

Academia de Studii Economice Bucuresti
Facultatea de Comert

Caracterizarea merceologica generală a capsunilor

studiu de caz
Merceologie

conf.univ.dr.: Roxana PROCOPIE

mai 2005

Cuprins

1. Introducere
 - 1.
2. Fructele-alimente
3. Capsunii- caracteristici, origine, soiuri
4. Compozitia biochimica a fructelor de capsuni si valoarea lor in alimentie
5. Procesul tehnologic la capsuni; comercializarea, depozitare, transport
6. Caracteristici calitative
7. Bibliografie

1. Introducere

Comertul mondial cu marfuri alimentare brute si prelucrate se afla sub incidenta:

- disponibilitatilor de resurse agro- alimentare si a fluxurilor comertului international;
- ridicarea gradului de prelucrare a alimentelor, piata fiind impulsionata de industrializarea rapida a sectoarelor de productie alimentara, aparitia unor noi forme de distributie si dezvoltarea unor noi forme de consum;
- utilizarea unor mecanisme eficiente de adaptare la exigentele protectiei consumatorilor.

Progresul continuu al societatii umane a dus la o omniprezenta a tehnologiei in toate domeniile. Produsele alimentare sunt si ele obtinute astazi cu ajutorul tehnologiilor si procedeelor moderne, iar cererea tot mai mare care se inregistreaza duce la o supraproductie si o oferta variata din partea producatorilor alimentari.

Astfel se face tot posibilul ca alimentele sa aiba succes, sa poata fi conservate pe perioade cat mai lungi, sa aiba culori cat mai atractive, sa fie cat mai bogate in vitamine chiar daca sunt obtinute pe cale artificiala.

Comertului ii sunt specifice o serie de axiome dintre care urmatoarele sunt decisive:

- comertul se face cu marfa
- comertul este o indeletnicire profitabila
- comertul se bazeaza pe credibilitate
- comertul presupune un grad mare de profesionalism.

- 1.
- 2.

2. Fructele-alimente

Marfa alimentara, sau alimentul reprezinta toate substantele sau produse prelucrate, partial prelucrate sau neprelucrate destinate sa fie ingerate de oameni. Termenul de „ marfa alimentara” nu cuprinde :

- hrana pentru animale
- animalele vii, mai putin cele care nu sunt preparate in vederea consumului uman
- plantele inainte de recoltare
- medicamentele
- cosmeticele
- tutunul si produsele din tutun
- stupefiantele si substantele psihotrope
- reziduuri si contaminanti.

Conform acestei definitii fructele sunt alimente care se pot consuma atat in stare prelucrata (compoturi, sucuri, etc.), cat si in stare neprelucrata.

Romania se situeaza pe locul 12 in Europa in ceea ce priveste consumul de fructe pe cap de locuitor - 55 kg./cap de locuitor. Este o valoare destul de mica, comparativ cu Italia - 123 kg./cap de locuitor - sau Bulgaria - 116 kg./locuitor - , dar inaintea unor tari ca Marea Britanie - doar 40kg./cap de locuitor - sau Polonia - 50 kg./locuitor. Consumul optim pe tipurile de fructe se situeaza in ceea ce priveste merele la 28 kg./locuitor, piersici - 2,6 kg./locuitor, capsuni - 2 kg./locuitor, iar punele - 18,1 kg./locuitor. (2003)

Fructele, datorita continutului ridicat in vitamine, saruri minerale, glucide usor asimilabile, accizi si alte principii fiziologice active, constituie un factor indispensabil in alimentatia rationala a omului.

3. Capsunii- caracteristici, origine, soiuri

Capsunul (*fragaria grandiflora*) este un arbust fructifer; originea lui este diferita in functie de soiul din care apartin; astfel Gorella- Olanda, Pocahontas- S.U.A., Red Gauntlet- U.K., Regina- Germania, Senga Sengana- Germania, Talisman- U.K., Benton- S.U.A., Aiko- S.U.A., Dukat- Polonia, Elsanta- Olanda etc.

Capsunul este una dintre speciile pomicole care prezinta un interes economic si alimentar deosebit datorita potentialului mare de productie, calitatii fructelor, continutului in vitamina C si alte substante utile pentru alimentatia omului.

