

Чисти етикети—
пълна
прозрачност

Интеграция
от А до Я

Новости

За НРР
обработката
на храни

Тенденции

Ефективно
разкриване
на фалшиви
храни

ЕК укрепва
географските
означения

Храни и наука



Честит
Великден!



Руре™

ДЕВИТАЛИЗИРАН НАТУРАЛЕН РЪЖЕН КВАС

Девитализираните квасове представляват жив квас, чиято биомаса е била инактивирана. Това дава възможност да се удължи срока на годност на продукта, като същевременно се запазва вкуса и аромата на хляба. LIVENDO RYPE™ е квас, получен от **висококачествена пълнозърнеста ръж и естествени стартерни култури**. Представлява паста, която е оставена да ферментира естествено в продължение на 20 дни, след което е деактивирана. Така тя развива целия си аромат и вкус, които придава на вече готовите изделия.



RYPE™ е първият продукт от квасове LIVENDO в пастообразна форма. Опаковката му в кофа от 7,5кг улеснява използването, съхранението и складирането му.

+ ПРАКТИЧНА

Пастообразната форма позволява лесното влагане към тестото и правилната дозировка в зависимост от желаната интензивност на аромата.

+ МНОГО- ФУНКЦИОНАЛНА

LIVENDO RYPE™ се агантира лесно за към всички начини на производство: директен, отложен, бавна ферментация.

www.lesaffre.bg





Четиринадесето издание на Националния конкурс за най-добра опаковка **„ПРИЗ ПАК 2022“**

Произвеждате храни или напитки...

Произвеждате опаковки...

Това е Вашият конкурс! Включете се сега!

Финал на конкурса през октомври 2022 г.

Не пропускайте и традиционната Национална научно-практическа конференция „Тенденции в опаковането на храни и напитки – технологии, материали, екология и нормативна уредба“ – октомври 2022 г.

Повече информация и записване на

тел.: 02 988 05 89;

GSM: 088 46 46 919;

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

www.fpim-bg.org



СЪДЪРЖАНИЕ

Година LXXI
Брой 2/2022

Рискът не може да бъде нула, но трябва да е приемлив	5
Тенденцията за чисти етикети води към пълна прозрачност	8
Новости	10, 11, 16, 17, 21, 23
Интеграция от А до Я	12
Ефективно и рентабилно разкриване на фалшиви храни	14
Устройство разкрива измамите при месо и риба за секунди	15
EFSA за HPP обработката на храни и някои опасения за млякото	18
Италианска, китайска или мексиканска – коя е най-калоричната кухня	19
Чаени тенденции 2022г.	22
Наберете си плодове сами! Нямаме градина – това не е проблем	24
Наблюдател	26
ЕК укрепва географските означения за по-високо качество и по-добра закрила	28
Проучване върху специфичната миграция на стирен и пластификатори от опаковки за кисело мляко	30
Празникът и хлябът в българската традиция	36
Бизнессправочник	39



Фирми, представени в броя:

АРСТ

Готи

Грант Аксес

IFFA

Лесафр България

Радулов

ФНТС

ЦСБ-Систем България



Редколегия:

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

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

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

Дизайн: Зора Янчева, тел.: 02 988 05 89;
e-mail: dizart@abv.bg

Адрес на редакцията:
София 1000, ул. „Раковски“ 108, ет. 6, офис 605;
GSM: 088 4646 919;

Печат: Вуду принт ООД; www.voo-doo.eu

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

Абонамент чрез Български пощи и „Доби прес“

АБОНИРАНЕ В РЕДАКЦИЯТА ПРЕЗ ЦЯЛАТА ГОДИНА !

