

75

ФВЛ

® www.fpim-bg.org

3/2026

ХРАНИТЕЛНО- ВКУСОВА ПРОМИШЛЕНОСТ

Регламентът
за опаковките
в сила от
12 август

Новости

Биоикономика
и значението ѝ
за храните



Тенденции

Поколение
Z – носталгия
и „суанги“ на
трапезата

Бамбукът
може да бъде
суперхрана

Вести от УХТ

Нитрати в
хранително-
вкусовата
промишленост

Храни и наука



Регламентът за опаковките в сила от 12 август	6
Новости	11, 15, 19, 22, 27
Стратегията на ЕС за биоикономика и значението ѝ за храните	12
Безалкохолните напитки отчитат намаляване на калориите и захарта	16
Поколението Z – носталгия и „суанги“ на трапезата	20
Съвместно онлайн пространство за изследователи на хранителните алергии	23
Бамбукът може да бъде суперхрана	24
Глобално рестартиране на регулациите за опаковки осигурява устойчивостта	26
Наблюдател	28
Вести от УХТ	29
Пиво тип лагер, обогатено с ръжен хляб	31
Законодателни промени относно употребата на нитрати в хранително-вкусовата промишленост	36
Тарталети със зеленчуци и сирене	41
Бизнесправочник	42



Фирми, представени в броя:

АРСТ

Готи

Грант Аксес

ІВАКТЕСН

**Интер Експо Център
Лесафр България**

ФНТС



Редколегия:

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;
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 Technologi -
Plovdiv, Agricultural Academy

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 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,

Трябва да си признаем, че живеем в свят, който всеки ден става все по-сложен в стремежа си да облекчи и рационализира живота на човека. А като добавим хаоса и безвремието, в които от няколко години съществуваше милата ни Родина, нещата стават още по-безперспективни. Навярно затова си живеем с надеждата, че ще се появи някой, или някои, които да подредят поне малко скромната ни държава, за да се преодолее тази турбулентност, която за съжаление е обхванала почти целия свят. Разбира се, добре ще бъде да си даваме сметка, че всеки от нас има своя принос за състоянието на нещата – един повече, друг по-малко, но в крайна сметка всички сме в една лодка. И понеже народът казва, че надеждата умира последна, ще завърша тези размисли с „ще поживеем, ще видим“. Надявам се и че ще допринесем, кой колкото може, за намирането на верния път. Вярвам, че и нашата ХВП, с малко помощ от държавата ще изпълни своята отговорна мисия, а новите управляващи ще имат предвид нейната стратегическа значимост за сигурността на страната ни.

Ще ви направи впечатление, че в броя почти няма информация от „...у нас“, което се дължи на ситуацията, коментирана по-горе. В замяна на това ще научите доста неща за тенденциите в отрасъла „По света...“, което пък говори, че въпреки всичко хранителната индустрия върви напред, стреми се да бъде в крак с времето, за да допринесе за по-сигурния и качествен живот на човечеството.

Не че нашата хранителна и питейна индустрия няма какво ново да представи, но като че ли ѝ липсват все още навиците да се показва и да популяризира постиженията си. А страниците на списание ХВП вече 75 години са гостоприемно място за изпълнение на тази отговорна мисия – да показваме постиженията на българските производители пред немалката си аудитория. Но затова разчитаме на вашето съдействие...

А сега приятно четене и дано сме ви полезни с информацията, която сме подбрали за вас в този брой.

*Петко Делибеев,
главен редактор*



Списание ХВП очаква Вашия абонамент.

**Изпратете ни e-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 3/2026

Packaging Regulation in force from August 12	6
News	11, 15, 19, 22, 27
The EU Bioeconomy Strategy and its Importance for Food	12
Soft drinks report reduction in calories and sugar	16
Generation Z – nostalgia and “swangi” at the table	20
Collaborative online space for food allergy researchers	23
Bamboo can be a superfood	24
Global reboot of packaging regulations ensures sustainability	26
Observer	28
News from UFT	29
A rye bread-enriched lager beer	31
Amendments to the legislation on the use of nitrates in the food industry	36
Tartlets with vegetables and cheese	41
Businessguide	42



Companies represented in the issue:

- ARST**
- FSEU**
- GHOTI**
- Grant Access**
- IBAKTECH**
- Inter Expo Center**
- Lesaffre Bulgaria**





С ПРЯСНА МАЯ YUVA ПЕЧЕНЕТО Е ЛЕСНО И ПРИЯТНО



Последвай ни
@bakedwithyeast



Регламентът за опаковките в сила от 12 август



Според GlobalData¹ простотата на еднокомпонентните опаковки се превръща в ключово предимство на продуктите с приближаването на крайния срок по регулациите на ЕС.

С приближаването на законово обвързващите крайни срокове, 2026 г. се очертава като повратен момент за регулациите в областта на потребителските опаковки, особено в Европейския съюз, където Регламент (ЕС) 2025/40 на Европейския парламент и на Съвета от 19 декември 2024 година относно опаковките и отпадъците от опаковки (PPWR) ще влезе в пълна сила на 12 август 2026г. Тъй като приоритетите в сектора се определят от рециклирането и по-широките тенденции в устойчивостта, решенията с еднокомпонентни опаковки ще стават все по-важни в усилията за по-лесно мащабно рециклиране, посочва GlobalData – водеща платформа за анализи и продуктивност.

Еднокомпонентните опаковки – базирани на използването на един вид материал вместо комбинация от различни материали – намаляват усложненията както за рециклиращите компании, така и за потребителите. Те елиминират предизвикателства като разделянето на различни материали в ламинираните опаковки и улесняват решенията на потребителите при изхвърляне на отпадъци. Със затыгането на регулаторните изисквания, еднокомпонентните материали все повече се превръщат в ключова посока за иновации и ясен път към съответствие.

Ричард Паркър, главен анализатор „Потребители“ в GlobalData, коментира: *Регулаторите по света включват елементи в законодателството за опаковките, които насърчават решенията с еднокомпонентни материали, особено с цел повишаване на нивата и ефективността на рециклиране.*

Последният доклад на GlobalData „Top Trends in Packaging 2026: Industry Insights“ разглежда решенията с еднокомпонентни материали и разкрива водещите тенденции, които оформят индустрията за опаковки. Той предоставя преглед на основните регулаторни инициативи по света – от новия регламент PPWR в ЕС до актуализации на щатско ниво в САЩ. На база на тези развития, докладът идентифицира пет основни нововъзникващи тенденции: еднокомпонентни материали, интелигентни опаковки, биобазирани опаковки, хиперперсонализирани опаковки с изкуствен интелект, както и решения за многократна употреба и презареждане.

Еднокомпонентните решения осигуряват рециклируемост

В допълнение към регламента PPWR в ЕС, Калифорния прие закон, според който всички опаковки за еднократна употреба трябва да бъдат рециклируеми или компостируеми до 2032 г., а редица други щати в САЩ въвеждат разширена отговорност на производителя (EPR), което създава сходен натиск за

¹ GlobalData Plc е международна компания за анализ на данни и консултации със седалище в Лондон, Англия, основана през 1999 г.

преминаване към еднокомпонентни решения. Пътната карта на Китай за контрол на пластмасите за еднократна употреба достигна ключови етапи през 2025 г., включително премахване на нерециклируемите многослойни ламинати и насърчаване на решения на база полиолефини (PP/PE), което на практика означава, че „рециклируемо“ се постига чрез използване на еднокомпонентна хартия или пластмаса.

Рециклирането на опаковки – масов потребителски импулс

Според глобално потребителско проучване на GlobalData за четвъртото тримесечие на 2025 г.², една четвърт от потребителите в света вече считат рециклируемите опаковки за съществена характеристика при покупка, а почти половината ги възприемат като желателно предимство. Това показва доколко устойчивостта и ангажиментът към екологично поведение са се превърнали в част от ежедневието на потребителите. В резултат

² Глобално потребителско проучване на GlobalData, Q4 2025 г., 21 000 респонденти от 42 държави - виж стр. 8.



производителите на опаковки имат двоен стимул да се насочат към еднокомпонентни решения – регулаторен натиск и подкрепяща потребителска база, търсеца по-лесни и бързи за рециклиране опаковки. Простотата е ключов фактор и в двата случая.

Еднокомпонентните опаковки улесняват съответствието с регулациите

Тъй като регулациите все повече санкционират трудно рециклируемите формати,





www.arstood.com

АРСТ ООД

НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА
ПРОИЗВОДСТВО И ТЪРГОВИЯ

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

Влияние на рециклируемите опаковки върху поведението при покупка

GlobalData: Колко важни са рециклируемите опаковки при вземането на решение за покупка?



▷ еднокомпонентните опаковки помагат на брендовете да подобрят показателите си за рециклируемост, да намалят таксите по EPR и да опростят отчетността. Регулациите се насочват и към излишните обеми при прекалено големи опаковки, които увеличават пространството при транспорт и съхранение и водят до ненужно използване на място. Простите, еднокомпонентни и правилно оразмерени опаковки помагат да се избегне регулаторният натиск, като същевременно отговарят на нарастващата критичност на потребителите към този тип проблеми.

Предизвикателства при постигане на съпоставими характеристики

Основното предизвикателство пред производителите, които преминават към еднокомпонентни решения, е да постигнат характеристики, съпоставими с тези на многокомпонентните опаковки. Традиционните опаковки са ефективни, защото комбинират допълващи се свойства на различни материали, осигурявайки трайност, хигиена и защита на продукта. Постигането на същите резултати с един материал е трудно и изисква допълнителни изследвания, както и приемане на ограниченията и неприложимостта на този подход в някои случаи.

