



**DETALJAN IZVEŠTAJ O
REALIZACIJI PROJEKTA
„RAZVOJ NOVIH, DOPUNSKE
FORMULE MLEKA ZA DECU
STARIJU OD GODINU DANA I
MLEČNIH KAŠICA SA
ŽITARICAMA BEZ GLUTENA“**

**Beograd
Juli 2009.**



Broj: 497/09

Beograd, 28. juli 2009.

DETALJAN IZVEŠTAJ O REALIZACIJI PROJEKTA „RAZVOJ NOVIH DOPUSKE FORMULE MLEKA ZA DECU STARIJU OD GODINU DANA I MLEČNIH KAŠICA SA ŽITARICAMA BEZ GLUTENA“

Rukovodilac Projekta
Miroslav M. VRVIĆ
Prof. dr Miroslav M. VRVIĆ, dipl. hem.

Direktor
Vlatka Vajs
Prof. dr Vlatka VAJS
Naučni savetnik



Prema Projektnom zadatku i zahtevu za Ponudu „IMPAMIL“doo iz Zemuna (IMPAMIL) od 30. 03. 2009., a na osnovu Ponude Centra za hemiju, Naučne ustanove Institut za hemiju, tehnologiju i metalurgiju, Univerziteta u Beogradu (CH-IHTM) broj 189/09 od 31. 03. 2009. godine, IMPAMIL i CH-IHTM su 07. 04. 2009. godine sklopili Ugovor (Brojevi: 07-1 i 219/09), odnosno Aneks I ovog Osnovnog Ugovora (Brojevi: 21-1 i 343/09 od 02. 06. 2009.).

Predmet navedenih ugovornih dokumenata, koji je obuhvaćen ovim DETALJNIM IZVAŠTAJEM je:

- 1. RAZVOJ NOVE FORMULE (Impamil[®]) MIL 3, DOPUNSKE FORMULE MLEKA ZA MALU DECU, STARIJU OD GODINU DANA; i**
- 2. RAZVOJ NOVIH FORMULA (Impamil[®]) MIL MLEČNE KAŠICE sa žitaricama bez glutena (kukuruz i pirinač)- 4 ukusa**



ISTRAŽIVAČKO-RAZVOJNI TIM

Rikovodilac projekta
Prof. dr Miroslav M. VRVIĆ, dipl. hem.
Hemijski fakultet i CH-IHTM

Članovi (ABECEDNI REDOSLED)

1. Mr Vladimir P. BEŠKOSKI, dipl. biohem., istraživač-saradnik, CH-IHTM
2. Dr Gordana GOJGIĆ-CVIJOVIĆ, dipl. hem., viši naučni saradnik, CH-IHTM
3. Mr Mila ILIĆ, dipl. hem., istraživač-saradnik, CH-IHTM
4. Dr Dragica JAKOVLJEVIĆ, dipl. hem., viši naučni saradnik, CH-IHTM
5. Nikoleta LUGONJA, dipl. biohem., saradnik u nastavi, Hemijski fakultet i CH-IHTM
6. Mr Olga MARTINOV, dipl. biohem., istraživač-saradnik, CH-IHTM
7. Mr Srđan MILETIĆ, dipl. biohem., istraživač-saradnik, CH-IHTM
8. Jelena MILIĆ, MSBiohem, dipl. biohem., istraživač-saradnik, CH-IHTM
9. Branislav POTKONJAK, dipl. fiz. hem., istraživač, CH-IHTM
10. Dr Snežana SPASIĆ, dipl. hem., naučni saradnik, CH-IHTM

Napomena i zahvalnost: Osim navedenih istraživača, koji su neposredno radili na izvršenju projekta, realizaciji su doprineli i saradnici Centra za instrumentalnu analizu CH-IHTM i Fakulteta za fizičku hemiju u Beogradu!

Projekat sigurno ne bi bio uspešno urađen da nije bilo nesobične operativne pomoći koleginica: Vere MILOJKOVIĆ, dipl. ing. tehnol. iz IMPAMILa doo i Dušice RISTIĆ, dipl. ing tehnol. iz IMLEKa ad-Mlekara Zaječar, na čemu im izražavamo neizmernu zahvalnost!

Sadržaj

Kratak istorijat istraživanja hrane za odojčad i dečije hrane u CH-IHTM.6

Naši principi za razvoj novih proizvoda.....8

**Sirovine koje se upotrebljavaju za proizvodnju formulacija:
„Impamil®“-„MIL“.....10**

Makro komponente-ingredijenti.....10

Mikro komponente-ingredijenti.....12

Nemlečne makro komponente-ingredijenti mlečnih kašica i arome.....13

**Tehnologije za proizvodnju formula u prahu i
formulacija mlečnih kašica.....14**

Osnovne preporuke/direktive/standardi za kvalitet.....15

**Koje su prednosti-dobrobiti za ishranu odojčadi i male dece
formulama iz proizvodnog programa: „Impamil®“-„MIL“16**

**Razvoj nove formule „Impamil®“-„MIL 3“, dopunske formule mleka
za malu decu, stariju od godinu dana.....17**

**Razvoj novih formula „Impamil®“-„MIL MLEČNE KAŠICE“ sa
žitaricama bez glutena (kukuruz i pirinač).....23**

Završne napomene.....31

Rekapitulacija sadržaja Izveštaja.....32

KRATAK ISTORIJAT ISTRAŽIVANJA HRANE ZA ODOJČAD I DEČIJE HRANE U CH-IHTM

Istraživanja i njihova primena u oblasti hrane za odojčad i dečije hrane u CH-IHTM započela su osamdesetih godina prošlog veka u saradnji sa „IMPAZ“-om-Industrijom mleka u Zaječaru, jedinim proizvodjačem ovih dijetetskih proizvoda u tadašnjoj Socijalističkoj Republici Srbiji. Početni radovi odnosili su se uglavnom na ispitivanje detaljnog hemijskog i biohemijskog sastava, tada jedinog proizvoda „IMPAMIL“ U PRAHU-HRANA ZA ODOJČAD U PRVOJ GODINI ŽIVOTA.

Grupa za mikrobiološku hemiju (GMBH), koju čine istraživači iz CH-IHTM i sa Hemijskog fakulteta u Beogradu (operativno deo CH-IHTM), više decenija se bavi mlečno-kiselinskim bakterijama, pa je iz tih razloga, 1988. godine započeta serija *in vitro* ispitivanja i verifikacije BIFIDOGENOG EFEKTA, koji je manifestacija uticaja ovih dijetetskih proizvoda (prebiotici) na stimulaciju rasta i razmonožavanja bifidobakterija-vrste roda *Bifidobacterium*, posebno najkarakterističnijih vrsta digestivnog trakta novorodjenčeta, *Bf. bifidum* biovar *b* i *Bf.infantis*, koje su probiotici i koje se smatraju jednim od najznačajnijih elemenata za uspešan i zdrav početak života bebe, zbog velikog broja dokazanih i potvrđenih povoljnih uticaja na razvoj i zdravlje novorodjenčeta.