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

ХВП®

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

Editorial board:

Prof. Chavdar Damianov DSc., Assoc. Prof. George Djatov,
Prof. Jordan Gogov, Jana Velichkova, Assoc. prof. Kiril Mihalev,
Dipl. eng. Magdalina Gadjeva, Petko Delibeev, Ph.D., Prof. Stefan
Dragoev DSc, Corresponding Member of the BAS, Ph.D. Svetlana
Minkova, Prof. Veselka Duleva DSc., Assoc. Prof. Valentina Bag-
dasarian

Editor-in-Chief: Petko Delibeev,

Tel.: + 359 2 988 05 89; e-mail: info@fpim-bg.org

Advertisement: Violeta Georgieva

Tel.: + 359 2 988 05 89; e-mail: fpim_adv@abv.bg

Design: Zora Yancheva,

Tel.: + 359 2 988 05 89, e-mail: dizart@abv.bg

Address: BULGARIA, 1000 Sofia, 108 Rakovsky Str.,
fl. 6, office 605,

Tel./Fax: +359 2 988 05 89; GSM: +359 88 4646 919;
e-mail: info@fpim-bg.org

Printing: Voodoo Print LTD; www.voo-doo.eu



Здравейте, уважаеми читателю,

Тези дни една колежка се върна от изложение в Солун и ми показа касова бележка от хранителен магазин – ДДС върху храните беше 13%, а върху двете пластмасови торбички – 24%. Както се казва „Без коментар“. Бърза справка върху ставката за ДДС в нашите приятели от ЕС показва, че с изключение на Дания, всички други страни имат по два варианта, а някои по три, та и четири варианта на ДДС ставките. Досещате се в полза на кои стоки са по-ниските варианти. Значи не е толкова сложно да се диференцира прословутото ДДС в полза на храните у нас. Не съм убеден, че по-ниската ставка, за която всички браншови организации от отрасъла писаха писма до власт имащите, ще намали цените за крайният потребител, но със сигурност ще има положителен ефект върху бизнеса в хранителната промишленост. А в тези трудни времена и това е нещо.

Все пак не трябва да се забравя, че развитието на агрохранителната верига е основополагащо не само за икономическото състояние на нашата страна, а стратегически важно за бъдещето на човечеството. За пореден път се уверих в това по време на изложенията в Пловдив – АГРА, Винария, Фудтех. Големият интерес към нови сортове растения, към съвременни машини за селското стопанство, облекчаващи труда и повишаващи качеството на всички процеси в земеделието, пълните с посетители зали на Винария и Фудтех, са наистина едно обективно доказателство за мястото на този отрасъл в живота на човека. Ще добавя и големия интерес към специализирана литература, свързана с производството на храни и напитки, който за съжаление не успяхме да удовлетворим поради все по-нарастващата липса на подобни помагала. Да се надяваме, че тези, от които зависи това, ще намерят сили да запълнят празнотите в тази сфера, която привлича все повече млади хора да опитат възможностите си в нея.

А дотогава, четете списание ХВП, в което се стремим да Ви предлагаме разнообразна и актуална информация за развитието на ХВП отрасъла по света и у нас. Ако имате интерес към много актуалния проблем, свързан с опаковките в хранителната и питейна индустрия включете се в нашия традиционен вече Национален конкурс за най-добра опаковка „Приз Пак 2022“ и съпътстващата го Конференция, които организираме и тази година. Следете сайта ни, в който ще намерите повече информация за него.

И не забравяйте, че списание ХВП все още съществува при тези трудни условия само благодарение на Вашия абонамент и рекламното Ви присъствие на неговите страници. Да продължим да бъдем заедно и да сме си взаимнополезни!

**Петко Делибеев,
главен редактор**

Content

Year LXXI
Issue 2/2022

The risk cannot be zero, but it must be acceptable	5
The trend of clean labels leads to complete transparency	8
News	10, 11, 16, 17, 21, 23
Integration from A to Z	12
Solve food fraud efficiently and cost-effectively	14
Device detects meat and fish scams in seconds	15
EFSA for HPP food processing and some concerns about milk	18
Italian, Chinese or Mexican - which is the most caloric cuisine	19
Tea trends 2022	22
Gather fruit yourself! You do not have a garden - this is not a problem	24
Observer	26
The EC strengthens GI for higher quality and better protection	28
Study on the specific migration of styrene and plasticizers from yoghurt containers	30
The holiday and the bread in the Bulgarian tradition	36
Businessguide	39



