

75

ЗВЛ

®

www.fpim-bg.org

**ХРАНИТЕЛНО-
ВКУСОВА
ПРОМИШЛЕНОСТ**

2/2026

Великденски
козунак

75 години
подготовка
на кадри за
туризма

Новости



Проучване на
хранителния
профил на храни
от пазара

Тенденции

€8 милиона
за борба с
хранителните
отпадъци

Скритата цена
на малките
прекъсвания

Евровести

Храни и наука

Светли празници!



75 години подготовка на кадри за туризма	6
Новости	10, 17,23,27, 33
Проучване на хранителния профил на храни, предлагани на българския пазар	11
Едва 18% от хората следят стриктно дневния си прием на вода	14
€8 милиона за борба с хранителните отпадъци	16
ИВАКТЕСН 2026: По-голямо! По-разнообразно! По-ефективно!	18
Плодовите вкусове с централно място в храните и напитките	20
Скритата цена на малките прекъсвания в хлебопроизводството	24
Да защитим селскостопанската продукция: седем технологии на бъдещето	28
Евровести	31
Наблюдател	34
Физикохимични свойства на пивна мъст, обогатена с ръжен хляб	36
Великденски козунак	40
Бизнессправочник	42



*Фирми, представени
в броя:*

АРСТ
Готи
Грант Аксес
ИВАКТЕСН
ИНТЕРПАСК
Лесафре България
ФНТС



Редакция:

проф. д-р Веселка Дулева дм, доц. Валентина Багдасарян, доц. Георги Джатов, проф. Георги Добрев, Жана Величкова, доц. д.н. инж. Кирил Михалев, д-р инж. Магдалина Гаджева, Петко Делибеев, д-р Светлана Минкова, чл. кор. проф. д.т.н. инж. Стефан Драгоев,

Гл. редактор: Петко Делибеев,

GSM: 088 4646 919; e-mail: info@fpim-bg.org

Маркетинг и реклама: Виолета Георгиева

e-mail: fpim_adv@abv.bg

Дизайн: Зора Янчева, тел.: 02 988 05 89;

GSM: 088 4646 919; e-mail: dizart@abv.bg

Адрес на редакцията:

София 1000, ул. „Раковски“ 108, ет. 6, офис 605;
тел.: 02 988 05 89; GSM: 088 4646 919;

Препечатването е разрешено с позоваване на източника.

Редакцията не носи отговорност за съдържанието на рекламните и PR материали.

Мнението на редакцията не винаги съвпада с мнението на авторите на статиите.

Абониране в редакцията през цялата година !

**Списание ХВП е включено
в Списъка реферирани и
индексирани издания на
НАЦИД**

ХВП®

FOOD PROCESSING INDUSTRY MAGAZINE
ISSN 2815-3723 (Online)

National issue for science and practice

© Publishing house

„Hranitelno-vkucova promishlenost“

With the assistance of University of Food Technology – Plovdiv, Agricultural Academy at the Ministry of Agriculture

Editorial board:

Assoc. prof. George Djatov, prof. George Dobrev, Jana Velichkova, Assoc. prof. Kiril Mihalev, Dipl. eng. Magdalina Gadjeva, Petko Delibeev, Ph.D., Prof. Stefan Dragoev DSc, Corresponding Member of the BAS, Ph.D. Svetlana Minkova, Assoc. Prof. Valentina Bagdasarian, Prof. Veselka Duleva DSc.

Editor-in-Chief: Petko Delibeev, GSM: 088 4646 919;

e-mail: info@fpim-bg.org

Advertisement: Violeta Georgieva

GSM: 088 4646 919; e-mail: fpim_adv@abv.bg

Design: Zora Yancheva,

GSM: 088 4646 919; e-mail: dizart@abv.bg

Address: BULGARIA, 1000 Sofia, 108 Rakovsky Str., fl. 6,

office 605, GSM: +359 88 4646 919;

e-mail: info@fpim-bg.org

Здравейте, уважаеми читателю,

В доста „интересно“ време ни се падна да живеем. Близо до нас войни, обединена Европа се разобединява, у нас се вихри спекула, която безсрамно надува цените на хранителните стоки, земеделието се срива, а непрекъснато твърдим, че то и ХВП са основен елемент от националната ни сигурност! И не е нужно да си поставяме въпроса „Кое е първо – яйцето или кокошката?“, защото земеделецът и фермерът не могат без гориво и ток, преработвателят не може без гориво и ток, но и без суровина, търговците не могат без гориво и ток, но и без краен продукт... И тук почва надцакването, от което страда кой – потребителят. А той произвежда ток и гориво, мляко и месо, плодове и зеленчуци, дрехи и обувки, произвежда храни и напитки, които после продава в магазина, но... в крайна сметка и той трябва да сложи нещо на масата у дома! Но на каква цена? Е, кое е първото?

Зная, уважаеми читателю, че от която и страна да сте на барикадата трудно ще отговорите на този въпрос, а и аз не мисля да отговарям. Та нали за целта издържаме държавния апарат и своите избраници в Парламента. Сигурно не им е лесно на служебните управляващи, но както се казва „Кой за каквото се е цанил“.

Ние от списание ХВП се стремим да не натоварваме вашия бюджет и от десетилетие не сме променяли нито цената на абонамента, нито цената на рекламните. Така де, влизаме ви в положението. Ще видим до кога ще изкараме, та нали вече почти сме направили 75. Но се надяваме и вие да ни влезете в положението.

И в този брой ви предлагаме богата информация за развитието на отрасъла по света и у нас, много новости, някои тенденции и една класическа рецепта за Великденски козунак.

Очакваме и тази година да се срещаме с вас по изложенията за храни и напитки – у нас и по света, благодарение на организираниите от Кооперация ХВП пътувания. Както ще прочетете тук, очаква ни голямото изложение в Истанбул ИВАКТЕСН 2026.

Нека бъдем заедно и в единствения по рода си в България Национален конкурс за най-добра опаковка „Приз Пак“ и съпътстващата го Конференция за опаковките на 29 октомври. Вярвам, че всеки месец се срещаме и чрез месечния е-бюлетин, който има огромна за страната ни аудитория – над 7000 потенциални читатели и ще сгрешите, ако не го използвате за да популяризирате производството си.

Надявам се, живот и здраве, да се срещнем и на голямото хранително изложение през есента в Интер Експо Център в София, да се запознаем и да си поговорим за вашата и нашата работа.

А сега приятно четене и дано сме ви полезни!

*Петко Делибеев,
главен редактор*



Списание ХВП очаква Вашия абонамент.

Изпратете ни е-mail адрес за получаване на списанието, името на получателя и данни за фактура на info@fpim-bg.org.

Цената на годишния абонамент е 40 €.

Content

Year LXXV
Issue 2/2026

75 years of training tourism professionals	6
News	10, 17,23,27, 33
Study of the nutritional profile of foods offered on the Bulgarian market	11
Only 18% of people strictly monitor their daily water intake	14
€8 million to combat food waste	16
IBAKTECH 2026: Bigger! More Diverse! More Efficient!	18
Fruit flavors take center stage in food and drinks	20
The hidden cost of small interruptions in bread production	24
Protecting agricultural production: seven technologies of the future	28
Euronews	31
Observer	34
Physicochemical properties of wort enriched with rye bread	36
Easter cake	40
Businessguide	42



Companies represented in the issue:

ARST
FSEU
GHOTI
Grant Access
IBAKTECH
INTERPACK
Lesffre Bulgaria





С ПРЯСНА МАЯ YUVA ПЕЧЕНЕТО Е ЛЕСНО И ПРИЯТНО



Последвай ни
@bakedwithyeast



75 години подготовка на кадри за туризма



Всеки, който е минавал по столичния булевард Сливница между Лъвов мост и ул. „Г.С. Раковски“ сигурно е забелязал внушителната сграда във виненочервен цвят с надпис Софийска професионална гимназия по туризъм. Решихме да я посетим не само защото подготвя кадри за един важен сектор за нашата икономика, а защото и тя, подобно на списание ХВП, тази година навършва 75 години от създаването си.

Като самостоятелно учебно заведение училището отваря врати на 01.09.1951 г. в сграда на ул. „Дунав“ 2. Първоначално функционира като Училище по готварство с единствена специалност „Технология на приготвянето на храна“, в която са приети 5 паралелки с общо 128 ученици.

През лятото на 1986 г. училището, вече Техникум по обществено хранене се настанява в своя самостоятелна сграда в центъра на столицата, на бул. „Сливница“ 182. Обзаведени са 2 учебни работилници по готварство и сладкарство, кабинет по сервиране, 2 кабинета по информатика, библиотека с богат фонд от над 11 хил. библиотечни единици специализирана, справочна, методическа, педагогическа и художествена литература. Много кадри са подготвени тук, много учители са им предавали своите знания и умения, много директори са полагали усилия за развитие и обогатяване на базата и възможностите на училището, за да достигне то днес своя 75 годишен юбилей. Вече десет години начело на тази ковачница за кадри е госпожа Антоанета Джонева, с която поговорихме за днешния ден на Гимназията, която през миналата година се завърна в тази сграда след основен ремонт.

Смятате ли, инж. Джонева, че тя вече отговаря на изискванията за едно съвременно образование?

Сградата, в която днес се помещава Софийска професионална гимназия по туризъм е влязла в експлоатация през 1931 година. След това на два пъти е достроявана, но никога досега не е правен основен ремонт. Благодарение на оперативна програма Региони в растеж успяхме да направим основния ремонт на сградата. Имаме нов покрив, имаме нова фасада с топлоизолация, имаме изцяло ново ВиК, електро и отоплителна инсталация. Това бяха изключително важни неща, които трябваше да се направят. Обновен е физкултурният салон, обновени са класните стаи, имаме и нова спортна площадка, която е с необходимата настилка, така че да е безопасна за учениците, когато играят навън.

Да се върнем към основната задача на гимназията – обучението. Докато професия „Екскурзовод“ е ясна, какви специалности се крият зад професията „Ресторантьор“ и „Хотелиер“?

Професията „Ресторантьор“ включва две специалности – Кетъринг и Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения. А при хотелиер са Организация на хотелиерството, също и Администратор в хотелиерството. Но това са професии и специалности, по които сме правили прием до миналата

година. От лятото на 2026 година приемът вече ще се прави по новия списък на професиите. Вече няма да има специалности и това, което ние сме заложили е: три паралелки професия „Готварство“ с разширено изучаване на чужд език – италиански, испански и немски език. Ще има две паралелки „Ресторантьор кетъринг“ с разширено изучаване на чужд език – една паралелка английски, а другата руски език. Професията „Хотелиерство“ ще бъде една паралелка с разширено изучаване на английски и „Екскурзоводско обслужване“ с разширено изучаване на английски език.

За практическото обучение на вашите ученици е необходима сериозна материална база. Достатъчно ли е това, с което разполагате и какви са връзките ви с бизнеса за практики и допълнителни обучения на вашите ученици?

Ние започваме с теоретично обучение в класните стаи, а всички те са оборудвани с интерактивни дисплеи за теоретичното обучение. След това децата влизат в учебните работилници, а за щастие има къде да се води практическо обучение. Четири работилници имаме, които са създадени по Националната програма за модернизация на професионалното образование. Те са извън нашата сграда, но благодарение на основния ремонт успяхме по програмата „Региони в растеж“, да създадем още две работилници, които са на територията на училището тук, на бул. „Сливница“. Имаме

и учебен ресторант. В него влизат учениците, които са преминали през учебните работилници и едва след това вече е срещата им с външните клиенти.

Другият важен момент е, че всяка година преди 15 септември сключваме договори, които осигуряват реално работно място за всяко дете за провеждане на производствена практика. За щастие бизнесът винаги е насреща. Работим добре с Българска ресторантьорска и хотелиерска организация и изключително добре с Асоциацията на професионалните готвачи в България. И двете структури ни подкрепят. Също така интересът на обектите, с които сключваме договори за провеждане на практиката, е голям и ние дори не успяваме да покрием нуждите на територията на София. Затова избираме само 4 и 5-звездни хотели, за да може учениците да са при равни условия.

Проявява ли интерес бизнесът за наемане на вашите деца на работа след завършването им?

Интересът е огромен. Затова ние им предлагаме да поставят обявите си за свободните работни места на таблото за обяви, което е на ученическия вход.

А че нашите деца са и практически добре подготвени свидетелства това, че редовно



Обновената сграда на Гимназията посреща достоен юбилей

Новите СТЕМ кабинети вече се използват активно в учебния процес

участваме всяка година в Националните състезания организирани от Министерство на образованието и науката. Миналата година на Националното състезание „Най-добър хлебар-сладкар“ първото място беше за нас. Преди няколко дни се върнахме от регионалното състезание, което се проведе във Велинград, където нашият отбор аниматори в категория „Най-добър млад аниматор“ спечели първо място, нашият хлебар-сладкар спечели





www.arstood.com

АРСТ ООД

НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА
ПРОИЗВОДСТВО И ТЪРГОВИЯ

тел.: 042 601 477; факс: 042 601 471
e-mail: office@arstood.com

▷ първо място в категория „Млад хлебар-сладкар на България“ за региона, а в „Най-добър млад сервитьор“ взехме второ място.

От миналата година имате STEM кабинети – как ги посрещнаха учениците и учителите?

За щастие успяхме да реализираме проекта, който е към Националния план за възстановяване и устойчивост за изграждане на училищна STEM среда в нашето училище и едновременно със завръщането си тук след основния ремонт успяхме веднага да открием и STEM центъра, тъй като двата проекта вървяха едновременно. Имаме изградени два компютърни кабинета, които са с възможно най-доброто оборудване и отговарят на изискванията. Направихме шест високотехнологично оборудвани и свързани класни стаи. Имаме възможност също така за подкрепа и на професионалното образование, като за екскурзоводите сме заложили 3D очила за виртуална реалност. Ресторантьорите няма как да бъдат пренебрегнати и за тях има 3D принтер за шоколад.

Работите активно и с проекти по програма Еразъм за провеждане на практика в други страни. Как се посрещат те от учениците?

Те са изключително доволни защото е полезно за тях. Не само приятно – срещата с новата обстановка, запознаването с нови култури, а и полезно от гледна точка на развитието им в професията. Там се срещат с нови техники и технологии в сферата на кулинарията, запознават се с друга кухня. След това те го споделят в часовете по практика със своите съученици и с учителите, които пък после го преподават на останалите ученици. Така че това е изключително полезна практика, от която има полза не само за пътуващите, а и за останалите ученици.