„IMPAZ“ je posle prve uspešne infant i prelazne formule istovremeno (prema današnjoj klasifikaciji) „IMPAMIL“ U PRAHU-HRANA ZA ODOJČAD U PRVOJ GODINI ŽIVOTA, razvio u pustio na tržište još i „PREIMPAMIL“ U PRAHU-HRANA ZA NEDONOŠČAD I NOVORODJENČAD MALE TELESNE MASE i „IMPAMIL SA GVOŽDJEM“ U PRAHU-HRANA ZA ODOJČAD U PRVOJ GODINI ŽIVOTA. Ova tri proizvoda, ali samo kao brend „Impamil®“, sa manjim i većim oscilacijama i prekidima u proizvodnji opstala su na tržištu do danas.

Suštinska saradnja GMBH sa „IMPAZ“-om, koja se ogledala u istraživanju u cilju razvoja novih tehnologija i proizvoda i njihove primene za proizvodnju i plasman novih infant formula i prelaznih formula, počela je 2004. godine, a krunisana je 2005. godine projektom tehnološkog

razvoja: "Organski vezani esencijalni oligo i mikroelementi, prebiotici i probiotici u zdravoj hrani i infant formulama" (Ev. br.: 6845B). Projekat je finansiralo tadašnje Ministarstvo nauke i zaštite životne sredine (MNZŽS), a participanti u novcu, materijalu i radu bili su „IMPAZ“ i „NRK INŽENJERING“ doo iz Beograda. U prve dve godine rada na projektu, kao rezultat bila su dva proizvoda na tržištu, za koja su uradjena sva laboratorijska, *in vitro* i klinička ispitivanja, a to su: „Impamil® 1“ prah, formula mleka pogodna za ishranu odojčadi do šest meseci starosti i „Impamil® 2“ prah, obogaćen gvožnjem, formula mleka pogodna za ishranu odojčadi starije od šest meseci. Nažalost, u trećoj godini rada, „IMPAZ“ ad je privatizovan, a pravni naslednik "IMLEK" ad prekršio je preuzete pravne obaveze i odbio je da potpiše ugovor sa MNZŽS, pa je završetak rada na Projektu omogućio "NRK INŽENJERING" doo, preuzimanjem svih obaveza "IMLEK"-a kao participant.

Konačno, novo poglavlje u istraživačko-razvojnom radu započeto je marta 2008.godine, kada su uspostavljeni i neposredno nakon toga i ozvaničeni odnosi sa "Impamil"-om doo iz Zemuna, koji je u pogonima bivšeg "IMPAZ"-a za proizvodnju hrane za novorodjenčad i dečije hrane u saradnji sa CH-IHTM ponovo uspostavio i tehničko-tehnološki značajno unapredio proizvodnju palete usavršenih i inoviranih formulacija "MIL" ("MIL Pre", "MIL 1" i "MIL 2") pod brendom „Impamil®“, kao jedini domaći proizvodjač ovih proizvoda, što je od strateške važnosti za Srbiju, kao i za svaku drugu zemlju.

Ovaj DETALJAN IZVEŠTAJ predstavlja pregled dela konkretnih rezultata istraživanja i proizvoda, koji su razvijeni i čija je tehnologija za proizvodnju osvojena.

NAŠI PRINCIPI ZA RAZVOJ NOVIH PROIZVODA

Aksiom u ishrani novorodjenčeta je da je majčino mleko neprevazidjena hrana (kao i za sve sisare!) i jedina potpuna do oko 4 meseca života, ne samo zbog kompletnosti nutritivne vrednosti, već i zbog nenadoknadivosti tri grupe biloških aktivnih sastojaka: enzima, hormona i imunogena. Dojenje je ne manje značajno i zbog uspostavljanja fiziološko-psihičke veze majke i bebe. Dakle, za infant formule majčino mleko sa svojim sastavom i svojstvima je "zlatni standard". U kreiranju novih formulaciju za ishranu odojčadi u prvih 4-6 meseci života, od važnosti su još četiri bitne činjenice: u tom uzrastu majčino mleko kao tečna hrana je u prirodnim uslovima i dojenjem jedina namirnica, laktoza je isključivi ugljeni hidrat, u zrelom majčinom mleku nema dovoljno gvoždja, a depoi bebe su istrošeni i količina vitamina D₃ u majčinom mleku je nedovoljna, što su dodatni elementi za dizajniranje i proizvodnju novih formulacija mleka.

Za razvoj novih proizvoda, osim obezbedjivanja neophodnih vrsta i količina makronutrijenata (proteini, ugljeni hidrati uključujući i dijetetska vlakna-nedigestibilni polisaharidi i lipidi-masti) i mikronutrijenata (vitamini i oligo- i mikroelementi-mineralne supstance-materije-sastojci i druge neophodne supstance u količinama oko 100 mg dnevno), rukovodimo se principima fiziološko-biohemijskih posebnosti metabolizma zdravog u terminu rodjenog deteta u zavisnosti od uzrasta do 12 meseci, kao i za malu decu od jedne do 3 godine ("toddler formulae"). Formule za posebne namene, kao što su prevremeno rodjena deca ili deca rodjena sa malom telesnom masom, deca sa intolerancijom na laktozu ili za ishranu dece sa akutnom dijareom izazvanom virusima, osmišljavamo poštujući principe za zdravu decu i osobnosti ciljne grupe.

Medju posebnostima ističemo:

- 1. Veći sadržaj vode u intracelularnim i ekstracelularnim tečnostima;**
- 2. Oko 100 nm tanje membrane u organima, pre svega bubrežima, što za posledicu ima veću propustljivost; i**

3. Manja aktivnost enzima, pre svega fosforilacije i oksidoreduktaza i manja koncentracija adeninskih i flavinskih koenzima.

Prema navedenom, ključni organi, koji mogu da se oštete-trpe pritisak neadekvatne ishrane su jetra i bubrezi, pa su u odnosu na dejstvo na ove organe, pre svega bubrege definisani i odredjeni pokazatelji, koje mora da zadovolji formulisani obrok, kao što je “osmolarnost (osmolalnost)”, pokazatelj ukupne koncentracije soli, odnosno jona, tačnije broja svih čestica-nelektrolita i elektrolita u 1 L (kg) obroka, koja mora da bude 300 ± 10 % mOsmol/L(kg), što je kao u serumu krvi čoveka!