Паркър заключава: *За брендовете еднокомпонентните материали вече не са нишова иновация, а базово изискване за бъдещите стратегии при опаковките. За да останат конкурентоспособни и в съответствие с регулациите, компаниите трябва да приоритизират преработката на портфолиото си към еднокомпонентни решения, да инвестират в иновации при материалите и бариерните свойства и да гарантират съответствие с местната инфраструктура за рециклиране и развиващите се изисквания за устойчивост.*

По <https://www.globaldata.com/>

Регламентът за опаковките и отпадъците от опаковки (PPWR) е новата рамка на ЕС за устойчиво опаковане. Той заменя досегашната директива с регламент, който важи еднакво за всички държави членки. Публикуван през януари 2025 г. и влизащ в сила от 12 август 2026 г., PPWR цели да намали отпадъците, да подобри рециклируемостта и да уеднакви правилата за опаковки в целия ЕС. Този регламент ще засегне всеки бизнес, който пуска опаковки на пазара – от производители и вносители до онлайн търговци и логистични компании. Важно е да се отбележи, че в тази насока се работи и в много други страни по света.

Според Рамката за прилагане на ЕК, PPWR въвежда три критични оперативни слоя:

- Разширена отговорност на производителя (EPR) – регистрация, плащане на такси и задължения за отчитане;
- Цифрови продуктови паспорти (DPP) – проследимост и прозрачност чрез данни, свързани с QR код;
- Механизми за прилагане – надзор на пазара, митнически контрол и санкции за неспазване на изискванията.

Тази система трансформира PPWR от регулаторен текст в бизнес реалност: *И най-технически съобразената опаковка става безполезна, ако не можете да докажете съответствие пред властите или нямате регистрация по EPR, за да я пуснете законно на пазара.*

Пикантни яйчени хапки и протеинови палачинки

В опит да се възползва от растящото търсене на удобни и полезни хранителни алтернативи британският бранд за течен яйчен белтък Two Chicks разширява присъствието си във високопротеиновите категории с анонса на пикантни яйчени хапки и готова за употреба смес за палачинки.

Новата гама Eggceptional Bites от бранда бележи навлизането му в сегмента на охладените закуски. Изделието, предлагано в два вкусови варианта: Three Cheese & Ham (три сирена и шунка) и Cream Cheese & Herb (Крема сирене и билки), и двете с яйца от свободни кокошки, е позиционирано като удобен за консумация в движение и богат на протеин snack.

Всяка опаковка съдържа две хапки от по 50 грама, осигуряващи до 15 грама естествен протеин, с което производителя таргетира потребителите, търсещи бързи и хранителни опции за натоварения делник.

Продуктът дебютира на 13 април и допълни разрастващата се категория на яйчените протеини, понастоящем оценявана на повече от 300 милиона паунда и с прогнозиран годишен темп на увеличение за периода до 2030 г. от порядъка на 5,1%.

Непосредствено след анонса на яйчените хапки Two Chicks представи и изделието Ready-to-Pour Pancake Mix. Разработеният с цел гарантиране на удобство за потребителите 500-милилитров формат позволява бързото приготвяне на палачинки без допълнителни съставки. Направен е с яйца от свободни кокошки и не съдържа лактоза, продуктът осигурява 32 грама протеин на опаковка и е позициониран като по-здравословна алтернатива за закуска или десерт.

Алла Уварова, съосновател и изпълнителен директор на Two Chicks, коментира: *Търсенето на високопротеинови натурални храни расте, а потребителите се интересуват от удобни възможности да поддържат активен и балансиран стил на живот. Дебютът на Eggceptional Bites е важна стъпка, която ни позволява да навлезем на пазара на snackове и да предложим по-здравословна алтернатива, съобразена с модерния начин на живот.*



Изделия „без съдържание на...“ в индивидуална опаковка

Британската пекарна Bells of Lazonby укрепва позициите си в сферата на общественото хранене с анонса на индивидуално опаковани free-from (без съдържание на...) резени We Love Cake (Обичаме торта), предлагани чрез дистрибутора Central Foods.

Новата гама е ориентирана преди всичко към сектора на консумация извън дома и идва в отговор на нарастващото търсене от страна на операторите на удобни, предварително индивидуално опаковани десерти.

Предлаганите във варианти Chocolate Orange и Raspberry Ripple резени не съдържат глутен, пшеница и мляко, което ги прави подходящи за налагащите се free-from менюта без съдържание на алергени.

Дело на семейната пекарна от Кумбрия, която през тази година чества своя 80-годишен юбилей, изделията са произведени в специално предприятие за free-from продукти. Форматът на индивидуалните опаковки позволява консумация в движение и стимулира импулсивните покупки, което прави продуктите особено подходящи за обекти с голям поток клиенти като кафенета, пъбове, градински центрове и събития с кетъринг.

От гледна точка на операторите готовият за сервиране формат елиминира нуждата от предварително приготвяне, което редуцира потребността от персонал и същевременно минимизира хранителния отпадък. В същото време изделията позволяват на широката клиентела на Central Foods лесно да включи в офертата си съвместима с free-from стандарта десертна опция, без излишно да усложнява менюто.

Този ход се явява стратегическа стъпка за бранда We Love Cake, който продължава да разширява присъствието си в сферата на общественото хранене. Възползвайки се от дистрибуторската мрежа на Central Foods в цялата страна, Bells of Lazonby се стреми да оптимизира достъпността и разпознаваемостта на своите free-from предложения по множество канали.

Джош Бойдел-Смит, маркетингов директор на Bells of Lazonby, споделя: *„Дебютът на индивидуалните опаковки в мрежата на Central Foods е важна крачка в посока укрепването на нашето присъствие в сектора на общественото хранене в Обединеното кралство. Свидетели сме на очевидния интерес от страна на операторите към продукти, които са едновременно ефективни от търговска гледна точка и предлагат приобщаване, а нашите индивидуално опаковани резени са разработени по начин, гарантиращ именно това.“*

По <https://www.foodbev.com/>

ІВАКТЕСН 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.

ІВАКТЕСН, 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, ІВАКТЕСН 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, ІВАКТЕСН 2026 отново ще предложи изключителна платформа за търговия, създаване на контакти и развитие на индустрията.

За ІВАКТЕСН

Международният търговски панаир за оборудване за хлебопроизводство и сладкарство, сладолед, шоколад и технологии ІВАКТЕСН 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. ІВАКТЕСН предоставя ключова платформа за иновации, търговия и развитие на бизнеса в хлебопекарната и сладкарската индустрия.



По-голямо

ІВАКТЕСН 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, ІВАКТЕСН 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. ІВАКТЕСН има за цел да максимизира търговската стойност и бизнес резултатите за всеки изложител и посетител.

ІВАКТЕСН 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:



REPUBLIC OF TURKEY
MINISTRY OF TRADE



KOSGEB



REPUBLIC OF TURKEY
MINISTRY OF INDUSTRY,
TRADE AND TOURISM



GIDABİL

Venue



ifm

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

Стратегията на ЕС за биоикономика и значението ѝ за храните



Сн. Getty Images

Центърът за оценка на риска по хранителната верига (ЦОРХВ) представя информация по отношение Стратегията на Европейския съюз (ЕС) за биоикономика и нейното значение за храните.

Стратегията на ЕС има за цел да създаде по-иновативно и ресурсно ефективно общество, което съчетава продоволствената сигурност с устойчивото използване на възобновяеми биологични ресурси, като същевременно насърчава кръговата икономика¹, намалява отпадъците и стимулира иновациите, за да осигури икономически растеж и работни места, базирани на устойчивост. В областта на храните стратегията засяга въпросите относно използването на биоупаковки и новите храни.

Публикуваната информация има за цел да запознае заинтересованите лица, организации и потребителите с ключовите моменти в Стратегията на ЕС за биоикономика и тяхното значение за храните, но не отразява позицията на Центъра за оценка на риска по хранителната верига.

Въведение

Биоикономиката е научна област и икономически подход, който изучава и управлява използването на живи (биологични) ресурси (селскостопански, горски и морски) за създаване на продукти, енергия и услуги, като същевременно гарантира устойчивост на екосистемите, намалява зависимостта от изчерпаеми ресурси, насърчава кръговата икономика и

¹ Модел, който заменя линейния „вземи-използвай-изхвърли“ с циклична система, целяща да запази продуктите, материалите и ресурсите в употреба възможно най-дълго, като се набляга на повторно използване, ремонт, обновяване и рециклиране, за да се минимизират отпадъците, да се намали натискът върху природата и да се постигне устойчив икономически растеж, полезен за бизнеса, обществото и околната среда.

намалява емисиите, фокусирайки се върху иновации и ефективност. Това е икономика, основана на естествено получени, устойчиви ресурси, като растения и микроорганизми. В областта на храните примерите включват биоупаковки и храни, получени чрез прецизна ферментация².

Целта на Стратегията на Европейския съюз за биоикономика³ е да се подкрепят дейности, които осигуряват устойчиви практически решения за използване на биологични ресурси в сектори като селското и горското стопанство, рибарството, аквакултурите, преработката на биомаса, биопроизводството и биотехнологиите. Задачата е да се използва огромният потенциал на тези ресурси, високите научни постижения и промишлената база, и да се насърчават иновациите, които са от полза за климата, природата и обществото.