Поддържате ли Центъра за професионално обучение и могат ли фирми да изпращат хора за повишаване на квалификацията и обучение при Вас?

Да, поддържаме го. Обявяваме на сайта, че ще има обучение по професия или част от професия и след като сформираме група, провеждаме курса. Вече успяхме да качим в сайта на НАПОО всички необходими документи, за да можем да провеждаме обучения по новия списък на професиите.

На 21 март имавте Ден на отворените врати. Това е една възможност да усетите има ли интерес към Гимназията.

Имаше голям интерес. Само аз успях да преброя поне 47 потенциални кандидат-гимназисти. За отбелязване е, че родителите и учениците бяха подготвени и задаваха съвсем реални въпроси, което означава, че има интерес. Всъщност ние нямаме проблем с приема. Всяка година обявяваме прием за 7 паралелки и успяваме да ги напълним още на третия етап. На четвъртия етап вече няма свободни места. Това са над 180 ученика на випуск. При нас общо учат над 900 деца от 8-и до 12-и клас.

Какво предстои на Гимназията в близко бъдеще?

Предстои да изготвим цялата училищна документация наново, за да я адаптираме към изискванията на новите учебни планове и новите учебни програми, които съпътстват новите професии. А в Деня на отворените врати вече запознахме родителите с новите професии, които ще предлагаме през лятото, така че се надяваме отново да изпълним приема на новите ученици.

**С инж. Антоанета Джонева
разговаря Петко Делибеев**



Учениците от СПГ по туризъм радостни от своя успех във Велинград



Когато световната опаковъчна индустрия се събира в Дюселдорф, когато се представят иновации по цялата верига на стойността и се обсъждат най-важните тенденции, тогава е **interpack**.

В центъра на вниманието са опаковъчните материали, опаковъчните машини и свързаната с тях технологична техника за секторите храни, напитки, сладкарски изделия, хлебни изделия, фармацевтика, козметика, нехранителни продукти и промишлени стоки.

interpack е световен двигател за бъдещите теми в бранша. От устойчивостта до дигитализацията: тук днес се представя това, което утре ще бъде реалност. Това прави **interpack** толкова уникален.

Официалното панаирно представителство в България с удоволствие е на Ваше разположение за съдействие.

Кремена Вълчева

Ръководител отдел „Панаири“
Т +359 2 816 30 27 ; М +359 89 4646 714
kremena.valcheva@ahk.bg ;
<https://bulgarien.ahk.de>

Германо-Българска индустриално-търговска камара (ГБИТК)

Интерпред – СТЦ София, сграда А, ет. 3
бул. „Драган Цанков“ 36 ; 1040 София

Актуални теми на interpack 2026

1. ИНТЕЛИГЕНТНО ПРОИЗВОДСТВО – AI СРЕЩА ОПИТА

Интегрираните системи, поддържани от изкуствен интелект, оптимизират процесите, минимизират отпадъците и намаляват енергопотреблението. Роботиката и автоматизацията повишават прецизността и ефективността, докато интелигентното управление максимизира ефективността на ресурсите.

В същото време Value from Data създава нови конкурентни предимства. Интелигентно производство означава: по-интелигентно, по-устойчиво и по-икономично производство.

2. ИНОВАТИВНИ МАТЕРИАЛИ – ФУНКЦИОНАЛНОСТТА СРЕЩА УСТОЙЧИВОСТТА

Новите технологии за материали определят опаковките на бъдещето: високоразвитите пластмаси, материалите на основата на влакна и интелигентните покрития оптимизират трайността и защитата.

Биобазираните решения и дизайнът за рециклиране с мономатериали позволяват оптимизирано рециклиране, докато иновативните концепции за материали намаляват използването на материали и разкриват нови функции.

3. БЪДЕЩИ УМЕНИЯ – ЧОВЕКЪТ СРЕЩА МАШИНАТА

Новите работни места изискват нови умения, а недостигът на квалифицирани кадри засилва конкуренцията. Необходими са иновативни стратегии за набиране и задържане на кадри. Младите таланти търсят смисъл, развитие и модерна работна среда.

Допълнителното обучение и интуитивните интерфейси човек-машина подготвят екипите за бъдещето. Ключово умение: владееене на технологиите.

<https://www.interpack.com/>



Снакс с протеин и пробиотици

Обичаният бранд за снаксове Babybel® анонсира дебюта на Babybel PRO, ново снакс сирене с протеин и пребиотици, създадено в отговор на нарастващото потребителско търсене на отговорни, вкусни и удобни за консумация снаксове. Направен със 100% истинско сирене, всеки Babybel PRO,

пакетиран отделно, осигурява 5 грама протеин и един милиард живи и активни пробиотични култури LGG™ – всичко това при едва 50 калории.

В основата на тази иновация е залегнала уникалната комбинация на протеин и пробиотици във формата на миниатюрно парче

сирене. Това решение отговаря на растящия интерес на потребителите към функционалните храни, които предлагат предимства отвъд традиционните формати като протеинови барове и шейкове, пробиотични напитки и йогурти (Mintel, 2025). С Babybel Pro консуматорите могат да се насладят едновременно на протеин и пробиотици без компромис с вкуса и удобството.

Лансират линия с двойна консистенция

Британският снакс бранд The Protein Ball Co представи три нови продукта, формиращи линията изделия с двойна консистенция „Stuffed“.

Марката се стреми да се справи с „умората от формати“ в пространството на протеиновите закуски, като се отдалечава от традиционните протеинови барчета и предлага опция с добавена сложност на вкуса и текстурата.

Този ход е съобразен с набиращата скорост „сензитивна“ тенденция в избора на храни и напитки, при която производителите от до голяма степен пренаселените категории, разработват все повече изделия, предлагащи многопластови, мултиконсистентни формулировки с цел осигуряване на подобро изживяване от храненето.

Дебютиралата на пазара през март линия Stuffed включва три фокусирани върху популярните днес вкусови предпочитания варианта: Matcha & Vanilla (матча и ванилия), Pistachio & Chocolate (шамфъстък и шоколад) и Hazelnut & Chocolate (лешник и шоколад).

Подобно на останалите продукти от портфолиото на бранда, те са позиционирани като минимално преработена опция без добавена захар и изкуствени адитиви, осигуряваща до 3 грама растителни фибри на порция.



Мат Хънт, съосновател на The Protein Ball Co, споделя: *Нашата ангажираност към смелите и плътни вкусове ни кара постоянно да търсим нови начини да*

се отличим в морето от ултрапреработени протеинови барове, от които ви заболява ченето... Експоненциалният растеж на движението GLP-1, първоначално в Северна Америка, а впоследствие и в Обединеното кралство, предизвика увеличено търсене на по-малки като порция но по-вкусни предложения, които могат да се консумират във всеки момент в ежедневието.

Хънт описва разработените с мисъл за удобството при консумацията в движение протеинови топки като идеалния „чист източник на енергия“ за пътуването до работа, похапването на бюрото или след тренировка.

<https://www.foodbev.com/>



Имайки предвид, че купувачите все по-често търсят снаксове, осигуряващи им както протеин, така и пробиотици, ние съзряхме перспектива пред обогатяването на портфолиото Babybel с решение, което да премахне нуждата потребителите да избират между полезност и наслада – споделя Джесика Дилън, главен бранд директор в Babybel. – За да отговорим на потребителското търсене на двете съставки в един-единствен снак, ние ги обединихме в игривия, перфектно позициониран формат, който само Babybel може да предложи.

От хранителна хапка след ежедневната разходка до така необходимата следобедна закуска, това мини сирене пасва отлично на дневните режими на потребителите. Идеален за в сака за тренировки, кутията за обяд или раницата, продуктът е способен да изиграе ролята на удобен и вкусен снак там и тогава, когато е най-нужен. Опакован в типичния за бранда червен восък, Babybel PRO представлява целево предложение и нова дефиниция на онова, което снакс сиренето може да предложи.

<https://belbrandsusa.com/>

Проучване на хранителния профил на храни, предлагани на българския пазар

Проф. д-р В. Дулева, дм и гл.ас. д-р Е. Чикова-Ишченер
Национален център по общественото здраве и анализи

Хроничните незаразни болести (сърдечно-съдови; ракови; диабет; хронична белодробна болест) са водеща причина за смъртност в Европейския съюз, вкл. и в България. Редица международни стратегически документи на Световната здравна организация и на Европейската комисия определят като една от възможните области на действие за подобряване

здравото на населението – повишаване наличието на повече здравословни храни на пазара и подобряване на възможностите за здравословен избор чрез насърчаване реформулиране на храните по отношение намаляване нивата на сол, наситени мазнини и захари в тях, намаляване на енергийното съдържание и/или размера на порциите.





1619 София, бул. „Цар Борис III“ №370,
+359 2 957 00 35, +359 878 33 22 11,
office@gothi-bg.com, www.gothi-bg.com

**ПОДЕМНО-ТРАНСПОРТНА ТЕХНИКА
КОМПЛЕКСНИ ЛОГИСТИЧНИ РЕШЕНИЯ, СКЛАДОВА ТЕХНИКА
ЗА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛИНОСТ**
















Специализирана техника за професионално почистване на индустриални, складови и търговски площи. Иновативни решения, подходящи за хранително-вкусовия бранш.









Готи ПЕТРУНОВ ООД - Официален представител на Jungheinrich и Hubtex за България, Албания и Косово. Официален вносител на марките Genkingen, Carer и Terberg.

▷ Повишената консумация на мазнини, особено когато това са мазнини с висок дял на наситени мастни киселини, е свързана с повишен риск от сърдечно-съдови заболявания, намалена инсулинова чувствителност и риск от диабет тип 2, натрупване на мазнини в черния дроб (NAFLD), влошено когнитивно/мозъчно здраве, затлъстяване и свързани усложнения, хронично субклинично възпаление, нарушена метаболитна активност на мастната тъкан и промени в микробиома.

Повишената консумация на свободни/добавени захари (т.е. захари, добавени към храни и напитки или естествено съдържащи се в мед, сиропи, плодов сок) е свързана с множество неблагоприятни здравни последици като повишен риск от развитие на хронични заболявания като наднормено тегло и затлъстяване, диабет тип 2 и други метаболитни нарушения, сърдечно-съдови заболявания, както и повишена честота на зъбен кариес.

Повишеният прием на сол/натрий е свързан с множество неблагоприятни здравни ефекти, сред които по-значими са повишено кръвно налягане, увеличен риск от сърдечно-съдови заболявания (инфаркт, инсулт), прогресия на бъбречни заболявания, повишен риск от затлъстяване и метаболитни нарушения, влошаване на съдовата и имунната функция.

България чрез Националния център по обществено здраве и анализи (НЦОЗА) участва в Съвместно действие за прилагане на валидирани най-добри практики в областта на храненето (JA Best – ReMaP). Проектът е реализиран в периода 2021-2023 г. и е част от Здравната програма на Европейския съюз. Целта е да се идентифицират най-добрите

практики при реформулиране на храните. В рамките на проекта държавите членки събираха и анализираха данни от хранителната информация на пет основни продуктови групи: хляб и хлебни изделия, млечни продукти, месни продукти, зърнени закуски и безалкохолни напитки.

Събрана е информация общо за над 40 000 продукта от 19 европейски държави, като всички резултати се обединяват в обща европейска база данни, която ще подпомогне изграждането на стандартизирана система за мониторинг на реформулирането на храните на европейско ниво. В периода септември – декември 2022 г. българският екип от отдел „Храни и хранене“ на НЦОЗА събра данни за 2 262 уникални продукта от петте приоритетни групи храни и напитки, налични на българския пазар в супермаркети на големи хранителни вериги. Сред анализиранияте показатели са енергийна стойност, съдържание на мазнини, наситени мазнини, захари, сол, общ белтък и влакнини, както и други характеристики.

Основни резултати от проучването очертават картината на наличните на пазара храни в България

В България с най-висока **Енергийна стойност** са зърнените закуски – медиана около 381 kcal/100 g, следвани от хляба и хлебните изделия с 282 kcal/100 g и деликатесните меса с 253 kcal/100 g. Най-ниска енергийна стойност се отчита при млечните десерти – около 68 kcal/100 g, и при безалкохолните напитки – 34 kcal/100 ml.

При деликатесните меса, както и при хлебните изделия, се наблюдава широк диапазон на стойностите, което показва, че в тези категории има значителен потенциал за реформулиране с цел по-здравословен състав.

Най-високо съдържание на **Наситени мазнини** е установено при деликатесните меса и месни продукти – медиана 8,3 g/100 g продукт, като при някои продукти стойностите достигат до 62,8 g/100 g, което позиционира страната ни на второ място след Австрия, където медианата достига 9.5 g/100 g. Със значително по-ниски стойности се отличават Ирландия (4.5 g), Хърватия (5.25 g) и Полша (5.8 g) — страни, които могат да служат като добър пример за бъдещи действия

Grant Access

ГРАНТ АКСЕС ЕООД

Разработване и управление на проекти по европейски и други програми

тел.: 089 84 55 638

e-mail: office@ga-bg.com; www.ga-bg.com

Превръщаме добрите ви идеи в успешни проекти!

Access Granted!

по реформулиране на месните продукти. Повишени нива се срещат и при определени хлебни и тестени изделия, достигащи до 16 g/100 g продукт. Тези две групи храни показват голямо разнообразие в съдържанието на мазнини, което също подчертава необходимостта от реформулиране. Такива продукти се консумират ежедневно от широка част от населението и представляват най-богатия асортимент сред изследваните групи храни и напитки. Намалването на наситените мазнини би допринесло значително за подобряване на хранителния профил на продуктите и за насърчаване на по-здравословно хранене в България.

