

Cumpărăm brânză de calitate a II-a, la preț de calitate superioară!

## INCREDIBIL! Brânza, „îmbunătățită“ cu soluție pentru dezghețarea drumurilor!

**A**lte verificări ale specialiștilor Asociației Pro Consumatori (fostă Asociația pentru Protecția Consumatorilor din România - APC România), membră a Organizației Europene a Consumatorilor, au scos la iveală alte grave nereguli. Concluzia studiului coordonat de președintele asociației, conf. univ. dr. Costel Stanciu, este una cât se poate de halucinantă: cumpărăm brânză telemea de vacă de calitate a II-a la preț de calitate superioară și nu e. Mai mult decât atât, unul din 3 sortimente de brânză telemea conține clorură de calciu! "Cea mai largă utilizare, în ultimii și viitorii ani, a clorurii de calciu vizează prevenirea formării gheții și îndepărtarea acesteia de pe șosele", se arată într-un comunicat al asociației. Ei explică faptul că acumularea clorurii de calciu în organism (hipercalcemie) determină o serie de reacții, printre care: gust calcaros în gură, dureri de stomac, bufeuri, greață și vărsături, lipsa apetitului, sete extremă, dureri osoase, aritmie, pietre la rinichi, comă. „În ultimii ani asistăm la un proces de denaturare legală a brânzeturilor din cauza vidului legislativ din acest domeniu, fapt care a dus atât la prejudicierea economică a producătorilor onesti, proces care a culminat, în unele situații, chiar cu dispariția acestora, cât și la o afectare a intereselor economice ale consumatorilor, punându-le acestora chiar sănătatea în pericol. În aceste condiții, până când prin intermediul unor legi se vor interzice producția și comercializarea unor astfel de produse, singura măsură menită să-i protejeze pe consumatori rămâne informarea acestora prin realizarea de studii care să demaște astfel de practici, astfel încât consumatorii să nu mai achiziționeze produse de o calitate scăzută și cu încărcătură chimică ridicată, fapt ce va duce în cel mai scurt timp la dispariția unor astfel de produse datorită cererii scăzute pentru acestea, nemaexistând astfel interesul economic din partea unor astfel de producători pentru fabricarea unor astfel de produse", a declarat președintele APC, citat în comunicat.

**■ COAGULANȚI CHIMICI! ■**  
Pentru precipitatele din lapte - toată clasa de brânzeturi - s-au creat tot felul de coagulanți chimici (unii au fost menționați mai sus) care asigură randamente superioare coagulării cu cheag de animal (care a devenit extrem

### Brânză Telemea

**Ingrediente:** lapte de vacă pasteurizat, cheag, sare max.3,5%.  
 Conține **lactoză**. Grăsime/S.U. min 40% ; S.F. 9/2002  
 Temperatura de păstrare: +2...+8°C  
 Expiră la data de: vezi pe ambalaj.

**Cantitate netă:**  
**300 gr. e**

**Declarație nutrițională pentru 100 g produs:**  
 Valoare energetică: 1087,9 kJ / 262,1 kcal;  
 Grăsimi: 21 g; din care acizi grași saturați: 18 g;  
 Glucide: 1 g; din care zaharuri: 1 g;  
 Fibre alimentare: 0 g;  
 Proteine: 17,2 g; Sare: 1 g

