

Носителите на
Приз Пак 2025

Новости



Устойчиви
иновации при
съставките на
храни

Стрес тест за
престъпления
с храни бие
тревога

Ползи и рискове
от растителните
диети при деца

За лабораторно
отглежданото
месо

Вести от УХТ

Бизнес-
справочник



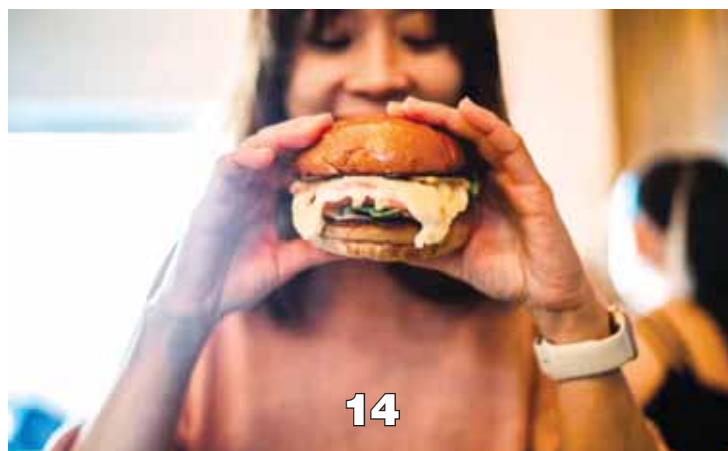
**Весели
празници!**

| | |
|---|------------------------|
| Носителите на Приз Пак 2025 | 6 |
| Новости | 11, 17, 21, 27, 30, 32 |
| ИТД ЕООД отбеляза 35 години от създаването си | 12 |
| 5 тенденции за устойчиви иновации при съставките на храни | 14 |
| Стрес тест за престъпления с храни бие тревога | 18 |
| Нова стратегия за биоикономиката, конкурентоспособността и устойчивостта в Европа | 22 |
| Здравни ползи и рискове от растителните диети при децата | 25 |
| За увеличаване на пълнозърнестите съставки в зърнените закуски | 28 |
| FSA и FSS за лабораторно отглежданото месо | 29 |
| Наблюдател | 31 |
| Вести от УХТ | 33 |
| Устойчиво използване на български бъзак (<i>Sambucus ebulus</i>) след алкохолна ферментация в хранителната промишленост | 34 |
| Селска торта с боровинки и френско грозде | 39 |
| Бизнессправочник | 40 |



Фирми, представени в броя:

АРСТ
Бобал Бояджиев
Готи
ИТД
Лесафр България
Международен панаир Пловдив
SIGEP
ФНТС



14



25

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;
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. Magdalena 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,

Ето че отново сме на финала на поредната година от човешкото лютоброене. Някак си не ми се иска да поглеждаме назад, въпреки че свършихме немалко неща и през тази година. Наред с издаването на списание ХВП за пореден път организирахме и проведохме Националния конкурс за най-добра опаковка „Приз Пак“ и съпътстващата конференция, издадохме 5-6 книги, участвахме в изложението през есента в Интер Експо Център, което, както ще прочетете в броя, ние открихме... И това въпреки нелеките условия, в които сме принудени да живеем всички – ето че отново изпаднахме в безвремието на политическата криза. За войната да не говорим.

Но вярвам, че ние, българите, сме здраво племе и това ще преодолеем. Няма да ни е за пръв път да вървим напред въпреки държавата, въпреки политиките, въпреки световните проблеми. Още повече, че значението на хранителната и питейна индустрия става все по-голямо в световен мащаб – заплахата от продоволствена криза никак не е илюзорна. И ми се иска това да е червен знак в съзнанието на всеки наш политик, независимо кой цвят си е избрал да защитава. Защото храната... знаете нали!

Що се отнася до списание ХВП, отмина и третата му година в електронен вариант. Е, във времето на AI това се оказа приемливо за Вас, нашите читатели. Фактът, че абонирането върви добре, е знак, че приемате тази форма за поднасяне на информация за отрасъла. Разбира се това увеличава претенциите към актуалността и качеството на материалите, но се надявам, че ще удовлетворим вашите многостранни интереси.

Още повече, че през Новата година вашето списание ХВП ще направи 75 години – достолепна възраст, която задължава!

Да си пожелаем 2026 година да вразуми обезумялото човечество, да успокои българските страсти, да е Мирна, Здрава и Плодотворна за всички българи, а и за Света, част от който сме ние!



**За екипа на сп. ХВП
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 79,00 лв. (40 €)

Content

Year LXXIV
Issue 8/2025

| | |
|---|------------------------|
| The winners of the 2025 Prize Pack | 6 |
| News | 11, 17, 21, 27, 30, 32 |
| ITD Ltd. celebrated 35 years since its establishment | 12 |
| 5 Trends for Sustainable Innovation in Food Ingredients | 14 |
| Stress test for food crimes raises alarm | 18 |
| A new strategy for the bioeconomy, competitiveness and sustainability in Europe | 22 |
| Health benefits and risks of plant-based diets in children | 25 |
| To increase whole grain ingredients in breakfast cereals | 28 |
| FSA and FSS for lab-grown meat | 29 |
| Observer | 31 |
| News from UFT | 33 |
| Sustainable Utilization of Bulgarian Dwarf Elder (<i>Sambucus ebulus</i>) Residues from Alcoholic Fermentation in Food Applications | 34 |
| Rustic cake with blueberries and currants | 39 |
| Businessguide | 40 |



Companies represented in the issue:

ARST
Bobal Bojadjiev
FSEU
GHOTI
ITD
Lesaffre Bulgaria
International Fair Plovdiv
SIGEP





**ВИНАГИ АРОМАТНИ И
ВКУСНИ ПЕЧИВА
У ДОМА С YUVA**



Носителите на Приз Пак 2025

Голямото хранително изложение в Интер Експо Център още в първия си ден тази година започна с награждаване и то преди да бе даден стартът на форума. Така че връчването на наградите на Националния конкурс за най-добра опаковка „Приз Пак“ бе своеобразно добро начало на изложението. Това бе седемнайсетото издание на Конкурса, организиран от списание „Хранително-вкусова промишленост“, който има за цел да стимулира творческото въображение при разработка на опаковката – този много важен артикул за съвременната глобална търговия; да бъдат отличени и най-вече популяризирани нови опаковки за храни и напитки и опаковъчни материали, да покажем на българските произво-

дители на храни и напитки тенденциите в тази все по-важна тема за отрасъла. Заради всичко това се нагърбихме с нелеката задача да организираме този Конкурс и сме доволни, че и тази година в него се включиха не малко фирми, включително и производители на храни.

Организаторите бяха приятно изненадани от факта, че за участие в конкурса със свои проекти се включиха и ученици от Национална гимназия за приложни изкуства „Свети Лука“. Въпреки краткото време, с което разполагаха, под ръководството на своята учителка Марта Маджарова, някои от тях успяха да се подготвят и да ни изпратят своите проекти. Сърдечно благодарим на госпожа Маджарова и на директорката



АРСТ ООД

НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА
ПРОИЗВОДСТВО И ТЪРГОВИЯ

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

www.arstood.com

на Гимназията, госпожа Ралица Карапантева за оказаното съдействие.

Но да „дадем думата“ на протокола на журито на Конкурса, за да научим резултатите. Председател журито тази година бе Петко Делибеев, главен редактор на сп. ХВП, а за оценяване бяха поканени известни експерти в своята работа: доц. Валентина Багдасарян – ръководител лаборатория „Материали за контакт с храни“ при НЦОЗА; д-р Димитър Димитров – дирекция „Политики по агрохранителната верига“, МЗХ; доц. д-р Иванка Добрева – преподавател в Департамент „Изкуства и дизайн“ на НБУ; Поля Красиминова – институт по „Целулоза и хартия“; Виолета Георгиева – председател на Кооперация „ХВП“ и Зора Янчева – художник в сп. ХВП.

След като разгледа подадените заявки за участие в Националния конкурс за най-добра опаковка „Приз Пак 2025“, приложената документация и представените опаковки в съответствие с критериите на Конкурса и актуалните изисквания към опаковките, журито определи носителите на наградата „Приз Пак“ за 2025г.



*Марго Йорданова
получава своята
награда от Виолета
Георгиева, председател
на КООП ХВП*



А връчването на наградите започна с най-нетърпеливите – учениците. Нашето жури бе приятно изненадано и оцени високо творческия подход при разработката на техните проекти и отсъди: Присъжда Диплом „Приз Пак 2025“ на Марго Йорданова от 12А клас на НГПИ „Свети Лука“ за нейния проект **Кутия за боровинки „BLUEBEARRY“**, тематично отговарящ на тематиката на конкурса. Опаковката е предназначена за потребители деца. Това се подчертава и от визията на мече, което държи плодовете, благодарение на прозрачен прозорец за директна видимост на съдържанието.

Поощрителна награда за участие в конкурса получиха Микеланджела Петкова от 12А клас на НГПИ „Свети Лука“ за кутия „Бръмбар дъга“ за цветни моливи, предназначена за детската аудитория и Лаура Николова от 11А клас на НГПИ „Свети Лука“ за нейните „Динозаври“, изработени от картонената ролка на тоалетната хартия след края на употребата ѝ.

В знак на благодарност за партньорството журито на Конкурса отреди Плакет „Приз Пак“ и Грамота за участие на Национална гимназия за приложни изкуства „Свети Лука“.

А що се отнася да професионалните инженери и дизайнери, носители на Приз Пак 2025, ето кои са те:

*Госпожа Марта
Маджарова прие
наградата за
НГПИ „Свети
Лука“*





Стоян Иванов, специалист маркетинг в „ИНТРАМА Протек“ ЕООД получава наградата от доц. Валентина Багдасарян



по-нисък екологичен отпечатък и по-голяма производителност. Със своя златен ефект, постигнат чрез ламиниране на напечатано PE фолио с метализирано PET фолио осигурява добър визуален ефект и премиум визия.

❖ **„ДУНАПАК Родина“ АД**

Фирмата участва в конкурса с три продукта – Дисплей за пакетчета ядки за директно излагане на рафта; Тарелка за дребни плодове; Индивидуална опаковка за връзка зелени подправки.

Плакет „Приз Пак 2025“ и Диплом фирмата получава за трите продукта.

