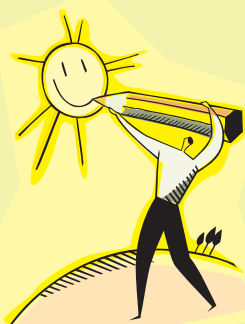


За хляба,
за радостта
и болката...



Пролетта
идва с нови
предизвикателства

Холандци
кракват
генетичния
код



Великден





LESAFFRE

— ОТ 1853 —

ПРАВИМ ХЛЯБА ГОЛЯМ

За Вашата
великденска кампания
Lesaffre предлага:



magimix®

Различни решения от подобрители
за вашите конкретни нужди



Saf-instant Gold

Инстантна осмотолерантна мая за
обогадени теста.

Изключително подходяща за
сладки теста и козунаци.



LESAFFRE 

Лесафр България ЕООД

гр. София, Бул. Искърско шосе 7, сграда 6, офис 1; Телефон: +359 2 873 14 39

e-mail: office.bg@lesaffre.com; www.lesaffre.bg | www.zamayata.info | www.pechiva.bg | vivomaya.bg



Съхранение за хранително-вкусовата промишленост

Съхранение на замразени храни с максимално използване на пространството

Хладилните складове са от съществено значение в хранително-вкусовата промишленост, както за съхранение на замразени храни, така и за поддържане на свежестта на нетрайните продукти и въз основа на 50-годишния си опит в тази област, Dexion разработи ефективни системи за съхранение в хладилна среда.

- Решенията за съхранение с голяма гъстота намаляват необходимото пространство за съхранение и намаляват експлоатационните разходи
- Тези решения са полуавтоматизирани и намаляват изискванията за работно време и работната сила в студените зони
- Поцинкованото покритие предотвратява ръжда дори и при проблеми с кондензацията

- Нашите продукти работят ефективно дори при температури до -30 °C

Подобреете съхранението на храни и напитки с MOVO – Мобилни палетни рафтове

Мобилните палетни рафтове могат значително да увеличат капацитета за съхранение в склад за храни и напитки. Палетите са монтирани на мобилни платформи, които се задвижват от електрически двигатели, за да се създаде коридор за достъп за разтоварване на стоките. Премахването на ненужните ленти, позволява съхранение на повече продукти с най-малко движение.

Студената среда за съхранение може да бъде скъпа за управление, така че обикновено се изисква решение за съхранение с голяма гъстота. MOVO осигурява идеален отговор на това предизвикателство и обикновено се използва в хранително-вкусовата промишленост.

Спестете време, пространство и работна ръка в склада с Палетна Совалка

Сателитната система „Палетна Совалка“ предлага идеалното решение за съхранение за хранително-вкусовата промишленост, тъй като премахва ненужната работа на ленти, предлагайки съхранение с голяма гъстота. Това увеличава капацитета на складиране с намалено движение и е подходящо за широк температурен диапазон.

„Палетната совалка“ използва полуавтоматична радиоуправляема совалка, която се движи между рафтовете, за да вземе и постави палетата, която е подходяща за съхраняване на храни и напитки, предлагайки много по-добри работни ставки.

Научете повече за тези системи и как те са били приложени за различни проекти по цял свят на www.dexion.bg



Осигуряване на съхранение за вашия склад за храни

Предизвикателства, пред които се изправя хранително-вкусовата промишленост, са да се увеличи пространството, да се управляват различните температури за съхранение и да се реагира на висок стокооборот, като същевременно се запазят хигиенните нива и проследимостта на продуктите.

- Намалете оперативните разходи във вашия склад
- Увеличете капацитета с мобилни стелаж за палети
- Спестете време, пространство и работна ръка със совалковата система
- Първо в първия изход (FIFO) съхранение с палетен поток
- Регулируемо съхранение на тежки или палетизирани стоки



Съдържание

Година LXVIII
Брой 2/2019

За хляба, за радостта и болката...	5
Бизнесът информира, потребителят избира	7
Пролетта идва с нови предизвикателства	8
Новости	12, 16, 20, 23
Централната нервна система на месния бранш	12
Бъдещето на солените снаксове	14
Със синята лястовица на пет континента	17
Холандци кракват генетичния код	18
Козунак!	21
Постоянното качество е основно предимство	22
Да обединиш наука и практика в името на клиента	24
Наблюдател	
Храни, туризъм, риск и наука	26
ССА с 10 награди за иновации	27
Евровести	28,29
Хигиенно-здравна оценка на месо от диви свине, инвазирано с трематоди от род ALARIA SPP.	30
Великден	34
Бизнессправочник	38



*Фирми, представени
в броя – каре:*

АРСТ

Билтранс - Владислав Велев

Грант Аксес

Dexion Storage Solutions

Лесафр

Ню Лайн

Ремко Бг

Техра

ФНТС

ЦСБ Систем България

Яйца и птици ЗОРА

*Companies represented
in the issue:*

ARST

Biltrans-Vladislav Velev

CSB System Bulgaria

Dexion Storage Solutions

Eggs and birds ZORA

FSEU

Grant Access

Lesaffre

New Line

Remko Bg

TEHRA



Здравейте, уважаеми читателю,

Поредната съвкупност от изложения, свързани с храните, е в историята. Винария, Фудтех, Агра и др. отново събраха в Пловдив много посетители с отношение към селското стопанство, хранителната и питейна индустрия и машините за тези два основополагащи отрасли на нашата икономика. Бих искал да подчертая активното участие на институтите на Селскостопанска академия и богатата съпътстваща програма, които наситиха дните на изложенията.

Но, както вече е традиция, Великден и хлебопроизводството са акцентът в списанието. Предлагаме интересни материали, свързани с тази извечна професия, опитваме се да подходим трезво към някои „модни“ течения, свързани със зърнените храни, тяхната стойност и значение за здравето на човека.

Преди да насоча вниманието Ви към следващия ни брой, искам да благодаря на онези фирми, които се заинтересуваха от възможността да подпомогнат списанието със спонсорство, за което призовах в първия брой на тази година.

А в третият ни брой ще се опитаме да посочим някои мерки за повишаване на енергийната ефективност, кои възобновяеми енергийни

източници са подходящи за отрасъла, ще се спрем на рационалното използване на водата, на новости в опаковането и възможности за оползотворяване на опаковките – все пак трябва да оставим на поколенията една по-чиста природа... С една дума ще интерпретираме актуалната думичка **устойчивост** в контекста на хранителната и питейна индустрия.

Ако има какво да споделите, обадете ни се. Ще се погрижим за вашите успехи, иновации и добри практики да видят бял свят, да покажете на своите бизнес партньори, че могат да имат пълно доверие на Вашата фирма.

**И накрая, Светли Великденски празници!
На всички наши читатели желаем здраве и
успех в личния живот и бизнеса!**

За екипа на сп. ХВП,
Петко Делибеев,
гл. редактор



Светът днес е немислим без информация! Не сте учудени, нали?

Затова за девети пореден път издателска къща „ХВП“ подготвя актуализиране и преиздаване на двуезичния каталог „Хранителна и питейна индустрия в България“. Кризите идват и си отиват, но бизнесът остава, защото е двигател на живота. Именно това ни дава увереност да преиздаваме каталога на всеки две години, за да показваме актуалното състояние на ХВП-бизнеса в България и да улесняваме бизнес-контактите.

По всяка вероятност, в крак с времето, ще го направим и дигитален – на CD. Но това зависи и от Вас! Помогнете ни, като освен с включването си в каталога изразите своите претенции в какъв вид да бъде – на хартия или на CD – вижте анкетата в сайта ни?

Очакваме съдействието Ви за прецизното актуализиране на информацията за Вашата фирма.
Запознайте се с условията за включване в новото издание на Каталог „Хранителна и питейна индустрия в България – 2019“ на: www.fvim-bg.org/

Издава © КООП „ХВП“

Със съдействието на Университет по хранителни технологии - Пловдив и Селскостопанска академия към МЗХ

Редакция:

проф. д-р Веселка Дулева гм, доц. Георги Джатов,
проф. Йордан Гогов, д-р инж. Магдалина Гаджева,
инж. Милчо Бошев, д-р Светлана Минкова,
чл. кор. проф. д.т.н. инж. Стефан Драгоев,
инж. Цецко Григоров, проф. Чавдар Дамянов

Директор: доц. Георги Джатов, тел.: 02/ 988 05 89

Гл. редактор: Петко Делибеев, тел.: 02/ 988 05 89;
е-mail: info@fpim-bg.org

Маркетинг и реклама: Виолета Георгиева
тел.: 02/ 988 05 89; е-mail: fpim_adv@abv.bg

Дизайн: Зора Янчева, тел.: 02/ 987 64 82;
е-mail: dizart@abv.bg

Адрес на редакцията:

София 1000, ул. „Раковски“ 108, ет. 6, офис 605;
GSM: 088 4646 919; 087 9406 562;

Печат: M&BM

www.mbm-bg.com

Препечатването е разрешено с позоваване на източника.
Редакцията не носи отговорност за съвържанието на рекламните и PR материали.
Мнението на редакцията не винаги съвпада с мнението на авторите на статиите.

Абонамент чрез Български пощи, „Доби прес“, РП.

АБОНИРАНЕ В РЕДАКЦИЯТА ПРЕЗ ЦЯЛАТА ГОДИНА !



FOOD PROCESSING INDUSTRY MAGAZINE
ISSN 1311-0179

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 and Food

Editorial board:

Prof. Chavdar Damianov DSc., Assoc. Prof. George Djatov,
Prof. Jordan Gogov, Dipl. eng. Magdalina Gadjeva,
Ph.D., Dipl.eng. Milcho Boshev, Prof. Stefan Dragoev DSc,
Corresponding Member of the BAS, Ph.D. Svetlana Minkova,
Dipl. eng. Tsetsko Grigorov, Prof. Veselka Duleva DSc.

Director: Assoc. Prof. George Djatov,
Tel.: + 359 (0) 2 988 05 89

Editor-in-Chief: Petko Delibeev, Tel.: + 359 (0) 2 988 05 89
е-mail: info@fpim-bg.org

Advertisement: Violeta Georgieva
Tel.: + 359 (0) 2 988 05 89
е-mail: fpim_adv@abv.bg

Design: Zora Yancheva,
Tel.: + 359 (0) 2 987 64 82, е-mail: dizart@abv.bg

Address: BULGARIA, 1000 Sofia, 108 Rakovsky Str., fl. 6,
office 605, Tel./Fax: +359(0)2 988 05 89;
GSM: +359 88 4646 919; +359 87 9406 562
е-mail: info@fpim-bg.org

Printing: M&BM
www.mbm-bg.com

For bread, joy and pain ...	5
The business informs, the user chooses	7
Spring comes with new challenges	8
News	12, 16, 20, 23
The central nervous system of the meat industry	12
The future of salty snacks	14
With the blue swallow on five continents	17
Dutch cracked the gene code	18
Easter bread!	21
Permanent quality is a major asset	22
To unite science and practice in the name of the client	24
Observer	
Food, tourism, risk and science	26
Euronews	28, 29
Hygiene and health evaluation of wild boar meat invasive with genus trematodes ALARIA SPP.	30
Easter	34
Businessguide	38



За хляба, за радостта и болката...

Великден е предшестван от редица празници, които естествено са свързани със специфични храни, но нещото, което ги обединява е хлябът – било обреден, било питки или козунаци, хлябът е на трапезата на човека от както се помни. Какво е мястото на хляба в днешния ден на българина? С този въпрос започнахме разговора си с г-жа Мариана Кукушева, председател на Управителния съвет на Националния браншови съюз на хлебарите и сладкарите:

Хлябът е винаги с нас – в радост и в мъка, в делник и празник. Колкото и голямо да е общото неуважение на човечеството, конкретно на нашето общество, към храната, колкото и много табута да има в голямата тема, наречена хранене, колкото и много злоупотреби и жълтини да има по отношение на различни хранителни режими, респектът към хляба е всеобщ. Той е интернационален и общочовешки. Няма религия в света, която да не изпитва респект към хляба. Хлябът е точно този обединител, като храна, който ни прави хора. Затова, когато говорим за хляба веднага започваме да мислим за уюта, за заедността, за семейството, за предците, за следващото поколение, за вкуса, за радостта и за болката. Това е хлябът. И всичко започва и свършва с хляб.

Днес, във време на засилени претенции към т.нар. здравословно хранене, отговарят ли хлебопроизводителите на по-високите претенции на потребителите към хляба?