**ROMÂNIA L170 EC**

**Produsător:** Asociația Pro Consumatori  
**S.C. CARMO-LACT PROD S.R.L.**

de scump). Cheagul chimic este mai ieftin, iar tentația înlocuirii cheagului este iminentă. Unul dintre cele mai folosite cheaguri chimice (mai exact substanță de coagulare, înlocuitor de cheag) este clorura de calciu. În toate variantele, clorura de calciu se dizolvă foarte bine în apă. În principiu, sarea respectivă este higroscopică (avidă de apă), deci se folosește foarte mult ca desiccant (absorbant al umezelii). Clorura de calciu se obține din calcar, prin reacție cu acidul clorhidric, sau ca produs secundar la obținerea sodiei. Cea mai largă utilizare, în ultimii și viitorii ani, a clorurii de calciu vizează prevenirea formării gheții și îndepărtarea acesteia de pe șosele; față de sarea obișnuită (clorura de sodiu - NaCl), proprietățile clorurii de calciu o fac mult mai eficientă în lupta cu adversitățile iernii pe șosele (este eficientă până la temperaturi de minus 52 grade Celsius), astfel că peste jumătate din producția mondială de clorură de calciu se folosește în acest scop.

**■ VALOAREA ENERGETICĂ! ■**  
Valoarea energetică per 100 grame produs variază între 169 kcal și 310 kcal, potrivit documentului citat. Cantitatea de grăsimi per 100 grame produs variază între 12 grame și 26 grame din care grăsimi saturate între 8,4 grame și 18 grame per 100 grame produs. Numeroase studii realizate în instituții medicale și universități de prestigiu arată că grăsimile saturate cresc riscul de apariție a afecțiunilor cardiovasculare, precum infarctul sau accidentul vascular cerebral, și sunt un factor de risc pentru boli neurodegenerative, cum ar fi Alzheimer și Parkinson, cancerule de colon și sân, determină rezistența la insulină, favorizând apariția diabetului de tip 2,

și determină deficiențe de învățare la tineri. Experții APC au realizat o evaluare a celor 32 de sortimente de brânză telemea de vacă și au ajuns la următoarele concluzii: 40% din sortimentele analizate au calitate a II-a; 23% din sortimentele analizate au calitate I; 37% din sortimentele analizate au calitate superioară.

**■ NU VĂ LĂSAȚI PĂCĂLIȚI! ■**  
„Cu toate că multe etichete care însoțesc produsele din magazine sună tradițional, cu tradiție, de cele mai multe ori sunt strategii de marketing. Produsul tradițional înseamnă simplu, sănătos și curat. Pentru brânzeturi, vorbim de brânza proaspătă, așa-numita brânză de vaci sau urdă, sau brânza telemea, cașcaval sau mozzarella și care presupune fierbere, cheag și maturare. În mod tradițional, procesul de conservare presupune fierbere, afumare sau saramură, nimic altceva. Utilizarea clorurii de calciu ca agent de întărire și a acidului lactic ca și corector de aciditate depășește produsul de scopul lui, nutrient de calitate pentru corpul uman. Nu vă lăsați păcăliți de faptul că un produs, aditiv sau potențiator este în mod legal acceptat, nu înseamnă că este și sănătos”, a explicat dr. Florin Ioan Bălănică, specialist în medicina personalizată, nutriție și nutrigenomică, fondator al "Școlii pentru Sănătate și Longevitate", membru al "Academiei Americane de Nutriție și Dietetică", reprezentant pentru România al "Organizației Europene pentru Medicina Stilului de Viață" (ELMO).  
 Articolul poate fi găsit accesând <http://www.apc-romania.ro/ro/i-branza-telemea-de-vaca-cu-solutie-pentru-dezghețarea-drumurilor/NDY5LTE.html>