С най-високо съдържание на **Сол** са групата на деликатесните меса. Медианата е 2,7 g/100 g, като 25% от продуктите надвишават 3,8g/100g. Това означава, че само една порция от 100 g може да осигури половината или повече от дневната препоръчителна доза сол – до 5 g за възрастни и 3,25 g за деца на 7-годишна възраст (според ГГНХП). Това позиционира страната ни на едно от първите места с високо съдържание на сол в тези храни заедно с Белгия и Италия. Съществено по-ниски медиани се наблюдават в страни като Хърватия (1.75 g), Финландия (2.0 g), Франция (2.1 g) и Ирландия (2.1 g). Техният опит може да послужи като добър ориентир за бъдещи действия по реформулиране на българските месни продукти. При хляба и хлебните изделия средната стойност на съдържание на сол е около 1 g/100 g, но се наблюдават и продукти с над 2,5 g/100 g, което показва значителни различия между отделните видове. Медианата е 0.96 g сол/100 g, което заедно с Ирландия ни нарежда на челните места по най-ниско съдържание на сол в тази категория храни. Наблюдава се разнообразие на рецептурите и продуктите, предлагани в сегмента „ниско съдържание на сол“ като 75% от предлагания асортимент на българския пазар е със съдържание на сол под 1.2 g сол/100 g. Млечните продукти и десерти, зърнените закуски и безалкохолните напитки съдържат минимални количества сол, но при някои зърнени и млечни артикули се срещат стойности над 1 g/100 g. Общата тенденция показва, че намаляването на съдържанието на сол е най-наложително при месните, тестените и хлебни изделия, тъй като именно те допринасят най-съществено към дневния прием на сол и риска от хипертонична болест.

В България най-високо съдържание на **общи захари** се наблюдава в групата на зърнените закуски (медиана около 19 g/100 g продукт, средни нива от около 16.4 g захар на 100 g продукт, като някои продукти достигат до 37 g/100 g продукт), което позиционира страната ни в горната третина на разпределението спрямо другите държави. С по-висока медиана (около 20-22g) са държави като Франция, Гърция, Унгария, Полша. Със значително по-ниски медиани се открояват страни като Финландия (9 g), Хърватия (11 g) и Дания (12.7 g), които могат да служат като добър пример за бъдещи действия по реформулиране. Следващите категории храни с високо съдържание на захари са безалкохолните напитки (медиана около 6.6 g/100 g и максимум до 15.7 g/100 g) и млечните продукти и десерти (медиана около 4.4 g/100 g и максимум достигащ до 23.2 g/100 g). Много широк диапазон на вариране се наблюдава в групите на зърнените закуски, хляба и хлебните изделия, безалкохолните напитки и млечните продукти и десерти.

Реформулирането на храните е продължителен и динамичен процес, изискващ устойчиви усилия и междусекторно сътрудничество между институции, научни среди и хранителната индустрия. Хранителната индустрия в България в последните години полага значителни усилия за подобряване състава на храните. В това отношение добър пример е факта, че 63% от консумираните газирани безалкохолни напитки в България през 2024 г. са без добавена захар, а средното съдържание на захар в консумираните безалкохолни напитки е 3,4 g/100 g, което е с около 4% намаление спрямо предходната година. България е една от страните с най-ниско съдържание на сол в хляба и с най-ниски стойности на захар в млечните продукти спрямо другите държави, участвали в изследването.

Въпреки постигнатия напредък в изграждането на национална система за насърчаване на здравословното хранене, необходими са допълнителни стъпки за адаптиране на рецептурите на ключови хранителни продукти с високо обществено значение. Тези действия трябва да се базират на актуални международни и национални прицелни стойности, за да се постигне ефективно намаляване на приема на рискови нутриенти от населението.



Едва 18% от хората следят стриктно дневния си прием на вода

Национално проучване показва, че средният прием на вода от българите е по-нисък от препоръчителния, а навиците за хидратация остават непостоянни



Българите осъзнават важността на хидратацията, но реалните им навици не отговарят на препоръките за здравословен прием на вода. Едва 18% от хората следят стриктно дневния си прием, а почти 1/3 от възрастните признават, че не приемат достатъчно вода. Това показват резултатите от национално представително проучване* на Ипсос в България, проведено през 2025 година.

Основните данни очертават няколко ключови тенденции:

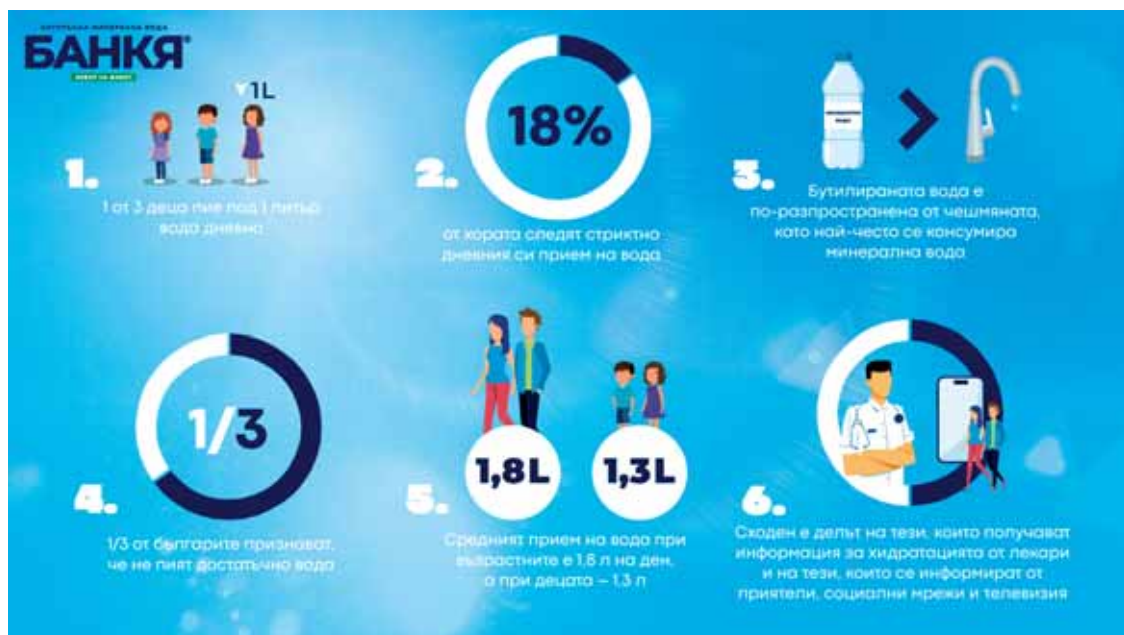
- Средният прием на вода при възрастните е 1,8 л на ден, а при децата – 1,3 л;
- Близко 1/3 от българите признават, че не пият достатъчно вода;
- 1 от 3 деца пие под 1 литър вода дневно;
- 9 от 10 души вярват, че пиенето на вода е важно за здравето, но не са напълно запознати с конкретните ползи;
- Бутилираната вода е по-разпространена от чешмяната, като най-често се консумира минерална вода;

■ Сходен е делът на тези, които получават информация за хидратацията от лекари и на тези, които се информират от приятели, социални мрежи и телевизия.

Въпреки че респондентите смятат, че оптималното количество за прием на вода е около 2,2 литра дневно, реалният им прием остава значително по-нисък – 1,8 литра. При децата ситуацията е сходна – средният дневен прием е 1,3 литра, при възприемани за необходими 1,5 литра. Една трета от родителите признават, че децата им пият под един литър вода дневно.

Данните показват, че една четвърт от родителите на деца до 2 години не разпознават признаците на дехидратация, а близо половината не знаят какво е препоръчителното дневно количество вода за тях.

„Потребностите от вода при мъжете са по-големи от тези на жените, поради разлики в телесната маса и телесния състав. Според съществуващите научни доказателства и препоръки на експертни органи, дневните потребности от вода може да се определят като прием на определено количество вода на килограм телесна маса. Препоръките са при лица на 16-30 годишна



възраст – 35-40 мл/кг т.м., от 31 до 54 год. – 30-35 мл/кг. т.м., от 55 до 65 год. 25-30 мл/кг т.м. При кърмачета и малки деца количествата са по-високи -150-100 мл/кг т. м.,” споделя проф. д-р Веселка Дулева, Национален консултант по хранене и диететика, НЦОЗА.

Водата остава най-често консумираната напитка – средно 6 пъти дневно. Следват кафе (средно 2 пъти) и газирани напитки (1 път). При различните възрастови групи се наблюдават специфични предпочитания – младите до 29 г. по-често избират студен чай, сокове и енергийни напитки, докато кафето е особено популярно сред хората на възраст 50–59 г.

Предпочитанията към видовете вода също са разнородни. Бутилираната минерална вода е най-консумирана – 64% от анкетираните я пият редовно. Що се отнася до избора на вода, само една трета от анкетираните признават, че четат етикетите на бутилираната вода, за да се информират за нейния състав и произход.

Водата се възприема като ключов фактор за поддържане на цялостното здраве (91%), но не всички са напълно наясно с конкретните ползи от хидратацията. Едва половината от анкетираните категорично я свързват с по-добро храносмилане или поддържане на нормално тегло.

Над 40% категорично свързват водния баланс и с физическото състояние на организма – мускулна функция, възстановяване след спорт, влияние върху стави и гъвкавост, както и с поддържане на енергията.

Що се отнася до психичното здраве, около една трета от анкетираните са напълно убедени, че водата носи спокойствие и подпомага справянето със стреса. Младите хора на възраст 20–29 години най-често вярват, че редовната хидратация има положителен ефект върху психичното благополучие и понижава нивото на стрес.

Когато става дума за информацията относно хидратацията, българите най-често се доверяват на приятели, социални мрежи и телевизия. 31% са посочили, че се консултират с личния си лекар или педиатър, а тези, които търсят специализирана литература, са 16%. Жените и респондентите на възраст 20–29 години посочват социалните мрежи като основен източник на информация, докато хората между 60 и 69 години разчитат повече от другите възрастови групи на специализирана литература.

„Резултатите от проучването ясно показват, че макар водата да се възприема като ключова за здравето, реалните навици на българите остават недостатъчни. Особено тревожен е големият процент хора, които търсят информацията основно в интернет и социалните мрежи, вместо при медицински експерти. Затова нашата амбиция е да бъдем партньор

в усилията за насърчаване на по-добри навици и по-здравословен начин на живот.”, коментира Владимир Попов, старши бранд мениджър „Негазирано портфолио“, Кока-Кола България.

„Водата е от съществено значение за всички жизненоважни функции на организма – от храносмилането и метаболизма до концентрацията и физическата издръжливост. Дори леката дехидратация може да повлияе неблагоприятно върху работоспособността и общото здраве, а децата са особено уязвими към недостатъчен прием. Затова е важно да изграждаме навици за редовен прием на вода още от ранна възраст и да насърчаваме избора на вода като основен източник на хидратация.”, споделя още проф. Дулева.

„Редовният прием на вода е един от най-лесните, но често подценявани начини да се грижим за здравето, особено при децата. Изграждането на навици за редовен прием на вода от ранна възраст подпомага концентрацията, енергията и цялостното физическо и психично развитие на децата.”, коментира д-р Райна Томова, педиатър.



*Проучването е проведено сред 1000 респонденти на възраст между 16 и 69 години в периода 23 юли – 5 август 2025 г. по поръчка на „Банкя“, чрез комбинация от персонални интервюта и онлайн анкети.



Foodforecast има за цел да мащабира AI технологията за ултра-прясна храна

Всеки ден около 30 000 тона прясна храна се губят в цяла Европа поради неточно планиране на търсенето в търговията на дребно с храни и хранителните услуги. Изключително свежите продукти, със срок на годност, вариращ от само няколко часа до един ден, изискват изцяло нова категория решения за прогнозиране. Foodforecast (Прогноза за храна – англ.), немска компания за хранителни технологии, се справя с това предизвикателство чрез базирано на AI прогнозиране на търсенето и производството и досега е осигурила 8 милиона евро финансиране от Серия А. Кръгът се води от влиятелния инвеститор SHIFT Invest от Холандия и европейския VC ECBF, действащ като съ-водец. Съществуващите инвеститори Future Food Fund и Aeronaut Invest също участват в увеличението.

Тази серия А представлява важен крайъгълен камък за Foodforecast – казва Юстус Лаутен, основател и главен изпълнителен директор. – Нашата амбиция е да преосмислим фундаментално как се планира и произвежда ултра-прясна храна. С нашите нови инвеститори на борда, ние сме готови да мащабираме технологията в международен план и да поставим нов еталон за планиране, ефективност и устойчивост.

Подхранване на международния растеж и готово за предприятия разширяване

Инвестицията от серия А ще позволи на Foodforecast да разшири присъствието си на европейските пазари и по-нататъшно разпространение на мащаба сред МСП и корпоративни клиенти в хранително-вкусовата промишленост, веригите пекарни и търговията на дребно с храни, позволявайки по-интелигентни производствени решения, които намаляват отпа-

дъците и подобряват маржовете. Тийс Гитманс, партньор в SHIFT Invest, добавя: Foodforecast се откроява като рядка комбинация от амбиция, пазарно разбиране и изпълнение. Екипът се справя с голям структурен проблем във веригите за доставка на ултра пресни храни с AI решение, което е едновременно много сложно и лесно за изпълнение. Този баланс прави Foodforecast изключително добре позициониран за мащабируем международен растеж.

Доказана ефективност в хиляди магазини

От пускането му в търговската мрежа през 2022 г. Foodforecast се разрасна бързо и сега се използва в няколко хиляди магазина в цяла Европа. Клиентите са водещи оператори на хранителни услуги, пекарни и търговия на дребно като SSP Germany и Eat Happy. Чрез осигуряване на високо автоматизирани процеси на производство и поръчки, Foodforecast помага на своите клиенти не само да намалят хранителните отпадъци средно с до 30%, но и да увеличат продажбите с до 11% и да автоматизират повече от 90% от предишните ръчни поръчки и производствени процеси. Технологията на компанията е проектирана да се интегрира безпроблемно в съществуващите работни процеси, което позволява на екипите да намалят отпадъците, без да добавят оперативна сложност.

Включена в пресечната точка на AI, икономика и устойчивост, Устойчивостта остава основен стълб на бизнес модела на Foodforecast. Чрез подобряване на точността на прогнозата, компанията дава възможност на своите клиенти да използват ресурсите по-ефективно, да ограничат емисиите и измеримо да намалят хранителните отпадъци, което води до повече от 8800 тона спестени хранителни отпадъци до момента. В мащаб този подход има потенциала да спести десетки хиляди тонове храна годишно, като същевременно намалява емисиите и подобрява рентабилността по цялата верига на стойността.

