

BANKOM

BILTEN

broj 16 – jul 2011.

Sadržaj:

Prvi srpski sladoled	2
Biopro-60 u ishrani krava muzara	4
DSM humani program	6
Vesti u Hotelu Leotar.....	7

Prvi srpski sladoled

baze za sladoled Univerzale i Absolut Cream

SLADOLED - nezaobilazna poslastica za sve generacije, nekada se vezivala samo za leto, a danas veoma tražena tokom cele godine.

Baze za sladoled predstavljaju dva potpuno nova, dugoočekivana proizvoda na domaćem tržištu. Za proizvodnju prvog srpskog sladoleda u ponudi imamo:

1. **Baza Absolut Cream C2-100**, koristi se za dobijanje vrhunskog krem sladoleda,
2. **Baza Univerzale C1-100**, koristi se za proizvodnju svih vrsta, a naročito u proizvodnji voćnih sladoleda

Obe baze su pogodne za proizvodnju sladoleda i toplim i hladnim postupkom, kao i za dobijanje soft sladoleda.

Topli postupak

1. Sipati 1l vode ili mleka u pasterizator i zagrevati. Na temperaturi od 30°C dodati 200-250g šećera.
2. U slučaju da se u pasterizatoru koristi voda, na temperaturi od 30°C dodati 100-125g zamene za mleko Biolac-S
3. Dodati 80 g baze za sladoled. Držati na temperaturi od 80 - 85°C 5 min. Brzo ohladiti na 4°C i držati na ovoj temperaturi 6 do 12 časova.
4. Tako pripremljenu masa sipati u mašinu za proizvodnju sladoleda (LABA), uz dodavanje boja i ukusa po želji.
5. Gotov sladoled čuvati na temperaturi od -18 do -22°C

Hladni postupak

- 1 Sipati 1 litar vode i 125g Biolac S (zamena za mleko u prahu), ili 1 litar mleka, u mašinu za pravljenje sladoleda (LABA)
- 2 Dodati 200-250 g šećera.
- 3 Dodati 80g baze za sladoled, uz dodavanje boja i ukusa po želji.
- 4 Dobijenu mešavinu pustiti 30 min da odstoji pre upotrebe ili smrzavanja.
- 5 Gotov sladoled čuvati na temperaturi -18 do -22 °C

BAZE ZA SLADOLED

UNIVERZALE C1-100
Baza za proizvodnju svih vrsta sladoleda

ABSOLUT CREAM C2-100
Baza za proizvodnju krem sladoleda

UNIVERZALE C1-100
Baza za proizvodnju svih vrsta sladoleda

Vrsta šećera	Proteini	Maslo	Ugljikohidri	Laktuloza
4%	9%	22%	9%	14%

SASTAV: Otkisano, hidrogenizovano bijelo mlijeko, otkisano mlijeko, glukozni sirup, emulgator: E-472a, E-472b, E-471, sojin mlijeko, upaljevači: guar guma E-412, karboksi metil celuloza E-466, brašno od rogača E-410, aroma mleka

NETO KOLIČINA: 2kg

ROK UPOTREBE: 12 meseci

NAČIN PRIPREME: Topli ili hladni postupak

NAČIN ČUVANJA: na suvom, prohladnom, provetrenom i mračnom prostoru. Proizvod se po proizvodnjačkim specifikacijama u skladu sa Zakonom o bezbednosti hrane (Službeni glasnik RS 41/2009) i Pravilnikom o kvalitetu proizvoda od mleka i starter kultura Služ. glasnik RS 33/2010.

Kontrolna kvaliteta: Institut za higijenu i tehnološku masu, Beograd

ABSOLUT CREAM C2-100
Baza za proizvodnju krem sladoleda

Vrsta šećera	Proteini	Maslo	Ugljikohidri	Laktuloza
4%	15%	20%	9%	37%

SASTAV: Otkisano mlijeko, hidrogenizovano bijelo mlijeko, dehidratovano, mliječoskopski i mlečni glukoza sirup, emulgatori: E-472a, E-472b, E-471, protein mleka, upaljevači: guar guma E-412, karboksi metil celuloza E-466, brašno od rogača E-410, aroma mleka

NETO KOLIČINA: 2kg

ROK UPOTREBE: 12 meseci

NAČIN PRIPREME: Topli ili hladni postupak

NAČIN ČUVANJA: na suvom, prohladnom, provetrenom i mračnom prostoru. Proizvod se po proizvodnjačkim specifikacijama u skladu sa Zakonom o bezbednosti hrane (Službeni glasnik RS 41/2009) i Pravilnikom o kvalitetu proizvoda od mleka i starter kultura Služ. glasnik RS 33/2010.