И трите опаковки се характеризират с новаторски подход към конструкцията, атрактивен дизайн, отлични транспортни характеристики, осигуряват видимост и лесен достъп до продукта и са изцяло рециклируеми. Журито оценява оригиналния подход към „Индивидуална опаковка за връзка зелени подправки“, но както отбелязват и авторите, смята че приложението ѝ е по-специфично и предназначено за магазини от по-висок клас.

▷ **Плакет „Приз Пак 2025“ и Диплом получават:**

❖ **„ИНТРАМА Протек“ ЕООД**
Получава плакет „Приз Пак 2025“ и Диплом за Иновативна вакуум опаковка с обрнат дизайн и златен ефект – Опаковката предлага иновация и устойчивост в термоформоването, което води до оптимизация на вложения първичен материал,

❖ **„Ди Ес Смит България“ АД**

Фирмата участва в конкурса с два продукта: Опаковка „Can Wrap“ за кенове и Дисплейна опаковка с центраращ механизъм.

Плакет Приз Пак 2025 и Диплом фирмата получава за двата продукта.

И тази година опаковките на Ди Ес Смит



Екипът на Дунапак Родина АД получи наградата си от доц. Красимир Савов, директор на Институт по целулоза и хартия





Таня Стоянова, търговски мениджър в „Ди Ес Смит България“ АД благодарни за наградата



двете опаковки могат да се използват както за ръчен, така и за автоматичен пакетаж и палетизиране

❖ **„Смърфит Уестроук България“ ЕООД**
Фирмата участва с Кутия за Шаурма, за която **получава Плакет „Приз Пак 2025“ и Диплом.**

Кутията е резултат от поръчка на Международна компания с глобална верига ресторанти за бързо хранене за опаковка, която да отговаря на международните стандарти за безопасност, устойчивост и функционалност и същевременно да подобрява потребителското изживяване при хранене. Конструкцията от каширано велпапе Е-вълна осигурява лекота и издръжливост, формата – лесно отваряне и затваряне, а дизайнът осигурява ясна видимост за идентифициране на ресторанта и рекламна възможност.

се характеризират с оригинален дизайн и конструкция, удобство и здравина, гарантират практичност при логистиката, запазване на продукта и рециклируемост. И

❖ **„Тракия Пак – Пълп Молдинг“ ЕООД**

Фирмата получава **Плакет „Приз Пак 2025“ и Диплом** за UniGlass Bottle Tray, ново поколение тави от формована целулоза за безопасен транспорт на стъклени бутилки.

Тавите са разработени с мисията да осигурят универсална защита, по-бързо опаковане и намалено екологично въздействие, без компромис с качеството или удобството при работа. Те гарантират сигурна доставка на продукта и са устойчива и икономически ефективна алтернатива на



Доцент Иванка Добрева връчи наградата на представителя на „Смърфит Уестроук България“ ЕООД



стиропор, велпапе и аеро-фолио.

❖ „Мелифера“ АД

Фирмата получава **Плакет „Приз Пак 2025“ и Диплом** за Свободно стоящо пакетче с капачка за меден десерт Mellijelli.

Тип пауч с капачка, опаковката е особено удобно за повторна консумация. Тя е композитна (пластмаса и алуминий), което предотвратява развала и гарантира дълъг срок на трайност, а размерът джобен формат е практичен за пренасяне и консумация в движение.

❖ „Винпром – Троян“ АД

Михал Капоун, изпълнителен директор на Винпром Троян, получи наградата и разказа за създаването на порцелановата бутилка



Фирмата участва с Порцеланова бутилка за Троянска сливова ракия, за която получава **Плакет „Приз Пак 2025“ и Диплом**.

Производителите от Винпром Троян решават да възкресят една от най-ювелирните си бутилки, радвала любителите на Троянска сливова ракия през 70-те години на миналия век. Те осъвременяват тогавашната порцеланова бутилка с помощта на професионализма на известните троянски майстори и придават съвременна визия на 700 мл. бутилка от висококачествен порцелан, произведен ръчно. Етикетът и кутията са модерни реплики на оригиналния дизайн от миналия век, с внимание към детайла. Журито оцени високо маркетинговия ефект от внедряването на керамична опаковка за доказаната със своето качество троянска сливова ракия.

След награждаването много от участниците споделиха благодарността си не само за оценката на техния труд, но най-вече, че има подобен конкурс, който дава възможност да се покажат актуалните тенденции в областта на опаковките и да срещат представители на тази колегия, които могат да се запознаят, да обменят информация, да видят кой каква посока следва. Всичко това, в крайна сметка, е и стимула за организаторите, въпреки трудностите да продължават да организират този конкурс и заедно със съпътстващата Конференция да помагат за развитието на тази важна сфера в производството на храни и напитки в България.

И понеже споменах за трудности, ние, организаторите искрено благодарим за помощта на Кока Кола ХБК България, Съюза на българските пивовари, Асоциацията на производителите на безалкохолни напитки, Асоциацията на месопреработвателите, Сдружение „Храни и напитки България“, Института по целулоза и хартия, на колегите от журито, които отделиха от времето си, за да приложат своите знания и опит при оценяването на постъпилите опаковки и на колегите от сродните медии, които помогнаха за отразяване на събитията.

Петко Делибеев

Нов джинджифилов вкус за коледните празници

Storck USA добавя към линията Werther's Original нов празничен щрих в лицето на мек карамел с вкус на джинджифил, предлаган в САЩ за ограничен период в края на годината. Сезонното изделие съчетава характерния за Werther's нежен карамел с топлиите пикантни нотки на класическия джинджифилов сладкиш.

Кели Кук, президент на Storck, коментира: Джинджифиловият вкус събира хората заедно през празниците. Съчетавайки го с нашия богат и нежен карамел, получаваме идеалното празнично лакомство.



Продуктът е част от коледната колекция на бранда за 2025 г., която освен това бележи завръщането на Cookie Butter Crème, друго любимо на потребителите лимитирано изделие, чиято карамелена черупка е пълнена с крем за маслени бисквити Спекулос.

И двете сезонни предложения се предлагат за ограничен период в търговските обекти.



Лимитирано издание на шоколадов бар Dubai-Inspired

С най-актуалното си предложение – лимитираното Hershey's Dubai-Inspired (вдъхновен от Дубай) Chocolate Bar – The Hershey Company разчита да грабне вниманието на шоколадовите ентузиаста.

При едва 10 хиляди бара, пуснати на пазара, очакванията са този уникален продукт, съчетаващ нежен шамфъстък, хрупкав кадаиф и легендарния млечен шоколад на Hershey, да бъде изчерпан почти незабавно.

Дебютиралият на 4 декември 2025 г. в 10 часа сутринта Hershey's Dubai-Inspired Chocolate Bar се продава на цена на дребно от \$8,99 и ще бъде предлаган ексклузивно в избрани градове, включително Ню Йорк, Филадельфия и Чикаго.

Меган Панталоне, главен мениджър за иновациите в компанията, споделя: Не всяка тенденция заслужава вниманието

на Hershey. Когато обаче нещо завладее социалните медии по този начин, ние разбираме, че това нещо си струва да бъде уважено.

Решението производството да бъде лимитирано до едва 10 хиляди бара отразява стратегическия подход да бъде създадено вълнение и усещане за спешност сред потребителите, особено що се отнася до колекционерите и ревностните последователи на модното, страстно желаещи да се сдобият с подобен уникален продукт.

Този подход следва духа на по-широката стратегия на Hershey да се възползва от тенденциите в социалните медии в ролята им на двигател за продуктите иновации и потребителската ангажираност.

Бидейки замислено като еднократно издание, това изделие по всяка вероятност няма да бъде пуснато на пазара отново, което допълнително подчертава неговата уникалност.

Партньори с нови празнични шоколадови продукти

Търговската верига Aldi Великобритания разгръща партньорство с бранда за шоколад без какао ChoViva, като лансира три нови сезонни изделия.

ChoViva е собственост на германския стартър в областта на хранителните технологии Planet A Foods и представлява алтернатива на шоколада, получена от смес от слънчогледово семе, захар и растителни мазнини. Решението е разработено така, че да предлага същия вкус и текстура като традиционния шоколад.

Надграждайки сътрудничеството с бранда, стартирало през настоящата година, сега Aldi представя хрупкавия „ChoViva

Halloween Gonk“ (Gonk – декоративна фигурка на джудже), докато непосредствено преди Коледа е планиран и дебютът на два нови продукта без съдържание на какао: „Gav the Gonk“, с хрупкав пълнеж, и „Gus the Gonk“, с нежен млечен пълнеж.

От търговската верига коментират, че целта им е да посрещнат нарастващото търсене на алтернативи на шоколада, цитирайки данни, според които един на всеки петима потребители от Поколение Gen Z и милениълите споделя желанието си да има повече подобни продукти по щандовете на британските магазини.

Джули Ашфийлд, търговски



директор в Aldi Великобритания, споделя: Ние не вярваме, че всеки трябва да бъде принуден да плаща премиум цена за което и да било ново изделие. – и пояснява, че сладкарските предложения без какао се предлагат на ниска цена (59 пенса) в унисон с ангажираността на веригата да гарантира стойностни оферти на своите клиенти.

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

35 ITD
years of
experience

ИТД ЕООД отбеляза 35 години от създаването си

На 05.12.2025 г се състоя тържество по случай 35-годишнината на фирма ИТД ЕООД в зала Амбасадор, хотел Рамада Тримонциум, гр. Пловдив.

Фирма ИТД ЕООД е създадена през 1990 г. и предлага производството на PET преформи, пластмасови бутилки, флакони и капачки.

ИТД ЕООД разполага с отлично оборудвана съвременна база, разположена в град Съединение.

Разумните инвестиции, професионализмът в управлението и екипът от висококвалифицирани специалисти превърнаха ИТД в надежден партньор, с възможности за пълно удовлетворяване на постоянно нарастващите изисквания на потребителите на пластмасови опаковки.

Фирмата подпомага дейността на своите клиенти



както чрез разработването и реализирането на нови индивидуални проекти за промяна на опаковките, така и чрез предлагането на свободни за продажба продукти.

