

# STUDIAREA SORTIMENTULUI ȘI A CALITĂȚII CRUPELOR DE OREZ COMERCIALIZATE ÎN MAGAZINUL NR.2 A REȚELEI „GREEN HILLS MARKET”

**Autori: Stela SANDU, Vladimir CIORICI**  
**Conducator științific: dr.,conf.univ. Valentina CALMĂȘ**

Academia de Studii Economice a Moldovei

**Rezumat:** *In today's cooking, rice represents a stuff nobody can leave it aside. 350 million tones of rice are produced annually, however only 4 % of production is exported worldwide. For the last 30 years, aggregate rise consumption rose from 61,5 kg to approximately 85,9 kg per capita, which represents a 40 % increase.*

*In the Republic of Moldova there is an approximately 3,2 kg rice consumption per capita. The assortment of home-produced rice has registered an important increase for the last two years. It is due to the Mediterranean and Asian influences that started to expand into the premium segment of the market.*

**Cuvinte cheie:** *crupe de orez, comerț, consum, calitate,preț, vânzări, sortiment.*

## 1. Generalități despre crupele de orez

În bucătăria de azi, orezul este un aliment de care nimeni nu poate face abstracție. Anual în lume se produc aproximativ 350 milioane tone de orez, dintre care 1,93 mln tone sunt produse în UE. Volumul exportului mondial constituie 12-13 milioane tone, ceea ce reprezintă 4 % din producția globală. Mai bine de 90 % din producția mondială de orez este realizată în Asia, unde orezul reprezintă alimentul de bază în rația alimentară, fiind întrebunțat de 3 ori pe zi [1].

Consumul mondial de orez a crescut cu 40 % în ultimii 30 de ani, de la 61,5 la aproximativ 85,9 kg pe cap de locuitor [3].

Se disting trei modele de consum a orezului pe plan internațional și anume:

- modelul asiatic: consum mediu mai mare de 80 kg/persoană pe an (China: 90 kg, Indonezia: 150 kg, Myanmar: mai mult de 200 kg);
- modelul subtropical: consumul mediu între 30 și 60 kg/persoană pe an (Columbia: 40 kg, Brazilia: 45 kg, Coasta de Fildes: 60 kg);
- modelul de Vest: consum mediu mai mic de 10 kg/persoană pe an (Franța: 4kg, SUA: 9 kg) [4].

Pentru comparare menționăm faptul că în R.Moldova se consumă anual per capita aproximativ 3,2 kg de orez, iar norma fiziologică de consum anual al orezului, pe cap de locuitor este de: 3,00 kg.<sup>1</sup>

Creșterea producerii și a consumului de orez poate fi explicată prin beneficiile acestuia pentru organismul omenesc, și anume: proteinele din orez conțin aminoacizi esențiali (lizină, metionină și triptofan) și respectiv au o înaltă valoare biologică: o porție de 50g de orez oferă aproximativ 11 % din necesarul zilnic de proteine; orezul este bogat în minerale precum cuprul, fosforul, magneziu și siliciu care participă la prevenirea radicalilor liberi, dar și la formarea colagenului în organism; orezul integral așa cum este orezul brun, este bogat în fibre insolubile, care îi oferă organismului protecție împotriva multor tipuri de cancer, bolilor de inimă, diabetului, bolilor de rinichi și obezității [6];deasemenea, orezul, este bogat în vitamina E și în acizi grași esențiali, aceste componente protejează celulele cutanate de agresiunile exterioare și întârzie îmbătrânirea [5].

Piața R.Moldova oferă o gamă largă de crupe de orez: de la orezul cu bob rotund, până la semi-preparate și tipuri speciale de orez (Basmati, Thai, orez sălbatic, orez cafeniu, etc.). Sortimentul crupelor de orez în R.Moldova a înregistrat o creștere, diversificându-se considerabil în ultimii 2-3 ani, ca urmare a creșterii importurilor. Volumul importurilor de orez în R.Moldova în anul 2010 a crescut cu 608,117 tone, comparativ cu 2009, ceea ce reprezintă o majorare cu 8,43 %; pe când prețul a scăzut de la 8,6 la 8,43 lei/kg [7].