Съвременният човек в глобалния свят, зелят от информация, с все по-нарастващи финансови възможности, все по-обработван в интернет пространството за дълголетие, за щастлив живот, започва да се замисля и да се интересува от това какъв е неговият хляб! Съвременната мания за хранене започна да интерпретира темата за хляба, пречупвайки я през нетрадиционно хранене и създаване на хлябове, в които присъстват цели семена, ядки, кълнове, цялата тази гама е нещо нормално. Интересно е, че хля-



бът, като подложка в пирамидата на човешкото хранене е способен да поеме всичко със себе си – и горчиво и солено, и сладко и кисело. Това нещо по свой начин се включва в технологията на създаване на хляб с оглед да се отговори на потребителското търсене.

Няма производител в момента в България, който да не се опитва да обере т.нар. „каймак“ на пазара. А това са луксозните хлябове, в които има добавени семена, добавени ядки, кълнове... хлябовете, които имат богато хранително съдържание и добри функционални качества.

Положителната новина в случая е, че България произвежда серии хлябове на пшенично-ръжена основа с богато разнообразие на ядки, на семена, които не се предлагат единствено и само в България. Те се предлагат в цялата търговска мрежа на ЕС. Мисля, че за нас българите, това е изключително икономическо постижение при тази свръхконкуренция на най-оборотната храна.





Вашето мнение за модните тенденции по отношение на хляба – безглутеново хранене, изключване на хляба от диетата за отслабване, атаките срещу пшеницата и др. п.

Да се върнем малко по-назад. Храненето е тема, която излезе с цялата си сила откакто се появи глобалното интернет пространство. Тази тема ще се развива все повече, защото храната и храненето е единствения процес, в който човек участва по собствено желание. Храненето на човешкия организъм има два аспекта – единият е физическото хранене, но то е свързано и с психическото здраве на човека. В този смисъл вътрешната неудовлетвореност на хората от начина им на живот, от тяхната реализация, от това разминаване между желания, възможности и усилия всъщност минава и се събира в общата пресечна точка наречена хранене. Затова се връщам към мъдростта на българския народ, който е създал за храненето поговорки като „Сит на гладен не вярва“ – толкова ясно е казано – липсата на мярка. И ние непрекъснато под някаква форма се насочваме към мярката. Не коментирайки пряко нея, а изграждането на такава ценностна система у човека, така че той, знаейки мярката в храненето, в това, което е първично заложено в нас, предполагаме, че ще знае и мярката в човешките взаимоотношения, в трудовите взаимоотношения, в моралния етикет.

Всъщност темата за хранене и за мярка в храненето е позната на човечеството от паметта. В момента обаче живеем във време, в което предлагането е огромно. Само вътрешната дисциплина не е достатъчна. И тук идва дефицитът в образованието и възпитанието, който се оформя в общественото пространство. Темата хранене трябва да присъства в учебните програми – за храненето трябва да говорят специалисти, а не фитнес-инструктори, анорексични модели, за да не сме подвластни на всяка втора реклама, която касае по-тънка фигура и по-ритмично отделяне на ненужни вещества от организма. Всъщност, нашата браншова организация се опитва да попълва този дефицит с организиране на различни форуми, чрез работа с диетолози и експерти в храненето, психолози, с лекари, с които да влизаме и да правим форуми в училищата. Но една птичка пролет не прави...

А това не касае само хляба. Къде са браншовите организации за достоен отпор на подобно промиване на мозъците, обхващащо предимно младите хора?

Да. Ако ние това го правим, необходимо е да го прави всяка една браншова организация в своя имидж платформа. Това трябва да е основна програма за работа на организациите. Но засега не забелязвам големи усилия в тази посока. Много добра инициатива е „Пъстра игра със сладка храна“, като една форма, която ние и месопереработвателите се опитахме и създа-

дохме като образователен форум за децата, за изграждане на хранителни умения и навици, предаване на информация и подготовката им за бита – например, да направят съботната закуска на своите семейства. Такъв тип форуми и много по-големи трябва да бъдат обединени в една национална платформа, която бизнесът не може сам за себе си да направи. Чудесна е инициативата на МЗХГ „Аз подкрепям българските производители, подкрепи ги и ти“. Но ако темата хранене не влезе в учебните програми, ако всички не сме ангажирани с това, ние няма да можем да образуваме и възпитаваме своите бъдещи потребители. И това е много опасно. Тогава ще се явяват много жълти новини от рода на „колко е страшен глутенът!“ Тук мога да заявя, че последните две години намаля публичният натиск по тази тема и вече не се явяват драскачи на статии по сайтовете. Това говори, че ние много добре разбрахме кои са авторите. И когато те усетят, че срещу тях има солидна организация, те се свиват. Но днес под обстрел сме ние, утре ще са месопереработвателите, вдругиден млекопереработвателите, консервите, масларите и т.н. И още нещо – всъщност лошото не може да бъде спряно под никаква друга форма, освен със слагане на масата на доброто.

Искам да кажа и нещо много важно по отношение на хляба и на актуалната в момента тема акриламид и регламентът, който влезе в сила миналата година и има по-скоро пожелателен характер. Акриламидът се съдържа точно в онази хрупкаво запечена коричка на баничката и на кекса, които всеки един от нас много обича. Но акриламид има и в кафето, при изгарянето на цигарите и т.н. Той се получава при изпичане над 220 градуса. Обаче високите градуси не са типични за изпичането на нашите изделия. Освен това, човечеството е оцеляло благодарение на огъня, употребявайки изпечена на него храна. Така че нека да мислим трезво и да знаем, че няма нищо страшно и да не зомбираме хората.

Вашият поздрав към производителите на хляб, хлебни и сладкарски изделия за празника...

Искам да поздравя абсолютно всички мои колеги, които работят ежедневно, с отговорност, с усилие, което касае в много от случаите здравето им, които работят през нощта, за да е вкусен, топъл и мек хлябът през деня, да им пожелаем здраве, да им пожелаем да продължат да имат този нашенски стоицизъм, който им дава сили да мислят за утре, да вярват в силата на нашата организация и както досега са ни търсили с проблеми, с благодарност, с човешки поздрав, да продължават да ни търсят. Ние, хлебопроизводителите, сме посрещачи и вестоносци на доброто в живота, създавайки и споделяйки хляба. Да дарим доброта във Великденските празници!

Петко Делибеев

Бизнесът информира, потребителят избира

Под този наслов представители на няколко браншови организации в отрасъла проведоха първия дискуссионен форум по време на изложението Фудтех, Винария, Агра и др. в Пловдив. Първият, защото, както бе заявено, браншовиците са решени да го провеждат редовно през годината, за да защитават реномето на българските производители на храни и напитки, а може да се каже и на храните изобщо. Във въвеждащото си слово д-р Светла Чамова, изп. директор на Асоциацията на месопрееработвателите, подчерта: „Тъй като мотото е **„Производителят информира, а потребителят избира“**, трябва да кажа, че отговорният производител е този който произвежда продукти, които би сложил на масата на своите деца... През годината ще говорим за храни, както от рационална гледна точка на бизнеса, така и за практическата оценка, която ще дава науката. Но това ще трябва да се прави само от специалисти и експерти. Крайно време е специалистите и експертите да поемат своята роля и да обясняват на хората кое е полезно и кое вредно. Защото болестта на 21-ви век – орторексията, тази мания за здравословно хранене, трябва да бъде изкоренена навреме. И колкото по-рано изкореним нея и тези погрешни похвати в представянето на различни продукти и храни, както и различните течения, които са модерни в този момент, толкова по-



добре за здравето на нашите деца...“

Програмата на форума включваше интересни презентации от представители на МЗ, МЗХГ и браншови организации. Наред с представяне на конкретната организация, се акцентираше върху полезността от консумирането на продуктите, произведени от нейните членове.

Трябва да се отбележи, че освен представители на фирми, на УХТ Пловдив и негови студенти, на форума имаше и много медии. Да се надяваме, че гласът на браншовите организации ще достигне до широката общественост и, че браншовите организации ще удържат на обещанието този форум да върви през цялата година. А ако и науката се присъедини към тази отговорна мисия, може би опитът за отрезвяване на уважаемите потребители ще бъде успешен.



Remco BG

**Ароматизатори, оцветители, емулгатори,
стабилизатори и други ingredienti за
Вашите печива!**

Разфасовки от 5 кг и 0.5 кг – удобни както за големите, така и за по-малките производители и сладкарници.

Новите ни аромати, собственото производство на „Ремко Бг“ ООД, позволяват да отговорим на конкретните изисквания и нужди на нашите клиенти, да им осигурим своевременни доставки на продукти с отличен баланс между икономичност в разходните норми и отлично качество.

София 1619; бул. „Цар Борис III“ 290;
Тел.: +359 2 957 1147; +359 878598200
+359 888823179; Факс: +359 2 957 1160
e-mail: info@remcobg.com;
sales@remcobg.com (отдел Продажби)
order@remcobg.com (отдел Поръчки)



Пролетта идва с нови предизвикателства

ПАРИ – ПАРИ ПРИМ

Пролет пукна, а с нея започна и сезонното раздвижване в стопанския живот. Правят се планове за ремонти, разширения и обновление, „стягат“ се ресурсите за кампаниите за изкупуване, преработка и реализация на продукцията, „инвентаризират“ се пазарите, започва сезонът на националните и международни договаряния, изложения и панаири. Предчувствието за пролет обаче не спира предизвикателствата пред бизнеса – конкуренцията и на вътрешния, и на международния пазар се увеличава, оцеляват тези, които работят за по-голяма производителност и продукция с висока добавена стойност, расте недостигът на работна сила и необходимостта от увеличение на цената ѝ, става ясно, че без инвестиции в нови производства, модерни съоръжения и технологии никой няма да оцелее на пазара, а банките вече се стягат за ръст на лихвите по кредитите. От чужбина идват сигнали за нова криза...

Предимство на малките

С началото на пролетта „пукна“ още една възможност за финансиране на малките и средните предприятия у нас. Вече се приемат проекти по процедурата „Подобряване на производствения капацитет в МСП“ по Оперативната програма „Иновации и конкурентоспособност“. Тази процедура не е новост за нашите предприемачи и се отваря за пореден път, заради големия интерес и осигурения достъп чрез нея до финансиране дори на микропредприятията. Тази пролет бюджетът ѝ е 75 млн. евро и той ще се разпредели с предимство – 50% за високотехнологични и 40% за ниско и средно технологични производства.

Ще осигурим максимална достъпност до средствата на МСП – обеща пред списание ХВП Албена Мерачева, държавен експерт в сектор „Програмиране“ на Министерството на икономиката. – Нашите изисквания към кандидатите са да участват с проекти главно

за основната дейност на предприятията и да са съществуващи предприятия. Ще финансираме с предимство дейности за увеличаване на производствения капацитет, устойчиво развитие и нарастване на асортимента и производството. Очакваме общият резултат да бъде увеличаване на производителността в МСП и на износа им.

На каква помощ могат да разчитат нашите МСП?

- Микропредприятия – 500 хил. лв.
- Малки предприятия – 750 хил. лв.
- Средни предприятия – 1 млн. лв.

Под подобряване на производствения капацитет се подразбира увеличаване на производството, намаляване на производствените разходи, подобряване на предлагането на стоки и услуги.

За улеснение на предприемачите – поясни за списанието Илияна Илиева, зам.-главен директор на ГД „Европейски фондове за конкурентоспособност“ в МИ – сме въвели варианти за финансиране след сключване на договора: авансово плащане, междинно или окончателно плащане след приключване на дейностите. Приоритетни при разглеждане на проектите ще бъдат регионите от страната с ниско икономическо развитие и предприятия, които досега не са изпълнявали договори по оперативната програма.

И внимание! Времето тече. Крайният срок за подаване на проектните предложения е 21 май.

Още възможности

Нашите редовни читатели знаят, че ключовата дума за успех на пазара днес е „иновации“. Много фирми вече се възползваха от ресурсите на Оперативната програма „Иновации и конкурентоспособност“, която осигури на фирмите досега по 2035 сключени договора, 346 млн. евро за технологично развитие и иновации, 577 млн. евро за производствен капацитет и растеж на МСП, 311 млн. евро за енергийно ресурсна ефективност. Добрата новина за бизнеса е, че до европейските фондове се допускат както големи, така и малки

Бизнесът пита

Въпрос: Какъв е делът на финансиране от програмата на заложените дейности по проекта?

Отговор: За микро и малките предприятия – 70% от проекта, за средните – 60%.