Стратегията за конкурентоспособна и устойчива биоикономика на ЕС е приета на 27 ноември 2025 г. от Европейската комисия и е продължение на Стратегията от 2012 г. и нейната актуализация от 2018 г., които постигат значителен напредък в областта на научните изследвания и иновациите. Стратегията е предшественик на първата част на новия Закон на ЕС за биотехнологиите⁴, който се очаква в близко време да бъде окончателно приет и публикуван.

Постижима ли е в ЕС икономика, основана на устойчиви биологични ресурси?

Биоикономиката не е маркетингов трик, тя е част от съвременното ежедневие. В цяла Европа все повече биопродукти заместват продуктите, базирани на изкопаеми горива, примери в тази връзка са: биопластмасите, козметиката на базата на водорасли и дори автомобилните

² Прецизната ферментация включва инженерство на микроорганизми като дрожди или гъбички, за да произвеждат специфични функционални протеини, ензими, витамини и други висококачествени съставки; предлага допълваща система за производство на храни с нисък екологичен отпечатък, като използва бързия растеж на микроорганизмите с минимално влагане на ресурси като вода и хранителни вещества в затворена система за биопреработка.

³ https://bulgaria.representation.ec.europa.eu/novini-sbitiya/novini-0/ek-predlaga-nova-strategiya-za-bioikonmikata-2025-11-27_bg

⁴ https://health.ec.europa.eu/publications/proposal-regulation-establish-measures-strengthen-unions-biotechnology-and-biomanufacturing-sectors_en

части и рамки за очила от отпадъци от резитбата на маслини. Земеделските производители експериментират с биоторове. Използватйки органични остатъци от сектора на плодовете и зеленчуците, индустриите работят за разработване на опаковки за храни, направени от селскостопански отпадъци. Това води до намаляване на емисиите, намаляване на отпадъците, като едновременно с това се създават нови работни места.

Стратегията и политиките на ЕС за биоикономика отчитат екологичния отпечатък на биобазирани материали и дават приоритет на тези, които използват най-малко ресурси. Много производители, ангажирани с дейности в областта на биоикономиката, използват странични продукти, отпадъци и остатъци, а не първични суровини. Тази кръгова икономика, това извличане на максимална полза от биомасата през целия ѝ жизнен цикъл, е от основно значение за стратегията.

Заместването на материали на базата на изкопаеми горива с биологични алтернативи е насочено към по-ниски емисии и по-малко потребление на ресурси в ключови сектори като строителството, текстила и химикалите.

Биобазирани решения са жизненоважна стъпка за намаляване на зависимостта на съвременните общества и икономики от петрола.

Независимо от факта, че никоя отделна алтернатива не може напълно да замести изкопаемите горива, биопродуктите са ключова част от прехода към въглеродно неутрална икономика.

Основните цели на Стратегията са:

◆ **Осигуряване на дългосрочна конкурентоспособност на биоикономиката на ЕС и сигурност на инвестициите.**

◆ **Увеличаване на ресурсно-ефективното и кръгово използване на биологичните ресурси.** Трансформиране на използването и оценката на ресурсите от биомаса, като се дава приоритет на разширените приложения с висока стойност, като същевременно се насърчават индустриите и потребителите да възприемат кръговите практики;

◆ **Осигуряване на конкурентни и устойчиви доставки на биомаса, както на вътрешния пазар, така и от страни извън ЕС.** Укрепване на ролята на първичните производители, осигуряване на финансов просперитет в селските райони чрез създаване на работни места и диверсифициране⁵ на доходите за

⁵ Стратегия за разпределяне на ресурси (като инвестиции) в различни активи или области, за да се намали рискът и да се избегне зависимост от единствен източник, следвайки принципа „не слагай всички яйца в една кошница“.





Warehousing and Logistic Technology

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



Погемно-транспортна техника



german brand award 18 winner



SGS



IPOY winner



ТЕННАНТ

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



german brand award 18 winner

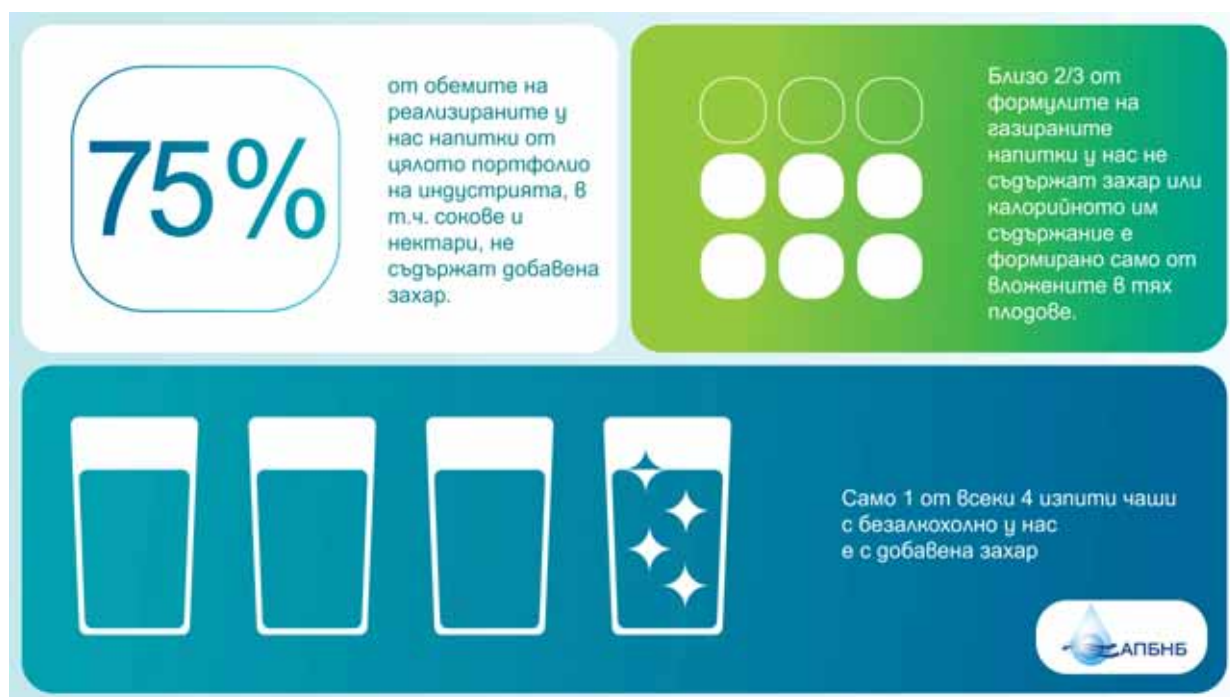





Готи ПЕТРУНОВ ООД - Официален представител на Jungheinrich и Hubtex за България, Албания и Косово. Официален вносител на марките Genkingen, Carer и Terberg.

Безалкохолните напитки отчитат намаляване на калориите и захарта

Само 1 от 4 изпити чаши с безалкохолно у нас е с добавена захар, чието количество устойчиво намалява.



Това показват данните от годишното независимо експертно проучване за калоричността на реализираните на българския пазар безалкохолни напитки. 75% от обемите на реализираните у нас напитки от цялото портфолио на индустрията, в т.ч. сокове и нектари, не съдържат добавена захар.

„За поредна година нашата индустрия бележи значителен успех и допринася за по-балансирано хранене. Повече от две десетилетия секторът изпълнява целенасочени стратегии за намаляване на добавената захар в напитките. Усилията ни в подкрепа регулирането на калорийния прием на българина са трайни, затова освен на рефор-

мулирането на напитките, индустрията залага още на предлагането и промотирането на нови алтернативи, на по-малко или несъдържащи захар напитки, на по-малки по обем опаковки, промотира умерени модели на консумация на подсладени със захар напитки и предоставя разнообразен и информиран избор.“, коментира Жана Величкова, изпълнителен директор на Асоциацията на производителите на безалкохолни напитки в България (АПБНБ).

Разработена и развивана от безалкохолната индустрия, категорията на бутилираните води е трайно с лидерска позиция на пазара. Нейното развитие е и с най-висока устойчива динамика, като и през 2024 г. реализираните обеми натурални минерални, изворни и трапезни води бележат 4,6 % ръст от спрямо предходната година¹.

¹ Global Data Plc, Soft Drinks Market Insights & Digests, Bulgaria 2025, Market Overview



▷ но се добавят захари. Отчитаните достижения за средно съдържание на добавена захар при консумираните в страната през 2024 г. **тихи напитки е 4,7 g/100 ml**; съответно **4,5 g/100 ml - при студения чай**. Сумарно за последните 4 години допълнително отчитаното намаление

на захар е с 14,55% при тихите напитки.

Всички тези резултати показват, че за последните 5 години индустрията още по-бързо и ангажирано работи за реформулирането на напитките, които се предлагат на българския пазар.

Аромати за напитки Вдъхновени от книги

Crystal Light навлиза в процъфтяващата #BookTok тенденция с пускането на три лимитирани издания на напитки, вдъхновени от популярни литературни жанрове.

Идеята е породена от нарастващата популярност на клубовете за книги и фокусирането върху четенето на съдържание в социалните медии, като #BookTok вече е генерирал повече от 370 милиарда гледания в световен мащаб, създавайки нови възможности за производителите на храни и напитки да се свържат с актуалните потребителски тенденции.