Companies represented in the issue:

ARST
CSB-System Bulgaria
FSEU
GOTHI
Grant Access
IFFA
Lesaffre Bulgaria
Radulov



Рискът не може да бъде нула, но трябва да е приемлив

През 2021 г. се навършиха 10 години от създаването на Центъра за оценка на риска по хранителната верига (ЦОРХВ) и 6 години откакто той бе отделен със специален закон, като самостоятелен орган към Министерство на земеделието. Всъщност ЦОРХВ организира и планира изготвянето на научни оценки на риска чрез независим, прозрачен и безпристрастен анализ по проблеми, които пряко или косвено засягат здравето на животните и растенията, растителните продукти и растителния репродуктивен материал и респективно се отразяват на безопасността на храните и фуражите. Но какво се крие зад това сухо определение и каква е равнотежката за дейността на ЦОРХВ през годините попитахме неговия директор, проф. Георги Георгиев?



Директива 178/2002 година е основополагащ документ. С нея се аргументира и обявява създаването на Европейският орган по безопасност на храните – ЕОБХ (EFSA). Така че тази година ЕОБХ навърши 20 години, а нашият ЦОРХВ навърши 10 години през миналата година. С Директивата са положени основите за независимост на оценката на риска по цялата агрохранителна верига в целия Европейски съюз.

В съществуването на нашия Център има два периода. Той създаден през 2011 в рамките на Българската агенцията по безопасност на храните (БАБХ). Но през 2016 Центърът се отдели от Агенцията, като тогава ръководството на Министерството на земеделието преценява, че за да се осигури пълна независимост на оценките и да се осигури една сепарираност на Центъра, да не зависи много от „ветровете“, а да може да дава наистина независими, научно обосновани, задълбочени и безпристрастни оценки, решава да го отдели, като му даде икономическа самостоятелност и възможност да има Управителен съвет, който се състои от двама зам.-министри на здравеопазването и двама на земеделието, плюс директора на ЦОРХВ. Именно този УС начертава генералната директива за работата на Центъра за оценка на риска по хранителната верига.

Ако погледнем как върви броят на научните оценки от 2016 година, тяхната същност и

компетентност – да са качествени, задълбочени и най-вече да отговарят на изискванията на обществото, да имат тежест, ще отбележим сериозно развитие – от 32 през 2016 г. до общо 97, през 2021г., в т.ч. 64 оценки на риска, 24 научни обзора и анализи и 9 оценки на досиета по мярка 16 от Програма за развитие на селските райони.

Но освен тези цифри, за това време ние минахме през много превратности – заразен модулаторен дерматит, инфлуенца, африканска чума по свинете... Всичко това пораждаше много и сериозни проблеми пред нас. Ние трябваше да оценим всички рискове и да направим такава система, която да гарантира безопасност, и не ни оставаше нищо друго освен да ползваме методите на биосигурността. (Тук проф. Георгиев си спомня за тежките решения, които трябва да се вземат за унищожаването на хиляди животни, да убеждават стопаните да колят прасетата през лятото. Тогава се налага Центърът да изработи специална програма, която да включва мерките по биосигурност, но не декларативна, а такава, която да бъде прилагана на практика. Благодарение на тази програма и нейното прилагане в практиката сигурността се повишава и проблемът е преодолян.)

През миналата година сме подели кампания да направим същата програма и за инфлуенцата, като отчетем специфичните рискови фактори, още повече, че при птиците рисковите фактори





са много повече. Освен това има райони в страната където плътността на птичите популации е много голяма. По принцип не е редно в трикилометрова зона да има повече от един обект с птици. А то не само че има повече от един обект, но при това от разнородни птици. Затова решихме и тук да въведем този метод на работа с оценка на риска преди заселване, както направихме при прасетата. Така смятаме да работим и за останалите видове ферми и да гарантираме биосигурност в държавата. Не може стопаните да получават финансиране и субсидии по разнообразни програми, но за съжаление нищо от тях да не отива за биосигурност на фермите.

