia de prețuri competitive.

Cu toate acestea, redresarea cererii consumatorilor de produse lactate în general rămâne prudentă și mixtă între diferitele produse lactate.

Într-adevăr, prețul untului a crescut semnificativ în 2024, acest lucru fiind determinat de oferta redusă și cererea stabilă.

COPA-COGECA: CE SĂ TREBUIE CLARIFICE ETICHETAREA PRODUSELOR DE ORIGINE ANIMALĂ



→ Într-o hotărâre de referință, Curtea de Justiție a Uniunii Europene (CEJ) a specificat cadrul legal pentru statele membre care încearcă să stabilească termeni pentru a proteja denumirile produselor de origine animală.

În timp ce Curtea a hotărât în cele din urmă că încercarea franceză de a reglementa astfel de termeni nu a fost conformă cu dreptul UE, ea a subliniat o cale de urmat pentru adoptarea denumirilor legale.

În ceea ce este o dezbatere mai complexă decât ar părea, Copa și

Cogeca îndeamnă UE să protejeze denumirile de carne și pește, așa cum este cazul produselor lactate:

Ca răspuns la întrebările adresate de instanța franceză, CEJ a confirmat că statele membre pot stabili, într-adevăr, denumiri legale care asociază un anumit termen cu un anumit produs alimentar, cu scopul de a proteja consumatorii.

Curtea a considerat că decretul francez nu a stabilit o denumire legală și, prin urmare, nu poate interzice producătorilor de alimente proteice pe bază de plante să folo-

sească denumiri comune sau descriptive pentru produsele lor.

Luând în considerare această clarificare, solicităm Comisiei Europene și statelor membre să propună rapid o legislație care să definească în mod clar denumirile legale pentru produsele de origine animală.

Acest lucru ar ajuta la prevenirea confuziei consumatorilor, la abordarea potențialelor probleme de sănătate și la protejarea imaginii și reputației alimentelor de origine animală de uzurpare, comparații neloiale și abuzuri.

În calitate de reprezentanți atât ai producătorilor de plante, cât și ai animalelor, credem că există loc pentru toate tipurile de produse și că acestea pot coexista pe piață. Așa cum margarina nu a pretins niciodată a fi unt, și produsele alter-

native ar trebui să aibă propriile lor identități.

Vom continua să pledăm pentru denumirea corectă a produselor și standarde de marketing, deoarece știm că alte alimente noi în viitor ar putea exacerba confuzia. Deturarea denumirilor tradiționale este adesea determinată de interese semnificative de marketing care urmăresc să ocolească o descriere clară a ceea ce sunt cu adevărat aceste produse alternative.

Regretăm că această dezbatere nu a fost soluționată în timpul mandatului anterior al Comisiei și credem cu fermitate că produsele de imitație pe bază de plante și alimentele de origine animală ar trebui recunoscute ca fiind complet distincte în ceea ce privește denumirea legală, compoziția și formă.

Killer

Noi ucidem numai concurența !

www.killer.ro



GENERAȚIA Z CERE MĂRCILOR FMCG SĂ IA MĂSURI ÎN PRIVINȚA DURABILITĂȚII



➔ Apariția Gen Z ca bază de consum de bază înseamnă că sectorul FMCG nu își poate permite să treacă sub covor preocupările de sustenabilitate. Impactul societal al coortei Gen Z care apare în populația activă cu convingeri ferme despre mediu și durabilitate va adăuga presiune asupra comercianților cu amănuntul și companiilor FMCG pentru a înțelege mai pe deplin implicațiile schimbărilor de mediu pentru consumatori, cumpărători și categorii.

Patrick Finlay, directorul general al The Category Management Company, citează două studii, unul al Barclaycard, care sugerează că 82% din generația Z au îngrijorări cu privire la sustenabilitate și un alt studiu al First Insight subliniind că 75% din generația Z plasează sustenabilitatea mai sus decât numele mărcii. La 49%, ca factor important pentru deciziile de cumpărare, ca motive pentru care sectorul să ia act.

“Inovația sticlelor de hârtie de la Frugalpac, o parte din selecția de vinuri de la Aldi și Ginul Greenall sunt toate exemple bune recente că politica și strategia ecologică, pentru unii, nu au fost limitate la cutia prea tare sau prea scumpă”, a comentat Finlay.

“Și alții, cum ar fi Asda, care a abandonat recent procesul de reumplere și reutilizare (în imagine) au luat cel puțin un punct; lecțiile învățate și revenite la planșa de desen.

Dar realizarea deplină a oricărei strategii semnificative de durabilitate va fi probabil o ardere lentă; pentru majoritatea comercianților majori, ambiția de a ajunge la zero net pentru operațiunile interne este până în 2035.

Comparați acest lucru cu convingerile generației Z și trebuie să vă întrebați, când intrăm în următorul nostru ciclu de planificare de trei până la cinci ani, dacă încă cinci ani. Extensia gamei de arome chiar o va reduce!”

Învățarea este simplă, spune Finlay, că există doar câteva lucruri care nu pot fi periate sub covor continuând să facem ceea ce am făcut întotdeauna: “Unul dintre acestea este înțelegerea pe deplin a implicațiilor schimbărilor de mediu pentru consumatori, cumpărători și categorii.

Crearea schimbării necesită nu numai o viziune strategică, ci și intenția de a acționa conform acesteia. Căci, să recunoaștem, vom fi judecați după acțiunile noastre și nu după bunele noastre intenții.”

Acest lucru, spune el, este poate mai pronunțat în aceste vremuri incerte, când cei care sunt îndrăzneți și au curajul convingerilor lor de a investi pe termen lung, vor fi amintiți pentru crearea de valoare sustenabilă pentru toată lumea.

“Generațiile emergente de consumatori plătitori și cumpărători nu vor ierta; vor face alegeri active bazate pe sistemele lor de credințe și, mai mult, nu vor mai fi dispuși să plătească pentru asta.

Pentru industria noastră, avem nevoie de retaileri și furnizorii lor care să conducă și să inoveze, deoarece suntem încă într-o fază de experimentare, la fel ca procesul de reumplere și reutilizare a Asda; acolo unde planificăm, executăm, învățăm și perfecționăm.

A fi relevant este totul, adaptându-ne la tendințe și activând împotriva lor cu dorința de a recunoaște înfrângerea sau de a sărbători succesul atunci când reușim.”

CONCLUZIILE REUNIUNII INFORMALE A MINIȘTRILOR AGRICULTURII DE LA BUDAPESTA

➔ Ministrul agriculturii și dezvoltării rurale, Florin-Ionuț BARBU, a participat la Reuniunea Informală a Miniștrilor agriculturii din statele membre UE, desfășurată la Budapesta (Ungaria), eveniment organizat de Președinția ungară a Consiliului Uniunii Europene.

O viitoare politică agricolă comună (PAC) a Uniunii Europene (UE) axată pe fermieri este una dintre prioritățile orizontale ale președinției ungare a UE.

În contextul provocărilor recente cu care s-au confruntat fermierii, cum ar fi evenimentele meteo extreme cauzate de schimbările climatice, costurile ridicate ale inputurilor, efectele negative ale războiului sau perturbările pieței cauzate de creșterea importurilor din țări terțe și având în vedere cerințele tot mai stricte ale standardelor UE, Președinția maghiară a UE a lansat o dezbatere a Consiliului privind Politica Agricolă Comună post-2027, pentru a cunoaște așteptările miniștrilor și a sprijini Comisia să pregătească propuneri legislative pentru PAC post-2027.

Cu această ocazie, au fost analizate măsurile de sprijin ce urmează a fi implementate în perioada următoare pentru producătorii agricoli europeni.

În cadrul intervenției sale, referitor la principalele instrumente din cadrul celor doi piloni în perioada post 2027, ministrul Florin Barbu a evidențiat necesitatea unui buget mai consistent alocat PAC pentru viitorul exercițiu financiar, adaptat unui nivel echitabil al plăților directe, prin aplicarea principiului convergenței externe, dar și pentru a compensa fermierii pentru aplicarea unor condiționalități de mediu sporite.

Totodată, a fost subliniată importanța identificării unei formule prin care toate statele membre să aibă un nivel similar al plății directe.

Flexibilizarea cadrului legislativ, o mai mare libertate acordată Statelor Membre, precum și identificarea de mecanisme de finanțare și credita-



re avantajoase pentru a permite fermierilor introducerea inovării și a noilor tehnologii în cadrul exploatațiilor agricole au reprezentat alte elemente din cadrul intervenției conducerii MADR.

În ceea ce privește contribuția sectorului agricol la obiectivele Green Deal fără a pune în pericol competitivitatea fermierilor, România a susținut că stabilirea ambițiilor de mediu trebuie să țină cont de nevoia de a menține competitivitatea sectorului agricol.

Astfel, a fost solicitată existența unei perioade de tranziție pentru implementarea elementelor de noutate introduse, care implică o serie de condiții suplimentare, astfel încât fermierii să se poată adapta la noile cerințe.

Referitor la revizuirea instrumentelor sistemului de management al crizelor, s-a reliefat necesitatea impunerii unei alocări financiare consistente atribuite rezervei de criză, precum și a unor instrumente eficiente de susținere a fermierilor în contextul crizelor.

În egală măsură, pentru a putea valorifica aceste instrumente disponibile la nivelul PAC, a fost propusă oportunitatea creării unei rețele la nivelul statelor membre în cadrul căreia să fie prezentate modele de bune practici cu privire la instrumentele de gestionare a riscurilor, precum și schimburi de opinii pentru a permite o îmbunătățire a implementării acestor instrumente.

Reprezentantul României a solicitat, de asemenea, urgentarea distribuirii fondurilor europene destinate despăgubirii fermierilor, regândirea derogărilor pentru neonicotinoide, precum și extinderea eligibilității cheltuielilor pentru animalele de reproducție.



SPRIJIN FINANCIAR DE PESTE 3,98 MILIOANE LEI PENTRU CRESCĂTORII DE ANIMALE

→ Agenția de Plăți și Intervenție pentru Agricultură (APIA), prin intermediul Centrelor Județene, a efectuat plata ajutorului de stat în sectorul creșterii animalelor (ameliorare rase), solicitat prin cererile de plată aferente serviciilor prestate în luna iulie 2024.

Suma plătită a fost în valoare de 3.983.924,51 lei și se acordă de la bugetul de stat, prin bugetul Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale.

Plata a fost efectuată pentru solicitanții care au accesat această formă de ajutor de stat în conformitate cu prevederile OUG nr. 61/2023 privind instituirea unei scheme de ajutor de stat în sectorul creșterii animalelor, cu modificările și completările ulterioare.

Reamintim că, recent, bugetul MADR a fost suplimentat în vederea despăgubirii fermierilor ale căror producții au fost afectate de secetă.

PASTRAMĂ DE VITĂ - NOU ÎN PORTOFOLIUL DIANA

→ DIANA își îmbogățește portofoliul de produse cu Pastrama de Vită, un articol premium realizat din carne de vită atent selecționată, care surprinde prin frăgezime și o textură fină.

Feliată cu precizie și condimentată cu măiestrie, Pastrama de Vită DIANA se remarcă printr-un gust autentic și bogat, ideal pentru cei care doresc să savureze calitatea în fiecare fel de mâncare.

Acest produs versatil se potrivește perfect în sandwichuri, salate sau pe platură sofisticate, fiind alegerea ideală pentru a transforma orice masă într-o experiență culinară desăvârșită.



MAI POT RECUPERA PROCESATORII COTA DE PIAȚĂ CÂȘTIGATĂ DE PRIVATE LABEL?

Nora Marin De mai mult timp se vorbește despre creșterea ponderii produselor alimentare private label pe rafturile magazinelor din România, cu asiduitate, începând din toamna anului 2023. Este drept, cota de piață a procesatorilor care vând alimente cu marcă de firmă a scăzut în ultimii ani, scăderea accentuându-se.



Private Label în România

România, 2022).

În acest condiții, apar câteva întrebări: Pot recupera procesatorii din cota de piață? Este utilă prezența alimentelor private label în magazinele românești? Ar fi benefică eliminarea acestor produse private label din magazine? Și, mai ales, cea mai importantă întrebare: În afară de retail, îl ia cineva în calcul și pe consumatorul român? La toate aceste răspunsuri vom încerca să răspundem în articolul de mai jos.

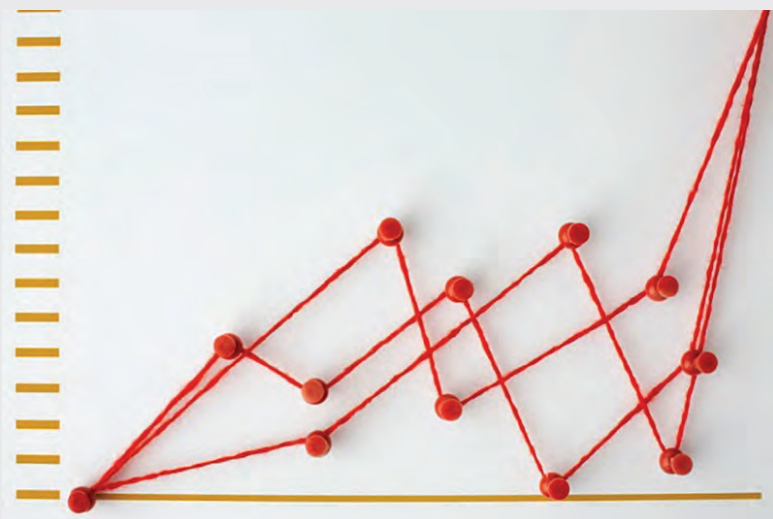
Afacerile retailerilor moderni cresc, spre deosebire de comercianții cu amănuntul tradiționali, ceea ce înseamnă că pătrunderea mărcii private va crește și mai mult în următorii ani, se arată în foarte interesantul studiu "Private Label brands in Romania", realizat de Universitatea Economică din Lisabona.

Iar pătrunderea mărcii private în România acoperă în prezent un procent mediu de 7,3 %, comparativ cu 4,56%, cât era în 2019, înainte de pandemie, în comparație cu alte țări emergente similare din spațiul euro. Însă, România beneficiază de o rată de creștere anuală compusă mai mare, fapt care accelerează acest proces de acaparare a pieței de către produsele private label, în detrimentul mărcilor de firmă.

În România, comerțul tradițional cu amănuntul, în 2015, a reprezentat 48% din vânzări, în timp ce comerțul modern a reprezentat 52% (Food Report România, 2022). Totuși, în București comercianții moderni de alimente cu amănuntul acoperă 74% din piață (Europanel, 2020).

Comerțul alimentar modern din România, ca valoare, este împărțit astfel: hipermarketuri 52%, discounturi 22%, supermarketuri 19%, magazine de proximitate 4%, retaileri din curte, 3% (Food Report

Din acest punct de vedere, doar Polonia și Ungaria au crescut mai mult, respectiv 9,3% și 10,8% în aceeași perioadă. (Uniunea Europeană, 2021). Cu toate acestea, penetrarea etichetei private diferă profund de la categorie și mai ales, de la retailer la retailer. Potrivit domnului George Bădescu-Director Executiv al AMRCR, procentul de mărfuri private label variază între 0 % și 50 %, în funcție de retailer.





Mai ureau o porție
valorează cât toate
stelele din lume.



Crescut lent
Fără tratament
cu antibiotice

*Bucatarii
Necesitari*

**CINE MĂNÂNCĂ împreună
RĂMÂNE împreună**

Comportamentul și cultura consumatorului, ca factori ai proliferării PL

“Cultura este programarea colectivă a minții umane care distinge membrii unui grup uman de cei ai altuia. Cultura, în acest sens, este un sistem de valori colectiv. (Hofstede, 1991)”, se precizează în raportul “The Relationship Between National Brand and Private Label Food Products”, publicat recent de USDA (În prezentul articol preferăm să folosim denumirea de Marcă de Firmă-MF, și nu cea de Marcă Națională, utilizată în mod eronat inclusiv în studiul citat mai sus).

În plus, cultura poate fi definită printr-un set de modele comportamentale comune, norme de convingeri și valori, care oferă chei colective către o societate pentru ca oamenii să se înțeleagă unii pe alții (de Mooji, 2011).

Aceste norme și valori comune reflectă deciziile de consum ale oamenilor (Petersen et al., 2015) și practicile de cumpărături (Ackerman și Tellis, 2001). Incertitudinea consumatorilor cu privire la calitate, învățarea consumatorului și riscul perceput sunt factori de adoptare a PLB și contribuie la diferențele de performanță PLB între diferite țări (Erdem și colab., 2004).

Cunoașterea slabă a pieței, lipsa de înțelegere a produselor PLB și tendința de a deduce calitatea produsului prin indicii precum prețul ridicat, sunt principalii factori în cumpărăturile cu amănuntul.

În percepția consumatorilor față de un produs sau altul, contează

și diferența dintre cultura occidentală individualistă și cultura colectivă orientală (Sebri și Zaccour, 2017). Țările sau culturile cu o ierarhie socială mai puternică tind să pună accent pe clasa socială (Deleersnyder et al., 2019), motivând indivizii să dea semne ale clasei la care aparțin sau pe care doresc să o aspire.

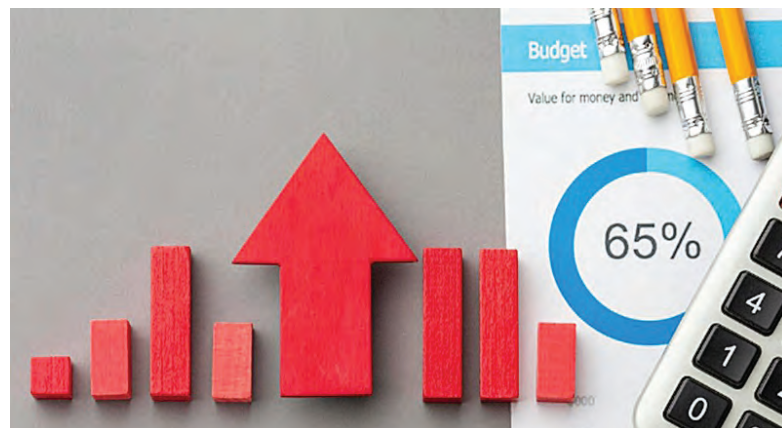
Țările dezvoltate au fost expuse mărcilor private încă din anii 70, ceea ce a condus la o mai mare familiarizare și conștientizare a beneficiilor acestora, transformând astfel mărcile cu etichete private ca marcă comună (Sebri și Zaccour, 2017).

Dimpotrivă, pe piețele în curs de dezvoltare, etichetele private sunt un fenomen nou și nu au fost adăugate la obiceiurile de cumpărături ale consumatorilor (Sebri și Zaccour, 2017).

Chiar dacă în aceste țări venitul mediu este scăzut, diferențierea prețurilor nu este suficientă pentru a face ca consumatorii să treacă de la mărci de firmă la mărci private, motivul fiind că riscul perceput apare ca un factor critic. În acest zone, “stigma socială și culturală rămâne o barieră pentru creșterea PL”, în aceste culturi produsele fiind hedonice și simboluri ale unui statut social superior (Sebri, & Zaccour, 2017).

Ce determină interesul pentru Private Label?

În studiile despre comerțul cu amănuntul alimentară, alimentele cu etichetă privată (PL) generează interes ca urmare a modurilor în care diferă de mărcile de firmă



(MF). Produsele MF, indiferent de departamentele în care sunt vândute, călătoresc din poarta fermei către farfuria consumatorului prin intermediul producătorilor de produse alimentare de marcă și distribuitorilor. De exemplu, Heinz Ketchup este un produs omogen de-a lungul fiecărui lanț din întreaga țară în ceea ce privește gustul și aspectul.

În schimb, supermarketurile obțin PL-uri printr-o formă de coordonare verticală sau de la producători specializați în produse de marcă privată (Berges-Sennou et al., 2014). PL-urile sunt unice pentru lanțurile la care sunt vândute. Aproape fiecare lanț de supermarketuri din țară oferă cel puțin un produs PL în plus, față de produsele MF.

Tendențele recente ilustrează evoluția PL și importanța acestora în alimentație și în vânzarea cu amănuntul. De exemplu, Raportul Institutului Alimentar (2019) notează că vânzările de PL au crescut la nivel global în medie cu 4,5 la sută pe an din 2013 și până în 2018. În același timp, vânzările pentru MF-urile ambalate au scăzut în aceeași perioadă.

Mai mult, PL-urile s-au îmbunătățit în calitate, raportat la MF (Consumer Reports, 2019), iar acest lucru a fost perceput imediat de consumatorii care le apreciază și din acest punct de vedere, al calității, în afară de prețul foarte avantajos de care pot beneficia. Totodată, au crescut și în totalul ofertelor de produse, deoarece majoritatea supermarketurilor oferă astăzi cel puțin o opțiune PL în aproape toate categoriile de produse (The Food Institute, 2020).

Mai mult, concurența intramagazin între MF și PL este importantă pentru generarea bunăstării consumatorului prin prețuri globale mai mici, calitate sporită și varietate în supermarketuri.

Cu toate acestea, datele utilizate în acest raportul USDA arată că PL-urile sunt promovate mult mai frecvent decât MF-urile, cu media PL în vânzare de 54 la sută din timpul de promovare și cu media MF de doar 36 la sută din timp.

Interacțiunea promoțională între Marca de Firmă și Private Label

Natura interacțiunii dintre MF și PL a fost examinată prin utilizarea unui proces în două etape, care se concentrează asupra calendarului promoțional. În primul rând, au fost observate promoțiile simultane MF/PL.

Retailerii oferă promoții cu intenția de a crește vânzările pentru un produs dat. Dacă se promovează în mod intenționat și simultan marca de firmă, atunci cele două produse concurează neapărat pentru o creștere a vânzărilor. Atunci când promoțiile sunt luate în considerare în cadrul categoriilor, deciziile promoționale pentru MF-uri și PL-uri provin în cele din urmă de la același manager.



*Bucătării
Nesecelahrui*



Un aperitiv de nota 10
se recunoaște
după savoare, nu după
plating.



Cea mai premiată
gamă de crud-uscate
din România



CINE MĂNÂNCĂ ÎMPREUNĂ

RĂMÂNE ÎMPREUNĂ



Prin urmare, în acțiunile instore de urgență, comercianții cu amănuntul promovează MF și PL simultan sau în decurs de una și până la patru săptămâni, pentru a se poziționa competitiv pentru consumatori.

Cazul de promovare simultană este de o importanță deosebită, deoarece managerii pot coordona promovările în magazine atât pentru mărcile de firmă, cât și pentru private label.

Promoții și competiții la raft

Examinarea separată a interacțiunilor MF/PL pentru recesiune și redresare dezvăluie că această competiție dintre cele două etichete, măsurată prin interacțiunea promovării, este mult mai slabă în timpul recesiunii. Media generală a magnitudinii interacțiunii promoționale este de 15 la sută în timpul recesiunii și de 38 la sută în timpul recuperării, ceea ce înseamnă o diferență semnificativă, din punct de vedere statistic.

Promoțiile comerciale sau reducerile de preț de la producătorii din amonte pot juca un rol crucial în modelarea interacțiunii MF/ PL. Promoțiile comerciale pot afecta momentul promovărilor MF, dar un corp de dovezi empirice sugerează că retailerii au control asupra momentului și asupra măsurii în care promoțiile comerciale afectează prețurile din magazine. De exemplu, Levy et al. (2018) au constatat că supermarketurile modifica în medie 4.000 de prețuri pe săptămână, deși doar o medie de 1.000 de prețuri în amonte se modifică săptămânal.

La rândul lor, comercianții cu amănuntul sunt puțin motivați să transmită consumatorilor promoții comerciale ale produselor cu mar-

că de firmă, cu excepția cazului în care producătorii solicită o oarecare reducere a prețului cu ridicata. În plus, capacitatea angrosistului de a impune condiții comercianților cu amănuntul este direct legată de puterea din piață a acestuia.

Astfel, produsele cu marcă de firmă din carne sau lactate tind să provină de la producători regionali și cooperative cu putere limitată în piață, pentru a oferi promoții comerciale sau să impună treceri dincolo de avantajele produselor Private Label.

Această limitare poate explica de ce comercianții cu amănuntul promovează simultan MF-urile și PL-urile cu frecvență relativ scăzută. De asemenea, promoțiile privesc mai degrabă produsele perisabile și multe promoții pot fi programate datorită acestui factor, mai degrabă, decât din motive strategice sau competitive.

O alternativă competitivă

Pentru a cuantifica natura și factorii determinanți ai interacțiunii promoționale MF/PL, a fost folosit un model de regresie pentru a explica diferența procentuală între promoțiile comune așteptate și observate, calculate de către tablele de urgență în două sensuri.

Din punctul de vedere al consumatorilor, mărcile private oferă o alternativă competitivă la mărcile de producător, aceasta fiind bazată pe prețuri mai mici, datorită costurilor lor mai mici (Dick et al., 2015), precum și datorită unei calități cel puțin egale, cu cea a produselor cu etichetă de firmă.

În mod tradițional, consumatorii conștienți de preț au fost considerați a fi cumpărătorii tipici ai mărcilor private (Kwon et al.,

2018). Dar în zilele noastre, aceste mărci sunt solicitate de toate tipurile de consumatori care caută mărci de calitate la un preț accesibil (Kumar și Steenkamp, 2017; Kwon și colab., 2018).

Și din perspectiva retailerului, mărcile private pot avea un impact semnificativ

privind strategia competitivă și diferențierea retailerului (Lymperopoulos et al., 2020), îmbunătățirea imaginii magazinului, consolidarea imaginii retailerului și fidelizarea clienților (Ailawadi și colab., 2018; Anselmsson și Johansson, 2019; Beneke, 2020).

Vânzările de produse private label continuă să crească

În acest condiții, nu e de mirare că vânzările de marcă privată au reprezentat 64% din volumul vânzărilor pe cele mai mari șase piețe de produse alimentare din Europa, în cele 12 luni ale anului trecut, până în februarie 2024, după cum au dezvăluit noile date furnizate de Circana.

Potrivit Monitorului de categorii de semnale de cerere de la Circana, care urmărește aproximativ 175 de categorii FMCG și 2.000 de segmente de produse, volumele de marcă privată sunt cu două puncte procentuale mai mari decât în perioada corespunzătoare a anului trecut.

Strategiile întreprinse pentru a sti-

mula vânzările în volum includ o creștere a intensității promoționale, arată datele Circana, având cu 15% mai multe promoții, față de perioada corespunzătoare cu un an mai devreme. Acest lucru a avut ca efect încetinirea scăderii volumului vânzărilor de produse cu marcă de firmă.

Abordarea pierderilor de volum

Potrivit Circana, aproximativ 21% din produsele FMCG sunt acum vândute prin promoții. Iar promoțiile private-label au crescut cu 36% în hipermarketuri și cu 25% în supermarketuri, a notat Circana, în timp ce la discounteri, volumul articolelor vândute în promoție a crescut cu 68%.

“Reflectând la răspunsul la pierderile de volum tot mai mari din 2023, putem vedea că mărcile de firmă au fost cele care au lansat pistolul de pornire promoțională tot timpul”, a comentat Ananda Roy, vicepreședinte senior Strategic Growth Insights EMEA, Circana.

“Ca urmare, retailerii au reacționat, fiind obsedați de strategie și orientați spre consumator. Cu toate acestea, deoarece, atât producătorii, cât și comercianții cu amănuntul, se grăbesc să sporească volumele prin reducerea prețurilor și creșterea promoțiilor, efectul scontat va fi probabil diminuat de prețuri absolute ridicate, inovație scăzută, răspuns competitiv și penetrarea crescândă a mărcii private”.





Roy a avertizat, totuși, despre pericolul "suprasaturării rafturilor cu oferte profunde", adăugând că creșterea volumului câștigată în urma promoțiilor este probabil să fie de scurtă durată:

"Este puțin probabil ca creșterea adevărată a volumului să revină periodic", a spus el, care a continuat: "Producătorii și comercianții cu amănuntul trebuie să se uite la creșterea organică prin activarea cumpărătorilor, experiența mărcii și una dintre pârgurile cele mai dinamice ale marketingului, inovația".

Marca proprie îi ajută pe consumatori să economisească bani

Cea de-a 13-a ediție a EY Future Consumer Index, publicată la începutul verii 2024, care a chestionat peste 22.000 de consumatori din 28 de țări, a constatat că până la 80% dintre consumatorii din întreaga lume rămân îngrijorați de finanțele lor, 54% spunând că intenționează să cumpere mai puțin în viitor, atât pentru a economisi bani (conform a 73% dintre respondenți), cât și pentru că simt că nu au nevoie de articole noi (49%).

Cu toate acestea, 39% dintre respondenții din întreaga lume au atribuit cheltuielile mai mici pentru a ajuta mediul înconjurător, inclusiv din perspectiva achiziției de alimente.

Alte moduri prin care consumatorii caută să-și întindă bugetele, a constatat studiul EY, includ mai mult gătitul și distracția acasă (cu 9% și, respectiv, 5%, comparativ cu octombrie 2022) și comandarea mai puține alimente la pachet (43%).

Drept urmare, aproximativ 61% dintre respondenți declară că pro-

dusele cu etichetă privată îi ajută să economisească bani, cu puțin mai puțin de două treimi (64%) remarcând că produsele mărcii din magazin le satisfac nevoile. Cu toate acestea, studiul a constatat că interesul consumatorilor pentru marca privată a scăzut, în general.

De fapt, mai mult de o treime (35%), dintre consumatori, sunt din ce în ce mai dispuși să plătească în plus pentru mărcile în care au încredere, tendință în creștere cu zece puncte procentuale, în februarie 2023, față de februarie 2022.

Ce pot face procesorii?

În aceste condiții, pe alocuri dramatice, mai pot recupera procesorii din România cotele de piață pierdute în favoarea produselor alimentare private label? Punem această întrebare având în mine relațiile firești de piață și nu acțiunile politice și populiste ale guvernului și ale Ministerului Agriculturii, care caută să impună alte reguli de piață care țin mai mult de economia centralizată, și nu de mersul firesc, normal, al lucrurilor.

În bună măsură, răspunsul poate fi găsit în analizele citate mai sus: Inovația, dezvoltarea tehnologică, studiul atent al pieței, fidelizarea consumatorilor pot conduce la atragerea acestora către produsele proprii fabrici, și abandonarea tendinței de a cumpăra alimente private label.

Mai presus de orice, inovația și dezvoltarea tehnologică pot ajuta companiile să diminueze costurile de producție, putând astfel să suporte un preț mic oferit de retailer și, în acest fel, putând să își crească și competitivitatea la raft, în raport cu alimentele private label.

Însă, au companiile românești ca-

pacitatea financiară de a susține un proces de inovare, precum și acțiuni de re tehnologizare? Pentru adoptarea de noi echipamente și tehnologii există deja un oarecare sprijin, prin accesarea de fonduri europene.

Dar este foarte puțin probabil ca firmele românești (nu includem aici companiile cu acționariat străin, pentru că strategiile lor de dezvoltare și de susținere a activității curente sunt aprobate și susținute la nivel central), să poată suporta pentru o perioadă îndelungată o activitate de inovare de produs, pentru a atrage cu adevărat atenția consumatorilor și pentru a le abate privirea dinspre produsele private label, spre cele de firmă.