## 2. Sortimentul și calitatea crupelor de orez comercializate în magazinul “Green Hills Market” Nr.2.

Principalele obiective ale studiului nostru practic au fost:

- 1) studierea sortimentului crupelor de orez comercializate la acest magazin;

<sup>1</sup> Hotărîrea Guvernului RM din 27 iulie,1993,nr.460.”Normele medii provizorii ale consumului de produse alimentare,marfuri nealimentare si servicii incluse in structura cosului mediu de consum”.

- 2) studierea prețului și a principalilor importatori;
- 3) verificarea calității, corectitudinii marcării și etichetării;
- 4) dinamica vânzărilor crupelor de orez.

Sortimentul crupelor de orez comercializate în cadrul acestui magazin cuprinde:

1. 3 tipuri (după dimensiunea bobelor): orez cu bob rotund, orez cu bob mediu și orez cu bob lung;
2. 18 subtipuri (după marca comercială), dintre care principalele sunt: Oryza, Riso Scotti, Grand Mersi, Sedrii Crai, Dalba, Perlina, Bunetto, Iarmarca, Radolf, Edeka, Royal Thai;
3. 38 de varietăți de crupe de orez, principalele fiind: orez șlefuit, polizat, aburit, prefierat, mexican, roșu, sălbatic.

Pincipalele țări producătoare, de la care se importă sunt: Rusia, Ucraina, Pakistan, Germania și Egipt. Prețul crupelor de orez comercializate variază de la 11 lei/kg (Ucraina) până la 242 lei/kg (China). Topul celor mai scumpe sortimente de orez din cadrul rețelei comerciale “Green Hills Market” sunt prezentate în fig.1. Principalii importatorii ai crupelor de orez din rețeaua comercială „Green Hills Market” sunt reprezentați în fig.2.

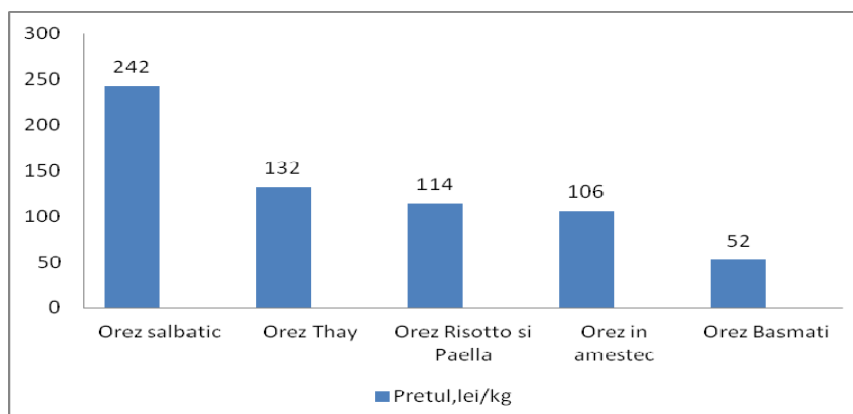


Fig.1. Topul celor mai scumpe sortimente de orez în cadrul rețelei comerciale “Green Hills Market” .

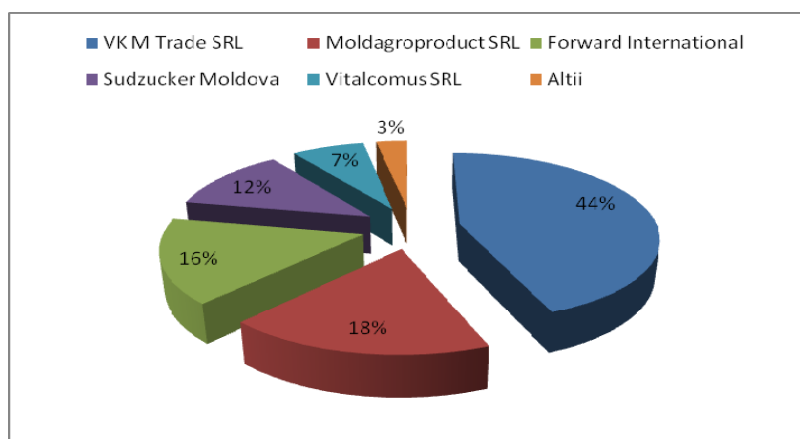


Fig.2. Principalii importatori ai crupelor de orez din cadrul rețelei comerciale „Green Hills Market”.