Konačno, prelazne i dopunske formule i mlečne (kao i druge) kašice, imaju za cilj da postepeno organizam bebe priviknu na uobičajenu hranu, što se odnosi i na drastične promene u sastavu i brojnosti mikroorganizama u digestivnom traktu, pa je zbog toga neophodno da i navedene dijetetske namirnice imaju zadovoljavajući “bifidogeni efekat” (kao i sve pobrojane dijetetske namirnice), koji sa prethodnim čini listu principa za razvoj novih formulacija kompletном, a što podrazumeva u optimalnom odnosu makro- i mikronutrijenata i dobre protektivne osobine od metaboličkih slobodnih radikala i onih iz okoline, tj. značajan antioksidativan potencijal.

Ključ da bi se ostvarili svi elementi za vrhunski proizvod, osim poštovanja navedenih principa je i izbor kvalitetnih sirovina, pre svega prirodnih, odnosno odgovarajućih slemenata, pri čemu se podrazumeva njihova zdravstvena ispravnost, a pod kvalitetnom sirovinom podrazumevamo biološku kompatibilnost sa organizmom novorodjenčeta, odnosno malog deteta.

SIROVINE KOJE SE UPOTREBLJAVA JU ZA PROIZVODNJIJU FORMULACIJA: „Impamil®“-„MIL“

MAKRO KOMPONENTE-INGREDIJENTI

Osnovna sirovina, praktično kao rastvarač, za sve navedene dijetetske namirnice je **STANDARDIZOVANO KRAVLJE MLEKO** sa kontrolisanog geografskog brdsko-planinskog područja Istočne Srbije, omedjenog dolinama Crnog i Belog Timoka, odnosno Timoka sa zapada, granicom sa Bugarskom na istoku, tj. Starom planinom i negotinskom depresijom na severu, odnosno Svrljiškim planinama, Sićevačkom klisurom i nišavskom dolinom na jugu. Ishrana stoke je kontrolisana u odnosu za dodatke ishrani. Mleko se uzima isključivo od stočara koji imaju stada (pod stalnom veterinarskom kontrolom i nadzorom) do 10 krava, pašnjake za napasanje i obezbedjenu hranu za zimski period kao i neophodno krmno bilje. Po otkupu mleko se, posle analize, podešava u odnosu na sadržaj mlečne masti (MM), pasterizuje, hlađi i ujednačenost sastava kondicionira čuvanjem na hladnom preko noći, da bi se proizvodnja realizovala do kraja-praha, u toku sledećeg dana.

Kao mlečna mast, koja je jedna od dve lipidne komponente u proizvodnji, a dobija se uobičajenim tehnološkim postupkom za mlekarsku industriju upotrebljava se **PAVLAKA** sa oko 50 % MM i niskim sadržajem laktoze i ukupnih proteina. Proizvodi se od istog mleka, koje se upotrebljava kao osnovna sirovina, po istom vremenskom rasporedu i pre kondicioniranja na hladno pasterizuje se.

DEMINERALIZOVANA SURUTKA U PRAHU sa većim i manjim sadržajem laktoze, odnosno manjim i većim sadržajem proteina surutke (laktalbumini i laktoglobulini), za podešavanje odnosa kazeina i proteina surutke, odnosno ukupne količine ili najvećeg dela potrebne laktoze.

LAKTOZA-MONOHIRAT „food grade“ ili „pharmaceutical grade“, upotrebljava se kao ugljeno hidratna komponenta za nivelaciju sadržaja ovog disaharida.

MALTO DEKSTRIN SA DE<20, proizведен od kukuruznog skroba, upotrebljava se kao ugljeno hidratna komponenta.

GLUKOZNI SIRUP sa oko 90 % glukoze u sadržaju ukupnih ugljenih hidrata, proizведен od kukuruznog skroba, kao ugljeno hidratna komponenta ima namenu i korigensa ukusa.

INULIN i FRUKTOOLIGOSAHARIDI (FOS) su nedigestibilni polisaharidi imaju svojstva dijetetskih vlakana i što je najznačajnije **PREBIOTICI** su.

SUNOKRETOVO ULJE bogato u sadržaju linolne kiseline ($C_{18:2}^{\Delta\text{c}9,12}$ - ω -6 masna kiselina) i sa neophodnom količinom α -linolenske kiseline ($C_{18:3}^{\Delta\text{c}9,12,15}$ - ω -3 masna kiselina), je dominantna lipidna komponenta.

LECITIN IZ SOJE je fosfolipid, koji je odličan prirodni emulgator, pa se upotrebljava u te svrhe. Učestvuje u malom udelu kao sastojak ukupnih lipida-masti.

VODA je rastvarač, koji se dodaje do potrebne zapremine, odnosno sadržaja suve supstance (SS m/V). Proizvodjač se snabdeva iz sopstvenog bunara sa dubine od nekoliko stotine metara. To je visokokvalitetna prirodna izvorska niskomineralizovana bikarbonatna voda, sa neznatnim brojem ukupnih hemoorganoheterotrofnih, mezofilnih, aerobnih i fakultativno anaerobnih bakterija bez koliforma. Pre upotrebe voda se takodje pasterizuje.

Napomene: Ni jedan od makro ingredijenata ne potiče iz područja na kome je registrovan BSE ili je ugrožen BSEom i nije dobijen od GMO, a ugljeno hidratne komponente su "GLUTEN FREE", o čemu uz svaku sirovину postoji validan sertifikat!

MIKRO KOMPONENTE-INGREDIJENTI

VITAMINI I DRUGI SASTOJCI: Upotrebljavaju se smese svim potrebnim vitamina u odgovarajućim količinama i biološki i tehnološki najprihvatljivijim oblicima, kao što je na primer vitamin C u obliku L-askorbil-palmitata, koji je stabilniji od same L-askorbinske kiseline, a i lipofilniji je, pa je tehnološki podobniji. Smese (“blendovi”, “premaksi”) vitamina sadrže i druge mikro komponente kao što su: taurin (derivat aminokiseline cistein), L-karnitin (derivat aminokiselina lizina i metionina), holin (vitaminima B grupe sličan esencijalni mikronutrijent) i (*myo*-)inozitol (vitaminima B grupe sličan esencijalni mikronutrijent). Sve supstance su kvaliteta, koji je propisan nekim od standarda navedenim u odgovarajućim pravilnicima EU i nisu dobijene pomoću GMO. Nosač je “gluten free” maltodekstrin.