Въпрос: Може ли да направим заявка за доставка на оборудване предварително, за да има време да го получим?

Отговор: Очакват се голям брой кандидати и не е разумно да се доставя оборудване преди да се сключи договорът за финансиране.

Въпрос: Искаме да подменим цялата си техника за преработка на суровините. Може ли това да стане с една оферта?

Отговор: Нужно е да се представи оферта за всеки дълготраен материален актив. В зависимост от спецификата на производството различните машини могат да се поставят в една оферта, ако е общ активът. Ако машините са от различни производители, следва да се кандидатства поотделно, като за отделен актив. Но всичко това да води до увеличаване на производствения капацитет.

Въпрос: Ние сме на пазара от една година, можем ли да кандидатстваме?

Отговор: Тази процедура е за производители с дейност от три години.

Въпрос: Офертите за доставка на оборудване трябва ли да бъдат само от български или може и от чуждестранни доставчици? На кои от тях ще се дава приоритет – на фирми от ЕС или и други?

Отговор: Няма значение какво производство е оборудването, важно е да изпълнява целите на проекта.

и микропредприятия, както известни на пазара, така и прощаждаци, а при някои конкурси – и стартиращи фирми. Какво предстои да се финансира?

- Април 2019 г. – Развитие на иновативни клъстери – 15 млн. евро.
- Май 2019 г. – Създаване и развитие на регионални иновационни центрове – за връзка на бизнеса с науката – 115 млн. лв.
- Юни 2019 г. – Стимулиране и внедряване на иновациите в предприятията – за нови продукти – 67 млн. евро.
- Ноември 2019 г. – Дигитализация на МСП – 30 млн. евро.

Помощ в нужен момент

Препъникамък за много МСП е справянето с тежката документация на конкурсите за финансиране. И докато в София и големите областни градове има бизнес центрове, консултантски фирми и се организират информационни дни по програмите, в отдалечените краища кандидатстването с проект е голямо предизвикателство.

Ние имаме консултанти и помагаме на фирмите при разработката, писането и реализацията на проектите. Имаме информация за оперативните програми и предстоящите конкурси за финансиране – споделя Йордан Беловодски, главен секретар на Кюстендилската търговско-промишлена палата. В нашия регион хранителният сектор е широко застъпен. Фирмите проявяват интерес за развитие и сътрудничество, но мисля, че той не е достатъчен. Главният проблем, който стои сега пред предприятията, е недостигът на работна ръка и докато той не се реши, е трудно да се говори за инвестиции и развитие.

При една иновация, ако не се осигури човешкият ресурс, тя не може да се осъществи.

Много хора напускат Кюстендилския край, за да отидат в чужбина или да работят в София. До миналата година в Бюрото по труда са били






Търговия и производство на оборудване от неръждаема стомана. Фирмата разполага с машина за плазмено рязане *Microstep CNC PLS 6001.20P* както и друга техника за огъване и заваряване на стомани.



„Арст“ ООД
6000 Стара Загора,
кв. „Индуриален“
ул. Промислена
тел.: +359 42 601 477
търговски отдел тел.: +359 42 601477
факс: +359 601471
office@arstood.com
http://arstood.com



законодателство, помагаме на българските предприемачи при излизане на нови пазари, консултираме ги за условията на тях и т.н.

Трето, подкрепяме иновативните фирми. Извършваме оценка на иновационния капацитет на предприятието, съветваме как да се управляват вътрешните процеси, свързани с иновациите и развитието им.

Всяка година ЕЕН България организира участието на наши фирми на някои от световните изложения. Сега, например, се подготвя участието на панаира в Хановер. За най-големия конгрес за нови технологии в Барселона вече е осигурено безплатното участие на пет български фирми, при положение, че минималната такса е 800 евро. За предстоящите прояви на мрежата нашите читатели могат да следят на сайта ѝ на адрес: www.een-bcci.com.

Добрата практика



ЕЕН България подкрепи участието на български фирми в двустранни бизнес срещи по време на голямото Скандинавско изложение за био и органични продукти „Nordic Organic & Natural Matchmaking“ – съобщиха от мрежата. Събитието събра на едно място над 500 изложители от 46 държави, а участниците представиха множество продукти като здравословни чипсове, напитки, шоколадови изделия с ниско съдържание на захар и разнообразни иновативни продукти.

Българските компании имаха възможност да участват както в изложението, така и в



двустранните бизнес срещи, организирани по линия на ЕЕН. Щандовете на българските изложители се радваха на висока посещаемост, голям интерес и многобройни въпроси относно техните продукти. Огромно признание за България е, че българските био напитки и веган сладолед Frudada бяха номинирани в категория „Най-добър нов био и органичен продукт“ по време на наградите Natural & Organic Scandinavia 2018. Участваха също „Био България“ ООД и тяхната марка Хармоника, фирмата, произвеждаща продукти с шафран „Кросати“ ЕООД, „Мелифера“ ООД, ZoYa Goes Pretty, Органик Суперфууд, които представиха своите нови сурови сладкиши Deliraw, и B-limez. Резултатът от участието им е разширяването на контактите и представяне на техните био продукти пред потенциални нови бизнес партньори.

д-р Правда Добрева

Grant Access

ГРАНТ АКСЕС ЕООД

Разработване и управление на проекти по европейски и други програми

Тел.: 089 84 55 638

e-mail: kamen.delibeev@gmail.com

Превръщаме добрите ви идеи в успешни проекти!

Access Granted!

Британският хранителен отрасъл с пътна карта за ограничаване на хранителните отпадъци

Повече от 90 организации от хранителния сектор на цяла Великобритания приемат MtcNtaiMKimap, която си поставя за цел да намали значително хранителните отпадъци в страната.

Инициативата, разработена от благотворителните структури „Програма за действие при отпадъците и суровините“ (Waste & Resources Action Programme или WRAP) и IGD, очертава пътя към ограничаването на „сметката“ за хранителните отпадъци, струваща на Великобритания 20 милиарда паунда годишно, което е еквивалентно на 300 паунда за всеки един гражданин на страната. Първата цел е да се гарантира, че към септември 2019 г. минимум 50% от 250-те най-големи британски хранителни компании ще замерват и отчетат данните за своя хранителен отпадък; всички тези 250 предприятия следва да са се присъединили не по-късно от 2026. Сред 90-те пионери на инициативата личат имената на водещи производители на храни като Nestle, Kraft Heinz Великобритания и Unilever, три асоциации от ранга на Федерацията за храни и напитки, както и търговски вериги, включително Sainsbury's и Tesco.

Iceland заменя пластмасовите торби с хартиени ленти при пакетите банани

В контекста на продължаващото разграничаване на отрасъла от пластмасовите опаковки британската верига магазини Iceland замени пластмасовите торби за съхранение на мулти-опаковките банани с хартиени ленти.



Въпреки изключителната простота на концепцията веригата претендира, че е първият в страната супермаркет, въвел „свободна от пластмаси“ опаковка за своите предварително пакетирани банани. Хартиената лента е 100% рециклируема, самата тя е направена от рециклирана хартия и ще изхвърли от употреба 10-те милиона пластмасови торби, използвани досега за пакетиране на бананите на Iceland всяка година. Критиците обаче ще продължат да поставят въпроса, защо изобщо е нужно дадена връзка банани да бъде опакована. Управляващият директор на Iceland Ричард Уокър коментира, че този ход се явява доказателство за „ангажимента на веригата да отстрани пластмасите от опаковките на продуктите с наш собствен етикет“.

Централната нервна система на месния бранш

На международното изложение за месо IFFA, което ще се проведе от 4-ти до 9-ти май, браншовият специалист CSB-System ще покаже решения за дигитализация и автоматизация на месопреработвателни предприятия.

„Всичко, от което се нуждае умната фабрика за месо“ – така може да се опише с няколко думи участието на фирма CSB-System на изложението IFFA 2019. Конкретно браншовият специалист ще покаже решения от областите Smart ERP, Smart Meat Factory, Smart Greenfield и Smart Optimization на щанда си B81 в палата 11.1.

Smart ERP Solutions

CSB ще представи три различни варианта на ERP: новият и разработен специално за по-малки предприятия и клоници Basic ERP, Factory ERP за производствените предприятия на фирмените групи и комплексното решение Industry ERP. Системите се различават по отношение на комплексност и функционален обхват, но всички могат да поемат задачата на централна нервна система на месните предприятия. Освен търговските и стопански задачи, CSB-System прави възможен, например, мониторинга на машини в реално време, планира комплексните производствени процеси или контролира и автоматизира цели складове. На специален тематичен остров на щанда на CSB, посетителите могат да се информират допълнително за отделните решения и да бъдат консултирани от експерти.

Smart Meat Factory

Тук фирма CSB показва решения за автоматизация и софтуер, които правят производството и логистиката на месните предприятия по-интелигентни. Към това спада приложението за управление на производствени съоръжения – CSB Linecontrol, с което могат да се контролират по-добре производствените и опаковъчни машини и да се увеличи общата ефективност на оборудването (OEE). Голям потенциал предлага и индустриалното обработване на изображения: например новото CSB Unit Recognition може бързо и автоматично да въвежда каси за амбалаж, а CSB Image Meater дава възможност за автоматична и неинвазивна класификация на свински половинки.



Smart Greenfield

Как новите месопереработвателни заводи да се ориентират към дигиталното бъдеще още в етапа на планиране – посетителите на изложението могат да се информират и за това на щанда на CSB-System. Тъй като при концепцията на предприятия за говеждо, свинско или птиче месо, все по-важно става съблюдаването на информационния поток. В крайна сметка, всички данни за суровини, фабрични и продуктови данни в конкретното предприятие трябва да се въвеждат без пропуски и да се предават ефективно, например, за да се гарантира обратната проследимост. *„Ние помагаме на нашите клиенти по време на дигитализацията: от планирането на строеж на ново предприятие, през дигиталното развитие на съществуващите заводи до напълно дигитализираното месопереработвателно предприятие“*, казва Херман Шалк, ръководител продажби при CSB.

Smart Optimization

Друг фокус на IFFA са решения, с които предприятията за месо могат да оптимизират своите процеси, да намалят използването на материали и да понижат разходите. Например предлаганата от CSB оптимизация на снабдяването, с която могат да се спестят до пет процента от материалните разходи в снабдяването. Или оптимизацията на рецептури, която използва специален алгоритъм за оптимизиране състава на рецептурите за колбаси, като по този начин прави възможно спестяването на материали с около пет процен-

та. При транспортните разходи чрез оптимизацията на маршрути, разработена от CSB, са реалистични спестявания дори до 15%.

Посетителите могат да разгледат умни предприятия

Който желае да комбинира посещението на изложението с поглед върху практиката на други месни предприятия, може да се запише за Meat Business Days. При посещение на най-модерните производители на месо в Европа, участниците ще се запознаят с иновативни решения за автоматизация, технологии за обработка на изображения и повсеместно оптимизирани вериги за доставки. В допълнение към посещенията на предприятия, на 9-и май фирма CSB-System предлага Meat Business Day с презентации за добри практики от месния бранш.



ЦСБ-Систем България
ул. Преслав 19
4000 Пловдив
Тел: 032/646370
Факс: 032/648-988
E-mail: info.bg@csb.com
www.csb.com

Бъдещето на солените снаксове 2019

В условията на все по-голяма популярност на снаксовете потребителите продължават да се стремят да балансират стремежа към здравословно хранене и желанието да хапнат нещо вкусно. Марша Могелонски, директор Прогнози за храните и напитките в Mintel, разказва пред BakeryandSnacks за своя годишен преглед на тенденциите в сектора на солените снаксове.

Дълго време консумацията на снаксове биваше определяна като „хапване между основните храненияя“, но свръхвисоката скорост на модерния свят предопредели превръщането ѝ в значимо хранително събитие.

В САЩ например 62% от стремящите се към здравословно хранене потребители консумират сниск вместо основно ястие. Подобна тенденция се наблюдава и в Европа, където полските (43%), германските (35%) и в по-малка степен френските, италиански и испански любители на снаксове често прибегват до тях като заместител на традиционното хранене.

Водени от вкуса и текстурата

При положение, че от една страна снаксовете заемат мястото на основните ястия, а от друга – запазват своята популярност като междинно похапване, потребителите се оказват изправени пред широка гама продукти, които отговарят на дефиницията за сниск. Онова, което продължава да бъде определящо за избора на даден продукт, си остава вкуса.