Подобни епидемии как се отразяват върху работата на преработвателите. Къде е пресечната точка на вашата дейност и тяхната и как ги предпазвате от риска да преработят опасна суровина.

За острите заболявания, при които суровината не може да влезе в преработвателната верига, моментално се спира всякакъв добив – това е при острите заболявания: инфлуенца, африканска чума по свинете, шап, шарки, син език. Това са болести включени в Листа А. От Листа Б, заболявания, при които суровината може да се консумира, не всичко влиза в хранителната верига. Там ние заостряме вниманието на цялата система за контрол на добива на месо по цялата верига – от заколването, през прегледа на трупното месо, етикетването, пакетването и реализацията на продукцията, съхраняването на суровината и продукта по хладната верига до хладилника в магазина. Всичко това е грижа на хората, които са по веригата на производството. Когато има сигнал за заболяване, при което трябва да се завиши контрола, ветеринарните лекари заострят вниманието чрез Системата за бързо предупреждение за храни и фуражи (RASFF) не само у нас, но и в ЕС.

Така че агрохранителната верига започва от оценката на риска – има ли рискове и какви са те. След това минава през комуникацията на риска, защото ние трябва да споделим тези рискове с онези, които менижират риска. Комуникацията се води в двете посоки – по изискванията на Регламент (ЕС) 2019/1381 относно прозрачността и устойчивостта на оценката на риска в хранителната верига. Той изисква по време на комуникацията на риска да се дава повече информация на потърпевшият от съответния риск – потребителят, за да може той да следи как се осъществява решаването на неговия проблем. И той да има доверие в този, който решава проблема. Било то мениджърът на риска, било то този, който оценява риска до

достигане ниво на приемлив риск – рискът не може да бъде нула, както и биосигурността не може да стане 100%, но може да бъде приемлив риск – т.е. незначителен, невлияещ на общото здраве на хората. И тук е ролята на органа по оценка на риска – с тази прозрачност да вдъхне доверие, т.е. потребителят да вярва, че ще му решат проблема. И то по най-добрия начин, който позволява науката в този момент.

Агрохранителната верига напоследък е под ударите на климатичните промени. Как те ще се отразят на храненето на хората и как трябва да реагираме, за да отговорим на предизвикателствата?

Дейността на Центъра е „от природата до трапезата“, „от полето до вилницата“, така че Центърът за оценка на риска, образно казано седи около чинията и я охранява. Но щом ние сме от природата до трапезата, всички тези климатични промени, за които много се говори и поради които ЕС желае да извърши трансформация за създаване на декарбонизирана система за добив на енергия, за намаляване на пестицидите в растениевъдството, за намаляване на употребата на антибиотици, защото всичко тръгва от полето. В този контекст промените в климата ще дадат отражение върху земеделието. Нашето земеделие например има крещяща нужда от поливно земеделие. Но не с мотиката, както баба на село хаби водата, а да ползваме модерните техники на поливно земеделие и то контролирано, чрез спътници, датчици и др., но да е ефективно и в момента когато на растенията им трябва вода.

Тук стигаме до „Зелената сделка“. Тя е нещо много хубаво, но лошото е, че не може да бъде ограничена само върху нашия континент.

Предполагам, че работите със специалистите от БАБХ?

Работим много. Например, както казах за оценката на риска преди заселване на фермата, или оценката на самата епидемиологична ситуация във фермата при неблагоприятно, нашите специалисти, съвместно с представители на Агенцията правят епидемичните комисии и отиват на място, за да проучат каква е причината за появата на заболяването. Така че ние работим по оценката на риска, но работим и по неговото ликвидиране със специалистите на Агенцията.