Cea mai importantă întrebare

Dar, mult mai importantă decât întrebarea din titlu, este următoarea: Există vreun motiv pentru a diminua cota de piață a produselor private label? Deși ministrul Florin Barbu spunea că, dacă ar avea posibilitatea, "ar interzice mărfurile private label", aproape nimeni, inclusiv din rândul procesorilor, nu îi împărtășește opinia.

În primul rând, pentru că majoritatea alimentelor private label din magazinele din România sunt fabricate de companii românești. Iar, pentru acestea, producția pe acest segment reprezintă un deșeu și o completare a activității, chiar dacă, aparent, se ajunge la o autoconurență la raft.

Mai ales, pentru companiile mici și medii care au astfel de prelații de producție și comerciale cu retailerii, încetarea activității pe acest segment ar însemna falimentul, după cum remarcă același George Bădescu, domnia sa remarcând și faptul că, "în privința marilor com-

panii românești se observă tendința de a abandona producția de private label, mărcile lor fiind bine consolidate pe piață".

Însă, mai este un aspect care îl privește direct pe consumator, el fiind, acela care decide finalmente la raft. Ar accepta el eliminarea produselor private label din magazine? Dacă ar fi vorba despre o decizie administrativă, n-ar avea ce face, doar, românii sunt învățați cu deciziile aberante din perioada comunistă. Ar suporta și asta.

Însă, aceia care susțin o astfel de măsură se prefac a uita că, dacă fermierii și procesorii caută să își vândă marfa cât mai scump sau, mă rog, până la limita superioară de preț pe care o consideră ei că o poate suporta populația, dar pe care în mod continuu o vor forța în sus, și care în permanență solicită protecția statului și când e cazul, și când nu e, singurul actor din lanțul alimentar care îl protejează cu adevărat pe consumator este retailerul care vine în întâmpinarea cerințelor sale cu produse private label ieftine și de o calitate superioară, egală cu aceea a produselor cu marcă de firmă, inclusiv dacă vorbim despre zona de produse premium.

Ca o concluzie, așadar, să spunem că procesorii din România nu au capacitatea financiară și tehnologică de a recupera cotele de piață pierdute în favoarea produselor private label, aflate în constantă și continuă expansiune, și că, în afară de câțiva actori politici populști și de câțiva sforari de salon, care ar dori acest lucru, nimeni altcineva nu susține eliminarea alimentelor cu marcă de magazin, cu atât mai mult cu cât, încă de la Revoluția Franceză se știe că asigurarea unui preț mic al mâncării înseamnă liniște socială.



SMITHFIELD ROMÂNIA DEVINE COMTIM ROMÂNIA

La 20 de ani de la debutul operațiunilor în România, cel mai mare producător de carne de porc din România a inițiat un proces de rebranding corporate cu scopul de a oferi publicului larg o imagine clară a misiunii, valorilor companiei și a modului sustenabil în care produce carne de porc 100% românească.

În anul în care aniversează două decenii de excelență, compania dorește să prezinte evoluția sa, puternic ancorată în tradiția locală dar totodată orientată cu optimism și încredere spre viitor.

Începând cu luna octombrie 2024, Smithfield România își va desfășura activitatea sub noua denumire „Comtim Romania SRL”, denumire care se suprapune numelui brandului 100% românesc de carne de porc, Comtim.



“Noul nume aduce un tribut pentru tot ce a însemnat Comtim în trecut și pentru profesioniștii care au pus industria cărnii la loc de cinste. Motiv de mândrie regională și chiar națională, brandul Comtim spune o poveste memorabilă a unei tradiții românești. Echipa noastră duce acum mai departe legenda unui brand de carne cu tradiție națională și gust autentic românesc și ne prezentăm publicului așa cum suntem: o companie solidă care setează standardele de excelență în industrie.” a declarat Goran Panici, Director General Comtim România.



Activitatea companiei se va desfășura în continuare respectând valorile care au consacrat-o: bunăstarea animală, siguranța angajaților, calitatea și siguranța alimentară, grija pentru mediul înconjurător și sprijin oferit comunităților.

Acest proces are loc în contextul reorganizării modului de raportare la nivel de grup, prin care punctele de lucru din SUA, Europa și China devin operațiuni independente de business, iar operațiunile din România vor raporta la nivel de Europa către Morliny Foods.

Despre Comtim România

Comtim România a dezvoltat în zona de Vest a țării un sistem integrat de operațiuni "din fermă în furculiță", pentru a oferi consumatorilor produse din carne de porc 100% românească. Produsele Comtim provin de la animalele crescute în fermele proprii, hrănite cu cereale produse local, de către fermieri din zona de Vest a țării. Producem carne de porc sigură și de calitate, potrivită unei alimentații echilibrate, în timp ce găsim modalități noi și inovatoare de a minimiza impactul operațiunilor noastre. Prin investițiile realizate ne-am asumat să ducem mai departe, din 1967 până în prezent, tradiția Comtim de a oferi consumatorului produse din carne de porc de cea mai bună calitate, proaspete, cu un gust autentic românesc.



Smithfield România
devine
Comtim România

CONSUMATORII VOR FI IMPLICAȚI ÎN STRATEGIILE COMPANIILOR PRIVIND METANUL

Maria Demetriad

Reducerea metanului în procesul de creștere a animalelor de fermă poate să nu fie bine înțeleasă de consumatori, dar unele companii, precum Danone, vor să-i aducă în călătorie, notează FoodNavigator.

Pe locul doi

Metanul este printre cele mai puternice gaze cu efect de seră, pe locul doi după CO₂ în ceea ce privește contribuția la încălzirea globală din istoria recentă. Agricultură și creșterea animalelor contribuie major, producția de lactate de la bovine reprezentând aproximativ 8% din totalul emisiilor de metan cauzate de om.

De când programul Global Methane Pledge a fost susținut de UE, ceea ce înseamnă că intenționează să reducă emisiile de metan cu 30% până în 2030, producătorii de lactate au fost sub presiune să reducă producția de CH₄.

Aceasta include și compania Danone, care vrea să atingă ținte de reducere a metanului fără a limita producția de lactate. "Reducerea emisiilor de metan este cea mai imediată oportunitate pe care o avem de a încetini avertismentul global și credem că producția de lapte poate fi o parte a soluției", a declarat un purtător de cuvânt al companiei pentru FoodNavigator.

Doresc consumatorii lapte din ferme cu conținut scăzut de metan?

Danone se angajează să reducă emisiile de metan. Anul trecut, compania de produse lactate a anunțat planuri de a reduce emisiile absolute de metan din lanțul său de aprovizionare cu lapte proaspăt cu 30% până în 2030, echivalent cu 1,2 milioane de tone CO₂eq.



Însă, spre deosebire de multe strategii stabilite de marile FMCG, aceasta nu pare să fie condusă de consumatori.

Asta nu înseamnă că durabilitatea mediului nu este importantă pentru cumpărători. Este. Potrivit datelor Nielsen și Mintel, 70% dintre consumatori la nivel global susțin că sustenabilitatea este acum mai importantă pentru ei decât era acum doi ani, iar 49% au făcut modificări în alimentația lor pentru a susține un stil de viață mai sustenabil.

Dar dacă și consumatorii doresc în mod special produse cu conținut mai scăzut de metan este îndoielnic, având în vedere că înțelegerea actuală este scăzută. "Schimbările climatice, reducerea metanului și agricultura regenerativă pot fi subiecte complexe și tehnice și știm că consumatorii au în prezent o înțelegere limitată a modului în care alegerile lor alimentare se raportează la ei", a explicat purtătorul de cuvânt al Danone.

Principalul producător de lactate consideră că are un rol de jucat în a ajuta la demistificarea acestor subiecte și pentru a aduce consumatorii în călătorie, deoarece "sprijină tranziția către practici agricole regenerative".

Cum pot fi reduse emisiile de metan din ferme?

Rămâne întrebarea: cum lucrează Danone pentru a reduce emisiile de metan cu 30%, față de valoarea de referință din 2020, în următorii șase ani?

Pentru început, trebuie să colaboreze cu rețeaua sa de 58.000 de fermieri din 20 de țări pentru a ajunge acolo. Compania a accelerat inițiativele de reducere a metanului în Africa, Europa și SUA anul trecut și a intensificat proiectele de agricultură regenerativă care vizează reducerea totală a emisiilor de gaze cu efect de seră (GES), inclusiv metanul.

Alte pârgii sunt, de asemenea, trase, inclusiv punând accent pe sănătatea animală și gestionarea efectivelor; managementul furajelor; managementul gunoiului de grajd și aplicarea de noi tehnologii care servesc la inhibarea producției de metan, de exemplu aditivii pentru hrana animalelor și articolele de purtare pentru vaci.





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



Dezvoltată de proiect Zero Emissions Livestock Project (ZELP), tehnologia purtabilă are ca scop neutralizarea emisiilor de metan de la eructurile bovinelor. În ceea ce privește aditivii pentru furaje, Danone a lucrat cu Bovaer de la DSM-Firmenich.

Aditivul funcționează prin suprimarea producției de metan în stomacul vacii. Fabricat din două ingrediente (nitrat și alcool pe bază de bio) hrana este descompusă și procesată în mod natural de metabolismul animalului, fără a afecta volumele de producție sau calitatea laptelui.

Programul dă rezultate

“Programul nostru pilot de gestionare a furajelor din Belgia a arătat rezultate promițătoare atunci când se utilizează Bovaer, care a demonstrat o reducere cu 18,3% a emisiilor de metan enteric”, a spus un purtător de cuvânt Danone.

Amintim că la sfârșitul anului trecut, Danone a devenit prima corporație care s-a alăturat Acceleratorului R&D de fermentație enterică al Global Methane Hub, care își propune să creeze noi soluții scalabile și practice pentru fermierii de lactate pentru a reduce emisiile de metan.

Dar, compania se aliniază cu partenerii externi pentru a accelera progresul sectorului. În alte moduri, se angajează, de asemenea, în parteneriate externe pentru a accelera

reducerea metanului în sector.

Anul trecut, a anunțat un parteneriat strategic cu Fondul de Apărare a Mediului pentru a îmbunătăți știința, datele și raportarea emisiilor de metan din agricultura.

Danone a co-fondat, de asemenea, Dairy Methane Action Alliance, cu scopul de a colabora cu alți actori din industria lactatelor pentru a aborda în mod colectiv provocările legate de schimbările climatice.

Educarea consumatorilor

În timp ce toată această muncă continuă în fundal, cum pot mărcile să educe cel mai bine consumatorii despre practicile durabile în producția de lactate? Nu este ușor, mai ales pe fondul unei crize a costului vieții, când cumpărătorii pot opta pentru produse economice, mai degrabă, decât ecologice.

În același timp, mărcile au doar o anumită cantitate de spațiu pe ambalaj cu care să partajeze informații cu consumatorii. Pe o oală de iaurt, de exemplu, odată ce listele de ingrediente și informațiile nutriționale sunt tipărite, nu mai rămâne mult spațiu pentru detalii despre practicile agricole pe care nu le pot fi sigur consumatorii vor înțelege.

Acesta poate fi ceea ce Danone a găsit în Franța, unde comunică beneficiile de mediu asociate cu marca sa Les Deux Vaches. Deși nu se concentrează strict pe producția

de metan, Les Deux Vaches îi ajută pe fermieri în tranziția către agricultura ecologică printr-un proiect numit Reine Mathilde (un semn de cap către Ducesa de Normandia, unde se află programul de dezvoltare a producției ecologice).

Încă un sprijin pentru fermieri

“Les Deux Vaches sprijină fermierii să se transforme la practicile de agricultura ecologică a produselor lactate și comunică activ despre biodiversitate și agricultura ecologică a produselor lactate prin intermediul rețelelor sociale și al site-ului său”, au precizat oficialii companiei.

În ceea ce privește dacă și cum intenționează Danone să comunice

eforturile de reducere a metanului la ambalaj, va trebui să așteptăm și să vedem. Cert este că progresul către obiectivele companiei privind metanul este în curs.

“Fiind prima companie alimentară care a făcut acest pas și s-a aliniat la ambiția Global Methane Pledge lansat la COP26, acest plan se bazează pe munca noastră existentă cu fermierii și partenerii care a reușit să reducă emisiile de metan cu 14% între 2018 și 2020.

Rezultatul vorbește de la sine: “Între 2020 și 2023, am realizat o reducere cu 13,3% a emisiilor noastre de metan pentru furnizarea de lapte proaspăt”, au precizat specialiștii Danone.





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

OPTIMISM MODERAT PE PIAȚA NUTRIȚIEI ANIMALE



Mircea Demeter

Fermierii din zootehnia românească și nu numai, s-au confruntat în ultimii ani cu mari probleme din cauza inputurilor nutriționale și ale producției și achiziționării de furaje. E drept, ultimul an a fost mai lejer din acest punct de vedere, dar viitorul este privit cu întreprăitate temeri. Așadar, care va fi viitorul imediat al acestui segment de piață? Iată mai jos o analiză și predicțiile companiei Alltech.

Producție în scădere în 2023

Raportul "Alltech's Agri- Food Outlook" estimează că tonajul global de furaje a totalizat 1,29 miliarde de tone metrice (BMT) în anul 2023, însemnând o scădere de 2,6 milioane de tone metrice (MMT) sau 0,2%, față de 2022.

Cererea generală mai scăzută de furaje s-a datorat, parțial utilizării mai eficiente a furajelor posibilă prin sistemele de producție care se concentrează pe utilizarea intensivă a hranei animalelor, management performant al fermelor și alte tehnologii utilizate, pentru a reduce consumul de furaj.

Mai lent, ce e drept, producția de proteine animale, ca răspuns la marjele strânse cu experiență de multe companii de furaje și proteine animale, a contribuit, de asemenea, la reducerea cererii de furaje.

Rata tonajului de furaj, definită drept cantitatea de furaje produsă și distribuită per unitate de animale sau păsări de curte, este influențată de factori multipli care

afectează cererea și oferta de furaje, precum și eficiența și rentabilitatea producției animale.

Schimbarea tiparelor de consum cauzate de inflație și tendințe alimentare, costuri de producție mai mari și geopolitice tensiunile au influențat și producția de furaje în 2023.

Sondajul anual al hranei Alltech include date din 142 de țări și peste 27.000 de fabrici de furaje. Aceasta a evaluat producția de furaje combinate și prețurile prin utilizarea informațiilor colectate de echipa de vânzări globale a Alltech și în parteneriat cu asociațiile locale de furaje.

Perspective pentru finalul anului 2024

Peste jumătate dintre respondenții la sondaj (54,8%) au spus că sunt oarecum optimiști cu privire la creșterea continuă în sectorul păsărilor de curte. Alte sectoare proteice au fost afectate de boală, incertitudini economice care afectează cumpărarea putere și schimbarea tendințelor alimentare ale consumatorilor.

Aproximativ 37% au spus că sunt oarecum optimiști cu privire la creșterea hranei pentru porci și producția pentru 2024, puțin mai mare decât cea de-a doua cea mai optimistă.

În ceea ce privește producția de furaje la animalele de companie, alte rumegătoare, acvacultură, carne de vită și ecvine, majoritatea respondenților au spus că nu au fost nici optimiști, nici pesimiști în ceea ce privește creșterea în 2024.

Producția de furaje este de așteptat să crească în 2024, cu unele condițiile pieței se îmbunătățesc pe măsură ce costurile de intrare se ușurează și consumatorii se adaptează la incertitudini. Creșterea producției este probabilă să rămână robust în Brazilia și să accelereze în Asia de Sud-Est, cu creșteri marginale așteptate în China și Oceania.

Se așteaptă ca America Latină să conducă creșterea producției în 2024 dar într-un ritm mai lent decât în 2023. Reducerea efectivelor de animale se așteaptă ca stocurile să continue în Statele Unite, scăderea cererii de furaje.

Prețurile ridicate ale materiilor prime domină în continuare lista provocărilor cu care se confruntă agricultura din întreaga lume, împreună cu rentabilitate scăzută pentru producători și boli ale animalelor. În Europa, costurile cu forța de muncă, politicile, standardele și evenimentele geopolitice au afectat serios acest sector.





În America Latină au fost observate evenimente și întreruperi ale lanțului de aprovizionare, în timp ce în America de Nord, costurile cu forța de muncă au prezentat cel mai mare obstacol, în timp ce Oceania s-a luptat cu dobânzile mari.

Eforturile de sustenabilitate

Respondenții au observat diferențe majore în ceea ce privește cine conduce eforturile de sustenabilitate a mediului în regiunile lor. În general, industria de servicii alimentare, mass-media și organizațiile nonguvernamentale au fost evaluate ca fiind motoarele eforturilor de îmbunătățire a durabilității.

Printre măsurile de durabilitate, reducerea poluării apei sunt măsurile cele mai larg implementate, conform respondenților, urmate de eforturile de îmbunătățire a eficienței furajelor, crearea de energie regenerabilă, reducerea antibioticelor utilizarea/combaterea rezistenței antimicrobiene, producția mai eficientă de hrană și îmbunătățirea bunăstării animalelor.

Respondenții au spus unele dintre aceste măsuri sunt inițiate de guverne în timp ce altele sunt generate de sectorul privat.

Tehnologii de impact

Soluțiile nutriționale au reprezentat din nou cele mai importante tehnologii frecvent citate ca având un impact serios asupra industriei agroalimentare. Genetica a fost al doilea cel mai ales răspuns, urmată de colectarea/analiza datelor.

Tipurile de soluții nutriționale cele

mai pertinente pentru producția de furaje au fost cele care îmbunătățesc eficiența, urmată de soluții care gestionează sănătatea intestinului, micotoxine, enzime și minerale. În Europa și Oceania au fost citate tehnologiile de reducere a metanului ca una dintre cele mai mari oportunități de creștere. Unele dintre tehnologiile considerate cele mai de impact includ:

- Imagini aeriene, perspective geospațiale, drone (Europa și Oceania)
- Inteligență artificială/învățare automată (Asia Pacific)
- Automatizarea muncii/robotica (America Latină)
- Biosecuritate (Africa și America de Nord)

Perspective pe specii

• **Păsări de curte:** Sectorul păsărilor de curte este pregătit pentru a fi în continuare lider de piață, situația determinată de un amestec de succese regionale și dinamica pieței globale. Prognoza broilerului rămâne optimistă datorită costurilor mai mici de intrare, marjele industriale crescute și schimbarea comportamentului consumatorului.

• **Carnea de porc:** Tendințele evidențiază complexul relației dintre factorii economici, dinamica ofertei și managementul bolilor în industria globală a hranei pentru porci. Abordarea acestor provocări va fi crucială pentru susținerea sectorului și asigurarea securității alimentare.

• **Lactatele:** La nivel global, producția de hrană pentru fermele din sectorul lactatelor a scă-

zut cu aproximativ 2,3%. Această schimbare reflectă echilibrul delicat dintre factorii economici și necesitatea sustinerii producției de lactate. Costuri mai mici de hrană și prețuri mai mari la lapte ar ajuta la corectarea pieței.

- **Carnea de vită:** Industria cărnii de vită navighează într-un peisaj complex, echilibrând preocupările de mediu, realitățile economice și dinamica regională. Declinul de 4,4% (5,35 MMT) a fost cel mai pronunțat dintre toate sectoarele. Se așteaptă o creștere în China, Brazilia și Australia. Scăderi continue sunt anticipate în SUA și Canada și în țările europene.

- **Acvacultură:** scăderea tonajului de furaje din sector, de 4,4% (2,42 MMT), în 2023, reprezintă primul declin observat în ultimii ani. Cu toate acestea, 30% dintre respondenții la sondaj au spus că sunt oarecum optimiști că sectorul va crește în 2024. America Latină a înregistrat o creștere de 3,9% a furajelor pentru acvacultură, în 2023. Cererea puternică de pe piață și competitivitatea pe piața de export este de așteptat să continue în 2024, cu Ecuadorul ca producător de creveți de top.

- **Animale de companie:** Sectorul global pentru animalele de companie continuă să se extindă, iar America Latină și America de Nord sunt motoarele principale a creșterii.

- **Ecvine:** se așteaptă că hrana pentru ecvine va scădea ca preț și ca volum în anul 2024. Mai mult de 14% dintre respondenții la sondaj au spus că sunt oarecum optimiști că tonajul de furaje va crește în 2024. 13% au spus că sunt oarecum pesimiști, iar 7,2% au spus erau foarte pesimiști.

Oportunități de creștere

O întrebare deschisă cu privire la cel mai important factor legat de oportunitățile din agricultură, în funcție de zonele geografice, au dat o serie de răspunsuri la fel de variate pe cât le reprezentau regiunile. Astfel:

- **În Africa,** respondenții au sugerat că oportunitățile constau în

îmbunătățirea eficienței furajelor, cost scăzut, soluții de producție adecvate adaptării locale, mecanizarea producției vegetale, prelucrarea cărnii de vită, creșterea pieței hranei acvatică, creșterea producției locale și diminuarea importurilor.

- **În Asia-Pacific,** piața păsărilor de curte și producția de culturi modificate oferă cele mai mari oportunități, au spus respondenții. Au menționat și tehnologiile smart-farm, măsuri de reducere a emisiilor de metan și creșterea în sectoarele acvaculturii și animalelor de companie.

- **În Europa,** emisiile de dioxid de carbon și metan au fost menționate frecvent. Eficiența hranei, sănătatea solului, cercetarea și dezvoltarea sectorului zootehnic, precum și diminuarea ratei mortalității animalelor au fost menționate ca oportunități.

- **În America Latină,** optimizarea furajelor, controlul și managementul micotoxinelor și al sănătății intestinale au fost intrări de top. Practicile agricole durabile au fost, de asemenea, notate ca oportunități de top.

- **În America de Nord,** importanța parteneriatelor au fost evidențiate, alături de tehnologii de reducere a emisiilor, agricultura regenerativă și îmbunătățirea costurilor furajelor.

- **În Oceania,** respondenții au spus că limitarea gazelor cu efect de seră și impactul acestor tehnologii asupra producției animalelor rumegătoare reprezintă cea mai mare oportunitate.



RECOMANDĂRILE UNEI META-ANALIZE PRIVIND EFECTELE MICOTOXINELOR LA PORCI

Nora Marin

Micotoxinele sunt contaminanți obișnuiți în furajele pentru porcii din întreaga lume. Consumul de micotoxine de către porci poate duce la o serie de efecte nedorite. Se așteaptă că, în astfel de situații, concentrațiile mai mari de micotoxine vor avea un impact negativ asupra sănătății și/sau performanței porcilor, iar un număr tot mai mare de literatură arată că nivelurile mai scăzute sau cronice de micotoxine pot avea, de asemenea, un efect negativ, după cum se arată într-o analiză de specialitate publicată de PigProgress.

O mare incidență

Micotoxinele sunt frecvente, atât la niveluri inferioare, cât și în combinații. Analize recente ale hranei pentru porcine la nivel mondial au arătat că, nu numai că au fost prezente micotoxine în peste 99% din probe, dar 98,7% dintre aceste probe au conținut 2 sau mai multe micotoxine, cu o medie de 7,7 micotoxine per probă.

Aceste date au arătat, de asemenea, că nivelurile mai scăzute de micotoxine sunt frecvente. De exemplu, deși 86% dintre probe au conținut deoxinivalenol (DON), acesta a fost prezent în concentrații sub orientările de reglementare ale UE pentru porci (de 900 ppb) în 90% dintre aceste probe.

Managementul micotoxinelor

Micotoxinele pot provoca performanța și rentabilitatea porcilor. Pentru a minimiza riscul de micotoxine, producătorii trebuie să fie proactivi și să ia măsuri pentru a înțelege și controla mai bine riscul lor de micotoxine. Un program adecvat de gestionare a micotoxinelor ar trebui să includă:

1. Testare (pentru a determina riscul actual de micotoxină);
2. Evaluarea riscului (pentru a înțelege mai bine nivelul de provocare cu micotoxine și rezultatul potențial al consumului de micotoxine);
3. Atenuare (pentru a reduce provocarea animalului); și
4. Monitorizare (pentru a continua evaluarea provocării micotoxinelor în timp)

Când vine vorba de atenuare, una dintre cele mai bune modalități de a proteja animalul este prin utilizarea anumitor aditivi pentru hrana animalelor care pot reduce direct impactul micotoxinelor în interiorul animalului. Printre soluții, extractul de perete celular de drojdie, care este bogat în carbohidrați complecși insolubili, s-a dovedit că interacționează cu mai multe micotoxine in vitro, ex vivo și in vivo.



Înțelegerea provocărilor micotoxinelor

Numeroase lucrări au arătat beneficiile utilizării extractului de perete celular de drojdie, dar efectuarea unei meta-analize poate fi mai avantajoasă, deoarece această metodă statistică permite integrarea și cuantificarea datelor pentru a obține o concluzie generală într-o colecție de lucrări științifice.

În raportul citat aici au fost colectate date din 23 de studii efectuate pe parcursul a 20 de ani (2002-2022) și din 10 țări diferite. Micotoxinele raportate prezente în aceste studii au inclus aflatoxine, ocratoxina A, DON, toxina T-2, fumonisine, zearalenona și acid fusaric.

Impactul micotoxinelor asupra performanței porcilor care fie nu au fost suplimentați, fie care au fost suplimentați cu extract de perete celular de drojdie a fost evaluat prin modificări ale câștigurilor lor medii zilnice (ADG), aportului mediu zilnic de hrană (ADFI) și raportului câștig-hrană (G:F).

Pentru a afla mai multe despre aceste date, a fost efectuată o analiză de meta-regresie pentru a înțelege diferențele de răspunsuri în raport cu concentrația de micotoxină. Studiile de cercetare au fost împărțite în categorii, în care toate micotoxinele au fost prezente la concentrații fie la sau sub ghidurile de reglementare ale UE și SUA (categoria 1) sau în care cel puțin o micotoxină a fost prezentă la concentrații peste limitele de reglementare (categoria 2). Trei constatări au ieșit în evidență, după cum urmează:



1-Concentrațiile de micotoxine la nivel scăzut influențează performanța porcului

Contaminarea cu micotoxine la niveluri care scad sub orientările guvernamentale este obișnuită. Rezultatele analizei de meta-regresie au arătat că, chiar și atunci când toate nivelurile de micotoxine au scăzut sub ghidurile de reglementare UE/SUA, porcii hrăniți cu micotoxine au avut ADG semnificativ mai mic (-79 g; Figura 1, $p < 0,001$) în comparație cu porcii hrăniți cu minim sau fără provocare cu micotoxine.

Această reducere a creșterii în greutate ar putea influența greutatea finală a porcilor pe piață, solicitând astfel producătorilor să vândă porci la o greutate redusă sau să continue hrănirea acestor animale pentru zile suplimentare, oricare dintre acestea ar putea modifica profitabilitatea fermei.

2-Extractul de perete celular de drojdie contracarează provocările la nivel inferior de micotoxine

Pentru a contracara efectele micotoxinelor, extractul de perete celular de drojdie poate fi inclus în rație. Extractul de perete celular de drojdie utilizat în această cercetare (Mycosorb, Alltech) conține β -D-glucani în peretele celular de drojdie, care ajută la menținerea adsorbției în timpul modificărilor pH-ului în tractul intestinal.

Odată legate de extractul de perete celular de drojdie, este mai puțin probabil ca micotoxinele să afecteze negativ sistemele intestinale, imunitare și interne ale animalului. Acest lucru ar putea duce la îmbunătățirea performanței și a sănătății porcilor.

În mod colectiv, atunci când porcii au consumat extract de perete celular de drojdie în timpul provocărilor cu micotoxine de nivel inferior, rezultatele au arătat că ADG-ul lor a crescut semnificativ (Figura 2, $p < 0,001$), cu 48 de grame peste ADG al porcilor hrăniți numai cu micotoxine. În plus, această creștere a ADG a fost semnificativ similară cu câștigurile experimentate de porcii hrăniți cu control.



3-Provocările cu micotoxină de nivel mai înalt au impact asupra performanței porcilor

Când cel puțin o micotoxină a fost prezentă la niveluri peste limitele ghidului, pierderea în ADG de porc a crescut la 85 g ($p < 0,001$) împreună cu o valoare semnificativă. reducerea ADFI a furnicilor (de 166 g) spre deosebire de porcii hrăniți cu control.

În această categorie, conținutul de micotoxine a variat de la puțin peste limitele ghidului până la niveluri cu mult peste aceste limite, permițând concluzia că efectele micotoxinelor asupra porcilor ar putea fi mult mai mari decât media raportată mai sus.

La aceste niveluri mai ridicate de micotoxine, gestionarea efectelor negative ale micotoxinelor asupra porcilor poate fi mai dificilă, dar este încă posibil. Pe baza rezultatelor meta-regresiei, atunci când extractul de perete celular de drojdie a fost inclus în rație, porcii au prezentat o creștere numerică a ADG de 7 g, precum și o tendință ($p = 0,06$) spre o creșterea ADFI (+25 g).

Concluzii și recomandări

Din această meta-analiză publicată recent, este clar că consumul de micotoxine de către porci, chiar și la niveluri sub recomandările de reglementare, ar putea duce la rezultate negative. Deoarece multe mostre de furaje testate pentru micotoxine conțin niveluri sub limitele ghidului, este important să ne dăm seama că creșterea și sănătatea porcilor pot fi încă afectate, chiar și la aceste așa-numite niveluri mai sigure.

Deși micotoxinele reprezintă o provocare, există metode și soluții disponibile pentru a contracara impactul lor negativ. Sa demonstrat că utilizarea extractului de perete celular de drojdie în timpul provocărilor cu micotoxine îmbunătățește ADG-ul porcilor în creștere.

Pe baza acestor îmbunătățiri numai în ADG, aceasta ar putea echivala cu o rentabilitate de 4:1 a investiției asociată cu utilizarea extractului de perete celular de drojdie. Acest lucru nu ține cont de niciunul dintre celelalte beneficii potențiale ale extractului de perete celular de drojdie pentru porcii expuși provocărilor cu micotoxine, cum ar fi îmbunătățirea sănătății intestinale sau a sistemului imunitar.

De asemenea, este de remarcat faptul că oferirea de extract de perete celular de drojdie nu numai că a îmbunătățit ADG al porcilor care consumă micotoxine, dar a adus aceste câștiguri înapoi la nivelurile afișate de porcii care nu au consumat micotoxine.

ECHIPAMENTE INOVATOARE DESTINATE FERMELOR CU BOVINE DE LAPTE

Maria Demetriad

Fermierii de lactate au fost siguri că la ultimul târg EuroTier vor găsi idei noi care să-i ajute să-și conducă fermele mai eficient, deoarece erau expuse o mulțime de tehnologii și echipamente, după cum notează DairyGlobal

Menținerea vacilor în deplin confort și creșterea vițelor sănătoși au fost două domenii care au fost abordate pe larg de numeroși producători la expoziție. De la o simplă unitate de hrănire la o nouă metodă de colectare a urinei de vacă, aceste echipamente, dar și altele, au fost expuse celor peste 106.000 de vizitatori din 141 de țări care au participat. Iată doar câteva dintre expozițiile interesante de produse lactate care au atras multă atenție la EuroTier 2024.

Wasserbauer-Flypit

Când vine vorba de așternut, vaci în cabine sau viței în țarcuri, mașina de așternut Flypit de la Wasserbauer s-a dovedit a fi o alegere populară. Flypit oferă așternut regulat în țarcuri sau cabine individuale pentru zone uscate de culcare și o igienă îmbunătățită. Acest lucru îmbunătățește sănătatea animalelor din hambar pe termen lung.

