



Anul XIII - Martie 2017

info Nitech



- Pag. 1 - INTERVIU • Sistemul de colorare rame de tip liniar CROMATEC de la SLEE medical
- Pag. 2 / Pag 3 - Continuare interviu D-na Nastasia Belc
- Pag. 4 - PIONEER - Balanțe analitice și de precizie



Siguranța alimentară, fără compromisuri

În ediția de Mărțișor a Info Nitech avem bucuria și onoarea de a vă prezenta o adevărată Doamnă, energică și puternică, elegantă și caldă în același timp.

Doamna Nastasia Belc este specialist în chimia alimentului, inginer, profesor și manager al singurului Institut Național în domeniul alimentației din România. Mai

multe ipostaze, același om ... un om care pune pasiune și plăcere în munca lui și pentru care fiecare zi petrecută în cadrul Institutului de Biorurse Alimentare reprezintă "o stare de bine, o sărbătoare".

Vă invităm să citiți pe larg interviul cu doamna Belc în paginile 2-3 ale publicației noastre.



Primăvara

A cunoaște. A iubi
Înc-o dată, iar și iară
a cunoaște-nseamnă iarnă
a iubi e primăvară.

Lucian Blaga

Sistemul de colorare lame de tip liniar model cromatec

SLEE

medical

Firma germană SLEE medical pune la dispoziția specialiștilor

din domeniu un sistem special conceput pentru laboratoare cu capacitate mare de prelucrare. Designul modern de procesare de tip liniar necesită un spațiu redus de amplasare iar capacitatea de încărcare continuă a rack-urilor cu până la 30 de lame mărește foarte mult capacitatea de lucru, făcând posibilă colorarea a 1800 de lame/oră.

Alături de flexibilitatea mărită, printre caracteristicile unice ale sistemului putem menționa: timpul de colorare setabil individual pentru fiecare cuvetă, poziții liber selectabile pentru 6 stații de spălare, ecran color tactil de 7 inch, sistem de extracție și absorbție a vaporilor toxici pentru protejarea mediului și a personalului.

DESIGN AND MANUFACTURING
MADE IN GERMANY

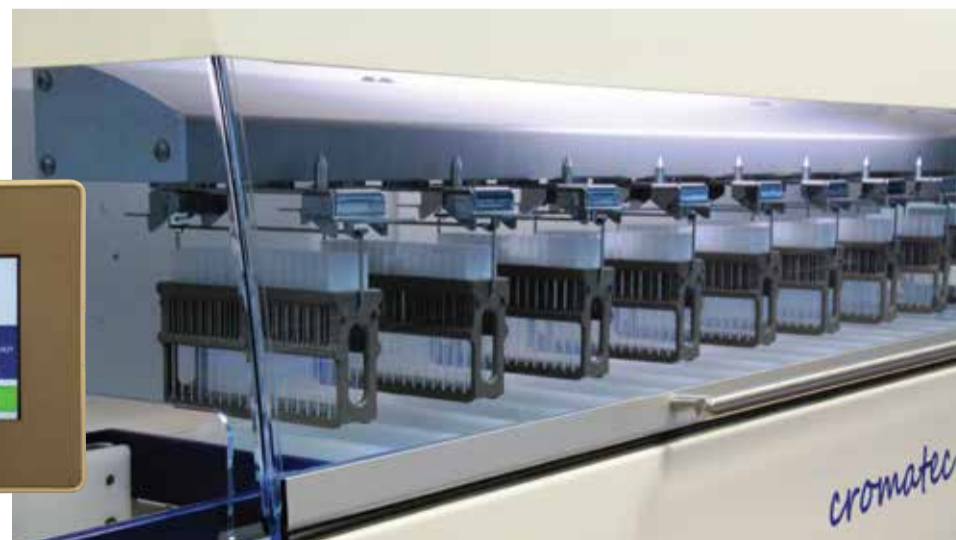


Toate instrumentele sunt dotate cu:

- Echipament de evacuare și reținere a vaporilor toxici prevăzută cu filtru de cărbune activ
- Sursă de curent de rezervă (UPS)
- Ecran tactil color de dimensiune mare: 7 inch
- Sistem de control automat pentru managementul reactivilor

Capacitate de procesare:

- Număr maxim de lame procesate: până la 1800 lame/oră
- Capacitate de colorare: 20 x 30 rack-uri colorate simultan
- Capacitate rack: 30 de lame
- Număr total de posturi de colorare: 20
- Număr de posturi de spălare: maxim 6
- Volum cuvetă: 400 ml
- Programe de lucru: 20 de programe
- Timp de incubare programabil: de la 0 sec. până la 59:59 min



Piețe și clienți vizați:

- Laboratoare medii și mari pentru aplicații histologice și citologice; spitale, etc
- Clienți cu capacitate mare de prelucrare, protocoale de colorare standardizate
- Clienți cu volum de lucru constant, permițând încărcarea continuă cu lame a instrumentului
- Clienți cu spațiu limitat în laborator

Nitech premiază fidelitatea! CONCURS



Completați talonul din pagina 4 și participați la concursul nostru!



