

„Condimente“ speciale

RISC CARCINOGEN! CÂRNAȚI cu... chimicale și soluție de dezghețare!

Asociația Pro Consumatori, membră a Organizației Europene a Consumatorilor, a analizat 116 de tipuri de cârnați comercializați în marile structuri comerciale și în magazinele unor producători de produse din carne, studiu ce face parte din Campania Națională de Informare și Educare: "Să învățăm să înțelegem eticheta!". Rezultatele sunt de-a dreptul îngrijorătoare: cârnați de casă cu câte 8 substanțe chimice; cârnați țărănești cu câte 7 substanțe chimice; cârnați de grătar cu câte 4 tipuri de conservanți; cârnați cu soluție de dezghețare a drumurilor" Și asta nu e tot. La 88% dintre cârnații afumați analizați s-a folosit fum lichid sau aromă de fum, iar la 84% dintre cârnații analizați s-a folosit conservantul nitrit de sodiu! De asemenea, la 55% dintre cârnații analizați, membrana folosită este artificială, adică realizată din alginat de sodiu, celuloză, gumă de guar, lactat de calciu, clorură de calciu, collagen de vită și coloranți; 40% au în compoziție fosfați; 40% conțin apă din belșug; 37% conțin coloranți obținuți din insecte (coșenile)! La numai 37% apare menționat procentul de carne din compoziția acestora pe etichetă, iar 34% conțin extracte de condimente!

NUMAI 8% DINTRE CÂRNAȚII ANALIZAȚI NU CONȚIN ADITIVI ALIMENTARI!

Top 5 cârnați afumați: 1. Cârnați Chevos, produs fiert afumat (100 grame produs finit s-a obținut prin prelucrarea a 109 grame carne de porc); Cârnați cu boabe de muștar, produs afumat (96,57% carne porc) Angst; 3. Cârnați cabanos, produs fiert și dublu afumat (72% carne de porc, 20% carne de vită) CIA Aboliv; 4. Cârnați de casă, produs fiert și afumat (87,2% carne porc) Angst; 5. Cârnați cu șuncă, produs fiert și afumat (80% pulpă de porc) Smithfield Prod.

Top 5 cârnați subțiri: 1. Cârnați sticks cu chilli Morliny, produs iute, fiert, afumat și uscat (100 grame de produs s-a obținut prin prelucrarea a 183 grame carne de porc) Animex Foods Polonia; 2. Cârnați sticks picanți Pick, produs crud-uscat maturat (100 grame de produs s-a obținut prin prelucrarea a 153 grame carne de porc) Pick Szeged Ungaria; 3. Cârnați snack clasic Pick, produs crud uscat afumat (100 grame de produs s-a obținut prin



prelucrarea a 142 grame carne de porc) Pick Szeged Ungaria; 4. Cârnați sticks oitza, produs crud-uscat (100 grame de produs s-a obținut prin prelucrarea a 140 grame carne de oaie) Doi Olteni Filiala Tg. Jiu; 5. Cârnați sticks căpritză, produs crud-uscat (100 grame de produs s-a obținut prin prelucrarea a 140 grame carne de capră) Doi Olteni Filiala Tg. Jiu.

Top 5 cârnați crud-uscați după cantitatea de carne folosită pentru a obține 100 grame produs finit: 1. Cârnați Baranya (100 grame produs finit s-a obținut prin prelucrarea a 160 grame carne proaspătă de porc) Belje Croația; 2. Chorizo (100 grame produs finit s-a obținut prin prelucrarea a 155 grame carne de porc) Caroli; 3. Chorizo de porc condimentat (100 grame produs finit s-a obținut prin prelucrarea a 142 grame carne de porc) Cora; 4. Cărnăciori bănațeni (100 grame produs finit s-a obținut prin prelucrarea a 130 grame carne de porc) C+C Reșița; 5. Cârnați uscați Premium (57% carne porc, 17% slănină și 5% carne vită) C+C Reșița.

Top 5 cârnați fără chimicale: 1. Cârnați de Pleșcoi proaspeți (carne oaie 85%, carne vită 15%) Gabioti; 2. Cârnați de porc Maestro (pentru 100 grame de produs finit s-a folosit 110 grame carne de porc) Caroli; 3. Cârnați ardeleniști (carne porc 86,99%) Angst; 4. Cârnați căprioară Bunătați de Secuime (carne căprioară minim 51%) Authentic Meat; 5. Cârnați cerb Bunătați de Secuime (carne cerb minim 51%) Authentic Mea. „La alegerea unui tip de cârnați trebuie să aveți în vedere atât cantitatea de carne din respectivul produs, cât și principalii nutrienți menționați în declarația nutrițională, respectiv cantitatea de proteine, grăsimi/acizi grași saturați și conținutul de sare. Recomand evitarea acelor sortimente de cârnați care au în compoziție aditivi alimentari, precum monoglutamatul de sodiu, caragenanul, carminul și nitritul de sodiu. Totodată, verificați termenul de valabilitate și condițiile de păstrare din spațiul de comercializare. Din cauza conținutului ridicat de sare și a unor aditivi alimentari cu risc carcinogen, anumite mărci de cârnați nu trebuie să facă parte din alimentația copiilor și a adulților cu afecțiuni cardiovasculare”, a declarat președinta APC, conf. univ. dr. Costel Stanciu, citat într-un comunicat al Asociației.