MINERALNI SASTOJCI: Prema zahtevima, odnosno sastavu pojedinih formulacija, upotrebljavaju se pojedinačne supstance i supstance u rastvoru proizvedene *in situ* i to: kalcijum-karbonat (CaCO_3), taloženi, kalcijum-hlorid, anhidrovani (CaCl_2) ili kalcijum-hlorid-2-hidrat ($\text{CaCl}_2 \times 2\text{H}_2\text{O}$), kalcijum-dihidrogenfosfat/kalcijum-hidrogenfosfat [$\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2/\text{CaHPO}_4$], u rastvoru, kalijum-dihidrogenfosfat/*di*-kalijum-hidrogenfosfat ($\text{KH}_2\text{PO}_4/\text{K}_2\text{HPO}_4$), u rastvoru, u procesu neutralizacije rastvora kalcijum-dihidrogenfosfata kalijum-karbonatom, gvoždje(II)-sulfat-7-hidrat ($\text{FeSO}_4 \times 7\text{H}_2\text{O}$), bakar(II)-sulfat-5-hidrat ($\text{CuSO}_4 \times 5\text{H}_2\text{O}$), cink-acetat-2-hidrat [$\text{Zn}(\text{CH}_3\text{COO})_2 \times 2\text{H}_2\text{O}$], kalijum-jodid (KJ) i natrijum-selenit, anhidrovani (Na_2SeO_3). Sve supstance su kvaliteta, koji je propisan nekim od standarda navedenim u odgovarajućim pravilnicima EU.

Napomene: Potrebne količine vitamina i mineralnih sastojaka, koje se dodaju su obračunate tako da sa onim, koje sadrže sirovine, koje se stalno analiziraju u CH-IHTM, imaju optimalanu količinu u pripremljenom obroku, što, na primer, podrazumeva i uračunavanje fosfora iz lecitina i β -karotena i triptofana iz mleka i surutke, kao ekvivalenta vitamina A, odnosno vitamina B₆.

NEMLEČNE MAKRO KOMPONENTE- INGREDIJENTI MLEČNIH KAŠICA I AROME

Osnovne nemlečne komponente mlačnih kašica, palete „Impamil®“- „MIL“ su ekstrudirane samlevne žitarice bez glutena, hibridni konzumni kukuruz i konzumni pirinač, pojedinačno u smesi i u smesi sa voćem, povrćem i čokoladom.

Od voća se upotrebljava liofilizovani oblik u prahu i to: jabuka i banana. Bundeva je liofilizat povrća, takodje u prahu. Liofilizati su forma koja daje najočuvanija svojstva preradjenog-osušenog u vakumu na niskoj temperaturi, voća i povrća i uopšte namirnica.

Upotrebljava se crna čokolada u prahu sa najmaje 60 kakaovca.

Arome, kojima se koriguje miris su prirodne: vanila (Bourbon) i cimet u formi praha ovih aromatičnih biljaka.

TEHNOLOGIJE ZA PROIZVODNJU FORMULA U PRAHU I FORMULACIJA MLEČNIH KAŠICA

Formule u prahu proizvode se po najnaprednijoj tehnologiji, iz koncentrovanog rastvora svih rastvorenih komponenti u reverzibilno stabilnoj emulziji, uparavanjem raspšene tečnosti na visokoj temperaturi za kratko vreme, "spray drier" tehnikom, čime se u velikoj meri održava nativnost-nepromenjenost komponenti i dobija homogen proizvod dobre rastvorljivosti.

Priprema rastvora se sastoji, u pripremi "masne" (ulje i lecitin) i "vodene-mlečne" faze, koje se preko "triblendera" mešaju, dodaju im se mikrokompone, razblažuju se vodom do 14 % SS (m/V), pasterizuju, uparavaju se u vakumu i dalje suše-prevode u prah na navedeni način.

Ovako dobijeni prah se dalje pakuje, uz kontrolu prisustva magnetičnih i nemagnetičnih čestica metala, u tripleks ambalažu u aseptičnim uslovima u inertnoj atmosferi azota, čime se održava svežina i produžava trajnost, odnosno upotrebljivost proizvoda. Kese se dalje, zajedno sa mericom pakuju u kartonske kutije, koje se lepe i označavaju kontrolnim brojem i datumom proizvodnje. Svaka kesa i kutija se i vizuelno kontrolišu na traci. Pojedinačne kutije pakuju se u transportna pakovanja.

Mlečne kašice se proizvode mešanjem čvrstih komponenti u protivstrujnom pužastom mešaču, tako da se šaržno mešaju odmerene količine praha mlečne komponente, bezglutenske samlevene ekstrudirane cerealije/a, voća, odnosno povrća ili čokolade i predmiksa arome sa deset puta većom količinom, najbolje praha mlečne komponente.

Odeljenje za pakovanje absolutno zadovoljava sve zahteve HACCP-a (sertifikacija u toku!), kao što su dezinfekcioni koridori, odvojena "bela" i "crna" strana pogona, radna odela, kape i navlake za noge za jednokratnu upotrebu, nadpritisak u prostoru za pakovanje, ugradnjene UV-germicidne lampe i uređajji za svetlosno-električnu zaštitu od eventualno prisutnih letećih insekata.

OSNOVNE PREPORUKE/DIREKTIVE/ STANDARDI ZA KVALITET

Svi proizvodi linije formulacija „Impamil®“-„MIL“ su usaglašene sa preporukama Komiteta za ishranu ESPGHANA iz 2005. godine, odnosno International Expert Group (IEG), koju je Komitet oformio da sačini pregled „Opštih standarda za sastav infant formula“. Ovo je svakako najuglednija i najrespektinija institucija u oblasti ishrane novorodjenčadi, dece do 3 godine i posebno ishrane za posebne namene. Codex Alimentarius Commission FAO/WHO sledi preporuke IEG, što se reflektuje i na dve ključne obavezujuće direktive EU:

- 1. Commission Direktive 2006/141/EC of 22 December 2006 on infant formulae and follow-on formulae, Official Journal of the European Union, L 401/1, 30. 12. 2006.**
- 2. Commission Direktive 2006/125/EC of 5 December 2006 on processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children, Official Journal of the European Union, L 339/16, 6. 12. 2006.**

I pored toga što kod nas ni jedna od navedenih legislativnih (L) direktiva EU nije usvojena, iako već više meseci postoji završna verzija predloga (prošao i proceduru javne rasprave) „Pravilnika o uslovima u pogledu zdravstvene ispravnosti dijetetskih namirnica i dijetetskih suplemenata koji se mogu stavljati u promet“, u koji su uključene navedene directive, sve „Impamil®“-„MIL“ formulacije se proizvode i označavaju uskladjeno sa citiranom EU legislativom.