Новата гама включва лимонада с хибискус (Hibiscus Lemonade), маракуя (Passion

Fruit) и лимонада с бодлива круша (Prickly Pear Lemonade), като всеки вкус е насочен към различно изживяване при четене – романтика, мистерия и фантазия.

Според компанията Hibiscus Lemonade предоставя „лек и сладък“ вкусов профил, вдъхновен от любовни романи, докато Prickly Pear Lemonade предлага „по-неочакван обрат“, съобразен с мистериозни теми. А Passion Fruit е разработен, за да отразява смелата и завладяваща природа на фантастичните истории.

От Crystal Light казват, че гамата е създадена, за да „освежи ритуала за четене“ чрез комбиниране на иновация на вкуса с функционална хидратация. И трите продукта се предлагат като напитки с нулево съдържание на захар, насочени към потребители, които търсят по-леки възможности за освежаване.

За да подкрепи представянето, Crystal Light си партнира с автора и инфлуенсър Брук Аврик, чийто дебютен роман, Phoebe Berman's Gonna Lose It, бе пуснат през май.

Crystal Light каза, че вкусовете са предназначени за поводи, вариращи от клубове за книги до лично здраве, позиционирайки напитките като част от по-широко лайфстайл изживяване, а не само като продукт за освежаване.



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

Най-новите напитки в Япония – функционалност и вкус

Йошихико Хани, издател на Beverage Japan, и Стив Галъуей от Galloway & Associates представят някои от най-отличителните иновации при напитките, наскоро пуснати на японския пазар. Този път в съответствие със специалното издание на FoodVev, посветено на „Здраве и благосъстояние“, акцентът е върху иновации, свързани с доброто здраве, функционалността и вкуса.

Напитки с млечнокисели бактерии

Kirin Beverage разширява своето портфолио от здравословни напитки с пускането на три нови напитки с млечнокисели бактерии под марките iMUSE и Oishii Meneki Care, както и новата детска марка Tsuyoizo! Mutekids.

iMUSE Fruits Refresh Grapefruit Mix и iMUSE Fruits Refresh Apple Mix са функционални напитки, съдържащи 100 милиарда млечнокисели бактерии щам plasma и под 10% съдържание на сок, насочени към потребителите на плодови сокове с освежаващ и утоляващ жаждата вкус. Предлага

се в PET бутилки от 500 мл.

Oishii Meneki Care Ceramide Plus е насочена към жени и предлага подкрепа за имунната система чрез плазмен щам млечнокисели бактерии, както и грижа за кожата чрез 1,8мг глюкозилцерамид, извлечен от ориз. Предлага се в PET бутилки от 100 мл и в опаковки по шест броя.

Tsuyoizo! Mute Kids е нова млечна напитка за деца, съдържаща плазмени млечнокисели бактерии. След тестов маркетинг през 2025г. в картонена опаковка от 125 мл, продуктът вече е официално



пуснат в кръгла PET бутилка от 100 мл, като всяка съдържа 50 милиарда бактерии и 1,2мг желязо. В дизайна на опаковката са използвани персонажи, разработени съвместно с месечното комикс списание Koro Koro.



Подправена бяла кола

Yamasa Shoyu пуска Mikado White Cola за пазара в заведения за хранене. Това е вторият продукт на компанията от серията напитки на базата на кола, след Mikado Craft Cola от 2024г.

Съдържа амадзаке, екстракт от алое и смес от подправки (канела, кора от горчиц портокал, индийско орехче и кориандър), като използва соев сос като фин „таен“

ингредиент. Името на продукта идва от млечно-белия цвят на самата напитка.

Предназначена е за самостоятелна употреба и за смесване с газирана вода в съотношение 5:1 или с алкохолни напитки. Етикетът комбинира триъгълни мотиви с традиционна японска естетика. Предлага се в стъклена бутилка от 50 мл.

Функционална йогурт напитка

Takanashi Dairies обновява дизайна на опаковката на своята функционална напитка Drink Yogurt Onaka e GG!. Това е ферментирало мляко, класифицирано като храна със специфични здравни приложения (FOSHU), което се предлага с цел подпомагане регулирането на чревното здраве.

Всяка кръгла PET бутилка от 100 мл съдържа над 14 милиарда млечнокисели бактерии (основната функционална съставка), като вкусът е балансиран с намалена киселинност.

Етикетът е обновен в светлосиня цветова гама, за да подчертае функционалните ползи и вкусовия профил на продукта.



Поколението Z – носталгия и „суанги“ на трапезата



Поколението Z променя начина на пазаруване на хранителни стоки със силен интерес към newstalgia (носталгия) – носталгични вкусови спомени, преосмислени с дръзка, модерна „странност“, като ярки цветове, неочаквани текстури и глобални комбинации. Това от своя страна намери израз в засиленото търсене на swangu¹ („суанги“) вкусови профили, които комбинират сладки, пикантни и кисели нотки по изненадващи начини. Потребителско проучване от четвъртото тримесечие на 2025 г.² подчертава този стремеж към иновации, като 65% от потребителите от поколението Z по света посочват, че уникалността или новостта са или съществени, или желателни при покупка на продукт, според GlobalData – водеща платформа за анализи и бизнес интелигентност.

СайнулАбидин, анализатор „Потребители“

¹ „Swangu“ е хранителна тенденция от 2026 г., описваща вкусов профил, който съчетава сладки, кисели, пикантни и остри нотки, произлизащи от популярната през последните години тенденция „swicy“ (сладко и пикантно). Swangu (смесица от sweet + tangy) предлага сложно, многопластово вкусово изживяване, често включващо съставки като оцет, лайм или горещ мед, за да добавят ярък, киселинен щрих към познатата лютивина. – б.р.

² Глобалното потребителско проучване на GlobalData за четвъртото тримесечие на 2025 г. е проведено с 22 613 респонденти в 42 държави.

в GlobalData, коментира: *Поколението Z възприема щанда с хранителни стоки като платформа за откриване – търси познати вкусове, които носят емоционален комфорт, но само ако са представени с неочакван обрат. Носталгията и суанги профили печелят, защото съчетават спомени, интензивност и изненада, често с глобални влияния и мултисензорни текстури. В резултат брендовете надграждат класически закуски, пълнят рафтовете с комбинации като лютив мед, пикантен карамел и манго с чили, и преосмислят традиционните „комфортни“ храни през глобална призма – създавайки отлични възможности за иновации за производителите.*

Поколението Z, което търси нови и уникални преживявания, предпочита умерена лютивина в комбинация със сладост, търси глобални подправки и все по-често купува храни, които разказват история отвъд вкуса. Описания като „сладко + пикантно + кисело“, традиционни вкусове и „чист етикет“ съставки вече са в основата на разработването на продукти, повлияни от Gen Z. За брендовете това означава, че удоволствието вече върви ръка за ръка с автентичност, текстура и изненада. Продукти, които събуждат топли спомени – от детството или от минали десетилетия – и същевременно добавят свежи цитрусови или тропически нотки, набират популярност. От обновени ретро опаковки до вкусови комбинации с кардамон, касис, чили или цитруси – тенденцията променя това, което Gen Z избира при седмичното си пазаруване.

Производителите и ключовите играчи реагират със смело съчетание между емоционалните нагласи и продуктовете предложения. През 2026 г. Kerry представи своите Global Taste Charts, които показват, че „swicy“ (сладко + пикантно) вкусове ево-

люират в „swangy“, като лютивият мед и пикантното манго отбелязват двуцифрен ръст при хлебни и сладкарски изделия. Тези анализи, базирани на задълбочени потребителски и научни данни, помагат на брандовете да предвиждат вкусовете предпочитания и да съкращават циклите на разработване на продукти.

Абидин допълва: *При snack-совете и сладкарските изделия се наблюдава силен ръст в разработването на нови продукти с вкусове, комбиниращи лютивина, сладост и киселинност (вдъхновени от чамай³ или Tajín⁴). Компанията Snak Club например разшири портфолиото си с шоколадови продукти с подправка Tajín, докато Латинска Америка продължава да води глобално по лансиране на продукти, съчетаващи сладко и пикантно.*



Сред носталгичните преосмисляния, Otis Sprunkmeyer представи бисквити с класически десертни вкусове като Birthday Cake, Double Chocolate Caramel и Pumpkin Spice Chocolate Chip, с цел да активира потребителските спомени, като същевременно надгражда традиционните формати с премиум съставки. The Graceful Cookie Co. също предлага вкусове като боровинков пай, лимонов чийзкейк и ягодов млечен шейк, наред с традиционни предложения. Цитрусови вкусове като „лимонов взрив“ и юзу често се използват като „обрат“ във вкусовия профил.

³ Разнообразие от пикантни сосове и подправки в мексиканската кухня, направени от мариновани плодове и обикновено вкусът е солен, сладък, кисел и подправен с люти чушки. – б.р.

⁴ Мексиканска смес от подправки, състояща се предимно от лайм, люти чушки и сол.

При напитките класическите газирани вкусове се възраждат с по-здравословни интерпретации: Poppi пусна вариант Shirley Temple с по-ниско съдържание на захар и добавени пребиотици; утвърдени марки като RC Cola и Mr. Pibb залагат на по-прости, носталгични вкусови профили. Междувременно, при глобалните вкусови съставки, все по-често се срещат звездовиден анасон, ботанически и флорални нотки, както и тръпчиви тропически плодове като гуава, маракуя и горски плодове, често комбинирани с лютивина или киселинност за по-силен ефект.