Capsunile se numara alaturi de cirese printre primele fructe care ajung la maturitate in timpul anului (mai-iunie).

Capsunul este o planta perena formata in conditii de padure, la umbra, intr-un sol reavan aerat si acoperit an de an cu straturi noi de frunze, ceea ce a determinat formarea unui sistem radicular nu prea profund. Plantele de capsun in varsta de un an sunt apte sa dea productii mari iar fructele lor ajung la maturitate cu 2-5 zile mai devreme fata de cele ale plantelor mai in varsta. Productia anuala de capsune a unui hectar de cultura este de 15-25 t, in functie de soiuri.

Pentru prima data in Romania o astfel de plantatie a fost infiintata la Simleul-Silvaniei de Schill Margareta in **1958**.

Pentru cultura anuala se aleg terenuri de gradina, plane sau usor inclinate pana la 7%, pretabile la mecanizare si irigare.

Pe teritoriul tarii noastre, in flora spontana regasim 3 specii ale genului *Fragaria*: *Fragaria vesca sylvestris*, *Fragaria viridis (collina)* si *Fragaria elatior*.

Fragul comun (*Fragaria vesca*) este o specie diploida cu flori hermafroditice. Se intalneste in flora spontana, in paduri pana in regiunea pasunilor subalpine. Fructul este deosebit de aromat, dar cu dimensiuni foarte mici, motiv pentru care cultura acestuia nu prezinta importanta economica.

Fragul de camp (*Fragaria viridis*) are fructe gatuite, de asemenea aromate intens, care se desprind mai greu de pe pedicel. Este intalnit si la campie, in imediata vecinatate a padurilor, in valcele, etc.

Sortimentul cultivat la noi in tara este format din urmatoarele **soiuri**:
Premial, Sunrice - soiuri timpurii, Gorella, Elsanta, Magic, Redgauntlet, Roreal -
soiuri cu coacere mijlocie, Senga Sengana, Benton - soiuri cu coacere tardiva

4. Compozitia biochimica a fructelor de capsuni si valoarea lor in alimentie

Procentual capsunile in stare proaspata contin:

- 87-91% apa
- 4,5-9,7% glucide (glucoza, fructoza)
- 0,72-1,19% acizi organici
- 0,1-0,5% pectine
- 0,94-1,74% proteine
- saruri minerale, in special potasiu, fier, fosfor, mangan, calciu
- vitamine (continutul in vitamina C este egal cu cel al lamailor si in plus, au un continut ridicat de vitamina B si vitamina K, acid pantotenic, vitamina E).

In tratamentul insomniilor, se recomanda consumul de capsune proaspete datorita procentului ridicat de vitamina B si de mangan, care regleaza activitatea sistemului nervos.

In tratamentul anemiilor capsunile sunt deopotrieva indicate din pricina continutului lor in fier si cupru, iar datorita vitaminei K ajuta la buna functionare a ficatului.

Sistemul imunitar este stimulat de prezenta acidului pantotenic, un acid indispensabil formarii anticorpilor.

Iodul dupa cum este bine cunoscut are un rol esential in fuctionarea glandei tiroide.

Efectul remineralizant al capsunelor deriva din continutul mare in magneziu si calciu, fosfor dar si provitamina A. Din aceasta cauza capsunile sunt recomandate in alimentatia bolnavilor de TBC, in tratamentul osteoporozei.

5. Procesul tehnologic la capsuni; comercializarea, depozitare, transport

Capsunile nu mai evoluează în coacere după recoltare, ele rămân exact în stadiul în care au fost culese.

Datorită conținutului mare în apă, capsunile sunt fructe foarte perisabile. Mai ales în condiții cu umiditate excesivă, capsunile devin sensibile la mușcăiuri și putregaiuri.

Acest neajuns poate fi eliminat prin utilizarea unor ambalaje corespunzătoare, cum ar fi cutiile din plastic.

Fructele destinate consumului direct în stare proaspătă se culeg cu tot cu caliciu, acesta se îndepărtează dacă fructele urmează a fi procesate. Fructele folosite la fabricarea câpsunilor în conservă, sunt fructele provenite din oricare soi de capsuni de cultură, ajunse la maturitate, proaspete, întregi, curate, sănătoase, curățate de părțile exterioare; trebuie să îndeplinească cerințele de calitate și siguranță alimentară pentru fructe proaspete prevăzute de reglementările în vigoare.