Baloții rotunzi sau pătrați de paie sunt introduși în Flypit, iar sistemul complet automat se ocupă de restul. Paiele sunt tăiate în bucăți mai mici de către sistemul de frezat și transportate la Flypit pe o bandă transportoare. Folosind șine pe tavan, Flypit ajunge în fiecare colț al hambarului unde paiele tăiate sunt împrăștiate de mai multe ori pe zi.

Alimentat cu energie electrică, Flypit are o capacitate de 2.000l iar praful este îndepărtat cu un sistem special de extracție. Dimensiunile sunt 2,6 m x 1,4 m x 1,7 m. Toate funcțiile pot fi controlate de pe un telefon mobil sau tabletă.



CowToilet

Fiecare adăpost are nevoie de o toaletă, așa că compania olandeză Hanskamp a creat una pentru vaci. CowToilet colectează urina direct de la sursă și separat din fecale, pentru a se asigura că ambii nutrienți pot fi utilizați în mod optim separat.

Deoarece urina nu intră în contact cu fecalele, se formează mult mai puțin amoniac. Aceasta se ocupă de un surplus de amoniac la sursă și face din CowToilet o soluție de reducere a emisiilor.

CowToilet folosește un reflex nervos natural care face ca vaca să urineze. Această tehnică a fost automatizată de Hanskamp și integrată într-o cabină CowToilet special concepută, care poate fi plasată în orice magazie de lapte. Urina este colectată în rezervorul CowToilet și apoi este pompată și depozitată separat.

Valmetal - Supercart

Proiectat pentru hrănirea vacilor de lapte sau a junincilor, Valmetal Supercart VA este o unitate autopropulsată alimentată de un motor. Cu o capacitate cuprinsă între 0,9 metri cubi și 2,7 metri cubi,

Supercart este echipat cu un melc de descărcare de 12 inci montat pe partea dreaptă. Operatorul stă pur și simplu pe cărucior atunci când îl folosește sau poate fi atașat un scaun pentru un plus de confort.





Colostrum Care Center

La rândul său, Colostrum Care Center este o unitate de procesare concepută pentru a oferi manipularea completă a colostrului de la vacă la vițel. Ea realizează ambalarea, pasteurizarea, răcirea, reîncălzirea și hrănirea într-o singură mașină. După primul muls al vacilor, colostrul este colectat și pus în pungă de colostru de 1 galon.

Zona de răcire conține o baie de apă răcită de 2-4°C folosită pentru a răci imediat colostrul post-pasteurizat pentru a opri creșterea bacteriilor, apoi îl păstrează la frigider până când este timpul să hrănească următorul vițel. Zona de pasteurizare utilizează căldura generată de sistemul de răcire pentru a preîncălzi apa.

Când începe ciclul de pasteurizare, acesta utilizează un element electric pentru a furniza orice căldură suplimentară necesară pentru a atinge și menține o temperatură de pasteurizare de 60°C. Zona de reîncălzire va aduce colostrul pasteurizat la temperatura de hrănire.

Auto Scraper Spray

Unul dintre numeroșii roboți de răzuire de hale în acțiune la EuroTier a fost modelul Auto Scraper Spray de la Royal de Boer. Această unitate este complet programabilă în ceea ce privește rutele de curățare, frecvența curățării și raportarea progresului.

Racleta robotizată vine în 3 versiuni. Cel mai simplu și, de asemenea, unitatea de bază, este Auto-Scraper. Auto-Scraper Pro este mai inteligent, iar Auto-Scraper Spray este echipat cu un sistem de pulverizare cu apă. Aparatul urmărește părțile laterale ale hambarului și se oprește când ajunge la stația de încărcare.

În locurile în care nu sunt disponibile ghidaje laterale, trebuie amplasate grinzi cu o înălțime de 8 cm. Robotul răzuitor își va iniția

următoarea tură când începe următoarea oră de pornire preprogramată. Robotul Auto-Scraper este disponibil în lățimi de operare de 140, 170 și 200 cm.

Echipe pentru toaleta podală

Tăierea copitelor este o procedură de management vitală pentru crescătorii de animale, iar compania elvețiană Buri avea pe standul său cel mai bun echipament special construit.

Sistemele sale KP303 și KP304 fac ca munca de tunderea copitelor să fie o sarcină mai ușoară pentru operator, deoarece are ghidaje pentru a fixa cu ușurință picioarele vacii într-o poziție sigură, care sunt perfect adaptate mișcărilor animalelor.

Panouri pliabile pe lateral manevrează pentru a permite intrarea și ieșirea ușoară a animalului. În plus, este construit din materiale puternice și drenează ușor apa. Suplimentele opționale includ o cutie de scule montată, un braț pivotant cu reflector și suport pentru polizor unghiular și o priză de perete instalată permanent.

Operatorul dispune de un seif și spațios zona în care să lucrezi, care oferă o poziție prietenoasă cu spatetele. Costul spectacolului al acestei unități a fost de 7.150 € plus TVA.

Duo Easy Clean XXL

Noi reglementări pentru creșterea vițelilor își fac drum prin Europa, care include spații mai mari de creștere per vițel. Compania olandeză Topcalf și-a prezentat unitatea Duo Easy Clean XXL, care oferă 4,5 mp de spațiu de culcare per vițel.

Acest tarc pentru vițel este ușor de mutat cu un stivuitoare, este fabricat din oțel galvanizat și se înclină pentru a permite curățarea ușoară. Unitatea se așează pe 4 roți pivotante, cele din față cu 2 frâne.

Țarcul are uși din față din 2 părți care permit intrarea ușoară în coliba pentru vițel, fără a deranja un vițel care bea. Există un despărțitor detașabil, iar opțiunile suplimentare includ suporturi pentru găleți rabatabile cu sistem de blocare.



SURSE ALTERNATIVE DE PROTEINE PENTRU ALIMENTE



Mircea Demeter

Producția de proteine în UE este o problemă importantă, care abordează securitatea alimentară europeană, sustenabilitatea mediului, costurile energetice și reziliența economică și socială.

Interesul pentru proteinele alternative non-plante, ca potențiali înlocuitori pentru produsele alimentare de origine animală și ca înlocuitori pentru hrana animalelor (de exemplu, soia), a crescut în ultimii ani, prezentând o oportunitate de a contribui la echilibrul proteic general. Acestea sunt concluziile studiului cu titlul "Alternative protein sources for food and feed", elaborat de "EPRS-European Parliamentary Research Service" și care s-a concentrat pe următoarele patru surse alternative de proteine: alge, insecte, fermentație microbiană și carne de cultură.

Echilibrul proteic actual și viitor

La nivel global, majoritatea proteinelor din dietă sunt vegetale (57%), urmate de surse de origine animală. Cu toate acestea, majoritatea proteinelor alimentare din Europa provin din surse animale (55-60 %). Totalul proteinelor alternative consumate în 2020 (inclusiv alternativele pe bază de plante) a fost de 13 milioane (M) de tone metrice, aproximativ 2 % din piața proteinelor animale.

Contribuția exactă a algelor, insectelor, produselor fermentate microbian și a cărnii de cultură este necunoscută, dar se estimează că reprezintă o mică parte din acest total. Sursele de proteine utilizate în hrana animalelor sunt atât necomestibile (cum ar fi iarba), cât și comestibile pentru oameni (în mare parte cereale, inclusiv cereale și leguminoase).

UE este autonomă în proporție de aproape 80 % pentru sursele de proteine din hrana animalelor și are o aprovizionare amplă de furaje, care este sursa primară de proteine din hrana pentru animale, dar cu conținut scăzut de proteine. Cu toate acestea, UE produce doar un sfert din făinurile oleaginoase bogate în proteine, care reprezintă 27 % din totalul proteinelor furajere utilizate în UE.



Deficitul european de proteine din hrana pentru animale a fost un argument cheie pentru reconsiderarea surselor de proteine din hrana animalelor din ultimii ani. Impactul asupra mediului al echilibrului actual de proteine, în special al producției de proteine de origine animală, este substanțial.

La nivel global, peste trei sferturi din terenurile agricole și aproximativ două treimi din emisiile de gaze cu efect de seră din agricultură sunt asociate cu alimentele de origine animală. Schimbările climatice prezintă riscuri suplimentare pentru echilibrul actual de proteine.

Privind până în 2050, consumul convențional de proteine este de așteptat să crească cu 57 % pentru carne și 48 % pentru lactate, presupunând creșterea economică continuă și creșterea veniturilor, în special în Asia. Cu toate acestea, impactul schimbărilor climatice asupra producției de alimente, care afectează deja producția de proteine la nivel mondial, necesită luarea în considerare a scenariilor neliniare.



Se estimează că proteinele alternative reprezintă 11 % din piața mondială de proteine pentru alimente până în 2035, alternativele pe bază de plante dominând în această perioadă. Sursele alternative de proteine din alge, insecte, fermentația microbiană și carnea de cultură sunt, de asemenea, proiectate să contribuie la echilibrul proteic, dar datele despre contribuția lor potențială sunt limitate.

Evaluarea surselor alternative de proteine

Procesele de producție pentru mai multe tipuri de proteine alternative sunt consumatoare de energie, în unele cazuri necesitând aport de energie mai mare decât proteinele convenționale pe care le-ar putea înlocui. Cerințele energetice variază considerabil atât pentru fermentația microbiană, cât și pentru carnea de cultură, în funcție de proces și de inputurile utilizate, și reflectă, de asemenea, incertitudini mari în date.

Insectele, fermentația microbiană și carnea de cultură necesită toate materii prime, care contribuie la impactul asupra utilizării terenurilor.

Cu toate acestea, toate proteinele alternative analizate demonstrează o utilizare echivalentă sau mai scăzută a terenului în comparație cu proteinele convenționale pe care le pot înlocui, algele, insectele și proteinele microbiene (în special bacteriile oxidante de hidrogen) fiind deosebit de eficiente în ceea ce privește utilizarea terenului.

Eforturile de identificare și utilizare a surselor de materie primă mai puțin impactante pentru proteine alternative pot reduce și mai mult impactul asupra utilizării terenurilor.

Analiza utilizării apei în proteinele alternative arată că algele, în special microalgele și macroalgele cultivate în apă de mare, demonstrează rezultate fără echivoc mai bune în ceea ce privește eficiența apei, comparativ cu proteinele convenționale.

Incertitudini

Deși există incertitudini în ceea ce privește datele, este posibil un potențial notabil de îmbunătățire pentru fermentația microbiană și carnea de cultură, aceasta din urmă fiind probabil să utilizeze mult mai

puțină apă decât producția de carne de vită și cantități potențial comparabile cu producția de pasăre.

Reducerea emisiilor de gaze cu efect de seră (GES) este o provocare majoră pentru agricultură la nivel global și în Europa, iar proteinele alternative, inclusiv proteinele pe bază de plante, ar putea juca un rol în eforturile de atenuare. Ca surse de hrană, producția de alge are ca rezultat mai multe emisii decât producția de soia, în timp ce producția de insecte este comparabilă cu cea a altor surse de hrană.

Când vine vorba de alimente, toate alternativele demonstrează emisii mai mici de GES în comparație cu producția de carne de vită și de lactate, deși carnea de cultură poate avea emisii comparabile cu cele mai eficiente sisteme de producție a păsărilor.

Dar deșeurile nu sunt evaluate pe scară largă pentru proteine alternative în comparație cu producția animală convențională. Acolo unde problema este discutată, dovezile disponibile sugerează că gena alternative evaluează mai puțin deșeurile în comparație cu echivalentele convenționale și că aceste

deșeurile sunt ușor de reciclate.

În unele cazuri, procesele alternative de producere a proteinelor ar putea folosi deșeurile din alte procese, îmbunătățind amprenta lor generală de deșeurile. Profilul nutritiv al proteinelor alternative contează pentru capacitatea lor de a înlocui sursele convenționale în alimentația umană sau animală.

Unele dintre sursele alternative de proteine oferă un profil de macronutrienți benefic în comparație cu proteinele convenționale de origine animală, deși cercetările privind biodisponibilitatea acestora în funcție de tipul de proteină alternativă, modul de producție și modul de procesare sunt în curs de desfășurare.

Microalgele și insectele

Microalgele și insectele au un conținut de proteine mai mare decât omologii lor convenționali, deși digestibilitatea este mai mică. De asemenea, au un conținut mai mare de fibre. Conținutul de grăsimi din alge și micoproteine este mult mai mic decât cel al surselor convenționale de proteine de origine animală.

Algele conțin și acizi grași sănătoși în concentrații mari. Se presupune că carnea de cultură oferă același profil de macronutrienți ca și produsele din carne convenționale pe care le-ar putea înlocui, dar fezabilitatea acestei ipoteze rămâne incertă. Proteinele alternative au profiluri avantajoase când vine vorba de conținutul lor de micronutrienți.

Algele, insectele și micoproteinele pot furniza vitamine și minerale cheie în proporții mai mari decât proteinele convenționale. Cu toate acestea, este încă incert modul în care prelucrarea afectează acești micronutrienți și, prin urmare, biodisponibilitatea lor.

Biodisponibilitatea micronutrienților la insecte s-a dovedit a fi echivalentă sau mai mare decât cea a cărnii de vită. Se presupune că carnea de cultură oferă același profil de micronutrienți ca și produsele din carne convenționale pe care le-ar putea înlocui, dar și acest lucru



este încă incert.

Conținutul nutrițional și alte considerații (cum ar fi prețul și acceptarea de către consumatori) sugerează că carnea de cultură și proteinele alternative fermentate (în special micoproteinele) ar putea înlocui carnea și lactatele în UE (micoproteina este deja prezentă pe piața UE, iar carnea de cultură a fost autorizată în SUA, Israel și Singapore), deși problemele de acceptare a consumatorilor trebuie depășite pentru carnea de cultură.

Algele și insectele ca alimente au cel mai mare potențial ca ingrediente alternative în produsele cu mai multe ingrediente, luând în considerare și problemele de acceptare a consumatorilor. Ambele alternative prezintă anumite riscuri pentru siguranța alimentară/alergenicitate care trebuie abordate prin procesare sau în fazele de producție (pentru alge). Insectele și algele au, de asemenea, potențialul de a înlocui o porție de hrană în sectoarele de acvacultură, mono-gastric și rumegătoare.

Investiții în cercetare

Investițiile în cercetare și dezvoltare (C&D), care includ atât finanțare privată, cât și finanțare publică, au crescut în toate sursele alternative de proteine din UE. Investiții majore la nivel UE sau național au fost anunțate recent pentru a sprijini

cercetarea, precum și comercializarea agriculturii încelulare, cuprinzând atât fermentația, cât și carnea cultivată.

Finanțarea crescută este notabilă și pentru cercetarea și dezvoltarea în domeniul algelor și insectelor, deși nu la același nivel. Inițiativa UE privind algele lansată recent deține promisiunea unei investiții în creștere în acest sector.

Insectele, algele și micoproteinele au metode de producție și procesare bine stabilite și multiple aplicații pe piață, atingând astfel tehnologia avansată și niveluri de pregătire comercială (TRL 8-9 și CRI 3-4). Algele ca sursă de hrană au atins un nivel mai ridicat de pregătire comercială decât ca furaj, în timp ce invers este cazul insectelor.

Proteinele recombinante și carnea de cultură au atins, în general, niveluri mai scăzute de tehnologie și pregătire comercială (TRL 5-7 și CRI 1-2). Produsele lactate fermentate microbian au atins maturitatea comercială, dar nu sunt încă disponibile pe scară largă pe piață (CRI 2). Carnea de cultură nu este încă autorizată pe piața UE (CRI 1), dar a primit aprobare în SUA, Israel și Singapore (CRI 2).

În UE, sectorul algelor are potențial de creștere, dar necesită investiții în infrastructură pentru a depăși

limitările de procesare. Industria insectelor se extinde, cu accent pe evoluțiile tehnologice și financiare pentru a satisface cererea în creștere și a promova circularitatea.

Deși încă se află în faze comparativ timpurii de dezvoltare în UE, carnea de cultură are un nivel ridicat de expertiză tehnică și proiecte pilot pentru a aborda provocările de extindere și comercializare. Capacitatea industrială insuficientă de calitate alimentară este un blocaj cunoscut pentru fermentația microbiană, în UE și în alte părți.

Oportunități, provocări și opțiuni de politică

În timp ce sursele alternative de proteine prezintă oportunități de consolidare a securității alimenta-

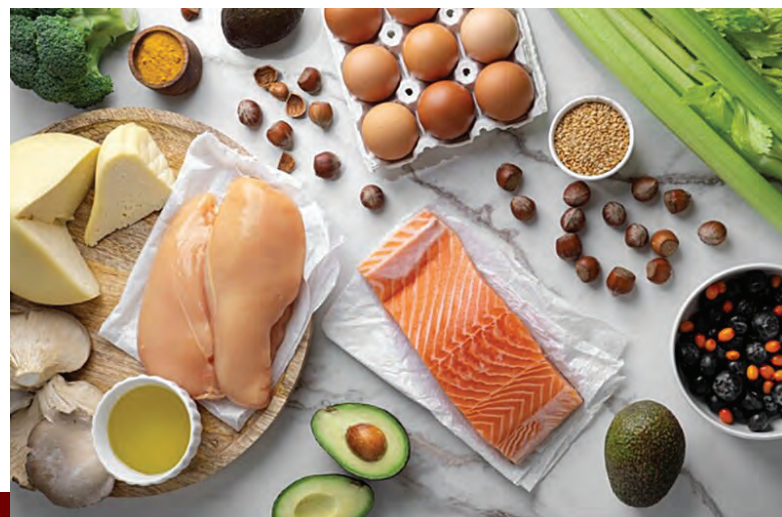
re și a durabilității europene, ele se confruntă cu obstacole considerabile în extinderea tehnologiilor și în obținerea viabilității comerciale față de sursele convenționale subvenționate. Barierele comune includ nevoia de a optimiza tehnologiile încă în curs de maturizare, de a extinde capacitatea de procesare și producție, de a reduce inputurile și costurile, de a aborda limitările infrastructurii și de a naviga prin reglementări complexe și bariere legislative.

Specialiștii au identificat opțiuni de politică pentru a ajuta la extinderea dezvoltării și producției alternative de proteine în UE. Intervențiile propuse includ

- 1) finanțare direcționată a cercetării pentru a avansa tehnologiile și a aborda lacunele de cunoștințe,
- 2) investiții în politica industrială în infrastructură și instalații de procesare,
- 3) încorporarea considerațiilor de mediu în procesele de aprobare a reglementărilor și
- 4) coordonare îmbunătățită între politici și părțile interesate.

Dacă sunt urmărite împreună, aceste opțiuni complementare ar putea sprijini dezvoltarea sectorului, permițând proteinelor alternative să sprijine obiectivele UE pentru o aprovizionare cu proteine mai durabilă, mai rezistentă și mai autonomă.

Încorporarea sprijinului într-o abordare coordonată a întregului sistem pentru transformarea sistemelor alimentare ale UE poate facilita elaborarea de politici sinergice pentru a spori potențialul proteinelor alternative pentru diversificarea



Carmangeria GODAC



Magazine București

- Drumul Taberei nr. 98, Sector 6,
tel: 021/444.01.04
- Str. Apusului nr. 50, Sector 6,
tel: 031/405.61.03
- 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 Pipercu nr. 2, Jud. Ilfov, tel: 021/436.17.19

Magazin Orașul Chitila

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

Magazin Comuna Dragomirești-Deal

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

Magazin Bolintin Vale

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

Magazin Stoenesti-Florești

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

Magazin Comuna Ciorogirla

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

IGIENA ENZIMATICĂ ÎN UNITĂȚILE DE PROCESARE A CĂRNII:

CHEIA PRELUNGIRII TERMENULUI DE VALABILITATE ȘI A SIGURANȚEI ALIMENTARE

Menținerea unei igiene corespunzătoare în unitățile de procesare a cărnii este esențială pentru siguranța alimentară și prelungirea termenului de valabilitate al produselor. O igienă deficitară poate duce la contaminare, alterare, re-chemări de produse, sau riscuri pentru sănătate. O soluție eficientă pentru a îmbunătăți curățenia în aceste medii este utilizarea detergenților enzimatici. Acești agenți puternici, dar în același timp prietenoși cu mediul nu doar curăță în profunzime, ci contribuie și la prelungirea duratei de valabilitate a produselor din carne.

DE CE SĂ ALEGI CURĂȚAREA ENZIMATICĂ?

Curățarea enzimatică aduce o schimbare semnificativă în industria procesării cărnii, oferind o alternativă mai sigură și mai eficientă față de metodele tradiționale pe bază de chimicale agresive. Enzimele sunt proteine biodegradabile care descompun în mod natural reziduurile organice, precum sângele, grăsimile și proteinele, frecvent întâlnite în fabricile de procesare a cărnii.

Principalul avantaj al detergenților enzimatici este capacitatea lor de a acționa la nivel molecular, eliminând complet reziduurile organice și reducând semnificativ riscul de dezvoltare a bacteriilor. Astfel, suprafețele și echipamentele rămân perfect curate, asigurând astfel un mediu mai sigur pentru procesarea cărnii.

PRELUNGIREA TERMENULUI DE VALABILITATE PRIN IGIENĂ SUPERIOARĂ

Utilizarea detergenților enzimatici împreună cu un protocol specific prevenției biofilmului permit o îndepărtare profundă a depunerilor organice și a biofilmului, ceea ce permite substanțelor dezinfectante să acționeze la capacitate maximă, având acces direct asupra microorganismelor.

Biofilmul este o comunitate de microorganisme (precum bacterii, fungi, alge sau protozoare), care se atașează de o suprafață și se înconjoară de o matrice protectoare EPS (substanțe polimerice extracelulare). Această matrice, compusă din polizaharide, proteine, ADN și alte molecule, oferă microorganismelor din biofilm suport structural și protecție de la 10x până la 1000x mai mare împotriva soluțiilor biocide¹. Studiile recente² arată faptul că cea mai eficientă metodă de a dizolva matricea EPS a biofilmului și de a permite substanțelor biocide să ajungă la bacterii sunt detergenții enzimatici.

O igienă adecvată, susținută de detergenții enzimatici, joacă astfel un rol crucial în prelungirea termenului de valabilitate al produselor din carne. Prin eliminarea microorganismelor responsabile de alterare, cum ar fi Salmonella, E. coli și Listeria, etc., riscul de contaminare este redus, iar produsele se mențin proaspete mai mult timp. Aceasta înseamnă mai puține pierderi pentru distribuitori și produse de o calitate mai bună pentru consumatori.

RESPECTAREA STANDARDDELOR STRICTE DE SIGURANȚĂ ALIMENTARĂ

Detergenții enzimatici ajută, de asemenea, unitățile să respecte reglementările stricte de igienă și siguranță alimentară. Aceste produse sunt eficiente și prietenoase cu mediul, facilitând conformitatea cu normele și protejând atât sănătatea publicului, cât și reputația afacerii.



DESCOPERĂ BIOREM® 3G: SOLUȚIA NOASTRĂ INOVATOARE PENTRU ÎNDEPĂRTAREA ȘI CONTROLUL BIOFILMULUI!

Pe lângă detergenții enzimatici de uz curent, propunem și gama de detergenți BIOREM, destinată îndepărtării biofilmului.

Gama BIOREM a ajuns la a treia generație, 3G, care vine cu următoarele îmbunătățiri:

- Formulă cu 8 tipuri diferite de enzime, pentru a hidroliza mai multe componente ale biofilmului, printre care și exopolizaharidele (PNAG) și e-DNA, pentru o eficiență sporită
- Enzime active la rece, care pot fi folosite de la temperaturi de minim 20 °C
- Bază de detergent optimizată - Utilizarea de surfactanți pe bază de componente naturale, reducând impactul asupra mediului.

SOLUȚII ROMFRACHT ENZYMES PENTRU GESTIONAREA BIOFILMULUI

- > **Kit de detecție:** Vizualizează rapid contaminarea cu biofilm de pe suprafețele deschise
- > **Tratament curativ:** Enzyfoam + Biorem® 20 3G îndepărtează eficient biofilmul, asigurând suprafețe igienizate.
- > **Tratament preventiv:** Biorem® Foam 3G previne formarea biofilmului, menținând curățenia optimă pe termen lung.

¹Norwood DE, Gilmour A. The growth and resistance to sodium hypochlorite of Listeria monocytogenes in a steady-state multispecies biofilm. J Appl Microbiol. 2000 Mar;88(3):512-20.

²Bridier et al., 2015; Delhalle et al., 2020; Lefebvre et al., 2016; Lequette et al., 2010; Nagaraj et al., 2017; Oulahal et al., 2007; Stiefel et al., 2016; Tsiaprazi-Stamou et al., 2019.

DE CE SĂ FOLOSIM ENZIME PENTRU CURĂȚENIE?



SUPER EFICIENTE



Enzimele sunt 100% **NATURALE**



SIGURE pentru utilizatori



IMPACT POZITIV asupra apelor uzate



REDUC RISCUL de contaminare



ECONOMIE DE ENERGIE acționează la 45-55°C



NON COROZIVE protejează pielea & echipamentele



ECONOMIE DE APĂ ușor de clătit



ECONOMIE DE TIMP curățare într-un singur pas



UȘOR DE FOLOSIT

Importator și unic distribuitor România:
Romfracht SRL



Contactează-ne pentru mai multe informații!

Str. Oxigenului,
Nr 5, Sat Căldăraru,
Com. Cernica, Jud Ilfov,
România

021.256.16.42
enzymes@romfracht.com
romfracht.com

DESCOPERIȚI CEA MAI RECENTĂ INOVAȚIE A NOASTRA **BIOFILM® 3G**



1. DETECȚIE



2. IDENTIFICARE



3. TRATARE



4. PREVENȚIE



BIOREM® A1 + 10 3G

TRATAMENT CURATIV
PENTRU ÎNDEPĂRTAREA BIOFILMULUI
DIN CIRCUITE ÎNCHISE



BIOREM® 20 3G

TRATAMENT CURATIV PENTRU
ÎNDEPARTAREA BIOFILMULUI
DE PE SUPRAFETE DESCHISE



BIOREM® CIP 3G

TRATAMENT PREVENTIV
ÎMPOTRIVA DEZVOLTĂRII
BIOFILMULUI IN CIRCUITE ÎNCHISE



BIOREM® FOAM 3G

TRATAMENT PREVENTIV
ÎMPOTRIVA DEZVOLTĂRII
BIOFILMULUI PE SUPRAFETE DESCHISE

ACESTE SOLUȚII ENZIMATICE REPREZINTĂ CEA MAI AVANSATĂ TEHNOLOGIE PENTRU GESTIONAREA BIOFILMULUI, GARANTÂND PERFORMANȚE SUPERIOARE ȘI PROTECȚIA PRODUSELOR DIN CARNE!

INGREDIENTE PENTRU UN RĂSFĂȚ SĂNĂTOS CU BENEFICII NUTRIȚIONALE

Nora Marin

Cererea consumatorilor pentru alimente nutritive care oferă gust și textură sporite continuă să crească, pe măsură ce furnizorii importanți de ingrediente dezvoltă soluții din ce în ce mai funcționale pentru a susține sănătatea umană și planetară, notează FoodIngredientsFirst.

Creștere a segmentului

În analiză, editorii s-au conectat cu liderii din industrie ADM, și SVZ pentru a dezvălui tendințele care modelează categoria de gustări lactate și pentru a explora spre ce se îndreaptă piața.

Datele Innova Market Insights indică o creștere de 2% a lansărilor de gustări lactate la nivel global în perioada 2019-2023, în timp ce Finger Foods/Hors D'oeuvres a fost subcategoria cu cea mai rapidă creștere, cu o creștere de 8%.

Potrivit Pilar Darre, șeful Centrului de soluții pentru clienți din Amsterdam, cerințele diverse ale consumatorilor, de la diferite preferințe regionale până la tendințe determinate de generații, înseamnă că NPD trebuie să atingă obiectivul.

“Mulți consumatori caută gustări delicioase și îngăduitoare, în același timp fiind opțiuni bune și sănătoase. Noile reglementări și popularizarea schemelor de etichetare pe partea din față a ambalajului, cum ar fi Nutriscore în Europa, fac aceste alegeri mai ușoare”, a declarat aceasta pentru Food Ingredients First.

Între timp, Paula LaBine, director de marketing pentru Global Milling & Baking Solutions la ADM, sugerează că cererea în creștere pentru gustări sănătoase și gustoase va rămâne puternică.

“Mâncarea funcțională continuă să fie un act de echilibru, deoarece consumatorii caută varietate, comoditate, experiențe senzoriale delicioase și beneficii de bunăstare, toate împachetate în același pachet și nu vedem că apetitul pentru aceste atribute va fi redus în curând.” A declarat aceasta.

Soluții alternative

Ingredientele naturale derivate din fructe, legume și nuci sunt populare în rândul consumatorilor globali. Datele Innova Market Insights arată că Snack Nuts & Seeds (21%) a fost principala subcategorie în perioada 2019-2023.



Pe piața dinamică a gustărilor de astăzi, a rămâne în fruntea curbei este crucială, iar ingredientele din fructe și legume oferă o formulă câștigătoare, explică Dejan Trifunovic, manager de business intelligence la SVZ.

“În vreme ce consumatorii înclină din ce în ce mai mult către opțiuni naturale, conștienți de sănătate, încorporarea acestor ingrediente adaugă o explozie de aromă și oferă gustărilor o valoare nutritivă mai mare.

În plus, versatilitatea lor în oferirea de gusturi diverse deschide uși nesfârșite pentru NPD, permițând producătorilor de gustări să răspundă unei game mai mari de preferințe”, spune el citat de Food Ingredients First. Cu toate acestea, consumatorii nu sunt preocupați doar de ingredientele din gustare, ci și de faptul că acestea au fost obținute în mod responsabil.

“Deși toate fructele și legumele sunt în mod inerent naturale, nu toate ingredientele sunt create în mod egal atunci când vine vorba de practici agricole durabile și transparente și de aprovizionare”, continuă Trifunovic.

“Colaborarea cu un furnizor cu experiență, precum SVZ, angajat în responsabilitatea în fiecare etapă a lanțului agroalimentar, înseamnă că fiecare ingredient de afine,

căpșuni sau morcovi este la fel de bun pentru planetă, precum este pentru gustatorii sănătoși.”

Între timp, inițiativa OFI, care și-a dezvoltat platforma F&B Solutions la începutul acestui an, vede că sub-categoriile sărate reprezintă marea majoritate a vânzărilor cu amănuntul la gustări. În special, snack barurile sunt singura categorie de gustări dulci reprezentată, acolo unde lactatele pot fi vedete.

O tendință

“O tendință pe care o vedem este că

categoriile precum Snack Nuts & Mixes sau Snack Bars, care pot oferi opțiuni mai sănătoase, se numără printre categoriile cu o creștere mai rapidă. Nucile, un credincios în categorii populare, cum ar fi snack-barurile și amestecurile pentru trasee, sunt o opțiune excelentă pentru funcționalitate suplimentară”, spune Darre.

Migdalele și caju, de exemplu, sunt o sursă bună de grăsimi nesaturate, fibre și micronutrienți precum calciul, fierul și potasiul. Nucile furnizează și proteine, contribuind la menținerea masei musculare și a oaselor sănătoase. Asociate cu laptele și lactatele, pot fi cartea câștigătoare pentru consumatori.

