

The logo for HBH, featuring the letters "HBH" in a large, green, serif font. Above the letter "B" is a stylized green leaf icon with a yellow stem. A small "TM" trademark symbol is positioned to the upper right of the "H".

HBH™

HBH™  
Conceptul  
care ofera  
reducerea  
drastica a  
sodiului din  
produsul finit  
fara a  
modifica  
gustul  
acestora.

A close-up photograph of a rolled ham, likely prosciutto, resting on a white plate. The ham is sliced, showing its pinkish-red meat and white fat. The background is softly blurred.

the perfect balance

---

FOOD FOR LIFE™ – VILMA ROMANIA

## Metoda HBH™ de a reduce sodiul din produsele din carne

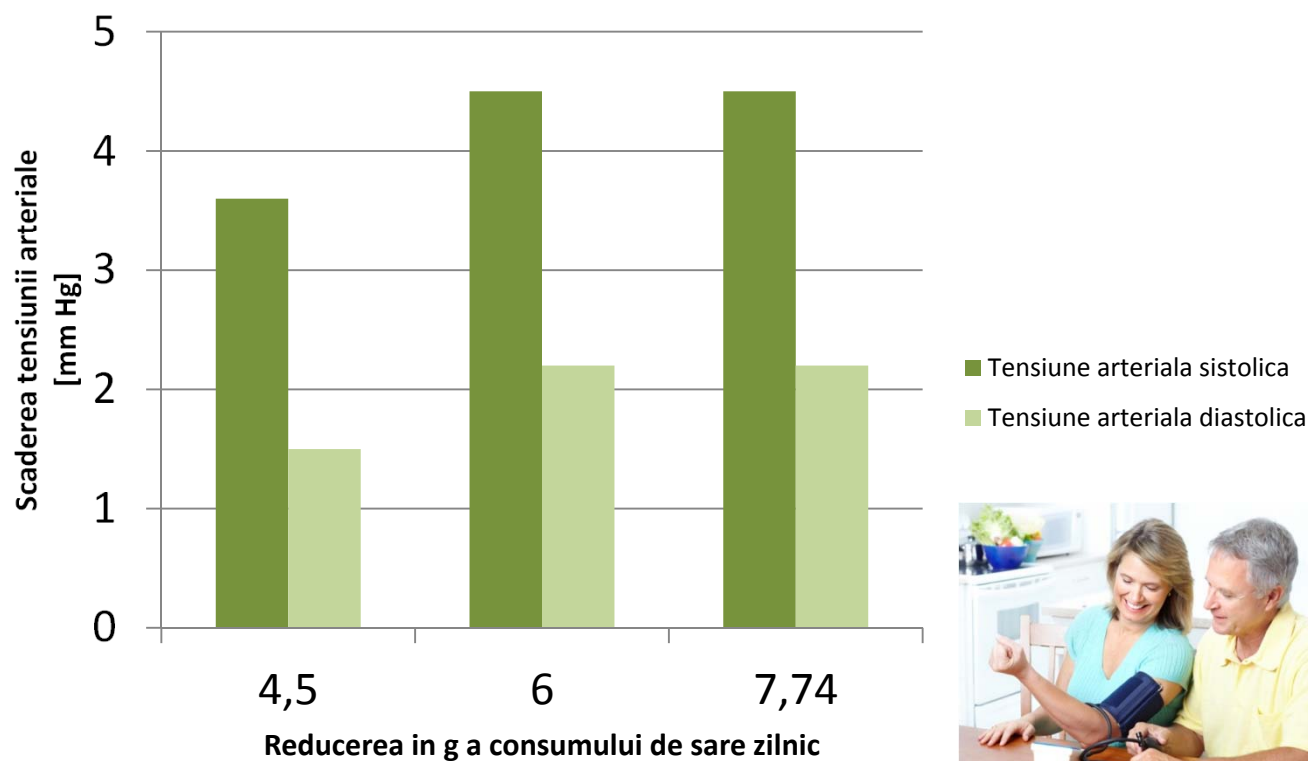
**HBH™**  
Conceptul  
care ofera  
reducerea  
drastica a  
sodiului din  
produsul finit  
fara a  
modifica  
gustul  
acestora.

- Sarea (clorura de sodiu) este cel mai stabil aditiv alimentar din lume. Odinioara a fost in principal folosit ca si conservant pentru tratarea carnilor, pestelui si vegetalelor. Astazi, sarea are functii – imbunatateste aromele naturale pentru a face alimentele mult mai gustoase. In alimentele prelucrate, sarea imbunatateste textura si gustul. Culoarea poate deasemenea fi imbunatatita, dezvoltata sau stabilizata, prin adaugare de sarea. In multe procese de fabricare a alimentelor, sarea este un ingredient important si functional – poate actiona ca un antimicrobian in carne sau brazeturi ori pentru stabilizarea glutenului in produsele de panificatie. In continuare principalul motiv pentru folosirea sarii este functia sa de a transmite gustul.
- In ultimii ani au fost facute o multime de cercetari cu privire la legaturile dintre sarea absorbita de organism, cresterea tesiiunii arteriale si bolile cardiovasculare.

**HBH™**  
Conceptul  
care ofera  
reducerea  
drastica a  
sodiului din  
produsul finit  
fara a  
modifica  
gustul  
acestora.

Diagrama de mai jos ne arata date din diverse studii clinice in ceea ce priveste legatura dintre influenta sarii reduse si presiunea arteriala. O reducere a dozei zilnice de sare de pana la 7,7 g duce la o reducere notabila a presiunii arteriale initiale (normal 140/90 mmHg) la 4,5/2,3 mmHg. Studiile arata deasemenea ca impactul sarii reduse este mai mare la persoanele hipertensive decat la normotensivi.