Една от главните посоки на ИТД е екологосъобразност и устойчиво развитие чрез внедряване на енергоспестяващи съвременни технологии, в частност позволяващи олекотяване на опаковки от пластмаса, както и производство на рециклиран PET.

Сред гостите на събитието бяха дългогодишни партньори на ИТД ЕООД като производители на газирани и тихи напитки, минерална вода, мляко и млечни продукти, козметика, битова химия, бира, фармацевция и хранителни добавки, растителни торове, сосове и майонеза, олио, машинни масла, алкохолни и спиртни напитки, промишлена химия.

Господин Иван Дараджански – управител на фирма ИТД ЕООД, поднесе благодарствено слово към своите гости:



„Устойчивото развитие на ИТД ЕООД означава доставяне на нашите продукти по отговорен и безопасен начин, за да задоволим нарастващите нужди на потребителите и клиентите ни. Изпълняваме стриктно законите и директивите на държавите, в които развиваме дейността си.

Целите на ИТД включват засилване на водещите позиции и увеличаване на процента на активното участие на фирмата на българския и на международните пазари. Компанията следва последните разработки в областта на опаковъчната индустрия в световен мащаб и е в състояние да предложи проекти в съответствие с международните стандарти за качество и екологично чисти продукти.

Продуктите с по-високо качество, бързата доставка, по-добрите услуги и по-конкурентни цени са направили компанията не само лидер на българския пазар, но и лоялен и желан партньор за съвместна работа.

Нашите продукти помагат на света да премине към бъдещето с по-малко вредни емисии и въздействие върху околната среда.

От изключително значение за нас е да въвеждаме световни стандарти, технологии и инструменти за управление на бизнеса.“

www.itd.bg

Господин Дараджански благодари за подкрепата, която получава от всички свои колеги и партньори и им пожелава Весели празници и Щастлива и успешна Нова година!

Нови сладоледи, вдъхновени от печива



Ben & Jerry's обогатява своята гама в Обединеното кралство с два нови вкуса, вдъхновени от популярни пекарски лакомства: Churrifically Churros-y и Strawberry Doughnut-eee.

От компанията обясняват, че продуктите идват в отговор на потребителското търсене на луксозни сладоледи, като всеки вкус съчетава пет примеси.

Churrifically Churros-y комбинира карамелен и сладък сметанов сладолед с парченца канелена захар, шоколадови стърготини и парченца в стил чурос.

Strawberry Doughnut-eee смесва ягодов и сладък сметанов сладолед с бели топчици, ягодови стърготини и тестени парченца в стил донът.

И двата варианта са направени с ванилия, захар и какао, сертифицирани като Fairtrade.

Люси МакМанъс, бранд мениджър за UK в Ben & Jerry's, коментира: *Новите кутии имат за цел да ускорят растежа със средствата на иновациите, характерни за обичаните по цял свят наши изделия. Тестовите с потребители ни показаха, че чуросите и донътите са особено популярни сред по-младата аудитория, особено при купувачите на възраст между 18 и 34 години. Това ни прави сигурни, че новите предложения ще се харесат на тези потребителски групи.*

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

5 тенденции за устойчиви иновации при съставките на храни

Хранителните тенденции стимулират иновации в „по-зелени“ съставки

Ключови тенденции при устойчивите съставки, които оформят храните и напитките, обобщение:

- Емисиите от Обхват 3¹ (Score 3) доминират предизвикателствата пред хранителната индустрия и стимулират иновациите при съставките.
- Прилагането на регенеративно земеделие се ускорява, тъй като марките търсят по-устойчиви вериги на доставки.
- Колебанията при суровините провокират инвестиции в алтернативи на култури и решения чрез агролековъдство.
- Рециклираните съставки набират популярност въпреки предизвикателствата с ефективността при намаляване на отпадъците.
- Секторът на растителна основа се пренасочва към хибридни продукти и приложения във функционалните храни.

Докато устойчивите съставки набират скорост, да разгледаме тенденциите, които движат тяхното развитие. От всички емисии, тежащи на производителите на храни и напитки по пътя им към „нетна нула“, най-голямото бреме идва от Обхват 3.

Логично е най-лесно да се намалят емисиите, върху които компаниите имат пряко влияние – например преминаване от дизелови към електрически превозни средства.

Но „по-лепкавите“ емисии – тези, които са далеч по-трудни за овладяване – попадат в най-отдалечения обхват. Тези „досадни“ емисии от Обхват 3 са почти извън директния контрол на хранителните брандове. В тях влизат земеделски входящи ресурси като торове и пестициди, както и всичко „надолу по веригата“ – от дистрибуция и опаковки, през търговия на дребно, та дори до употребата от страна на потребителя.

От всички тези фактори извън непосредствения контрол на оператора, някои са по-достъпни за влияние от други. Това са съставките, които се използват в продуктите.

Ето нашия подбор на петте водещи, които оформят устойчивия пейзаж при храни и напитки:

1. Регенеративното земеделие – тенденция, която остава

Регенеративното земеделие, често съкращавано като *regen ag*, се очерта като изключително обещаващ начин за намаляване на емисиите от Обхват 3 и за изграждане на устойчивост във веригите на доставки.

Макар да изглежда, че *regen ag* внезапно стана „модерно“, само част от принципите му са движени от съвременната наука. Други произлизат от по-стари, преиндустриални земеделски практики.

Новото е скоростта, с която най-големите имена в храните и напитките прилагат принципите на регенеративното земеделие, за да „обезопасят“ веригите си за бъдещето. Трудно бихме се сетили за голям CPG бранд, който да не инвестира в *regen ag*.

¹ Емисиите от Обхват 3 са непряко свързани с дейността на дадена компания и включват емисии от нейната верига на стойността, които не са включени в Обхват 1 (директни емисии) и Обхват 2 (емисии от закупена енергия) – б.р.



съставки – ефективността. Колкото по-малко отпадък се генерира, толкова по-малко странични потоци остават за използване от компаниите за съставки. Някои биха казали – „добър проблем“.

5. Съставките на растителна основа са още по-устойчиви – и намират нова роля



Търсенето на бургери с растителни алтернативи може да е спаднало, но съставките им намират ново приложение.

И накрая, вниманието ни се насочва към алтернативите на месо и млечни продукти, които през последните години подкрепиха вълна от устойчиви иновации при съставките.

Днес секторът е в спад, като потребителското търсене на „алтернатива на това“ и „алтернатива на онова“ намалява. Но търсенето не е изчезнало напълно и новият интерес към хибридни продукти, които смесват млечни или месни съставки с други компоненти, вероятно ще доведе до още иновации при съставките.

Друга тенденция, която наблюдаваме на фона на спада, е препозициониране на същите тези съставки, за да захранват „манията“ по функционалните храни. Дали само мимолетна обсебесия с храна, която прави повече от това да поддържа организма? Ние не мислим така. Функционалните храни са тук, за да останат.

Авторът Флора Сауди е редактор във FoodNavigator, който следи и анализира промените в хранително-вкусовата промишленост.

Снимки: Getty



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



IFOT winner

SGS









german brand award 18 winner



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.

За увеличаване приема на фибри

Tereos, компания в глобалните пазари на захар, нишесте и алкохол и водещ преработвател на зърнени култури във Франция, представи Actifiber – разтворими фибри на основата на царевица, предназначени да помогнат на производителите да отговорят на растящото потребителско търсене на по-здравословни продукти.

С новата съставка Tereos заявява, че цели да подпомогне производителите на храни и напитки да създават хранително балансирано предложение, без да жертват вкус или текстура.

Разработен от не-ГМО царевично нишесте и произведен в завода на Tereos в Марколсхайм, Франция, Actifiber позволява на марките да обогатяват продуктите с диетични фибри, като същевременно намаляват калорийното съдържание.



Марион Хоф, търговски директор за Европа в Tereos, заяви: *Чрез пускането на Актифибър, Tereos подкрепя своите клиенти в прехода към създаване на по-здравословни и по-естествени хранителни навици. Ние предоставяме конкретни решения, които отговарят както на хранителните изисквания, така и на очакванията на потребителите.*

Actifiber е проектиран за универсалност, което го прави подходящ за широк спектър приложения, включително напитки, печива, зърнени закуски, захарни изделия, шоколад и млечни продукти. Съставката може да се използва и във веган рецепти, разширявайки пазарния ѝ потенциал.

Хранителният ефект е значим – например, напитка от 250 ml, обогатена с Actifiber, може да осигури до 20% от препоръчителния дневен прием на фибри. Включването му в шоколадов продукт може да позволи той да носи твърдението „високо съдържание на фибри“, повишавайки пазарната му привлекателност.

www.foodbev.com



Геланова гума за по-добра текстура

Jungbunzlauer, ключов участник в сектора на устойчивите съставки, представи TayaGel Modus – ново решение с геланова гума, създадено да повиши нивото на приложенията за текстура в индустрията на храни и напитки.

Продуктът е разработен така, че да осигурява изключителна прозрачност и висока якост на гела, което го прави идеална веган алтернатива на традиционния желатин. Уникалните му свойства създават еластичен, твърд и леко чуплив гел, предоставяйки на формулаторите по-голяма гъвкавост при разработването на продукти.

Този нов продукт предоставя на формулаторите уникална геланова гума, която осигурява още по-широк диапазон на предпочитани от клиентите текстури – казва Йенс Бирер, вицепрезидент „Текстуранти“ във фирмата. Той подчерта, че продуктът може ефективно да се комбинира с други предложения от семейството TayaGel, както и с различни класове ксантанова гума, което позволява както приложения с една съставка, така и по-сложни комбинации.

Нов съюзник на производителите на сирене

Новият млечен протеин на Ingredia – Promilk Xpress – е на път да се превърне в най-добрия съюзник на всеки сиренар, като без усилие повишава качеството, ускорява излизането на пазара и увеличава производителността.

Потвърден в над 80 пилотни изпитвания, Promilk Xpress осигурява впечатляваща оптимизация на процеса:

- ◆ *Времето за топло зреене е намалено с до 100%:* Получавате поне 66% по-бързи резултати (15 минути вместо 45), като така се минимизира рискът от фаги и производствени загуби.

- ◆ *Времето за доузряване/узряване е съкратено с 33%:* Постигате сирене, готово за пазара 15 дни по-рано, като едновременно намалявате разходите за енергия, труд и въглеродния отпечатък.