### Pe scurt.

#### 300 de copii cu autism - monitorizați și evaluați în timp real

Un număr de 300 de copii cu autism vor fi monitorizați și evaluați în timp real pe durata terapiei și a procesului de recuperare, printr-o aplicație mobilă, dezvoltată în cadrul proiectului "Connecting for children with autism", lucru care va permite integrarea lor mai ușoară în sistemul educațional. Soluția mobilă va permite conectarea permanentă a membrilor echipei implicate în terapia și recuperarea copiilor, formată din medic, psiholog, asistent social, părinte și educator, cu scopul de a facilita monitorizarea continuă a evoluției micilor pacienți, se arată într-un comunicat transmis Agerpres. Prin intermediul noului sistem, aceștia vor avea acces în orice moment la date de interes medical, social, terapeutic și educativ, pentru o imagine de ansamblu asupra stadiului de dezvoltare a copilului. Monitorizarea prin intermediul acestei soluții mobile va permite elaborarea unui plan de intervenție adaptat exact la nevoile copiilor. Planificată să se deruleze până în iunie 2018, inițiativa a fost lansată de Asociația Help Autism, în parteneriat cu Asociația de Terapie Comportamentală Aplicată - ATCA și Asociația New Odyssey, și este cofinanțată de Fundația Vodafone România, cu aproximativ 320.000 de lei, prin programul Connecting for Good 2017. Bugetul total al proiectului este de aproape 600.000 de lei. În dezvoltarea soluției, care va integra două componente software, vor fi implicați, pe lângă echipa de programatori, patru psihoterapeuți cu experiență în lucrul cu copiii diagnosticați cu tulburare din spectrul autismului. De asemenea, 70 de psihoterapeuți din aceste centre vor folosi aplicația mobilă în procesul de terapie, înlocuind astfel folosirea fișelor de evidență pe suport de hârtie și scurtând timpul alocat întocmirii rapoartelor de progres. După încheierea proiectului, implementarea soluției va fi extinsă la nivelul întregii țări.

#### Programul de lucru al casierilor RADET Constanța pe 20 iulie

În fiecare an, pe 20 iulie, în România se sărbătorește Ziua Energeticianului, aceasta fiind zi liberă și pentru salariații RADET Constanța. Cu toate acestea, joi, 20 iulie, casierile Regiei situate în: str. Badea Cârțan nr. 14A; str. Al. Cuzetătorilor nr. 13 (Inel II); str. Nicolae Bălcescu nr. 14 vor funcționa conform programului normal de lucru, între orele 8.00 - 12.00 și 12.30 - 16.30. Consumatorii RADET Constanța pot achita în numerar facturile de energie termică și la sucursalele BRD și Băncii Transilvania de pe raza municipiului Constanța, fără plata vreunui comision. "Vă mulțumim pentru înțelegere!", potrivit RADET.

## Aur pentru elevi constănțeni la First Lego League International Open Championship

Echipa Liceului Teoretic Internațional de Informatică, formată din Călătoru Ioana, Filip Vlad, Bocai Tudor, Pîrvu Cristian, Popa Radu, Bucovală Alexandru, Bărbulescu Mihai, toți elevi de clasa a IX-a, și antrenorii Murat Altun și Murat Anida, a participat la concursul internațional First Lego League International Open Championship, Bath, UK 2017. Numele robotului este ICHC, iar misiunea lui este de a interacționa cu

animalele, în scop ecologic și umanitar. Elevii au fost premiați cu medalia de aur - premiul Juriului. Concursul a avut 4 probe: valorile fundamentale (elevii au prezentat cum s-au cunoscut, ce lucruri au în comun, cum și-au împărțit sarcinile, cum au interacționat unii cu alții); proiectul de cercetare (elevii au prezentat un sistem de hranire a animalelor sălbatice: animal feeder, la care au folosit limbajele de programare

Android, App inventar și bineînțeles sistemul electronic); Proiectarea robotului (au prezentat partea de construcție a robotului & schema sistemului de programare); Misiunea robotului (în care robotul trebuia să interacționeze cu animalele de pe planșă, ex: mutarea lor, hrănirea, curățarea etc.). "Elevii au fost apreciați în primul rând pentru abilitățile extraordinare pe care le-au demonstrat

la categoria "Valori fundamentale", dovedind un spirit de echipă deosebit, cu o structură a echipei foarte bine determinată și un spirit de colaborare fructuos și la categoria "Proiect de cercetare", unde proiectul lor a fost apreciat ca unul dintre cele mai inovative și cu reale șanse de a aduce plusvaloare în domeniul roboticii și științelor de cercetare", potrivit unui comunicat al liceului.