Interviu

continuare din Pag.1



Siguranța alimentară,

Interviu cu dna **Nastasia Belc**,
Președinte/Director General al
**Institutului Național de Cercetare Dezvoltare
pentru Bioresurse Alimentare București**



1. Stimată doamnă Nastasia Belc, conduceți singurul centru de cercetare în domeniul alimentației din țară. Care sunt direcțiile strategice de activitate ale Institutului de Cercetare pentru Bioresurse Alimentare?

Este singurul institut național în domeniul alimentației. Mai există echipe de cercetare, în domeniu, în cadrul universităților.

Direcțiile de cercetare sunt:

1. Siguranță alimentară: conservarea alimentelor, contaminanți alimentari, ambalarea alimentelor și ambalaje de uz alimentar



- Detectarea și reducerea nivelului de contaminanți alimentari (chimici și microbiologici)
- Microecologia alimentelor
- Metode inovative de conservare
- Autenticitatea alimentelor (calitate și origine)

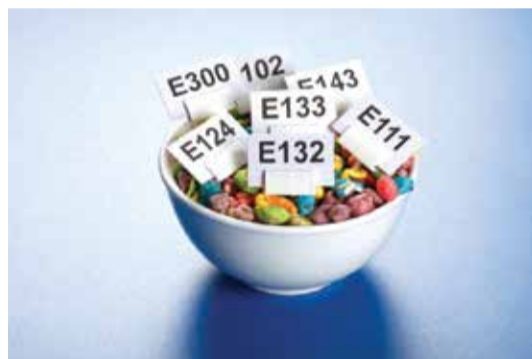
2. Nutriție: influența dietei în sănătate și intoleranțe alimentare (boala celiacă și fenilcetonuria), alimente funcționale



- Noi matrici alimentare îmbogățite în compuși bioactivi și atribute senzoriale îmbunătățite pentru diferite categorii de consumatori
- Alimente funcționale
- Înțelegerea rolului întregii diete zilnice în sănătate și bunăstare.

3. (Bio)tehnologii alimentare:

- Influența tehnologiei și matricei alimentare în biodisponibilitatea nutrienților



- Tehnologii alimentare ecologice
- Descreșterea nivelului de aditivi în alimente
- Tehnologii alimentare protective pentru menținerea cât mai mult posibil a nivelului de nutrienți existent în materiile prime
- Tehnologii curate
- Tehnologii cu consum de energie redus
- Creșterea diversității materiilor prime vegetale pentru obținerea alimentelor

4. Științele consumatorului:

- Înțelegerea atitudinii consumatorilor în ceea



ce privește alegerea alimentelor

- Înțelegerea comportamentului alimentar al consumatorului român
- Identificarea determinanților alimentari
- Relația dintre consumator și disponibilitatea alimentelor pe piață
- Etichetarea mențiunilor de nutriție și sănătate

2. În afară de cercetare, ce alte servicii asigură institutul pe care îl conduceți?

Pe lângă cercetare fundamentală, aplicativă, dezvoltare și inovare, IBA București oferă servicii prin laboratoarele/stațiile pilot sau departamentele sale. Menționez în continuare câteva dintre acestea:

- Notificare/supraveghere/control suplimente alimentare prin SNPAMPS*;
- Teste de laborator acreditate pentru industrie, autorități și cercetare prin Compartimentul Controlul Calității Produselor Agroalimentare care dispune de expertiza existentă în cele 9 laboratoare ale IBA București;
- Consultanță și asistență tehnică cu ajutorul expertizei personalului din cercetare;
- Formare profesională și evaluare de competențe prin departamentul de Dezvoltare Resurse Umane care a derulat 13 proiecte POSDRU și are un portofoliu de cursuri ca ofertă;
- Teste interlaboratoare, fiind laborator de referință în domeniul calității cerealelor;
- Teste de producție alimentară la scara pilot în activități de cercetare-dezvoltare-inovare;
- Producție de alimente – speciale (pentru intoleranțe alimentare) și convenționale pentru a demonstra modul de utilizare a tehnologiilor în obținerea de alimente de calitate fără a utiliza aditivi.