Абидин заключава: *За производителите успехът с поколението Z означава да излязат отвъд едноизмерните вкусове; растежът ще идва от многопластови профили – сладко, пикантно и кисело – представени*

чрез достоверни съставки, глобално вдъхновение и игриви формати. Брандовете, които модернизират „комфортните“ храни, без да губят автентичността им, и които възприемат иновацията като повтаряем процес чрез лимитирани серии и гъвкави вкусови платформи, ще бъдат най-добре позиционирани да изградят лоялност и да останат културно релевантни.

По <https://www.globaldata.com/>
Сн. <https://www.slingshot.com/>

Grant Access

ГРАНТ АКЕС 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!

Съвместно онлайн пространство за изследователи на хранителни алергии

Консорциумът за изследване на хранителни алергии (CoFAR¹) с гордост обявява старта на FoodSpace – защитена онлайн платформа, създадена да преодолее пропуските в изследванията на хранителните алергии. Изследователите често работят в отделни системи, което прави сравняването на проучвания и повторния анализ на данни предизвикателен. Чрез обединяване на изследователски протоколи, материали и данни от множество проучвания в едно споделено пространство, FoodSpace има за цел да ускори откриването на методи за превенция и лечение на състояние, което засяга приблизително 8% от децата и 11% от възрастните в Съединените щати.

FoodSpace е разработена с финансиране от Националните здравни институти, с цел да насърчи общ и стандартизиран подход за събиране и записване на данни, гарантирайки, че научните резултати са откриваеми и достъпни за бъдеща повторна употреба.

Богата библиотека с изследвания на хранителни алергии

Изследователите вече имат достъп до подбран каталог от проучвания и обширна библиотека с ресурси, създадена да улесни научното сътрудничество:

► **Каталог на проучванията:** Подбран регистър на ключови изследвания на хранителни алергии, включително дизайн на проучванията и пациентски популации.

► **Библиотека с ресурси:** Колекция от протоколи, инструменти за събиране на данни и анкети, формуляри за съгласие и материали за подпомагане на научния напредък.

Чрез премахване на географските и институционалните бариери най-накрая можем да отговорим на ключови, мащабни въпроси относно развитието, прогресията и тежестта на хранителните алергии – казва Ручи Гупта, доктор по медицина

¹ Консорциумът за изследване на хранителните алергии (CoFAR) е инициатива, подкрепена от Националния институт по алергии и инфекциозни болести в САЩ, насочена към съхранение на ресурси за хранителни алергии и хармонизиране на изследователските данни с цел научен напредък и глобално сътрудничество.

и главен изследовател в Центърът за клинични изследвания на Западния Университет (CoFAR Clinical Research Center, Northwestern University).

Бъдещо развитие

Въпреки че основният хъб вече функционира, CoFAR ще въвежда актуализации и подобрени функционалности с времето, за да даде допълнителни възможности на клиницисти и изследователи. Предстоящите функции включват:

- ⇒ Изчерпателен каталог на набори от данни;
- ⇒ Унифицирана рамка за подпомагане на сложни сравнения между различни проучвания;
- ⇒ Защитено пространство с интегрирани аналитични инструменти за възпроизводими изследвания.

С финансиране от Националния институт по алергии и инфекциозни болести към Националните здравни институти, FoodSpace на CoFAR е готова да подкрепи изследователи по целия свят при разработването на нови диагностички и лечебни за подобряване на грижата за пациентите – казва Робърт Ууд от Университета Джон Хопкинс.

Ручи Гупта е изследователски професор в Център за изследване и оценка на резултатите от детското здраве “Mary Ann and J. Milburn Smith” и старши учен в областта на детското здраве в Център за изследване и оценка на резултатите от детското здраве в детска болница в Чикаго. Тя е също и директор на Центъра за изследване на хранителни алергии и астма (CFAAR) към детската болница „Лури“ и Медицинското училище „Файнберг“ към Северозападния университет.

Робърт Ууд е директор на отделението по детска алергология, имунология и ревматология в Johns Hopkins Children’s Center и професор по педиатрия в Johns Hopkins University School of Medicine. Той е главен изследовател на CoFAR Leadership Center.

Присъединете се към общността

CoFAR кани глобалната изследователска общност да разгледа и допринесе към този развиващ се ресурс. За да изпратите материали или да получите достъп до библиотеката, посетете: <https://www.cofarfoodspace.org/>



Екстракт за здраве на червата и микробиота

Полската компания за нутрацевтици Greenvit представя ново решение за здравето на червата - Aronvit. То представлява концентриран прахообразен екстракт от арония в ниска доза и „clean label“, като идва на фона на нарастващото търсене на пребиотици и съставки, подпомагащи микробиома, тъй като потребителите все повече осъзнават значението на храносмилателното здраве и неговата роля за цялостно благосъстояние.

Пребиотичните фибри преминават през горната част на гастроинтестиналния тракт неразградени и се метаболизират чрез бактериална ферментация основно в долната част.

Рафал Пиетрушински, главен из-

пълнителен директор на Greenvit, заявява: „*Плодовете от арония са богати на полифенолни съединения, включително антоцианини, проантоцианидини, танини и други флавоноиди, които имат силни антиоксидантни свойства и множество ползи за здравето, включително активност в гастроинтестиналния тракт. Аронията има пребиотичен ефект – процес, подобен на ферментацията на полифенолите, протича по-бавно и потенциално по-щадящо, което води до по-малко образуване на газове в сравнение с традиционните източници на фибри.*

Той добавя, че продуктът е подходящ за хора с ниска толерантност към фибри, при които диети с високо съдържание на фибри могат да предизвикат подуване и дискомфорт.

Докато обикновено са необходими 5–10 гр. фибри за измерим пребиотичен ефект, нискодозовата ефективност на Aronvit предлага по-щадящо решение, като стимулира растежа на полезни бактерии като

Akkermansia muciniphila.

Компанията използва естествени методи на екстракция без разтворители или агресивни химикали, за да извлече максимално количество полезни съединения. Подчертава се и ролята на продукта като естествен стимулатор на GLP-1, хормон, регулиращ апетита и кръвната захар.

Обикновено ензимът DPP-IV бързо разгражда GLP-1, но нови изследвания показват, че съединението цианидин 3,5-диглюкозид в аронията може да инхибира този ензим, като по този начин удължава действието на GLP-1 и подпомага метаболитното здраве.

Описвайки полифенолите като „новата граница в модулирането на микробиома“, той заключава: *Наричаме Aronvit „нежен пребиотичен модулатор“. Той подпомага здравословния метаболизъм на глюкозата, укрепва чревната бариера, намалява възпалителните реакции и подхранва полезните чревни бактерии.*

Бамбукът може да бъде суперхрана

Пандите може би са били прави през цялото време. Простата диета на тези мечки, които се хранят с бамбук, отдавна озадачава учените, но ново изследване предполага, че бамбукът може да предлага изненадващо широк спектър от ползи за здравето – такива, които изследователите едва сега започват напълно да разбират.

Изчерпателен академичен преглед установява, че бамбуковите кълнове, отдавна са основна част от много азиатски кухни и могат да подпомагат метаболитното и храносмилателното здраве, като същевременно подчертават важни рискове при подготовката им. Проучването, ръководено от изследователи от Anglia Ruskin University, е първото, което систематично анализира всички публикувани изследвания за консумацията на бамбук, базирайки се на данни от клинични изпитвания с хора и лабораторни изследвания

върху човешки клетки.

Според прегледа, бамбуковите кълнове са богати на протеини, съдържат умерени количества фибри, имат ниско съдържание на мазнини и осигуряват ключови хранителни вещества като аминокиселини, селен, калий и витамини, включително витамини от група В и витамин Е. Проучванията при хора показват подобрен гликемичен контрол и по-здравословни липидни профили, което предполага, че консумацията на бамбук може да помогне за регулиране на кръвната захар и намаляване на рисковите фактори, свързани със сърдечно-съдови заболявания.

Лабораторните изследвания допълнително разкриват силна антиоксидантна и противовъзпалителна активност, пробиотични ефекти, кои-

то могат да подпомогнат полезните чревни бактерии,



както и способността на съединенията в бамбука да потискат образуването на вредни странични продукти от обработката като фуран и акриламид.

Въпреки това, авторите предупреждават, че бамбукът трябва да бъде правилно обработен. Някои видове съдържат цианогенни гликозиди, които могат да отделят цианид при консумация в суров вид, а определени съединения могат да повлияят на производството на хормони на щитовидната жлеза – рискове, които могат да бъдат намалени чрез правилно предварително варене.

11-14 НОЕМВРИ 2026



машини и технологии
за производство
и съхранение

МЕЖДУНАРОДНИ ИЗЛОЖЕНИЯ



опаковки и
опаковъчни
машини



суровини,
адитиви
и оборудване



нови бизнес
контакти,
презентации и
дегустации



ИНТЕРФУД & ДРИНК



МЕСОМАНИЯ



ПЪТЯТ НА МЛЯКОТО



БУЛПЕК



WINE & SPIRITS SHOW

Глобално рестартиране на регулациите за опаковки осигурява устойчивостта

Затягането на регулациите за опаковките по целия свят принуждава компаниите да преосмислят твърденията си за устойчивост, избора на материали и структурите на разходите. Тъй като фрагментираните правила отстъпват място на по-строги, хармонизирани рамки, промяната сигнализира за нарастващ регулаторен контрол и оперативна сложност, с дългосрочни последици върху веригите за доставки, иновациите и конкурентното позициониране на потребителските пазари, според GlobalData.