La capătul unui meci controlat în totalitate

Halep și-a egalat cea mai bună performanță la Australian Open

După ce în ultimii doi ani a fost eliminată în primul tur la Australian Open, tenismena constănțeană Simona Halep a reușit în acest an să ajungă, din nou, în sferturile de finală ale primului turneu de Grand Slam al anului, așa cum s-a mai întâmplat în 2014 și 2015. Luni dimineață, în optimile de finală ale turneului de la Melbourne, principala favorită a trecut fără emoții de japoneza Naomi Osaka (locul 72 WTA), cu scorul de 6-3, 6-2, după o oră și 19 de minute de joc. Halep a avut o evoluție foarte bună și a depășit-o clar pe Osaka, fructificând prima minge de meci de care a beneficiat. „A fost un meci foarte bun. Sunt fericită pentru că sunt din nou în sferturi. Am fost concentrată. Acest turneu arată ca un maraton pentru mine. Nu mă gândesc foarte mult la accidentarea din primul tur. Știam că adversara lovește mingea foarte puternic și că trebuie să o mut. Am făcut asta, am schimbat ritmul, uneori am lovit puternic, alte ori am lovit mai moale. Am făcut doar ce am vorbit cu echipa mea înainte de meci. Îi mulțumesc lui Darren (n.r. - Cahill) pentru că mă sprijină și este alături de mine tot timpul. Este frumos că am un antrenor australian. Sper ca în turul următor să joc mai bine și să câștig”, a spus Halep la finalul partidei de luni.

Prin calificarea în sferturile de finală la Melbourne, Halep și-a asigurat un cec în valoare de 288.000 de euro și 430 de puncte WTA. Evoluția Simonei a fost remarcată de presa internațională, care a apreciat perioada foarte bună pe care o traversează liderul ierarhiei WTA.

Pentru a ajunge în semifinale, Simona Halep o va întâlni pe Karolina Pliskova (Cehia, locul 6 WTA și cap de serie nr. 6), care a trecut în optimi de Barbora Strýcová (Cehia, locul 24 WTA și cap de serie nr. 20), cu scorul de 6-7 (5/7), 6-3, 6-2. Celelalte întâlniri din sferturile de finală ale turneului feminin de la Melbourne sunt Angelique Kerber (Germania, locul 16 WTA și cap de serie nr. 21) - Madison Keys (SUA, locul 20 WTA și cap de serie nr. 17) - pe partea de tablou a Simonei Halep, Elise Mertens (Belgia, locul 37 WTA) - Elna Svitolina (Ucraina, locul 4 WTA și cap de serie nr. 4) și Caroline Wozniacki (Danemarca, locul 2 WTA și cap de serie nr. 2) - Carla Suarez Navarro (Spania, locul 39 WTA).

Adrian LUNGU
adrian.lungu@telegrafonline.ro

**Se RĂCEȘTE!
Temperaturi maxime negative, la Constanța!**

Meteorologii anunță o răcire a vremii, la malul Mării Negre. Astfel, pentru marți, 23 ianuarie, sunt anunțate temperaturi maxime cuprinse între - 4 și 0 grade C, în vreme ce minimele se vor situa în intervalul - 11 și - 7 grade C. Miercuri, 24 ianuarie, vremea va continua să se răcească; temperaturile maxime vor fi negative, între - 4 și - 1 grad C, în vreme ce minimele se vor situa în intervalul - 9 și - 5 grade C. Joi, 25 ianuarie, mercurul în termometru va mai crește puțin. Astfel, temperaturile maxime vor fi pozitive, până la 3 grade C, în vreme ce minimele vor fi între - 8 și - 2 grade C. În niciuna dintre cele 3 zile, meteorologii nu anunță precipitații la Constanța. Vom reveni, însă, cu eventualele modificări.

Primul Tinimtex din 2018 - ediție dedicată ofertelor speciale!

Tinimtex nu se dezmente și revine și în 2018! Cel mai mare și mai cunoscut târg de îmbrăcăminte și încălțăminte vine, pentru prima dată anul acesta, cu o ediție specială dedicată exclusiv ofertelor. Acesta va avea loc în perioada 24 - 28 ianuarie la Pavilionul Expozițional din stațiunea Mamaia. La această ediție, participă circa 100 de firme care se ocupă cu producția și comercializarea articolelor din piele și blană, încălțăminte, marochinărie, îmbrăcăminte adulți și copii, lenjerie, home & deco și accesorii, din întreaga țară, cei mai mulți fiind participanți fideli ai acestui eveniment. În perioada 24-27 ianuarie, standurile sunt deschise între orele 10.00 și 19.00. Duminică, 28 ianuarie, târgul se deschide la ora 10.00 și se închide trei ore mai devreme, la ora 16.00.