3. Povestiți-ne despre unul din proiectele de cercetare de succes care a ajutat institutul să performeze.

IBA a derulat mai multe proiecte de succes: de cercetare la nivel național și internațional, prin planurile naționale, programele sectoriale sau programul cadru al Comisiei Europene (FP5, FP6, FP7, Horizon 2020), dar și proiecte de inovare prin programul Eureka.

Un proiect de anvergură a fost proiectul POSCCE 139, contract 15/2009-2012, de circa 10 milioane de euro, prin care IBA București și-a dezvoltat infrastructura și, implicit, domeniile de competență, reușind să construiască 5 laboratoare noi de cercetare (laborator de analiză senzorială, RMN, biochimie coloidală, nutriție și cromatografie), să le modernizeze pe cele existente (chimia alimentului, ambalare, microbiologie-Elisa și biologie moleculară) și să

doteze și modernizeze 3 stații pilot de procesare carne, cereale și făinuri și legume și fructe. În total, prin acest proiect, s-au achiziționat peste 100 de echipamente de cercetare dintre care peste 7 au depășit ca valoare 100.000 euro fiecare. Ca efect al implementării acestui proiect s-a mărit numărul personalului cu circa 40%, a crescut capacitatea de cercetare a institutului, acesta devenind unul de referință în domeniul alimentar atât la nivel național cât și internațional, a crescut astfel, implicat producția științifică (număr de proiecte, număr de publicații științifice și număr de produse și servicii), a crescut, de asemenea, și capacitatea de a realiza servicii adresate actorilor din lanțul agroalimentar.

4. Care sunt proiectele prioritare ale anului 2017 pentru institutul de Bioresurse Alimentare?

În 2017, pe lângă proiectele de cercetare din cadrul Planului Național de Cercetare și a celui Sectorial (peste 20 de proiecte), avem în derulare niște proiecte strategice care vor influența vizibilitatea națională și internațională a institutului pe termen lung și poziția pe care acesta o va ocupa în comunitatea științifică internațională. Astfel, menționez proiectele:

- Valorificarea expertizei în cercetarea agro-alimentară prin transfer de cunoștințe către mediul privat în vederea obținerii de produse alimentare sigure și optimizate nutrițional, (EXPERTAL), Contract 57/2016, în cadrul Axei prioritare 1 – Cercetare, Dezvoltare tehnologică și Inovare (CDI) în sprijinul competitivității economice și dezvoltării afacerilor, Acțiunea 1.2.3, proiect tip parteneriate pentru transfer de cunoștințe. Proiectul are un buget de peste 13 milioane lei.
- Proiectul PRO-METROFOOD, proiect internațional coordonat de ENEA, Italia, în care IBA București este lider de pachet de lucru pentru a dezvolta planul strategic al unei noi infrastructuri Pan-europene de cercetare METROFOOD-RI și prin care IBA București își va dezvolta, în continuare, capacitatea de cercetare și competența la nivel european, în domeniul alimentar.



fără compromisuri

5. In 2017 se implinesc 10 ani de la aderarea Romaniei la Uniunea Europeana. Cum considerati ca a evoluat potentialul agroalimentar al Romaniei in toata aceasta perioada?

Potențialul agroalimentar al României a fost dintotdeauna mare, dar, după 2007, acest potențial s-a mai structurat, s-a mai așezat pe o poziție, zic eu, mai bună și mai vizibilă și, an de an, se îmbunătățește calitatea produselor agroalimentare ca urmare a acestei aderări. Acum avem nevoie de produse alimentare de nișă și de bună calitate pentru a fi prezenți pe piața europeană și nu numai.

Pentru o calitate bună a alimentelor trebuie să avem o calitate bună a producătorilor și procesatorilor (personal educat și instruit periodic), o calitate bună a legislației și procedurilor și know-how care vine din cercetare.

Alimentul nu ar mai trebui privit ca o marfa

6. Ce fel de reguli trebuie sa respecte un aliment ca sa fie sigur? Un aliment de calitate inseamna neaparat un aliment scump?

Asigurarea siguranței alimentelor costă. Dar ea nu poate fi negociabilă. Alimentul nu ar mai trebui privit ca o marfă care trebuie să aducă numai profit. Alimentul înseamnă mult mai mult: înseamnă sănătate fizică și psihică, stare de bine, creativitate, etc. Alimentația corespunzătoare asigură bunul mers al unei societăți.