Kontrolna kvaliteta: Institut za higijenu i tehnološku masu, Beograd

DOZIRANJE: 80-100g baze, 125gr zamene za mleko u prahu Biolac-S (proizvođač Bankom, Beograd), 1 litar vode, 200 gr šećera

BANKOM
G R O U P
BANKOM Grupa
Bulevar Nikole Tesle 30a
11000 Zemun, Srbija
Tel +381 11 319 0052
Fax +381 11 319 0770
www.bankom.rs

BIOPROTEIN
KARINKA PATA I PRATEĆA
Proizvodni pogon Bioprotein AD
Nemanjina bb, Obrenovac, Srbija
Tel +381 11 8754 891
Fax +381 11 8754 973
www.bioprotein.rs

TÜV

Izuzetni rezultati u kvalitetu, sladoleda dobijenog s bazama Absolut Cream C2-100 i Univerzale C1-100, postižu se upotrebom Biolac- S, zamenu za mleko u prahu.

Biolac S, iz linije zamena za mleko Biolac, po sadržaju masnoće spada između punomasnog i obranog mleka u prahu i ima najuniverzalnije upotrebne mogućnosti. Koristi se u pekarskoj, konditorskoj industriji i poslastičarstvu, naročito za dobijanje penastih struktura poput šlaga i sladoleda.

U liniji Biolac imamo zamene za punomasna i obrana mleka u prahu. Prednosti Biolac (zamena za mleko u prahu) u odnosu na sveže mleko, na osnovu iskustva sa terena, su:

- duži rok trajanja,
- lakši način upotrebe,
- konstantnost kvaliteta
- konstantnost snabdevanja

Prednosti Biolac (zamena za mleko u prahu) u odnosu na mleko u prahu su:

- kvalitet
- cena
- konstantnost snabdevanja

Svi naši proizvodi imaju vrhunske karakteristike, jednake ili bolje u poređenju sa uvoznim proizvodima iz iste kategorije koji se mogu naci na našem trzistu, uz povoljan ekonomski efekat , koji se ogleda u odnosu pruženog kvaliteta i cena.

Cene konkurentnih proizvoda prisutnih na našem tržištu su znatno više, a kvalitet ne opravdava te razlike. U mogućnosti smo da Vam obezbedimo dovoljne količine uzorka za probu, a naš tim je spreman i da kod Vas, na licu mesta, demonstrira upotrebu opisanih proizvoda.

Da bi ste se i sami uverili u kvalitete naših baza za sladoled i zamena za mleko u prahu, ovom prilikom Vas pozivamo da nas kontaktirate putem telefona ili putem mail-a na info@bankom.rs. Detaljnije o svim našim proizvodima i parametrima kvaliteta možete pronaći na našem web sajtu www.bankom.rs.

Biopro-60 – tostovana sojina pogača u ishrani krava muzara

Sa ciljem edukacije naših sadašnjih i potencijalnih komitenata, u aprilu je štampana brošura “Biopro-60 tostovana sojina pogača u ishrani krava muzara”.

Biopro-60 - tostovana sojina pogača

Soja predstavlja jedno od najznačajnijih hraniva u ishrani životinja, kako zbog visokog sadržaja, biološki visoko vrednih proteina (38%), tako i zbog visokog sadržaja ulja (18%).

BIOPRO 60 je hranivo sa 38-40% proteina i 8-10% ulja se proizvodi isključivo od zdrave, oljuštene, genetski nemodifikovane soje posebnim hidrotermičkim tretmanom, u toku koga se odstranjuje deo ulja. Termičkom obradom sojinog zrna dolazi do inaktivisanja antinutritivnih faktora, ali i do daleko većeg efekta u ishrani preživara, jer se njome postiže značajno povećanje sadržaja iskoristivih (by-pass) proteina.



BIOPRO 60 je hranivo izbora za krave muzara jer je

- Odnos proteina i masti idealan
- Povećan sadržaj iskoristivih (by-pass) proteina
- Bogat izvor energije - esencijalnih masnih kiselina
- Bogat izvor prirodnih antioksidanasa (vitamin E)
- Prijatanog ukusa i mirisa
- Fino granulirano - stimuliše žvakanje i pojačano lučenje pljuvačke
- Smanjen sadržaj vlage ispod 6%
- Laka za transport i skladištenje

Iskustva sa terena nam potvrđuju da se zbog manjeg sadržaja ulja i većeg sadržaja by-pass proteina, daje prednost korišćenju BIOPRO 60 u odnosu na druga hraniva sojinog porekla, poput punomasnog sojinog griza ili sojine sačme.

Ispitivanja

Socha i Satter (1991) su objavili ispitivanja u kojima su određivali uticaj različitih vrsta hraniva na laktaciju krava. Najviše prinose mleka sa 3,5% mlečne masti i najveću koncentraciju mlečnih proteina, davale su krave hranjene tostovanom sojinom pogačom.

U novijim istraživanjima, u okviru projekta TR 20016, kojeg finansira Ministarstvo za nauku i tehnološki razvoj Srbije, utvrđeno je da BIOPRO 60 daje bolje rezultate od punomasnog sojinog griza i sojine sačme.