“Ingredientele precum pudrele de proteine de nuci pot aduce un halou de sănătate diferitelor gustări sărate, de la chipsuri tortilla la biscuiți sărați. Am dezvoltat pudre de proteine versatile de caju și migdale, care oferă proprietăți fără gluten, densitate nutritivă și un gust neutru. Prin urmare, pot fi un înlocuitor excelent pentru făina convențională în formate premium de gustări, produse de patiserie și deserturi”, adaugă Darre.

“Un exemplu în acest sens este în gustările din mers. Am dezvoltat mușcăături pe bază de plante, un aluat de fursecuri fără gluten, fără adaos de zahăr, îndulcit în schimb cu sămburi de cacao, fructe și legu-

me, inclusiv zmeură și sfeclă roșie.”

Datele Innova Market Insights sugerează o creștere a lansărilor de gustări pe bază de plante, cu o creștere de 24% în perioada 2019-2025.

Consumatorii vor alege

Potrivit ADM, alegerea se consolidează și ca o așteptare cheie pentru consumatori. Unii caută în mod special gustări vegane sau pe bază de plante, în timp ce alții doresc opțiuni bogate în proteine și fibre.

În același timp, majoritatea cumpărătorilor caută gustări cu conținut scăzut de zahăr, dând naștere unor gustări personalizate care se potrivesc stilului de viață al consumatorilor, susținând în același timp cerințele de bunăstare, inclusiv creșterea energiei, funcția imunitară, sănătatea digestivă, sănătatea inimii și bunăstarea emoțională.

“În mod esențial, produsele funcționale trebuie să fie delicioase pentru a transforma consumatorii în cumpărători repetați”, spune LaBine.

“Consumatorii, în special cei tineri, nu vor renunța la aromă pentru nutriție, iar gustul este o componentă importantă a bunăstării emoționale. Tehnologia inovatoare a aromei iese în prim-plan pentru a ajuta la îndeplinirea așteptărilor senzoriale.





Combinând modularea aromei cu ingrediente de calitate pe bază de plante și sănătoase, fibre alimentare prebiotice, probiotice, postbiotice și soluții de îndulcire, producătorii de gustări au la dispoziție o serie de instrumente pentru a atinge obiectivele formulării.”

Abordarea holistică a ADM asupra formulării, împreună cu biblioteca sa vastă de ingrediente, le permite producătorilor de gustări să aducă pe piață produse delicioase și diverse, pline de beneficii funcționale.

De exemplu, conceptul său de ci-trice de afine și de grăsime biotice de granola adăugate unor formule lactate, oferă un gust deosebit, susținând în același timp sănătatea intestinală. Conceptul include biotice, proteine și fibre pentru a susține sănătatea holistică, în timp ce dimensiunea sa în mișcare oferă confort.

Un exemplu

Gustarea de dimineață este un exemplu al modului în care diverse soluții funcționale, inclusiv proteinele vegetale, pot fi combinate într-un produs gustos. Acest baton folosește izolate de lapte sau proteine din soia, fulgi și chips-uri, fibre alimentare prebiotice Fibersol, extract de ceai negru și un sistem de îndulcire combinat cu arome mixte de fructe de pădure sau plăcintă pecan.

“Consumatorii preocupați de sănătate încă caută ingrediente recunoscute pe etichetă, precum cele pe care le au în câmară, atunci când iau decizii de cumpărare pentru gustări funcționale”, continuă LaBine.

“Folosirea ingredientelor de înaltă calitate, provenite din surse naturale, în combinație cu expertiză și tehnologii profunde de formulare, poate ajuta la abordarea acestei cereri. Ingredientele noastre pe bază de plante și sănătoase pot oferi atracția mai aproape de natură pe care o caută mulți consumatori și asigură o experiență senzorială excepțională și atribute funcționale.”

Între timp, metoda Replace Rebalance de la ADM, combinată cu soluțiile sale de îndulcire de calitate, ajută producătorii de gustări să găsească sistemul de îndulcire potrivit care se adresează țintelor de zahăr și etichete curate, oferind în același timp un gust superior.

Tendențe

Pentru SVZ, viitorul gustărilor sănătoase va continua să se orienteze către funcționalitate, deoarece consumatorii acordă din ce în ce mai mult prioritate gustărilor care oferă satisfacție, dar le susțin bunăstarea.

În același timp, compania anticipează o expansiune continuă a mișcării bazate pe plante, determinată de diverși factori, cum ar fi considerente etice, preocupări legate de sănătatea personală și conștientizarea mediului.

“Pe măsură ce cererea de produse vegane va crește, la fel și popularitatea brutăriei vegane dulci, inclusiv deserturi și gustări vegane sărate”, spune Trifunovic. “Această tendință îi atrage și pe cei flexitarieni și non-vegani care caută opțiuni mai sănătoase decât gustările și deserturile tradiționale bogate în calorii. În plus, cu costurile ridicate pe listele de priorități ale consumatorilor, alegerile alimentare impulsive pot scădea și credem că va fi favorizată o răsfăț mai atent.”

Anticipând realitatea

Între timp, ADM anticipează o realitate în care suplimentele și gustările sunt strâns legate: “Gustarea poate fi văzută în curând ca ceva pe care îl faci nu doar pentru a satisface foamea sau pofta, ci ca parte a unei rutine zilnice de sănătate și bunăstare, ceea ce pentru mulți, este deja”, spune LaBine.

“Personalizarea va deveni și mai adaptată la diferite stiluri de viață, unii producători de gustări oferind deja opțiuni online de tip “prepară-ți propriul baton”, unde consumatorii pot alege dintre diverse combinații funcționale de ingrediente și arome pentru a alege o gustare făcută aparent doar pentru ei.”

În raportul său privind tendințele aromelor și culorilor din 2024, ADM a declarat că se așteaptă să vadă alegeri îndrăznețe și distractive între alimente, inclusiv în sectorul gustărilor sănătoase cu lapte și lactate, care să permită consumatorilor să se exprime.

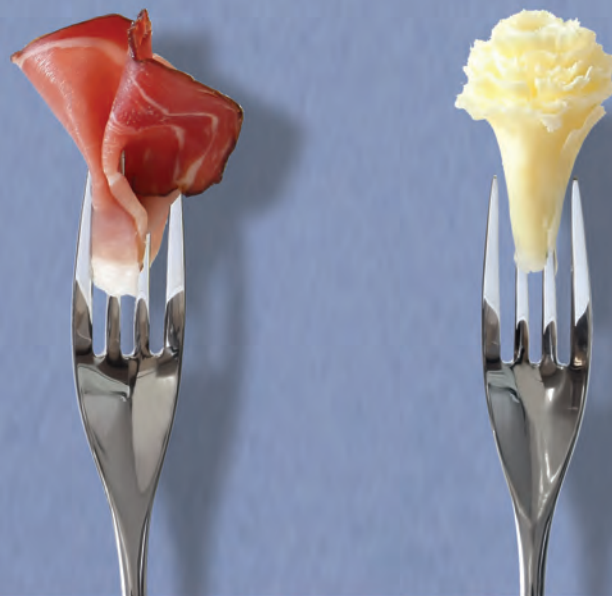
“Din cauza porțiilor lor mici, gustările le permit consumatorilor să probeze o mare varietate de experiențe gustative, senzoriale și funcționale până când ajung pe câteva care rezonază cu ele. Poate că un chip albastru strălucitor pe bază de legume este un câștigător pentru unul, în timp ce o gustare cu alge marine sau chiar un covrig violet cu iaurt cu afine este noua alegere pentru altcineva”, adaugă LaBine.

“Desigur, rețelele sociale au încurajat și vor continua să încurajeze explorarea gustărilor, pe măsură ce scrollerii descoperă noi combinații de arome, culori și funcții aproape zilnic.”, a concluzionat ea.



Meat. Milk.TV

by *infoGROUP*® & AGROTV



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

URMĂTORUL SUPER-ALIMENT LACTAT AR PUTEA FI IAURTUL DIN LAPTE DE BIVOLIȚĂ FORTIFICAT

Maria Demetriad

O formulare nutrițională care conține mai multe proteine și mai puțin colesterol decât iaurtul cu lapte de vacă, iaurtul de bivoliță, este pregătit pentru inovații funcționale, sugerează un studiu citat de DairyReprter.



Un aliment nou pentru mulți consumatori cu probleme

Popular în Orientul Mijlociu, Asia de Sud și de Sud-Est și Europa de Sud, iaurtul de bivoliță este mai mult un aliment nou în SUA și Europa, acolo unde oportunitățile comerciale neexploatare sunt abundente.

Cu o textură densă, cremoasă, asemănătoare cu cea a iaurtului grecesc, iaurtul de bivoliță are un profil de aromă distinct, care variază de la blând la acidulat, în funcție de amestecul de iarbă, trifoi și paie pe care îl consumă animalele.

Profilul nutrițional al laptelui de bivoliță este, de asemenea, deasupra celui de vacă, de oaie și de capră. Potrivit Asociației Americane de Bivoli de Apă, laptele de bivoliță are cu 58% mai mult calciu, cu 40% mai multe proteine și cu 43% mai puțin colesterol decât laptele de vacă.

Este, de asemenea, o sursă bogată de fier, fosfor și vitamina A și conține niveluri ridicate de tocoferol antioxidant natural.

Aceste proprietăți senzoriale și nutriționale unice au determinat o cohortă de oameni de știință din industria lactatelor să dezvolte un nou iaurt funcțional formulat din lapte de bivoliță și fortificat cu uleiuri esențiale comestibile.

Mai bogat, mai cremos, mai hrănitor

Cercetătorii de la Universitatea din Cairo-Egipt, alături de colegii de la Universitatea Leuven din Belgia, au folosit uleiuri esențiale de măghiran și geranium (mușcată), pentru a suplimenta mostre de iaurt de bivoliță și pentru a afla cum includerea uleiurilor a afectat proprietățile senzoriale, funcționale și bioactive ale iaurtului.

Dar, este laptele de bivoliță bun pentru sănătate? Valoarea sa nutritivă depășește laptele de vacă. "Laptele de bivoliță, ingredientul principal pentru iaurtul de bivoliță, are un conținut mai mare de grăsimi, concentrație de proteine și conținut de minerale, în comparație cu laptele de vacă", a explicat Ahmed M. Hamed, unul dintre autorii studiului.

"Aceste caracteristici fac iaurtul de bivoliță mai bogat, mai cremos și mai hrănitor, ceea ce poate spori efectele benefice ale fortificării cu ulei de măghiran și mușcata. În plus, calitățile inerente ale iaurtului de bivoliță ar putea îmbunătăți aroma și textura atunci când sunt combinate cu aceste uleiuri esențiale, făcându-l un candidat ideal pentru crearea unui nou produs alimentar funcțional.

Cercetătorii au ales ca aditivi mușcata și măghiranul datorită beneficiilor semnificative pentru sănătate, proprietăților naturale de conservare, potențialului de îmbunătățire a aromei, relevanța culturală, compatibilitatea cu produsele lactate și oportunitatea de inovare științifică", a spus Hamed.

"Acești factori combinați fac din aceste uleiuri esențiale candidații ideali pentru fortificarea iaurtului de bivoliță pentru a crea un produs alimentar funcțional care să răspundă cererii consumatorilor de ingrediente naturale și care îmbunătățesc sănătatea", a adăugat el.

De la potențialul funcțional la cel farmaceutic

Cercetătorii au pregătit șapte mostre de iaurt de lapte de bivoliță pasteurizat, o probă de control și trei probe de studiu, fiecare îmbogățită cu cantități diferite de uleiuri esențiale de mușcată și, respectiv, măghiran.





Probele au fost testate în ziua 1, 7 și 14 de depozitare, pentru a observa proprietățile lor bioactive (de ex. gradul de activitate antioxidantă și antimicrobiană; proprietăți funcționale - de ex. separarea zerului și vâscozitatea - și atracția senzorială, cum ar fi textura și gustul).

Studiul a constatat că ambele uleiuri esențiale au crescut conținutul total de solide și grăsimi din iaurt, a crescut vâscozitatea și a redus nivelul de separare a zerului, în special acolo unde s-au folosit cantități mai mari de uleiuri esențiale. Acest lucru sugerează că uleiurile esențiale pot acționa ca stabilizatori naturali.

Probele fortificate au avut, de asemenea, o perioadă de valabilitate crescută, ceea ce sugerează că uleiurile esențiale pot fi folosite ca și conservanți naturali, cu etichete curate, împotriva bacteriilor comune precum *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *E. coli* și *Staphylococcus aureus*.

De asemenea, s-a descoperit că cele două uleiuri esențiale cresc activitatea antioxidantă a iaurtului, în special acolo unde a fost folosit ulei de măghiran. Rezultatele au confirmat constatările similare din studiile anterioare, adăugând la corpul de dovezi disponibile susținute de știință.

Proprietăți anticancerigene

Probele au fost, de asemenea, testate pentru activitatea anticancerogă împotriva celulelor cauzatoare de cancer la ficat. Aici, cercetătorii

au observat o activitate anticancer crescută în toate probele fortificate și, în special, acolo unde a fost folosit ulei de mușcată, cunoscut pentru proprietățile sale antitumorale.

Modul în care au acționat uleiurile esențiale a fost de a dezactiva celulele canceroase, a explicat lucrarea, cea mai mare activitate observată în zilele 1 și 7, scăzând ușor după 14 zile.

“Încorporarea uleiurilor esențiale de mușcată și măghiran în iaurtul de bivoliță îi îmbunătățește proprietățile funcționale, oferind oportunități semnificative pentru mențiunile de sănătate și marketing”, a spus Hamed.

“Concentrându-se pe beneficiile antioxidante, antiinflamatorii și potențial anticancerigene, producătorii pot viza consumatorii atenți la sănătate, pasionații de fitness și persoanele interesate de remedii naturale. Campaniile educaționale, parteneriatele strategice și declarațiile de sănătate clare și conforme pot consolida și mai mult poziția și atractivitatea produsului pe piață”, a adăugat el.

Aromă neobișnuită care deschide oportunități comerciale

Când a fost vorba de evaluarea proprietăților senzoriale ale iaurtului de bivoliță fortificat, un grup de experți a fost instruit și a fost rugat să evalueze aspectul, gustul, textura și acceptabilitatea generală a probelor.

Aici, eșantionul nefortificat a dat cel mai mare scor general. Interpretărilor le-a plăcut cel mai mult gustul și aspectul iaurtului simplu, dar au preferat textura mai cremoasă a iaurturilor fortificate.

În general, uleiurile esențiale au dat iaurturilor un gust neobișnuit, dar acceptabilitatea gustului a fost considerată satisfăcătoare. Acest lucru sugerează că poate fi produs un iaurt acceptabil din punct de vedere comercial, îmbogățit cu uleiuri de măghiran și mușcată, deși rămâne un semn de întrebare major:

Consumatorii ar cumpăra iaurt formulat cu uleiuri esențiale?

Ahmed Hamed a explicat că mai mulți factori, de la creșterea conștientizării sănătății până la cererea de arome neobișnuite, pot justifica cererea consumatorilor pentru un astfel de produs lactat funcțional.

“Consumatorii sunt din ce în ce mai conștienți de beneficiile pentru sănătate asociate uleiurilor esențiale”,

a spus el pentru sursa citată. “Uleiurile esențiale precum măghiranul și geraniumul sunt cunoscute pentru proprietățile lor antioxidante, antiinflamatorii și antimicrobiene. Această conștientizare determină interesul pentru iaurtul fortificat, ca aliment funcțional care poate contribui la bunăstarea generală.”

În special, profilul nutrițional unic al iaurtului de bivoliță fortificat, împreună cu potențialul terapeutic și preventiv al uleiurilor, poate fi de interes atât pentru consumatorii obișnuiți atenți la sănătate, cât și pentru cei care doresc să gestioneze anumite condiții de sănătate.

În plus, iaurtul formulat cu ingrediente naturale precum uleiurile esențiale se aliniază cu cererea de alimente care oferă beneficii pentru sănătate dincolo de nutriția de bază, a spus Hamed. “Uleiurile esențiale, fiind ingrediente naturale, pot ajuta la satisfacerea cererii de produse cu etichetă curată, oferind o modalitate naturală de a îmbunătăți proprietățile iaurtului”, a adăugat el.





Deoarece iaurtul de bivoliță este mai puțin răspândit în SUA și Europa, există un aspect nou care poate fi exploatat și comercial. "Există un segment de consumatori care este interesat să încerce produse alimentare inovatoare și noi", a spus Hamed. "Iaurtul îmbogățit cu uleiuri esențiale reprezintă o abordare inedită care îi poate atrage pe cei care mănâncă aventuroși și pe cei care doresc să-și diversifice dieta cu alimente funcționale.

Adăugarea de uleiuri esențiale poate spori aroma și atractivitatea senzorială a iaurtului. Uleiurile de maghiran și muscata pot conferi arome și arome unice, făcând iaurtul mai atractiv pentru consumatorii care caută experiențe gustative noi și interesante."

Care sunt barierele în calea adopției de către consumatori?

Deși există factori puternici de tendință în favoarea adopției de către consumatori, există mai multe bariere care ar putea trebui să fie abordate de producători, sugerează cercetarea. Acestea includ costul mai mare al materiilor prime, profilul de gust al iaurtului prototip și modul de a atrage grupurile de consumatori corecte.

Hamed a spus că cea mai probabilă piață țintă pentru un iaurt de bivoliță formulat cu uleiuri esențiale de maghiran și/sau muscata ar fi

consumatorii atenți la sănătate, persoanele cu afecțiuni specifice de sănătate, cei care adoptă timpuriu și cei care caută tendințe, precum și cei interesați de produse naturale și produse organice.

"În plus, populația îmbătrânită, adepții dietei de specialitate și consumatorii cu restricții alimentare ar considera probabil acest produs atrăgător", a adăugat el. "Strategiile de marketing eficiente care se concentrează pe beneficiile nece pentru sănătate, ingredientele naturale și potențialele avantaje de sănătate ale iaurtului pot ajuta. atrage aceste grupuri țintă."

Alte bariere, de exemplu, legate de preferințele gustative, sensibilitatea la preț și afirmațiile și reglementările pe etichetă ar trebui, de asemenea, luate în considerare de la caz la caz.

"În timp ce grupul nostru de experți a constatat că mostrele fortificate sunt acceptabile, acceptarea consumatorilor din viața reală și comportamentul de cumpărare sunt influențate de o serie de factori, inclusiv preferințele senzoriale, percepția asupra sănătății, preferințele culturale și regionale, sensibilitatea la preț, concurența pe

pieță, eficacitatea marketingului și preocupări de reglementare", a explicat el.

"Înțelegerea și abordarea acestor factori este esențială pentru prezicerea și îmbunătățirea succesului pe piață al iaurtului fortificat cu uleiuri esențiale."

Care este impactul asupra climei al laptelui de bivoliță?

Conform analizei ciclului de viață din 2022 a trei ferme de bivoli din sudul Italiei, laptele de bivoliță are o amprentă de carbon mai mică decât laptele de vacă, în mare parte pentru că vacile produc mai mult lapte decât bivolițele.

Ca și în cazul vacilor, emisiile enterice au fost cea mai mare sursă de emisii de la bivolițele producătoare de lapte, deși acest lucru ar putea fi redus prin modificări ale dietei, au remarcat cercetătorii. Alte emisii provin din surse indirecte, cum ar fi furajele, digestoarele și funcționarea mașinilor, care pot fi abordate prin tehnici de agricultură de precizie, potrivit studiului.

(Surse: Enhancing functional buffalo yogurt: Improving physicochemical properties, biological activities, and shelf life using Marjoram and Geranium essential oils Authors: Ahmed M. Hamed, et al Published: Journal of Dairy Science Life Cycle Assessment of buffalo milk: A case study of three farms in southern Italy Authors: Roberto Chirone, et al. Published: Journal of Cleaner Production)



O URGENȚĂ: ADOPTAREA BIOTEHNOLOGIEI ȘI BIOPRODUCȚIEI ÎN UE

Mircea Demeter

Inițiativa de sprijinire a biotehnologiei și bioproducției în UE, adoptată de Uniunea Europeană, oferă promisiunea, deși nu încă angajamentul, pentru biotehologia la scară și viziunea necesare pentru semnificația globală. Proiectul EuropaBio, cu aplicații inclusiv în zona procesării cărnii, privește în interiorul și în viitorul fenomenului, precizează Euractiv.



Ambiție și viziune

„Ambiția, viziunea și urgența sunt apelurile venite de la EuropaBio pentru această inițiativă promițătoare. De aceea, noua Comisie Europeană trebuie să combine viziunea pe termen lung și ambițiile îndrăznețe, cu atenția imediată și urgență pentru a rezolva barierele existente în calea creșterii.

Lumea accelerează producția industrială din biotehnologie și trebuie să mergem cu ea. Iar proiectul și asociația EuropaBio vor fi un partener și va fi un campion la fiecare pas pentru a oferi viitorul biotehnic al Europei”, a declarat Dr Claire Skentelbery, director general EuropaBio.

Europa a salutat Inițiativa pentru biotehnologie și bioproducție încă din data de pe 20 martie 2024. Aceasta a adus recunoașterea din partea UE că biotehologia este una dintre tehnologiile globale majore care modelează sănătatea și alimentele noastre și oferă o amprentă industrială cu inovație, durabilitate și reziliență. Inițiativa recunoaște, de asemenea, principalele blocaje, fragmentarea reglementărilor, accesul la finanțare, obstacolele lanțului valoric și recunoașterea publică informată.

Importanța amprentei economice

În cele din urmă, a recunoscut amprenta economică a biotehnologiei și rolul său vital într-o regiune competitivă la nivel global.

Între 2008 și 2021, creșterea ocupării forței de muncă din biotehnologie a fost de șapte ori mai mare decât media europeană, valoarea adăugată brută a crescut de 1,5 ori mai repede, iar productivitatea a fost de 2,5 ori mai mare. Cercetarea europeană a prosperat în domeniul biotehnologiei, creînd mii de start-up-uri și permițând companiilor de toate dimensiunile să maturizeze valoarea economică și societală.

Să nu fim modesti cu privire la ceea ce realizează biotehologia. Biotehologia din domeniul sănătății devine sursa principală a noilor terapii, aducând la îndemână bolile netratate anterior și trecând de la „gestionare” la „vindecare” cu o frecvență tot mai mare, eliberând pacienții, familiile și sistemele de sănătate.

Biotehologia industrială deține cheia pentru producția durabilă și inovatoare, oferind produse noi și înlocuitori mai durabili, reducând dependența de resursele fosile, inclusiv energie, scăzând presiunea asupra ecosistemelor și întărirea lanțurilor de aprovizionare, inclusiv producția de alimente, care sunt esențiale deoarece lumea urmărește să îmbunătățească atât și adaptarea la schimbările climatice.

De la inițiativă, la implementare

Acesta nu este primul roadshow politic pentru biotehnologie din Europa. În 2007, Inițiativa privind piața principală a început cu declarația „Dezvoltarea unei economii bazate pe inovare este crucială pentru competitivitate”, dar în 2024, în timp ce biotehologia își arată viteza comercială, UE este în urmă față de alte regiuni globale, în ceea ce privește performanța biotehnologiei.





Această Inițiativă, lansată în ultimele zile ale actualei Comisii, trebuie să prindă rădăcini, să crească și să înflorească rapid. Trebuie să transforme rapid retorica în acțiuni politice și legislative pentru competitivitate, permițând inovatorilor să prospere și creând investiții pe termen lung în infrastructuri, locuri de muncă și competențe în Europa.

Ambiția pentru un Act al Biotehnologiei este laudabilă, dar este urgent să se acționeze acum. Rapoartele de mâine nu înlocuiesc progresul de astăzi.

Un joc global. Este Europa un jucător?

Europa întârzie la joc în recunoașterea și utilizarea biotehnologiei și bioproducției. De aceea, proiectul EuropaBio a urmărit cum regiunile globale publice strategii cuprinzătoare, finanțate, bazate pe timp și pe obiective, SUA, China, Japonia, India și Regatul Unit construind din bazele lor științifice puternice.

Câștigătorii acestei curse globale pentru biotehnologie vor deține poziții de piață primară pentru alimente, medicamente noi, producție locală rezistentă și lanțuri globale de aprovizionare, toate susținute de tehnologie de înaltă valoare, ocuparea forței de muncă și abilități înalte. De aceea, este esențial ca UE să fie în această cursă pentru a fi mai degrabă un jucător decât un client.

Inițiativa recunoaște importanța dialogului global, modelând biotehnologia deasupra Europei. OMS, OMC, Convenția privind diversitatea biologică și Protocolul său de la Cartagena privind biosecuritatea, precum și Cadrul global de biodiversitate Kunming-Montreal fac toate părțile dintr-un cadru global armonizat pentru biotehnologie în care CE trebuie să aibă o voce clară.

Numiți-o după numele real

Inițiativa se referă direct la aplicații și componente importante ale biotehnologiei: formule nutriționale și hrană pentru animale, remedierea mediului, molecule noi și alternative pentru aplicarea în procese și sectoare, asistență medicală avansată, cu terminologie care include microorganismele, enzime, ARNm, ATP, biorafinării și produse pe bază de bio.

Aceasta trebuie să continue și să se extindă ca parte a vizibilității și recunoașterii biotehnologiei pentru toate părțile interesate, inclusiv factorii de decizie la nivel național și european și cetățenii cărora le ajung deja beneficiile.

Legislația pentru inovarea în biotehnologie

Recunoașterea inovației în biotehnologie ar trebui să fie parte integrantă a propriului nostru ADN legislativ european și, totuși, la UE și la nivelurile statelor membre, ne

legăm deja propriile șireturi:

De exemplu, legislația farmaceutică generală are un efect de amortizare asupra inovației biotehnologice, ca să nu mai vorbim despre legislația privind industria alimentară.

Studiul EuropaBio privind impactul GPL asupra inovației a arătat că peste 50% dintre terapiile noi între 2018 și 2022 au provenit de la companii emergente și mici. Totuși, exclusivitatea redusă a pieței specifice îi va afecta cel mai puternic pe acești inovatori mai mici, în timp ce reducerea protecției datelor de reglementare erodează punctul de referință, esențial pentru investițiile în medicamente noi.

Noile tehnici ale genomului sunt fundamentul științific de la care crește inovația în biotehnologie, și totuși legislația pentru plante este

blocată și protecția inovației este amenințată.

Consecințele eșecului în progresul unei astfel de legislații fundamentale au un preț mare pentru ambițiile Europei de inovare și competitivitate în toate sectoarele, mai ales în cel alimentar.

Construit pentru biotehnologie, pentru Europa

Inițiativa identifică pe bună dreptate reglementarea ca o componentă critică pentru succesul economic și societal al unei astfel de tehnologii de frontieră transversale. Căile de reglementare complexe, incerte și opace creează o cale de piață prea lentă, costisitoare și vagă pentru investiții.

Europa are nevoie de un cadru de viitor și transversal, construit pentru biotehnologie, care să recunoască cerințele sale unice și să nu își modernizeze sistemele construite pentru chimie și să simplifice și să elimine obstacolele din reglementările existente.

Introducerea sandbox-urilor de reglementare și a căilor simplificate și accelerate de recunoaștere pe piață a parametrilor biotehnologiei sunt esențiale în acest sens. Reglementarea trebuie să se maturizeze alături de inovare și face parte din creșterea industrială de succes din baza puternică de cercetare a Europei. Un hub biotehnologic al UE va oferi, de asemenea, sprijin suplimentar binevenit companiilor în navigarea în cadrul de reglementare complex și adesea copleșitor din toate sectoarele.





Inițiativa identifică în mod important “obstacolele de reglementare care apar la nivel național sau la alte niveluri de guvernare care împiedică o piață unică eficientă”, pe care este urgent să le soluționăm acum.

Un risc

Pe măsură ce raportul Enrico Letta se apropie de publicare, există riscul fragmentării pieței unice pentru produsele și procesele biotehnologice din cauza lipsei de coerență în CE și în statele membre. Aceasta reprezintă o oportunitate pentru Europa de a conduce coerența globală pentru biotehnologie.

Dincolo de reglementări, revizuirea propusă a ampretei ecologice a produsului (PEF) aduce un accent atât de necesar asupra beneficiilor de durabilitate ale produselor prin evaluarea pro-

puselor pe bază de fosile și bio pentru a asigura echivalența.

Biomasa este o altă conversație vitală pentru Europa, ca parte a inițiativei, având o nevoie fundamentală de biomasă durabilă, inclusiv primară. Acest lucru creează o cale de livrare a biotehnologiei de-a lungul lanțului valoric, de la inovare la piață și consumator.

Un cadru pentru finanțare

Inițiativa se adresează finanțelor, dar trebuie să fie mai ambițioasă pentru creșterea investițiilor, în special pentru extinderea și maturizarea tehnologiei către piață și, de asemenea, trebuie să fie explicită și vocală în privința tehnologiilor pe care încearcă să le susțină dacă UE dorește să conducă o narațiune publică informată și implicată. Peisajul investițional al Europei este mai

fragmentat și mai conservator decât în alte regiuni.

Îmbunătățirea peisajului investițional pentru a permite crearea, finanțarea și maturizarea companiilor europene de biotehnologie va contribui la refacerea ecosistemului inovației, dar și a altor industrii. Cu cât biotehnologiile mici și emergente vor găsi mai ușor investiții și parteneri în Europa, cu atât vor fi mai multe șanse să rămână și să se dezvolte în Europa.

EuropaBio va fi un partener de călătorie al Inițiativei, de la începuturile sale promițătoare și până la livrarea sa prin legislație și implementare, cu măsurarea succesului în ambițiile atinse și măsurarea beneficiilor pentru oameni și planetă.



BUNĂTĂȚI DIN CARNE DE VITĂ DE LA CAPĂȚUL LUMII, ARGENTINA

Mircea Demeter

Bucătăria argentiniană este descrisă ca un amestec de culturi, de la popoarele indigene care s-au concentrat pe ingrediente precum humita, cartofi, manioc, ardei, roșii, fasole și yerba mate, până la influențele mediteraneene aduse de spanioli în perioada colonială. Acest lucru a condus la amestecarea culturală a criollos (gauchos și primii coloniști spanioli), indigeni și africani subsahariani (din cauza comerțului cu sclavi) în bucătărie. Mai târziu, aceasta a fost completată de aflusul semnificativ de imigranți italieni și spanioli în Argentina în timpul secolelor al XIX-lea și al XX-lea, care și-au încorporat o mulțime de obiceiuri alimentare și mâncăruri, cum ar fi pizza, paste și tortilla spaniolă, după cum precizează Ebciclopedia Britanică, referindu-se la bunătățile din carne din țara aflată la capătul lumii.

Totul începe și se termină cu carnea de vită

Carnea de vită este o parte principală a dietei Argentinei datorită producției sale vaste în câmpiile țării. De fapt, consumul anual de carne de vită din Argentina a fost în medie de 100 kg (220 lb) pe cap de locuitor, apropiindu-se de 180 kg (400 lb) pe cap de locuitor în timpul secolului al XIX-lea; consumul a fost în medie de 67,7 kg (149 lb) în 2007.

Dincolo de asado (grătarul argentinian), niciun alt fel de mâncare nu se potrivește mai real cu identitatea națională. Cu toate acestea, suprafața vastă a țării și diversitatea sa culturală au condus la o bucătărie locală cu diverse feluri de mâncare.