KOJE SU PREDNOSTI-DOBROBITI ZA ISHRANU ODOJČADI I MALE DECE FORMULAMA IZ PROIZVODNOG PROGRAMA: “*Impamil®*–„MIL“

Zahvaljujući našim principima za dizajniranje formulacija mlečne hrane za novorodjenčad i malu decu iz proizvodnog programa “*Impamil®*–„MIL“, koji su duboko utemeljeni na najnovijim naučnim saznanjima, višedecenijskom iskustvu u primeni rezultata istraživanja u ovoj oblasti i prihvatanju i pridržavanju preporuka/direktiva/standarda, koji važe u svetu, posebno u EU, nesporne su sledeće prednosti/dobrobiti ishrane novorodjenčadi i male dece ovim proizvodima, pošto se radi o dijetetskim proizvodima vrhunskog kvaliteta:

- 1. Osnovna sirovina za proizvodnju svih formulacija je standardizovan sveže mleko sa kontrolisanog geografskog porekla i pod kontroloisanom proizvodnjom, čime se dobijaju proizvodi kod kojih je u najvećem delu očuvana struktura komponenti, pre svega proteina, što omogućava veću biološku iskoristljivost, a samim tim i bolje napredovanje bebe;**
- 2. Izbor i odnos lipidnih komponenti, od kojih je mlečna mast, takodje sveža i standardizovana, omogućava optimalan odnos zasićenih i nezasićenih masnih kiselina, što daje povoljan funkcionalan odnos za rast i razvoj novorodjenčeta;**
- 3. Ugljeno hidratni sastav daje potreban energetski sadržaj, ali i u odnosu na svarljivost i ukus željene odnose, povoljne za metabolizam bebe i male dece;**
- 4. Izbor koncentracija i oblika vitamina, minerala i drugih neophodnih mikronutrijenata u skladu su sa prisutnim u sirovinama, tako da obroci sadrže racionalne količine i obezbedjuju u obroku fiziološku „osmolarnost“;**

- 5. Mlečne kašice sa cerealijama bez glutena sa voćem, bundevom i čokoladom idealne su za dopunske obroke i privikavanje na regularnu hranu;**
- 6. Svi proizvodi sadrže prirodne prebiotike, kao i optimalne količine dodatih prirodnih inulinskih i fruktozooligosaharidnih nedigestibilnih polisaharida kao dijetetskih vlakana, ali i prebiotika, čime se održava visok nivo blagotvornih bifidobakterija, koje imaju dokazano povoljne efekte na napredovanje i zdravlje beba i male dece; i**
- 7. Formulacije iz palete “Impamil®-,,MIL“ su zdravstveno bezbedni dijetetski proizvodi-namirnice bez glutena, bez saharoze-konzumnog šećera, ne sadrže *trans*-masne kiseline, sadrže prirodna dijetetska vlakna sa naglašenim prebiotičkim dejstvom, imaju izraziti „bifidogeni efekat“ i odlična antioksidativna svojstva i pakovani su inertnoj atmosferi azota, zbog čega dugo zadržavaju svežinu i nutritivna i biološka svojstva, koja im daje sastav, tehnologija proizvodnje i upotreba svežeg mleka kao osnovne sirovine!**

RAZVOJ NOVE FORMULE „Impamil®“-„MIL 3“, DOPUNSKE FORMULE MLEKA ZA MALU DECU, STARIJU OD GODINU DANA

Prema realnim potrebama za dopunsку ishranu dece kod nas, a i šire u regionu i uopšte na tržištu ovih dijetetskih namirnica, razvijena je nova formulacija „Impamil®“-„MIL 3“, dopunska formula mleka za malu decu, stariju od godinu dana.

Formulacija je ušla u proizvodnju i prodaju nakon studioznog naučno-stručnog razmatranja sastava i namene, odnosno ciljne grupe, posebno od strane tima pedijatara, meta analize u svetu postojećih proizvoda i laboratorijskih i poluindustrijskih proba. Posebna pažnja posvećena je organo-leptičkim testovima, odnosno senzorici.

Obrok se priprema rastvaranjem dve „ravno“ napunjene merice u 90 mL prokuvane i na oko 50 °C ohladjene vode za piće, što daje 100 mL obroka.

Aktuelni sastav-deklaracija prikazana je u tabeli.

Deklaracija-sastav praha, gotovog obroka i udela preporučenih dnevnih potreba pripremljenog obroka „MIL 3“

Prosečni sastav	Jed. mere	U 100 g praha	U 100 ml pripremljenog obroka	100 ml pripremljenog obroka zadovoljava % dnevnih potreba
Ugljeni hidrati	g	57,6	9,8	
Laktoza	g	38,2	6,5	
Prirodna dijetetska vlakna	g	3,5	0,6	
Masti,	g	20,0	3,4	
Proteini	g	11,8	2,0	
Kazein : Proteini surutke	%	80 : 20	80 : 20	
Taurin	mg	35,0	5,9	
Mineralni sastojci	g	2,4	0,4	
Kalcijum	mg	612	104	19
Fosfor	mg	359	61	6
Odnos kalcijuma i fosfora je 1,7: 1				
Magnezijum	mg	44	7,5	9
Gvoždje	mg	7,0	1,2	24
Kalijum	mg	529	90	22
Natrijum	mg	194	33	7
Hloridi	mg	376	64	8
Cink	mg	4,1	0,7	-
Bakar	µg	353	60	12
Jod	µg	70,6	12	15
Mangan	µg	118	20	-
Selen	µg	7,0	1,2	6
Hrom	µg	13,3	6	-
Molibden	µg	35,3	1,2	-
Vitamini				
Vitamin A	IJ	1210	206	17
Vitamin D ₃	IJ	325	55	20
Vitamin E	mg	4,8	0,8	16
Vitamin K	µg	31	5,3	44
Vitamin C	mg	55	9,0	20
Tiamin	µg	372	63	13
Riboflavin	µg	591	100	14
Vitamin B ₆	µg	356	60	9
Niacin	µg	5000	850	12
Vitamin B ₁₂	µg	1,2	0,2	25
Folna kiselina	µg	78	13,3	11
Pantotenska kiselina	µg	2330	396	13
Biotin	µg	11	1,9	19
Drugi mikronutrijenti				
Holin	mg	43	7,3	-
Inozitol	mg	17	2,9	-
L-karnitin	mg	9	1,5	-
Energetska vrednost	kcal kJ	459 1924	78 327	
Osmolarnost	mOsmol/l	/	290 - 310	

Rezultati svih laboratorijski ispitivanja u CH-IHTM, kao i provera zdravstvene ispravnosti u Institutu za javno zdravlje Srbije, nedvosmisleno dokazuju izuzetan kvalitet.