Cu 2300 de ani in urma, Platon spunea: "O societate se construiește în jurul modului în care produce și consumă alimentele. Preocuparea omenirii pentru alimentație, pentru o bună igienă a vieții trebuie să reprezinte unul din obiectivele cele mai demne de atenție".

Alimentul nu trebuie să fie neapărat scump, dar nici nu putem cumpăra un preparat din carne (parizer, de exemplu) cu 5-6 lei/kg. Pentru mine siguranța alimentară nu înseamnă numai a nu exista contaminanți chimici sau microbiologici, ci și faptul ca siguranța alimentară este afectată și de fraudă alimentară. Când într-un preparat

din carne există amidon și acest ingredient nu este inclus pe lista ingredientelor de pe etichetă, există o problemă de siguranță pentru consumatorii care nu au voie să consume prea mult din acest ingredient (ex. persoanele cu diabet). Același lucru pentru unele produse alimentare/ingrediente care pot conține alergeni.

7. Care sunt alimentele care, desi au un gust atractiv, contin coloranti, arome artificiale, conservanti si aditivi alimentari?

Mai ales băuturile răcoritoare, unele iaurturi cu fructe și chiar unele preparate din carne.



8. Care este cel mai falsificat aliment din gama lactatelor?

Nu știu care este cel mai falsificat aliment pe bază de lapte, dar pot exista falsificări la unele produse lactate cu concentrații mai mici de grăsime care, pentru a-și păstra structura trebuie să aibă adăugate ingrediente de tipul amidonurilor sau care conțin colagen etc., ingrediente care, uneori, nu sunt trecute pe

eticheta produsului. De asemenea, tipul de lapte, mai ales în cazul brânzeturilor, poate să reprezinte o fraudă în sensul că brânza este etichetată ca provenind din lapte de bivoliță sau capră (lapte mai scump) și, de fapt, este lapte de vacă.

9. Care a fost pentru dumneavoastra cel mai frumos moment petrecut in cadrul institutului?

Cel mai frumos moment a fost poate când ne-am mutat în clădirea nouă, dar consider că fiecare moment petrecut în cadrul institutului, pentru mine, reprezintă o stare de bine, o sărbătoare.



Stimata doamna Nastasia Belc, va multumim foarte mult pentru acest interviu. O primavara frumoasa!

*Serviciul National pentru Plante Medicinale, Aromatice si Prodnse ale Stupului

MITURI ALIMENTARE

În urma experienței institutului în analizele produselor alimentare, doamna Nastasia Belc ne-a ajutat să clarificăm câteva mituri legate de alimente "curate"/ alimente "periculoase":

a. Care este mai sigura, apa de la robinet sau apa imbuteliata?



Dacă este controlată, indiferent dacă este la robinet sau imbuteliată apa ar trebui să fie sigură. În ambele cazuri sistemele de calitate aplicate de companii, modul lor de implementare, definesc calitatea și siguranța apei. Apa de la robinet, care are un impact mai mare în populație, este zi de zi controlată. Cealaltă, prin sondaj.

b. Ce sa alegem: oua de tara sau oua din comert, de la gainile "stresate"?

Povestea cu găinile stresate ar trebui să aducă și dovezi. Eu știu că un animal este stresat atunci când apar schimbări majore în viața lui și, bineînțeles, pericole. Am găsit, de exemplu, cantități mai mari de contaminanți în ouă de la găini crescute la țară în comparație cu cele de la găini crescute în sistem intensiv a căror furajare este controlată. Dar, subiectul în sine poate fi studiat mai bine pentru a putea trage o concluzie.



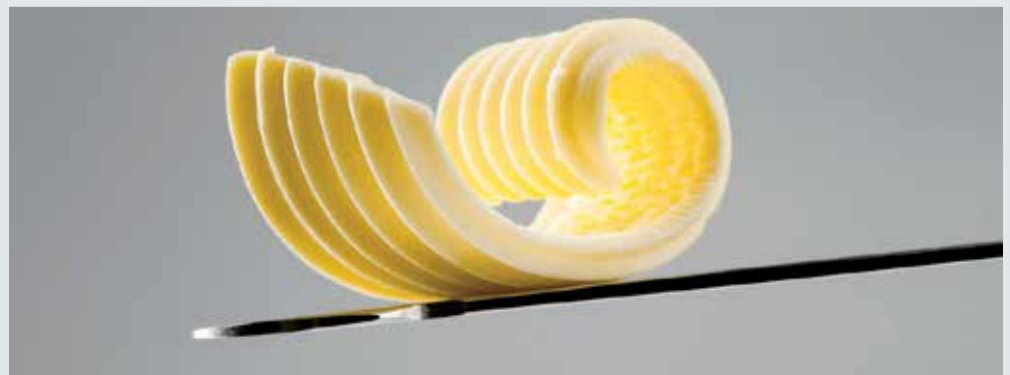
c. Laptele din comert contine lapte praf?