Вие осигурявате научно обосновани анализи и оценки на риска основно за Министерство на земеделието, Министерство на здравеопазването, МОСВ и за БАБХ. Но въпросът за риска в крайна сметка опира до крайния потребител. Работите ли по

посока информиране на потребителите по отношение безопасността на храните и при какви случаи?

Ние имаме тежка артилерия за популяризиране на нашата дейност чрез два уебсайта – единият е на Центъра за оценка на риска по хранителната верига (<https://corhv.government.bg/>), другият (<https://focalpointbg.com/>) на Контактния център на Европейския орган по безопасност на храните, който е при нас. На него може да се намери информация от ЕОБХ, но също така могат да се отправят запитвания от производители по интересувачи ги въпроси. Конкретният въпрос се изпраща до 27-те страни членки и ЕОБХ. В рамките на няколко дни се получават отговори и становища, а колективът на нашият Контактен център формулира отговора. Наскоро имаме запитване от наш производител на храни относно опаковката за конкретен продукт, предназначен за износ в ЕС. Така всеки може да стигне до знанията и компетенцията на европейските институции. Контактната точка в България е своеобразно посолство на ЕОБХ у нас, за което той осигурява и бюджет. С него организираме научни конференции, подготвяме и публикуваме бюлетини, издаваме книги и сборниците на ЕОБХ за зоонозите и антимикробната резистентност.

Освен това имаме Бюлетин, който е насочен и към потребителите, а се стараем и в социалните мрежи да публикуваме по-интересни за

потребителите становища. Не специализираната информация, а информация, която е полезна за тях. Ние издирваме нашия потребител, за да го информираме. Затова поддържаме и профил във Фейсбук, имаме широка мрежа, по която изпращаме бюлетините, а разполагаме със система за публикуване и на научни материали.

Да погледнем напред, проф. Георгиев.

И през настоящата 2022 г. ЦОРХВ, ще продължи да предоставя независими, обективни и безпристрастни научно обосновани анализи и оценки на риска, които имат препоръчителен, а не задължителен характер за риск мениджърите на политическо ниво – МЗм, МЗ, МОСВ, както и на оперативно ниво (БАБХ) и други агенции и държавни институции, за да могат те да вземат най-правилните решения при оценката и управлението на рисковете за консуматора по цялата агрохранителна верига „от природата до трапезата“. А това напълно кореспондира със „Зелената сделка“ на ЕС и с принципа One Health на СЗО.

**С проф. Георги Георгиев
разговаря Петко Делибеев**

Внимание! Ако имате проблем, свързан с производството на храни и напитки и желаете компетентен отговор, обърнете се към Контактния център на ЕОБХ у нас, като изпратите питането си на: efsafocalpoint@mzh.government.bg





www.arstood.com

НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА
ПРОИЗВОДСТВО И ТЪРГОВИЯ

АРСТ ООД

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

Тенденцията за чисти етикети води към пълна прозрачност

Концепцията за чист етикет започва да излиза извън рамките на просто кратък списък със съставки, на който потребителите обръщат внимание и се информират относно снабдяването, производството и опаковането.



От просто списък със съставки, концепцията за чист етикет се развива, за да обхване всички етапи от процеса

Снимка: GettyImages/lemono

Търсенето на чист етикет се превърна във водеща тенденция през последните години. Днес 80% от европейците твърдят, че списъкът със съставките определя решението им за покупка, и то без да се показват признаци на колебание.

Няма прието определение за чист етикет, но обикновено то се отнася до съставки, в които потребителите разпознават по-малко добавки и синтетични елементи. Проучване на Tate & Lyle от миналата година установи, че 90% от европейците казват, че предпочитат да купуват продукти с прости или по-малко съставки, потвърждавайки отново, че яснотата при етикетирането е толкова важна, колкото винаги е била.