### 3. Verificarea calității crupelor de orez

În calitate de obiect de studiu au servit:

- 1) amestecul de orez cu bob mediu Risotto și Paella. Marca comercială “Oryza”. Producător Germania, importator întreprinderea “Vk M Trade” SRL, mun. Chișinău. Ambalat în pachete din polietilenă, transparent, cu masa netă 500g. Termen de valabilitate 12 luni. Calitatea nu a fost indicată pe ambalaj.
- 2) orez cu bob rotund, marca comercială “Riso Scotti”. Producător “Riso Scotti”: Ialomița, România.

Importator întreprinderea “Forward International”, mun. Chișinău. Ambalat în cutie de carton cu masa netă 1kg. Termen de valabilitate 18 luni. Calitatea I.

Rezultatele cercetărilor de laborator sunt prezentate în tabelul 1. De asemenea am analizat în condiții de laborator proprietățile de consum (tehnologice) ale acestor crupe de orez. Rezultatele obținute sunt prezentate în tabelul 2.

Tabelul 1

Indicii organoleptici și fizico-chimici ai crupelor de orez.

Indicii de calitate:	Caracteristica indicilor de calitate conform GOST 6992-93	Marca comercială "Oryza"			Marca comercială "Risso Scotti"		
		Lotul 06.06.13	Lotul 22.06.13	Lotul 05.05.13	Lotul L30A	Lotul L40A	Lotul L50A
<b>Indici organoleptici:</b>							
Culoarea	Albă cu diferite nuanțe.	Albă	Albă	Albă	Albă cu nuanțe gălbui.	Albă	Albă cu nuanțe gălbui.
Mirosul	Caracteristic crupei de orez, fără mirosuri străine, de mucegai	Miros specific, fără nuanțe străine.	Miros caracteristic crupei de orez.	Miros specific, fără nuanțe străine.	Miros specific, fără nuanțe străine.	Miros specific, fără nuanțe străine.	Miros specific, fără nuanțe străine.
Gustul	Caracteristic crupei de orez, fără gust străin, acid sau amar.	Gust plăcut, fără nuanțe de gust străin.	Gust caracteristic crupei de orez.	Gust plăcut, fără nuanțe de gust amar.	Gust plăcut, fără nuanțe de gust străin.	Gust plăcut puțin dulceag.	Gust plăcut, fără nuanțe de gust străin.
<b>Indici fizico-chimici:</b>							
Nr.boabelor cu lungimea de 2; 3 ori mai mare decit lățimea, %.	Pentru calitatea extra: 90,0	87	86	87	-	-	-
Umiditatea, %, max.	15,5	13,77	14,00	13,55	13,80	13,21	13,95
Boabe calitative, %, minim. inclusiv:	99,4	99,7	99,6	99,5	99,4	99,5	99,4
orez sfărmat, %, max.	9,0	4,1	4,5	4,5	7,0	7,7	6,9
orez îngălbenit, %, max.	2,0	0,34	0,41	0,38	1,12	1,50	1,20
orez cu bob excesiv de alb, %, max.	2,0	0,5	0,8	0,7	1,7	1,6	1,7
orez cu dungii roșii, %, max.	3,0	0	0	0	0,01	0,2	0
orez cu nuanță roșie, %, max.	Nu se admite.	0	0	0	0	0	0
impurități, %, max	0,3	0	0	0	0	0	0

Tabelul 2

Indicilor tehnologici a crupelor de orez.