- ◆ *Чрез усилване на културите:* Protein X ускорява протеолизата, което води до по-гладка текстура, по-ранна възможност за нарязване на слайсове и по-богат сензорен профил — и всичко това без компромис с качеството или стабилността.

Промишлени изпитвания с френски производители потвърждават тези ползи и при други видове сирена. В зависимост от рецептата, протеинът може да подобри крайния характер на сиренето, като осигури по-меко и по-кремообразно усещане в устата и по-добър вкусов баланс.





Стрес тест за престъпления с храни бие тревога

Резултатите от миналогодишната хранителна престъпност вече са налице. Тук професор Крис Елиът споделя най-големите си притеснения относно тенденциите, които е забелязал, включително нарастващата организираност и пряката заплаха за общественото здраве.

Операция OPSON¹ – съвместната акция на Europol и INTERPOL срещу фалшифицирани и некачествени храни и напитки – от старта си през 2011г. се превърна в ежегодния „стрес тест“ на индустрията. Резултатите тази година (OPSON XIV) са най-стряскащите досега: иззети са стоки на стойност около 95 милиона евро, включително 11 566 тона храни и 1,4 милиона литра напитки. Повече от 600 лица са докладвани на различни съдебни органи, а са издадени 101 заповеди за арест. Друга отрезвяваща статистика е, че 13 различни организирани престъпни групи са били разкрити/неутрализирани след над 31 000 проверки в 31 държави.

„Светът на организираната престъпност не пренася само наркотици и хора – тези банди организират и трафик на храни.“

Тези шокиращи числа дават доста плашещ поглед към състоянието на глобалната

¹ Операция OPSON е съвместна операция на Европол/ИНТЕРПОЛ, насочена към борбата с фалшиви и некачествени храни и напитки.

ни система за снабдяване с храни; и според мен те представляват само моментна снимка на мащаба на престъпността, която действа около нас. Когато разглеждам резултатите от OPSON, две тенденции изпъкват ясно.

Първо, ускорява се нарастващата „индустриализация“ на престъпленията с храни. Когато направих Прегледа на Елиът (Elliott Review) по времето на скандала с конското месо, предупредих за растящата заплаха от организираната престъпност в хранителната система. Не грешах. Престъпниците стават по-координирани и стратегически; учат се как да увеличават дейността си и как да експлоатират регулаторни слабости и асиметрии. Светът на организираната престъпност не увеличава само наркотици и хора – тези банди трафикират и храни.

Втората – и вероятно още по-тревожна – тенденция е, че властите разкриват много по-големи количества „пренасочени“ продукти. Това са продукти, чийто срок на годност е изтекъл, но те биват незаконно „вкарвани“ обратно в легитимните вериги за доставки. Престъпните групи правят това, като премахват датите на годност с химически разтворители, след което отпечатват нови, фалшиви крайни срокове и ги поставят върху опаковъчните материали. Това показва нарастващата степен на изтънченост в методите на престъпните мрежи. Намирам това за особено обезпокоително, защото подобна измама надхвърля „просто“ маменето на бизнесите и потребителите; тя сигнализира за сериозни заплахи за общественото здраве поради възможната консумация на опасна храна.

Когато OPSON започна през 2011г., стойността на изземванията се оценяваше на около 30 милиона евро. Сега, през 2025г., тази стойност е повече от утроена. Би било погрешно да кажем, че престъпността с храни се е увеличила трикратно за 15 години. Разследващата „мрежа“ се разшири от по-евроцентриран контрол върху храните в продажба към по-глобален. Освен това разследващите са по-добре информирани и свързани в мрежи, за да преследват престъпните групи. Но е ясно, че кривата не се „изравнява“ и мащабът на проблема изглежда расте – най-вероятно заради множеството стресови фактори върху хранителната система, за които съм писал и преди.

Глобалната цена на измамите с храни е изключително трудна за изчисляване – както и

при други форми на измама. Световната търговска организация (WTO) публикува през 2024 г. отличен доклад, озаглавен „Illicit Trade in Food and Food Fraud“ („Незаконна търговия с храни и измами с храни“). Заключение то му е, че годишната цена на хранителната престъпност варира между 30 и 50 милиарда долара. Аз подходах по малко по-различен начин и направих собствени „ориентировъчни“ сметки, базирани на мащаба и изключителната сложност на глобалното производство на храни, като установих, че в много държави – особено в Глобалния юг – инспекционният капацитет е близо до нулев. Затова съм на мнение, че докладваните нива на разкриване на хранителна престъпност вероятно са нищожни в сравнение с това, което реално се случва.

„Не пиша често такива неща, но в този случай искрено се надявам да греша относно мащаба на глобалния проблем.“

Съставих таблица, базирана на това, което според мен реално се случва – на база на онова, което съм научил и наблюдавал през твърде многото си десетилетия, в които разследвам тъмната тема за престъпленията с храни.

Предвид това вярвам, че по-реалистично число е повече от двойно спрямо оценките на WTO и потенциално четирикратно. Последната стойност наричам „скритата реалност на престъпленията с храни“. Не е често да пиша такива неща, но в този случай искрено се надявам да греша относно мащаба на глобалния проблем.

По отношение на това, което разследващите действително разкриват всяка година, три категории се повтарят постоянно:

1. алкохолни напитки (особено спиртни напитки и вино);
2. ядливи масла (особено зехтин);
3. високомаржинални пакетирани храни и добавки.



Въпросът, който си задавам, е: това ли са продуктите, които са най-изложени на престъпна дейност, или просто са най-вероятните мишени при последващи проверки, защото са били открити и в предишни разследвания на OPSON? Истината вероятно е някъде по средата. Но отново – от моя опит, където и да погледнем и в каквата и да е хранителна категория, намираме измами.

И това ме води към една точка, която съм изтъквал много пъти. Разследвания могат да бъдат започнати само ако има добра информация – тоест приложимо разузнавателно

| Възможни сценарии | Очакван процент на разкриване | Очаквани световни разходи (EUR) | Очаквани световни разходи (GBP) | Обосновка на Елиът за процентите на откриване |
|---|-------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|--|
| Оптимистичен сценарий | 0,5 % | 19 милиона евро | 16 милиона британски лири | Отразява стриктно прилагане на закона; приема, че се разкрива един от всеки 200 случая на измама. |
| Реалистичен (средни стойности) | 0,1 % | 95 милиона евро | 81 милиона британски лири | Типичен за разкриване на сложни трансгранични престъпления; в съответствие с критериите за незаконна търговия. |
| Песимистичен („скритата реалност“ на хранителните престъпления) | 0,05 % | 190 милиона евро | 162 милиона британски лири | Предполага, че се разкрива само един от всеки 2000 случая на измама поради липса на ефективен контрол върху глобалната верига за доставки. |

Оценки на професор Крис Елиът за глобалните разходи от престъпления с храни при различни сценарии на разкриване



знание – което да „задейства“ разследването. Огромното мнозинство от тази информация се намира в самите хранително-вкусови индустрии. Не у престъпниците, а у онези, които стават свидетели на подозрителни дейности, но се страхуват да ги изобличат. Затова – още един апел: ако имате каквито и да е подозрения/информация за възможни случаи на хранителна престъпност, уведомете регулаторните органи. Те поддържат висококонфиденциални горещи линии и третират всички сигнали като важни.

Моята прогноза за OPSON 2026? Повече разследвания, повече изземвания и по-високи стойности. И за да се докаже, че това е вярно, не е нужно кристално кълбо.

По newfoodmagazine.com

За автора

Кристофър Елиът, е професор по безопасност на храните и микробиология в Кралския университет в Белфаст и основател на Института за глобална хранителна сигурност към Университета. Той ръководи независимия преглед на хранителната система на Обединеното кралство след скандала с конското месо през 2013 г.



РЕШЕНИЯ ЗА МЛЕЧНА ИНДУСТРИЯ

Иновации за по-добър живот!



 WWW.BOBAL-BG.COM
WWW.MARLIN.BG

СТАРТЕРНИ КУЛТУРИ/ЗАКВАСКИ

- За кисели млека и айряни
- За бели саламурени сирена
- За твърди сирена и кашкавали

КОАГУЛАНТИ/МАИ

- Химозинови със сертификат за ХАЛАЛ и КОШЕР - течна/суха
- Микробални - течна/суха
- Натурална (животинска) - суха

БИО ПРОТЕКТОРНИ КУЛТУРИ

- Против плесени, дрожди и колиформи
- Против клостридиум и листерия

ЕМУЛГИРАЩИ СОЛИ

- За кашкавал
- За моцарела и жълти сирена за пица
- За слайсирани млечни продукти
- За топени сирена с твърда и мажеща структура
- За крема сирена с твърда и мажеща структура

КОНСЕРВАНТИ - течни и сухи

- Против плесени и дрожди
- Против нежелани микроорганизми

ФУНКЦИОНАЛНИ ДОБАВКИ

- Нативни и модифицирани нишестета
- Фибри
- Карагенани и желатини
- Млечни и суроватъчни протеини
- Цялостни решения за аналогови сирена

ОВКУСЯВАНИЯ

- Подправки и подправъчни смеси
- Аромати
- Плодови бази и ОД плодове

СПОМАГАТЕЛНИ МАТЕРИАЛИ

- Калциев дихлорид
- Еластични мрежички



БОБАЛ-Бояджиев ООД
Централен офис и складова база:
1510 София, ул. Резбарска 15 В
тел: 02 936 67 62;
Технологичен отдел:
0876 870 688/ 0886 12 44 12

Подаръчни издания за Коледа 2025

Reese's анонсира обогатена празнична линия изделия за Коледа 2025 в Обединеното кралство, включваща както любими на потребителите класики, така и някои новаторски предложения. Новите предложения са разработени така, че да откликнат на разнообразни потребителски потребности – от празнични подаръци до импулсивни покупки и изделия за споделяне у дома.

Нови продукти за Коледа 2025 г.

Reese's Big Cups King Size Selection Box (305 г): Тази колекция включва четири популярни Big Cups – Caramel (караemel), Puffs (пуфове), Pieces (парченца) и класическия Big Cup (голяма купа) – всички покрити с млечен шоколад.

Reese's XL 10 Cups (154 г): Десет типични купи с фъстъчено масло, опаковани за споделяне или подарък.