Боккала Реди, водещ анализатор в GlobalData, коментира: САЩ изцяло преработват регулациите за опаковките, като предложените правила затрудняват компаниите да твърдят, че опаковките им са екологични. Междувременно Европейската комисия се стреми да намали разхищението на опаковки, като електронната търговия ще трябва да ограничи празното пространство в опаковките до 50% или по-малко. От друга страна, Австралия се стреми да увеличи използването на рециклирани опаковки.

В САЩ предложените федерални мерки и нарастващият брой щатски закони затрудняват компаниите да обосновават твърденията си за „екологични“ опаковки. По-специално, предложеният Закон РАСК би създал национална рамка за екологични маркетингови твърдения, предоставяйки на Федералната търговска комисия правомощия да дефинира и контролира термини като „рециклируем“ и „компостируем“ в среда, която в момента е фрагментирана от различни правила в отделните щати.

Паралелно с това щатите ускоряват ограниченията върху материалите, особено върху пер- и полифлуороалкилните вещества (PFAS, известни още като „вечни химикали“) в опаковките за храна. Пенополистиреновата пяна също постепенно се премахва в по-широк мащаб, като щатът Ню Йорк разширява ограниченията си към допълнителни приложения, а Вирджиния разширява забраната си за всички доставчици на хранителни услуги от средата на 2026 г.

По-рано този месец Агенцията за опазване на околната среда потвърди, че микропластмасите

ще бъдат третирани като „приоритетна група замърсители“, което сигнализира за възможни бъдещи изисквания за мониторинг и съответствие.

В Европейския съюз Регламентът за опаковките и отпадъците от опаковки (PPWR) е на път съществено да промени практиките при опаковане в електронната търговия, като наложи ограничение върху празното пространство с цел намаляване на отпадъците и емисиите от транспорт.

От 1 януари 2030 г. опаковките, използвани в електронната търговия, логистиката и дистрибуцията, не трябва да съдържат повече от 50% празно пространство, като по-широкото приложение на регламента започва от август 2026 г. Макар по-ранните обсъждания да посочваха лимит от 40%, приетата рамка се основава на праг от 50%. Съществено е, че PPWR дефинира „празно пространство“ като включващо както неизползвания обем, така и стандартните материали за запълване – като въздушни възглавнички, балонно фолио, пяна и хартиен пълнеж – което означава, че прекалено големи кашони, пълнени с такива материали, вероятно няма да отговорят на изискванията.

Регламентът също така ограничава дизайни, които създават подвеждащо впечатление за обем, включително двойни стени и фалшиви дъна. Очаква се до февруари 2028 г. да бъдат въведени хармонизирани методи за изчисление, които да стандартизират съответствието на пазарите в ЕС.

Австралия също напредва с реформи в областта на опаковките, насочени към повишаване на рециклируемостта и съдържанието на рециклирани материали, като се адресира разминаването между капацитета за рециклиране и слабо търсене на крайния пазар. Австралийската организация за опаковките (APCO) подчертава, че ограниченото търсене – обусловено от по-евтините вносни първични пластмаси – възпрепятства инвестициите в рециклиране. Очаква се по-ясна рамка за разширена отговорност на производителя (EPR) да подобри участието, да гарантира справедливи вноски и да подкрепи използването на рециклирани материали.

Реди заключава: САЩ и ЕС преработват своите регулации за опаковките, което ще наложи компаниите да действат предпазливо и да променят стратегията си. Това няма да се отнася само за местните компании, а ще предизвика домино ефект в световен мащаб, тъй като и двата пазара са най-големите вносителите на бързооборотни потребителски стоки. Освен износителите, компаниите на други пазари също ще трябва да бъдат готови да се адаптират към подобни регулации.

По <https://www.globaldata.com/>



Тържествена Дионисиева клетва положиха възпитаници на Университета по хранителни технологии, завършили специалност „Технология на виното и пивото“ и започнали работа в лозаро-винарски фирми след месец февруари 2025 г. Това стана в присъствието на ректора на УХТ проф. Галин Иванов, председателя на Общото събрание на УХТ проф. Христо Спасов, ръководителя на катедра „Технология на виното и пивото“ – доц. Мария Кънева, инж. Станимир Стоянов – председател на Съюза на енолозите в България и инж. Димитър Димов – член на УС на Съюза на енолозите в България, специалисти, учени и преподаватели.

Уважаеми млади колеги енолози, тук вие ще направите символната крачка от университетското си образование към редиците на винарския бранш. Като съм уверен в качеството на вашето обучение и получената квалификация, ви пожелавам здраве, бърза и успешна реализация във винарското поприще, професионални успехи и радости, удовлетворение от постигнатото, нови творчески мечти и път за тяхната реализация. Уважа-



еми колеги от винарския бранш, предавам ви дванадесет нови енолози, успешно завършили своето образование. Призовавам ви да ги посрещнете топло и колегиално, окажете им професионално и човешко съдействие да направят прехода от студентската скамейка към реалностите на винопроизводството, да разкрият пълния си потенциал на специалисти. Академичната общност на УХТ високо цени сътрудничеството с винарския бранш и отчита значението му за качеството на обучението на младите хора. – заяви в приветствието си ректорът проф. Галин Иванов.

Инж. Петър Георгиев получи отличието „Енолог на 2025 година“, което се присъжда след гла-

суване от Съюза на енолозите в България. Отличието му бе връчено от неговия предшественик инж. Капка Георгиева – „Енолог на 2024 година“. Росен Фиданов бе удостоен с наградата „Млад енолог на годината“, а Диляна Кисьова и Ива Згурова-Шопова получиха отличието „Христо Дерменджиев“.

На събитието присъстваха областният управител на Пловдивска област проф. Владислав Попов, Георги Кавлаков – директор във VP Brands International – Пещера, проф. Пламен Моллов – директор на Института за системни иновации по храните и виното към УХТ, учени, преподаватели, енолози, представители на бизнеса и студенти.

При голям интерес и над 1500 участници в Университета по хранителни технологии Пловдив се проведе Startup Fair – Plovdiv 2026, най-го-



лямото събитие за млади предприемачи и иновации в региона. То се състоя в партньорство с Пловдивски университет „Паисий Хилендарски“, Технически университет София – Филиал Пловдив, Аграрен университет, Медицински университет, Висше училище по администрация и развитие на регионите (ВУАРР), УниБит София и Академия по национална и информационна сигурност (АНИС) и се организира от фирма „Плеги“.

Тук са представители на университетите и бизнеса, хора, които ежедневно градят икономиката, образованието и иновациите в България. Това обединение между академични институции, бизнес и предприемаческа екосистема е доказателство, че когато работим заедно, можем да създадем среда, която вдъхновява и развива таланти – заяви при откриването на събитието проф. Валентина Алексиева,



Уважаваният учен и преподавател от УХТ Пловдив, доц. Стефчо Кемилев, бе удостоен с наградата „Академичен ритон“ за цялостен принос в развитието на науката и практиката във винопроизводството!

Това стана на проведеното във висшето училище първо издание на UNI WINE FORUM 2026. Форумът бе посветен на винарската индустрия, на обучението в специалностите „Технология, контрол и качество на напитките“ и „Технология на виното и пивото“ и на енолозите, отдали и отдаващи своя професионален път за просперитета и развитието на винопроизводството в България. Събитието се организира от УХТ, в лицето на катедра „Технология на виното и пивото“, със специалното партньорство на Съюза на

енолозите в България.

За мен е чест да връча тази награда на тазгодишния лауреат – доц. д-р Стефчо Димитров Кемилев. Той е отдал повече от 40 години от своя живот за развитието на винарската и високоалкохолната наука и практика в България и на Университета по хранителни технологии.

Поколения инженер-технолози, енолози и преподаватели са черпили знания и са се изграждали като професионалисти под неговото менторство. Със своята ерудиция, прецизност и човешко отношение той е пример и вдъхновение за професионалната общност – заяви в обръщението си към присъстващите ректорът на УХТ проф. Галин Иванов и добави, че редица предприятия от винарската и високоалкохолната промишленост са проектирани от екипи, ръководени от доц. Кемилев. Той развива богата консултантска и внедрителска дейност, свързана с разработване на технологии, изготвяне и утвърждаване на технологични документи и нови асортименти, които са над 100 на брой. Участвал е активно в създаването, развитието и утвърждава-

нето на Международния дегустационен конкурс за вина и спиртни напитки в рамките на ежегодната международна изложба за лозарство и винарство „ВИНАРИЯ“. Доц. Кемилев има безспорни заслуги и за развитието и утвърждаването на катедрата, факултета и Университета. В работата си като административен ръководител и член на ръководните органи на УХТ той оставя пример за високи академични стандарти. Със ставане на крака и бурни ръкопляскания присъстващите на събитието аплодираха доц. Стефчо Кемилев.

За мен е изключителна чест и огромно удоволствие да получа тази награда, която представлява вашето отношение към моя скромнен принос за развитието на винарската наука и практиката в България. В същото време е и прекрасен завършек на моята професионална дейност. Искам да изразя огромната си благодарност от цялото си сърце на организаторите на събитието и на вносителите на предложението да бъде отличен с „Академичен ритон“, както и на всички онези, които са го подкрепили – заяви развълнуван доц. Стефчо Кемилев.