Tipul crupei:	Indicii tehnologici							
	Masa orezului, g			Volumul orezului, ml			Durata de fierbere, min	
	Pînă la fierbere	După fierbere	%	Pînă la fierbere	După fierbere	%	Indicata pe ambalaj	Reală
1	2	3	4	5	6	7	8	9

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Orez cu bob mediu „Risotto și Paella”	10	28	280	7	9	128,5	>20	17
Orez cu bob rotund „Riso Scotii”	10	30	300	6	10	166.6	16-18	24

În 2011 vânzările crupelor de orez au scăzut considerabil. Dinamica vânzărilor, în cadrul „Green Hills Market” este prezentată în figura 3.

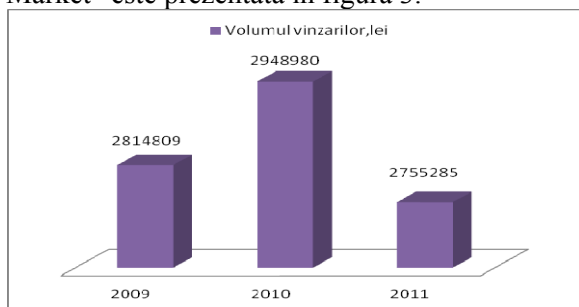


Fig.3. Dinamica vânzărilor crupelor de orez în cadrul „Green Hills”.

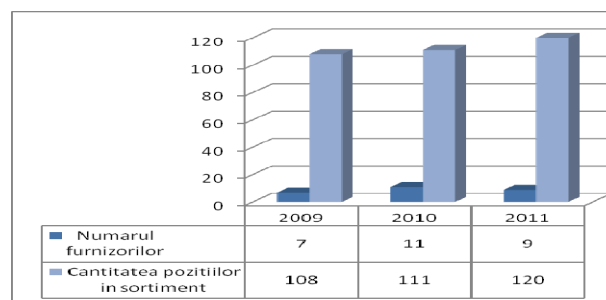


Fig.4. Variația numărului de furnizori și a pozițiilor în sortimentul crupelor de orez a magazinului „Green Hills”

### Concluzii:

Indicii organoleptici și cei fizico-chimici ai crupelor de orez examinate în condiții de laborator corespund prevederilor standardului în vigoare și se încadrează în categoria I de calitate-marfă. Din punct de vedere al proprietăților de consum, orezul cu bob rotund „Riso Scotti”, are o masă și un volum după fierbere mai mare, acesta prezentând deci proprietăți culinare mai deosebite. Timpul de fierbere al acesuia însă, depășește norma indicată pe ambalaj. Pe eticheta crupei de orez „Risotto și Paella” nu era indicată informația obligatorie cu privire la data ambalării, calitatea produsului, indicativul standardului în vigoare, iar durata de fierbere indicată pe ambalaj a fost mai mare decât cea reală. Pe eticheta crupei de orez cu bob rotund „Riso Scotti” de asemenea am depistat unele neregularități: lipsește indicativul standardului, iar durata de fierbere este mai mică decât cea reală. În anii 2010, vânzările crupelor de orez în cadrul „Green Hills Market” au crescut considerabil față de 2009, cu 4,76 % (134171 lei) iar în 2011, vânzările au scăzut față de 2010, cu 6,57 % (193695 lei). Pe parcursul anilor 2009-2011, numărul pozițiilor în sortimentul crupelor de orez al magazinului „Green Hills” au înregistrat un trend ascendent, ajungând la 120 de poziții. În R.Moldova se consumă anual aproximativ 3,2 kg de orez per capita, ceea ce satisface normele fiziologice de consum.

### Bibliografie

1. Каширина Е. „Рис, или сарацинское зерно”. Revista: Питание и общество/дело вкуса N°7/2011, p.31-32
2. GOST 6292-93 „Крупа рисовая. Технические условия”
3. [www.fao.org](http://www.fao.org)
4. <http://www.unctad.org/infocomm/anglais/rice/market.htm>
5. <http://www.medicina-naturista.ro/cosmetica-naturista/ingrijirea-fetei/orezul.html>
6. <http://prodieta.ro/orezul-proprietati-nutritive-orez-integral-brun/>
7. <http://www.fisc.md/>