

Overeni prevod sa ruskoq jezika

Kopija je verna  
Sekretar (potpis) T.N.Fjodorova

Okrugli pečat:

Društvo sa ograničenom odgovornošću  
OGRN 1037739233861 – Moskva  
„AkademProdukt“ – AP

RUSKA AKADEMIJA MEDICINSKIH NAUKA  
NAUČNO-ISTRAŽIVAČKI  
INSTITUT ZA ISHRANU

109240 Moskva, Ustjinski projezd 2/14, Tel. (095) 298-18-64, 298-18-59, faks (095) 298-18-72

Br.72-750

26.decembar 1997.god.

**MIŠLJENJE**

**o novoj vrsti hleba "Tonus", koji je proizvodi bez brašna od integralnog zrna**

Hleb je jedan od glavnih prehrambenih proizvoda stanovništva Rusije. Na račun ovog proizvoda pokriva se oko trećina dnevne energetske vrednosti obroka Rusa.

Medjutim, postojeće vrste hleba i pekarskih proizvoda, koji se proizvode po tradicionalnoj tehnologiji, peku se od različitih vrsta brašna, koje u većini slučajeva bitno zaostaje po svom hemijskom sastavu za integralnim zrnom. Posebno malom hranljivom i biološkom vrednosću izmedju pekarskih proizvoda odlikuju se proizvodi, koji se prave na vazi brašna najviše klase. Ono od svih drugih vrsta brašna sadrži najmanju količinu vitamina, mineralnih elemenata i prehrambenih vlakana, koja spadaju u najvažnije, a u većini slučajeva nezamenljive komponente ishrane. Upravo zbog toga su napravljene vrste pekarskih proizvoda, kod kojih je u procesu njihove pripreme predviđeno dodavanje pojedinih delova zrna: drobljenog zrna, mekinja, klica itd. Medjutim, uz svu pozitivnu ocenu tih vrsta pekarskih proizvoda, njihova hranljiva i biološka vrednost, iako je veća nego kod proizvoda koji su ispečeni po tradicionalnim tehnologijama, ipak ostaje nedovoljno visoka i uz odgovarajuću tehnologiju mogla bi da bude znatno povećana. Osim toga, prilikom proizvodnje takvih vrsta pekarskih proizvoda javljaju se različite komplikacije proizvodnog karaktera.

Zbog toga, kako medju stručnjacima i naučnicima koji se bave problemima pečenja hleba, tako i medju lekarima, smatralo se izuzetno perspektivnim stvaranje takvih tehnologija proizvodnje ove grupe proizvoda, koje bi omogućavale da se u sastav gotovih proizvoda uključe sve komponente pšeničnog zrna i u takvom odnosu u kakvom se one nalaze u prirodi. Takav hleb, po mišljenju mnogih stručnjaka, imao bi najviše koristi za čoveka.

Najzad, ta tehnologija ne samo da je razradjena i dovedena do mogućnosti praktičnog uvodjenja u proizvodnju, nego uvedena u praksu u nizu regiona Rusije.

Ispitivani hleb "Tonus" pripremljen je upravo po toj tehnologiji. Specifičnost se sastoji u tome, što se hleb ne proizvodi od brašna, već od integralnog zrna, koje je dovedeno do stadijuma klijanja.

Sa svih aspekata taj hleb ima povećane pokazatelje prehrambene i biološke vrednosti. Bogatiji je belančevinama. Biološka vrednost istog je bitno veća nego kod vrsta hleba koji je ispečen po tradicionalnim tehnologijama. Taj hleb se odlikuje većim sadržajem vitamina, mineralnih elemenata i prehrambenih vlakana. Sve to mu daje dodatna svojstva, između ostalog ona preventivnog karaktera.

Ovaj hleb je prošao eksperimentalna i klinička ispitivanja. U svim slučajevima je potvrđena njegova veća biološka vrednost i korist za čoveka.

Smatram da je organizacija proizvodnje tog hleba u Moskvi svrsishodna i podržavam aktivnosti koje su usmerene ka realizaciji tog predloga.

Direktor  
Akademik RAMN

(s.r.potpis)

M.N.Volgarjev

Okrugli pečat:

Ruska akademija medicinskih nauka  
Naučno-istraživački institut za ishranu

Okrugli pečat:

Društvo sa ograničenom odgovornošću  
OGRN 1037739233861 – Moskva  
„AkademProdukt“ – AP

Kopija je verna  
Sekretar (potpis) T.N.Fjodorova

----- Kraj prevoda -----

Ovim potvrđujem da je ovaj prevod veran originalu na ruskom jeziku i overavam svojim potpisom i pečatom.

Br.2014-223

09.08.2014.godine



*Vera Ilić*

**Vera Ilić**

Sudski prevodilac za ruski jezik  
Beograd

po Rešenju Ministarstva pravde Republike Srbije  
br. 740-06-955/98-04 od 22.01.99.god.