Тук обаче не става въпрос единствено за вкус, но и за текстура: във Великобритания, например, 59% от потребителите на хрупкави, пикантни снаксове и ядки са съгласни, че колкото даден сниск е по-хрупкав, толкова е по-добър.

Успехът на тези снаксове се определя от вкуса и текстурата; продуктите, които отговарят на потребителските критерии, могат да бъдат традиционен картофен чипс, пшеничен чипс или крекери.

Какво се случва със здравето?

През последната година наблюдаваме преход от „броене на калориите“ към по-фокусиран подход.

Вкусът запазва водещата си роля при избора на сниск



В Европа например вместо просто да следят приема на калории, потребителите се интересуват от наличието или липсата на специфични съставки, които отговарят на личните им хранителни модели.

В резултат на това вероятността любителите на снаксове да проверят и „добрите“, и „лошите“ качества на даден продукт значително нараства. Ясното етикетиране на опаковката, което показва не само ниското, но и високото съдържание на различните съставки, е онова, което би могло да привлече интереса на потребителя към даден здравословен сниск.

Други тенденции, които ще следим и през 2019 г.

Съставки

Някои от най-популярните снаксове, завладели света през последната година, съдържат сирене, месо, плодове и зеленчуци.

Обхватът на съставките, включвани в опаковките снаксове, демонстрира растеж и вече покрива категории като „маслини и сладки или пикантни бисквити“; киселите краставички също намират своя път към сниск формата, но малко от тези комбинирани пакети съдържат солени снаксове, различни от ядките и бретцелите.

Това от своя страна се явява възможност за производителите на солени снаксове: потребителите търсят повече опции от типа „взитай и бягай“, особено в контекста на усещането, че интензивният им начин на живот превръща консумацията на снаксове в необходимост.

Сирене с вкус на джин

Британският производител на сирене Wensleydale Creamery съвместно с Masons Yorkshire Gin създаде ново сирене с вкус на джин. Според производителите продуктът Yorkshire Wensleydale с карамелизиран портокал и джин Masons Yorkshire предлага „богат и уникален вкус“ за любителите както на сиренето, така и на джина. На опаковката, наред с бранда на Wensleydale Creamery, стои и логото на Masons Yorkshire Gin, с които производителят гарантира произхода на джина, използван за направата на сиренето.



Сезонен мочи сладолед

Компанията Bubbies Homemade Ice Cream & Desserts представи в САЩ нова лимитирана линия сезонни мочи сладоледи. Лансирани бяха четири нови варианта – тиква, яйчен, джинджифил и ментови бонбонки, – овкусени по естествен път и съдържащи максимум 100 калории на порция. Главният изпълнителен директор на Bubbies Рик Шафър споделя: Продуктите Bubbies Mochi Ice Cream съчетават сезонните подправки, които хората желаят, с нашия първокласен сладолед, така че клиентите ни да могат да се наслаждават не само на класически вкусове, но и на тези специални алтернативи по време на празниците.



Пробиотичен сладолед



Unilever лансира в САЩ нова марка сладоледи, наречена Culture Republic, която според представители на компанията предлага пър-

вия премиум сладолед, съдържащ пробиотици. Първоначално продуктовата гама Culture Republic предлага седем варианта: мляко и мед, чай куркума и канела, студена бира и шоколадови стърготини, шам-фъстък и карамел, лимон и крекери, шоколад и череша, матча и фъдж. Всяка кутия от по една пинта (473 мл.) съдържа три милиарда живи активни култури, между 400 и 500 калории, 16-18 грама протеин, 11-12 грама фибри и никакви изкуствени подсладители.

Котидж сирене с тиква и подправки



Американският млекопреработвател Muuna разширява своето портфолио сирена котидж с високо съдържание на протеин, добавяйки нов лимитиран вариант с тиква и подправки. Уникалността на артикула се дължи на съчетанието на тиквено пюре, овкусено с типични за тиквата сезонни подправки, и меко котидж сирене, като според производителите е постигнат вкусът на тиквен чийзкейк. От Muuna поясняват, че този ход идва в отговор на нарасналото потребителско търсене на продукти с вкус на тиква. Компанията цитира данни на Nielsen, според които за 52 седмици – до 25 август 2018 г., продажбите на продукти с вкус на тиква бележат 15-процентов ръст.

Джинджифилов сладолед

Непосредствено преди Коледа сладоледеният бранд Kelly's of Cornwall, собственост на Froneri, пушна на британския пазар нов сладолед с вкус на джинджифилов сладкиш. Продуктът съдържа твърд карамел, парченца фъдж и парченца джинджифилови бисквити. Бранд мениджърът на Kelly's of Cornwall Шрийн Нобел коментира: *Наясно сме, че потребителите търсят нещо специално за Коледа, и затова се спряхме на емблематичния вкус на джинджифила, обединявайки го с нашия класически корнуолски сладолед; така създадохме една удобна и вкусна десертна алтернатива.*



Овесени и млечни напитки

Компанията Fairlife представи нова линия готови за консумация snacks напитки без лактоза, съчетаващи смесица от ултра-филтрирано мляко, мед и овес. Гамата Fairlife Smart Snacks се предлага в три вкусови варианта: шоколад, френска ванилия и ягода. Всеки от вариантите предлага 15 грама протеин и 5 грама фибри, съдържащи се в опаковката от 8 унции (около 225 грама). Използваното за направата на тези артикули мляко е студено филтрирано, с отстранена лактоза и съдържа 50% повече протеин и 50% по-малко захар от обикновеното мляко.



Със синята лястовица на пет континента



LESAFFRE

ОТ 1853

ПРАВИМ ХЛЯБА ГОЛЯМ

Семейна фирма, създадена през 1853 г. в Северна Франция, днес Lesaffre Group е световен лидер и се простира на 5 континента с над 70 филиала в 40 държави. И всички те са с една мисия – да предоставят най-доброто на клиентите в сферата на хлебопроизводството, храненето, здравето и ферментацията. Продуктите и услугите на Lesaffre се предлагат в повече от 180 страни.

Експерт в областта на ферментационните процеси, Lesaffre създава иновативни и висококачествени продукти, адаптирани към нуждите на производителите и към тенденциите в консумацията на хлебни изделия.

Лесафр България, част от Lesaffre Group, предлага на местния пазар богата гама от продукти: мая, квас, закваски, подобрители, миксове и премикси, като технологиите и рецептите се усъвършенстват непрекъснато. По този начин на клиентите – хлебопроизводители, пекари и крайни потребители – се осигурява оптимален обем, меко-та, трайност и качество на техните продукти. А на бизнес партньорите се предлагат гарантирани доставки и иновативност!

Именно иновативността провокира Лесафр България ЕООД да обяви **Конкурс за научно-изследователска разработка** за студенти от специалност „Биотехнология“ в Университета по хранителни технологии, на тема: **Получаване и приложение на стартерни култури – дрожди и млечно-кисели бактерии при производство на хляб и хлебни изделия.**

Крайният срок е 30.04.2019 г., като в конкурса могат да участват всички редовни и задочни студенти от специалност Биотехнология.

Работите ще бъдат оценявани от компетентно жури с председател проф. д-р Ангел Ангелов.



Победителят в конкурса ще получи награда от 500 лв и грамота, които ще бъдат връчени от Ректора на УХТ по време на Националния семинар **„Осигуряване на качеството и безопасността на храни, напитки и фуражи“**, който ще се проведе в Пловдив в периода 14-17.05.2019 г.

С богатата гама продукти на Лесафр България може да се запознаете и по време на срещата-договаряне „Храни и напитки за туризма & Съпътстваща индустрия“ – лято 2019 г., на 17 април 2019 в к.к. Златни пясъци, х-л Интернационал на **щанд 25** и на 24 април 2019 в к.к. Слънчев бряг, х-л РИУ Хелиос Парадайз на **щанд 3**.

А повече подробности на <http://lesaffre.bg>



Глутенът прави тестото еластично, помага му да втаса, запазва формата му и придава текстура на крайния продукт

Холандци „кракват“ генетичния код, за да получат „безопасен глутен“

Холандски изследователи използват модерна биотехнология, за да модифицират глутена в пшеницата така, че продуктите от нея да могат да се консумират от страдащи от целиаксия и от хора с нетолерантност към глутен.

Изследователи от Университета Вагенинген в Нидерландия използват CRISPR-Cas9 за локализиране и разрушаване на токсичните антигени в глутена, наречени епитопи, без това да вреди на уникалните характеристики, придавани на тестените изделия именно от глутена.

Процесът обаче е изключително сложен.

Като начало, **съвременната хлебна пшеница има 16 милиона ДНК букви, което е пет пъти повече от размера на човешкия генетичен код.**

Гените на глутена са разположени в този сложен геном като повторение на множество гени – понякога до 50 гени в една-единствена хромозома.

Токсичните епитопи не се съдържат във всеки от тези гени и (благодарение на тази нова CRISPR-Cas9 техника) е възможно част от тях да бъдат отстранени, а нетоксичните да останат – обяснява Ян Шаарт, изследовател в отдела за растителни проучвания на Вагенинген (Wageningen Plant Research).

В полза на нетолерантните към глутена

Подходът е изцяло нов и ще даде огромен положителен принос за общността на хората, нетолерантни към глутена, за които се смята, че формират между 1 и 2 процента от населението на планетата и че броят им продължава да расте.

Отделно от това, според проучване на Галъп един на всеки петима американци заявява, че се стреми активно да включва в хранителния си режим безглутенови продукти. Подобна тенденция има и в редица европейски страни.

Следването на изцяло безглутенова диета обаче не е лесно, тъй като благодарение на своите вискозно-еластични характеристики пшеничният глутен често бива добавян към различни преработени храни.

Скорошно изследване предполага, че **заболяването целиаксия може би е причинено от бактериален ензим, наречен микробална трансглутаминаза (microbial transglutaminase)** – масово използван в индустриалната преработка на тестени изделия, месо, млечни и други хранителни продукти в качеството на спойка, който не се посочва на етикетите.

Идеята за прилагането на генното редактиране в тази област е взета от тезисната работа на докторантката в Университета Вагенинген Орели Жуанин.

Звучи изключително просто, но до момента групата е успяла да мутира щамовете на пшеницата, за да изключи определени епитопи на

глутена – допълва Шаарт. Изследователите са установили също така нови методи за проверка на това, кои гени са били модифицирани, и кои се налага да бъдат премахнати.

ГМ регулации

Макар и разработена още през 90-те години на миналия век, CRISPR-Cas9 едва наскоро превзе с шум научния свят.

Системата CRISPR-Cas9, чиято аббревиатура означава Clustered Regularly Interspaced Palindromic Repeats/CRISPR-associated genes & proteins („Групирани редовно интерполирани палиндромни повторения/CRISPR-асоциирани гени и протеини) – представлява революционна, макар и противоречива технология, която позволява генетичният материал на вируси, бактерии, клетки, растения и животни да бъде променен относително просто, много прецизно и ефективно.

Това се постига чрез въвеждането на генетични промени, в резултат от които се получават коригирани характеристики, или чрез добавянето на изцяло нова генетична информация.

В момента обаче регулациите на генетичното модифициране (ГМ) в Европа са доста гореща тема, и то именно поради ролята на този процес в редактирането на гените на растения, животни и дори на хора.

През 2018 г. Върховният съд на ЕС постанови, че мутагенни техники от сорта на CRISPR/Cas9 следва да попадат под юрисдикцията на закона за ГМО, който изисква линиите пшеница с „безопасен глутен“ да бъдат подлагани на екстензивни тестове за доказване на хранителната им безопасност и неувреждането на околната среда.

Изследователите отвърнаха на удара с твърдението, че **новите техники за отглеждане на растения, разработени през последните две десетилетия, предоставят широки възможности** за ефективни изследвания и експериментални разработки в тази област.

В своя статия, публикувана в „Тенденции при биотехнологиите“ (Trends in Biotechnology), авторите изброяват редица разработки на изследователски центрове от целия Европейски съюз, които биха били засегнати от предложението в случай, че то бъде въведено в законодателната рамка на Общността.

Гама облъчване

За своята тезисна работа Жуанин проучва и ефекта от гама облъчването, което не попада в обхвата на ограничителните режими на ЕС.

Тази техника обаче предполага премахването не само на токсичните, но и на редица други гени от генома на пшеницата.

„Не е толкова прецизна – обобщава Шаарт. Тъкмо това е предимството на тази новаторска техника, базирана на използването на CRISPR-Cas9 – можете да я насочите единствено към целевите гени. Именно затова ние твърдим,

че тя е по-безопасна от междинните техники. От Брюксел обаче ни казват, че това е нова технология без история на прилагането ѝ, поради което се нуждае от стриктни регулации.