За производителите на печива, тенденцията за чисти етикети предоставя значителни възможности – казва Грийт Вандепут (Greet Vandeputte), мениджър развитие „Печива“ в Tate & Lyle. – Не е за пренебрегване, че три четвърти от клиентите в Европа заявяват, че са готови да платят по-висока цена за продукти, направени с разпознаваеми съставки или такива, на които имат доверие... Въпреки това, понятието чист етикет започва да представлява много повече от само списък на съставките. Потребителите обръщат по-голямо внимание на веригата за доставки, снабдяването, производството и опаковането. Производителите трябва да вземат това предвид, когато става въпрос за техните формулировки на етикета.

Естествени претенции

Вандепут добавя: *Виждаме забележима промяна спрямо продукти, които се възприемат като „естествени“ по своята същност и някои съставки, които са от ключово значение за влиянието върху решението за покупка.*

Търсенето на естествени аромати нараства. *Ние предлагаме овкусители на базата на стевия, които могат да променят вкусовия профил на хлебните изделия, но все пак са етикетирани като естествени.*

Устойчив начин на живот

Европейците признават важноста на съставките с етичен или устойчив произход, като почти 31% от респондентите казват, че това е по-голям приоритет след пандемията, отколкото преди това.

Подобно на чистия етикет, дефинициите за устойчивост се различават – за някои това означава да яде повече растителна храна, докато за друг може да бъде избирането на продукти, в които се използва по-малко пластмаса.

Видяхме бързо нарастване на продуктите, обозначени като устойчиви и екологични – имаше 10% повече представяния на продукти с претенции за устойчивост през 2020 г. в сравнение с 2016 г. – и очакваме тази тенденция да се увеличава – казва Вандепут. – Произво-

дителите трябва да се уверят, че използват възможно най-устойчивите съставки, като мислят не само за собствените си операции, но и за цялата верига от доставки.

Използването на местни суровини, например, е един лесен начин да направите списъка на съставките за хлебни изделия по-екологичен, заедно с избора на доставчици, които показват ангажимент към програми за устойчиво развитие.

Доверието на потребителите

Изследването обаче установи, че все още има разрыв между потребителското търсене и предполагаемото предлагане.

Потребителите изискват повече естествени продукти с по-малко съставки, но същевременно имат по-малко доверие на производителите на тези продукти. Всъщност 44% от европейците вярват, че търговските марки правят подвеждащи твърдения относно съставките, използвани в продуктите, докато 26% казват, че не се доверяват на твърденията, когато става въпрос за това, което е в или изключено от техните продукти.

Един от начините, по които марките могат да изградят доверие, е чрез ясно съобщаване на своите идентификационни данни за чист етикет на клиентите – смята Вандепут. – Предоставянето на повече информация за произхода на съставките и предоставянето на по-голяма прозрачност за веригата на доставки, от фермата до супермаркета, може да бъде чудесен начин да направите това. Например, основните играчи в индустрията увеличиха и диверсифицираха използването на блокчейн платформи, за да вдъхнат живот на своите усилия за прозрачност и устойчивост за потребителите.

Вкус и текстура

Знаем, че всеки производител има свои специфични критерии за постигане на целите си за прозрачност, поради което предлагаме разнообразна гама от решения за поддръжка на по-прости списъци на съставките.

Например, текстуранти като

функционалните нишестета могат да изградят усещане в устата подобно на печивата с намалена захар. Освен това, те могат да преодолеят предизвикателствата при обработката, които се създават от премахването на калории от рецептите.

Широко известно е, че обогатяването с фибри намалява риска от сърдечни заболявания и диабет, но по-голямата част от възрастните хора в Обединеното кралство консумират само 19 грама фибри на ден, значително под препоръчителното количество от 30 грама дневно.

И накрая, въпреки различните изисквания на потребителите, вкусът остава доминиращият фактор, влияещ върху решението за покупка.

От жизненоважно значение е да се гарантира, че текстурата и стабилността се поддържат без използването на продукти, които потребителите могат да считат за изкуствени, като същевременно осигуряват перфектния вкус и цвят. Ето защо ние гарантираме, че всички наши решения за съставки осигуряват неутрален цвят и чист вкус – твърди Вандепут.