Marile valuri de imigrație au imprimat în consecință o mare influență în bucătăria argentiniană, până la urmă Argentina a fost a doua țară din lume cu cei mai mulți imigranți cu 6,6 milioane, doar a doua după Statele Unite cu 27 de milioane și înaintea altor țări receptoare de imigrație precum Canada, Brazilia, Australia etc.



Argentinienii au o reputație pentru dragostea lor de a mânca. Adunările sociale sunt de obicei centrate pe împărțirea unei mese. Invitațiile de a lua cina acasă sunt în general privite ca un simbol al prieteniei, căldurii și integrării. Prânzul de duminică în familie este considerat cea mai importantă masă a săptămânii, ale cărei momente principale includ adesea asado sau paste.

Gătitul acasă, caracteristica argentinienilor

O altă caracteristică a bucătăriei argentinienilor este pregătirea mâncărilor de casă, cum ar fi cartofi prăjiți, chifle și paste, pentru a sărbători o ocazie specială, pentru a întâlni prietenii sau pentru a onora pe cineva. Mâncarea de casă este, de asemenea, văzută ca o modalitate de a arăta afecțiune.

Restaurantele argentinienilor includ o mare varietate de bucătărie, prețuri și arome. Orașele mari au tendința de a găzdui totul, de la mâncăruri internaționale de lux la bodegones (taverne tradiționale ascunse ieftine), restaurante mai puțin elegante și baruri și cantine care oferă o gamă largă de preparate la prețuri accesibile.

Mică istorie a bucătăriei argentinienilor

Amerindienii au trăit în Argentina cu mii de ani înainte de sosirea exploratorilor europeni, iar coloniștii spanioli au venit în Argentina în 1536 și au început să construiască chacras unde amerindienii ar lucra pentru a recolta hrana.

Sosirea europenilor a adus în Argentina ingrediente din Lumea Veche precum grâul, vița de vie, smochinele și mai multe tipuri de fructe fiind introduse în țară pentru prima dată. De asemenea, în timpul perioadei coloniale spaniole, creșterea vitelor, a caprelor și a porcilor a fost introdusă pentru prima dată în Argentina, formând fundamentul marii industrie de carne de vită.

Între 1853 și 1955, 6,6 milioane de imigranți au venit să locuiască în Argentina din Europa (în special din Italia, Țara Galilor, Germania și Elveția), Orientul Apropiat și Mijlociu, Rusia și Japonia. Ei au contribuit la dezvoltarea bucătăriei argentinienilor prin încurajarea producerii unei varietăți mai mari de alimente.

KOSAROM

Fine Store



SAVUREAZĂ DIFERENȚA®

KOSAROM®

Gustul Ales
2023

CARNE FIERT-AFUMATE

ROALIMENT
Asociati de bun gust

DELICII LACTATE DIN EXTREMUL ORIENT

Nora Marin

Oricât ne-ar mira, și chinezii au produs brânză încă din cele mai vechi timpuri, doar că acele începuturi nu pot fi datate cu precizie. Însă, aceia care au gustat din delicioasele produse au rămas surprinși, după cum mărturisește și Charles Brodeby, un documentarist BBC care a călători prin ținuturile pitorești ale Yunnanului. Să citim ce povestește.

Prăjitură? Nu, e brânză

“Am fost pe drum cu prietenul Bi Wei, un bucătar din capitala provinciei Yunnan, pentru a investiga o ocupație ciudată: fabricarea a ceea ce localnicii numesc ru bing sau prăjituri cu lapte, dar pe care occidentalii ar numi-o brânză.

În curând ajungem într-un sat liniștit, unde prietena lui Bi Wei, Luo Wenzhi, ne primește la poarta fermei ei. Mă ghemuiesc pe podeaua adăpostului de capre, încercând să mulg o capră pentru prima dată în viața mea.

Doamna Luo ține piciorul animalului care zvâcnește, în timp ce eu îi strâng una dintre tetinele bombate, trăgând vioi în jos. După câteva încercări eșuate, jeturi ascuțite de lapte se împușcă în cana de metal, care începe să se umple cu lichidul cald și cremos.

Când am terminat, doamna Luo mulge rapid celelalte nouă capre și ne întoarcem la bucătăria ei pentru a începe să facem brânză. Dar, în timp ce unii orașeni șic încep să se bucure de această brânză, în majoritatea părților țării,

ea este considerată ciudată și străină. Dar în această parte a Yunnan, așa-numitele prăjituri cu lapte sunt o specialitate locală faimoasă.

Gust de tofu

În bucătăria ei, doamna Luo strecoară și fierbe laptele, apoi amestecă niște oțet pentru a-l separa în caș asemănător unui nor într-o mare de zer. Ea scoate o parte din caș într-un castron și mi le dă să le mănânc, calde de la aragaz.

Sunt moi și ușor elastice, cu o bogăție glorioasă și o aromă delicată. Mă uimește cât de asemănătoare este cu tofu. Această brânză simplă, nesărată, este singurul fel pe care îl fac aici în Lunan.

În nord-vestul Yunnanului, gospodinele întind cașul cald în foi care sunt înfășurate apoi în jurul unor bețe și lăsate să se usuce, fiind cunoscute sub numele de ru shan sau evantai de lapte. Aceste foi pot fi încălzite pe un grătar, întinse cu dulceață de petale de trandafiri sau înfășurate în jurul unui băț pentru a fi mâncate ca o acadea.



Brânza e pentru barbari!

În cele mai multe părți ale Chinei, chiar și acolo unde oamenii țin vaci și capre, brânza făcută local pur și simplu nu există. Chinezii pot fi în toate celelalte privințe cei mai inventivi bucătari din lume, dar au acordat puțină atenție posibilităților creative ale laptelui.

Poate că asta se datorează faptului că soia și tofu le-au oferit nutriția oferită de produsele lactate în altă parte. Dar se crede, de asemenea, că vechii chinezi evitau produsele lactate pentru că doreau să tragă o linie între ei și barbarii care cutreierau stepele de la granițele țării.

Și chiar dacă în Yunnan, “tortul de lapte” este privit ca parte a bucătăriei regionale chineze, nu se poate scăpa din vedere faptul că această regiune este un caz special. Provincia se află la marginea Chinei, populația sa fiind o mulțime de naționalități ale căror obiceiuri alimentare sunt departe de cele ale chinezilor Han.

Și, deși vecinii chinezi Han ai doamnei Luo fac, de asemenea, brânză, ea însăși este un membru al minorității etnice Yi, o amintire că produsele lactate nu au făcut niciodată parte din curentul chinezesc.

Dar dacă consumul de brânză încă mai are un miros de străinătate, modul în care este mâncat aici este clar chinezesc. După munca noastră, Bi Wei și cu mine ne așezăm cu familia doamnei Luo la un prânz la fermă.

Mâncăm mai multe feluri servite cu orez: tofu fermentat și ridiche murată, carne de porc cu tulpini de usturoi, felii de cartofi cu ardei iute uscat și, bineînțeles, brânză.

O parte din brânză a fost feliată și prăjită până devine aurie pe ambele părți. Restul, a fost tăiat în cubulețe și prăjite într-un wok cu niște boabe de fasole nouă. Dacă ajungeți prin aceste meleaguri, nu ezitați: Mâncăți ru-shan.”





Produsele din lapte de care au nevoie tinerele animale de fermă
Formulate în mod echilibrat pentru a asigura dezvoltarea armonioasă a tinerelor animale.
Toți înlocuitorii de lapte conțin lapte praf degresat - SMP.

● **Înlocuitori de lapte pentru viței**

- **Lactolac Eko** - Proteină 21%, Grăsime 16%, SMP
- **Lactolac 1** - Proteină 22%, Grăsime 18%, 10% SMP
- **Lactolac 35** - Proteină 22%, Grăsime 19%, 35% SMP
- **Lactolac 50** - Proteină 22%, Grăsime 20%, 50% SMP
- **Vivalac 60** - Proteină 23%, Grăsime 22%, 60% SMP

● **Înlocuitori de lapte pentru miei și iezi**

- **Vivalac AC 35** - Proteină 24%, Grăsime 24.5%, 35% SMP
- **Vivalac AC 50** - Proteină 24%, Grăsime 24%, 50% SMP
- **Vivalac AC 60** - Proteină 24%, Grăsime 24%, 60% SMP

● **Înlocuitori de lapte pentru porci**

- **Pigleto SL** - Proteină 23%, Grăsime 12.5%, SMP
- **Pigleto** - Proteină 23%, Grăsime 12.5%, 50% SMP

LACTO PRODUCTION EST SRL

Dr.Săbăreni 24-26, sector 6, București, contact@lacto-production.ro, 0744495624
ROMANIA, BULGARIA, Rep. MOLDOVA



CUM ABORDEAZĂ INDUSTRIA ALIMENTARĂ REDUCEREA SĂRII?

Maria Demetriad

Nivelurile ridicate de sare din alimente devin o preocupare din ce în ce mai mare pentru profesioniștii din domeniul sănătății și pentru consumatori, pe măsură ce pericolele unei diete bogate în sare devin mai larg înțelese. Deci, cum abordează industria alimentară și, mai ales, procesatorii de carne, această problemă, se întrebă FoodNavigator? Iată un posibil răspuns.

O relație complexă

Relația dintre producția de alimente și sare este complexă. De ani de zile ni s-a spus despre bucătari, care aruncă generos pumni de sare în feluri de mâncare, că condimentul cu sare este egal cu aromă. Împreună cu aceasta, industria alimentară a produs de mult timp produse cu un conținut ridicat de sare, din nou, pentru a adăuga aromă, precum și pentru scopuri suplimentare, cum ar fi conservarea și îngroșarea.

Cu toate acestea, mai recent, pericolele unei diete bogate în sare au devenit mai bine înțelese și acum ni se spune că sarea ar trebui să fie folosită cu mult mai puțin.

Așadar, cum reduce industria alimentară sarea în produsele alimentare și ce se mai poate face pentru a asigura niveluri sănătoase de sare în produsele alimentare?

Care sunt pericolele consumului excesiv de sare?

Potrivit Organizației Mondiale a Sănătății (OMS), "aproape toate populațiile consumă prea mult sodiu". Aportul zilnic recomandat de sare este mai mic de 5 grame pe zi pentru



adulți. Cu toate acestea, aportul zilnic real este de fapt mai mult decât dublu față de aproximativ 10,78 grame pe zi.

O dietă bogată în sare a fost asociată cu o serie de probleme grave de sănătate, inclusiv hipertensiune arterială, risc crescut de boli cardiovasculare, cancer gastric, obezitate, osteoporoză, boala Meniere și boli de rinichi. În plus, OMS estimează că există

aproximativ 1,89 milioane de decese pe an legate de consumul de prea multă sare.

"Reducerea aportului de sodiu este una dintre măsurile cele mai rentabile pentru a îmbunătăți sănătatea și a reduce povara bolilor netransmisibile", spune un purtător de cuvânt al OMS.

Cum reduc procesatorii sarea din alimentele noastre?

Conținutul actual de sare din produsele de bază ale dietelor, inclusiv conservele, cerealele pentru micul dejun și pâinea, este mare. Totuși, "nu trebuie să fie așa", a spus Amanda Shiach, asistent de cercetare și coordonator de implicare a pacienților și publicului la Universitatea Queen Mary, din Londra, la recentul eveniment Nature Forum "Reducerea sării în dietele noastre".

"Putem mânca alimente uimitoare, dar cu mai puțină sare în ea. Mai puțină sare înseamnă mai puțin rău. Dovezi puternice și clare arată în mod constant că reducerea consumului de sare reduce tensiunea arterială și decesul prin boli cardiovasculare."

Cu toate acestea, există vești bune la orizont, deoarece măsurile de reducere a sării aplicate anterior au dat deja rezultate pozitive.



“Totalitatea dovezilor este absolut copleșitoare, cu mai mult de o sută de studii randomizate controlate, cu studii fiziologice, studii epidemiologice, studii asupra migrației, studii asupra populației multiple, inclusiv propriul program de reducere a sării din produsele alimentare fabricate în Europa în ultimii 20 de ani.

Am văzut o reducere a sării din alimente și asta a dus la o scădere a tensiunii arteriale la nivelul populației și la o scădere a bolilor cardiovasculare și a deceselor”, adaugă Shiach.

Deci, cum au fost stabilite aceste obiective de reducere a sării pentru producția alimentară din Europa și cum au fost implementate?

O abordare multiplă

“Marea Britanie a fost una dintre primele țări care a implementat un program cuprinzător de reducere a sării și a fost inițiat de Agenția pentru Standarde Alimentare”, spune Sonia Pombo, lider de campanie pentru Action on Salt.

“Au venit cu o abordare cu mai multe fațete. A existat o mulțime de colaborare cu Federația Food and Drink, comerțanții cu amănuntul și producătorii de produse alimentare, dar și cu profesioniștii din domeniul sănătății și ONG-uri precum Action on Salt.

Deci, acesta a dezvoltat un program cu adevărat cuprinzător care a avut o serie de lucruri diferite, inclusiv obiective de reducere a sării în aproape 80 de categorii diferite de alimente și au lucrat cu industria alimentară pentru a înțelege mai bine care era conținutul de sare pentru aceste alimente? Și cum am putea scăpa asta?

“Au stabilit obiective cu adevărat realizabile și au oferit companiilor un interval de timp rezonabil pentru a le atinge. Și au creat cu adevărat un angajament cu întreprinderile alimentare pentru a înțelege mai bine unde erau provocările. Dar, de asemenea, acolo unde au existat succese, dacă ar exista reduceri semnificative de sare în alimente, cum am putea reduce aceste niveluri și mai mult?”

Inovație în reducerea sării

“Inovația va fi esențială în reducerea sării”, spune Jack Bobo, directorul Institutului pentru Sisteme Alimentare de la Universitatea din Nottingham. “Dar este greu pentru că, iată, consumatorii iubesc inovația aproape la fel de mult pe cât disprețuiesc schimbarea.

Și nu există loc în care oamenii să disprețuiescă schimbarea mai mult decât în alimentele pe care le consumă, pentru că mâncarea este cea care ne aduce împreună cu prietenii și familia. Deci avem o provocare



enormă.”

Cu toate acestea, o formă de inovație în reducerea sării este utilizarea sării îmbogățite cu potasiu ca înlocuitor pentru produsele sărate mai frecvent utilizate.

“Sărurile îmbogățite cu potasiu, numite și înlocuitori de sare sare cu conținut scăzut de sodiu, în care o proporție de clorură de sodiu este înlocuită cu clorură de potasiu”, explică Claudia Selin Batz, po consilier de licy și advocacy la Institutul George pentru Sănătate Globală.

“Cercetarea noastră a descoperit că aceasta este o abordare potrivită atât pentru atenuarea efectelor adverse ale consumului excesiv de sodiu, cât și pentru creșterea consumului de potasiu”. Dar ar putea consumatorii să guste diferența atunci când consumă săruri îmbogățite cu potasiu? Se pare că nu.

“Au un gust foarte asemănător cu sarea obișnuită”, spune Selin Batz. Cu toate acestea, disponibilitatea sării îmbogățite cu potasiu este o problemă, foarte puține magazine care o aprovizionează în prezent. “Disponibilitatea este o problemă cheie”, adaugă Selin Batz. “Avem o singură marcă de sare îmbogățită cu potasiu, LoSalt și nu este neapărat disponibilă în magazinele din colț, sunt mai multe supermarket-uri, așa că trebuie să ne ocupăm de asta.”

Ce se mai poate face?

Guvernele de pe tot globul acționează deja asupra cercetărilor care evidențiază pericolele unei diete bogate în sare. Cu toate acestea, nu toate guvernele pun în aplicare legislație pentru a reduce conținutul de sare al alimentelor

produse în țările lor.

“Există un punctaj mixt”, explică Shiach. “Dar trebuie să existe condiții de concurență echitabile. O gamă întreagă de opțiuni sunt disponibile guvernelor în ceea ce privește politicile. Ei pot monitoriza, pot stabili obiective, se pot concentra asupra alimentelor procesate sau a alimentelor din afara casei, pot schimba aprovizionarea cu sare.”

Împreună cu aceasta, este important să îi ajutăm pe consumatori să înțeleagă motivul reducerii sării în alimente și cum pot să reducă sarea pe care o folosesc în alimentele pe care le prepară acasă.

“Educația consumatorilor are valoare, în special în populațiile în care se folosește mai mult sare discreționară, unde se pune mai mult în gătit”, adaugă Shiach. Și, desigur, industria alimentară este esențială în fabricarea alimentelor care nu sunt doar sărace în sare, ci și delicioase de mâncat.

“Industria este o parte absolut vitală a acestui proces, așa cum am văzut în Marea Britanie și am văzut în întreaga lume că fac parte din programul de reformulare. Au schimbat rețete, metode și tehnologii. Și în Marea Britanie, cel puțin, nu a existat o pierdere de vânzări. Populația s-a adaptat la nivelurile în schimbare de sare din alimente și și-a adaptat gusturile”, a spus Shiach.

“Mulți oameni continuă să cumpere mâncarea pe care o iubesc, nu există pierderi în vânzări sau profituri comerciale și, în tot acest timp, mâncăm puțină sare”, este de acord cu Action on Salt's Pombo.



PROCESAREA LA RECE A LAPTELUI ȘI MENȚINEREA INTACTĂ A PROTEINELOR DIN PRODUSUL FINIT

Nora Marin

Pasteurizarea a folosit întotdeauna cantități semnificative de căldură. O nouă tehnologie, însă, poate îndeplini aceeași funcție fără această căldură, păstrând astfel o proteină cheie intactă, informează DairyReporter.

Lumina UV

Pasteurizarea este o parte importantă a procesului de a face laptele sigur pentru consum, deoarece, în caz contrar, conform EFSA, riscul pentru sănătatea umană este semnificativ.

Dar ce se întâmplă dacă aceeași muncă ar putea fi făcută fără căldură, ceea ce duce la un proces mai puțin consumator de energie? Compania daneză Lyras folosește lumina UV pentru a îndepărta bacteriile din lapte fără a fi nevoie deloc de căldură.

Denumit inițial "pasteurizare la rece", procesul a fost rebotezat "raslysation", o combinație a primelor trei litere din numele fondatorului companiei, Rasmus Mortensen, și a cuvântului danez "lys", care înseamnă lumină.

Procesul, afirmă compania, are potențialul de a economisi 60-80% consumul de apă și 60-90% consumul de energie în comparație cu pasteurizarea. Deoarece este mai puțin consumatoare de energie decât pasteurizarea, este, a sugerat compania, atât mai durabilă, cât și mai economică prin comparație.

Cum funcționează tehnologia?

Raslysation folosește lumina UV germicidă pentru a modifica ADN-ul microorganismelor pentru a le împiedica să se reproducă, a declarat Mark Kalhøj Andersen, noul CEO al Lyras, pentru FoodNavigator.

Potențialul antibacterian al luminii UV este cunoscut de mult timp, deși anterior a fost folosit doar pentru lichide transparente precum apa. În mod normal, nu poate ajunge foarte departe în lichide opace, cum ar fi laptele, trecând doar 0,1 milimetri prin el.



Originile pasteurizării

Numit după omul de știință francez Louis Pasteur, care în anii 1860 și-a dat seama că fermentația anormală poate fi prevenită în bere și vin prin încălzire, perspectiva utilizării pasteurizării în produse lactate a fost sugerată pentru prima dată de chimistul german Frans von Soxhlet în 1886.

Cu toate acestea, cu tehnologia Lyras, lumina poate ajunge în lichid. "Acesta este elementul inovator al tehnologiei noastre. Putem trata lichidele în care lumina nu poate pătrunde în mod natural în lichid, nu poate ajunge la organisme", a declarat Andersen.

Pentru a face acest lucru, Lyras pune orice lichid pe care îl tratează într-o bobină de polimer, prin care lumina poate pătrunde. Turbulența creată de mișcarea lichidului prin bobină creează o variație rapidă în care o parte a lichidului ajunge la suprafața interioară a bobinei, ceea ce înseamnă, ne-a spus Andersen, că toate microorganismele din lichid vor ajunge în cele din urmă la punctul de lumină. expunere și să fie modificate de lumină.

Beneficiile lipsei de căldură

Există o serie de diferențe în ceea ce privește efectele tehnologiei Lyras și efectele metodelor tradiționale, cum ar fi pasteurizarea.

"În ceea ce privește microbiologia, putem obține aceleași reduceri microbiologice ca și pasteurizarea", afirmă Andersen. Dar tehnologia este, de asemenea, capabilă să păstreze intacte anumite proteine, cum ar fi proteinele din zer, acolo unde altfel, în timpul procesului tradițional de pasteurizare, nu ar fi fost.





Căldura (pasteurizării) schimbă proteinele. Îi denaturează, astfel încât să-și părăsească starea nativă, la fel cum fierberea unui ou va schimba starea nativă a proteinelor și o va întări în loc de lichid. Practic este același lucru pe care îl vedem aici. Cu toate acestea, lumina nu afectează proteina nativă, așa cum o putem măsura.

Lactoferrina

Lactoferrina, una dintre componentele cheie ale proteinei din zer, s-a dovedit a avea proprietăți antimicrobiene, antioxidante și anticancerigene. Tehnologia Lyras poate asigura că lactoferrina rămâne în

starea sa cea mai naturală. Astfel, a încheiat un parteneriat cu companii precum Beston Global Food Company pentru a produce lactoferrină ca produs.

“Pe scurt, principalele beneficii ale tehnologiei sunt “conservarea proteinelor native, dar totuși controlul microbiologiei în lichid”, a concluzionat Andersen.

O altă vitamină adesea afectată de pasteurizare este riboflavina sau vitamina B2, un antioxidant care poate reduce efectele oxidării în alte molecule. “UVC, care este folosit în tehnologia noastră de analiză, are puțin sau deloc efect asupra

degradării vitaminei B2”, a declarat Thomas Yssing Michaelsen, șeful de cercetare Lyras, pentru FoodNavigator.

Cu toate acestea, expunerea la lumina UV poate afecta aroma și, prin urmare, nivelurile de utilizare a acesteia trebuie controlate. “Pentru unele elemente, avem un prag, nu putem trece peste acesta; pentru că atunci schimbarea aromei este percepută ca o aromă neplăcută”, ne-a spus Andersen. “Aceasta este o limitare a tehnologiei.”

Poate fi implementată în masă?

În Danemarca natală a companiei,

ei, tehnologia a fost bine primită. Cu toate acestea, pe alte piețe, procesul de validare este încă în desfășurare.

O piață deosebit de dificilă este Germania, unde o reglementare face dificilă implementarea tehnologiei. În timp ce în cea mai mare parte a Europei, ne-a spus Andersen, lumina UV este definită din punct de vedere normativ ca lumină, în Germania este definită ca radiație ionizantă, ceea ce înseamnă că este mai dificil de aprobat.

În ciuda naturii noi a tehnologiei, instalarea procesului nu a creat obstacole semnificative. “Feedback-ul pe care îl primim de oriunde am realizat instalarea la scară largă este că sunt surprinși de cât de lină este instalarea. Nu avem nevoie de altceva decât de electricitate și integrare într-un sistem.

Dar asta poate fi și manual. La fel și cu procesul de curățare: deoarece nu există căldură, acesta este doar un proces simplu de curățare. Deci, practic, acolo unde căldura necesită în mod normal generarea de abur, avem nevoie doar de electricitate. Deci, așa spune că tehnologia poate merge cu siguranță și către micii fermieri.”



LINII COMPLETE DE PRODUCȚIE A LACTATELOR

Mircea Demeter

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

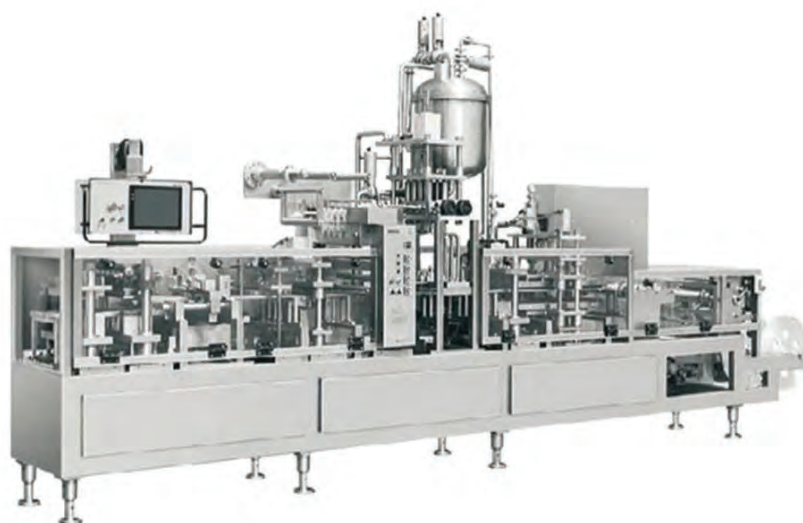
Linie de producție a iaurtului

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

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

Avantaje:

- Posibilitatea de a realiza produse cu rețete personalizate.
- Posibilitatea de a produce mai multe produse cu aceeași linie de procesare.
- Dozare exactă a amestecului și a fructelor și aromelor suplimentare.
- Calitatea înaltă a produsului final, păstrând o valoare nutrițională ridicată.



- Personalizare largă a produsului final.
- Randament maxim, deșeuri minime de producție.
- Cele mai mari economii de energie, datorită celor mai avansate tehnologii.
- Sistem complet de supraveghere a liniei prin monitorizarea fiecărei faze de proces.
- Înregistrarea, vizualizarea și tipărirea tuturor datelor zilnice de producție.

Linie de prelucrare a laptelui condensat

Vă propunem o linie de proces pentru laptele condensat îndulcit fabricat din lapte proaspăt. Înainte de evaporare, valorile de grăsime și solide-negrase ale laptelui au fost standardizate până la 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



Linie de producție a smântânii

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

Avantaje:

- Posibilitatea de a realiza produse cu rețete personalizate.
- Posibilitatea de a produce mai multe produse cu aceeași linie de procesare.
- Calitatea înaltă a produsului final păstrând o valoare nutrițională ridicată.
- Personalizare largă a produsului final.
- Randament maxim, deșeuri minime de producție.



- Cele mai mari economii de energie datorită celor mai avansate tehnologii.
- Sistem complet de supraveghere a liniei prin monitorizarea fiecărei faze de proces.
- Înregistrarea, vizualizarea și tipărirea tuturor datelor zilnice de producție.

(Sursa: en.triowin.com)

Partenerul dumneavoastră
în prelucrarea cărnii și a
produselor lactate



Industria
cării

Produse
lactate

BARONCINI EST - ÎNALTA CLASĂ A ITALIEI



Calitate, Inovație,
Flexibilitate

Calitate, Inovație, Flexibilitate

PRODUSELE NOASTRE:

- » abatoare bovine
- » abatoare porcine
- » abatoare ovine
- » abatoare iepuri
- » abatoare păsări
- » abatoare modulare
- » linii tranșare
- » protecții pereți și uși
- » stații de epurare
- » igienizare și accesorii
- » instalații de rendering pentru valorificarea produselor necomestibile rezultate din abatorizare
- » soft de trasabilitate





Domnul Gabriele Utignani - reprezentantul Grupului Baroncini ne-a descris linia de uscare compusă

1. Rezervor din oțel inoxidabil AISI 304 complet cu agitator, acționat de un motor reductor cu rotație redusă și un dispozitiv de spălare la sfârșitul ciclului
2. Dispozitiv de control al nivelului care urmează să fie instalat pe fundul rezervorului de stocare.
3. Pompă de alimentare, acționată de un motor cu viteză variabilă
4. Unitate de uscare formată din două camere cilindrice rotative cu motovariator complet cu tambur de tracțiune și alimentare produs, precum role de rulare și sistem movimentare

Această soluție vine ca alternativă pentru abatoarele care au probleme privind colectarea deșeurilor organice, mulțumim firmei Radic Star pentru încrederea acordată.



Grupul BARONCINI

Pune în funcțiune prima stație de uscare a sângelui din România în Jud. Argeș

De curând Grupul BARONCINI a realizat o premieră în România, punând în funcțiune stația de uscare a sângelui pentru firma Radic Star din Jud Argeș.

Majoritatea abatoarelor din România au probleme cu stocarea și gestionarea sângelui care se adună în urma abatorizării animalelor. Am fost curioși și noi să aflăm că aceasta, oferă o alternativă serioasă cu beneficii reale prin faptul că transformă sângele într-o pulbere (făină) cu umiditate de 10-12%.

5. Cameră de post-combustie pentru purificarea fumului prin tratarea termică
6. Ciclon din oțel inoxidabil AISI 304 pentru eliminarea prafului și ventilator de extracție
7. Arzătoare cu gaz plasate respectiv în grupul de uscare și în camera de post-combustie.
8. Coș de evacuare

BARONCINI EST - ÎNALTA CLASĂ A ITALIEI



Tranșare



Linie porcine



Linie ovine

Calitate, Inovație, Flexibilitate

PRODUSELE NOASTRE:

- » abatoare bovine
 - » abatoare porcine
 - » abatoare ovine
 - » abatoare iepuri
 - » abatoare păsări
 - » abatoare modulare
 - » linii tranșare
- » protecții pereți și uși
 - » stații de epurare
 - » igienizare și accesorii
 - » instalații de rendering pentru valorificarea produselor necomestibile rezultate din abatorizare
 - » soft de trasabilitate

BARONCINI EST - ÎNALTA CLASĂ A ITALIEI



Sisteme de protecție
pentru pereți și uși



Abatorizare modulare



Stații de epurare



Instalații de rendering

ECONOMIA CIRCULARĂ ÎN INDUSTRIA AMBALAJELOR PENTRU ALIMENTE: PROGRESE ȘI PROVOCĂRI

Nora Marin

Tema economiei circulare a câștigat un impuls semnificativ. Acest fapt a fost determinat în primul rând de propunerea Comisiei Europene pentru regulamentul UE privind ambalaje, prezentat la sfârșitul trecutei legislaturi, fapt care afectează întreaga economie și este, în consecință, controversată.



Dar asociațiile și companiile din industria ambalajelor conduc, de asemenea, economia circulară înainte cu propriile lor dezvoltări și idei inovatoare. Modul în care principiile economiei circulare sunt implementate pe segmentul ambalajelor destinate roduselor alimentare a făcut obiectul unui simporion care a avut loc la ediția din acest an a celui mai mare târg de profil, Interack 2024, acela care a remis redacției Meat.Milk o sinteză a lucrărilor.

Un subiect de top

Desigur, Economia Circulară a fost un subiectul de top. Soluțiile pentru reciclarea eficientă și utilizarea materialelor reciclate în producția de ambalaje au fost în centrul atenției numeroșilor exponanți de la târg.

Președintele interPack și directorul general al Theegarten Pactec, Markus Rustler, subliniază importanța materialelor de ambalare mai durabile și reciclabile, dar vede și provocări pentru industrie.

“Un subiect interesant, de exemplu, este utilizarea materialelor reciclate: dacă toți producătorii din întreaga lume vor sări pe acest subiect, vom avea în continuare suficiente materiale reciclate disponibile? Oricât de bune sunt aceste eforturi, s-ar putea să funcționeze în continuare în lumea occidentală, deoarece avem sisteme de reciclare mai mult sau mai puțin funcționale pentru reciclarea materialului de ambalaj.