В същото време регламентите на други места не са толкова строги, което създава условията да се намери вратичка и в конкретния случай.

Например, отбелязва Шаарт, генно модифицираните линии пшеница могат да бъдат комерсиализирани в САЩ и след това внесени в ЕС, означени не като „получени с помощта на нова техника“, а просто като безопасна храна.

Това е интересна тема и нещо, което ще се случи в близко бъдеще. Продуктите, получени с помощта на новите технологии, рано или късно ще дойдат в Европа. Това е потенциален дебют.

В момента обаче това си остава спорно. Проектът, посветен на пшеничния глутен, се развива вече пета година, а достиженията му все още отстоят на пет до десет години от комерсиализация. В момента екипът на Университета Вагенинген търси по-нататъшно финансиране, както и партньори за съвместна работа.

По <https://www.bakeryandsnacks.com/>



“Ню Лайн” ЕООД

За вашето сладкарско производство предлагаме висококачествени полуфабрикати:

- ▶ Продукти за глазиране на торти – различни видове **фарситури** и **глазури**: неутрал, карамел, бял и кафяв шоколад, брюле, тофи, ягода и др.; 
- ▶ Пълнежни термоустойчиви кремове: ванилия, брюле, шоколад, лешник, сметана – за пълнеж на торти, еклери и др.; 
- ▶ Подобрител за пандишпанови теста – увеличава обема и подобрява структурата на тестото; 
- ▶ Какаови кремове и заливки за пълнеж и покритие на торти; 
- ▶ Захарни теста (различни видове) за обличане и декорация на торти; 
- ▶ Локумена паста за пълнеж на сладкарски изделия; 
- ▶ Карамелена паста за овкусяване на маслени и сметанови кремове. 

Разработваме продукти по рецепта на клиента и гарантираме постоянно качество!

“Ню Лайн” ЕООД
 Пловдив, ул. Пазарджишко шосе 82
 тел.: 032 943 331; e-mail: newline-plovdiv@abv.bg



Козунак!

Наричан е с различни имена в различните кътчета на Европа. Общото е в синонима „Великденски хляб“. Нашата българска традиция е непреклонна и постоянна – На Великден на всяка софра трябва да има козунак.

Вкусът и предпочитанията на нашата нация в продължение на последните сто години еволюират със сериозни темпове. Ако днес се предложи на един млад съвременник традиционен козунак, изпечен така както се е пекъл преди век, със сигурност няма да му допадне.

А почти всеки един от по-възрастните поколения сега казва „Еее... какви козунаци имаше едно време“. Е да, имаше, но имаше и баби, които ги месеха на ръка по цял час и загаряваха стаите за втасване цяла нощ. Кокешките снасяха яйца – истински. Маслото беше – Баш Органик. Нищо не се жалеше и от нищо не се икономисваше. Факторът „Време“ не съществуваше. С една дума – „Социализъм“.

На Запад по същото време беше започнала войната между големите индустриални производители на хлебни изделия. Надпреварата за все по-ниска цена на крайното изделие ги принуди да започнат да влагат заместители на по-скъпите съставки в продуктите. Появиха се емулгаторите – заместители на част от яйцата. Хидрогенирани и палмови мазнини заместиха млечното масло. Синтетични оцветители и ароматизанти. Консервантите, за капак на всичко, направиха продуктите почти вечни – мумифицирани. Всичко това промени вкуса на цяло едно поколение. Този нов вкус завладя през 90-те години на 20-и век и българския пазар. Предлагането на тези нови индустриални продукти накара и нашите проходящи в бизнеса хлебари и сладкари да се вторачват в етикетите на вносното ПАНЕТОНЕ и да се опитват да го имитират. И за две десетилетия българският козунак се превърна в „Оцветен в жълто Великденски хляб с аромат на Панетоне“ и малко по-скъп от Бял Хляб „ДОБРУДЖА“. Ама това не е най-важно за Европа, по-важно е да го има ХАСЕПА и отделна баня за жените и мъжете и много други важни фактори.

И все пак има по-някоя нова лястовичка във ФЕЙСБУКА, носеща надеждата за Възкресението Козуначено. Започнаха да месят младите майки в свободното време между храненията на бебетата. От няколко години насам започна едно масово предлагане в НЕТА преди Великден на „Домашни Козунаци“ скъпи, но с безплатна доставка по куриер. Тия ХАСЕПИ и без това обикновеният клиент не ги разбира. Важно е да е „ДОМАШНО“. Без значение дали ШЕФ майстора си е писал домашните на времето...

Но преди много години нашите майки и баби месеха и премесваха дълго, с много любов и непрекъснато говореха и пееха на тестото. Сега тестото май не харесва модерния РАП и Чалгата.

Миналата година моята съпруга много искаше да си купи козунак от Фейсбук-майсторка. Била слагала в него: Италианско брашно, Био яйца, Немско масло, Кафява мадагаскарска захар, Гръцки стафиди, Био лимони и Френска мая. А дали е вложила Българска Любов не се споменаваше във ФЕЙСА. Само разбрах, че е по „Стара домашна БЪЛГАРСКА рецепта“. Е, такова е съвремението. Едва го издохме...

Но за един козунак много е важно да има аромат на Лимони, Хавански ром, Ванилия и цвят на Яйца + само брашно и захар, и мая. И дори само това да е на етикета, може да се пише с главни букви „**Козунак**“. Това е печеливша и изпитана рецепта за българския пазар.

А сега моите препоръки за Хубавия „Домашен“ Козунак:

Не влагайте оцветители, а само яйца от кафяви кокошки!

Не влагайте ароматизанти, а само кори и сок от узрели лимони, стафиди, напоени едно денонощие в коняк – Български!

И най-важното, намерете си една Леля или Баба, която да го умеси и изпече...

А ако въпреки всичко решите да използвате Ароматизанти и Оцветители, и да спечелите някой и друг лев по Великден, можете да се обадите в офиса на фирма РЕМКО БГ ООД. Ще бъдете изненадани от честните цени и доброто качество.

Ние ще ви консултираме за правилното влагане.

Петър Пенчев

София 1619; бул. „Цар Борис III“ 290;
Тел.: +359 2 957 1147; +359 878598200
+359 888823179; Факс: +359 2 957 1160
e-mail: info@remcobg.com;
sales@remcobg.com (отдел Продажби)
order@remcobg.com (отдел Поръчки)



Remco BG





Постоянното качество е основно предимство

Фирма New Line е създадена през 2001 година с основна насоченост производство на сладкарски полуфабрикати предимно за финото сладкарство – тортите. За стремежите през тези почти 20 години разказва нейната управителка, инж. технолог Петя Жечева:

Целта, която имахме в началото, при създаването на фирмата, беше да разработваме и произвеждаме полуфабрикати, които са аналози на вносни западни продукти. Започнахме с фарситури за торти, по време когато имаше само вносни, гръцки. След това започнахме да правим по-нежни, термоустойчиви кремове, които могат да се ползват и като пълнеж за козунаци, защото имат добра термоустойчивост, приятен вкус и аромат. Целта на разработването на тези полуфабрикати бе не само да постигнем аналог на западен продукт, а в същото време и да ги подобрим – онези, за които съм преценила, че може да се получи един по-добър продукт от този, който произвеждаме като аналог.

След това започнахме да правим подобрители за пандишпанови теста, които са като заместител на яйцата при направа на блатове, рула, платки, овкусителни пасти за маслени и сметанови кремове с голяма трайност.

Също така произвеждаме и какаови кремове и заливки, които могат да се използват и като пълнежи за актуалните сега козунаци

Както казах в началото, целта ни бе не само да направим аналози, но и да ги подобрим в посока на това, което съм преценила, че не им достига.

А какви са предимствата на фирма като вашата по отношение на работата с производителите, на контактите с тях?

Както знаем, българският потребител, респективно производител, предпочита да работи със западни продукти. Аз предполагам каква е причината и моята цел е постоянно качество

на продуктите, които произвеждаме. Основното, за което следят нашите потребители е дали всеки път качеството е едно и също. Убедена съм, че това е сериозно предимство, което аз имам пред вносните продукти. Защото зная, че когато даден продукт влезе в едно сладкарско производство, той винаги трябва да има абсолютно едни и същи физикохимични показатели, абсолютно едни и същи органолептични свойства, по един и същи начин да се предлага според описанието за приготвянето му, а не да се налага работникът да се чуди какви интерпретации да прави. При нас това нещо не се получава, въпреки че много от суровините, които използвам са вносни, но и те не винаги са с едно и също качество. И нашето основно предимство е, че от тези суровини ние правим продукт с постоянно качество.

Ако Ваш клиент поиска да направи нов продукт, Вие бихте ли могли да съдействате с нещо по-специфично за неговото създаване?

Разбира се. Достатъчно е да е нещо, в което мога да помогна. Мога да дам съвети, да отида на място да се запозная с идеята на производителя – накратко с каквото мога да помогна. Когато отида в една фирма с по-голямо производство, аз мога да наглася даден мой продукт да „работи“ за точно определените машини при определени условия, т.е. мога да го коригирам и пригодя за съответното производство.

С какво ще помогнете на производителите за Великден?

Както вече казах фирмата е насочена основно към финото сладкарство. Но пълнежните термоустойчиви кремове, които доста често се използват в производството на козунаци, чудесно стоят и като пълнеж, както и нашите фарситури могат да се използват като глазура на козунака за лъскавина, за вкус – особено лимоновата фарситура. Какаовите ни кремове също могат да се използват като вкусен пълнеж на различни козуначни рула, така че техните клиенти да останат доволни.



Снакс десерти с по-ниско съдържание на захар

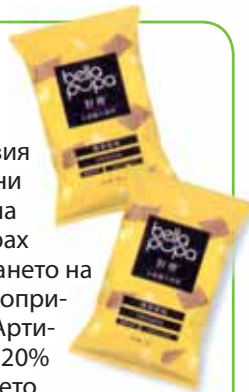


Представяйки своята нова линия десерти с шоколад и мюсли, британският шоколадов бренд GnaW се стреми да привлече потребителите, търсещи snacks с по-ниско съдържание на захар. Гамата включва три десерта: млечен шоколад с фъстъци, британски мюсли и семена; млечен шоколад с червени боровинки, стафиди, британски мюсли и семена; и тъмен шоколад с портокал, британски мюсли и семена. Целта на GnaW

е с тази своя линия да обедини здравето и вкуса; от компанията споделят, че залагат на завишеното съдържание на какаово масло, за да намалят нивата на захар в продуктите.

Снакс от прах от копринени буби

Брандът Bugsolutely лансира в Китай „първия в света“ снакс, произведен с прах от копринени буби. В контекста на растящата популярност на продуктите от ядивни насекоми, например прах от шурци, целта на компанията е била създаването на снакс, използващ част от 500-те хиляди тона копринени буби, произвеждани ежегодно в Китай. Артикулите от линията Catfed Bella Pura съдържат 20% прах от копринени буби, като по формулирането им брандът работи в сътрудничество с мозъчния тръст в сферата на храните и напитките Mill Food Intelligence. Предлагат се два варианта: оригинален и лют Съчан.



Протеинови ястия на растителна основа

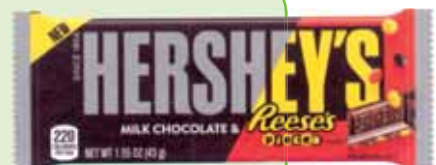


Компанията Atlantic Natural Foods представи линия протеинови решения на растителна основа с висока трайност, които ще бъдат предлагани под фирмения бранд Loma Linda. Иновациите са разработени в отговор на нараства-

щото търсене на храни на растителна основа с високо съдържание на протеин, които освен това да бъдат и с ниска цена. Лансирани са седем ястия: пикантен Пад Тай, зелено тайландско кърри, тика масала, средиземноморски домати и маслина, купа чипотле, топла яхния и югозападна яхния. Към тях са добавени и три предястия на растителна основа: тако плънка, сандвич с кайма „Слопи Джо“ и чоризо.