Устойчивостта не е добавка, а неразделна част от предложението за стойност – казва Изабел Лоренсин, партньор в ECBF. – Foodforecast ясно демонстрира как AI може да генерира както икономическа стойност, така и измеримо въздействие.

Тази операция се ползва от подкрепа от Европейския съюз по линия на фонд InvestEU.

По <https://www.yumda.com/>

Функционални газирани води с витамини



В контекста на стремежа на установените премиум брандове да защитят пазарния си дял от набиращите скорост нови играчи на терена на изделията от типа better-for-you („по-доброто за вас“), Sanpellegrino навлиза в бързо разрастващия се сегмент на функционалните газирани води с нова линия, предлагаща ниско калорийно съдържание, никаква добавена захар и допълнителни микронутриенти.

Италианският бранд за газирани напитки, собственост на Nestlé, представи в САЩ линията Sanpellegrino Crafted Soda Italiana, която добавя витамин В6 и магнезий към овкусените газирани води със 7% плодов сок и 20 или по-малко калории на кен.

Този ход позиционира историческия бранд директно в пространството на „газираните води с добавена полезност“ – подкатегория, набрала скорост с оттеглянето на потребителите от традиционните газирани безалкохолни напитки в посока изделия, залагащи на функционалността, храносмилателното здраве и допълнителната енергия.

Новата гама дебютира в два вкуса – Cherry Sorbetto и Strawberry Crema, а продуктите могат да бъдат закупени от Amazon и скоро ще се предлагат в търговските вериги в САЩ.

От гледна точка на производителите и търговците значимостта на вкусовете иновации отстъпва пред тази на стратегическото позициониране. Премиум брандовете за газирани напитки срещат растящата конкуренция на стартърп компаниите в областта на функционалните соди, които съче-

тават претенции за ниско съдържание на захар с добавени ингредиенти като растителни влакна, пробиотици и витамини.

С въвеждането на витамин В6 и магнезий Sanpellegrino подчертава подсилването с микронутриенти – стратегия, позната на всеки играч в сферата на енергийните напитки и подобрените води, – за да освежи своята релевантност на пренаселените щандове с газирани безалкохолни напитки.

В същото време решението кореспондира с по-мащабните

усилия на отрасъла в посока нови формулировки с нула грама добавена захар и нискокалорийни профили, създадени с цел да привлекат потребителите, стремящи се да ограничат приема на захар, без да изоставят напълно любимите си вкусове.

За доставчиците на ингредиенти, и особено за онези от тях, специализирани в системите за подсилване и овкусяване, експанзията на мейнстрийм брандовете на територията на функционалните газирани напитки означава продължаваща конвергенция между класическите безалкохолни напитки и сегмента на „по-доброто за вас“.

Лимитирани напитки за фенове



Nichols анонсира дебюта на Vimto Fans' Edition, лимитирана линия, създадена заедно с потребителите и целяща да гарантира „отличително присъствие на щанда“ и драстичен ръст на продажбите. Лансираната наскоро гама включва две смели вкусови комбинации, съчетаващи познати плодове с екзотични нотки: Pina Guava (ананас и гуава) – предлагана в опаковки 500 мл и в разфасовки от по 2 литра, както и Sunset Papaya-dise (портокал и папая) – предлагана също в 500-милилитрови.

Ярките опаковки поставят в светлината на прожекторите плодовете и вкуса. Разработени с цел да предефинират статуквото в една силно конкурентна категория, улавящите окоото контейнери се стремят да подчертаят отличителността на бранда и да стимулират импулсивните покупки.

Концепцията зад Fans' Edition е създадена на база целева кампания в социалните медии, представяща на последователите в Instagram ексклузивна възможност за предварителен преглед на вкусовете и подканваща ги да предлагат креативни идеи за имена, както и да гласуват за финалния дизайн на опаковките.

В резултат са получени както названията, така и визуалната идентичност на изделията, което ги превръща в продукти с автентична история, ясно отличаващи се на щанда.

Анджела Рией, маркетингов директор в Nichols, коментира: *Лимитираните издания са доказан стимул за импулсивни покупки, но ние искаме да направим още една крачка, като въведем нашите фенове в самата същина на процеса. Представяйки им опцията за предварителен преглед на най-ранен етап и приканвайки ги да съдействат за оформянето на дизайна и вкусовете, ние създадохме линия, предлагаща смели вкусови решения, отличително присъствие на рафта и великолепа история за купувачите, като в същото време помагаме на търговците да запазят щандовете си свежи и вълнуващи.*

www.foodbev.com

ИВАКТЕСН 2026:

По-голямо! По-разнообразно! По-ефективно!

Единственият глобален търговски панаир за хлебопекарната, сладкарската и захарната индустрия в Евразия се подготвя за своето 15-о издание в Истанбул.

ИВАКТЕСН, единственият глобален търговски панаир, посветен на хлебопекарния, сладкарския и захарния сектор в Евразия, се готви отново да покаже бъдещето на индустрията със своето 15-о издание. След консултации със заинтересованите страни в бранша, събитието беше преместено от пролетта през есента и ще се проведе в Istanbul Fair Center от 14 до 17 октомври 2026 г.

С над 500 участници, брандове от 25 държави и повече от 90 000 посетители от 118 страни, ИВАКТЕСН предоставя уникална търговска платформа за компании, които искат да разширят присъствието си на нови пазари и да се възползват от инвестиционни възможности.

С по-голяма изложбена площ, повече изложители, по-широк международен профил на посетителите и разширяващи се бизнес възможности, ИВАКТЕСН 2026 отново ще предложи изключителна платформа за търговия, създаване на контакти и развитие на индустрията.

За ИВАКТЕСН

Международният търговски панаир за оборудване за хлебопроизводство и сладкарство, сладолед, шоколад и технологии ИВАКТЕСН се провежда на всеки две години в Истанбул и се организира от Messe Stuttgart Ares Fuarçılık. Събитието събира професионалисти от индустрията, производители и международни купувачи от цял свят. ИВАКТЕСН предоставя ключова платформа за иновации, търговия и развитие на бизнеса в хлебопекарната и сладкарската индустрия.



По-голямо

ИВАКТЕСН 2026 ще се разшири с още една изложбена зала и ще се проведе в общо седем зали с изложбена площ от 80 000 кв. м. Този растеж ще събере повече изложители, глобални брандове и авангардни технологии, създавайки по-силно и динамично място за срещи на индустрията.

По-разнообразно

Панаирът ще бъде домакин на широк спектър от международни брандове и изложители. Привличайки вече посетители от 118 държави, ИВАКТЕСН продължава да разширява глобалния си обхват чрез активни международни промоционални дейности. Организирант се специализира в програми за посетители на ключови целеви пазари, особено в Африка, Русия и Централна Азия, което допълнително засилва международния профил на събитието.

По-ефективно

Благодарение на разширената изложбена площ и нарастващото разнообразие от изложители и посетители, предстоящото издание ще предложи още по-големи възможности за създаване на нови партньорства, достъп до нововъзникващи пазари и проучване на инвестиционни възможности. ИВАКТЕСН има за цел да максимизира търговската стойност и бизнес резултатите за всеки изложител и посетител.

ИВАКТЕСН 2026 отново ще бъде ключова международна точка за среща на професионалистите в хлебопекарната, сладкарската и захарната индустрия, обединявайки иновации, търговия и глобални бизнес възможности под един покрив.



IBAKTECH

15th INTERNATIONAL TRADE FAIR FOR BAKERY, PATISSERIE MACHINERY, ICE CREAM,
CHOCOLATE AND TECHNOLOGIES

14-17 OCTOBER 2026

ISTANBUL EXHIBITION CENTER - TURKEY

Partner Fairs

**BAKERY
PLUS**

**SACHSEN
BACK
DRESDEN**

südback

Supported by:



Venue



The biggest meeting of the Industry in Eurasia!

The leading brands of the sector showcase their new products at IBAKTECH – International Trade Fair For Bakery, Patisserie Machinery, Ice Cream, Chocolate and Technologies. Held biannually, trade fair is regarded as the leading event in its industry for the dynamic Turkish growth market and the entire Eurasia region.

www.ibaktech.com



Net Total
Area

30.064 sqm



Exhibitor

332



Visitor from
118 countries

92.482



International
Visitor

10.566

Плодовите вкусове с централно място в храните и напитките



Плодовите вкусове се появяват на все повече места, като разширяват присъствието си отвъд традиционните студени чайове и безалкохолни напитки към закуски, замразени десерти, протеинови барове и функционални напитки. От праскова във висококачествен сладолед и газирани чай до череша в протеинови барове и кока кола с нулево съдържание на захар. Търговските марки използват познати вкусове, за да създават иновации и да отговорят на нарастващото търсене на удобни продукти.

FoodBev Media представя скорошни продуктови новости в различни категории, показвайки как плодовете се използват за удоволствие в удобни и функционални формати. Предлагаме ви да се запознаете с тази тенденция в търсенето на нови вкусове за храните и напитките:

Twinnings

През януари Twinnings (Туинингс) разшири своето портфолио от готови за консумация газирани чайове (Sparkling Tea) с пускането на Revive (англ. съживявам) – вариант с домини-



рац вкус на праскова, позициониран в премиум функционалната линия за освежаване на бранда.

Новият вкус комбинира леко запарен китайски зелен чай с прасковен и ябълков сок, инфузия от бъз и газирани вода. Съдържа по-малко от 50 калории в кен от 250 мл. и е без добавена захар, изкуствени подсладители или оцветители.

Сладостта идва от плодовия сок, като сокът от лайм осигурява киселинност, а сокът от бъз придава флорален завършек.

Разработен от майсторските блендъри, билкари и екипа за научноизследователска и развойна дейност на Twinnings, Revive използва деликатно аромат зелен чай, подбран да допълва плодовите и флоралните нотки.

В съответствие с останалата част от гамата газирани чайове, продуктът е обогатен с магнезий, ниацин и витамин С за намаляване на умората и подпомагане на нормалната психическа функция.

Magnum

Magnum разшири своята линия Signature (англ. подпис) с два нови вкуса – шамфъстък и праскова. Новите продукти включват премиум обвивка с вкусови подложки, сладоледена сърцевина и характерната за марката шоколадова глазура, като се предлагат в единични сладоледи от 90 мл. и пакети от 3x90 мл.

La Pistache комбинира карамелизирани осолени парчета шамфъстък с шамфъстъчен сладолед от и друг сладолед, използвайки от силния интерес към вкуса. Продажбите на сладолед с шамфъстък във Великобритания са нараснали със 74% през 2025г.

La Pêche съчетава обвивка с вкус на праско-



Скритата цена на малките прекъсвания в хлебопроизводството



В индустриалното хлебопроизводство основното внимание обикновено се насочва към големите повреди. Когато пещ спре, миксер откаже или ключова транспортна система се повреди, въздействието е незабавно и видимо.

Производството спира, екипите по поддръжка реагират и проблемът бързо ескалира към оперативното управление.

Но какво се случва с малките прекъсвания по линията? Кратка пауза за пренареждане на продукт върху конвейер. Корекция в дозирането. Моментно забавяне при намеса на операторите.

Поотделно тези събития изглеждат незначителни, но в производствени среди с голям обем, където линиите работят непрекъснато на смени, те се натрупват бързо. В рамките на една смяна, ден или седмица, изгубените секунди се превръщат в измерима загуба на производителност. Резултатът е намалена ефективност на оборудването, увеличена намеса на операторите и натиск върху графиките за доставки.

За много оперативни екипи предизвикателството не е катастрофалният престой, а намаленият обем продукция, причинен от рутинни прекъсвания, които са станали част от „нормалното“ поведение на линията.

Къде най-често възникват малките прекъсвания?

Смесване и обработка на съставките

Етапите на смесване често се приемат за стабилни, след като рецептите са установени.

На практика малките вариации при синхронизиране между партидите въвеждат незначителни забавяния в линията. Непостоянно подаване на съставки, кратките паузи по време на операторски проверки и леките отклонения в циклите на смесване могат да удължат времето между партидите.

Когато процесите по-надолу по линията работят с фиксирана скорост, тези вариации нарушават потока, тъй като линията изчаква следващата партида. В предприятия с производство на множество продукти ефектът се засилва, тъй като параметрите на смесване се променят между различните изделия.

Дозирание и депозиране

С течение на времето точността на теглото може леко да се отклонява, тъй като характеристиките на тестото се променят или оборудването се загрява по време на работа. Когато това се случи, операторите могат да спрат линията за кратко, за да я калибрират или да коригират настройките. Дори когато корекциите отнемат само секунди, честотата им може да се натрупа в рамките на една смяна.

Консистенцията на тестото също играе роля. Вариации във влажността или температурата могат да повлияят на точността на депозирането, което води до малки корекции и случайни спирания, докато операторите гарантират съответствие със спецификациите на продукта.

Преходи между печене и охлаждане

Ако производството нагоре по линията надвишава капацитета на охлаждането или





някои оператори въвеждат периодични проверки. Анализът на данни може да разкрие постепенни промени, които иначе водят до чести корекции.

Синхронизиране на скоростите по линията

Балансът между етапите на смесване, формиране, печене, охлаждане и опаковане намалява натрупванията и празнините, съответно нуждата от намеса.

Мониторинг на престоя

Съвременните системи позволяват проследяване дори на секунди престой. Това улеснява идентифицирането на повтарящи се проблеми (например конкретен сензор или конвейер).

Намаляване на ръчните намеси

Многократните намеси на оператора често показват скрито несъответствие в процеса. Вместо да разчитат на операторите непрекъснато да коригират позиционирането на продукта или настройките, много пекарни търсят коренните причини за тези намеси. Регулирането на подравняването на оборудването, усъвършенстването на параметрите на процеса или подобряването на потока на продукта може да елиминира необходимостта от многократни ръчни корекции.

Изграждане на устойчивост в производството с голям обем

В индустриалното хлебопроизводство ефективността се определя от стотици малки вариации в процесите.

Решаването на проблема с малките прекъсвания изисква промяна в подхода – не само фокус върху големите аварии, а и върху кратките паузи, които се натрупват.

Дори малки подобрения могат да доведат до значителни резултати. Стандартизация, по-добра калибрация и по-добра видимост позволяват да се отстранят коренните причини.