Laptele praf, în Uniunea Europeană, este considerat tot lapte, cum de altfel și este. Nu este nicio problemă cu laptele praf, din punct de vedere al calităților nutriționale sau de siguranță alimentară. Sigur că dacă ni se oferă lapte proaspăt, atunci trebuie să fie proaspăt. Aici, avem nevoie de o legislație mai clară și mă refer la cea Europeană.



d. Margarina este cancerigena?

Nu, margarina nu este cancerigenă. Ea este obținută acum printr-o tehnologie care nu conduce la compuși cancerigeni. De asemenea, consider că nivelul de consum al margarinei, ca atare, nu reprezintă un impact major pentru populație astfel încât margarina să fie un subiect de discuție. Ea se folosește, însă, în patiserie. Aici ar fi un subiect de discuție în sensul tehnologiei folosite, a valorii energetice mari și valorii nutriționale mici ale acestor produse. Pe lângă margarină, în patiserie se folosește tot mai mult uleiul de palmier care și el este destul de controversat pentru consum în cantități mari.



Pentru toate întrebările de mai sus, am avea nevoie de proiecte de cercetare prin care să clarificăm mai bine aceste subiecte.



Pioneer®
Balanțe analitice și de precizie

Solicitați o ofertă reprezentanților Nitech!
10% DISCOUNT

Seria Pioneer - cea mai bună alegere pentru aplicații de rutină!

Balanțele analitice și cele tehnice OHAUS seria Pioneer sunt special proiectate și recomandate pentru cântăriri zilnice de rutină. Balanțele seriei Pioneer sunt disponibile în două variante: cu calibrare internă sau externă, domeniul de utilizare fiind diferit, atât în laborator, industrie, cât și în scopuri educaționale. Afișajul LCD iluminat posterior, funcțiile de cântărire, setările automate în funcție de modificări ale condițiilor de ambient recomandă aceste balanțe ca fiind alegerea perfectă pentru condiții dificile de lucru.

Avantaje standard:

- **Incinta de cântărire din sticlă, ușor de curățat** – previne contaminarea probelor
Incinta dispune de panouri din sticlă, din care 3 sunt glisante. Acestea sunt ușor de demontat în vederea igienizării, asigurând astfel un spațiu curat
- **Afișajul LCD** - iluminat posterior permite citirea clara a rezultatelor și mesajelor indiferent de condițiile de luminozitate ambientală; ideale în spații de lucru cu luminozitate redusă
- **Setări de mediu selectabile** – trei moduri de filtrare și ajustare la zero reglează sensibilitatea balanței la modificările mediului ambient sau la cerințele diferitelor tipuri de aplicații



Model	PA124C	PA224C	PA223C	PA423C	PA2202C	PA4202C	PA4201C
Model cu calibrare externă	PA124	PA224	PA223	PA423	PA2202	PA4202	PA4201
Model aprobat	PA124CM/2	PA214CM/2	PA223CM/2	PA423CM/2	PA2202CM/2	PA4102CM/2	—
Capacitate (g)	120	220 / 210 (M)	220	420	2200	4200 / 4100 (M)	4200
Precizie d	0.1 mg		1 mg		10 mg		100 mg
Precizie aprobată	1 mg		10 mg		100 mg		—
Moduri de cântărire	Cântărire, Numărare piese, cântărire procentuală, cântărire dinamică, determinarea densității						
Unități de cântărire	mg, g, ct, oz, dwt, tical, tola, mommes, baht, grain, mesghal, Newton, ozt, custom unit				g, kg, lb, ct, oz, dwt, tical, tola, mommes, baht, grain, mesghal, Newton, ozt, custom unit		
Unități de cântărire convenționale	mg, g, ct, custom unit		g, kg, ct, custom unit		mg, g, ct, custom unit		g, kg, ct, custom unit
Dimensiune platan de cântărire	Ø 90 mm		Ø 120 mm		Ø 180 mm		

.....
.....
.....
Nume/ prenume:.....
.....
Firma:.....
.....
Departament/ Funcție:.....
.....
Telefon:.....
Adresa unde doriți să primiți premiul:.....
.....
.....