Десерт на Hershey с бонбони от Reese's

За да почетат „двамата емблематични шоколадови франчайза“, от Hershey Company представиха новия десерт с млечен шоколад Hershey's с бонбони Reese's Pieces. В момента десертът се предлага в САЩ в разфасовки от по 1,55 унции (около 44 грама) на цена от 0,99 долара, и „кралски размер“ от 2,55 унции (около 72 грама) срещу 1,69 долара. Главният бранд мениджър в Hershey Кристън Ом коментира: *Колажът между млечния шоколад на Hershey и бонбоните на Reese's е празник на вкуса, организиран от двата водещи шоколадови франчайза, който ще ви разтопи сърцето.*



Чипс, вдъхновен от уличната храна

Базираният във Великобритания снакс бранд London Flavours представи нова гама чипс, вдъхновена от популярните вкусове на уличната храна. Линията ще разчита да спечели от стабилния ръст на британския пазар на улични храни. Първоначално гамата ще включва три вкуса, предлагани в опаковки от по 40 и 150 грама: вьетнамска супа „фо“, японски сос „терияки“ и маринирани ребра. Говорителят на фирмата Джош Гест коментира: *Нашата нова линия Street Food има за цел да внесе разнообразие на британския пазар на чипс, като предложи вкусова гама, отразяваща разнообразието в хранителната култура на Лондон.*



Супи Maggi за деца

От Nestle Middle East разширяват продуктовата гама на фирмения бранд Maggi с въвеждането на нова линия супи за деца. Супите, предлагани с вкус на картофи и пиле, не съдържат изкуствени съставки, добавки, оцветители и овкусители. Приблизително една трета от всяка от супите е направена от зеленчуци, а и двата вкусови варианта съдържат „игриво“ оформени като животни фидета, с които производителите целят да направят продукта още по-привлекателен за децата.



Да обединиш наука и практика в името на клиента



TEXRA – оригинално хрумване за име на една фирма, но същевременно и сериозен ангажимент. Навярно първото доказателство за защита на името е и новият Учебен център, който фирмата създаде и който привлече вниманието ни. Но преди да ни разкаже за него, помолих инж. Кристиан Драганов, управител на фирмата, да сподели за нашите читатели как TEXRA се стреми да защити името си и да отговори на все по-големите претенции на потребителите днес:

TEXRA е абревиатура от ТЕХнологии и ХРАна, която отразява целите и методите във фирмената ни философия.

На съвременните претенции на потребителите считаме, че можем да отговорим единствено чрез обединяване в практиката и продуктите ни опита на предците ни в миналото с възможностите, които ни осигурява съвременната наука. В отдела „Изследователска и развойна дейност“ работят двама доктори на науката, един инженер-химик, един нутриционист и шест инженер-технолози. Създадените нови за България продукти през последните години, на които „TEXRA“ е единствен производител днес, са доброто доказателство. Имам предвид водно-маслена емулсия за намазване на тави и подове на пеци „Волио“, екструдирани брашна за хлебопроизводството и сладкарството, малцови брашна, течни и сухи закваски, сух квас за хляб, готови брашнени смеси и други нови продукти.

Следим световните тенденции и се стремим да развиваме и внедряваме новите им технологии и продукти. По патентована технология произвеждаме растителен слънчогледов протеинов концентрат за хранителната промишленост вместо използвания сега соев протеин.

В Европа и света е хит намаляване на консумацията на месо за сметка на алтернатива растително месо или както се нарича „веганско месо“. Наш екип, съвместно с френската фирма „Клекстрал“, разработват технология за нов продукт „Протико“ – база за много „познати“ кулинарни месни продукти.

Произвеждаме безглутенови брашна и миксове за страдащите от Целиакия и глутенова непоносимост. С тях боледуващите могат да си приготвят вадички видове хляб и хлебни изделия без глутен – хляб, кексове, сладки, пица, мекици, кифли.

В този контекст как се отнасяте към прекаленото модно увлечение по отношение на безглутеновите храни. Не отиваме ли от едната крайност в другата?

Когато говорим за „безглутенови“ храни и безглутеново хранене, трябва да имаме предвид, че става въпрос за хора, боледуващи, непоносящи глутен. Това е същото както диабетичите – непоносящи захар.

Абсолютизирането на безглутеновото хранене за здрави хора е меко казано вредно.

Човек употребява житни зърна за храна от времето на старокаменната епоха – повече от 15 000 години досега. По данни на ФАО към Световната здравна асоциация, консумацията на хлебни изделия е 360 грама дневно на човек от световното население или 2 590 000 т. дневно. В България консумираме около 2 736 т/дневно

хлебни изделия, произведени от житно брашно, съдържащо глутен.

Наричат хляба храна № 1 за човека, защото организмът ни с вековете се е приспособил към него и е единственият хранителен продукт, който не ни омръзва. И когато говорим за хляба, трябва да говорим за неговото многообразие – пълнозърнест, многозърнест, протеинов, квасен, в това число безглутенов, и да оценяваме тяхната полезност за човека.

Да поговорим за повода за нашата среща. Защо създадохте този Учебен център?

Връщам се във времето назад. През 1996 г. посетихме подобен център на един от европейските лидери – създатели на нови технологии и продукти в хлебопроизводството и сладкарството – немската фирма ИРЕКС. Тогава „откраднахме“ тази идея. Ние създадохме нови продукти, производството на които изискват нови технологии. „Учебно-демонстрационният център“ е мястото, където ние презентираме нашите продукти и технологии и едновременно обучаваме безплатно специалисти на нашите клиенти. Кандидатстваме за лицензиране на центъра за правото да дава технологическа квалификация на кадри със средно образование и дългогодишен стаж по хлебопроизводство, сладкарство и мелничарство. Ние работим съвместно с Университета по хранителни технологии, катедрата по мелничарство, хлебопроизводство и сладкарство.

Учебно-демонстрационният център трябва да попълва празнотата в професионализма на специалистите. Недопустимо е фирмени специалисти, произвеждащи хляб, да говорят за „жив“ хляб, защото е произведен с квас, а не с хлебна мая. Той има своите предимства, но не е „жив“, защото е изпечен при 220° С – температура, при която нищо живо не оцелява. И квасът и хлебната мая са живи инициатори на ферментацията при производството на хляб, всеки със своите предимства и недостатъци.

Да конкретизираме какво точно ще прави Центърът?

Дейността на Учебно-демонстрационния център е в три основни насоки.

Първо: На основата на традициите в бранша и научните съвременни технологични методи да пренесе или пресъздаде нови технологии и нови продукти, непознати на нашия пазар. Пример за такъв продукт е бразилският хляб „Пао де кежу“, известен в България като „Чийз бред“, внедрен в заведенията на „Хепи енд грил“ и бутикови фурни.

Продуктът „Сух квас“ е промишлена технология на основата на ретро, примитивна, ръчна технология от преди сто години, използвана за производство на хляб. За съжаление по този начин все още работят някои фурни за квасен хляб.

Създадена е технология и оборудване за производство на „топлинно обработени брашна“ за производителите на детски храни, сухи супи, джемове, плодови напитки и други.

Второ: Внедряване чрез презентирание и обучение на фирмени специалисти в използване на

тези технологии и производство на съответните продукти. Това обучение се осъществява чрез еднодневно или няколкодневно посещение в Центъра. В специализираните лаборатории и тестови учебни производствени линии се усвояват продуктите и технологиите за тях.

Трето: Членуване и активна работа в „Бизнес-университетската асоциация в хранителната индустрия“.

Учебно-демонстрационният център пряко осъществява връзката с Университета по хранителни технологии. Оборудваните лаборатории – физико-химична, тестова, контролно-технологична и приложно-изпитателна, дават възможност за университетска работа на студенти и преподаватели.



Ежегодно се провеждат:

Групови посещения на студенти за реална опознавателна производствена практика, а на по-късен етап учебно-производствени сезонни стажове;

Срещи с преподаватели от УХТ в реални производствени условия, обсъждане на идеи за научно-изследователска работа с общи интереси;

Презентиране на продукти и технологии, създадени в ТЕХРА и научни проекти, по които се работи в УХТ;

Формирани са съвместни екипи за решаване на научно-приложни проблеми.

ТЕХРА постоянно създава нови продукти и технологии за тях. Тези продукти и технологии в много от случаите са насочени за решаване на конкретни проблеми на клиентите.

Всяка реколта е специфична сама за себе си и формира пшеница също със специфично качество.

Често пшеницата е с висока или с много ниска амилазна активност. В други случаи глутенът е недостатъчен или с лоши реологични свойства. Фузариумната обсемененост или „картофената болест“, причинена от термофилни бактерии, правят брашното неизползваемо. Центърът със своите лаборатории, с инженер-технолозите изследователи, инженер-технолозите демонстратори, с високо подготвен нутриционист, дават точните решения на проблемите и ги налагат в производствени условия при нашите клиенти.

В цифрово изражение ТЕХРА произвежда над 120 продукта за хлебопроизводството, сладкарството и мелничарството. Ние ги публикуваме на нашия сайт, а в електронния магазин могат да се поръчат и доставят.

С управителя на „ТЕХРА“ ЕООД, инж. Кристиян Драганов, разговоря Петко Делибеев

Храни, туризъм, риск и наука



Мисля, че напред няма да можем да говорим за храни, без да споменем новите храни, бъдещите технологии, синтетичното производство на протеини и новите техники за размножаване на растенията, които се развиват с голяма скорост. - казва доц. д-р Янко Иванов, зам.-министър на МЗХГ

„Храни и опаковките им. Риск мениджмънт в туризъм“ под този наслов на 7 март в Нов български университет бе проведена Международна научно-практическа конференция. Тя бе организирана от Център за оценка на риска по хранителната верига към МЗХГ и Нов български университет със съдействието на МИТ Университет Скопие.

„Международната общност е изправена пред критично предизвикателство как да гарантира безопасността на храните и изхранването на експлозивно нарастващото население на Земята, което се очаква до 2050 година да достигне 9,3 милиарда души. – подчерта в приветственото си слово зам.-министърът на земеделието, храните и горите, доц. д-р Янко Иванов. Като изтъкна, че отговорът на този въпрос не е лесен поради бързо изчерпващите се природни ресурси и че ако експлоатацията и потребление на им в световен мащаб се запази в размерите и темповете с които се консумира в САЩ и в Китай, за изхранването на човечеството ще са необходими две планети с ресурс като нашата.

Проблемът допълнително се усложнява и от факта, че прогресивно се увеличават неплодородните земи – продължи доц. Иванов. Понастоящем едва 1/8 от територията на Земята е подходяща за живот. 3/4 е заета от Световния океан, а половината от сушата е пустиня. Според еколозите с климатичните промени през този век още 1/3 от сушата може да стане необитаема. Въпреки че ефектите от изменението на климата все още не се усещат напълно, понастоящем около 1 млрд души страдат от хроничен глад. Днес ние губим около 1/3 от общото количество храна, произведена за консумация на човека, а за нейното производство се използват 28% от световната земеделска земя и достатъчно вода, за да запълни Женевското езеро 3 пъти (Езерото е разположено на площ от 582 km² и има обем от 88,9 km³. – б.р.).

Същевременно в световен мащаб ежегодно се отглеждат над 21 млрд. домашни животни и се произвеждат милиарди тонове фураж за тяхното изхранване. Прогнозите са, че количеството им до 2020 г. ще се увеличи с 50% особено в развиващите се страни, което неминуемо ще доведе до нарастване на епидемичната нестабилност, защото с глобализацията постепенно

се глобализират и болестите по животните и хората, особено тези, които са свързани с храните. Така болестите все повече придобиват трансграничен характер, което от своя страна изисква и трансграничен подход за тяхното предотвратяване, ограничаване и ликвидиране.

ЕС безспорно играе ключова роля за постигането на продоволствена сигурност и устойчивост в хранителната верига, а МЗХГ прилага политики, които подкрепят тази устойчивост и сигурност и обезпечават високи стандарти за безопасност на храните, в тясно сътрудничество с останалите държави-членки...

Мисля, че напред няма да можем да говорим за храни, без да споменем новите храни, бъдещите технологии, синтетичното производство на протеини и новите техники за размножаване на растенията, които се развиват с голяма скорост. Компетентните органи трябва да реагират адекватно на промените се потребности на обществото и да разширяват своята дейност по отношение на безопасността и качеството на храните, по отношение на нарастващата антимикробна резистентност и зоонозите, които касаят общественото здраве.“

Единадесето издание на утвърден семинар



Единадесетото издание на утвърдения се обучителен семинар на тема **“Осигуряване на качеството и безопасността на храни, напитки и фуражи”** ще се проведе от **14 до 17 май 2019 г.** в зала „Хоризонт“ на Университета по хранителни технологии, Пловдив.

Семинарът е съвместна инициатива на Центъра за обучение по качество и безопасност на храните, катедра „Биотехнология“ на УХТ, Центъра за оценка на риска по хранителната верига, МЗХГ и БАБХ.