## Influenta diminuarii consumului de sare asupra tensiunii arteriale



**HBH™**  
Conceptul  
care ofera  
reducerea  
drastica a  
sodiului din  
produsul finit  
fara a  
modifica  
gustul  
acestora.

Doza zilnica de sare absorbita astazi adauga pana la 12g de sare pe zi pentru barbati si 9g de sare pe zi pentru femei. Diagrama urmatoare ne arata dozele zilnice de sare admise si indica faptul ca principala parte vine din alimentele procesate.

**Consumul de sare provine in cea mai mare parte din alimente procesate si restaurante**



**HBH™**  
Conceptul  
care ofera  
reducerea  
drastica a  
sodiului din  
produsul finit  
fara a  
modifica  
gustul  
acestora.



In unele tari – precum Marea Britanie – campaniile recente au inceput sa-i faca constienti pe consumatori despre dezavantajele consumului mare de sare. Sondajele efectuate Agentia standardelor alimentare din Marea Britanie (FSA) arata o crestere de aproximativ 30% a clientilor care sustin ca fac un efort deosebit pentru scaderea cantitatii de sare consumate. In cooperare cu producatorii britanici de alimente , FSA au dezvoltat obiective in vederea ajutorii consumatorilor pentru scaderea cantitatii de sare admise. Ca raspuns suplimentar campaniei, vanzarile de sare au scazut cu aproximativ 13% in timpul acesteia (din 2003 pana in 2005).

---

FOOD FOR LIFE™ – VILMA ROMANIA



## Procesatori

**HBH™**  
Conceptul  
care ofera  
reducerea  
drastica a  
sodiului din  
produsul finit  
fara a  
modifica  
gustul  
acestora.

- Principala provocare pentru procesatori atunci cand se reduce sarea este pierderea palatabilitatii. Adaugarea unei cantitati mai mici de sare nu este o optiune atata timp cat gustul caracteristic nu mai este acelasi. Majoritatea substituentilor de sare existenti nu corespund caracteristicilor gustului clorurii de sodiu pure la un nivel semnificativ de sodiu redus, respectiv avand gust amar sau metalic.

**HBH™**  
Conceptul  
care ofera  
reducerea  
drastica a  
sodiului din  
produsul finit  
fara a  
modifica  
gustul  
acestora.

## Dupa lungi cercetari am reusit sa dam viata proiectului **HBH™**

- Tinand cont de informatiile prezentate mai sus, in colaborare cu furnizori de elita precum **Jungbunzlauer**, am reusit sa dam viata acestui proiect, noua gama completa de produse (amestecuri de condimente si aditivi) purtand sigla **HBH™**. In gama de produse **HBH™** s-a folosit substitutul de sare **sub4salt®**, **singurul substitut la nivel mondial care reuseste sa ofere calitati gustative identice cu cele ale sarii normale si reducerea drastica a sodiului chiar la o ilocuire de 1:1.**
- Aceste produse se adreseaza, in primul rand, persoanelor care sufera de anumite afectiuni care impun eliminarea (sau diminuarea) sarii din alimentatie, amintind aici hipertensiunea arteriala, obezitatea, afectiuni urologice, afectiuni ale glandei tiroide, dar si persoanelor care urmeaza tratamente (de lunga sau scurta durata) care interactioneaza in mod negativ cu consumul de sare (de exemplu cortizonul sau antiinflamatoare). In acelasi timp, acestea se adreseaza si persoanelor care doresc sa-si protejeze sanatatea printr-un consum moderat de sare.
- **HBH™** (Health- Beauty-Harmony) este combinatia ideala pentru o balanta perfecta in alimentatia zilnica.

**HBH™**  
Conceptul  
care ofera  
reducerea  
drastica a  
sodiului din  
produsul finit  
fara a  
modifica  
gustul  
acestora.

# CONCLUZII

In urma testelor efectuate pe toate categoriile de produse, in afara reducerii drastice a sodiului, s-au evidentiat si urmatoarele aspecte:

- Gustul sarat perfect echilibrat
- Fara influente straine de gust (amar, offnotes)
- Produsele perfect aromate
- Randamente mai bune prin adaugarea in lista ingredientelor proteine de zer. Acestea contin toti aminoacizii esentiali in proportii optime pentru sinteza proteinelor organismului si mentin echilibrul proteic în organism.
- Termenul de valabilitate nemodificat

Lansarea produselor comercializate sub marca **HBH** a fost in luna **Decembrie 2010** iar din **Ianuarie 2011** se utilizeaza in preparatele din carne cu mult succes.

## IN CURAND URMATOAREA PREZENTARE

- PRODUSE FARA POLIFOSFATI SI CONTINUT SCAZUT DE SODIU

---

FOOD FOR LIFE™ – VILMA ROMANIA



**HBH™**  
Conceptul  
care ofera  
reducerea  
drastica a  
sodiului din  
produsul finit  
fara a  
modifica  
gustul  
acestora.

Aceasta prezentare a fost creat de VILMA ROMANIA  
TRADING SRL pentru utilizarea exclusiva a VILMA  
ROMANIA TRADING SRL.

Acesta poate contine materiale protejate de legea drepturilor  
de autor, marci comerciale sau produse patentate.

Toate drepturile de reproducere, exploatare sau utilizare in  
orice scop, sunt in mod expres sunt rezervate.

© VILMA ROMANIA TRADING - 2011

---

FOOD FOR LIFE™ – VILMA ROMANIA