Reese's Peanut Butter Santa Heads (глави на Дядо Коледа с фъстъчено масло, 34 г): Ново празнич-

но изделие с вкус на шоколад, подходящо за поставяне в чорапа или за излагане до касите на магазините.

Reese's DJ Santa Bag (Milk & White Cups): поизгодна от ценова гледна точка опция, която включва смес от малки купи с млечен и бял шоколад.

Джаксън Хитчън, генерален директор за Европа в The Hershey Company, коментира: *Тазгодишната празнична линия извежда гамата Reese's до следващото ниво. Нашите отличителни опаковки, новите формати и разширените възможности за подаръци превръщат Reese's в истински господар на щанда... Щастливи сме да подпомогнем нашите партньори от търговията на дребно с продукти, които гарантират не само стойност, но и празнична възбуда, като в същото време продължаваме да се утвърждаваме в силно конкурентното поле на празничните сладкарски изделия.*

Обогатената коледна гама от Reese's се предлага от водещите британски търговски вериги, а също и по канали на едро и дискаунт търговци.



Дебют на овкусени претцели през 2026 г.

Goldfish ще пусне своите първи овкусени претцели през януари 2026 г., с което ще разшири гамата претцели на бранда с две нови изделия.

Печените претцели, оформени като златни рибки (Goldfish), ще дебютират във варианти Honey Mustard (медена горчица), която предлага сладко-солен вкус и Hot Buffalo (лют Бъфало) с остър пикантен профил.

Представители на компанията поясняват, че този ход следва регистрирания значителен растеж при линията оригинални претцели на фирмата, наложил я като един от десетте водещи

по продажби бранда претцели въпреки факта, че изделията се предлагат на щандовете с крехери.

От компанията отбелязват още, че в момента претцелите се явяват най-бързо растящата категория при солените снаскове, като повечето нови купувачи биват привлечени именно от овкусените претцели.

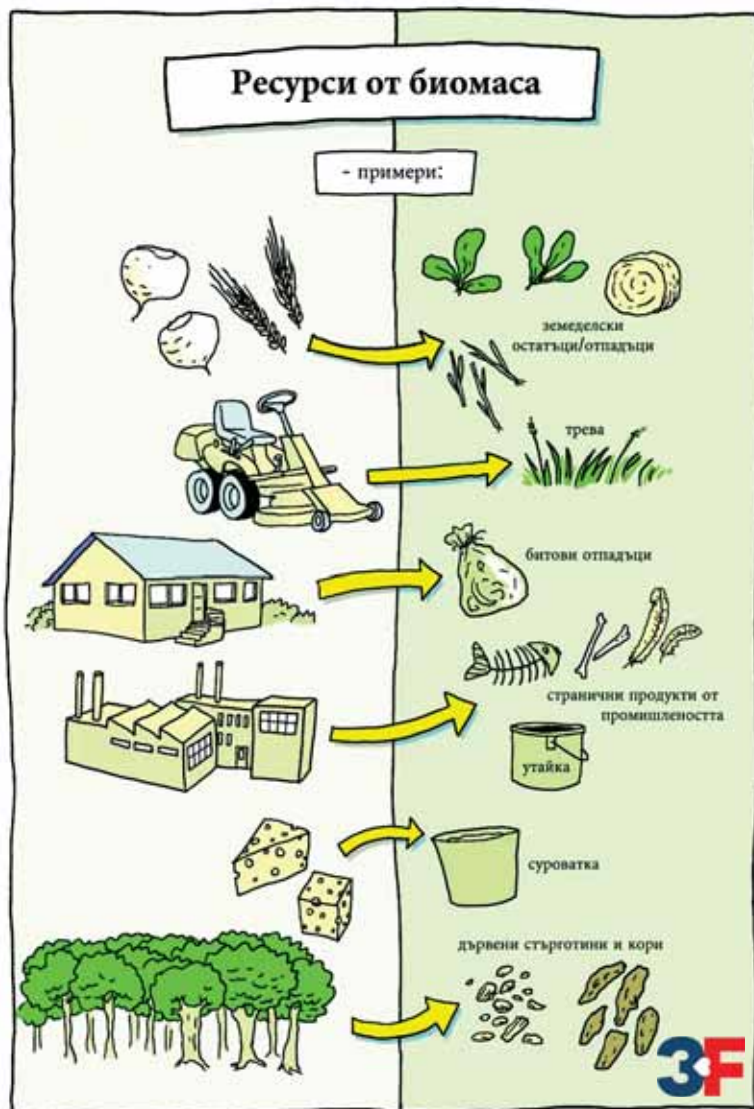
Майк Фанели, главен директор в Goldfish, коментира: *С настъпването на 2026 г. ние подготвяме нови вкусове и формати за цялото семейство... От овкусените претцели до сътрудничеството ни с Toy Story*



(анимацията „Играта на играчките“ – б.пр.) и предложението Zesty Ranch (пикантното ранчо), ние лансираме желани вкусове и игриви формати, които гарантирано ще зарадват любителите на снаскове без значение от възрастта им.

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

Нова стратегия за биоикономиката, конкурентоспособността и устойчивостта в Европа



На 27.11. Европейската комисия прие нов Стратегически рамков документ за конкурентоспособна и устойчива биоикономика на ЕС, който очертава пътя напред към изграждане на чиста, конкурентоспособна и устойчива европейска икономика. Чрез използването на възобновяеми биологични ресурси от сушата и морето и предоставянето на алтернативи на критичните суровини, ЕС ще напредне към по-кръгова и декарбонизирана икономика и ще може да

намали зависимостта си от внос на изкопаеми горива.

Биоикономиката дава на Европа шанс да укрепя устойчивостта си, да замени материалите и продуктите на основата на изкопаеми суровини, да създава работни места и да поведе глобалния преход към чисти индустрии. С тази нова стратегия ЕС ще подкрепи дейности, които предлагат устойчиви практически решения чрез използване на нашите биологични ресурси в сектори като земеделие, горско стопанство, рибарство, аквакултури, преработка на биомаса, биопроизводство и биотехнологии. Тя ще оползотвори огромния потенциал на тези ресурси, научните постижения и индустриалната база и ще насърчи иновации, които са в полза на климата, природата и обществото.

Със стойност до 2,7 трилиона евро през 2023г. и заетост на 17,1 милиона души (около 8% от работните места в ЕС), биоикономиката на ЕС вече допринася значително за създаването на работни места и икономическия растеж в Европа. Всяко работно място в биоикономиката създава три непреки работни места в ЕС. Примери за продукти са биобазирани химикали, произведени от водорасли, които се използват за производство на фармацевтични продукти, продукти за лична грижа и за индустриални приложения. Биобазирани пластмаси все по-често се използват в опаковки и автомобилни части. Също така биобазирани строителни продукти, текстилни влакна и торове са в нарастващо търсене. Въпреки това секторът все още има огромен неизползван потенциал.

Стратегията на ЕС за биоикономиката цели да отключи този потенциал чрез увеличаване на иновациите и инвестициите, развитие на водещи пазари за биобазирани материали и технологии, осигуряване на устойчиво снабдяване с биомаса и използване на глобалните възможности.

Продължава на стр. 24

GELATO



PASTRY



COFFEE



BAKERY



PIZZA



Професионално събитие за джелато, сладкарски изделия и шоколад, пекарство, кафе и пица. Там, където съставките задават тенденции, продуктите се развиват, а технологиите и оборудването оформят бъдещето на хранително-вкусовата индустрия.

- ОБОРУДВАНЕ И ПРОИЗВОДСТВЕНИ МАШИНИ ЗА ПРОФЕСИОНАЛНА КУХНЯ
- СЪСТАВКИ, СМЕСИ И ПОЛУФАБРИКАТИ
- ЗАМРАЗЕНИ И ГОТОВИ ПРОДУКТИ
- ОПАКОВКИ И ОПАКОВЪЧНИ МАТЕРИАЛИ
- ХЛАДИЛНИ ВИТРИНИ, ЦЯЛОСТНО ОБЗАВЕЖДАНЕ НА ЗАВЕДЕНИЯ И УСЛУГИ

SIGEP

WORLD

16–20

Януари

2026

Римини

Експо Център,

Италия

sigep.it

The World Expo for Foodservice Excellence

ОРГАНИЗИРАНО ОТ

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

КОНТАКТ ЗА
ИНФОРМАЦИЯ И
БЕЗПЛАТНИ БИЛЕТИ:

Expo Business Partner
Марина Евтимова
office@expobusinesspartner.com
0878/832485

В СЪТРУДНИЧЕСТВО С



ПОД ПАТРОНАЖА НА





Здравни ползи и рискове от растителните диети при децата

Ново изследване разглежда как растителните диети влияят на здравето на децата, като разкрива ползи за сърцето наред с рискове от недостиг на хранителни вещества при липса на внимателно планиране.

Голямо ново проучване подчертава както ползите, така и рисковете от растителните диети при деца. На базата на данни от повече от 48 000 деца и юноши по света, този мащабен мета-анализ е най-подробното проучване досега на растителните диети при лицата под 18 години. То показва, че макар подобни режими да могат да подкрепят здравословния растеж, е необходимо внимателно планиране, за да се избегнат недоимъци на хранителни вещества.

Рецензираното изследване, публикувано в *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, е водено от учени от Италия, САЩ и Австралия. То анализира данни от 59 проучвания в 18 държави, сравнявайки деца, следващи лакто-ово-вегетарианска диета (включваща млечни продукти и яйца, но изключваща месо, риба и птиче месо) и веганска диета (изключваща всички животински продукти), с деца, консумиращи всеядна (омниворна) диета.

Общо анализът обхваща 7 280 лакто-ово-вегетарианци, 1 289 вегани и 40 059 всеядни. Резултатите показват, че вегетарианските деца обикновено приемат повече фибри, желязо, фолат, витамин С и магнезий в сравнение с всеядните. В същото време техният прием на енергия, протеини, мазнини, витамин В12 и цинк е по-нисък. Макар доказателствата за веганските диети да са по-ограничени, се наблюдават сходни хранителни тенденции.