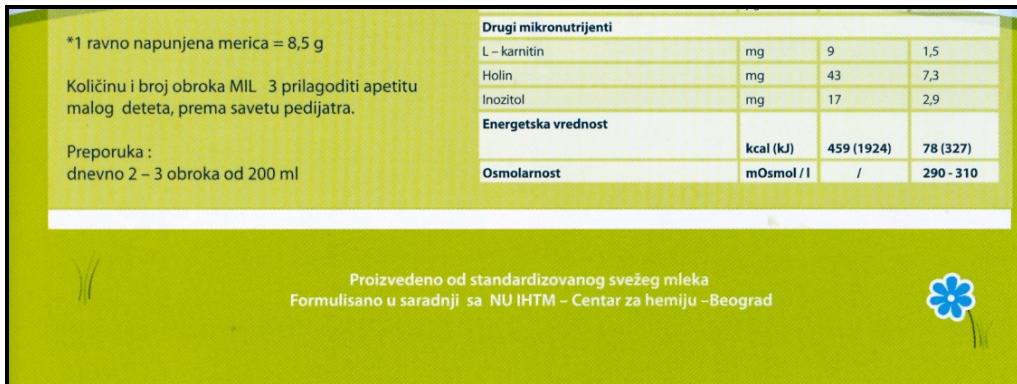
Proizvodjač je izradio i vrlo inspirativan i znalački pripremljen "flajer", posebno koristan za roditelje, koji je niže prikazan.



Impamil Mil 3

Sadržaj:	Pravilni kantav			
Protein: 2,0 g/100 ml	zak. mleko	21.09g	11.100g	
Taurin: 5,9 mg/100 ml	lutein	0,2	0,8	
Masti: 3,4 g/100 ml	proteinska vlaknina	0	0,8	
Laktوز: 6,5 g/100 ml	zak. mleko	20,9	1,4	
Glukoz: 0,5 g/100 ml	Proteini	0	2,0	
Maltozodestrin: 2,8 g/100 ml	tsentri	mg	23,2	
Dijetska vlaknina: 0,6 g/100 ml	zak. mleko	0	0,4	
Minerali: 0,4 g/100 ml	zak. mleko	mg	612	104
Odnos Ca / P = 1,7 : 1	zak. mleko	mg	209	57
Gospod. željezo: 10,00 mg	zak. mleko	mg	44	12
Cink: 0,7 mg/100 ml	zak. mleko	mg	1,0	1,2
Jod: 12 µg/100 ml	zak. mleko	µg	1,0	1,2
Primenja:	Od 12. meseca starosti, uz adekvatno dodavanje normalne hrane.			
Omogućava normalnu rast i razvoj deteta i lak prelazak na hranu kojom se hrane starija deca i odrasli.				
Preporuka plana hrane				
Količina preporučena / za 100 g obdelane mleke	St. mleka *	Količina preporučena / za 100 g obdelane mleke	St. mleka *	
50 ml	1	50 ml	1	
100 ml	2	100 ml	2	
150 ml	3	150 ml	3	
200 ml	4	200 ml	4	
*) 1 mleko raspunjeno na 200 ml				
Preporuka - dnevno 2-3 obroka od 200 ml				
Preporučeno od mandatovanog redovog lečioca Prenosljivo u redovoj sa HU-IHTM - Centar za hranu - Beograd				

Prema Osnovnom Ugovoru, na kutijama gotovog proizvoda i na propagandnom i drugom materijalu proizvodjač označava da je proizvod formulisan u saradnji sa NU IHTM-Centar za hemiju, što se vidi na priloženoj fotografiji.



Dakle, NOVI PROZVOD iz palete brenda „Impamil®“, nutritivno i biološki visokovredan „MIL 3“, formula mleka malu decu, stariju od 12 meseci, za dodatne-dopunske obroke dece koja su fizički izuzetno aktivna i u intenzivnoj fazi rasta i razvoja, se na korist dece i roditelj-nalazi na tržištu-u prodaji je, što ilustruje i snimak kutije na polici u apoteci.



Sigurni smo da će ovaj, kao i svi dosadašnji i budući proizvodi linije „MIL“ brenda „Impamil®“ imati uspeha u svakom pogledu, a na prvom mestu i iznad svega za uspešan i zdrav rast i razvoj beba i male dece!

RAZVOJ NOVIH FORMULA „Impamil®“-„MIL MLEČNE KAŠICE“ SA ŽITARICAMA BEZ GLUTENA (KUKURUZ I PIRINAČ)

Prema realnim potrebama za dopunsku ishranu male dece kod nas, a i šire u regionu i uopšte na tržištu ovih dijetetskih namirnica, razvijena je grupa od PET (ugovoreno je bilo 4!) novih formulacija „Impamil®“-„MIL MLEČNA KAŠICA“, dopunska kašasta formulacija za malu decu, stariju od godinu dana.

Formulacije su ušle u proizvodnju i prodaju nakon studioznog naučno-stručnog razmatranja sastava i namene, odnosno ciljne grupe, posebno od strane tima pedijatara, meta analize u svetu postojećih proizvoda i laboratorijskih i poluindustrijskih proba. Posebna pažnja posvećena je organo-leptičkim testovima-senzoričkoj analizi u kojoj je učestvovalo oko 20 (odraslih mlađih) ispitanika oba pola.

Za konačan izbor vrste i odnosa mlečne komponente, cerealija, voća, povrća, konditorskog ukusa i aroma, presudne je bila ciljna grupa, potrebe dece u ovom uzrastvu i nutritivna i biološka vrednost komponenti kašica i organoleptička svojstva, kao suštinska za prihvatanje i rado hranjenje dece.

Na navedeni način odabrane su, dizajnirane i u proizvodnji su sledeće „Impamil®“-„MIL MLEČNE KAŠICE“:

1. MLEČNA KAŠICA SA PIRINČEM I AROMOM BOURBON VANILE;
2. MLEČNA KAŠICA SA ŽITARICAMA (PIRINAČ I KUKURUZ) I JABUKOM SA AROMOM CIMETA;
3. MLEČNA KAŠICA SA ŽITARICAMA (PIRINAČ I KUKURUZ) I BANANOM;
4. MLEČNA KAŠICA SA ŽITARICAMA (KUKURUZ) I BUNDEVOM; I
5. MLEČNA KAŠICA SA ŽITARICAMA (KUKURUZ) I ČOKOLADOM SA AROMOM BOURBON VANILE.

Obrok se priprema mešanjem 8 punih supenih kašika (oko 30 g) praha sa 70 mL prokuvane i na oko 50 °C ohladjene vode za piće, što daje 100 g obroka.

Aktuelan sastav-deklaracija proizvoda prikazani su u sledećim tabelama.