Uz porast količine mleka (oko 1,5 litra/kravi/dan), veću količinu masti i proteina u mleku, utvrđen je i stabilniji pH i veći broj mikroorganizama u buragu, kao i manji sadržaj uree u mleku. Primećena je i veća koncentracija glukoze u krvi krava hranjenih sa obrocima na bazi BIOPRO 60 (3,25 mmol/L) u poređenju sa obrocima na bazi sojine sačme (2,67 mmol/L). Sve to ukazuje na superiornost BIOPRO 60 kao izvora energije i proteina u ishrani visokoproizvodnih krava.

Reč korisnika

BD AGRO AD iz Dobanovaca poseduje farmu od 1.500 krava i 1.200 junica Holštajn rase, koje su u periodu 2007-2009. uvežene iz Kanade. Prosečan genetski potencijal uveženih životinja je preko 10.000 litara mleka u laktaciji, a nivo mlečnosti nukleusa zapata je 12.000-14.000 litara mleka. BD AGRO je značajna sredstva uložio u renoviranje i opremanje objekata, muzne opreme, ratarsku proizvodnju i mehanizaciju, osposobljavanje kadrova i implementaciju sistema menadžmenta kvalitetom. To je danas čini najboljom farmom muznih krava u ovom delu Evrope.



Upotrebom tostovane sojine pogače BIOPRO 60 proizvođača Bioprotein (Bankom Group), ostvarili smo visoku i stabilnu proizvodnju mleka dobrog kvaliteta i optimalne priraste teladi i ženskog priplodnog podmladka. Trenutni nivo mlečnosti je 9.800 lit po kravi godišnje sa 3,6 % mm i 3,45 % proteina.

Kao osnovne prednosti BIOPRO 60 u odnosu na ostale proizvode od soje koji se mogu naći na našem tržištu navodim:

- visok nivo biološki vrednih proteina;
- visok nivo nerazgradivog (by-pass) proteina omogućio je snižavanje ukupnog nivoa proteina u obroku krava i omogućio smanjenje cene obroka i efikasiju proizvodnju mleka;
- visok nivo nerazgradivog (by-pass) proteina doprineo je smanjenju uree u krvi i mleku krava, što se uzročno posledično odražava na zdravstveno i reproduktivno stanje zapata, njegovu produktivnost i dugovečnost;
- nivo masti od 8% povećava energetska vrednost hraniva bez depresivnih uticaja na nivo mlečne masti, što je slučaj sa ekstrudiranom sojom.

Saša Vukašinić
nutricionista BD Agro AD

DSM humani program

Bankom doo je u svoj program uvrstio i DSM-HNH program za ljudsku ishranu i zdravlje. Ovaj program je uvršten u sadržaj naše web prezentacije.

Proizvodni program čine sledeći proizvodi:

- VITAMINI I KAROTENOIDI
- Minerali
- Dijetetski lipidi
- Dijetetska vlakna
- Biljni ekstrakti
- Probiotici i prebiotici
- Organske kiseline
- Proteini i aminokiseline
- Nukleotidi



Ovi proizvodi imaju osnovnu primenu u programima:

1. Hrane

- Mleko i mlečni proizvodi
- Masti, ulja i hrana bogata njima
- Cerealije
- Peciva i kolaci
- Suva, instant hrana
- Ishrana za odojcad
- Sokovi i instant napici
- Dijetetski dodaci

2. Lekova i pomocnih dijetetskih sredstva

Hotel Leotar, Trebinje

Hotel Leotar je u prvoj polovini 2011. bio domaćin mnogim zanimljivim dešavanjima:

Предавање компаније 'Bayer' д.о.о. Сарајево

У нашем хотелу одржано је предавање компаније 'Bayer' д.о.о. Сарајево на теме: "Bayer-ови антибиотици - Терапија уринарних инфекција" и "Модерна орална контрацепција".

Предавачи су били Др. Звонко Совтић, спец.урологије у Општој Болници Требиње и Др. Лилиен Ковач, спец. Гинекологије и акушерства у Дому Здравља Требиње.

8. Март у Хотелу Леотар

Хотел Леотар је и ове године за организовао забаву поводом 8. марта, Дана Жена. Уз музику уживо и свечану вечеру многобројни гости су провели једно незаборавно вече!

22. Март - Свјетски дан вода

У конгресној сали нашег хотела 22. марта одржан је скуп поводом Свјетског дана вода под називом: 'Вода за градове: Урбани изазови' ("Water for the cities: Responding to the urban challenge") у организацији Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Српске и Агенције за воде обласног ријечног слива ријеке Требишњице.



Likovna kolonija Trebinje 2011.

Група заљубљеника у ликовну уметност из Београда боравила је протеклих 10 дана у Требињу, у нашем хотелу у склопу ликовне колоније сликара наиваца из Београда. Мотиви су углавном везани за требињски Стари Град и природу херцеговацког крша. У галерији фотографија можете погледати неке од радова.

BILTEN preduzeća "Bankom" d.o.o.
Bulevar Nikole Tesle 30a 11080 Zemun

Direktor:

Milan Pešut

Redakcija lista:

Bankom Marketing

Štampa:

Opšta služba "Bankom" d.o.o.

Beograd