В среда с висок обем производителността е пряко свързана с маржа. Разликата между гладко работеща линия и такава с чести прекъсвания може да е само секунди – но натрупани във времето, те са значими.

За много производители на хлебни изделия възможността не е в елиминирането на всички големи повреди, а в системното намаляване на малките прекъсвания, които тихо оформят ежедневния резултат.

<https://www.bakingeurope.com/>

Авторът Rachel Newton (Рейчъл Нютън) е ръководител сектор „Иновации“ в Interfood Technology, дистрибутор във Великобритания и Ирландия на водещи световни производители на оборудване за производство и опаковане на храни.

Завръщане към газираните напитки от машина

Предприятието Talking Rain Beverage Company обогатява своето портфолио Sparkling Ice с нова колекция, наречена Sparkling Ice Caffeine Soda Shoppe и включваща три навяващи носталгия вкуса, вдъхновени от содата и предлагащи алтернативи без захар на традиционните газирани безалкохолни напитки.

Новата линия включва изделията Orange Cream, Root Beer и Cherry Cola, отразяващи класическите вкусове, характерни за газираните напитки от машина, съчетани с типичната за бранда газирана вода и обогатени с кофеин, витамини и антиоксиданти.



Всеки продукт в рамките на гамата Soda Shoppe, опакован в кен с вместимост от 16 унции, съдържа 70 милиграма кофеин; това позиционира колекцията на границата между типичните газирани безалкохолни напитки и функционалните алтернативи като енергийните напитки и готовото за пиене кафе.

Сякаш току-що наточени от машината за сода, всеки от новите вкусове Sparkling Ice Caffeine връща очарованието на класическите напитки от машина, добавяйки и някои модерни нотки – споделя Лиза Холкомб, вицепрезидент в компанията. – С тази нова колекция потребителите ще могат да се насладят на освежаващ стимулант, от който ще се почувстват наистина чудесно.

Напитките са произведени без захар, с естествени оцветители и овкусители, и не включват съставки, обичайно асоциирани с традиционните соди, като например карамелен оцветител, фосфорна киселина и аспартам.

Вариантът Cherry Cola дебютира през есента на миналата година под формата на лимитирана тестова премиера и оттогава изделието е набрало популярност сред потребителите и дори е отличено с награда за „най-добър нов продукт“. Продуктът впечатлява с многопластовите си пикантни нотки и с вкусовия профил, напомнящ за напитките от машина.

Колекцията Soda Shoppe надгражда съществуващата линия Sparkling Ice Caffeine, която включва вкусове като Black Raspberry (черна малина), Blue Raspberry (синя малина), Cherry Vanilla (череша и ванилия), Citrus Twist (цитрусов щрих), Strawberry Citrus (ягода и цитруси), Tropical Punch (тропически пунш) и Watermelon Lemonade (лимонада с диня).

Новите вкусове, предлагани в кенове от 16 унции, вече могат да бъдат закупени от Amazon.

<https://www.foodbev.com/>



Глобални тенденции в брънча с нови кишове

С настъпването на пролетта на 2026г. британският бранд за пикантни сладкиши Higgidy добавя към своята продуктова гама два нова киша за споделяне и един мини киш за еднократна консумация.

Новото, вдъхновено от Шакшука изделие Red Pepper and Greek Feta Brunch Quiche е позиционирано като перфектно за брънч и съчетава средиземноморски домати и червени чушки с розова хариса в маслено тесто, поръсено с парченца гръцко фета сирене и кориандрър.

От своя страна решението Cypriot Halloumi and Chimichurri Quiche with Chilli предлага популярни екзотични вкусове, комбинирайки узряло силене чедър, магданоз и спанак в пълнеж от яйца от свободни кокошки. Изпечен в маслено тесто, този киш за споделяне е покрит с кипърски халуми, овкусени със сос чимичури в аржентински стил.

Отново в отговор на растящия интерес към екзотичните глобални вкусове, новият Extra Mature Cheddar & Kimchi Quiche with Spring Onions за индивидуална консумация предлага маслено тесто с пикантна пълнка, вдъхновена от корейската кухня. Кишът е покрит с трохи, съчетаващи ароматния вкус на кимчи със сирене червен Лестър, сладък и лют червен пипер.

Подобно на всички продукти от портфолиото на Higgidy, кишовете са направени с яйца от свободни кокошки и не съдържат изкуствени овкусители и оцветители.

Двата киша за споделяне се предлагат в опаковка от 400 грама, докато мини кишът е 155 грама. Изделията ще бъдат налични в обектите на избрани търговци от 8 април, като по-късно през същия месец предстои да стартира и по-широката им дистрибуция.

Ново лимитирано изделие на Nestlé

Nestlé Confectionery добавя към своята гама шоколадови барове Yorkie в Обединеното кралство и Ирландия изцяло новия вариант Salted Caramel Pretzel Duo (Солен карамелен претцел) лимитирано издание.

Новият Duo бар съчетава парченца млечен шоколад с вкус на солен карамел и хрупкави парченца претцел. Продуктът идва в отговор на нарастващото търсене на сладкарски изделия със сладко-солени вкусови профили – набираща скорост тенденция, явяваща се проявление на потребителския интерес към по-комплексните и многопластови сензитивни изживявания.



Подобно на останалите изделия в рамките на линията Yorkie, новият вариант е произведен от сертифицирано от Rainforest Alliance какао и не съдържа изкуствени оцветители и овкусители.

Рейчъл Бофой, маркетинг мениджър в Nestlé, коментира: *Съчетанието на нежен млечен шоколад с вкус на солен карамел и хрупкави парченца претцел обогатява структурата на бара, който в същото време остава верен на характерния за бранда формат.*

Yorkie Salted Caramel Pretzel Duo дебютира в търговските обекти в Обединеното кралство и Ирландия от 9 март 2026 г.

Нова линия замразена риба

Birds Eye представя нова гама рибни изделия, наречена Captain's Discoveries.

Линията, чийто фокус е стремежът да внесе ароматите на света в категорията на замразените рибни изделия, ще бъде съставена от четири нови продукта, както и два съществуващи, преименувани така, че да пасват на гамата.

Решенията включват новите Tortilla Crumb Fish Fillets, вдъхновени от мексиканската кухня и обогатени с нотки лайм и чили, както и носещите средиземноморски привкус Focaccia Crumb Fish Fillets, допълнени със сушени на слънце домати и мащерка.

В желанието си да разнообразят

съдържанието на фризерите в магазините, от Birds Eye добавят към линията и две нови ястия с печена риба: мексиканското Fish Fillet Bake и вдъхновеното от индийската кухня Fish Fillet Bake.

В допълнение компанията е променила имената и опаковките на своите Lightly Dusted Fish Fillets с морска сол и розмарин, както и на Lightly Dusted Fish Fillets с лимон и черен пипер, които вече също са част от новата колекция.

Майк Соуърби, маркетингов директор на Birds Eye за Обединеното кралство и Ирландия, коментира: Новата линия на Birds Eye е вдъхновена от кулинарни достижения от цял свят и с нея ние чествуваме страст-



та на Captain Birds Eye към изследванията и свежестта, приканвайки потребителите да се присъединят към капитана в неговото „пътуване на вкуса“. *Всички изделия от гамата са лесни за приготвяне и ще позволят не само на опитните, но и на начинаещите домашни готвачи да създадат вълнуващи, изпълнени с аромат ястия в собствените им кухни, и ние сме убедени, че новите ни предложения ще вдъхновят едно по-авантюристично отношение към замразените рибни продукти.*

<https://www.foodbev.com/>

Да защитим селскостопанската продукция: седем технологии на бъдещето



Съвременните технологии променят подходите за съхранение на реколтата: от използването на специални сензори до генно редактиране. Статистиката показва, че например в Северна Америка до 40% от реколтата не достига до крайния потребител. Новите технологии помагат за решаването на този проблем и променят селското стопанство, правейки го по-ефективно и екологично. Ето седем иновативни метода, които помагат за запазване на свежестта и увеличаване на дълготрайността на произведената селскостопанска продукция.

Съвременните технологии променят подходите за съхранение на реколтата: от използването на специални сензори до генно редактиране. Статистиката показва, че например в Северна Америка до 40% от реколтата не достига до крайния потребител. Новите технологии помагат за решаването на този проблем и променят селското стопанство, правейки го по-ефективно и екологично. Ето седем иновативни метода, които помагат за запазване на свежестта и увеличаване на дълготрайността на произведената селскостопанска продукция.

Динамична контролирана атмосфера

Динамичната контролирана атмосфера (Dynamic Controlled Atmosphere – DCA) е една от най-модерните технологии за дългосрочно съхранение на плодове, особено на ябълки и круши. Тя е подобрена версия на стандартното съхранение в контролирана атмосфера (CA), при което съставът на въздуха в складовите камери се променя изкуствено.

DCA технологията издига този тип съхранение на ново ниво, като довежда съдържанието на кислород до изключително ниски, почти анаеробни (този термин описва процеси, които протичат без кислород) стойности — за някои сортове ябълки то достига 0,2–0,4%. Това позволява максимално да се забави „дишането“ на плода и процесите му на стареене. Плодът по същество се поставя в състояние на „дълбока хибернация“ (дълбок сън).

Ключовата разлика между DCA и стандартната CA е обратната връзка. DCA системите постоянно следят физиологичния отговор на плода на стрес от липсата на кислород. Специални сензори следят за нивото на хлорофилна флуоресценция (индикатор за фотосинтетично преобразуване



на енергия) и концентрацията на етанол, които са индикатори, че плодът се намира на прага на ферментацията. Веднага щом сензорите засекат прагови стойности, системата автоматично увеличава леко нивото на кислород, предотвратявайки развалянето на продукта.

В резултат на използването на DCA технологията, срокът на годност на ябълките може да се увеличи с няколко месеца в сравнение с конвенционалните методи. Това позволява пресни и хрупкави плодове да се доставят на пазара почти през цялата година, което значително намалява загубите и увеличава рентабилността за производителите. Освен това, изключително ниските нива на кислород помагат за борба с някои физиологични заболявания на плодовете и тяхната деформация, като например изгарянето и потъмняването на пулпата, което също така запазва техния пазарен вид.

„Умно“ съхранение с помощта IoT сензори

Интернет на нещата (IoT) подобряват съхранението на насипни култури като зърно, царевица и соя. Традиционните складове се трансформират в „умни“ системи благодарение на мрежа от безжични сензори, които се поставят директно в зърнената маса. Тези сензори следят ключови параметри в реално време: температура, влажност и нива на въглероден диоксид. Данните се предават на централна платформа, където те се анализират с помощта на специален софтуер.

▷ бител. Търговците на дребно могат да намалят отписването на продукти с изтекъл срок на годност, а потребителите могат да купуват за вкъщи по-пресни плодове и зеленчуци, които издържат по-дълго. Технологиите също така помагат за намаляване използването на пластмасови опаковки, тъй като по-критичните по този начин продукти практически не се нуждаят от индивидуално защитно фолио.

Обработка със студена плазма

Студената плазма, често наричана четвъртото агрегатно състояние на материята, е йонизиран газ, състоящ се от йони, електрони, свободни радикали и UV фотони. При контакт с повърхността на продукта (или с водата, която след това се използва за измиването на продукцията), тези активни частици оказват мощен антимикробен ефект, унищожават бактериите, вирусите, спорите на плесени и гъбичките.



Студената плазма е с температура, близка до стайната. Това я прави подходяща за употреба върху чувствителни на топлина пресни продукти (горски плодове, листни зеленчуци и плодове), без да се уврежда текстурата, вкусът и хранителните им свойства.

Изследванията показват, че студената плазмена обработка може не само да дезинфектира повърхността на реколтата, но и да забави определени биохимични процеси, като например производството на етилен, газ, който ускорява зреенето. По този начин технологията може едновременно да увеличи безопасността на продукта и да удължи срока му на годност.

Вакуумно съхранение

Това е метод, при който продукцията се поставя в камери с много ниско атмосферно налягане, близко до вакуума. Този подход работи на същия принцип като при условията на голяма надморска височина: колкото по-ниско е налягането, толкова по-малко кислород има във въздуха.

В условия на ниско налягане летливите съединения, отделяни от самия продукт, се отстраняват

активно от тъканите му и околната атмосфера. Най-важният компонент от тези съединения е етиленът, растителен хормон, който инициира и ускорява процесите на зреене и стареене. Ефективното отстраняване на етилена от камерата и директно от самия плод позволява зреенето да бъде спряно за много дълъг период.

Този метод е особено ефективен за нежни и бързоразвалящи се продукти като цветя, гъби, тропически плодове и зеленина. Той позволява да се запази не само свежестта, но и хранителната стойност, тъй като скоростта на разграждане на витамините също се забавя.

Генно редактиране

Този подход е коренно различен от всички останали: вместо да променя условията на съхранение, той променя самия продукт. Използвайки съвременни технологии за генно редактиране, учените могат селективно да „изключат“ или променят гените, отговорни за бързото узряване и разваляне. Това позволява създаването на нови сортове плодове и зеленчуци с по-дълъг срок на годност.

Един от най-известните примери са изследванията, свързани с домати. Учените са идентифицирали гени, които контролират производството на етилен и омекването на клетъчните стени на плода. Чрез редактирането им те са успели да създадат сортове, които узряват на стъблото до пълния си вкус и аромат, но остават твърди и свежи не дни, а седмици след прибирането на реколтата.

Друг ярък пример са ябълките и картофите, които не потъмняват при разрязване. Учените са успели да предотвратят окислителната реакция, като са „изключили“ гена, отговорен за производството на



ензима полифенол оксидаза, който кара месестата част на продукта да покафенява, когато е изложена на въздух. Това не само подобрява външния вид, но и намалява хранителните отпадъци, тъй като потребителите и предприятията са по-малко склонни да изхвърлят такива продукти. Въпреки че използването на ГМО технологии в хранителната промишленост все още е предмет на обществен дебат, потенциалът на генното редактиране за създаване на сортове, които са по-устойчиви на съхранение, е огромен.

По <https://futurist.bg/>

Осведоменост относно хранителните препоръки за живак в рибата



Европейската комисия възложи на Европейският орган за безопасност на храните (ЕОБХ) да проведе проучване в целия ЕС преди и след като някои държави актуализираха своите препоръки относно честотата на консумация на риба и морски дарове, които могат да съдържат следи от живак.