Deklaracija-sastav praha, gotovog obroka i udela preporučenih dnevnih potreba pripremljenog obroka:
„MIL MLEČNA KAŠICA SA PIRINČEM I AROMOM BOURBON VANILE“

Komponenta	Jed. mere	U 100 g praha	U porciji (100 g) kašice	100 g (jedna porcija) kašice zadovoljava % dnevnih
Proteini	g	9,3	2,6	/
Taurin,	mg	22,0	6,2	/
Ukupne masti,	g	15,1	4,2	/
Lecitin,	g	0,9	0,2	/
ugljeni hidrati,	g	69,3	19,4	/
Laktoza,	g	26,4	7,4	/
Glukoza,	g	1,2	0,3	/
Maltodekstrin,	g	1,8	0,5	/
dijetetska vlakna sa prebiotskim dejstvom,	g	2,4	0,7	/
Mineralne komponente	g	2,6	0,7	/
Kalcijum,	mg	267	75	10
Fosfor,	mg	191	53	8
Odnos Ca : P		1,4 : 1		
Magnezijum	mg	26	7,2	2
Gvoždje	mg	3,7	1,0	7
Cink,	mg	2,9	2,9	29
Mangan,	µg	18	5	/
Bakar,	µg	220	62	6
Jod(idi),	µg	29	8	5
Selen,	µg	10	2,8	5
Natrijum,	mg	434	122	/
Kalijum,	mg	356	100	5
Odnos K:Na		0,8:1	0,8:1	/
Hloridi	mg	257	72	9
Vitamini				
Vitamin A	IJ	887	248	10
Vitamin D	IJ	175	49	25
Vitamin E	mg	3,7	1,0	9
Vitamin K	µg	19	5,3	7
Tiamin	µg	256	72	7
Riboflavin	µg	329	92	7
Niacin	µg	2605	729	4
Vitamin B ₆	µg	257	72	5
Folna kiselina	µg	37	10	5
Vitamin B ₁₂	µg	0,9	0,2	10
Pantotenska kiselina	µg	1284	360	6
Biotin	µg	5,5	1,5	3
Vitamin C	mg	37+35	20	25
Drugi mikronutrienti				
Holin	mg	26	7	/
Inositol	mg	11	3	/
L-karnitin	mg	5,5	1,5	/
Voda	g	3,4	1	/
Energetska vrednost	kcal kJ	438 (1835)	123 (514)	/

Deklaracija-sastav praha, gotovog obroka i udela preporučenih dnevnih potreba pripremljenog obroka:

„MIL MLEČNA KAŠICA SA ŽITARICAMA (PIRINAČ I KUKURUZ) I JABUKOM SA AROMOM CIMETA“

Komponenta	Jed. mere	U 100 g praha	U porciji (100 g) kašice	100 g (jedna porcija) kašice zadovoljava % dnevnih potreba
Proteini	g	9,1	2,5	/
Taurin,	mg	22,0	6,2	/
Ukupne masti,	g	15,3	4,3	/
Lecitin,	g	0,9	0,2	/
ugljeni hidrati,	g	68,4	19,2	/
Laktoza,	g	26,4	7,4	/
Glukoza,	g	1,2	0,3	/
Maltodekstrin,	g	1,8	0,5	/
dijetska vlakna sa prebiotskim dejstvom,	g	2,4	0,7	/
Mineralne komponente	g	3,1	0,9	/
Kalcijum,	mg	261	73	9
Fosfor,	mg	194	54	8
Odnos Ca : P		1,3 : 1		
Magnezijum	mg	26	7,2	2
Gvoždje	mg	3,6	1,0	7
Cink,	mg	2,9	2,9	29
Mangan,	µg	18	5	/
Bakar,	µg	263	74	7
Jod(idi),	µg	29	8	5
Selen,	µg	10	2,8	5
Natrijum,	mg	357	100	/
Kalijum,	mg	406	114	6
Odnos K:Na		1,1:1	1,1:1	/
Hloridi	mg	259	72	9
Vitamini				
Vitamin A	IJ	941	263	11
Vitamin D	IJ	175	49	25
Vitamin E	mg	4,1	1,1	10
Vitamin K	µg	19	5,3	7
Tiamin	µg	280	78	7
Riboflavin	µg	333	93	7
Niacin	µg	2795	757	5
Vitamin B ₆	µg	317	89	6
Folna kiselina	µg	37	10	5
Vitamin B ₁₂	µg	0,9	0,2	10
Pantotenska kiselina	µg	1404	393	7
Biotin	µg	5,5	1,5	3
Vitamin C	mg	37+35	20	25
Drugi mikronutrienti				
Holin	mg	26	7	/
Inositol	mg	11	3	/
L-karnitin	mg	5,5	1,5	/
Voda	g	2,5	1	/
Energetska vrednost	kcal kJ	431 (1802)	123 (504)	/

Deklaracija-sastav praha, gotovog obroka i udela preporučenih dnevnih potreba pripremljenog obroka:
„MIL MLEČNA KAŠICA SA ŽITARICAMA (PIRINAČ I KUKURUZ) I BANANOM“

Komponenta	Jed. mere	U 100 g praha	U porciji (100 g) kašice	100 g (jedna porcija) kašice zadovoljava % dnevnih potreba
Proteini	g	9,4	2,5	/
Taurin,	mg	22,0	6,2	/
Ukupne masti,	g	15,2	4,2	/
Lecitin,	g	0,9	0,2	/
ugljjeni hidrati,	g	30,8	8,6	/
Laktoza,	g	26,4	7,4	/
Glukoza,	g	1,2	0,3	/
Maltodekstrin,	g	1,8	0,5	/
dijetetska vlakna sa prebiotskim dejstvom,	g	2,9	0,8	/
Mineralne komponente	g	3,1	0,9	/
Kalcijum,	mg	267	75	9
Fosfor,	mg	198	55	8
Odnos Ca : P		1,3 : 1		
Magnezijum	mg	37	10	3
Gvoždje	mg	3,6	1,0	7
Cink,	mg	2,9	2,9	29
Mangan,	µg	250	70	4
Bakar,	µg	292	82	8
Jod(idi),	µg	29	8	5
Selen,	µg	10	2,8	5
Natrijum,	mg	356	100	/
Kalijum,	mg	488	137	7
Odnos K:Na		1,4:1	1,4:1	/
Hloridi	mg	302	84	10
Vitamini				
Vitamin A	IJ	1043	292	12
Vitamin D	IJ	175	49	25
Vitamin E	mg	3,8	1,1	9
Vitamin K	µg	19	5,3	7
Tiamin	µg	289	81	7
Riboflavin	µg	343	96	7
Niacin	µg	2802	784	5
Vitamin B ₆	µg	438	123	9
Folna kiselina	µg	37	10	5
Vitamin B ₁₂	µg	0,9	0,2	10
Pantotenska kiselina	µg	1356	380	6
Biotin	µg	5,5	1,5	3
Vitamin C	mg	38+32	20	25
Drugi mikronutrienti				
Holin	mg	26	7	/
Inositol	mg	11	3	/
L-karnitin	mg	5,5	1,5	/
Voda	g	3,4	1	/
Energetska vrednost	kcal kJ	430 (1798)	123 (503)	/