Обучението е насочено към ръководители и служители в химични и микробиологични лаборатории, мениджъри по управление на качеството в хранителни, фармацевтични и други производства, служители в контролни органи, акредитирани лаборатории, преподаватели във висши училища, изследователи от научни институти на БАН и ССА, докторанти и студенти. **Целта** му е да предостави теоретични и практически знания за съвременните аналитични методи за бързо установяване и количествено

Европарламентът защитава малкия бизнес

На 12 март Европейският парламент гласува нова директива, която цели да гарантира по-добро отношение към селскостопанските производители и малките фирми в хранителния бизнес от големите играчи като супермаркетите и крайните търговци.

Малките доставчици често са зависими от тези, които правят поръчките, и са принудени да спазват условията, наложени едностранни от по-големия им партньор.

Какво се променя

Новите правила налагат забрана на редица практики, които са в ущърб на по-малките участници на пазара (производители, кооперативни дружества, преработващи компании и търговци с оборот до 350 млн. евро). Забраната обхваща:

- ◆ забавени плащания за нетрайни храни;
- ◆ отмяна на поръчка в последния момент;
- ◆ едностранни промени по договори или промени със задна дата;
- ◆ принуждаване на доставчика да плаща за развалени продукти;
- ◆ отказ от сключване на договори в писмена форма.

Други практики като връщането на непрода-

дена стока на доставчиците ще бъдат разрешени, само ако изрично са включени в договора между страните.

Правилата ще важат и за доставчици извън ЕС.

Страните членки ще определят национален орган, който ще отговаря за спазването на изискванията и ще има правомощия да провежда разследвания и да налага санкции при нарушения.

Защо са нужни правилата

Нелоялните търговски практики заплашват оцеляването на малките производители на храни. Те водят до неочаквани за тях разходи и пониски от планираните приходи. В дългосрочен план това води до концентрация на хранителния бизнес, което е в ущърб на потребителите.

В изследване Евробарометър от 2018 г. 88% от анкетираните заявиха, че е важно да се засили ролята на селскостопанските производители във веригата на хранителни доставки.

След гласуването в Парламента новите правила ще трябва да бъдат официално одобрени и от Съвета на ЕС.

По <http://europa.eu/>

Партньорство за безопасност на храните в епохата на глобализация



Тъй като безопасността на храните е постоянен приоритет в ерата на глобализацията, специалистите търсят начини да се гарантира, че храната

се обработва възможно най-безпроблемно, от фермата до вилницата.

Генералният директор на шведската Национална агенция по храните (Livsmedelsverket), д-р Аника Солстрьом и председателят на германския Федерален институт за оценка на риска (BfR) професор Андреас Хенсел се споразумяха за близко сътрудничество в бъдеще в областта на безопасността на храните.

Споразумението за сътрудничество беше подписано в централата на шведската Национална агенция по храните в Упсала. Основният фокус на сътрудничеството е в разработването и по-нататъшното развитие на методите за анализ на храни, по-специално скрининг и стандартни методи за откриване на замърсители.

На фона на все по-глобализираната търговия с риба и морски дарове, например, се нуждаем от лесни за използване рутинни методи за откриване на морските биотоксини, които са опасни за здравето. – каза професор Хензел при подписването на споразумението за сътрудничество.

BfR и Livsmedelsverket ще си сътрудничат също за разработване на стратегии за минимизиране на антимикробната резистентност при

Хигиенно-здравна оценка на месо от диви свине, инвазирано с трематоди от род *ALARIA* SPP.

проф. д-р Йордан Гогов, гл. ас. д-р Гергана Крумова-Вълчева

Борбата с паразитните зоонози е основна задача в стратегията на ЕС за осигуряване безопасността на месото и месните продукти, предлагани на пазара. Безспорно изследванията на експертите са фокусирани предимно върху ограничаване разпространението на трихинелозата сред популациите от диви свине на територията на държавите членки. Напоследък все по-често се публикуват съобщения за наличие и на трематоди от род *Alaria* spp. при официалния контрол на месо от диви свине за трихинела. Тези случайни находки са сериозен сигнал за потенциален здравен риск при консумация на месо от диви свине, непременно достатъчна топлинна обработка.

Във връзка с това си поставихме за цел да представим систематизирана обзорна информация за таксономията, биологията и разпространението на *Alaria* spp., методите за откриване, както и актуални данни относно клиничните прояви на алариозата по хората, профилактиката и мерки за обезвреждане на инвазирано месо от диви свине.



Alaria spp.

Таксономия

Alaria spp. се отнасят към род *Alaria* на сем. *Diplostomidae*, клас *Trematoda*. Подробно изучени и диференцирани са 7 вида аларии: *Alaria alata* (Goeze, 1782), *Alaria arisaemoides* (Augustinus and Uribe, 1927), *Alaria canis* (La Rue and Falis, 1934), *Alaria intermedia* (Oliver and Odlaug, 1938), *A. marciana* (La Rue, 1917), *Alaria mustelae* (Bosma, 1934) и *Alaria taxidae* (Swanson and Erickson, 1946). Проучванията в световен мащаб обхващат всички видове аларии, но най-задълбочено е изследван вида *Alaria alata*. *Distomum musculorum suis* (DMS) (Duncker, 1896) се явява мезоцеркариен стадий на *Alaria alata*, който се открива в червата на някои хищници

Биологични особености

Извършените паразитологични наблюдения и анализи през 50-те години на миналия век показват, че алариите имат сложен биологичен цикъл на развитие, в който участват три гостоприемника с мезоцеркариен стадий между церкария и метациркария. В червата на крайните гостоприемници на

Празникът и хлябът в българската традиция

Традиционните календарни празници и обичаи са неделима част от безценния фонд на нашето културно наследство. Пренесени през вековете те са помогнали да се съхраним като народ. И днес са включени в съвременната ни празничност, като са запазили етническото своеобразие. Това народно богатство, съхранило душевността на българина, е част от нашия влог в европейската култура.

Продължаваме нашата рубрика „Празници и трапеза“ с мястото на хляба във всеки наш празник. В традициите на българина като стар земеделски народ на Балканите и Европа трудно може да се намери празник, обичай и обредна процедура без участието на хляба.

Много са фразеологизмите в българския език, които се формират около наименованието „ХЛЯБ“ в различните обреди: кравай, колач, погача, пита, боговица, козунак и др. А времето преди Великден е изпълнено с много традиционни празници, преплели в себе си вековната традиция с религиозната символика. Тук ще се спрем на най-важните от тях: Благовещение, Лазаровден, Цветница и Великден.

Благовещение (Благовец)

Голям църковно-християнски празник, утвърден през VII век. Този ден се свързва с пролетното пробуждане на природата и идването на прелетните птици. Стопанките

измитат дворовете и къщите, като боклукът винаги се запалва, за да изгорят болестите през годината. Според Църквата това е денят, в който Архангел Гавраил е съобщил на Дева Мария, че ще зачене с Божията помощ Спасителят на света. Затова празникът е известен още като Благовест. На трапезата се слага погача, слабо подсладена с мед и със символично изображение на птици и слънца.

Именници : Благовест, Благовеста, Благой и Блага.



Лазаровден (Лазарица)

Чества се в съботата преди Великден. Този празник е свързан с лазаруването, най-представителния пролетен момински обичай. Това е и денят на нивите, пасищата и горите. Православната църква посвещава тази събота на Лазар, когото Исус Христос възкресил на чет-

въртия ден след погребението му в дзнак на благодарност за неговото гостоприемство.

Обредният хляб – погача, се приготвя от тесто без мазнина и символична кръстообразна украса или питки.

Името Лазар идва от гръцката дума Елеозар - Бог помага.

Именници: Лазар и Лазарина.

Цветница (Върбница)



Чества се в неделята след Лазаровден. На този ден завършва цикълът на моминските пролетни лазарни дни. Момите играят „лазарки“, чрез което народът изразява патриархалната си потребност да се повлияе върху бъдещия ход на живота.

Църквата посвещава този ден на посрещането на Исус Христос в Йерусалим с маслинови и лаврови клонки (у нас те са заместени от върбови клонки).

Обредните хлябове са: погача, колач и пита, символично украсени с изображения на цветя и клончета. Хлябовете се поставят на трапезата върху върбови клонки.

Именници: Калина, Виолета, Божура, Върбан, Цветан, Цветана, Камелия, Невена, Маргарита, Диляна, Явор, Ясен и др. с имена на цветя и дървета.

Великден (Възкресение Христово)

Чества се в неделята след първото пролетно пълнолуние – един от най-големите пролетни празници, който продължава три дни. Празнува се като израз на радостта от пролетта и събуждането на природата и живота. С възникването на християнството празникът се свързва с възкръсването на Исус Христос и победата на живота над смъртта. Той се пред-



шества от Страстната седмица, в която всеки ден е велик.

На трапезата се отговява с украсени великденски яйца и великденски обредни хлябове. Великденските хлябове имат разнообразни наименования: яйчелник (погача, украсена с боядисани яйца), писан кравай, великденски колач, великденска кукла, великденска плетеница (козунак) и др. Великденският хляб се носи на кумовете, деверите, шаферите и родителите на невестата. Празникът е чакан с нетърпение от всички, той сплотява семейството и учи на уважение към род и Родина.

Именници: Величка, Величко, Велико, Велика, Светла.



Великденски козунак

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



Фруктов козунак с млечно масло

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

ЗАМЕСВАНЕ НА ТЕСТОТО

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

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

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

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

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

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

РАЗМЕРВАНЕ И ОФОРМЯНЕ

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

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

Например трябва да се произведе козунак с маса 0,500 кг и да е оплетен с три малки къса тесто – „фити-

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

60-80 минути. През този период се извършват две последователни (в интервал от 30-40 минути) намазвания на кората на козунаците с добре разбита яйчена маса. След второто намазване, непосредствено преди поставянето на изделията в пещта, по повърхността им се забождат на няколко места бадемови ядки (ако се предвиждат по рецептурите) и се поръсват със кристална захар. Бадемовите ядки придават желан и красив вид на козунаците.

ИЗПИЧАНЕ

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

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

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

изпичане зависи от времето за изпичане, температурата на пещите, теглото на изделията, лабораторния анализ и пр.

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

КАЧЕСТВЕНА ХАРАКТЕРИСТИКА

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

Органолептични показатели

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

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

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

Да ни е сладко!



INTRAMA
**Комплексни решения
 за ХВП и търговията**

- Технологично оборудване
- До 18-слойни горни и долни фолиа
- Вакуум пликове
- Флексопечат на плоски, ръкавни и термосвиваеми фолиа
- Етикети
- Сервиз
- Софтуер



www.intrama-bg.com

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. Горубяне, ул. Люляк 9
 тел./факс: 02 974 50 01, 02 974 50 28
 моб.: 088 8915 249, 088 7989 830
 e-mail: teatradin@abv.bg,
www.teatradin.eu

„Градус-1“ ООД **Градус**
 Естествено - вкусно пиле!

Производство на пилешко месо
 и пилешки продукти, разплогни
 яйца, еднодневни пилета.
 Богата гама охладени
 и замразени птичи продукти,
 полуфабрикати, деликатеси
 и колбаси.

6000 Стара Загора,
 кв. Индустриален, П.К. 285;
 Тел.: 042 617101;
 e-mail: gradus@gradusbg.com

ПИКАНТ

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

Lactina
 НАТУРАЛНИ ЗАКВАСКИ
 ОТ БЪЛГАРИЯ

www.lactina-ltd.com



aromsa
 ЕООД „Д-р Грозева - АРОМСА

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

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



ТЕРМОХРАН
 et aat adef a

Машини и технологични
 линии за консервната
 промишленост.
 Теплообменници и
 изпарителни инсталации за
 всички отрасли.