Съавторът на изследването д-р Жанет Бийзли, асоцииран професор в катедрите по хранене, хранителни изследвания и медицина в Нюйоркския университет, обяснява:

„Забележимо е, че нивата на витамин В12 не достигат адекватни стойности без добавки или обогатени храни, а приемът на калций, йод и цинк често е в долната граница на препоръчителните стойности. Това ги прави ключови хранителни вещества, за които трябва да се следи при деца на растителни диети. Веганските деца, в частност, имат особено нисък прием на калций.“

Забележителни здравни ползи

Въпреки тези рискове, проучването установява и съществени ползи за здравето. Както вегетарианските, така и веганските деца показват по-благоприятни сърдечно-съдови профили в сравнение с всеядните, с по-ниски общ холестерол и холестерол на липопротеините с ниска плътност (LDL) – често наричан „лошият“ холестерол.

Показателите за растеж и телесен състав сочат, че децата на растителни диети са по-стройни от тези на всеядни режими. Вегетарианските деца са били малко по-ниски и по-леки, с по-нисък индекс на телесна маса (ИТМ), по-малко телесни мазнини и по-ниско съдържание на минерали в костите. Веганските деца също са имали по-нисък ръст и по-ниски стойности на ИТМ.

Водещият автор, д-р Моника Дину от Катедрата по експериментална и клинична медицина към Университета на Флоренция, Италия, коментира:

„Нашият анализ показва, че добре планираните и правилно суплементирани вегета-



За увеличаване на пълнозърнестите съставки в зърнените закуски



Европейската организация FoodDrinkEurope в сътрудничество с CEEREAL¹, разработи технически инструментариум, който предоставя насоки за увеличаване на пълнозърнестото съдържание в зърнените закуски, с акцент върху подкрепата на малките и средните предприятия (МСП) в Европа. Той разглежда липсата на хармонизирани определения и разпоредби за пълнозърнести храни в целия ЕС.

Ключови констатации и насоки:

1. Ползи за здравето и разлики в потреблението: Пълнозърнестите храни осигуряват значителни ползи за здравето, включително намален риск от сърдечно-съдови заболявания, диабет тип 2 и колоректален рак. Въпреки тези предимства, повечето европейци не консумират достатъчно пълнозърнести храни, което прави увеличаване прием приоритет на общественото здраве.

2. Пазарни и потребителски тенденции: Нарастващото потребителско търсене на по-здравословни храни предоставя бизнес възможности за МСП да внедряват иновации и да преформулират зърнените закуски с по-високо съдържание на пълнозърнести храни. Овесените ядки

остават най-широко консумираната зърнена закуска в Европа, като други популярни варианти включват пълнозърнести люспи и мюсли. МСП реагират на тази тенденция, като преформулират продуктите с по-богато съдържание – подход, който подкрепя диференциацията на продуктите, привлича здравословно ангажирани потребители и отваря нови пазарни възможности.

3. Производствени и технически предизвикателства: Преходът от рафинирани към пълнозърнести съставки е свързан с предизвикателства като управление на текстурата, влагата, срока на годност и износването на оборудването. Решенията включват фино смилане, контрол на влагата, използване на износостойчиви материали и подобрени опаковки за удължаване на срока на годност.

4. Разработване и етикетироване на продукти: Този инструментариум очертава практически стъпки за анализ на хранителния състав, изчисляване на съдържанието на пълнозърнести храни и използване на иновациите. Той обхваща и регулаторни съображения относно твърденията за хранително съдържание и ефективни комуникационни стратегии, като отбелязва липсата на хармонизирани разпоредби на ЕС относно етикетироването на пълнозърнести храни.

5. Стратегии за внедряване: На МСП се препоръчва да запо-

чнат с постепенни промени, като например смесване на пълнозърнести и рафинирани зърна или въвеждане на по-лесни за производство пълнозърнести продукти. Дългосрочните стратегии включват инвестиране в ново оборудване и непрекъснато разработване на продукти, за да се балансира вкусът, текстурата и хранителната стойност.

Инструментариумът предоставя на европейските производители на зърнени закуски знания и практическите стъпки, необходими за увеличаване на съдържанието на пълнозърнести храни, подобряване на резултатите за общественото здраве и реагиране на променящите се предпочитания на потребителите. Примери от Lantmännen Cerealia (Швеция), Brügggen (Германия), Podravka d.d. (Хърватия), Cereal Partners Worldwide (глобално) и Kellanova показват как компаниите могат успешно да увеличат съдържанието на пълнозърнести съставки в храните, което е един от приоритетите на проекта. Чрез приемане на най-добри практики и постепенни иновации, компаниите могат да преодолеят техническите предизвикателства и да допринесат за по-здравословно хранене в цяла Европа.

По <https://www.fooddrink.bg/>

¹ CEEREAL е Асоциация на европейската индустрия за зърнени закуски и овесени мелници, основана през 1992 г. В нея членуват 13 компании и 7 национални асоциации. CEEREAL е активен член на FoodDrinkEurope.

БАБХ с нов директор

Със заповед на министър-председателя Росен Желязков на длъжността изпълнителен директор на Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ) е назначена д-р Калина Милушева.

От 2024 г. до момента д-р Милушева е директор на Областната дирекция по безопасност на храните – Благоевград. Тя има дългогодишен професионален опит в системата на БАБХ, започвайки през 2011 г. като инспектор в отдел „Контрол на храните“ на ОДБХ - Благоевград, а от 2015 г. ръководи отдела в качеството си на началник.

Д-р Милушева притежава две магистърски степени - по ветеринарна медицина и по санитарна микробиология и безопасност на храните, завършени в Тракийски университет – Стара Загора.



60 години Съюз по хранителна промишленост



Food Processing Initiative, Германия, който представи анализа си за Twin Transition и необходимата дигитална трансформация в сектора за улесняване на устойчивото производство на храни и Марчин Стелмах, вицепрезидент на ENFIT (Международна асоциация за безопасност и прозрачност на веригата на доставки!), който говори за HQF сертификацията и управлението на рисковете при транспортиране на храни.

От българска страна взеха участие авторитетите ни – проф. д-р Донка Байкова, проф. д-р Веселка Дулева, проф. д-р Пламен Моллов, и експерти от МЗХ, НЦОЗА, ЦОРХВ и др..

Презентациите третираха ключови за отрасъла теми: безопасност и качество на храните, коригиращи действия, потребителско поведение, опаковъчни изисквания, анти-микробна резистентност, здравни претенции и традиции в консумацията на храни. Паралелно бяха представени и постерни разработки от екипи на Университета по хранителни технологии – Пловдив, включващи изследвания върху качеството на пчелни продукти, биоактивността на прополис, алтернативни протеинови източници и оксидативната стабилност на месо.

Юбилейният ден завърши с тържествена вечеря, на която участниците имаха възможност да обменят идеи и да обсъдят бъдещите предизвикателства пред сектора.

На 9 декември тържествено бяха отбелязани 60-годишнината на Съюза по хранителна промишленост (СХП) и Деня на хранително-вкусовата промишленост в България. Събитието, проведено под патронажа на д-р Георги Тахов, министър на земеделието и храните, събра водещи представители на държавните институции, научните среди, индустрията и международни организации.

В своето слово д-р Светлана Чамова, председател на СХП, акцентира върху стратегическата роля на българската хранително-вкусова индустрия за продоволствената сигурност и подчерта, че вече 60 години СХП остава ключовото звено между науката, образованието, иновациите и бизнеса.

Добри Митрев, председател на УС на Българската стопанска камара, връчи почетна грамота на СХП за приноса му към развитието на хранително-вкусовата индустрия и утвърждаването на високи стандарти за качество.

Поздравителен адрес беше изпратен от ректора на УХТ, от Бъл-

гарския ветеринарен съюз и други държавни и обществени организации.

Спазена бе традицията в Деня на хранително-вкусовата промишленост да бъдат връчени наградите от Националния конкурс „Хранително-вкусовата промишленост – нови продукти и технологии 2025“.

По случай 60-тата годишнина на Съюза бяха връчени и юбилейни отличия на индивидуални и колективни членове на СХП, активно участващи в работата на СХП и подпомагащи неговото развитие, сред които „ТЮФ Рейланд България“ ЕООД, Кока-Кола ХБК България, Биоком Трендафилов“ ЕООД, ИЦ „Алмитест“, „Милмекс“ ООД, „ЕлБи Булгарикум“, Дюсена ООД и др.

След официалната част работа започна традиционната Национална научно-практическа конференция с международно участие „Хранителната индустрия в България – настояще и бъдеще“, която се провежда за 22-ри път. В нея бяха включени пленарни лекции от водещи световни експерти – Норберт Райхл, ръководител на

Изцяло натурален RTD коктейл

Компанията за крафт напитки Sunnyside Drinks анонсира дебюта на своя трети RTD (готов за пиене) коктейл в кен Spiced Rum & Ginger Beer (пикантен ром и джинджифилова бира).

В сърцето на продукта е неговата алкохолна основа: 100% пикантен карибски ром, разработен специално за Sunnyside на база смес от натурални подправки и плодове, който предлага комплексен, свеж вкусов профил, допълващ типичната джинджифилова бира на Sunnyside.

Кристиян Хийт, основател на Sunnyside Drinks, споделя: *Бидейки компания за изцяло натурални напитки, ние не смятахме да прибягваме до масовите ромове от щандовете; ние искахме да вложим нещо направено по поръчка, достойно за бранда Sunnyside.*

Джинджифиловата бира на Sunnyside се прави от биологично гледан джинджифил, пресни лимони и сок, получен от истински лайм – метод, който отговаря на ангажираността на компанията да влага изцяло естествени съставки и да предлага чист, автентичен вкусов профил, неопетнен от изкуствени подсладители, овкусители и консерванти.

Пазарната поява на това изделие се явява важна стъпка в развитието на Sunnyside Drinks: това е третият готов за пиене продукт от фирмата, който следва успешния дебют на напитките Original Ginger Beer и Tropical Ginger Beer от миналата година, както и първата в Обединеното кралство Mulled Alcoholic Ginger Beer (греяна алкохолна джинджифилова бира), представена миналата зима.



Коктейл с еспreso мартини в кенове

Британският бранд за кафе Grind прави своя дебют на пазара на готови за консумация коктейли в кенове, представяйки ново еспreso мартини.

Според Grind, новият готов за консумация коктейл предлага „нежен, сладък и богат“ финал, с което предоставя на потребителите, пиещи напитката си в движение, нивото на качество, типично за коктейл баровете.