Примери за такива видове са големи хищни риби като акула, риба меч и риба тон, тъй като те се хранят с по-малки риби и така живакът се натрупва в тях през целия им живот.

Искането на Комисията беше свързано с обсъжданията на държавите членки на ЕС относно регулаторните ограничения (Максимални нива) за съдържание на живак в различни видове риба и морски дарове, както и с евентуално бъдещо актуализиране на оценката на риска на Европейския орган за безопасност на храните за живака в храните.

Проучване в целия ЕС

Първото проучване беше проведено във всички 27 държави членки на ЕС, както и в Исландия и Норвегия, в периода април – май 2023г. Второ проучване се проведе в 10 държави, които актуализираха своите препоръки, плюс още пет държави, които не го направиха, с цел сравнение.

Проучванията включваха по-висок дял на бременни и кърмещи жени сред участниците, тъй като плодът е най-заstraшената група от въздействието на живака, но същевременно получава важни хранителни вещества от рибата и морските дарове чрез хранителния режим на майката.

Честота на консумация на риба и морски дарове

София Йоанидоу, експерт по хранителна консумация в ЕОБХ и координатор на изследването, заявява: *60% от анкетираните в 29-те държави казват, че консумират риба и морски дарове. Около една трета от тези потребители – 34% от подрастващите и възрастните и 33% от бременните жени посочват, че консумират видовете риба с най-високи максимални нива на замърсяване с живак три или повече пъти седмично...*

Въпреки че тези резултати са важни, в доклада обясняваме, че те трябва да се тълкуват с повишено внимание поради неточности относно представителността на проучванията.

Колко риба/морски дарове трябва да се консумират?

Повечето национални органи в ЕС препоръчват 1–2 порции седмично от видовете риба и морски дарове с по-високи нива на живак (1,0 мг/кг прясно тегло), или 3 - 4 порции от видовете с по-ниски нива на живак (0,5 мг/кг или 0,3 мг/кг).



На бременните жени често се препоръчва да заменят консумацията на ястия от големи риби с такива от по-малки риби, съдържащи по-малко живак.

Предишните научни становища на ЕОБХ са послужили за основа на националните хранителни препоръки, които имат за цел да гарантират, че потребителите, особено бременните жени (и развиващият се плод), могат да се възползват от консумацията на риба и морски дарове, като същевременно се минимизира излагането на живак.

Ползите за здравето включват развитие на когнитивните и имунните функции при кърмачета и намален риск от сърдечно-съдови заболявания при възрастните. От друга страна, излагането на метил живак – най-опасната форма на живака – се свързва с нарушено развитие на мозъка и нервната система при плода и малките деца.

Осведоменост относно хранителните препоръки

За първи път ЕОБХ използва методи от социалните науки, за да изследва осведомеността на потребителите относно препоръките и свързаните с тях ползи и рискове.

Д-р Анджела Беарт е член на Научния комитет на ЕОБХ, както и част от експертната група на ЕОБХ по методи за социални изследвания и консултации, която отговаря за проучването на осведомеността. Тя отбелязва: *Макар че много потребители в проучва-*

нето посочват, че са чували за препоръките в своята страна и ги вземат предвид при избора си на храна, други фактори като вкус, цена и стремеж към здравословно хранене оказват по-голямо влияние върху промените в хранителните навици.

Това е често срещано явление, при което анкетиранияте казват едно, но поведението им показва, че трябва да се вземат предвид и други фактори.

Познания за ползите за здравето спрямо рисковете

Проучването тества знанията на участниците относно различни ползи и рискове за здравето, свързани с консумацията на риба и морски дарове, за да се оцени доколко хранителните препоръки се разбират и запомнят.

Д-р Беарт уточнява: *Като цяло потребителите (около 5 от 10) са запознати с ползите за здравето повече отколкото с рисковете (около 1 от 10), но живакът е най-разпознаваемият замърсител в тези храни. Резултатите са в съответствие с предишни изследвания по тази тема в европейските държави.*

Подкрепа за националните органи

Докладът показва значителни различия между държавите и между подрастващите/възрастните и бременните жени, както по отношение на консумацията, така и по отношение на осведомеността за препоръките.

Тази информация, заедно с някои възможни стратегии, представени в доклада, може да бъде полезна за националните органи за обществено здраве при комуникацията им с потребителите по тази тема.

<https://www.efsa.europa.eu/>

ЕК бори измамите с храни с AI инструмента TraseMap

Европейската комисия стартира нова платформа с изкуствен интелект (AI), предназначена да ускори откриването на измами с храни, замърсяване и огнища на заболявания, предизвикани от храни по веригите за доставка на селскостопански продукти в ЕС. Инструментът, наречен TraseMap, вече е на разположение на националните органи във всички държави-членки на ЕС.

Според Комисията системата ще помогне на регулаторите да идентифицират подозрителни оператори, да проследяват рискови пратки и да премахват опасни или фалшиви продукти от пазара по-бързо, без да се изискват допълнителни ресурси.

Оливер Вархеи, комисар по здравеопазването и хуманното отношение към животните, каза:

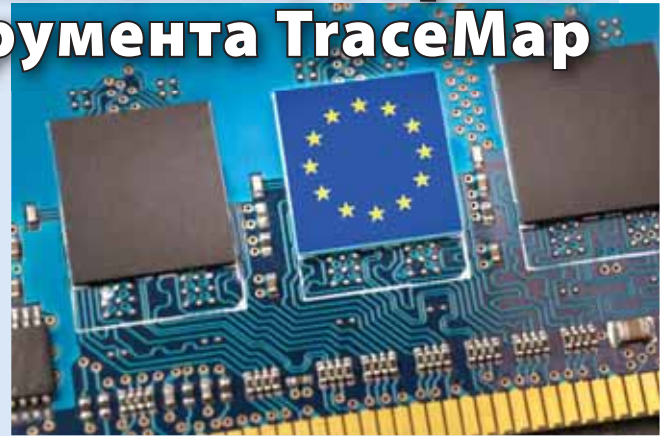
TraseMap е пробив, който ще революционизира капацитета на ЕС да реагира на кризи, свързани с безопасността на храните, и да ограничи измамите с храни.

Това ще позволи по-бързо откриване на измами с храни и на такива, които се опитват да заобиколят нашите условия за внос. Тя ще осигури по-добра координация между държавите членки и по-силна защита както на земеделските стопани, така и на потребителите в ЕС.

Това е критична инфраструктура за предотвратяване и контрол на кризи и трябва да помогне за повишаване на доверието на всички заинтересовани страни в нашите стабилни системи за безопасност на храните.

Как работи системата TraseMap

TraseMap използва AI за рационализиране на достъпа до големи обеми данни от съществуващите системи на ЕС за безопасност на храните, което позволява на експертите бързо да идентифици-



рат връзките между операторите и пратките. След като идентифицират потенциален риск, те могат да наблюдават по-цялата верига за доставка на селскостопански продукти, за да проследят опасните изделия и да предизвикат по-бързо изтегляне.

Според Комисията платформата ще подобри точността на скрининга, ще ускори откриването на подозрителна дейност и продукти, и ще помогне на разследващите да премахнат несъответстващите стоки от пазара по-ефективно. Платформата също така ще засили контрола върху вносните продукти, в съответствие с мерките, посочени във Визията на ЕС за селското стопанство и храните.

Системата обработва и интерпретира информация от множество платформи на ЕС за управление на безопасността на храните, включително Системата за бързо предупреждение за храни и фуражи (RASFF) и Системата за контрол на търговията и експертната система (TRACES). Чрез интегрирането на тези източници на данни властите могат да проследят търговските модели и производствените потоци за по-кратко време на разследването.

Пилотна версия на TraseMap вече доказва потенциала си. Комисията заяви, че наскоро е помогнала за идентифицирането и бързото изтегляне на адаптирано мляко за кърмачета, произведено с добавена замърсена Арахидоновата киселина (ARA) от Китай.

<https://www.newfoodmagazine.com/>

Пускат лимитирани вкусове за премиера на филм

Bubly Sparkling Water представя лимитирана серия изделия, чиито вкусове и опаковки са обвързани с премиерата на филма The Super Mario Galaxy (Галактиката на Супер Марио) на 1 април 2026 г.

Промоцията включва три нови вкуса: Meteor Melon (Пъпеш метеор с вкус на пъпеш и лимон), Cosmic Swirl (Космически вихър – ванилия и горски плодове), и Dragonfruit Stardust (Звезден прах от драконов плод – ананас и драконов плод). Напитките се

продават в кенове с изобразени Luma герои, които променят цветовете си при охлаждане.

Основните вкусове на Bubly също ще се предлагат в специални опаковки с герои от филма, между които Марио, Луиджи, Йоши, Принцеса Прасковка и др.

Майкъл Смит, вицепрезидент за маркетинга във фирмата, споделя: „Super Mario е един от най-обичаните франчайзи в забавната индустрия. С нашите нови променящи цветовете си кенове,



с лимитираните вкусове и с опаковките, посветени на филма, ние пренасяме магията на тази вселена върху рафтовете на магазините с надеждата да обогатим вълнението на феновете в навечерието на премиерата.“

Лимитираните продукти ще се предлагат в търговските вериги в САЩ и през TikTok Shop, докато има налични количества. Промоциите продължават до май 2026 г.

Разширяват гамата напитки съобразно училищните изисквания

Съобразявайки се с растящото търсене от страна на родителите на по-здравословни Pip Organic безалкохолни напитки с чисти етикети за нуждите на по-големите деца, Pip Organic обогатява своята линия детски газирани напитки, съобразена с изискванията на училищните власти, с изделието Apple Cherry Fizz.

Новият продукт съчетава биологично отгледани ябълки, череши и грозде с газирана вода, и предоставя една от петте препоръчителни дневни порции плодове под формата на 250-милилитров кен. Решението е произведено без добавена захар, овкусители и концентриран плодов сок,

което съответства на ангажимента на бранда да работи със 100% биологични ингредиенти и да не прибегва до концентрати.

Понастоящем предлаган от Abel & Cole и чрез директните канали за продажби на крайни клиенти, поддържани от Pip Organic, вариантът Apple Cherry Fizz стъпва на успеха на Apple Fizz, дебютирал през 2024 като първа за своята категория газирана напитка за деца, предлагана в кен и съобразена с училищните изисквания.

Разработена специално за потребителите на възраст между 8 и 12 години, гамата Fizz се стреми да запълни празнината между традиционните детски плодови сокове в картонени опаковки, от една страна, и традиционните газирани напитки, от друга. Форматът в кен и смелият игрив дизайн предлагат алтернатива, дефинирана от бранда като „по-зряла“, докато в същото време

изделията запазват своите хранителни и биологични качества.

В хода на развойната дейност ярките опаковки са подложени на тест и одобрени от детски фокус групи, с което се търси гаранция за тяхната привлекателност за целевата възрастова група, без да се разочароват и родителските очаквания за здравословност и прозрачността при избора на ингредиенти.

Съоснователите на Pip Organic Патрик и Керън О’Флахърти споделят, че концепцията за Fizz е вдъхновена от молбите на собствена дъщеря да консумира газирани напитки, когато се събира с приятелите си. Идентифицирайки наличието на потребност без пазарен отговор, двойката разработва решение без да допуска компромис по отношение на стандартите за влаганите ингредиенти, позволяващо на родителите уверено да кажат „да“ на газирани напитки.



www.foodbev.com

Рекордни 88 милиона инвестиции

Българският пивоварен сектор затвърди позициите си като един от най-динамично развиващите се производствени браншове у нас. Това стана ясно по време на годишното Общо събрание на Съюза на пивоварите в България (СПБ), на което бяха представени резултатите за 2025 г.

През изминалата година инвестициите достигат впечатляващите 88 млн. лева (45 млн. евро) – най-високото ниво за последните две десетилетия. Повече от половината от тези средства са насочени към изграждане и модернизация на производствени мощности, със силен фокус върху производството на малц. Паралелно с това дълготрайните материални активи в индустрията нарастват с 10 % спрямо предходната година. Тенденцията към укрепване на местната производствена база за суровините на пивоварните също бележи значителен ръст. През 2025 г. произведеният в страната хмел е 74 тона – увеличение от 32% спрямо предходната година. Поради безупречните си качествени показатели българският хмел намира реализация на различни международни пазари и то с утвърдени пивоварни традиции.

Пазарът на бира у нас запазва своята активност, като през 2025 г. продажбите на пиво в страната възлизат на 4,9 млн. хектолитра. Макар и със спад на обема от 5% спрямо 2024 г., честотата на консумация на пенливата напитка се запазва на нивата от предходните години. В България се произвеждат над 220 асортимента и марки пиво. През 2025 г. членуващите в СПБ производители на бира са добавили към продуктите си листи 14 нови продукта. Разширява се и съставът на Съюза на пивоварите с два нови члена – „Русчук Крафт Брюъри“ и „Платформ Сървисиз“.

Както и в останалите страни от ЕС, така и у нас най-динамично развиващият се сегмент в портфолиото на пивоварите отново е безалкохолната бира. С ръст от 53% и достигнати 122 780 хектолитра през 2025 г., тя се утвърждава като ключов двигател на иновациите. Национално представително изследване на СПБ, проведено през 2025

г. показва, че 54% от българите (18+ г.) пият безалкохолна бира, а всеки трети от тях поне веднъж месечно.

Структурата на пазара се променя и в посока на по-устойчиви и екологични решения. Пластмасовите опаковки продължават да намаляват, като през 2025 г. делът им достига 43%, което е с 15% по-малко спрямо 2020 г. Кеновете набират все по-голяма популярност и техният пазарен дял вече се разширява



на 31%. Стъклените бутилки запазват стабилно присъствие с 21%, което потвърждава баланса между традиция и иновация.

Устойчивостта е водещ приоритет за бирената индустрия, а въвеждането на депозитна система за опаковки остава ключов ангажимент на Съюза на пивоварите и през 2026 г. България е задължена да изгради такава система, но страната ни тревожно изостава в този

Създадоха регенериращ серум с натурални пептиди

Специалисти от Института по криобиология и хранителни технологии към Селскостопанска академия разработиха богат на колаген пептиден комплекс с регенериращо действие върху кожата. Иновативната технология залага изцяло на естествени източници, вместо на синтетично създадени аминокиселини.