Dar cum rămâne cu piețele cu adevărat mari precum Asia, Africa sau America de Sud? Aici suntem departe de o economie circulară funcțională în care materialul poate fi reciclat. După părerea mea, vor dura zeci de ani până se va întâmpla acest lucru. Dar încă trebuie să începem cu ea - cu cât mai devreme, cu atât mai bine”, a spus el la evenimentul amintit.

Așa că astăzi este din ce în ce mai important să se producă mai puține deșeuri nereciclabile și astfel să se conserve resurse valoroase. Comisia UE plănuiește cu așa-numitul Regulament privind ambalajele și deșeurile de ambalaje (PPWR) cerințe obligatorii pentru ambalaje și deșeurile de ambalaje pentru toate materialele introduse pe piața europeană.





Trei obiective

Prin amendament, Comisia UE urmărește trei obiective principale: deșeurile de ambalaje nu ar trebui create în primul rând prin limitarea ambalajelor inutile și promovarea soluțiilor de ambalare reutilizabile și reîncărcabile.

O buclă de reciclare în buclă închisă urmărește să asigure că toate ambalajele de pe piața UE sunt reutilizabile sau reciclabile într-un mod economic viabil până în 2030. Și, pentru a reduce nevoia de materii prime primare, ar trebui creată o piață funcțională pentru materiile prime secundare, iar proporția de plastic reciclat în materialele de ambalare ar trebui să crească prin obiective obligatorii.

Proiectul de lege a fost discutat intens și controversat timp de luni de zile. Aproape 3.000 de modificări propuse au fost enumerate numai în cadrul comitetului principal de mediu al Parlamentului UE. Procesul legislativ a început deja anul acesta. Este incert dacă procesul de trilog ulterior, în care Consiliul European, Parlamentul și Comisia trebuie să găsească un compromis final.

Plan de acțiune pentru producția de plastic fără materii prime fosile

Economia circulară nu este promovată doar de Comisia UE. Asociațiile și companiile din industria ambalajelor își caută propriile căi și dezvoltă soluții de viitor. În urmă cu câteva săptămâni, asociația producă-

torilor europeni de materiale plastice Plastics Europe a prezentat un plan de acțiune pentru producția de materiale plastice fără materii prime fosile.

Probabil că nu va funcționa fără ea, dar "Foaia de parcurs de tranziție a materialelor plastice", o inițiativă internațională, arată cum ponderea resurselor fosile în producția de plastic va ajunge la 65% până în 2050, materiile prime circulare din biomasă, materialele reciclate și captarea carbonului putând fi înlocuite.

"Foaia de parcurs pentru tranziția pentru materiale plastice, pe care am dezvoltat-o împreună cu Deloitte, arată cum putem reduce emisiile de CO2 din lanțul valoric al materialelor plastice cu 28% până în 2030 și cum putem transforma industria într-o economie circulară ecologică până în 2050.

Cu sprijinul Guvernului Federal și al Comisiei Europene, producătorii europeni de materiale plastice ar putea crește proporția de materii prime circulare în producția de materiale plastice la 25% până în 2030 și la 65% până în 2050.", a spus la rândul său Ingemar Böhler, director general al Plastics Europe Germania.

Reduceți plasticul acolo unde este posibil

Greiner Packaging, un expozant Interpack, este de asemenea preocupat de reducerea plasticului. Cu soluțiile sale de ambalare K3 (combinații carton-plastic), producătorul de ambalaje dorește să

minimizeze și mai mult utilizarea plasticului.

Cea mai recentă dezvoltare este K3 r100: În această soluție, ambalajul de carton se separă de paharul de plastic neimprimat în timpul procesului de colectare a deșeurilor, făcând astfel posibilă reciclarea ambelor materiale.

Dar și alte soluții reușesc să reducă conținutul de plastic la minimum, cum ar fi paharele ambutisate care folosesc etichetarea în matriță (IML) pot fi etichetate în matriță și cântăresc cu aproximativ 25 % mai puțin decât turnarea prin injecție. Sau pahare din PET stabile la temperaturi ridicate, cu conținut reciclat, care pot rezista la temperaturi de până la 120 de grade Celsius și, prin urmare, sunt particule rly interesant pentru produsele lactate care trebuie umplute la cald.

Producătorii de materiale plastice, cum ar fi Joma din Austria, dezvoltă din ce în ce mai mult soluții

reciclabile menite să promoveze o economie circulară durabilă prin cicluri închise de materiale și utilizarea redusă a materialelor. La Interpack, compania a prezentat o moadă de mirodenii din gama sa re:cycle, care este fabricată 100% din PET reciclat în designul New Classic. rPET este în prezent singurul plastic cu economie circulară certificată care este aprobat pentru contactul direct cu alimentele.

Ambalaj din carton cu barieră și fără aluminiu

Dezvoltarea altor materiale de ambalare se îndreaptă tot mai mult către soluții reciclabile. Exemplu de carton pentru băuturi: Producătorul SIG a dezvoltat un material de ambalare cu barieră completă pentru ambalaje aseptice din carton care nu necesită un strat de aluminiu.

Pentru acest ambalaj s-a acordat un premiu Design for Circularity de la 4evergreen, o asociație de peste 100 de producători, designeri, proprietari de mărci, cercetători și reciclatori. Noul material se numește SIG Terra Alu-free + Full Barrier și, datorită protecției sale complete de barieră, poate fi folosit și pentru produse sensibile la oxigen, cum ar fi sucurile.

Alianța 4evergreen este convinsă că reciclabilitatea ambalajelor începe cu un design bun și în vara anului 2023 a publicat versiunea 2 a ghidului său "Circularitate prin design" cu noi linii directoare pentru designul durabil al ambalajelor pentru băuturi. De la cești de cafea la cutii de suc și lapte, oferă designerilor o referință de încredere, susținută de industrie, pentru a lua decizii atunci când proiectează ambalaje pe bază de fibre.





Ciclul controlat de date al materialelor de ambalare

De unde provin materiile prime pentru ambalare? Când și unde au fost prelucrate în ce materiale? Sticlele de șampon, pungile de cereale etc. au adesea o structură complexă din diferite materiale. Pentru ca companiile să le mențină în lanțul valoric, au nevoie de transparență cu privire la tipul, originea și prelucrarea materiilor prime utilizate.

Cu toate acestea, informațiile relevante pentru reciclare din procesele de producție a materialelor plastice nu sunt în prezent înregistrate într-un mod standardizat și nici puse la dispoziție într-o manieră structurată. Pentru a facilita acest lucru în viitor, GS1 Germania, în colaborare cu părțile interesate din industria materialelor plastice, a dezvoltat recomandarea aplicației Circular Plastics Traceability pentru colectarea standardizată și schimbul structurat de date relevante pentru reciclare.

Un cadru comun de date permite acum tuturor partenerilor implicați să facă schimb de date uniforme între ei și să cartografieze trasabilitatea materialelor plastice în sistemul circulator.

“Acesta este o piatră de temelie importantă pentru gestionarea bazată pe date a fluxurilor de materiale. În calitate de partener de dezvoltare și utilizator al noii linii directe GS1 Germania, cu R-Cycle oferim o infrastructură IT standardizată pentru schimbul de date și transparență de-a lungul întregului ciclu de viață al materialelor plastice. Datele sunt stocate automat în conformitate cu recomandarea aplicației Circular Plastics Traceability și pot fi schimbate cu toți participanții din lanțul valoric”, a precizat Benedikt Brenken, director R-Cycle.

Tehnologie modernă de sortare

Astăzi, ambalajele care conțin polietilenă, de exemplu, ajung de

obicei în aceeași fracție în sistemele de sortare, indiferent dacă este vorba despre alimente, cosmetice, produse de curățare, monostrat, multistrat sau o altă clasă de ambalare.

Compania din Freiburg Polysecure a dezvoltat Sort4Circle, o nouă tehnologie de sortare care separă aceste fracții conform specificațiilor relevante. Un prim sistem demonstrativ a fost prezentat publicului la începutul anului trecut. Acesta a fost precedat de un proiect de cercetare comun între Polysecure și Universitatea Pforzheim, Institutul Fraunhofer IGCV, KIT și HD Vision Systems.

În procesul de sortare, care este acum gata de utilizare, toate obiectele sunt mai întâi separate, apoi detectate și sortate într-un singur pas. Aceasta înseamnă că sortarea rămâne flexibilă, scalabilă și economică, chiar și cu numeroase fracții. Detectarea se realizează folosind un nou detector combinat pe care Polysecure l-a dezvoltat împreună cu Carl Zeiss AG.

Aceasta măsoară simultan NIR, imagine (AI), trasor, culoare și, opțional, filigrane digitale pentru fiecare obiect și, prin urmare, funcționează cu toate tehnologiile de detectare actuale și potențial viitoare. Se spune că este prima dată când a fost creat un proces de sortare deschis la tehnologie.

Filme realizate din alge marine

Multe proiecte de cercetare se ocupă de posibilele utilizări ale materiilor prime regenerabile. Este și cazul companiei Brabender

din Duisburg, care, împreună cu TU Dresden, utilizează alge marine pentru a produce pelicule biodegradabile care pur și simplu se dizolvă după utilizare.

“La Interpack-ul din acest an am demonstrat procesarea de la alge marine până la ambalajul finit. Algele marine pot fi folosite, de exemplu, ca folie pentru detergent sau pentru mașina de spălat vase”, a declarat Ludwig Schmidtchen, șeful proiectului de polimeri al algelor marine la Brabender.

Materialul nu este doar solubil în apă și modelabil prin injecție, ci și modelabil și ideal pentru producerea de filme care pot fi sigilate. Carraphane, obținut de Brabender din alge marine, este un exemplu de economie circulară și ajută la reducerea consumului de materii prime neregenerabile și la minimizarea impactului asupra mediului.

Este produs din alge marine fără deșeuri și cu utilizarea minimă a resurselor și apoi prelucrat în continuare prin extrudare. Peliculele produse în acest fel conțin toți nutrienții care sunt și ei conținute în planta originală. Deoarece peliculele sunt solubile în apă și constau din biomasă naturală de alge marine, se biodegradează după doar un timp scurt.

Toate ingredientele se întorc în natură. Spre deosebire de materialele plastice convenționale și bioplasticele realizate din alte materii prime regenerabile, materialul de alge marine are o amprentă ecologică semnificativ mai mică. Deci, soluții există.





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 brânzeturile

LATIN

Latin Pack & Spices srl
Str. Grigore Andreescu 2
Câmpulung, Argeș

T: 0745 09 09 66
catbadea@yahoo.com
<http://www.sewedcasings.com>

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 groșiere. 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 mezeluri 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.

Beneficiile:

- 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: TEXTECH LUCREAZĂ LA CELE MAI ÎNALTE STANDARDE DE EXIGENȚĂ ȘI CALITATE



Prin calitate și exigență, compania Textech, furnizoare de echipamente de protecție și lucru pentru diverse domenii, devine o autoritate de necontestat în peisajul afacerilor de profil. Despre activitatea firmei ne-a vorbit domnul Alexandru Stan, managerul companiei.

Meat.Milk.: Domnule Alexandru Stan, cum au evoluat afacerile companiei TexTech în ultimul an?

Alexandru Stan: Și în 2024 TexTech a reușit să demonstreze că își merită locul printre furnizorii de top din industria echipamentelor de lucru și protecție. Anul 2024 a deschis pentru TexTech noi oportunități reușind să accesăm și alte industrii cum ar fi siderurgie, aeronautică și petrochimică.

Aceasta ne-a determinat la noi investiții în tehnologie și în programe de calificare a personalului, pentru a putea răspunde celor mai exigente cerințe. Am reușit să învățăm să înțelegem mai rapid și mai bine nevoile partenerilor noștri, pentru a putea oferi produse de cea mai înaltă calitate.

Lucrul pe echipamente specializate (igniufrage, antistatice, antichimice) și flexibilitatea de care dăm dovadă ne-au ajutat să colaborăm cu toate departamentele unei companii de la trade marketing și până la partea de logistică. Astfel, reușim cu succes să implementăm fiecare proiect desemnat. Să nu uităm că am trecut cu succes auditul de reautorizare al unității protejate, ba, mai mult, am reușit să autorizăm și Codul 8292-Activități de ambalare.

MM: Care este gama de produse pe care o oferiți clienților dumneavoastră?

AS: TexTech furnizează: echipamente de lucru și protecție (petro chimică, alimentară, siderurgie, aeronautică, agricultură, construcții, pază și protecție, logistică și distribuție, materiale promoționale etc.). Practic tot ce se poate executa din material textil, echipa noastră poate produce.

MM: Care au fost noutățile anului 2024?

AS: Acest an am reușit să ne mărim gama de produse, mergând în paralel cu gama de coșuri cadou de Crăciun, unde ne propunem să venim în întâmpinarea colaboratorilor noștri cu soluții optime dar și cu surprize frumoase adresate colegilor din companii sau partenerilor de afaceri.

MM: Ce vă propuneți pentru anul 2025?

AS: 2025 va fi anul în care TexTech se mărește. Ne vom schimba spațiul și capacitatea de producție. Vom putea veni în întâmpinarea partenerilor noștri cu soluții de cadouri pentru: Crăciun - coșuri cadou; Mărțișor - mărțișoare personalizate; Paște - coșuri cadou; 1 lunie-cadouri pentru copii; Începerea școlii: Soluții pentru copii.

Pe partea de echipamente de lucru și protecție oferim: Transport gratuit către toate punctele desemnate de client; Mostre gratuite; Programe personalizate gratuite; Pentru clienții noi: personalizări gratuite; Retur și schimb în maxim 24 ore pe orice produs neconform; Decontare prin fondul UP(fondul de handicap); Consultanță gratis în dezvoltarea produselor; Flexibilitate și termen scurt de producție.

Nu vreau să închei fără să mulțumesc partenerilor noștri de la Cris-Tim care au avut încredere în noi încă de la început și ne-au oferit ocazia de a demonstra că produsele noastre se pot ridica la cel mai înalt nivel de exigență.

MM: Felicitări și succes pe mai departe!





ISO

SR EN ISO 9001:2008,
SR EN ISO 14001:2005
SR EN ISO 18001:2008

Firma cu capital 100 % romanesc ce are ca domeniu principal de activitate productia si distributia de echipamente de lucru si protectie isi nu numai, personalizate in functie de cerintele clientului, **de la croit la produsul finit!**



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

ROBOȚI ȘI LINII ROBOTIZATE DE AMBALARE

Maria Demetriad

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

Robot de paletizare

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

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

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



Robot colaborativ

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

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

Caracteristici:

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





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

DAY	WEEK	MONTH
PREV	NEXT	ALL

DATE	TEST TYPE	COUNT	STATUS
07/01/16	AC-MAB	0.0	3.48K CFU
07/02/16	AC-MAB	0.0	2.98K CFU
07/03/16	AC-MAB	0.0	3.48K CFU
07/04/16	Coliforms	154	4.99K CFU
07/05/16	Coliforms	0	3.94K CFU
07/06/16	CC	37	4.0K CFU
07/07/16	AC-MAB	160	4.0K CFU
07/08/16	AC-MAB	160	4.0K CFU
07/09/16	AC-MAB	0.107	3.48K CFU
07/10/16	CC-MAB	177	3.48K CFU

Review Records



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

RAPORTUL EFSA PRIVIND REZIDUURILE DE PESTICIDE DIN ALIMENTE

Mircea Demeter

Ultimul raport EFSA privind reziduurile de pesticide din alimente, cu dată limită finalul anului 2022, oferă o imagine de ansamblu asupra activităților oficiale de control asupra reziduurilor de pesticide efectuate în statele membre ale UE, Islanda și Norvegia. Acesta rezumă rezultatele coordonate atât la nivel european, cât și la nivelul fiecărui stat.

Programul european și programele naționale de control

Analiza rezultatelor din toate țările raportoare este prezentată într-un format de vizualizare a datelor pentru a oferi părților interesate cu o analiză cuprinzătoare, ușor de digerat, a situației europene legate de constatări. Concluziile și recomandările derivate din rezultate rămân în acest raport, oferind managerilor de risc un instrument pentru proiectarea viitorului programe de monitorizare și luarea deciziilor adecvate asupra pesticidelor și produselor alimentare care ar trebui să fie vizate.

Raportul include, de asemenea, rezultatul evaluării deterministe a riscurilor, atât acute, cât și cronice pentru substanțe individuale și consolidarea metodologiei introduse anul trecut privind evaluarea probabilistică a expunerii la substanțe individuale, unde probabilitățile de depășire a celei bazate pe sănătate valorile orientative (HBGV) ale pesticidelor au fost calculate în diferite subpopulația de consumatori europeni pentru cele 193 de pesticide (corespunzând la 199 de substanțe active), enumerate în Regulamentul UE MACP.

Scopul acestor calcule este de a oferi cititorilor o perspectivă mai profundă asupra riscurilor dietei expunerea la pesticide și să evidențieze diferențele dintre cele două metodologii (adică de determinare a cauzelor și probabilistică). S-a constatat că metodologia probabilistică oferă o estimare mai bună a evenimentelor de consum real.



Programul european multianual de control eşantionat aleatoriu acoperă cele mai consumate produse alimentare de către cetățenii europeni, așa cum este indicat în UE Regulamentul MACP (UE) nr. 2021/601. Controlul acestor produse este distribuit pe o perioadă de 3 ani pe ciclu, astfel încât la fiecare 3 ani sunt analizate aceleași produse. Un instantaneu al situației din 2022 a reziduurilor de pesticide prezente în acele produse alimentare este furnizat și comparat cu anii 2019 și 2016.

În 2022, cele 12 produse alimentare selectate în EU MACP au fost mere, căpșuni, piersici (inclusiv nectarine și hibrizi similari), vin (roșu sau alb), salată verde, varză, roșii, spanac, boabe de ovăz, boabe de orz, lapte de vacă și grăsime de porc. Au fost analizate un total de 11.727 de eşantioane.⁴ În total, 11.535 de eşantioane (98,4%) s-au dovedit a fi în limitele legale.

LMR-urile au fost depășite în 192 de eşantioane (1,6%), dintre care 100 de eşantioane (0,9%) s-au dovedit a fi neconforme. Când luați în considerare incertitudinea de măsurare.

În medie, 66,7% din probele analizate au fost autohtone, 22% din alte țări raportoare, 7,7% din țări terțe și 3,6% erau de origine necunoscută. Rate similare au fost observate în 2021, cu excepția pentru eşantioanele interne care au crescut de la 53,3% în 2021 la 66,7% în 2022 și pentru controlul importurilor din țări terțe care a scăzut de la 19,6% în 2021 la 7,7% în 2022.

Programele de control naționale au însumat un total de 110.829 de eşantioane. Din numărul total de probe analizate, 106.681 probe (96,3%) s-au încadrat în limitele legale. În total, LMR-urile au fost depășite în 4148 de eşantioane (3,7%). Când ținând cont de incertitudinea de măsurare, 2383 de eşantioane (2,2%) au declanșat sancțiuni legale sau acțiuni de executare. Rezultatele generale rămân constante în comparație cu anul precedent.



Evaluarea expunerii estimate în regim alimentar

Expunerea acută și cronică și analiza riscului pentru sănătate la consumatori a fost efectuată folosind atât deterministe cât și probabilistice modelarea expunerii. Cele două abordări abordează două întrebări de evaluare diferite și, prin urmare, sunt dificil de realizat comparație. În timp ce primul calculează riscurile pentru consumatorii ipotetici în baza unor ipoteze conservatoare, al doilea unul urmărește cuantificarea probabilității ca consumatorii adevărați să fie expuși la o depășire a HBGV.

Evaluarea deterministă a riscului acut a fost realizată folosind Modelul de aport de reziduuri de pesticide (PRIMo rev. 3.1), la 193 de pesticide individuale enumerate în Regulamentul UE MACP din 2022. Din 38.045 de probe analizate în această evaluare, cel expunerea estimată a depășit HBGV pentru 33 de pesticide diferite în 650 de probe (1,7%). În deterministul cronic evaluare, nu a fost identificată nicio problemă privind consumul de consumatori.

Evaluarea probabilistică a riscului acut a relevat că, pentru 111 substanțe active din cele 163 evaluate, probabilitatea unei individual-zi depășirea HBGV este estimată a fi zero pentru cele 40 de mărfuri și 30 de anchete care acoperă 30 de grupuri de subpopulații europene și 17 state membre ale UE evaluate. În evaluarea probabilistică cronică, doar o substanță activă din două populațiile au dus la un consumator care depășește HBGV, respectiv.

Cele două calcule (adică deterministice și probabilistice) utilizate

în acest raport nu pot fi comparate. Cel care oferă a estimarea mai realistă a ceea ce sunt expuși consumatorii este calculul probabilist, deoarece reflectă consumul real evenimente. Cu toate acestea, calculul determinist în UE are scopul de a decide dacă un lot poate fi plasat pe piața UE.

În general, în eșantioanele analizate în cadrul programelor de monitorizare pentru 2022, expunerea alimentară estimată la reziduurile de pesticide pentru care sunt disponibile HBGV este foarte scăzută pentru majoritatea subgrupurilor de subpopulații din UE evaluate. Prin urmare, riscul evaluat pentru sănătatea consumatorilor din UE este scăzut.

În cazurile în care expunerea alimentară estimată pentru un anumit pesticid/ combinația de produse a fost calculată pentru a depăși HBGV, iar pentru acele pesticide pentru care nu a putut fi stabilită HBGV, autoritățile competente au luat măsuri corective adecvate și proporționale pentru a aborda riscurile potențiale pentru consumatori cum ar fi retragerea produsului de pe piață sau rechemarea acestuia înainte chiar de a fi introdus pe el.

Rezultate referitoare la produsele de origine animală

Au fost raportate un total de 23.377 de mostre de produse de origine animală. Rezultatele au arătat că 21.593 de probe nu au fost cuantificabile reziduuri (92,4% față de 85,9% în 2021), în timp ce 1540 de probe (6,6%) conțineau pesticide în concentrații cuantificabile la sau sub LMR, o scădere semnificativă față de 2021 (12,8%).



Depășirile LMR au fost identificate în 244 de eșantioane (1,0% vs. 1,3% în 2021), dintre care 134 (0,6%) au fost considerate neconforme când s-a luat în considerare incertitudinea de măsurare.

În ceea ce privește produsele de origine animală cu depășire mare a LMR (peste 10 eșantioane) au fost grăsimea de bovină (76 de probe), mierea și alte produse apicole (54 probe), ficat de oaie (44 probe), lapte de vacă (21 probe), grăsime de porc (15 probe) și ficat de bovine (12 probe).

Pesticidele cu o rată de cuantificare mai mare au fost compușii cuprului (DR) (71,4%), clordeconul (RD) (16,7%) și ion bromură (RD) (14,8%).

În ceea ce privește frecvența depășirii LMR: clordeconul (RD) 59 a depășit cel mai mult în 86 de probe de grăsime, dintre care 74 au fost de grăsime de bovină, șase mostre de grăsime de oaie și șase mostre de grăsime de porc.

Compușii de cupru (RD) au urmat

depășirea LMR în 76 probe cu următoarea distribuție: 41 probe de ficat de oaie, 14 mostre de miere și alte produse apicole, 12 probe de bovine probe de ficat, 6 mostre de animale vertebrate terestre sălbatice și 3 mostre de mușchi de pasăre.

Descoperiri ale compusului de cupru la animale, produsele de bază tind să fie legate nu numai de utilizările pesticidelor, ci și de utilizarea ca supliment pentru hrana animalelor.

Clorura de benzalconiu (BAC) (RD) (13 mostre de lapte de vacă și 1 probă de grăsime de porc) și clorura de didicildimetilamoniu (DDAC) (RD) (7 mostre de lapte de vacă, 1 probă de ficat de porc, 2 mostre de grăsime de porc, 1 probă de mușchi bovin și 1 probă de mușchi a altor animale terestre de crescătorie) au fost găsite mai ales în produse derivate din lapte, cum ar fi smântâna, datorită generării sale, atunci când produsele de igienizare sunt utilizate în practică industrială.

În miere, au fost raportate 1272 de probe. În 1078 de probe (84,7%), nu au fost raportate niveluri cuantificabile de reziduuri (reziduuri au fost sub LOQ). Numărul de probe cu reziduuri de pesticide în limitele permise legal (la sau peste LOQ dar sub sau la LMR) a fost de 148 (11,6%). LMR-urile au fost depășite în 46 de eșantioane (3,6% față de 2,1% în 2021), dintre care 28 de mostre (2,2% față de 1,6% în 2021) s-au dovedit a fi neconforme luând în considerare incertitudinea de măsurare.



În total, 32 de pesticide diferite au fost raportate în probele de miere. Cele mai frecvente pesticide cuantificate au fost acetamipridul (59 de eșantioane, conducând la 10 probe care depășesc LMR), tiaclopid (32 de eșantioane, fără depășirea LMR) și amitraz (30 probe, fără depășiri ale LMR). Se remarcă o scădere a rezultatelor de tiaclopid datorită opririi la nivelul UE a utilizării acestuia.

Recomandări

EFSA recomandă țărilor raportoare să continue să analizeze produsele de origine animală pentru aceste substanțe. Deși nu sunt aplicabile LMR-urilor peștilor în temeiul Regulamentului (CE) nr. 396/2005, au fost raportate 2266 de mostre de pește, acoperite printr-un domeniu analitic de 277 de pesticide.

În 57 de probe (2,5%), reziduuri de pesticide la niveluri cuantificate la sau peste limită de cuantificare au fost raportate. În total, au fost raportate nouă pesticide diferite.

Cele mai frecvente pesticide cuantificate în mai mult de 10 probe au fost compuși de cupru (RD) (12 rezultate în probe de ton), DDT (RD) (14 rezultate din care 6 în pește probe de carne, 2 în probe de hering și 2 în probe de smelt) și mercur (RD) (10 rezultate în probe de ton). Aceste constatări nu poate fi direct legată de utilizările recente ale pesticidelor.

Cauze pentru depășirile/neconformitățile LMR

Limitele legale (LMR) sunt stabilite pe baza unor studii supravegheate privind reziduurile care reflectă nivelurile de reziduuri preconizate conform condiții de teren sau pentru produse de origine animală, studii de hrănire a animalelor ba-

zate pe cerințe alimentare adecvate de diferite producătoare de alimente animalelor.

Valoarea LMR este estimată folosind metode statistice și este de obicei stabilită pentru a acoperi cel puțin intervalul de încredere superior al percentilei 95 din distribuția așteptată a reziduurilor. Prin urmare, un procent de aproximativ 1% din depășirile LMR sunt de așteptat chiar dacă bunele practici agricole (GAP) sunt pe deplin respectate.

O mostră este nonconformă când cel puțin un pesticid este cuantificat la un nivel care, după luarea în considerare a incertitudinii de măsurare, coada inferioară a distribuției este peste valoarea LMR (Comisia Europeană, 2021). Când un neconform eșantionul este identificat, este necesară o cerere de acțiune la nivelul statelor membre, în conformitate cu articolul 50 din Regulamentul (CE) nr. 178/200260.

În general, statele membre răspund cu măsuri adecvate la neconformități (de exemplu, amenzi administrative, notificări RASFF61 și acțiuni de urmărire etc.). În 2022, din 110.829 de probe raportate, 4148 de eșantioane conțineau reziduuri de pesticide care depășeau LMR-urile respective (3,7%), foarte asemănător cu 2021 (3,9%).

Luând în considerare incertitudinea de măsurare, 2383 de probe au dus la neconformitate (2,2%), similar cu 2021 (2,5%). Mai jos sunt rezumate mai multe motive posibile pentru depășirile LMR:

• Pentru mostrele care provin din țări terțe:

- *Utilizarea de pesticide neaprobate pentru care nu se acordă*

toleranță la import (fie pentru că nu au fost solicitate, fie pentru că făcând acest lucru, cererea nu a dat succes) (de exemplu, clorpirifos în semințe de chimen și orez din India, în fasole uscată din Madagascar, în portocale din Egipt, în struguri de masă din Iran și greșfrut din Turkiye; imidacloprid în orez din India și Pakistan, în frunze de vie din Egipt; triciclazol și tiametoxam în orez și semințe de chimen din India).

- *GAP nerespectat sau utilizarea înregistrată urmează un model de tratament diferit: utilizarea pesticidelor aprobate abate de la ratele de aplicare, intervalele înainte de recoltare, numărul sau metoda de aplicare (de exemplu, acetamiprid în ceaiuri din China, în frunze de struguri din Egipt, în semințe de chimen din India și în mere granate/rodii din Turcia; lambda-cihalotrin în ceaiuri din China, frunze de struguri din Turcia și Egipt, în fructele pasiunii/maracuja din Columbia și buprofezin în lămâi și ardei dulci/ardei gras din Turcia). Contaminare prin utilizarea anterioară a pesticidelor: absorbție de reziduuri din sol (de exemplu, pesticide persistente utilizate în trecut, cum ar fi clordeconul în teritoriile franceze de peste mări în tanii și dasheen taros).*

- *Tehnici de prelucrare utilizate în țările terțe, în principal, în scopul reducerii contaminării microbiologice (de ex. Salmonella sp. în semințele de susan), s-a dovedit a conduce la reziduuri neaprobate (de exemplu, oxid de etilenă în guma de guar și curry pulbere din India).*

- *Utilizări greșite ale neaprobate pesticide (de exemplu, clorpirifos-metil în grapefruit din Turkiye, propiconazol în mandarină din Africa de Sud și imidacloprid în fructele dragonului din Thailanda).*

• Pentru mostrele care provin de pe piața internă (țările raportoare):

- *Utilizarea pesticidelor aprobate, dar nu în cultura pentru care BPA este autorizată (de exemplu, flua-*

zifop-P în varză și salată verde, imazalil în cartofi, pirimifos-metil în roșii, MCPA și MCPB în boabe de orz și fosetil în boabe de orz).