Deklaracija-sastav praha, gotovog obroka i udela preporučenih dnevnih potreba pripremljenog obroka:
„MIL MLEČNA KAŠICA SA ŽITARICAMA (KUKURUZ) I BUNDEVOM“

Komponenta	Jed. mere	U 100 g praha	U porciji(100 g) kašice	100 g (jedna porcija) kašice zadovoljava % dnevnih potreba
Proteini	g	10,9	3,0	/
Taurin,	mg	22,0	6,2	/
Ukupne masti,	g	15,2	4,2	/
Lecitin,	g	0,9	0,2	/
ugljjeni hidrati,	g	63,6	17,8	/
Laktoza,	g	26,4	7,4	/
Glukoza,	g	1,2	0,3	/
Maltodekstrin,	g	1,8	0,5	/
dijetetska vlakna sa prebiotskim dejstvom,	g	3,6	1,0	/
Mineralne komponente	g	5,4	1,5	/
Kalcijum,	mg	302	84	10
Fosfor,	mg	279	76	11
Odnos Ca : P 1,1 : 1				
Magnezijum	mg	49	14	4
Gvoždje	mg	4,8	1,3	10
Cink,	mg	2,9	2,9	29
Mangan,	µg	95	27	1
Bakar,	µg	286	80	8
Jod(idi),	µg	29	8	5
Selen,	µg	10	2,8	5
Natrijum,	mg	343	96	/
Kalijum,	mg	1208	338	18
Odnos K:Na		3,5:1	3,5:1	/
Hloridi	mg	351	98	12
Vitamini				
Vitamin A	IJ	7415	2076	86
Vitamin D	IJ	175	49	25
Vitamin E	mg	3,7	1,0	9
Vitamin K	µg	19	5,3	7
Tiamin	µg	372	104	9
Riboflavin	µg	475	133	10
Niacin	µg	3912	1095	7
Vitamin B ₆	µg	257	72	5
Folna kiselina	µg	37	10	5
Vitamin B ₁₂	µg	0,9	0,2	10
Pantotenska kiselina	µg	1284	360	6
Biotin	µg	5,5	1,5	3
Vitamin C	mg	52+20	20	25
Drugi mikronutrienti				
Holin	mg	26	7	/
Inositol	mg	11	3	/
L-karnitin	mg	5,5	1,5	/
Voda	g	3,4	1	/
Energetska vrednost	kcal kJ	417 (1743)	117 (488)	/

Deklaracija-sastav praha, gotovog obroka i udela preporučenih dnevnih potreba pripremljenog obroka:

**„MIL MLEČNA KAŠICA SA ŽITARICAMA (KUKURUZ) I
ČOKOLADOM SA AROMOM BOURBON VANILE“**

Komponenta	Jed. mere	U 100 g praha	U porciji (100 g) kašice	100 g (jedna porcija) kašice zadovoljava % dnevnih potreba
Proteini	g	9,4	2,6	/
Taurin,	mg	22,0	6,2	/
Ukupne masti,	g	22,9	6,4	/
Lecitin,	g	0,9	0,2	/
ugljeni hidrati,	g	60,4	16,9	/
Laktoza,	g	26,4	7,4	/
Glukoza,	g	1,2	0,3	/
Maltodekstrin,	g	1,8	0,5	/
dijetska vlakna sa prebiotskim dejstvom,	g	2,6	0,7	/
Mineralne komponente	g	3,7	1,0	/
Kalcijum,	mg	277	78	10
Fosfor,	mg	238	67	10
Odnos Ca : P		1,2 : 1		
Magnezijum	mg	26	7,2	2
Gvoždje	mg	3,6	1,0	7
Cink,	mg	2,9	2,9	29
Mangan,	µg	18	5	/
Bakar,	µg	220	62	6
Jod(idi),	µg	29	8	5
Selen,	µg	10	2,8	5
Natrijum,	mg	322	90	/
Kalijum,	mg	393	110	6
Odnos K:Na		1,2 : 1	1,2 : 1	/
Hloridi	mg			
Vitamini				
Vitamin A	IJ	891	249	10
Vitamin D	IJ	175	49	25
Vitamin E	mg	4,5	1,3	10
Vitamin K	µg	19	5,3	7
Tiamin	µg	256	72	6
Riboflavin	µg	353	99	7
Niacin	µg	2705	757	5
Vitamin B ₆	µg	257	72	5
Folna kiselina	µg	37	10	5
Vitamin B ₁₂	µg	0,9	0,2	10
Pantotenska kiselina	µg	1404	393	6
Biotin	µg	9,5	2,7	5
Vitamin C	mg	37+35	20	25
Drugi mikronutrienti				
Holin	mg	26	7	/
Inositol	mg	11	3	/
L-karnitin	mg	5,5	1,5	/
Voda	g	3,1	0,9	/
Energetska vrednost	kcal kJ	439 (1838)	123 (515)	/

Sigurni smo da će ovi, kao i svi dosadašnji i budući proizvodi linije „MIL“ brenda „Impamil®“ imati uspeha u svakom pogledu, a na prvom mestu i iznad svega za uspešan i zdrav rast i razvoj beba i male dece!

ZAVRŠNE NAPOMENE

Istraživanje, razvoj i primena rezultata u oblasti dizajniranja, formulisanja, osvajanja tehnologija i proizvodnja i plasman novih dijetetskih proizvoda-namirnica iz kategorija infant formula, prelaznih formula i hrane za decu do 3 godine, kao i specijalnih formulacija za posebne (medicinske) namene u uspešnoj, korektnoj, kolegijalnoj i tolerantnoj saradnji CH-IHTM i "Impamil" doo su dobar zalog za nove primene i stalna usavršavanja postojećih proizvoda prema savremenim rezultatima nauke o biohemiji hrane i ishrane i pedijatrije i zahtevima medjunarodne napredne regulative i legislative.

R E K A P I T U L A C I J A SADRŽAJA IZVEŠTAJA

Ovaj Izveštaj sadrži ukupno 32 strane, od kojih su jedna naslovna, 3 uvodne, po jedna Sadržaja i ove Rekapitulacije.

26 strana je tekst samog Detaljnog izveštaja, koji ima i 6 tabela (jedna u boji) i 4 slike u boji!