Разработката, наречена „Колагенат“, използва колагенови белтъци от животински произход – включително от телешка и свинска кожа и костен мозък, които обикновено остават като отпаден продукт. В първия етап се извличат колагенови молекули в естествения им голям размер, а след това чрез биотехнологичен ензимен комплекс те се разграждат до по-малки пептиди. Така молекулите достигат размер, който позволява преминаването им през биологични бариери – включително кожата.

Когато направим молекулата



достатъчно малка, тя може да премине през тъканта и да има реално функционално действие – обясни д-р Николай Солаков, главен асистент в Института, който представи иновацията на изложението АГРА 2026. – Отделно пептидите са свързани с метални атоми, което засилва тяхното биологично действие. По този начин се активират два основни механизма – стимулиране на собственото производство на колаген и активиране на металопроотеази, които подпомагат реструктурирането на междуклетъчното пространство.

процес. Закъснението вече буди сериозни притеснения в бизнеса и обществото. – коментира Ивана Радомирова, изпълнителен директор на СПБ.

Очакванията са МОСВ възможно най-скоро да изготви нормативна уредба за депозитната система, съгласно европейския Регламент за отпадъците от опаковки и доказаните в 16 страни на ЕС най-добри практики за управление и функциониране на депозитни системи.

С поглед към настоящата 2026 г. бирената индустрия заявява готовност за нови устойчиви решения, инвестиции и разширяване на пазарното присъствие. Още повече, че това е и година на значими годишнини: 145 години пивоварна промишленост в България, 70 години пивоварна наука и 35 години от създаването на Съюза на пивоварите – все добри поводи за празнични събития за всички приятели и любители на пенливата напитка.

Технологията вече е приложена в пет продукта – три за вътрешен прием и два козметични продукта от висшата козметика. Напитките са насочени към подпомагане възстановяването на лигавицата на храносмилателната система и подобряване на междуклетъчната среда.

Сред представените продукти е серум за лице с регенериращо действие, съдържащ гама-аминомаслена киселина, която има отпускащ ефект върху кожата. Малкият размер на молекулите позволява преминаването им през кератиновия слой, епидермиса, мезодермата и дермата, където доставят биологично активните вещества директно до тъканите.

По думите на учените продуктите са с доказано безопасно действие и се базират на вече съществуващи научни изследвания върху сходни пептиди, макар в повечето случаи те да са били синтетично произведени от аминокиселини в лабораторни условия.

По <https://bnrnews.bg/plovdiv/>
Сн.: Антоанета Петричанска

Кока-Кола в България с първо място като „Инвеститор в обществото“

Системата на Кока-Кола в България спечели първо място в категория „Инвеститор в обществото“ на 23-тото издание на Годишните награди за отговорен бизнес на Българския форум на бизнес лидерите (БФБЛ). Компанията получи признание за дългосрочните си инвестиции в хората, общностите и устойчивото развитие на България. В категорията участваха общо 32 компании и инициативи, а отличието бе връчено от служебния министър-председател Андрей Гюров.

Тази награда е особено специална за нас, защото идва по повод на изминалата година, в която Кока-Кола отбеляза 60 години развитие, споделено с българското общество. Шест десетилетия, в които сме били и ще бъдем до хората - не само в празници и позитивни инициативи, но и в трудни моменти, когато помощта е най-нужна – каза по време на церемонията Мария Микова, мениджър „Външни комуникации“ в Кока-Кола ХБК България, и добави: Ние вярваме, че успехът има смисъл, само ако оставя следа. И че една компания се познава не само по качеството на продуктите си и по силата на бранда, а по това какво прави за хората около себе си.

Отличието отразява инициативите на компанията, насочени към ключови обществени предизвикателства – младежка заетост, развитие на малкия и среден бизнес, опазване на околната среда и подкрепа за общности в нужда. Сред тях са образователната програма #YouthEmpowered, обучила близо 36 000 младежи от старта си през 2017 г. до днес, емблематичната инициатива на Кока-Кола ХБК България - „Моят зелен град“, партньорствата в рамките на „Жив Дунав“, „Академия за устойчивост“ и „Скритите таланти на България“, както и целенасочени дарения в подкрепа на уязвими групи и общности, включително дарение от 200 000



лв. за Националната асоциация на доброволците в Република България в отговор на кризата с горските пожари.

Проектите се реализират в партньорство с организации като WWF-CEE, Джуниър Ачийвмънт България, Social Innovation Solutions, Клийнтех България и ОББ „Операция: Плюшено Мече“, НАДРБ, университети, неправителствени организации и местни власти, допринасящи за устойчиво прилагане на инициативите.

През изминалата година Системата на Кока-Кола в България отбеляза 60 години от производството на първата бутилка Кока-Кола у нас – символ на трайно присъствие, устойчив растеж и отговорност към местните общности. По данни от независимо проучване на Steward Redqueen, между 2014 и 2024 г. икономическият принос на Системата надхвърля 3,80 млрд. евро добавена стойност. Само през 2024 г. компанията допринася с 590 млн. евро за българската икономика, подкрепя над 17 300 работни места по цялата верига и инвестира 120 млн. евро в стоки и услуги от местни доставчици.

Физикохимични свойства на пивна мъст, обогатена с ръжен хляб

ст. експерт Йолина Дачева, ст. експерт Албена Митрева,
гл. ас. д-р Ива Томова

Резюме

Проучена е възможността за оползотворяване на отпадъчен ръжен хляб посредством използването му като суровина за пивоварството. За целта са получени варианти пивна мъст, съдържаща различни концентрации ръжен хляб (от 10 до 50%); като контрола е използвана класическа пивна мъст (100% ечемичен малц).

Замяната на част от ечемичния малц с хляб не възпрепятства пълното озахаряване по време на майшуването. При увеличаване на съдържанието на хляба се отчита постепенно повишение на началния екстракт и вискозитета, както и слабо подкисляване на пивната мъст. Бистротата се влошава при концентрация на хляба над 20%.

Наличието на сурогат не влияе значително върху горчивината, но допринася за по-тъмен цвят на пивната мъст. Съдържанието на α -аминен азот, полифеноли и флавоноиди се понижава при пробите с добавен хляб спрямо контролата.

Въз основа на получените резултати се налага заключението, че ръженият хляб е подходящ сурогат на ечемичния малц, когато концентрацията му не надвишава 20%; при по-високи концентрации се отчита влошаване на някои от основните показатели за качеството на пивната мъст.

Ключови думи: пивна мъст, ръжен хляб



Physicochemical properties of wort enriched with rye bread

s. expert Yolina Dacheva, s. expert Albena Mitreva,
s.as. PhD Iva Tomova

Institute of Cryobiology and Food Technologies, Agricultural Academy, Sofia 1407, 53, Cherni vrah blvd. tomova_iva@abv.bg

ABSTRACT

The possibility of utilizing waste rye bread by using it as a raw material for brewing was studied. For this purpose, wort variants containing different concentrations of rye bread (from 10 to 50%) were obtained; classic wort (100% barley malt) was used as a control.

Replacing part of the barley malt with bread did not prevent complete saccharification during mashing. With increasing bread content, a gradual increase in the initial extract and viscosity was observed, as well as a slight acidification of the wort. Clarity worsened at bread concentrations above 20%.

The presence of a surrogate did not significantly affect bitterness, but contributed to a darker wort color. The content of α -amino nitrogen, polyphenols and flavonoids decreased in samples with added bread compared to the control.

Based on the results obtained, it was concluded that rye bread is a suitable substitute for barley malt when its concentration does not exceed 20%; at higher concentrations, deterioration of some of the main indicators of wort quality was reported.

Keywords: wort, rye bread

Въведение

Над 1 млрд. тона (или около 1/3) от хранителната продукция в световен мащаб се похабява; в същото време, всеки десети човек страда от недохранване. Ако настоящата тенденция се запази, разхищението на храна ще

върху горчивината, но допринася за по-тъмен цвят на пивната мъст. Съдържанието на α -аминен азот, полифеноли и флавоноиди се понижава при пробите с добавен хляб спрямо контролата.

Въз основа на получените резултати се налага заключението, че ръженият хляб е подходящ су-рогат на ечемичния малц, когато концентрацията му не надвишава 20%; при по-високи концентра-ции се отчита влошаване на някои от основните показатели за качеството на пивната мъст.

За контакт с авторите:
ст. експерт Йолина Дачева, ст. експерт Албена Митрева,
гл. ас. д-р Ива Томова

Институт по криобиология и хранителни технологии,
Селскостопанска академия, София 1407, бул. Черни връх 53
tomova_iva@abv.bg; 0887547862

Литература

Analytica EBC, 1998. Verlag Hans Carl Getränke-
Fachverlag, Nürnberg.

Andersson, R., G. Fransson, M. Tietjen, P. Aman (2009)
Content and molecular-weight distribution of dietary fiber
components in whole-grain rye flour and bread. Journal of

Agricultural and Food Chemistry 57 (5), 2004-2008.

British Heart Foundation (2024) Wholegrain foods: why
there's more to them than wholemeal bread. <https://www.bhf.org.uk/information-support/heart-matters-magazine/nutrition/wholegrain-foods>

Dymchenko, A., M. Geršl, T. Gregor (2023) Trends
in bread waste utilisation, Trends in Food Science &
Technology 132, 93-102.

Goodwin, L. (2023) The global benefits of reducing
food loss and waste, and how to do it. World Resources
Institute. <https://www.wri.org/insights/reducing-food-loss-and-food-waste>

Jonsson, K., R. Andersson, K.E.B. Knudsen, G.
Hallmans, K. Hanhineva, K. Katina, M. Kolehmainen, C.
Kyrø, M. Langton, E. Nordlund, H.N. Lærke, A. Olsen, K.
Poutanen, A. Tjønneland, R. Landberg (2018). Rye and
health - Where do we stand and where do we go? Trends
in Food Science & Technology 79, 78-87.

Koistinen, V.M., O. Mattila, K. Katina, K. Poutanen, A.M.
Aura, K. Hanhineva (2018) Metabolic profiling of sourdough
fermented wheat and rye bread. Scientific Reports 8 (1),
5684.

Mitreva, A., Y. Dacheva, I. Tomova (2025).
Physicochemical properties of wort enriched with
cornbread. Journal of Mountain Agriculture on the Balkans,
28 (1), 536-545.

ФНТС ВИ ПРЕДЛАГА КОМПЛЕКСНИ УСЛУГИ:

Специалисти-консултанти
за разработване на проекти,
свързани с технологични ино-
вации, финансова политика, патентна
защита и др.

Федерацията на научно-техническите
съюзи ще ви осигури конферентни и из-
ложбени зали, симултанна техника и мул-
тимедия, отлични възможности за про-
веждане на вашите събития, промоции,
коктейли.

Спестете време, средства и
енергия като се възползвате от
комплексните услуги на Федера-
цията и удобните зали от 14 до
220 места, в центъра на София.

ЗАПОВЯДАЙТЕ ПРИ НАС!



Зала №3



Зала №4

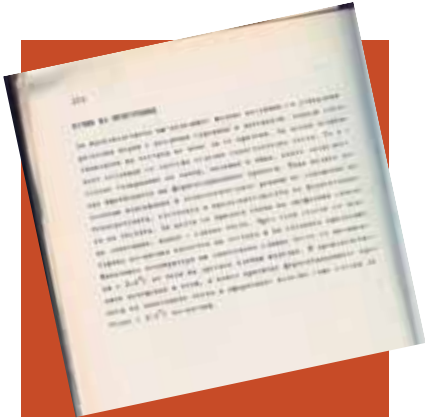
Зала брой места	Делнични дни				Почивни и празнични дни		
	до 2 часа	до 4 часа	от 4 до 8 часа	от 8 до 12 часа	до 4 часа	от 4 до 8 часа	от 8 до 12 часа
Зала №1 (45 кв. м)	102 EUR	204 EUR	306 EUR	409 EUR	306 EUR	409 EUR	562 EUR
Зала №2 (40 места)	102 EUR	204 EUR	306 EUR	409 EUR	306 EUR	409 EUR	562 EUR
Зала №3 (90 места)	153 EUR	255 EUR	409 EUR	562 EUR	383 EUR	511 EUR	613 EUR
Зала №4 (220 места)		409 EUR	613 EUR	766 EUR	511 EUR	766 EUR	1022 EUR
Зала №105 А (54 места)	102 EUR	153 EUR	255 EUR	409 EUR	281 EUR	409 EUR	562 EUR
Зала №109 (27 места)	76 EUR	127 EUR	204 EUR	255 EUR	255 EUR	306 EUR	409 EUR
Зала №302 (14 места)	54 EUR	76 EUR	127 EUR	204 EUR	127 EUR	204 EUR	255 EUR
Зала №312 (25 места)	76 EUR	127 EUR	204 EUR	255 EUR	255 EUR	306 EUR	209 EUR
Зала №507 (20 места)	54 EUR	76 EUR	127 EUR	204 EUR	127 EUR	204 EUR	255 EUR

Цените са без ДДС и са в сила от 01. 01. 2026 г. !

София, 1000, ул. „Г. С. Раковски“ №108; www.fnts.bg
Национален дом на науката и техниката
тел: +359 2 987 72 30, e-mail: info@fnts.bg

Великденски козунак

А тук ще ви предложим рецептата за козунаци по БДС, по която са работили вашите колеги преди 50 години...



Фруктов козунак с млечно масло

- Брашно пшенично тип 500 – 100 кг
- Мая хлебна пресована – 5 кг
- Сол готварска – 1кг
- Захар рафинирана кристална – 30 кг
- Масло краве прясно – 7 кг
- Масло слънчогледово – 8 кг
- Грозде сушено (стафиди, озахарени портокалови кори, плодове и др.) – 14кг
- Яйца кокоши – 20 кг
- Есенция 0,200 кг
- Вода

ЗАМЕСВАНЕ НА ТЕСТОТО

Замесването на тестото – маяно и главно, се извършва порционнно в обикновени тестомесачни машини и казани.

При замесването на маяното тесто се използва посоченото по разходните норми цяло количество прясно мляко. Прибавя се и известно количество (0,500 кг) захар, която активира дрождите, подпомага протичането на ферментационния процес, осигурява се по-добро развитие и узряване на маяното тесто. То се замесва с нормална гъстота и начална температура 27-29°C. Продължителността на ферментацията е 30-40 минути.