6000 Стара Загора, ул. Христо Ботев 117 А,
 Тел: 042 622 201; 627379; 601870,
 e-mail: thi@mbox.contact.bg;
 sales@thermohran.com;
 www.thermohran.com

LB BULGARICUM ЕЛ БИ БУЛГАРИКУМ ЕАД

**Производство
 и търговия
 с млечни
 продукти**

1000 София, ул. „Съборна“ 9
 тел.: 02/ 987 29 01
 факс: 02/ 987 59 00
 e-mail: office@lbbulgaricum.bg
www.lbbulgaricum.bg



„ПИЛКО“ ЕООД

Производство и преработка
 на птиче месо

7200 Разград,
 Индустриална зона, П.К. 181
 тел.: 084/ 66 10 86; 66 10 87
 факс: 084/ 66 10 92
 e-mail: pilko@mbox.digsis.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, 955 62 20
 Факс: 02/955 63 05
 e-mail: salon@mb.bia-bg.com
 web: bg-salon.com



УХТ, Пловдив
 Катедра „Биотехнология“
 разполага със съвременна
 апаратура за извършване на:

- Микробиологични анализи на суровини, храни, напитки, фуражи и др.
- Биохимични и химични анализи на суровини, храни, напитки, фуражи и др. (микотоксини и други замърсители в храните);
- Качествено и количествено определяне на ГМО в растителни и животински суровини и хранителни продукти.

За контакти: ректор: тел.: +359 32 643 005
 факс: +359 32 644 102
 rector_uft@uft-plovdiv.bg
<http://www.uft-plovdiv.bg>



Яйца и птици - ЗОРА - АД
 с Дончево

Производство, преработка
 и търговия на яйца,
 пилета и птичи
 продукти

9354 Дончево,
 обл. Добрич,
 тел.: 058 625534, 626612,
 факс: 058 622766
 e-mail: zora@netplusdb.bg
www.zora-donchevbg.com



**ВЕРТИКАЛЕН
ПОДЕМНИК
„БЪОКЕР“ –
до 14 м –
СУПЕР ЛЕК –
ДО 430 КГ,
ЗА ВЪТРЕШНИ
И ВЪНШНИ
ПЛОЩИ**



моб: 0887 69 39 30; 0893 49 08 49; 0893 49 08 48
www.facebook.com/slavyanika; www.boecker.de

Производител на халви от 1999



ХЕТТРИК

Халва * Локум * Тахан

гр. Ямбол, п. к. 8600
Производствена база: ул. „Клокотница“ 99
Тел.: 046/661838; факс: 046/664727
E-mail: office@hettrik.bg

www.hettrik.bg



**Хайпро
България ООД**

Производство
на фуражи, концентрати
за фуражи, яйца
и стокови носачки

5200 Павликени,
ул. Дъското шосе 6,
тел.: 0610 52669,
факс: 0610 52670;
e-mail: office@hipro.bg
www.hipro.bg

**Българконсерв
Руните
Консервирани
зеленчуци.
Компоти**

София 1463, бул. България 81, вх. А, ет. 8, оф. 11
тел.: 02 953 24 21, 02 952 66 56, 02 952 03 76
факс: 02 953 24 28
e-mail: office@bulgarconserv07.com
www.bulgarconserv07.com

„РАДУЛОВ“ ЕООД

**Газирани,
негазирани
напитки**

6010 Стара Загора
Индустриален квартал
тел.: 042/ 60 47 46,
факс: 042/ 63 84 23
e-mail: radulov@mail.orbitel.bg
www.radulov-bg.com

„ЗЕНА“ ООД

Пълна гама санитарни помпи от неръждаема стомана, устройства за обливане и миене, бъркалки. Пълна гама арматура и принадлежности от неръждаема стомана. Пластмасови блок форми за сирене. Хомогенизатори и сепаратори.



6300 Хасково,
пл. Общински 5
тел./факс: 038/ 626 042
склад тел.: 038/ 620 256
e-mail: zena@zena-bg.com; www.zena-bg.com



„СТЕМА-СТАРОСЕЛ“ ООД

**Вино,
родено от
традицията на
старите
майстори!**

4175 Старосел,
ул. Георги Димитров №60
088 872 7249
088 279 7549



info@stema-starosel.com



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



Захарни Заводи АД е най-големия комплекс в България за производство на захар, захарни изделия, спирт и опаковки.

гр. Горна Оряховица
ул. „Свети Княз Борис I“ 29
тел.: 0618/69500
факс: 0618/21709
e-mail: office@zaharnizavodi.com



АКУМПЛАСТ АД

Широк асортимент от каси за хляб и хлебни изделия, хранителни продукти, месо и колбаси, плодове и зеленчуци, растителни масла, бира, безалкохолни напитки и минерална вода.

Кутии за технологично зреене на бяло саламурено сирене.

Добрич 9300
ул. Свещеник П. Атанасов №20, ПК154
тел.: 058/ 602 793; факс: 058/ 602 792
e-mail: office@akumplast.com
www.akumplast.com



ДАТРА ООД

**Представител
на европейски фирми,
произвеждащи
машини и съоръжения
за хранителната
промишленост**

1784 София, бул. „Йерусалим“ 54
тел.: 02 974 05 48, факс: 02 974 08 17
e-mail: office@datrabg.com,
www.datrabg.com

**„ДЖЕМ МАШИНА
ИМПОРТ-ЕКСПОРТ“ ООД**

**Търговия с пакетиращи
машини за ХВП, линии за
производство на вафли**



7200 Разград, ул. „Бузлуджа“ 5
тел.: 084 661 584, факс: 084 661 584
e-mail: galya_rosenova@gbg.bg



XI Национален конкурс за най-добра опаковка „Приз Пак 2019“

Произвеждате храни или напитки...

Произвеждате опаковки...

Това е Вашият конкурс!

Финал на конкурса в Интер Експо Център 6-9 ноември 2019 г.

Не пропускайте и традиционната Национална научно-практическа конференция, посветена на новостите в опаковането на храни и напитки – октомври 2019 г.

За справки и запитвания:

тел.: 02 988 05 89;

GSM: 088 46 46 919;

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

Повече информация на www.fpim-bg.org



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, 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 300 места, в центъра на София.

ЗАПОВЯДАЙТЕ ПРИ НАС!



Зала №4

Зала, брой места	Само за делнични дни	Делнични дни		Почивни и празнични дни	
	до 2 часа	до 4 часа	над 4 часа	до 4 часа	над 4 часа
Зала №1 (85 кв. м)	119 лв.	225 лв.	310 лв.	275 лв.	390 лв.
Зала №2 (40 места)	109 лв.	205 лв.	290 лв.	245 лв.	340 лв.
Зала №3 (90 места)	180 лв.	275 лв.	350 лв.	350 лв.	425 лв.
Зала №4 (300 места)		385 лв.	495 лв.	495 лв.	595 лв.
Зала №105 А (54 места)	99 лв.	195 лв.	290 лв.	245 лв.	340 лв.
Зала №108 (14 места)		69 лв.	89 лв.	105 лв.	135 лв.
Зала №109 (до 26 места)	72 лв.	95 лв.	130 лв.	130 лв.	175 лв.
Зала №302 (14 места/	65 лв.	89 лв.	120 лв.	120 лв.	165 лв.
Зала №312 (до 25 места)	72 лв.	95 лв.	130 лв.	130 лв.	175 лв.
Зала №315 (14 места)		69 лв.	89 лв.	105 лв.	135 лв.

Цените са без ДДС и са в сила от 01. 01. 2019 г. !

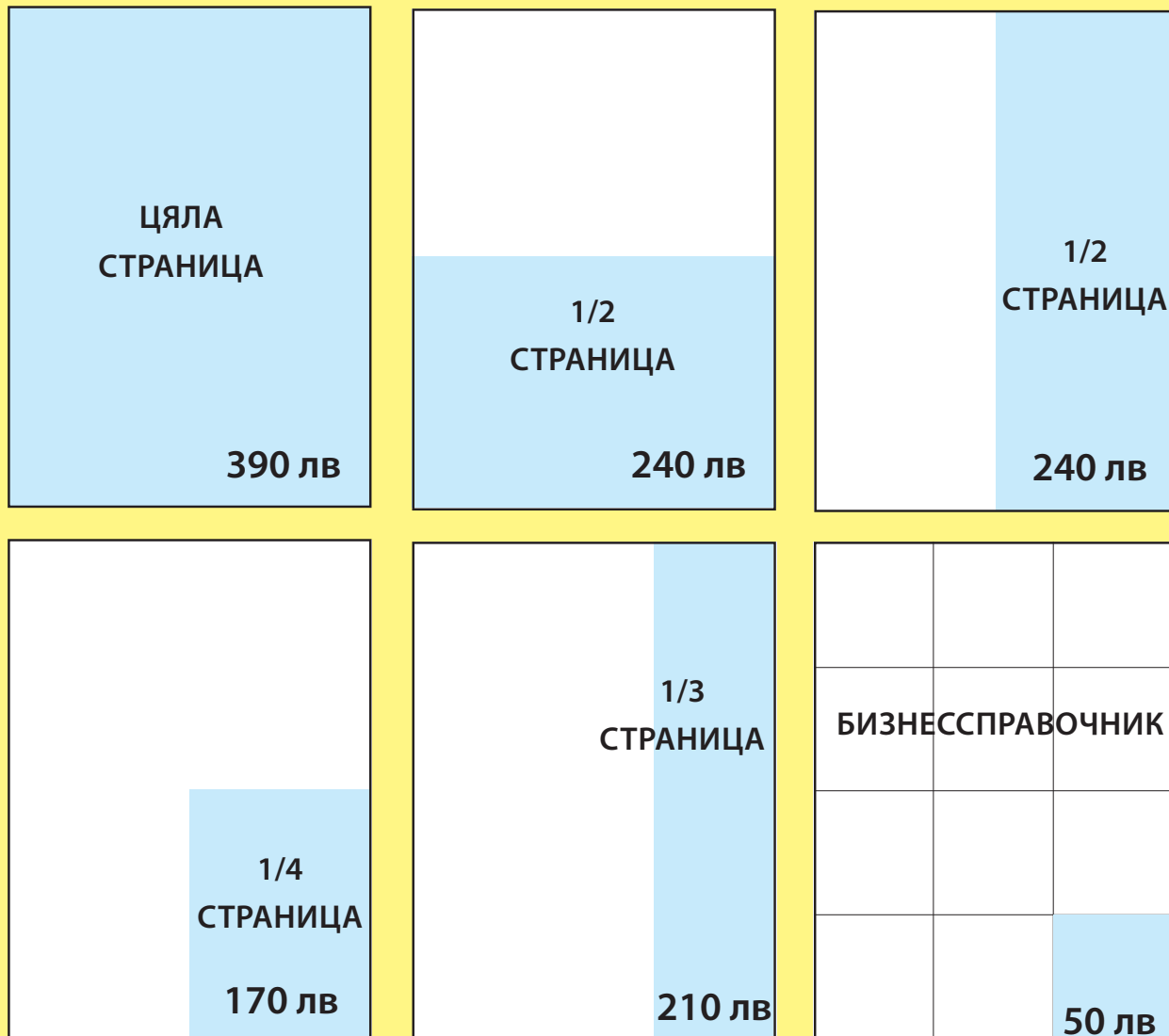
София, 1000, ул. „Г. С. Раковски“ №108
Национален дом на науката и техниката
тел: 02/ 987 72 30 БЕЗПЛАТНО, факс: 02/ 987 93 60



Зала №3

Здравейте колеги!

С цел да подпомогне развитието на всички оператори на българския хранителен пазар, Редколегията на сп. ХВП реши да Ви предложи **нови, по-ниски цени за реклама в списанието**



Цените са без ДДС!

ВАЖНО! Вашата реклама или платена публикация ще бъдат видени от читателите на:

- Печатното и електронно издание на списание ХВП;
- 7000 потенциални читатели на месечния интернет бюлетин на сп. ХВП;
- Посетителите на сайта на сп. ХВП – <http://fpim-bg.org/>, предлагащ актуална и полезна информация;
- Хилядите ни приятели във фейсбук – <https://www.facebook.com/FPIMagazine/>

Цените са валидни от 1 април 2019 г.

ПРЕДСТАВЯНЕТО НА ВАШАТА ПУБЛИКАЦИЯ ЧРЕЗ ИНТЕРНЕТ И СОЦИАЛНИТЕ МРЕЖИ ЩЕ МУЛТИПЛИЦИРА МНОГОКРАТНО ЕФЕКТЪТ ОТ ВАШАТА РЕКЛАМА!

За абонати на сп. ХВП – 10% отстъпка!

ХВП – най-старото списание за хранително-вкусова промишленост у нас винаги е имало за цел да бъде полезно на производители и търговци на храни и напитки в България. Нека и в бъдеще бъдем партньори в едно взаимно полезно сътрудничество.

ЛИТЕРАТУРА В ПОМОЩ НА ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

„Моите захарни фигурки“



Наръчник „Изчисляване на енергийната стойност на храните“

Наръчник „Шоколадът“

и още много заглавия,
полезни за Вашата
практика...

www.fpim-bg.org