- *GAP nerespectat în conformitate cu ratele de aplicare, intervalele înainte de recoltare, numărul sau metoda de aplicare a produsul pesticid (de exemplu, deltametrin în spanac, lambda-cyhalotrin în țelină).*

- *Contaminare încrucișată: pulverizare sau altă contaminare accidentală (de exemplu, acetamiprid și prosulfocarb în varză, clorprofam în cartofi atunci când sunt depozitați în unități cu antecedente de utilizare a acestui pesticid)*

- *Contaminarea mediului care rezultă din aplicarea necorespunzătoare (de exemplu, prosulfocarb în pătrunjel, nicotină în banane)*

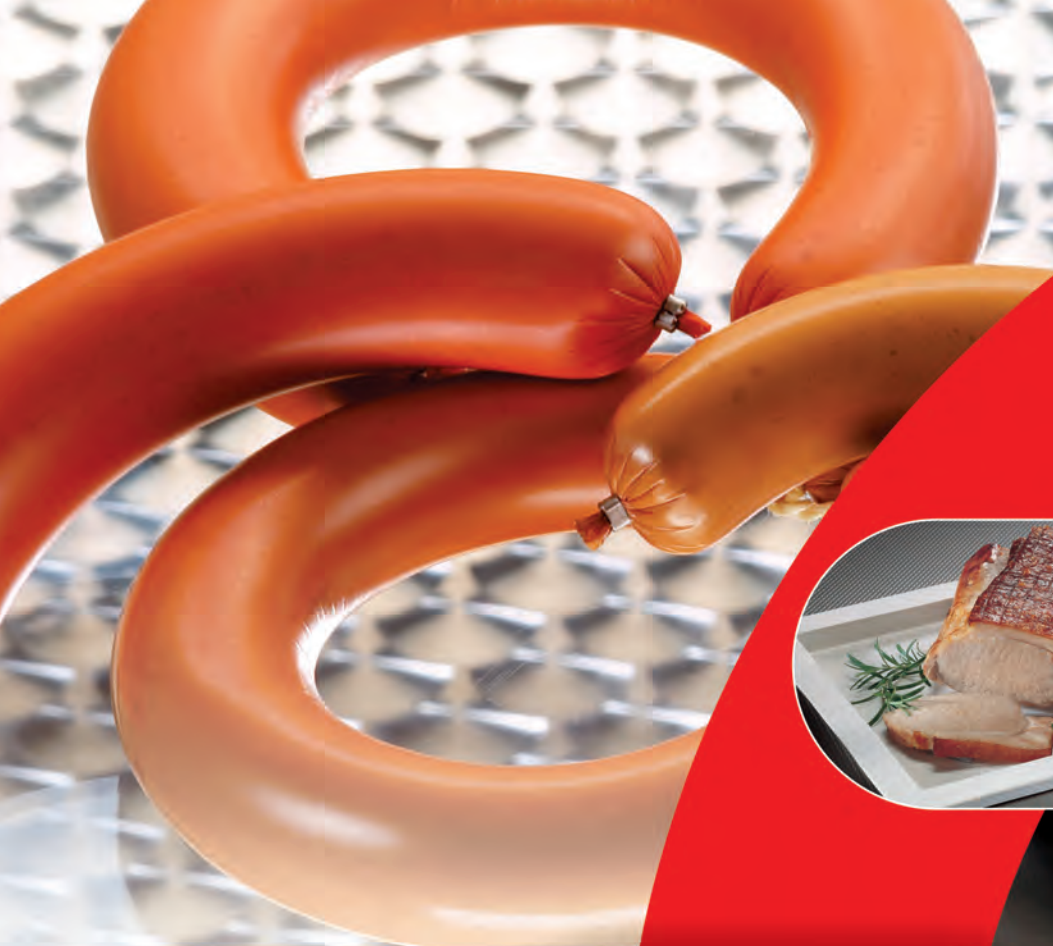
- *Utilizarea non-UE pesticide aprobate (de exemplu, acrinatrina în spanac, clorpirifos în varza chinezească și în boabele de orz, clorpirifos-metil în greșfrut și clorfenapir în roșii) care nu au făcut obiectul autorizațiilor de urgență acordat pe parcursul anului 2022.*

- *Prezența naturală a substanței în cultură (de exemplu, compuși de cupru din hrișcă și alte pseudoce-reale).*

- *Prezența reziduurilor de biocide utilizate ca pesticide în trecut și care continuă să fie monitorizate în conformitate cu legislația privind pesticidele (de exemplu, clorat în diferite produse alimentare).*

- *Contaminarea mediului cu poluanți organici persistenti (POP) incluse în Convenția de la Stockholm este interzisă substanțe (UNEP, 2001). Aceste substanțe nu mai sunt folosite ca pesticide, dar sunt foarte persistente în mediul înconjurător și s-a dovedit că contaminatează și se concentrează în lanțul alimentar (de exemplu, dieldrină în morcovi sau în dovlecei).*






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

MENTINEREA FUNCȚIONALĂ A LANȚULUI DE APROVIZIONARE

Nora Marin

Starea actuală a lanțului de aprovizionare al țărilor din Uniunea Europeană nu este chiar în cele nouă cercuri ale iadului descrise Dante în Divina comedie, dar cei din prima linie spun că atunci când se dezvoltă o soluție la o problemă, aceasta poate fi adesea blocată de alte probleme care țin de circulația mărfurilor pe tot continentul, se arată într-o analiză publicată de StoreBrands.

O problemă nebănuită

De exemplu, mulți comercianți cu amănuntul și furnizori de produse lucrează astăzi pentru a scurta distanța dintre porturile mari și centrele de distribuție și sunt dispuși să investească în construirea de noi depozite. O idee laudabilă, cu siguranță.

Problema? Disponibilitatea limitată a materialelor de construcție, împreună cu o lipsă de forță de muncă pentru construirea noii structuri. Frustrant, într-adevăr.

“Am amenajat o mulțime de depozite pentru companiile care caută să compenseze provocările lanțului de aprovizionare cu care se confruntă”, a declarat Norm Brouillette, vicepreședinte senior la Ryder Supply Chain Solutions. “Aceste noi facilități sunt construite de cei care doresc să îmbunătățească livrarea la timp sau să aducă produse pe piață mai rapid.”

Provocarea? “Disponibilitate cu aprovizionarea internă cu materiale de construcție, acoperișuri și oțel”, a adăugat Brouillette. “De obicei, dura șase până la nouă luni pentru a construi un nou depozit. Acum, această cronologie poate fi de până la 12 luni.”



Din punct de vedere geografic, companiile se concentrează mai mult pe zonele cheie. “Comercianții cu amănuntul și furnizorii caută locații care să-și aducă produsele mai aproape de consumatorul final”, a spus Brouillette. Acest lucru scurtează fereastra de livrare.

Dacă există o bază clară pentru provocările lanțului de aprovizionare cu care se confruntă toate segmentele, aceasta este munca pe care o fac mulți pentru a dezvolta soluții. A fi agil poate fi cel mai bun mod de a gestiona problemele pe termen scurt, dar ideile sunt acolo și noile metode pot servi la fluidizarea circulației mărfurilor în anii următori, când lucrurile, sperăm, revin la un nivel de normalitate.

“Cu siguranță nu lipsesc ideile”, a spus Jonathan Parks, Senior Vice President, Supply Chain la iGPS Logistics. “Este important să faceți un inventar al succesorilor dumneavoastră legate de lanțul de aprovizionare și să analizați oportunitățile de a îmbunătăți modul în care mutați produsele.”

Comunicare îmbunătățită

O serie de experți în lanțul de aprovizionare care au discutat cu Store Brands au spus că nevoia de a partaja informații este poate la fel de mare ca în orice mo-

ment din ultimii ani. Deși există o înțelegere a faptului că multe companii sunt reticente în a retrage cortina operațiunilor lor, acest lucru poate duce la soluții suplimentare care oferă livrare mai rapidă și, eventual, unele economii de costuri.

După cum a menționat Parks, o companie care produce lactate sau salamuri nu va dori să partajeze informații cu un concurent direct, dar partajarea informațiilor cu un partener de transport poate permite dezvoltarea de noi idei legate de circulația produselor.

“Având în vedere natura cu care ne confruntăm cu toții în acest moment, este logic să partajăm unele date. Acest lucru ar putea duce la soluții care ar putea aduce beneficii tuturor”, a adăugat el. Brouillette a spus că își încurajează clienții să fie cât mai transparenți posibil, ceea ce îi oferă oportunitatea de a identifica provocările și de a dezvolta răspunsuri legate de problema specifică abordată.

Cheryl Henry, vicepreședinte pentru Conturi Naționale la CHEP USA, a declarat că provocările din ultimii doi ani au forțat toate părțile implicate în lanțul de aprovizionare să evolueze constant și să caute modalități mai eficiente și mai productive de a face afaceri.

“Producătorii au devenit creativi în modul în care au achiziționat și produs produse, cum ar fi parteneriatul cu noi furnizori sau crearea de noi site-uri de producție cu un grad mai mare de autonomie, care limitează întreruperile sau raționalizarea SKU-urilor de produse”, a spus ea.

“Comercianții cu amănuntul au livrat articole în moduri care erau noi pentru ei, cum ar fi opțiunile de urmărire rapidă a consumatorilor pentru cumpărare online, ridicare din magazin sau ridicare la bord”.

Noi tehnologii

Așa cum este obișnuit astăzi, tehnologia joacă un rol major în vinderea problemelor din lanțul de aprovizionare al națiunii. Experții notează că în ultimii ani, un număr tot mai mare de companii au devenit mai pricepuți din punct de vedere tehnologic în ceea ce privește modul în care urmăresc circulația mărfurilor.

Acesta a fost un atu major atunci când vine vorba de a avea personal adecvat în momentele în care cel mai mare volum de produse se deplasează prin depozite și centre de distribuție. De fapt, un sondaj recent al directorilor lanțului de aprovizionare realizat de Carl Marks Advisors a constatat că 39% dintre respondenți au declarat că investesc în noi tehnologii ca o modalitate de a depăși provocările lanțului de aprovizionare.

Disponibilitatea forței de muncă continuă să fie o problemă majoră

pentru o serie de industrii, inclusiv pentru lanțul de aprovizionare, iar tehnologia robotică combinată cu automatizarea oferă nu numai o soluție pentru moment, ci și un posibil răspuns pe termen lung care, în cele din urmă, ar putea oferi economii de costuri.

“Observăm o utilizare din ce în ce mai mare a tehnologiei robotizate, cum ar fi stivuitoarele, care diminuează nevoia de muncă manuală”, a spus Brouillette. “Marele beneficiu aici este că roboții nu se îmbolnăvesc și nu își iau zilele libere.”

Noile tehnologii își găsesc, de asemenea, drumul în mâinile celor responsabili cu livrarea produselor din magazinele de vânzare cu amănuntul sau din microcentrale de realizare (MFC) către consumator. Cererea continuă în creștere din partea cumpărătorilor pentru livrare în aceeași zi sau în ziua următoare determină nevoia companiilor de a fi deschise la noi soluții care simplifică acest proces.

Dana Krug, vicepreședinte senior pentru Phononic, a remarcat că compania sa a răspuns acestei nevoi prin dezvoltarea unui congelator și geanta frigorifică cu răcire activă, un produs care vizează livrarea în aceeași zi sau ridicarea din magazin a alimentelor.

Soluția dispune de tehnologie de răcire în stare solidă, care se răcește fără a utiliza agenți frigorifici folosind puterea termodinamică a fononilor, care sunt particule care lucrează la scara subatomică.



“Am vrut să dezvoltăm un produs care să permită celor care lucrează în MFC sau în magazine capacitatea de a minimiza numărul de când angajații ating produsele”, a spus Krug. “Eliminarea câtorva minute per comandă poate economisi mult timp în fiecare zi și poate face procesul de livrare a produselor către consumatori mai eficient.”

Utilizarea automatelor

De exemplu, automatele pot fi utilizate ca parte a soluției de cumpărare online de ridicare din magazin (BOPIS) a unui comerciant cu amănuntul pentru cumpărători. Provocarea pentru personalul magazinului care adună articole pentru o comandă de băcănie este să adune și să găzduiască diverse produse care sunt stabile la raft sau au nevoie de refrigerare. Acest lucru menține comanda unui client împreună într-un singur loc și reduce timpul necesar pentru a aduce comanda cumpărătorului atunci când sosesc.

“Toți am văzut personalul magazinului alergând de la raft la o unitate frigorifică mare pentru a obține produsele care necesită depozitare la rece”, a spus Krug. “Automatele noastre elimină nevoia de a face asta.”

Găsirea modalităților de a pier-

de câteva kilograme atunci când încărcăți un camion ajută, de asemenea, la fluxul de produse. Paletii de plastic oferiti de iGPS au o greutate mai mică decât concurenții lor din lemn, ceea ce oferă expeditorilor posibilitatea de a expedia o cantitate mai mare de mărfuri.

“Paletii noștri pot economisi 10-15 euro pe palet, ceea ce ar putea fi până la 400 de euro la o încărcătură de camion”, a spus Parks. Acest lucru permite plasarea mai multor articole pe un camion. La rândul său, Henry de la CHEP a menționat că compania ei a continuat să investească în automatizare și îmbunătățirea proceselor interne, un efort care a început înainte de pandemie.

“O parte din aceasta implică utilizarea tehnologiei AI pentru a ne îmbunătăți timpul de răspuns la schimbările pieței și pentru a implementa resursele și activele potrivite pentru a servi nevoile cele mai imediate ale clienților noștri”, a spus ea.

“Munca noastră în creștere cu digitizarea paletilor ne-a permis să urmărim și să înțelegem mai bine călătoriile activelor noastre și ale clienților noștri. Acest lucru ne ajută pe toți să optimizăm controalele lanțului de aprovizionare și să creștem eficiența.”





Viitorul

În timp ce mulți din lumea lanțului de aprovizionare au înțeles de mult fragilitatea acestuia, pandemia de COVID-19 a crescut și mai mult gradul de conștientizare cu privire la cât de dificil este mutarea mărfurilor din porturi în depozite, apoi către comercianți cu amănuntul și în cele din urmă către casele consumatorilor.

Un cor mai puternic de voci întrebă acum ce trebuie făcut pentru a ajuta la compensarea următoarelor probleme majore care afectează această mișcare a produselor de la coastă la coastă.

“O mare parte din acest lucru este să ne asigurăm de a avea toate părțile interesate potrivite într-o singură cameră, care este un rol pe care guvernele îl pot juca”, a declarat Jonathan Gold, vicepreședinte al lanțului de aprovizionare și al politicii vamale pentru Federația Internațională de Retail. “Trebuie să existe o discuție sinceră despre ceea ce trebuie să facem pentru ca lanțul nostru de aprovizionare să fie mai rezistent.”

O problemă ridicată de Gold este deficitul actual de șoferi de camion. Potrivit datelor, camioanele transportă aproximativ 72,5% din transportul de marfă al Uniunii Europene, în funcție de greutate. În 2020, au fost angajați 3,36 milioane de șoferi de camion, în scădere cu 6,8% față de 2019.

“Este vital pentru industria de camioane să atragă și să rețină talentul”, a spus el. Legislația recentă ar pu-

tea contribui la creșterea numărului de șoferi de camioane angajați. Ca parte a Legii privind investițiile și locurile de muncă în infrastructură, Programul pilot de ucenicie a șoferilor în siguranță care va fi propus de Comisia Europeană, ar permite șoferilor cu vârsta cuprinsă între 18 și 20 de ani cu un permis de conducere comercial internațional să opereze în condiții foarte specifice.

“Uitați-vă la câți kilometri liberi sunt parcursi”, a spus el. “Cu cât avem mai multe informații atunci când luăm decizii cu privire la circulația mărfurilor, este posibil să putem atenua nevoia constantă de șoferi și șasiu.” Henry consideră că îmbunătățirile lanțului de aprovizionare al națiunii vor fi realizate printr-un efort de colaborare.

“Va fi crucial să ne unim ca profesioniști în lanțul de aprovizionare pentru a ne asigura că ne valorificăm învățăturile și implementăm procese mai eficiente și durabile pentru a atenua întreruperile bruște”, a spus ea.

Și Brouillette de la Ryder a făcut ecou Parks, promovând nevoia unei mai mari transparențe:

“Le spun asta clienților tot timpul”, a spus el. “Cu cât sunt mai transparenți cu mine, cu atât suntem mai capabili să dezvoltăm soluții la problemele lor și, poate, să putem reduce costurile. Dacă își țin informațiile aproape de vestă, nu putem ști exact care sunt problemele lor. Este important să ne amintim că logistica este o lume care evoluează continuu.”





SAMCOM^{AS}
SPECIALISTII IN INDUSTRIA CARNII



FURNIZOR DE CARNE DE *Vită și oaie*

SAMCOM AS, abatorul tău de încredere, dedicat furnizării de carne de cea mai înaltă calitate, achiziționată direct din fermele locale, aducând autenticitate gustului în bucătăriile din **întreaga țară.**

 0728 317 733

 office@samcom.ro



www.samcom.ro

www.samsteakhouse

DEPOZITARE PENTRU INDUSTRIA DE ALIMENTE ȘI BĂUTURI

Depozitare ambientală, în mediu rece și congelat

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



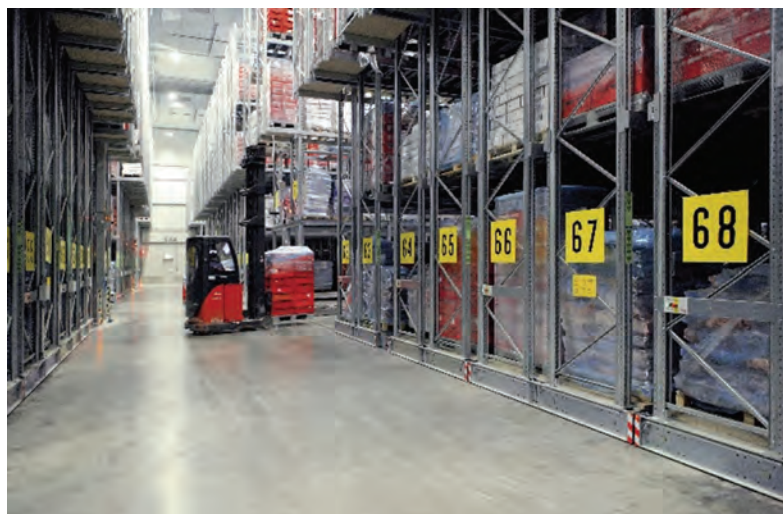
Unele dintre problemele cheie cu care se confruntă companiile din domeniu sunt:

1. Alimentele cu rulaj rapid și perisabile necesită diferite metode de depozitare
2. Se poate ca bunurile depozitate în mediu ambiental sau congelate să trebuiască să fie găzduite sub un singur acoperiș
3. Depozitarea produselor de sezon, cu diverse perioade de viață la raft
4. Costurile mari de exploatare și întreținere a unei zone reci
5. Menținerea vieții optime de depozitare a mărfurilor la raft
6. Depozitarea de obiecte voluminoase cu diverse greutateți
7. Trasabilitatea produsului este esențială
8. Reglementări stricte de igienă

Depozitarea alimentelor congelate cu utilizare maximă a spațiului

Depozitele frigorifice sunt esențiale în industria alimentară, atât pentru depozitarea produselor alimentare congelate cât și pentru menținerea prospețimii produselor perisabile și de aceea Dexion a dezvoltat sisteme de depozitare eficiente în mediul frigorific.

1. Soluțiile pentru depozitare de mare densitate, cum sunt MOV0 - Rafturile pe baze mobile pentru paleți, reduc dimensiunea spațiului necesar pentru depozitare și implicit reduc costurile dumneavoastră de operare și funcționare.
2. Posibilitatea de a reduce amprenta la sol necesară, utilizând soluțiile de depozitare de mare densitate MOV0, reduce valoarea investiției inițiale pentru construirea spațiului sau oferă o creștere cu 80% a capacității de depozitare în spațiul deja existent.
3. Aceste soluții sunt semi-automatizate pentru a reduce timpul de operare și necesarul de forță de muncă în zonele reci.
4. Produsele noastre funcționează eficient chiar și la temperaturi de până la -30°C .



Sporiți capacitatea de depozitare a alimentelor și băuturilor cu MOV0
- Stelajele mobile pentru paleți

Rafturile mobile pentru paleți pot mări considerabil capacitatea dumneavoastră de depozitare în depozitul de alimente și băuturi. Rafturile pentru paleți sunt montate pe baze mobile, care se deplasează acționate de motoare electrice pentru a crea un culoar de acces pentru descărcarea mărfurilor. Prin eliminarea culoarelor inutile, aceasta vă permite să depozitați mai multe produse cu o amprentă la sol mai mică.

1. Utilizarea maximă a spațiului podelei
2. Acces individual la paleții cu alimente și băuturi
3. Oferă o flexibilitate mai mare, sunt indicate pentru o varietate mare de alimente și băuturi
4. Depozitare de mare densitate
5. Poate găzdui paleți de diverse dimensiuni și greutate
6. Interval de temperatură între -30°C și $+40^{\circ}\text{C}$
7. Se pot introduce elemente de semi-automatizare sau automatizare
8. Costuri mai mici de operare și întreținere
9. Necesari mai redus de forță de muncă

Mediile de depozitare la rece pot fi costisitor de gestionat, astfel încât o soluție de depozitare de înaltă densitate este recomandată. MOV0 oferă un răspuns ideal pentru această provocare și sunt frecvent utilizate în industria alimentară și a băuturilor.

Dexion vă invită să aflați mai multe informații despre aceste sisteme și cum au fost aplicate pentru diverse proiecte din întreaga lume pe pagina de web dedicată sistemelor de depozitare pentru industria alimentară <https://www.dexion.ro/industrii/Alimente-si-bauturi/>

SISTEM DE RAFTURI MOBILE MOV0
SOLUȚIE DINAMICĂ CARE OFERĂ O CAPACITATE
DUBLĂ, ÎN RAPORT CU SISTEMELE CONVENȚIONALE
DE DEPOZITARE A PALEȚILOR

 **Dexion**[®]
Convarri Material Handling



Economisii timp **Reduceti costurile** **Optimizati spatiul**

MOV0 este un sistem controlat electronic care se deplasează pe șine încastate în podea și are o sarcină portantă de până la 24 de tone cu înălțimi de depozitare de până la 12 metri. Senzori de ultimă generație și opțiuni variabile de control asigură ușurința în utilizare și siguranță absolută.

- Economii de spațiu de până la 50% în raport cu spațiul necesar pentru sistemele convenționale de depozitare a paleților și o capacitate de depozitare mărită cu până la 80%
- Reduce costurile cu energia și cele de operare și curățare; asigură un profit bun al investiției
- Acces integral la locațiile individuale ale paleților
- Are garantată siguranța în operare până la temperaturi de -30°C ; ideal pentru utilizarea în depozite frigorifice

Dexion Storage Solutions SRL | 1 Decembrie 1918 nr. 8, Râșnov | E-mail: sales@dexion.ro

www.dexion.ro

RELAȚIA CONSUMATORILOR CU PRODUSELE TIP “CONVENIENCE”

Maria Demetriad

Comoditatea este un factor major al alegerii alimentelor în întreaga lume, dar este adesea conceptualizat, definit și măsurat în mod inconsecvent. Acest lucru limitează domeniul de aplicare al politicii și intervențiilor privind sistemele alimentare pentru a profita de comoditate pentru a îmbunătăți rezultatele dietei și nutriției, după cum reiese din studiul cu titlul “Convenience as a dimension of food environments: A systematic scoping review of its definition and measurement”, realizat de un grup de cercetători de la Universitatea Wageningen.

Analiză și propuneri

Autorii au efectuat o revizuire sistematică a literaturii pentru a determina modul în care confortul este definit și măsurat în mediul alimentar și cercetarea nutriției. În acest sens, au fost căutate în mod sistematic în șase baze de date și studiile au fost verificate de doi recenzori independenți pe baza unor criterii de eligibilitate predefinite, rezultând 243 de studii pentru includerea în revizuirea finală. 77% dintre studii nu au definit în mod explicit comoditatea.

Printre cei care au făcut-o, dimensiunile și componentele din definiții au variat. 83% dintre studii au folosit măsuri percepute de comoditate mai degrabă decât măsuri obiective. Comoditatea a fost măsurată cel mai frecvent în țările cu venituri mari (64%) și în relație cu mediul alimentar acasă (53%), urmată de comerțul formal cu amănuntul (40%).

Foarte puține studii au măsurat comoditatea în relație cu mediile informale de vânzare cu amănuntul sau cu alimente cultivate și niciun studiu nu a considerat comoditatea în raport cu mediile alimentare sălbatice. Majoritatea a studiilor nu au luat în considerare validitatea sau fiabilitatea măsurilor de comoditate.



Pe baza constatărilor, s-a propus o definiție a confortului ca o caracteristică care are ca rezultat reducerea necesarului de resurse, inclusiv timp, efort fizic, efort mental și abilități ale consumatorului în legătură cu planificarea, achiziția, pregătirea, depozitarea, transportul, consumul sau curățarea. -supra alimentelor.

Această definiție poate fi utilizată pentru a ajuta la ghidarea dezvoltării instrumentelor de măsurare care pot fi utilizate pentru a evalua confortul în diferite dimensiuni și contexte într-un mod mai cuprinzător. De asemenea, s-a propus un cadru pentru a considera comoditatea ca punct de intrare în sistemele alimentare pentru a îmbunătăți dietele și rezultatele nutriționale.

Înțelegerea mediilor alimentare

Malnutriția sub toate formele sale, inclusiv subnutriția, deficiențele de micronutrienți, excesul de greutate și obezitatea și bolile netransmisibile aferente afectează aproape fiecare țară din lume și, deși s-au înregistrat unele progrese în unele contexte, traiectoria se înrăutățește în majoritatea altora. (Cf. “Inițiative de dezvoltare” -2021).

Mediul alimentar, care cuprinde locurile și căile prin care un consumator interacționează cu sistemul alimentar și caracteristicile acelor medii, cum ar fi disponibilitatea, accesibilitatea și dezirabilitatea alimentelor; este din ce în ce mai înțeles ca un factor central al modelelor alimentare și al rezultatelor nutriționale (Bogard, et al., 2021; Downs, Ahmed, Fanzo și Herforth, 2020; Turner și colab., 2020).

Prin urmare, metodele și instrumentele necesare pentru înțelegerea mediilor alimentare și a diferitelor caracteristici ale acestora în legătură cu modelele alimentare în anumite contexte reprezintă un punct de pârghie important pentru proiectarea intervențiilor adecvate pentru îmbunătățirea nutriției și a sănătății.

Comoditatea este o astfel de caracteristică a mediilor alimentare frecvent raportată ca un factor important al alegerilor alimentare în multe contexte și grupuri de populație (Aggarwal, Rehm, da Cunha, 2020; Niven și colab., 2015). Cu toate acestea, conceptualizările confortului pot varia mult în cadrul cercetării privind nutriția și mediul alimentar (Toure, Herforth, Pelto, Neufeld și Mbuya, 2021), chiar și în măsura în care pot fi contradictorii (Warin, Jay și Zivkovic, 2019).



Comoditatea poate fi prezentată ca un atribut pozitiv al alimentelor sau practicilor care economisesc timp și efort, oferind beneficii consumatorilor.

Calea spre confuzie

Pe de altă parte, comoditatea este folosită frecvent pentru a descrie o categorie de alimente, inclusiv fast-food-uri sau alimente ultraprocesate (UPF) care contribuie negativ la rezultatele sănătății și nutriției. Acest lucru duce la confuzie în politica și practica în domeniul sănătății. Ar trebui să fie aspirată sau evitată o comoditate mai mare în încercările de a îmbunătăți nutriția pentru sănătatea publică?

Comoditatea în raport cu mediul alimentar a fost definită ca un cost de timp al obținerii, pregătirii și consumului unui produs alimentar (Downs, et al., 2020; Herforth & Ahmed, 2015).

Aceste comportamente alimentare acoperă atât mediul alimentar extern (cadurile dincolo de gospodărie în care oamenii dobândesc hrană, inclusiv caracteristicile exogene ale acestor medii (Turner et al., 2020)), cât și mediul alimentar personal sau acasă (caracteristicile din casă și experiența personală), a indivizilor care determină alegerea alimentelor (Rosenkranz & Dziewaltowski, 2008)).

Costul de timp al obținerii sau achiziționării alimentelor este strâns legat de caracteristicile mediului alimentar care afectează ușurința accesibilității fizice.

Ele includ distanța fizică de care trebuie să călătorească un consumator până la locul de achiziție a alimentelor (cum ar fi de la casa lor până la



un magazin sau o piață sau o locație pentru recoltarea alimentelor sălbatiche sau cultivate), modul de transport disponibil consumatorilor pentru a călători spre acel loc de achiziție (cum ar fi disponibilitatea transportului public).

Un alt aspect îl reprezintă densitatea punctelor de achiziție a alimentelor într-o zonă definită (Kennedy et al., 2020) și orele de operare stabilirea locului de achiziție a alimentelor, cum ar fi orele de deschidere ale unui magazin sau ora din zi sau sezonul în care este posibil să accesați hrana sălbatică.

Aceste caracteristici pot fi măsurate atât utilizând măsuri obiective (cum ar fi distanța până la piață sau orele de deschidere a magazinului), cât și măsuri percepute care iau în considerare experiența personală a

consumatorilor (cum ar fi percepția consumatorilor cu privire la comoditatea accesului la anumite puncte de achiziție de alimente).

Costul de timp al pregătirii și consumului alimentelor poate fi determinat de factori atât din mediul extern, cât și din mediul alimentar personal sau de acasă și poate fi, de asemenea, măsurat cu măsuri obiective sau percepute.

De exemplu, disponibilitatea de către comercianți cu amănuntul a alimentelor semipreparate sau pre-preparate, cum ar fi alimente pre-spălate, pre-tăiate, pre-amestecate și pregătite de către comercianți, poate reduce costul de timp al pregătirii alimentelor pentru consumatori în comparație la ingredientele brute și, prin urmare, este un exemplu de măsură obiectivă a confortului în mediul alimentar extern (Kennedy et al., 2020).

Mediul alimentar casnic

În mediul alimentar de acasă, timpul necesar pentru ca o persoană sau o gospodărie să gătească anumite alimente poate fi măsurat în mod obiectiv ca fiind mai rapid decât altele, folosind metode observaționale (o măsură obiectivă), sau timpul perceput sau efortul necesar pentru a găti anumite alimente în comparație cu altele poate să fie auto-raportat de către consumatori (o măsură perce-

pută).

În ciuda faptului că segmentul de conveniență este un concept larg remarcat, acesta este adesea măsurat în mod inconsecvent și nu este clar definit în literatura de specialitate privind mediul alimentar și nutriție (Touré, et al., 2021). Acest lucru limitează potențialul ca intervențiile privind mediul alimentar să fie concepute și implementate pentru a îmbunătăți sau crește confortul alimentelor nutritive și a modelelor alimentare pentru a atinge obiectivele de sănătate.

În plus, aspectele de comoditate care promovează consumul de diete nesănătoase trebuie să fie mai bine înțelese. Scopul prezentei analize a fost dublu: să exploreze modul în care confortul este

- 1) definit și
- 2) măsurat în mediul alimentar și cercetarea nutriției.

Alte medii alimentare

Majoritatea studiilor (53%) au măsurat confortul în raport cu mediul alimentar personal sau acasă, urmat de mediul alimentar formal de vânzare cu amănuntul (40%). Au fost identificate doar 11 studii care au măsurat confortul în raport cu mediul alimentar informal de vânzare cu amănuntul și doar două studii în legătură cu mediul alimentar cultivat.





Rețineți totuși că unitatea de observație pentru măsurarea confortului a fost consumatorul în 95% dintre studii. Studiile care au măsurat confortul prin întrebarea despre percepția consumatorilor cu privire la comoditatea accesului la magazinele de vânzare cu amănuntul sunt considerate relevante pentru mediul formal alimentar cu amănuntul aici, dar nu reprezintă o măsură obiectivă a confortului în mediul alimentar cu amănuntul în sine.

Doar patru studii au măsurat comoditatea în mod obiectiv în mediul alimentar în sine.

Comportamentele consumatorilor

Majoritatea (55%) dintre studii au măsurat confortul în raport cu un singur comportament legat de alimente, în timp ce restul (45%) au măsurat comoditatea în raport cu mai multe comportamente legate de alimente. Comoditatea a fost măsurată cel mai frecvent în legătură cu achiziția alimentelor ($n = 138$, 57%) sau prepararea alimentelor ($n = 137$, 56%).