Освен в мрежите на подбрани търговски вериги, дебютиралият в навечерието на празничния сезон кен се продава също в кафенетата и ресторантите на Grind, както и онлайн.

Мисията на Grind е да „промени в положителна насока начина, по който пием кафе“, като компанията се стреми да направи крафт кафето по-достъпно за повече хора на повече места. Фирмените специалитети могат да бъдат закупени онлайн посредством платформата на бранда за директни продажби на потребителите, предлагат се в супер-маркетите на Обединеното кралство и дори чрез партньорства с British Airways.

Компанията ползва етично добивано кафе от устойчиви ферми и е основала благотворителната организация The Better Coffee Foundation, чиято цел е да противодейства на екологичните вреди, нанасяни от масовата кафеена индустрия.

Брандът стои зад продукти като кафе капсули, позволяващи компостиране в домашни условия и опаковки без съдържание на пластмаса, а през 2023 и 2024 г. е съдействал за извличането на над 120 хиляди кг пластмаси от океана.



VK се вписва в студентската култура с Squashka

тенденции.

Холи Болъс, главен бранд мениджър във VK, коментира: *VK Squashka носи на пазара нещо наистина ново – свежо решение в отговор на онова, което потребителите от поколението Z търсят в момента. То предлага пълноценен вкус, по-високо съдържание на алкохол и никакви газове – и плюс това идва в позволяваща многократно затваряне и последващо рециклиране картонена опаковка, която можете да вземете със себе си навсякъде.*

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

Брандът за готови за пиене напитки VK представи VK Squashka, нова 500-милилитрова негазирана напитка, позволяваща повторно запечатване. Тя е вдъхновена от тенденцията сред студентите да консумират предварително приготвени скуошки (смес от концентриран сироп на плодова основа – скуош и водка).

Продуктът утвърждава присъствието на VK в бързо разрастващия се сегмент на готовите за консумация напитки, регистрирал 19% ръст на годишна база, при който 500-милилитровите формати вече формират над половината от продажбите в категорията.

Стъпвайки на тенденцията младежите сами да смесват своите скуошки преди да излязат вечерта, VK

създава продукт, удобен за консумация в движение и съобразен с предпочитанията на потребителите от поколението Z.

VK Squashka съчетава водка и плодов сок със 7% съдържание на алкохол в негазиран формат, пакетирани в позволяваща многократно затваряне Tetra Pak опаковка – първа по рода си в категорията на готовите за употреба напитки в Обединеното кралство. Дизайнът прави изделието лесно за пренасяне и използване – така то е подходящо за пиене не само в движение, но и в домашни условия.

Гамата се предлага в три плодови профила – Apple & Blackcurrant (ябълка и касис), Orange & Pineapple (портокал и ананас) и Cherries & Berries (череша и горски плодове), съобразени с актуалните вкусови



УХТ в топ 10 по международна видимост на науката

За втора поредна година Университетът по хранителни технологии Пловдив попада в топ 10 на българските университети по ключови показатели, свързани с научната дейност. Това показва рейтинът на висшите училища за 2025 г.

По брой документи, цитирани поне веднъж, по международната база данни Scopus от научните публикации през предходните 5 години, УХТ заема десета позиция – със 662 документа, непосредствено след ХТМУ – със 672. По индекс на цитируемост (индекс на Хирш) на всички автори по международната база данни Scopus за научните публикации през предходните 5 години, УХТ споделя деветата позиция, със стойност на индекса 26, с Тракийския университет Стара Загора. Любопитно, всички останали участници в престижната класация са от групата на нормативно признатите изследователски университети, сред които са Софийският университет, Техническият университет София, Медицинският университет София, Медицинският университет Пловдив, Пловдивският университет и др.



Това постижение е закономерен резултат от реализирането в УХТ през последните пет години на качествено нов подход за подкрепа на научноизследователска активност на преподавателите. Благодарение въвеждането на собствена финансова бонус-система, УХТ участва и в Националната програма "Стимулиране на публикационната активност в авторитетни международни научни списания и отворения достъп до научна информация".

Петнадесетото издание на рейтинговата система сравнява представянето на 51 акредитирани висши училища в България в рамките на 52 професионални направления. Тя използва 52 индикатора – от качеството на обучението и научната дейност, до реализацията на завършилите и размера на доходите им след дипломирането, и обратната връзка на студентите. И тази година УХТ е лидер в направлението "Хранителни технологии".



Център за компетентност „Агрохранителни системи и биоикономика“

Изграждането на Център за компетентност „Агрохранителни системи и биоикономика“ стартира в Университета по хранителни технологии Пловдив, който е координатор на проекта на стойност 23 161 144 лева. Негови партньори са Аграрният университет – Пловдив, Селскостопанската академия – София, Медицинският университет – Пловдив, Тракийският университет – Стара Загора, Институтът за гората при БАН и Институтът за космически изследвания и технологии при БАН.

Средствата са безвъзмездна финансова помощ от Програма „Научни изследвания, иновации и дигитализация за интелигентна трансформация“, съфинансирана от Европейския съюз и националния бюджет. На представянето на проекта в зала „Хоризонт“ на УХТ присъстваха ректорът проф. Галин Иванов, членове на ръководството на висшето училище и представители на партньорите. Проф. Иванов приветства участниците в проекта и изрази увереност, че ще бъдат постигнати високи резултати с неговото изпълнение.

Визията е Центърът да се превърне в национално признат R&D партньор, с активно сътрудничество с агрохранителния бизнес, предоставяне на възможности и насоки за финансиране на стартиращи предприятия, работа със заинтересовани страни и създаване на устойчив, разпознаваем бранд. Работата по проекта е структурирана в две основни дейности: научноизследователска дейност и разпространение на научните резултати, с финансиране от 10 288 007.74 лв., и изграждане и модернизация на научноизследователски инфраструктури, с финансиране от 12 873 137.00 лв.

Основните работни пакети са: „Агроекология и растениевъдство“, където водещ партньор е Селскостопанската академия; „Растително здраве“ с водещ партньор Аграрният университет; „Храни и здраве“ с водещ партньор Университетът по хранителни технологии; „Маркетингова стратегия и информационна кампания“ с водещ партньор Центърът за компетентност „Агрохранителни системи и биоикономика“.

По <https://uft-plovdiv.bg/>

Устойчиво използване на български бязак (*Sambucus ebulus*) след алкохолна ферментация в хранителната промишленост

Албена Дуракова, Цветана Гогова, Аделина Богоева,
Живка Горанова, Йордан Дураков

Резюме

В настоящото изследване е предложен подход за оползотворяване на къспе от бязак (*Sambucus ebulus* L.) като функционална съставка в хлебопроизводството. Разработена е ръжено-пшенична брашна смес, съдържаща къспе от бязак, чиято ефективност е оценена чрез пробно лабораторно изпичане. Добавянето на къспето подобрява хранителния и функционален профил на сместа и крайния продукт, като същевременно допринася за намаляване на хранителните отпадъци.

Полученият хляб се характеризира с балансиран макронутриентен състав (7.20 g/100 g белтъци; 2.40 g/100 g мазнини; 37.40 g/100 g въглехидрати; 8.20 g/100 g влакнини) и по-ниска енергийна стойност (216.40 kcal/100 g) спрямо традиционни изделия. Технологичните му показатели (маса – 198 g; формоустойчивост – 0.4; технологични загуби – 13.9%) и органолептичните характеристики демонстрират добра структурна цялост и високи потребителски качества.

Резултатите подчертават потенциала на къспе от бязак като устойчива функционална съставка с перспективи за приложение в производството на хлебни продукти.

Изследването е част от проект на тема: „Моделиране на адсорбционни и десорбционни масобменни процеси на български бязак (*Sambucus ebulus*) след алкохолна ферментация“ към фонд „Наука“ на Университет по Хранителни Технологии, гр. Пловдив, като целта е оползотворяване на къспето от бязак след алкохолна ферментация в хранителната промишленост.

Ключови думи: бязак, отпаден продукт, брашнени смеси.

Sustainable Utilization of Bulgarian Dwarf Elder (*Sambucus ebulus*) Residues from Alcoholic Fermentation in Food Applications

Albena Durakova^{1*}, Tzvetana Gogova², Adelina Bogoeva³,
Zhivka Goranova⁴, Yordan Durakov⁵

¹University of Food Technology – Plovdiv, Department of Processes Engineering, ²University of Food Technology – Plovdiv, Department of Technology of Grain, Feed, Bakery and Confectionery Products,

³Technical University - Sofia, Plovdiv Branch, Department of Mechanical and Instrument Engineering, Faculty of Mechanical and Instrument Engineering,

⁴Institute of Food Preservation and Quality – Plovdiv,

⁵University of Agribusiness and Regional Development, Plovdiv

*E-mail: a_durakova@uft-plovdiv.bg

Abstract

This study proposes an innovative approach for the utilization of *Sambucus ebulus* L. press pomace as a functional ingredient in breadmaking. A rye-wheat flour blend incorporating elder press pomace was developed and its performance was evaluated through laboratory baking trials. The inclusion of the press pomace enhanced the nutritional and functional properties of both the flour mixture and the final bread product, while simultaneously contributing to the reduction of food waste.

The resulting bread exhibited a balanced macronutrient profile (7.20 g/100 g proteins; 2.40 g/100 g fats; 37.40 g/100 g carbohydrates; 8.20 g/100 g dietary fibre) and a lower energy value (216.40 kcal/100 g) compared to conventional baked goods.



4. Kaya, Y., Haji, E. K., Arvas, Y. E., & Aksoy, H. M. (2019, September). *Sambucus ebulus* L.: Past, present and future. In AIP Conference Proceedings (Vol. 2155, No. 1, p. 020030). AIP Publishing LLC.

5. Jabbari, M., Daneshfard, B., Emtiazy, M., Khiveh, A., & Hashempur, M. H. (2017). Biological effects and clinical applications of dwarf elder (*Sambucus ebulus* L.): A review. *Journal of evidence-based complementary & alternative medicine*, 22(4), 996-1001.

6. AOAC. (2005). Determination of moisture, ash, protein and fat (18th Ed.). AOAC, Washington, USA

7. Bulgarian Institute for Standardization. (1989). BSS EN ISO 7169:1989, Products from processed fruits and vegetables. Determination of sugar's content (in Bulgarian). Bulgarian Institute for Standardization, Sofia, Bulgaria.