▷ декан на Стопанския факултет към УХТ. Тя добави, че Startup Fair 2026 е повече от изложение, а е и пространство, в което младите таланти срещат реалния бизнес, стартиращите компании получават подкрепа, видимост и шанс за растеж, университетите представят своите програми и проекти за насърчаване на академичното предприемачество и иновациите и е мост между образование, наука и индустрия.

Днешното събитие е посветено на иновациите и новите технологии. Университетът не е просто място, на което се получават знания, а място, където се срещат младостта и опита – каза в приветствието си към участниците ректорът на УХТ проф. Галин Иванов. Той добави, че подобряването на връзката между наука, образование и бизнес е изключително важен процес за развитието на нашата икономика.

Областният управител на Пловдив проф. Владислав Попов сподели, че такива инициативи придобиват все по-голямо значение и означават много в контекста на европейските политики в областта на подкрепата на стартапите. Според него това събитие е принос и то трябва да бъде промотирано до ниво ЕК, за да се види какво правят пловдивските академични институции и как работят заедно с бизнеса.

Основателите на форума Цветелин Николов и Стефан Григоров приветстваха участниците в събитието и изразиха своето задоволство от големия интерес. В двора на УХТ над 30 иновативни стартапа представиха свои продукти, услуги и прототипи.

Любознателни и предприемчиви млади хора се срещнаха с предприемачи и стартиращи фирми в реална бизнес среда.

По <https://uft-plovdiv.bg/>

Пиво тип лагер, обогатено с ръжен хляб

ст. експерт Йолина Дачева, ст. експерт Албена Митрева, гл. ас. д-р Ива Томова
Институт по криобиология и хранителни технологии (ИКХТ),
Селскостопанска академия, София 1407, бул. Черни връх 53
tomova_iva@abv.bg; 0887547862

Резюме

Изследването включва провеждане на алкохолна ферментация за получаване на пиво тип лагер, обогатено с отпадъчен ръжен хляб, с цел оползотворяване на последния. Изследвани са следните варианти пиво: контрола (100% ечемичен малц); пива със съдържание на ръжен хляб от 10 до 50%.

Високата концентрация на ръжен хляб (над 30%) води до затруднено протичане на ферментацията и повишено съдържание на остатъчни захари в готовото пиво. Наличието на сурогат води до понижено алкохолно съдържание и повишено рН на пивата спрямо контролата. Ферментационната активност на дрождите и прирастът на биомаса намаляват с увеличаването на количеството ръжен хляб.

Наличието на ръжен хляб в пивата не влияе значително върху горчивината, но допринася за потъмен цвят. Бистротата се влошава при замяна на повече от 20% от ечемичния малц с хляб. Съдържанието на полифеноли и флавоноиди се понижава при пробите със сурогат спрямо контролата; β -глюканите се повишават слабо с увеличаване на количеството хляб в пивото.

Влагането на отпадъчен ръжен хляб в пивото е добра възможност за неговото оползотворяване, когато съдържанието му не надвишава 20%. При високи концентрации се отчита влошаване на някои от основните показатели, отразяващи качеството на пивото.

Ключови думи: пиво лагер, ръжен хляб



A Rye Bread-Enriched Lager Beer

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.

Abstract

The study involved conducting alcoholic fermentation to obtain lager-type beer enriched with waste rye bread, in order to utilize the latter. The following beer variants were studied: control (100% barley malt); beers with a rye bread content of 10 to 50%.

The high concentration of rye bread (over 30%) led to a difficult fermentation process and an increased content of residual sugars in the finished beer. The presence of a surrogate led to a reduced alcohol content and an increased pH of the beer compared to the control. The Yeast fermentation activity of the yeast and biomass growth decreased with the increasing amount of rye bread.

The presence of rye bread in beers did not significantly affect bitterness, but contributed to a darker color. Clarity deteriorated when more than 20% of the barley malt was replaced with bread. The content of polyphenols and flavonoids decreased in samples with added surrogate compared to the control; β -glucans increased slightly with increasing amount of bread in the beer.

Adding waste rye bread to beer was a good option for its utilization when its content did not exceed 20%. At higher concentrations, deterioration of some of the main parameters reflecting the beer quality was reported.

Keywords: lager beer, rye bread

Въведение

Ръжта (*Secale cereale*) е една от най-важните земеделски култури. Тя е едногодишно тревисто растение, близкородствено с ечемика и пшеницата; съществуват множество сортове. Ръжта е студоустойчива култура; за разлика от други видове от сем. Житни, понася ниско рН и може да се култивира на по-бедни почви (Feng, 2019).

Ръжта се използва като суровина в пивоварс-

слабо след отлежаването, като стойностите варират от 63,8% (при контролата) до 57% (при 50% хляб). И при шестте проби усвоеният α -аминен азот надхвърля 50%.

Най-високо съдържание на полифеноли и флавоноиди се отчита при контролата, а с увеличаването на количеството ръжен хляб стойностите постепенно се понижават.

Най-ниско съдържание на β -глюкани в пивото е отчетено при контролата (3,25 mg/100 cm³). При останалите варианти, предвид наличието на β -глюкани в хляба, стойностите постепенно се повишават, но остават сравнително ниски (максимумът е 5,55 mg/100 cm³ при 50% ръжен хляб).

Сравнителният анализ на резултатите, получени при експериментите с отпадъчен царевичен и ръжен хляб, показва следното – докато при царевичния хляб оптималната концентрация за влагане в пивото е до 30% (Mitreva et al., 2025), то при ръжения хляб влошаването на показателите се наблюдава при пониски концентрации и оптималното му съдържание в пивото е до 20%.

Изводи

1. Високата концентрация на ръжен хляб (над 30%) води до затруднено протичане на ферментацията и повишено съдържание на остатъчни захари в готовото пиво.

2. Наличието на сурогат води до понижено алкохолно съдържание и повишено рН на пивата спрямо контролата.

3. Ферментационната активност на дрождите и прирастът на биомаса намаляват с увеличаването на количеството ръжен хляб.

4. Наличието на ръжен хляб в пивата не влияе значително върху горчивината, но допринася за по-тъмен цвят.

5. Бистротата се влошава при замяна на над 20% от ечемичния малц с хляб.

6. Съдържанието на полифеноли и флавоноиди се понижава при пробите със сурогат спрямо контролата.

7. Съдържанието на β -глюкани се повишава слабо с увеличаване на количеството хляб в пивото.

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 на сурогата се отчита влошаване на някои от основните показатели, отразяващи качеството на пивото.

Литература

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

Analytica Microbiologyca EBC (2001) Verlag Hans Carl Getränke-Fachverlag, Nürnberg.

Bagci, A., N. Dursun, M.M. Ozcan, A. Tamkoc, I. Ozer (2019) The oil yield, mineral content, and fatty acid compositions of some rye (*Secale cereale*) grains.

Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering 38 (5), 285-292.

Feng, G. (2019) Rye. In: Bioactive Factors and Processing Technology for Cereal Foods (Wang, J., B. Sun, R. Tsao, eds), Springer, Singapore, 151-169.

Heinonen, M., V. Ollilainen, E. Linkola, P. Varo, P. Koivistoinen (1989) Carotenoids and retinoids in Finnish foods: cereal and bakery products. Cereal Chemistry 66 (4), 270-273.

Hussain, A., H. Larsson, E. Johansson (2021) Carotenoid extraction from locally and organically produced cereals using saponification method. Processes 9, 783.

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.

Konopka, I., M. Tańska, A. Faron, S. Czaplicki (2014) Release of free ferulic acid and changes in antioxidant properties during the wheat and rye bread making process. Food Science and Biotechnology 23 (3), 831-840.

Liukkonen, K.H., K. Katina, A. Wilhelmsson, O. Myllymaki, A.M. Lampi, S. Kariluoto, V. Piironen, S.M. Heinonen, T. Nurmi, H. Adlercreutz, A. Peltoketo, J.M. Pihlava, V. Hietaniemi, K. Poutanen (2003) Process-induced changes on bioactive compounds in whole grain rye. Proceedings of the Nutrition Society 62, 117-122.

Martinez-Villaluenga, C., A. Michalska, J. Frias, M.K. Piskula, C. Vidal-Valverde, H. Zielinski (2009) Effect of flour extraction rate and baking on thiamine and riboflavin content and antioxidant capacity of traditional rye bread. Journal of Food Science C: Food Chemistry 74 (1), C49-C55.

Mitreva, A., Y. Dacheva, I. Tomova (2025). A cornbread-enriched lager beer. Journal of Mountain Agriculture on the Balkans, 28 (2), 497-509.

Stick R.V., S.J. Williams (2009) Disaccharides, oligosaccharides and polysaccharides. In: Carbohydrates: The Essential Molecules of Life (Second Edition), Elsevier Science, 321-341.

Tartynska, G., I. Zhuravel, V. Kyslychenko, V. Hutsol (2021) Comparative analysis of the fatty acid composition of raw material of rye (Khamarka variety) and barley (Shedevr variety) of Ukrainian selection. ScienceRise: Pharmaceutical Science 5 (33), 57-63.

Whelan, K., O. Abrahamsohn, G.J.P. David, H. Staudacher, P. Irving, M.C.E. Lomer, P.R. Ellis (2011) Fructan content of commonly consumed wheat, rye and gluten-free breads. International Journal of Food Sciences and Nutrition 62 (5), 498-503.

Wood, P.J. (2010) Review: Oat and rye β -glucan: properties and function. Cereal Chemistry 87 (4), 315-330.