Spatiile în care se fabrică câpsunile în conservă, incluzând instalațiile și echipamentele aferente, trebuie să îndeplinească cerințele de igienă alimentară, iar personalul să îndeplinească cerințele de sănătate și calificare, stabilite prin reglementările în vigoare.

Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună. Aceste ambalaje pot fi confecționate din lemn, carton, folie termocontractibilă, sau alte materiale care trebuie să corespundă reglementărilor în vigoare.

Etichetarea și marcarea produselor finite se face prin înscrierea tuturor informațiilor necesare, astfel încât consumatorul să fie informat corect la momentul cumpărării.

Câpsunile se conservă într-unul din următoarele medii lichide:

- (a) Apa sau amestecul format din apă cu unul sau mai multe sucuri de fructe, în care predomină apa.
- (b) Amestecul format din apă cu suc de câpsuni, cu unul sau mai multe sucuri de fructe, în care sucul/sucurile detin o pondere mai mare de 50% în volum.
- (c) Suc de câpsuni, sucul unui fruct compatibil cu câpsunile sau un amestec de sucuri din fructe.

Transportul produsului trebuie sa se faca cu vehicule curate, acoperite, în conditii care sa asigure integritatea ambalajelor, mentinerea calitatii produselor si protectia contra razelor solare sau a înghetului.

6. Caracteristici calitative

Capsunii in forma naturala sau in conserva trebuie sa indeplineasca anumite caracteristici calitative pentru a putea fi comercializate pe piata romaneasca si internationala.

Calitatea lor se apreciaza in functie de starea sanitara, gradul de maturitate, aspectul exterior, calibrul, continutul in suc etc.

Conform standardelor comunitare, marfa trebuie sa fie insotita de un certificat de conformitate care sa ateste ca este conforma cu normele de calitate la categoria de calitate respectiva, in momentul exportului. Sunt mentionate in mod detaliat modalitatile de control, verificarile de conformitate, de prezentare pentru clasele de calitate.

Legumele si fructele trebuie sa indeplineasca urmatoarele caracteristici de calitate: forma, marimea, aspectul epidermei si a miezului, consistenta si succulenta pulpei, gustul, aroma, etc. La aprecierea calitatii se iau in considerare si alte caracteristici: autenticitatea soiului, starea de prospetime, starea de sanatate si curatenie, gradul de maturitate.

Standardele precizeaza dimensiunile fructelor pe clase de calitate, folosindu-se in acest scop limita minima sau maxima a dimensiunilor si claselor de calibrare.

In mod obisnuit in schimburile internationale, pentru fructele proaspete se tine seama de culoarea epidermei, iar pentru prelucrarea lor si de culoarea pulpei. Gustul este una dintre caracteristicile cele mai importante ale fructelor care determina atat consumarea in stare proaspata cat si prelucrarea industrială; este determinat de continutul si raportul între glucide, acizi organici, substante tanate, etc.

7. Bibliografie

1. Ileana Raducanu si Roxana Procopie- MERCEOLOGIE; editura ASE-2004
- 2.
3. Mihaescu, Grigore - Cultura capsunului, Editura Ceres, 1998
- 4.
5. Chira, Lenuta - Cultura arbusrilor fructiferi, Editura MAST, 2000
- 6.
7. Al. Lazar, L. Bobes, L. Comes, A. Dracea, M. Hatman - Fitopatologie, Editura Didactica si Pedagogica, 1977
- 8.
9. Vieru R., Hedesan Gh., Panait Elisabeta - Aprecieri asupra comportarii la congelare a unor soiuri de capsun, Lucrari stiintifice-Institutul de Cercetari si Proiectari pentru Pastrarea si Valorificarea Legumelor si Fructelor, 1971
- 10.
11. Ceausescu Maria Elena - Comportarea unor soiuri de capsuni in procesul valorificarii prin industrializare, Institutul de Cercetari si Proiectari pentru Pastrarea si Valorificarea Legumelor si Fructelor, 1975
- 12.
13. www.inforural.ro
- 14.
15. www.bursaagricola.ro