8. European Commission. (2009). Regulation (EC) No 152/2009 of 27 January 2009 laying down the methods of sampling and analysis for the official control of feed. *Official Journal of the European Union*, 54, 1060-130.

9. Bulgarian Institute for Standardization. (1984). BSS EN ISO 6997:1984, Fruit and vegetable products. Meatvegetable tins. Method of free fat determination (in Bulgarian). Bulgarian Institute for Standardization, Sofia, Bulgaria

10. Bulgarian Institute for Standardization. (1986). BSS EN ISO 11374:1986, Combined feed, protein

concentrates and raw materials for them. Sampling rules and test methods (in Bulgarian). Bulgarian Institute for Standardization, Sofia, Bulgaria

11. European Commission. (2011). Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers.

12. ICC (2003) Standard method no. 131: method for test baking of wheat flours. International Association for Cereal Science and Technology (ICC), Vienna, Austria

13. Chochkov, R., Topleva, S., Chonova, V., Gogova, T., Nikolova, M., & Prokopov, T. (2019). Chemical and qualitative characteristic of bread and crackers innovative enriches with puree of rucola. *Scientific Study & Research. Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 20(4), 521-531.

14. Vicentini, A., Liberatore, L., & Mastrocola, D. (2016). Functional foods: Trends and development of the global market. *Italian Journal of Food Science*, 28(2), 338.

15. Gajdoš Kljusuric, J., Čačić, J., Misir, A., & Čačić, D. (2015). Geographical region as a factor influencing consumers' perception of functional food—case of Croatia. *British Food Journal*, 117(3), 1017-1031.

16. Gul, K., Singh, A. K., & Jabeen, R. (2016). Nutraceuticals and functional foods: the foods for the future world. *Critical reviews in food science and nutrition*, 56(16), 2617-2627.

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 №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) | 200 лв. | 400 лв. | 600 лв. | 800 лв. | 600 лв. | 800 лв. | 1100 лв. |
| Зала №2 (40 места) | 200 лв. | 400 лв. | 600 лв. | 800 лв. | 600 лв. | 800 лв. | 1100 лв. |
| Зала №3 (90 места) | 300 лв. | 500 лв. | 800 лв. | 1100 лв. | 750 лв. | 1000 лв. | 1200 лв. |
| Зала №4 (220 места) | | 800 лв. | 1200 лв. | 1500 лв. | 1000 лв. | 1500 лв. | 2000 лв. |
| Зала №105 А (54 места) | 200 лв. | 300 лв. | 500 лв. | 800 лв. | 550 лв. | 800 лв. | 1100 лв. |
| Зала №109 (27 места) | 150 лв. | 250 лв. | 400 лв. | 500 лв. | 500 лв. | 600 лв. | 800 лв. |
| Зала №302 (14 места) | 100 лв. | 150 лв. | 250 лв. | 400 лв. | 250 лв. | 400 лв. | 500 лв. |
| Зала №312 (25 места) | 150 лв. | 250 лв. | 400 лв. | 500 лв. | 500 лв. | 600 лв. | 800 лв. |
| Зала №507 (20 места) | 100 лв. | 150 лв. | 250 лв. | 400 лв. | 250 лв. | 400 лв. | 500 лв. |

Центе са без ДДС и са в сила от 01. 01. 2025 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

Зала №3

Селска торта с боровинки и френско грозде

Сладкиш – 420 калории;

Средно трудна:

време за подготовка: 20 минути;

време за готвене: 50 минути

Продукти за 6 души: 3 круши, 60г сушени червени боровинки, 1 чаша подсладена вода, 2 яйца, 100г захар, ½ лимон, 2 лъжици лимонов сок, 250г брашно, 100г масло, 130 мл. прясно мляко, 1 пакетче мая за сладкиши, 1 пакетче ванилия, фина сол, масло и брашно за тортiera, прясно френско грозде.

Сложете сушените червени боровинки в подсладената вода да омекнат. Измийте крушите. Разбийте в купа яйцата със захарта. Добавете размекнатото масло, сока и кората на половин лимон, ванилията, 1 щипка сол, прясното мляко, пресятото брашно и маята.

Трябва да получите твърдо тесто. Ако е прекалено меко, добавете още брашно.

◆ Разделете тестото на две половини.

1. Сложете в едната 30 грама от омекналите боровинки и половин круша обелена и нарязана на парченца.

◆ Подмажете и набрашнете тортiera с диаметър от 24-26 см.

2. Сипете на дъното на тортiera-та тестото с боровинките и го подравнете. Сложете отгоре второто тесто. Разрежете останалите круши на половина. Подмажете отрязаната им повърхност с лимонов сок, за да се избегне почерняването им.

3. Поставете крушите в тестото с дръжките им обърнати към центъра. Оформете цветето. Разпръснете по повърхността на тортата останалите боровинки. Сложете я във фурната за около 50 минути на 180 градуса. Проверете изпичането на тортата с клечка за зъби, преди да я извадите от фурната. Трябва да излезе суха и чиста.

◆ Оставете сладкиша да изстине и го украсете с прясно френско грозде.



INTRAMA
www.intrama-bg.com

Комплексни решения
за ХВП и търговията



Опаковане Оборудване
Етикети Сервиз & Софтуер

**Глътка обогряващо
удоволствие
за теб**



Линекс ЕООД, гр. Свищов, тел. 063164404,
e-mail: office@lino.bg, www.lino.bg

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@milmex.eu
www.milmex.eu

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

АРОМАТИ
Емулсии / Базис (Пълна гама).

ФУНКЦИОНАЛНИ СЪСТАВКИ:
Специални соли, Киселини, Цитрати, др.
(Jungbunzlauer - Австрия).

Консерванти, Подсладителни,
Витаминови, Масла др.

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

20 години

Tea tradin **ТЕА ТРЕЙДИНГ
ООД**

**Внос и продажба на
консумативи за месната
индустрия. Форми за шунки.
Витрини за зреене на месо и
колбаси.**

1138 София, кв. Горубляне, ул. Люляк 9
тел./факс: 02 974 50 01
моб.: 088 8915 249
e-mail: teatrading@abv.bg,
www.teatrading.eu

**Адвокатската кантора
по храните**

- Текущо правно обслужване на хранителни фирми
- Консултации за съответствие с хранителното законодателство
- Договори. Етикетирание. Хранителни добавки
- Представителство пред БАБХ, КЗП и др.
- Съдебни спорове

Тел. 0988 344 360
Viber: 0988 344 360
E-mail: t.zlatev@FoodsLawFirm.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“

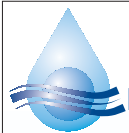
Предлага
аромати - овкусители за:
млечна промишленост;
сладкарски изделия;
консервирани храни;
производство на snacks и чипс.

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
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
HBC**

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/>





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/>




НБСХС
 НАЦИОНАЛЕН БРАНДОВИ 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/bg/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/>



ПГХВТ „Професор д-р Георги Павлов“
 София

Подготвяме вашите кадри за

Производство:


- ▶ на месо, месни продукти и риба
- ▶ на мляко и млечни продукти
- ▶ на захар и захарни изделия

София, ул. „Хайдут Сидер“ №10
 тел/факс: 028229100 – директор
 тел: 028221374 – пом.директор, канцелария
 e-mail: info-2206411@edu.mon.bg
 pghvt_sf@abv.bg
<https://pghvt-gpavlov.org>



Производство на месни кулинарни заготовки – порционирани, замразени, готови за директно влагане, с насоченост конвектомати, 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



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



„Бай Бисер“ ЕООД

Производител на закуски и тестени изделия

www.baibiser.bg



Уважаеми рекламодатели,

Редовните читатели на сп. ХВП знаят, че от години тази страница посвещаваме на онези, които ни се довериха през годината и използваха списанието, за да достигнат по-бързо и сигурно до нашите читатели, до техните нужди и потребности. Защото няма нищо по естествено от това едно специализирано списание да бъде мост между читателите и онези, които ги снабдяват с необходимите суровини, опаковки, машини и други неща, без които тяхната работа би била немислима. Със своето участие на страниците ни, рекламоделите допринесоха за възможността нашата многобройна аудитория да получава и чете своето списание. Нещо повече – те дадоха своя принос и в издателската ни дейност, а също и за организирането и провеждането на Националния конкурс за най-добра опаковка „Приз Пак 2025“ и съпътстващата го Конференция. Естествено, в тези кризисни времена не само у нас, а и в глобален мащаб на никой не му е лесно. Но когато усилията ни са обединени, когато партньорството е дългогодишно и доказало се във времето, убедени сме, че и през следващата година ще сме си взаимно полезни и ще бъдем заедно. Защото вярваме, че връзката рекламодел – медия – читател е не само икономическа, но и практически полезна дейност, осигуряваща актуална приложна информация, която да провокира нови, по-смели и авангардни идеи за развитие на хранителната и питейна индустрия.

Вярваме също, че нашите рекламоделители са доволни от своето представяне на страниците на сп. ХВП и в неговия електронен вариант, позволяващ ни да достигаме до още по-голяма аудитория, което пък ни кара да се надяваме, че взаимноизгодното ни партньорство ще продължи и занапред въпреки трудностите.

С благодарност към

АРСТ
АПБНБ
България Бизнес груп
Бобал Бояджиев
Вуду принт
Готи Петрунов
Грант Аксес
Интрама
Интер Експо Център
ИТД
Датра
Д-р Грозева – Аромса
Зена
Кока-Кола ХБК България
Кооперация Фармко

Лесафр България
Look Food Raw Materials
Международен панаир Пловдив
Милмекс
Орион-Матеев
ТЕА трейдинг
Термо инженеринг
Технокон
Унистър
ФНТС
SIGEP
INTERPACK
Drinktec
IBA
IFFA

*Нека за всички ни 2026 година да е здрава, щастлива,
спорна и плодотворна!*



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/>





FOODTECH

17-21 ФЕВРУАРИ | 2026

МЕЖДУНАРОДНА ИЗЛОЖБА ЗА ХРАНИ И НАПИТКИ,
ОПАКОВКИ, МАШИНИ И ТЕХНОЛОГИИ