Comoditatea în legătură cu curățarea după pregătirea mesei a fost măsurată doar în 22 de studii ($< 10\%$), cel mai frecvent utilizând metode de jurnal de utilizare a timpului. Comoditatea în raport cu preferințele alimentare generale a fost măsurată în aproximativ un sfert din studii ($n = 58$, 24%).

Acestea sunt studii pe care măsura se referea, într-un sens mai general, la alegerile sau preferințele alimentare, dar nu specifice unuia dintre celelalte comportamente, cum ar fi achiziția sau prepararea. Un număr mic de

mentare; cu toate acestea, am constatat că majoritatea studiilor incluse în revizuirea examinată au perceput mai degrabă decât obiective măsuri ale confortului.

Pentru a înțelege cu adevărat modul în care comoditatea modelează alegerile alimentare ale consumatorilor, o combinație de măsuri atât percepute, cât și obiective care sunt aplicabile diferitelor tipuri de medii alimentare, precum și aspecte ale comportamentului uman (modurile în care oamenii interacționează cu mediul lor alimentar, cum ar fi prin achiziționarea de alimente). sau curățare) este necesară.

Multe dintre studiile incluse în această revizuire au folosit scalele Likert pentru a evalua percepțiile de comoditate care pot fi utilizate pentru a oferi perspective importante asupra experiențelor consumatorilor. Pentru a crește calitatea datelor extrase din aceste instrumente de evaluare, sunt necesare cercetări suplimentare pentru a le valida.

S-a constatat că majoritatea studiilor nu au inclus informații legate de validitatea sau fiabilitatea instrumentelor de studiu. Acesta este un decalaj clar în literatura privind măsurarea confortului care trebuie abordat în lu-

crările viitoare. În plus, sunt necesare modalități suplimentare de măsurare obiectivă a confortului în diferitele tipuri de medii alimentare cu care interacționează consumatorii.

Fără a fi în măsură să evaluăm mai bine confortul în mediile alimentare și să le comparăm în diferite setări, va fi dificil să identificăm potențialele pârghii și intervenții politice care abordează modurile în care confortul influențează alegerile alimentare. Având în vedere că segmentul conveniențe este un factor cheie al modelelor alimentare (Aggarwal, Rehm, Monsivais și Drewnowski, 2016; Marsola și colab., 2020; Niven și colab., 2015), este esențial să avem modalități mai bune de a măsura această dimensiune în cadrul mediile alimentare la care accesează consumatorii.

Medii formale și informale

Consumatorii achiziționează alimente din mediile alimentare construite (adică, formale și informale) și naturale (adică sălbatice și cultivate), precum și prin rețele și relații de rudenie (Bogard, et al., 2021; Downs et al., 2020). Am descoperit că majoritatea studiilor care examinează comoditatea în mediile alimentare s-au concentrat pe mediul construit formal.

studii ($n = 6$) au măsurat comoditatea în raport cu alte comportamente alimentare, cum ar fi planificarea, depozitarea, transportul și depozitarea alimentelor.

Evaluări

Revizuirea autorilor a evidențiat că mai multe aspecte ale confortului, cum ar fi planificarea, depozitarea, transportul și curățarea alimentelor sunt rareori măsurate, ceea ce ne limitează înțelegerea modului în care confortul determină alegerile alimentare.

Comoditatea poate fi evaluată în raport cu percepțiile consumatorilor, dar și în mod obiectiv în mediile ali-





Având în vedere că majoritatea studiilor incluse în revizuire au fost efectuate în țări cu venituri mari, acest lucru nu este surprinzător. Cu toate acestea, aceasta este o limitare importantă a literaturii existente. În țările cu venituri mici și medii (LMIC), consumatorii achiziționează adesea alimente din mediile alimentare naturale sau informale construite (Bogard și colab., 2021; Merchant și colab., 2022; Turner și colab., 2018) și puțin se știe despre cum se poate măsura cel mai bine confortul în aceste medii.

Îndemnul la acțiune

Aplicarea definiției propuse de mai sus la un cadru de sisteme alimentare oferă o oportunitate de a clarifica în continuare ce dimensiuni și componente specifice ale confortului sunt de interes, precum și identificarea punctelor de intrare în sistemele alimentare unde confortul poate fi valorificat pentru a îmbunătăți nutriția.

Pe baza acestei definiții, eforturile de îmbunătățire a confortului pot fi direcționate către mediul alimentar extern (cum ar fi accesibilitatea și disponibilitatea produselor), mediul alimentar de acasă (inclusiv factorii individuali, cum ar fi timpul, efortul, resursele), comportamentele legate de alimente care formează căile de interacțiune dintre un consumator și mediile alimentare ale acestuia (cum ar fi achiziția, prepararea, consumul) și/sau alimentele, mesele și modelele alimentare în sine.

O omisiune notabilă din literatura de specialitate au fost studiile care conceptualizează și/sau măsoară confortul în raport cu facilitățile disponibile oamenilor care pot reduce timpul, efortul și abilitățile necesare pentru prepararea alimentelor.

De exemplu, lipsa accesului la facilități de gătit cu gaz sau electric în zonele rurale din Insulele Solomon impune femeilor (care tind să

fie responsabile de pregătirea mesei în familie) o povară semnificativă de timp pentru colectarea lemnului de foc. Acest lucru a fost raportat ca un factor major al trecerii de la culturile tradiționale de rădăcină (care necesită un timp mai lung de gătit) către orez alb importat și tăiței instant (Albert & Bogard, 2015).

Constatarea evidențiază faptul că o mai bună înțelegere a confortului prezintă o oportunitate pentru cercetare și inovare în politici de a contrabalansa strategiile utilizate de operatorii de sisteme alimentare comerciale care folosesc comoditatea pentru a stimula consumul de alimente nesănătoase. Important este că LMIC-urile suportă marea majoritate a poverii globale a bolilor legate de dietă (Ndubuisi, 2021).

Având în vedere că UPF-urile întruchipează, de obicei, atribute de comoditate (gata pentru consum, durată lungă de valabilitate, ușor de

transportat etc.) și creșterea rapidă a vânzărilor UPF în multe LMIC la nivel global (Baker, et al., 2020), acest lucru merită o atenție deosebită.

Mai mult, pe măsură ce retailul online devine mai important atât în țările cu venituri mari, cât și în țările cu LMIC (Downs, Ahmed, Warne, Fanzo și Loucks, 2022), vor fi necesare și modalități de măsurare a confortului în aceste contexte.

Concluzie

Pe baza constatărilor analizei, cercetările viitoare ar trebui să se concentreze pe dezvoltarea și validarea instrumentelor de evaluare care măsoară atât aspectele percepute, cât și cele obiective ale confortului într-un mod cuprinzător, care este aliniat cu diferitele componente ale definiției multifacetate a convenienței prezentate aici.

În special, sunt necesare instrumente de evaluare care sunt relevante pentru mediile alimentare sălbatice, cultivate și informale construite, precum și pentru mediile LMIC.

Având o definiție mai cuprinzătoare și convenită, precum și instrumente de evaluare care sunt aliniate la acea definiție, va permite o măsurare îmbunătățită a modurilor în care confortul influențează comportamentul consumatorilor, în vederea identificării pârghiilor de politici și a intervențiilor care vizează creșterea consumului de diete sănătoase.



TENDINȚE ÎN EVOLUȚIA SECTOARELOR INTERNAȚIONALE DE CARNE ȘI LAPTE

Nora Marin

Pentru sectoarele cărnii și laptelui, preferințele consumatorilor sunt unul dintre cei mai importanți factori. Comportamentele consumatorilor și convingerile lor cu privire la carne și produsele din carne, precum și la lapte și produsele lactate, se bazează pe produsul în sine și pe caracteristicile individului

În general și indiferent de caracterul lor tradițional și statutul social stabilit, mai nou, aceste produse au o imagine negativă în general, deoarece este relația dintre animalul viu, practicile de manipulare și condițiile de sacrificare, prezența sângelui, problemele de mediu și preocupările religioase, ideologice, etice sau morale. În mod paradoxal, toți acești factori negativi ai cărnii par să aibă un efect limitat asupra consumului, posibil ca urmare a cunoștințelor scăzute ale consumatorilor, după cum reiese din două studii pe care le cităm în analiza de față, unul, cel referitor la carne, "The Future of Meat Industry", realizat de analiștii de la Universitatea din Mannheim și cel de-al doilea, "A Vision of Milk Industry", realizat de Arla.

Consumul de carne: trecut, prezent, viitor

În întreaga lume, cel mai mult se consumă carnea de porc (15,8 kg/capita/an), urmată de carnea de pasăre (13,6 kg/capita/an), carnea de vită (9,6 kg) / cap de locuitor/an și în final carne de oaie și capră (1,9 kg/capita/an). Consumul de carne pe cap de locuitor este de 80 kg în țările dezvoltate și de 27,9 în țările în curs de dezvoltare, pentru o medie mondială de 38,7 kg. Este ușor de observat că există diferențe majore în ceea ce privește consumul de carne atât în ceea ce privește cantitatea, cât și tipul acesteia.



Tiparele globale privind consumul de carne s-au schimbat de-a lungul timpului. În 1950, carnea de porc și vită erau dominate în totalitate, iar păsările de curte era a treia. Din 1950 până în 1980, producția de carne de vită și porc a crescut mai mult sau mai puțin rapid.

Apoi, în 1990, producția de carne de vită în întreaga lume a crescut de la 19 milioane de tone în 1950 la 53 de milioane, dar nu a fost extinsă mult după aceea. În plus, datorită eficienței mari de conversie a cerealelor pentru carnea de pui decât carnea de vită, producția mondială de păsări a crescut în timp, depășind carnea de vită în anul 1997.

În 2005, în întreaga lume au fost produse 245 de milioane de tone de carne, din care 30,8% era carne de rumegetoare, în principal carne de vită. Se estimează că consumul de carne va experimenta o oarecare decelerare ca urmare a creșterii consumului pe cap de locuitor în China și Brazilia.

Se estimează că cererea de carne în lumea în curs de dezvoltare va crește de la 65 de milioane de tone în 1995 la 170-200 de milioane de tone în anul 2020. De asemenea, conform unui raport al Băncii Mondiale, cererea de carne pe glob este estimată să crească cu 56% între 1997 și 2020.

Potrivit FAO, consumul de carne în anul 2030 ar putea ajunge până la 100 kg de persoană pe an în țările dezvoltate. După cum a prevăzut compania de cercetare de piață Fiala, cantitatea totală de consum de carne în întreaga lume ar putea fi cu 72% mai mare în 2030 decât cea consumată în 2000, urmând modelele actuale de consum.

A existat o creștere semnificativă a consumului de carne în unele țări precum Brazilia și China, chiar dacă nivelurile sunt încă sub nivelurile de consum din țările dezvoltate.



Ce va fi?

Consumul de carne pe cap de locuitor în țările dezvoltate este de așteptat să crească cu 14% în anul viitor, până în 2050, dar aceasta include toate țările cu un consum relativ scăzut, cum ar fi țările din fosta Uniune Sovietică. Din acest motiv, cererea totală de carne este estimată să crească cu 1,3% p.a. până în anul 2050.

În plus, este de așteptat ca, în 2050, consumul de carne să crească moderat, iar acest lucru va avea loc creșterii în mare măsură la carnea de porc și în special la păsările deoarece acestea au cicluri de reproducere mai eficiente și mai scurte decât rumeătoarele.

Potrivit IFPRI, se estimează că un consum anual de carne pe cap de locuitor va crește, în medie, de la 90 kg/persoană pe an la peste 100 kg între 2000-2050 în țările cu venituri mari și de la aproximativ 25 la aproape 45 kg/persoană pe an în țările cu venituri mici. Țări cu venituri în același termen.

Anual, pe tot globul, producția de carne este estimată să se dubleze de la 229 de milioane de tone în 1999-2001 la 465 de milioane de tone în 2050, cu excepția cazului în care politica a indus schimbări de tendință. Cea mai mare parte a acestei creșteri este de așteptat să aibă loc în țările cu venituri medii sau mici. Conform lui N Alexandratos et al., este de așteptat să crească cu 72%, 110% în carnea de bovină și respectiv carnea de ovine, până în 2050 față de 2000.



Chiar și cu implicații mari de mediu și etice, consumul de carne este proiectat să crească în viitor. Cu toate acestea, unele dintre cercetări au o idee opusă față de aceasta, deoarece numărul tot mai mare de vegetarieni pe tot globul și alți factori în țările industrializate.

Majoritatea studiilor despre proiecțiile consumului de carne se bazează pe o logică simplă că atunci când câștigurile cresc și consumul de carne crește, deoarece este de obicei considerat un bun normal. Totuși, situația inversă ar putea avea loc în lumea viitoare din cauza comportamentelor consumatorilor și poate din motive politice.

Ideile consumatorilor despre produsele din carne pentru astăzi și viitor

Comportamentele și ideile consumatorilor despre produsele din carne sunt subiect de importanță critică pentru industria cărnii, deoarece ea are efect direct asupra rentabilității industriale. O mulțime de studii au rezultat că percepțiile consumatorilor asupra produselor din carne sunt complexe, dinamice și greu de definit.

Cu ajutorul dezvoltărilor științifice, profilul industriei cărnii pentru carne și produse derivate din carne a fost îmbunătățit pentru oameni din punct de vedere al siguranței, calității și stabilității produsului. Din păcate, industria cărnii are unele probleme importante în ceea ce privește percepția consumatorilor, în special în domeniile sănătății (nutriției), bunăstării animalelor și confortului.

Harrington a fost enumerate preocupările consumatorilor: etică, siguranța alimentară, nutriție și grăsimi, bunăstarea animalelor, lumea a treia, mediul și ingineria genetică, rămân valabile. În plus, într-un studiu realizat de Vinnari au fost studiate posibile lucruri care ar putea avea impact asupra consumului viitor de carne.

Cele mai importante atribute pe care consumatorii le acordă cărnii sunt gustul, raportul calitate-preț și sănătatea. Consumatorii doresc să consume produse din carne sănătoase, obținute de la animale cres-

cute în mod durabil. De asemenea, se dorește să aibă încredere că alimentele sunt fabricate respectând propriile standarde etice.

Carnea modificată genetic și carnea de cultură

Se estimează că dezbaterile privind produsele naturale și ecologice în ceea ce privește calitatea și siguranța acestora sunt menținute în rândul consumatorilor. Cu toate acestea, comportamentele legate de carnea modificată genetic sunt clare. De exemplu, într-un sondaj efectuat în formatorii de opinie din UE de către Grunert sugerează că nimeni nu poate gândi pentru consumul de animale transgenice.

Recent, consumatorii au dorit să consume produse din carne mai sănătoase, care au unele caracteristici speciale, cum ar fi scăderea nivelului de grăsime, colesterol, conținut redus de clorură de sodiu și nitriți, compoziția îmbunătățită a profilului de acizi grași și ingredientele care îmbunătățesc sănătatea sunt în creștere rapidă la nivel mondial.

Aceste cerințe sunt capabile să ofere oportunități mari pentru industria cărnii. În principiu, producția de carne in vitro ar putea fi efectuată cu celule stem de la diferite specii, inclusiv animale care nu sunt utilizate în prezent pentru producția de carne.





Viitorul cărnii de cultură depinde în mare măsură de opinia consumatorilor despre produs. Studiul Vinnari a demonstrat efectele unor factori care ar putea atrage consumul de carne în viitor. Este mai probabil ca consumatorii să accepte o nouă aplicație sau tehnologie dacă au opțiunea de a o accepta sau de a o respinge.

Din acest motiv, nu numai pentru azi, ci și pentru viitor, companiile ar trebui să fie atente la informațiile etichetelor de pe ambalaje. De exemplu, companiile ar trebui să adauge nu numai valorile nutriționale ale cărnii, ci și dacă carnea a fost produsă folosind o tehnologie sau o metodă nouă (de exemplu, modificată genetic, artificială etc.) pe etichetă.

Utilizarea informațiilor corecte de pe etichete nu reprezintă doar o situație etică, ci este și una dintre cheile de rezolvare a problemelor de siguranță ale consumatorilor. În acest aspect, companiile ar trebui să fie clare pentru a oferi informații despre produsele lor pentru azi și viitor.

Schimbarea obiceiului de consum

Schimbarea condițiilor de viață și obiceiurile alimentare sunt modificate. De exemplu, oamenii sunt preferați să consume produse gata

de utilizare, de exemplu, produse mai convenabile pentru a fi pregătite pentru a fi consumate. Este posibilă creșterea consumului de carne cu ajutorul tehnologiei, cum ar fi dezvoltarea de produse din carne mai puțin consumatoare de energie și dezvoltarea unor produse care au timp de gătire mai mici.

Pe de altă parte, unele dintre evoluțiile tehnologice pot avea un efect negativ asupra consumului de carne. De exemplu, dezvoltarea cărnii de cultură, dezvoltarea de noi surse de proteine, altele decât carnea și dezvoltarea procesării și ambalării (scăderea cantității de carne inutilizabilă).

Chiar dacă nivelul consumului de carne în țările industriale se poate apropia de nivelul său de saturație, oamenii din aceste țări au anumite cerințe diferite, cum ar fi carnea fără aditivi sau reziduuri chimice, expuși la procesare minimă, convenabil și care necesită puțină pregătire, sigure și economice.

Din aceste motive, se așteaptă ca evoluțiile tehnologice pentru industria cărnii să răspundă acestor tipuri de cerințe în viitor. Pe de altă parte, pe piață sunt disponibile diferite produse sub formă de grăsimi reduse, consumatorii sunt doritori să prefere produse mai

sănătoase, dar nu li se dorește să plătească bani pentru produse a căror aromă sau gust s-a schimbat semnificativ.

Din acest motiv, ar trebui să fie atent că în timpul dezvoltării unui produs pentru industria cărnii, proprietățile de aromă și aromă trebuie protejate. Alte tendințe ale pieței care nu au legătură cu sănătatea și nutriția sunt bunăstarea animalelor și trasabilitatea produselor.

Se așteaptă ca sistemele pentru bunăstarea optimă a animalelor să fie și mai importante, iar sustenabilitatea nu va mai fi doar o tendință de consum, ci și o licență de funcționare. Pe scurt, viitorul câmp de luptă în industria cărnii este de așteptat să fie o arenă constând în eficiența mediului, utilizarea optimă a materiilor prime, eficiența producției și produse din carne sănătoase, se indică în raportul citat.

Problemele de mediu și bunăstare

La rândul său, studiul realizat de Arla pe segmentul laptelui, relevă faptul că majoritatea europenilor (94%) au considerat protecția și bunăstarea animalelor de fermă ca fiind importante. Acest lucru se va reflecta într-un segment de piață în creștere bazat pe durabilitate. Consumatorii și cetățenii formează piețele la care sectorul lactatelor trebuie să răspundă și în care își vinde produsele.





Împreună cu aceasta, există o îngrijorare din ce în ce mai mare că consumul de carne și produse lactate în Europa depășește nivelurile recomandate stabilite în orientările alimentare naționale.

Există o tendință tot mai mare în unele segmente ale societății către reducerea consumului de proteine animale (carne redusă și consumul de lactate), în special în rândul generațiilor tinere. Diversificarea produselor ar putea duce din nou la deschiderea de noi piețe, sprijinind tranziția la durabilitate a sectorului lactatelor.

Acest lucru este cuplat cu o cerere mondială în creștere pentru carne și produse lactate, determinată de creșterea populației și a veniturilor în afara Europei, cererea în creștere de carne și lactate având loc în Asia, Africa și America de Sud.

O mai mare claritate cu privire la dietele durabile și nutritive, precum și rolul produselor lactate în aceste diete, va oferi din nou asigurări sectorului și investitorilor, ajutând în același timp la prioritizarea producției de produse de înaltă calitate, hrănitoare și durabile.

Provocări

Există unele provocări care apar în dezbaterile privind viitorul sectorului zootehnic, dar consensul asupra răspunsului este neclar. Evidențierea acestor probleme este să le recunoaștem ca fiind importante și să căutați colaborare sau cercetări suplimentare în răspunsul lor.

Viziunea și acțiunile propuse urmăresc să fie neutre din punct de vedere tehnologic, dar, în schimb, articulează ceea ce trebuie să se schimbe, fără a prescrie neapărat cum ar trebui să aibă loc această schimbare, mai ales dacă unele dintre modificările propuse se bazează pe anumite tipuri de tehnologii.

Există o presiune din ce în ce mai mare a publicului de a reduce numărul de animale, ca răspuns la asocierea acestora cu emisii mari de gaze cu efect de seră (GES) alături de alte impacturi negative asupra mediului. Acest lucru se întâmplă mai mult acum decât înainte, deoarece conștiința publică de mediu cu privire la amenințările climatice și biodiversitate începe să se concentreze asupra sectoarelor specifice.

Cu toate acestea, reducerea numărului de animale este doar un răspuns posibil la această provocare complexă. Numărul de animale se poate reduce ca urmare a diferitelor traiectorii de dezvoltare, prin câștiguri în eficiență, modificări ale cererii și alți factori, iar impacturile negative ale producției de animale ar putea fi abordate parțial prin alte mijloace.

Răspunsul la cerința climatică

Răspunsul la provocarea climatică trebuie să fie rapid și să includă toate mecanismele care conduc la reducerea emisiilor de GES și la

îmbunătățirea mediului, permițând în același timp sectorului să se adapteze, atât la climă, cât și la noul loc al sectorului în societate.

Va fi necesar un răspuns de parteneriat, cu toți consumatorii, industria, factorii de decizie politică și alte părți interesate. Cert este însă că orice răspuns trebuie să ia în considerare viitorul pe termen lung al sectorului, să evite blocarea sistemului și să minimizeze orice impact asupra mediului sau asupra bunăstării animalelor.

Produsele lactate sunt văzute ca parte a provocării supraconsumului de produse animale. Această provocare este de natură globală, cu grade diferite de supraconsum și subconsum la toate nivelurile. Presiunea asupra consumului vine în parte din numărul tot mai mare de consumatori conștienți de climă, dar și din motive de sănătate.

În timp ce laptele și produsele lactate pot fi o componentă a dietelor nutritive și durabile, cercetarea a ceea ce este o dietă durabilă, hrănitoare și sănătoasă rămâne neclară, fără a fi ajutată de lipsa unei definiții la nivelul UE. Supraconsumul oricărei componente dietetice poate fi problematic, iar compararea unei componente cu alta este nepractică.

Nevoia de echilibru

Oamenii au nevoie de un echilibru de nutrienți, grăsimi, carbohidrați

și proteine în dieta lor. Modul în care acestea sunt livrate este rezultatul unor decizii culturale, economice și influențate de context. Cu toate acestea, trebuie recunoscut faptul că sectorul produselor lactate din UE va continua să răspundă pieței globale și, prin urmare, acest lucru înseamnă că abordarea consumului va necesita eforturi la nivel global.

Răspunzând acestor presiuni - și altor presiuni, sectorul produselor lactate va trebui să își justifice din ce în ce mai mult rolul în diete și să-și demonstreze relevanța și importanța într-un viitor durabil, pentru a fi sprijinit și recunoscut în tranziție.

În 2050, sectorul produselor lactate din UE va fi găsit echilibrul între cei trei piloni ai durabilității: de mediu, economic și social. Acest lucru va permite sectorului să funcționeze în siguranță în limitele planetei, satisfăcând în același timp cerințele consumatorilor pentru produse sănătoase și durabile, susținute de standarde ridicate de bunăstare a animalelor.

Sectorul va fi profitabil, cu capituluri proprii distribuite pe lanțurile de aprovizionare și valorice și cu un angajator important dintr-o gamă variată de medii în societate, care caută locuri de muncă într-un sector atractiv, echitabil și dezirabil, se arată în studiul citat.



UN MODEL PENTRU O PLANETĂ: AGRICULTURA FRANȚEI

Maria Demetriad

Istoria agriculturii franceze ar putea începe cu galii din jurul anilor anul 2000 î.Hr. Ei au fost primii fermieri care au lucrat pe pământul francez. Invazia romană în jurul anului 50 A.C. a adus organizare și progres tehnic ca peste tot în Europa. Dar, cum s-a făcut ca Franța să aibă în prezent una dintre cele mai performante agroindustrii din lume? Un posibil răspuns îl poate oferi lucrarea cu titlul *ÔA Look Back at French Agriculture*.

O revoluție agricolă

Evul Mediu a fost marcat de sistemul feudal. Fermierii lucrau pe pământurile aflate în proprietatea nobililor sau a Bisericii. Acest sistem a produs inegalități puternice care au dus în cele din urmă la furie populară și la Revoluție.

Dar revoluția Franceză din 1789 a fost și o revoluție agricolă. Unul dintre factorii care au dus la Revoluția Franceză a fost de fapt agricultura. Timp de câțiva ani, condițiile meteorologice au fost dificile, ducând la recolte proaste. Taxele rurale numite "privilege seigneuriaux" i-au împovărat grav pe fermieri.

Oamenii erau flămânzi și se luptau pentru pâine, ceea ce a dus în cele din urmă la o revoltă împotriva sistemului politic în vigoare. Revoluția Franceză a modificat fiecare parte a ordinii sociale franceze.

Odată cu abolirea privilegiilor pentru clasele superioare, fiecare impozit legat de sistemul feudal a fost ridicat. Pe de altă parte, vânzarea tuturor bunurilor aparținând Bisericii a permis o redistribuire largă a pământului.

Îmbunătățirea securității alimentare

Declarația drepturilor omului și al cetățeanului a declarat proprietatea ca drept fundamental. Acesta a fost un mare pas spre proprietatea asupra pământului pentru țăranii francezi. Povara războaielor care au urmat Revoluției Franceze a fost suportată în mare parte de lumea rurală, care a furnizat majoritatea oamenilor, animalelor și hranei.

Schimbările care au avut loc au creat tensiuni în lumea rurală franceză care, de exemplu, au dus la o revoltă în Vendee. Regimul lui Napoleon (începutul secolului al XIX-lea) a stabilizat aceste tensiuni prin instituirea unui ordin militar, judiciar și religios.

Economia a fost mai eficientă, iar o creștere a prețurilor mărfurilor agricole a beneficiat foarte mult lumea rurală. Introducerea și răspândirea cartofului și a sfeclei, precum și dezvoltarea culturilor de grâu au contribuit la îmbunătățirea securității alimentare.



Țărănimea ca putere politică

În secolul al XIX-lea, creșterea agriculturii era incontestabilă. Epoca a fost marcată de creșterea ale producției agricole de 78% prin progresul tehnic (introducerea îngrășămintelor și a pajistilor artificiale de exemplu), scăderea pârghiilor și creșterea capitalului oferit de industriile în curs de dezvoltare.

Populația rurală avea mai multe activități pentru a-și completa veniturile iarna, munca în sectorul textil sau în meșteșuguri locale. Exodul rural a început încet, dar supraaglomerarea lumii rurale era încă foarte importantă. În această perioadă țărănimea franceză a dobândit o oarecare putere politică. În 1848, a fost introdus votul universal.

Țăranii reprezentau 75% din populație. Ei au avut majoritatea singuri, ceea ce i-a făcut ținta favorită a diferitelor mișcări politice și a dus la o perioadă de prosperitate pentru fermierii francezi.

Odată cu o criză economică din 1870, vremurile dificile s-au întors curând în lumea rurală franceză. Trei factori majori par să fi cauzat-o. O scădere a prețurilor a dus la scăderea veniturilor fermierilor.

Migrația spre orașe

La sfârșitul secolului XIX, oamenii părăseau mediul rural pentru a lucra în orașe. Pentru a face față acestor provocări, lumea agricolă s-a organizat în jurul unor sindicate foarte ascultate de politică. Statul a început să protejeze producția agricolă și a ajutat fermierii să obțină împrumuturi.

În această perioadă, lumea rurală a început să fie infiltrată de cea urbană pe tot parcursul serviciului național, introducerea căilor ferate, a presei și a școlii obligatorii pentru copii. În anii care au precedat Primul Război Mondial, agricultura a devenit din ce în ce mai dependentă de industria în creștere și sectorul de distribuție.

Evoluția demografică a continuat, lăsând din ce în ce mai puțini oameni care lucrează în mediul rural. Orașele oferă o calitate mai bună a vieții, mai ales un venit mai bun.

Progresul tehnic a permis creșterea eficienței, necesitând mai puțini oameni să lucreze la o fermă pentru a produce aceeași cantitate de hrană. Toți acești factori au dus la exodul rural. Astăzi, doar 3% din populația activă lucrează în agricultură.

Autosuficiența, o preocupare majoră

După al Doilea Război Mondial, autosuficiența a devenit preocuparea majoră în agricultură. Planul Marshall, crearea PAC (politica agricolă comună) și două proiecte de lege importante pentru agricultură adoptate în 1960 și 1962, prevedeau investiții pentru a îmbunătăți din punct de vedere tehnologic fiecare aspect care ar putea afecta randamentele.



Înființarea INRA (Institutul Național Francez de Cercetări Agricole) în 1946 a ajutat foarte mult la creșterea recoltelor, precum și la dezvoltarea tractoarelor și a altor mașini agricole. Fermele tradiționale au fost înlocuite încet cu ferme bazate pe știință, asemănătoare afacerilor.

Aceste politici au avut atât de mult succes încât supraproducția a devenit mai târziu o problemă care a condus la o schimbare a politicilor agricole. PAC este astăzi mai preocupată de eco-condiționalitatea de mediu și de asigurarea unor venituri decente pentru fermieri.

Redefinirea agriculturii

În a doua jumătate a secolului XX, fermierii francezi, în special tinerii fermieri, au început o mișcare de redefinire a agriculturii. Pentru ei, agricultura trebuia considerată ca un loc de muncă ca oricare altul și, prin urmare, necesita specializare, educație și ar trebui să ofere același venit ca un loc de muncă urban.

Dar și-au dorit ca agricultura să rămână o activitate de familie cu valori puternice. Mai mult, peisajul a fost mult modificat odată cu concentrarea terenurilor pentru a se crea ferme mai mari, fenomen cunoscut sub numele de remembrement (consolidarea terenurilor).

Această dorință a fermierilor de a-și moderniza agricultura și politicile agricole au dus la o agricultură intensivă, specializată. în toată Franța.

Însă, la sfârșitul secolului XX, preocupările consumatorilor cu privire la felul în care erau făcute alimentele și impactul asupra mediului a dus la dezvoltarea unor standarde înalte de calitate pentru produse (denumire geografică, label rouge), creșterea producției ecologice, sprijinirea fermelor din zonele defavorizate etc

Meat.Milk.

REVISTA SPECIALIȘTILOR DIN INDUSTRIILE DE CARNE ȘI LAPTE

Meat.Milk.

EDITOR
infoGROUP

Str. Valea Merilor nr.46,
sector 1, București
Tel: +4 021 223 25 21
Email: office@infogroup.ro

COVER

Adaptarea sectoarelor
de carne și lapte la noile
realități de piață



FERMA/CREȘTEREA ANIMALELOR

Lupta fermierilor cu sustenabilitatea



AFACERE/TEHNOLOGII DE PROCESARE

Soluții de ultimă generație în
procesarea laptelui



PIAȚA

Cine dă trendul
în piața cărnii și a
lactatelor?

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.

Răsfăț
pentru toate
gusturile!



DIANA
gusturi răsfățate

Sățios





Cel mai iubit chef
nu are stele,
ci întreaga familie
la masă.



Bucătarii
Necesitari

CINE MĂNÂNCĂ împreună

RĂMÂNE împreună