Zain, M.Z.M., A.B. Shori, A.S. Baba (2022) Potential functional food ingredients in bread and their health benefits. Biointerface Research in Applied Chemistry 12 (5), 6533-6542.

Zhuang, S., R. Shetty, M. Hansen, A. Fromberg, P.B. Hansen, T.J. Hobley (2017) Brewing with 100 % unmalted grains: barley, wheat, oat and rye. European Food Research and Technology 243, 447-454.



Законодателни промени относно употребата на нитрати в хранително-вкусовата промишленост

Светла Чавдарова, Антон Тачев, Валентина Багдасарян
Национален център по общественото здраве и анализи

Резюме

Използването на нитрити и нитрати е широко разпространено в хранително-вкусовата промишленост, където имат ролята на консервант в месни, млечни и рибни продукти. При попадане в организма нитратите се превръщат в нитрити, а от там в опасни нитрозо-съединения, класифицирани като канцерогенни. След преоценка и последвало научно становище от 2023 г. относно рисковете за общественото здраве, свързани с наличието на нитрозамини в храните, Европейската агенция по безопасност на храните (EFSA) стигна до заключението, че експозицията с канцерогенни нитрозамини се дължи на хранителната категория „месо и месни продукти“. Предвид новата оценка на нитритите и нитратите като добавки в храните и техните максимални количества, те следва да бъдат намалени в хранителните категории, където се влагат съгласно изискванията на европейското законодателство.

Ключови думи: Нитрати, нитрити, нитрозамини, нитрозамиди, канцерогенност, месни, млечни, рибни продукти

Amendments to the legislation on the use of nitrates in the food industry

Svetla Chavdarova, Anton Tachev, Valentina Bagdassarian
National Center for Public Health and Analyses

Summary

The use of nitrites and nitrates is widespread in the food industry, where they act as preservatives in meat, dairy and fish products. When nitrates enter the human body, they are converted into nitrites, and from there into dangerous nitroso compounds, classified as carcinogenic. In 2023, following a re-evaluation and subsequent scientific opinion on the public health risks associated with the presence of nitrosamines in food, the European Food Safety Authority (EFSA) concluded that exposure to carcinogenic nitrosamines is due to the food category “meat and meat products”. Given the new assessment of nitrites and nitrates as food additives and their maximum amounts, they should be reduced in the food categories where they are added in accordance with the requirements of European legislation.

Keywords: Nitrates, nitrites, nitrosamines, nitrosamides, carcinogenicity, meat, dairy, fish products

Употреба в хранително-вкусовата промишленост

В човешкия организъм постъпването на нитрати и нитрити освен при наторяването на кореноплодните и листните зеленчуци, става и чрез консумация на храни, където те са технологично добавени като консервиращо средство. Нитритите – калиев нитрит (E 249) и натриев нитрит (E 250) и нитратите – натриев нитрат (E 251) и калиев нитрат (E 252) са вещества, разрешени за влагане в храни в съответствие с приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 относно добавките в храните. В хранително-вкусовата промишленост нитритите и нитратите присъстват като консервант в млечни продукти (узрели твърди, полутвърди и полумекки сирена и мляко за тях), в месни продукти (непреминали термична обработка, консервирани чрез потапяне, консервирани на сухо, инжектирани с консервиращ разтвор) и в рибни про-

дукти (маринована херинга и копърка) (1). Употребата им цели да предотврати развалата на храните, причинена от микроорганизми и допринася за получаването на характерните органолептични качества на тези групи храни.

Нитратите са соли на азотната киселина (HNO_3) и са бели или безцветни прахообразни, кристални вещества. Нитратният йон се състои от един централен азотен атом, заобиколен от три еднакво свързани кислородни атома в тригонална планарна подредба. Той е с отрицателен заряд, разпределен по равно между трите кислородни атома. Почти всички неорганични нитрати добре се разтварят във вода. Разтвореният нитрат се редуцира каталитично до нитрит чрез ензимната активност на денитрифициращи бактерии, срещащи се естествено в почвите, водите и отпадните води, като част от азотния цикъл.

⇒ диететика препоръчват да се ограничи консумацията на колбаси, консервирани, пушени месни и рибни продукти до веднъж седмично, въпреки въведените намалени максимално-допустими количества на тези добавки.

Литература

1. Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 година относно добавките в храните (посл. изм. 09.11.2025 г.)
2. IARC Monographs on the Evaluation of the Carcinogenic Risk of Chemicals to Humans, Some N-Nitroso Compounds, 1978, Volume 17. 365.
3. Honikel K. O. The Use and Control of Nitrate and Nitrite for the Processing of Meat Products. Meat Science. 2008. 78, 68-76
4. Tatarczak-Michalewska M., Flieger J., Kawka J., Płaziński W., Flieger W., Blicharska E., Majerek D. HPLC-DAD determination of nitrite and nitrate in human saliva utilizing a phosphatidylcholine column. Molecules. 2019. 24(9): 1754
5. Bahadoran Z., Mirmiran P., Jeddi S., Azizi F., Ghasemi A., Hadaegh F. Nitrate and nitrite content of vegetables, fruits, grains, legumes, dairy products, meats and processed meats. Journal of Food Composition and Analysis. 2016. 51:93-105
6. Fei D. S. et al. Acquired methemoglobinemia in a third trimester puerpera and her premature infant with sodium nitrite

poisoning: A case report. World Journal of Clinical Cases. 2024. 12(22):5151

7. Merino L. Development and validation of a method for determination of residual nitrite/nitrate in foodstuffs and water after zinc reduction. Food Analytical Methods. 2009. 2:212-220

8. Nujić M., Habuda-Stanić M. Nitrates and nitrites, metabolism and toxicity. Food in Health and Disease, Scientific-professional journal of nutrition and dietetics. 2017. 6(2): 48-89

9. Sebranek J. G., Cassens T.G. Nitrosamines: a review. Journal of Food Protection. 1973. 36(2):76-91

10. EFSA Journal, Re-evaluation of potassium nitrite (E 249) and sodium nitrite (E 250) as food additives, 2017, Volume 15, Issue 6, <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2017.4786>

11. EFSA Journal, Re-evaluation of sodium nitrate (E 251) and potassium nitrate (E 252) as food additives, 2017, Volume 15, Issue 6, <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2017.4787>

12. Регламент (ЕС) 2023/2108 на Комисията от 6 октомври 2023 година за изменение на приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета и на приложението към Регламент (ЕС) № 231/2012 на Комисията по отношение на нитритите (E 249-250) и нитратите (E 251-252) като добавки в храните

13. EFSA Journal, Risk assessment of N-nitrosamines in food, 2023, 21(3):7884, <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2023.7884>

ФНТС ВИ ПРЕДЛАГА КОМПЛЕКСНИ УСЛУГИ:

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

Федерацията на научно-техническите съюзи ще ви осигури конферентни и изложбени зали, симултанна техника и мултимедия, отлични възможности за провеждане на вашите събития, промоции, коктейли.

Спестете време, средства и енергия като се възползвате от комплексните услуги на Федерацията 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



Тарталети със зеленчуци и сирене

Дозата е за 12 тарталети;

Време за подготовка: 15 минути;

Време за печене: 10 минути;

Сложност на рецептата: лесна

Продукти: 2-3 пиадина романола, 100 г. репички, 2 стръка целина, ½ краставица, 4 домати чери, 4 яйца, 120 г. настъргано сирене Пармезан, 2 лъжици зехтин екстра върджин, 2 лъжици лимонов сок, 1 лъжица накълцан магданоз, 1 лъжичка сусамово семе, сол и пипер

Предварително загрейте фурната до 200 градуса при статични условия. Измийте и изчистете репичките, целината, краставицата и домите. Нарезете ги на кубчета и ги разбъркайте в купа. В друга купа разбийте яйцата. Към тях добавете сиренето, щипка сол и пипер. Смесете ги. С чаша за вино, отрежете от пиадините 12 кръга с диаметър около 9 – 10 см. Намажете формите за тарталети със зехтин екстра върджин.

Поставете по един кръг във всяка от тях. Напълнете ги със сместа на базата на яйца и поставете отгоре една трета от зеленчуците. Сложете ги да се пекат във фурната 10 минути. Подправете остатъка от зеленчуци с лимоновия сок и със сол и пипер.

Извадете тарталетите от фурната и ги оставете да се охладят за кратко, преди да ги извадите от формите. Сложете във всяка тарталета от подправените зеленчуци. Гарнирайте ги с предварително накълцан магданоз и сусамово семе.

Мая Гелева
По сп. „MelaLeggio“



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/>



„ПИЛКО“ ЕООД

**Производство и преработка
на птиче месо**

7200 Разград,
Индустрална зона, П.К. 181
тел.: 084/ 66 10 86; 66 10 87
факс: 084/ 66 10 92
e-mail: pilko@mbox.digsis.bg




**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 - овкусителители за:
млечна промишленост;
сладкарски изделия;
консервирани храни;
производство на snacks 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
бул. „България“ № 98
Тел.: 02 983 24 22
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 HBC
Bulgaria**

<https://bg.coca-colahellenic.com/>



**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 ООД

сушени зеленчуци и подправки

www.bulgarluk.com



Кремио ЕАД

Производство на мляко и млечни продукти

www.myday.bg



Medovina

Производство на медени сладки, бисквити, курабии и други

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



ГАБРОВСКИ ПЕСТИЦИ
ОТ СИННИ СЛЪЗВИ

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