Към маяното тесто се прибавят останалите материали и се замесва главното тесто.

Поради това, че някои от компонентите и то в значителни количества са течни – яйца и мазнина, при замесването па главното тесто се употребява сравнително малко количество вода – 5-12 литра. Яйчената маса и мазнините трябва да се загреят и да придобият необходимата температура, за да може заедно с прибавените други материали да се осигури начална температура на тестото 32-34°C.

Замесването на тестото трае 12-15 минути. То има нормална консистенция, близка до тази на обикновеното хлебно тесто.

Замесеното тесто се оставя в подходящи помещения при температура 32-36°C и влага на средата 75-80% да ферментира. След ферментация за 40-50 минути, то се избива за 1-2 минути в тестомесачна машина и наново се оставя да ферментира още 30-40 минути.

РАЗМЕРВАНЕ И ОФОРМЯНЕ

Ферментиралото и получило необходимата зрялост тесто се подлага на работната маса на по-нататъшна обработка. Размерва се на везна на късове с тегло по 2-3 кг, които се окръгляват. След това с тестоделителните машини или преси се разделят на по-малки парчета с установено тегло. Когато липсват такива машини и други технически съоръжения, разделянето на тестото се извършва ръчно.

В зависимост от това каква ще бъде масата на произвежданите козунаци – 0,250, 0,500 или 1,000 кг, тестото се размерва на късове със съответно тегло. След това пак в зависимост от това с колко – 2, 3 или 4 парчета („фитила“), ще бъде оплетен всеки козунак, на толкова парчета се накъсва отмереният къс тесто. Те трябва да имат приблизително еднакво тегло, но по-важното е готовият козунак да има точно установеното тегло.

Например трябва да се произведе козунак с маса 0,500 кг и да е опле-

тен с три малки къса тесто – „фитила“. Отмерва се къс тесто с тегло около 0,540 кг. Накъсва се на приблизително 3 равни части, от които се оплита козунака. За козунак с маса 1000г, оплетен с 4 „фитила“, тестото следва да има маса приблизително 1080 г и се накъсва на приблизително 4 равни части, които служат за оплитането на козунака.

Размерените малки парчета тесто, от които се оплитат козунаците, се окръгляват и се оставят да отлежат 10-12 минути, за да се отпуснат. После се овалват с ръце – правят се на удължени фитили с вретеновидна форма, т.е. удебелени на средата и слабо заострени в краищата. Тестените фитили трябва да са добре обработени – правилни, с гладка повърхност. Това е много необходимо за оплитането на козунаците.

След това се вземат от подготвените 2, 3 или 4 тестени фитила, в зависимост от плетката на козунаците, съединяват се в единия им край и започва оплитането така, както се плете въже или плитка на коса. Тъй като тестените фитили имат вретеновидна форма, след оплитането козунакът също придобива удължена вретеновидна форма, изпъкнали гънки, които му придават красив външен вид.

За оформянето на козунаци с кръгла форма се използват обикновено 4 тестени фитила. Заплитането започва с три, след което единият, който има продълговата права форма за разлика от другите – с вретено-

видна форма, се изоставя и плетено-то продължава с трите фитила. След това оплетената продълговата форма се завива на кръг и двата и края се допират, а останалият свободен фитил се завива около нея и образува нещо като пръстен, който затваря свитата плетена част.

Оплетените козунаци с продълговата или с кръгла форма се поставят свободно в тави на определено разстояние един от друг където протича окончателната ферментация и изпичането или се поставят и в специални ламаринени форми.

Някои ламаринени форми имат продълговата /каго корито/ форма с трапецовидно сечение, други - кръгла с „накъдрена“ кръгова странична стена.

Основата на този вид тави има по-малък диаметър, а горната свободна кръгова периферия – по-голям. Кръглата ламаринена форма наподобява формата на саксия за цветя.

Изделията в ламаринените форми при ферментирането си по-правилно се развиват и получават по-добре оформен външен вид, особено тези в кръгла форма.

Освен плетени, може да се произвеждат и неплетени козунаци. Поставят се и се изпичат в ламаринени съдове и придобиват формата им. Отмерените късове тесто за определеното тегло козунаци – 0,250, 0,500 или 1кг не се накъсват на отделни парчета, а направо се окръгляват, след което се правят на удължени цилиндрични правилно оформени късове, които се поставят в леко намазани с мазнина ламаринени форми. След ферментацията и изпичането неплетените козунаци придобиват формата на ламаринените съдове.

Необходимо е да се поставят високи изисквания по отношение правилното оформяне на изделията, за да придобият хубав, желан от клиентите външен вид, строго да се спазва точното им тегло, правилно да се подреждат в тавите, като се спазва известно разстояние между тях, с цел да не се долепват и деформират при ферментацията и изпичането им.

Оформените изделия се поставят да ферментират в подходящи помещения при температура 34-38°C и влага на средата 75-80°C или в специални ферментационни камери. Време на крайната ферментация – 60-80 минути. През този период се

извършват две последователни (в интервал от 30-40 минути) намазвания на кората на козунаците с добре разбита яйчена маса. След второто намазване, непосредствено преди поставянето на изделията в пещта, по повърхността им се забождат на няколко места бадемови ядки (ако се предвиждат по рецептурите) и се поръсват със кристална захар. Бадемовите ядки придават желан и красив вид на козунаците.

ИЗПИЧАНЕ

Козунаците се изпичат в тавите или в ламаринените форми във всички видове пещи при температура на камерите 180-210°C. Времето за изпичане е 20-35 минути, То е в зависимост от теглото на изделията и температурата на пещите.

През време на изпичането в пекарните камери не се допуска пара, тъй като изделията са намазани с яйца.

Дали козунаците са добре изпечени се установява най-често органолептично, като за целта се използва тънка заострена дървена или метличена пръчка. Козунакът се пробоща с нея в най-дебелата му част. При изваждането ѝ, ако по нея има полепнали части от козунака, това показва, че е недостатъчно изпечен. В противен случай изделието е добре изпечено. Нормалното изпичане зависи от времето за изпичане, температурата на пещите, те-



глото на изделията, лабораторния анализ и пр.

След изпичане изделията се изваждат от тавите и формите и се нареждат на дървени рафтове, дървени маси или други пригодени места, където се оставят 3-4 часа добре да се охладят. След това се опаковат в определения амбалаж и се отправят за търговските обекти.

КАЧЕСТВЕНА ХАРАКТЕРИСТИКА

Козунаците притежават високи качествени показатели по отношение на външен вид, форма, вкус – показатели, които напълно да задоволят потребителските изисквания.

Органолептични показатели

Външен вид – правилна продълговата (франзела) или кръгла форма, плетена от две, три или четири тестени „фитила“, с вълнообразна повърхност, получена от плетката; кората е тънка и лъскава с червенокафяв цвят по изпъкналите части и е жълтеникав в гънките между отделните „фитили“, поръсена с кристална захар и поставени на отделни места бадемови ядки (за някои асортименти).

Средината – равномерно оцветена, добре изпечена, при разчупване се откроява снопчеста структура, а за фруктовите козунаци има и парчета от озахарени портокалови кори или стафиди.

Вкус – сладък, приятен аромат при фруктовите козунаци се чувства специфичният вкус на прибавените стафиди, озахарени портокалови кори или други прибавки.

Да ни е сладко!



НБСХС
НАЦИОНАЛЕН БРАНШОВИ СЪЮЗ
НА ХЛЕВАРИТЕ И СЛАДКАРИТЕ

София,
ул. "Бачо Киро" 5 вх. А,
ет. 6, ап. 25
тел: +359 888 398799,
ел: +359 889 494040
e-mail: office@nbabc.bg
<https://nbabc.bg/>



Lactina

**ОРИГИНАЛНИ
БЪЛГАРСКИ ЗАКВАСКИ
И ПРОБИОТИЦИ**

www.lactina-ltd.com

Милмекс ООД

Производство
на захарни
и шоколадови
изделия,
диетични
и диабетични
продукти



2227 Божурище
бул. Европа 156
тел.: 02 993 2900
факс: 02 993 3225
e-mail: milmex@mail.bg; info@milmix.eu
www.milmix.eu

ОЦВЕТТЕЛИ
Натурални / Синтетични (Водо / Масло
разтворими) - (Роха - Испания).

АРОМАТИ
Емулсии / Бази (Пълна гама).

ФУНКЦИОНАЛНИ СЪСТАВКИ:
Специални соли, Киселини, Цитрати, др.
(Jungbunzlauer - Австрия).
Консерванти, Подсладители,
Витамины, Масла др.

office@orion-vm.com
www.orion-vm.com
тел.: 0335 948 96
ул. Крайречна №4
Карлово 4300




**Сдружение на
производителите на
растителни масла и
преработватели на
маслодайни култури в
България**

София, бул. Витоша № 47, ет. 2, ап. 7
Телефон: 02/ 989 24 08
E-mail: sunoil@sunoil-bg.org
<https://sunoil-bg.org/>



Благити

В Благити - Кексове и Банички
произвеждаме печива в гр. София
от 2014г. Следваме българските
традиции и гарантираме за
високото качество на продукцията
си. Влагаме само подобрени,
натурални суровини за характерния
вкус за Благити.

Опитайте и се уверете сами.

info@fpim-bg.org
www.blagite.com




**Съюз на
пивоварите
в България**
(СПБ) е представителната
организация на
производителите на бира,
малц и хмел в страната и
доставчици на суровини,
материали и оборудване.

<https://pivovari.com/>

aromsa

ЕООД „Д-р Грозева - АРОМСА“

Предлага
аромати - окусители за:
млечна промишленост;
сладкарски изделия;
консервирани храни;
производство на сниск и чипс.

Пловдив, ул. „Младежка“ 40
тел./факс: 032/ 64 62 85;
032/ 64 62 86
GSM: 088/ 762 94 11
e-mail: boiang@abv.bg
www.aromsa.net




**АСОЦИАЦИЯ НА
ПРОИЗВОДИТЕЛИТЕ
НА БЕЗАЛКОХОЛНИ
НАПИТКИ В БЪЛГАРИЯ**

1202, София
ул. „Цар Симеон“ 82, вх. В
Тел.: 02 983 24 22, 02 983 26 87
E-mail: bsda@techno-link.com
<http://www.bsda-bg.org>



**“Храни и напитки
България”**


Сдружение
на производители на
храни и напитки
в България

www.fooddrink.bg/bg



Coca-Cola
НВС

www.coca-cola.com/bg



**Университет
по хранителни
технологии**

Основен център за обучение в областта на
хранителната наука и технологиите, единствен
по рода си на Балканския полуостров.

- Технологичен факултет
- Технически факултет
- Стопански факултет
- Департамент по езиково обучение, физическо
възпитание и спорт

4002 Пловдив, бул. Марица 26
<https://uft-plovdiv.bg/>



Кулинарно Майсторство
ОТ 1991

Централен офис:
6300 Хасково, бул. "Съединение" 86
Тел.: 038 66 11 67 ; 038 66 11 68 ; Факс: 038 536 901
✉ deroni@deroni.com www.deroni.com



Производство на висококачествени месни продукти и деликатеси – филе, колбаси, сушени деликатеси, шунка, кренвирши, бекон и др.

www.tandem.bg



Професионална гимназия по хранителни технологии и техника

Подготовка на кадри за хранително-вкусовата промишленост, фармацевтията и козметичната индустрия

Пловдив, бул. „Васил Априлов“ №156
Директор – 032/ 95 28 38
Зам.-директори – 032/ 39 83 98
Техн. секретар – 032/ 95 50 18
pghtt_plov@pghtt.net, info-1690472@edu.mon.bg
<https://www.pghtt.net/>



Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - Троян

Производство на хляб и хлебни изделия, козунаци, погачи, гюнерпитки

гр. Троян, п.к.5600
ул. Ген. Карюв №387
факс: 0670 62518
е-mail: troyahleb@abv.bg
тел. за заявки: 0670 62762
моб. тел.: 0884 851 478



Производство на месни кулинарни заготовки – порционирани, замразени, готови за директно влагане, с насоченост конфектомати, скари и фритюри в търговски вериги.
ISO 9001:2008.

Варна, ул. „Лиляна Ставрева“ 8,
Произв. база: бул. „Хр. Смирненски“ № 33,
тел.: 052/511 479; 511 480;
тел/факс:052/511 437



Институт по консервиране и качество на храните - Пловдив

Приложни изследвания, консултации и обучения, свързани с дейността на ХВП

4003 Пловдив
бул.Васил Априлов 154
+359 32 94 21 09
<http://www.canri.org>



Мелифера АД

Медът е една от най-старите суперхрани, всички наши оригинални продукти са базирани на него

София бул. Шипченски проход 6,
E-mail: shop@melligel.com
Тел.: +359 2 971 2042
www.melligel.bg



САЛОН ЕООД

Производство на хлебни и сладкарски изделия, локуми, халва, филиран бадем, филиран фъстък, фондан.

1000 София
Магазин: ул. Гургулят 27,
Цех: ул. Орчо Войвода 8 Б
Тел.: 02 952 26 25, 02 955 62 20
Факс: 02 955 63 05
e-mail: salon@mb.bia-bg.com
web: bg-salon.com



Булгар Лук
ЕООД

сушени зеленчуци и подправки

www.bulgarluk.com

Кремио ЕАД



Производство на мляко и млечни продукти

www.myday.bg



Производство на медени сладки, бисквити, курабии и други

e-mail: medovina_ltd@abv.bg
www.medovina.bg



ГАБРОВСКИ ПЕСТИЛ
ЕООД

СЪЗДАВАМЕ ЕМОЦИЯ!

Марино България ЕООД
гр. Габрово, ул. Батак 31
0887 395 208 • info@gabrovskipestil.com
gabrovskipestil.com

XVIII Национален конкурс за най-добра опаковка „ПРИЗ ПАК 2026“



**Произвеждате храни или напитки...
Произвеждате опаковки...
Това е Вашият конкурс! Включете се сега!**

**Финал на конкурса през октомври 2026 г.
Не пропускайте и традиционната Национална научно-
практическа конференция „Тенденции в опаковането на
храни и напитки – технологии, материали, екология и
нормативна уредба“ – 29 октомври 2025 г.**

Повече информация и записване на

GSM: 088 46 46 919;

e-mail: info@fpim-bg.org;

www.fpim-bg.org