По <https://www.bakeryandsnacks.com/>



GOTH PETRUNOV
Warehousing and Logistic Technology

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










TENNANT

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








Великден в купичка

През тази година Kellogg's гарантира, че ще можете да се насладите на Великден от мига, в който отворите очи – със зърнената закуска Hot Cross Bun Flavour Cereal.

Лимитираното издание вече може да бъде намерено на щандовете в Sainsbury's и Asda в цяла Великобритания, но щом бъде изчерпано, няма да има ново зареждане.

Създаването на пълнежа на продукта отнема два месеца на разработчиците на Kellogg's и е резултат от тестването на огромен брой разнообразни съчетания на подправки, довело до „перфектния“ вкус на традиционните за празника в Англия топли кифлички с кръст (hot cross buns).

Зърнената закуска е направена от пшеничени люспи, със сушени плодове, с нотка канела и джинджифил, и захаросана лимонова кора като завършек. Изделието е богато на растителни влакна, с ниско съдържание на сол и наситени мазнини, и предлага невинен от диетична гледна точка начин да се насладите на вкуса на любимите си топли кифлички с кръст.



За да получим идеалния вкус, проучихме множество топли кифлички с кръст и потърсихме отговор на въпроса, кое правя някои от тях толкова добри – споделя Кърсти Смит, дизайнер на храни в Kellogg's. – След това приложихме натрупания в хода на този процес опит в направата на нашата зърнена закуска. В резултат пълнежът в хрупкавата обвивка носи прословутия великденски вкус.

Най-голямото ѝ приключение

Израсналата в Джексън Хол, Уайоминг Кейт Шейд прекарва дните си в планинарство, каране на ски и на велосипед. За да си помогне в поддържането на този интензивен начин на живот, тя започва да си прави сама енергийни барове, които да „лягат“ удобно в джобовете ѝ. В тази работа приложение намират и семейните традиции – фамилната ферма в щата Ню Йорк е стопанисвана от рода ѝ в продължение на повече от 200 години.

Нейният бар с фъстъчено масло и млечен шоколад – наречен Tram Bar – се превръща в моментален хит сред приятелите ѝ и трасира пътя към появата на Kate's Real Food.



Производителката на енергийни барове и хапки се е посветила на това, да зарежда с енергия ежедневните приключения, пътувания и тренировки с лакомства, осигуряващи устойчива и дълготрайна енергия за всеки.

Снаксовете са сертифицирани като органични от USDA и разполагат със сертификати за безглютенови изделия, артикули без ГМО, кашерни храни и продукти без соя. Сушените плодове в баровете са отличен източник на здравословни захари, които да ви заредят, докато тренирате, или докато играете с децата около къщата. Изделията съдържат също така добри мазнини (тъмен шоколад) и протеин (бадеми), което ги прави хранителни, засищащи и в същото време леки и удобни за пренос.

Днес продуктовата линия включва вариантите Peanut Butter Dark Chocolate; Dark Chocolate Cherry & Almond; Peanut Butter Hemp & Flax; Peanut Butter Milk Chocolate; Oatmeal Cranberry & Almond; Dark Chocolate Mint; Lemon Coconut; и Mango Coconut.

Сладкарски изделия от висок клас

Borna Foods дебютира в категорията на шоколадовия спред със свой спред с високо съдържание на какао, ориентиран към по-порасналите любители на шоколада.

Не толкова отдавна захаросаните конфитюри и спредове бяха в конфликт с нарастващото търсене на по-здравословни опции. За щастие на сцената се появиха варианти на фъстъчено масло в премиум сегмента, които доказаха, че високото съдържание на протеин може да съществува в хармония с вкуса и че нуждата от пълнители като палмовото масло и някои синтетички отпада.

След период на известен спад, въвеждането на локдауна стимулира пози-

тивната преоценка на понятието „закуска“ – момент, в който маслата от истински ядки (бадеми, шамфъстъци, кашу) се завърнаха на полагаемото им се място.

В духа на тази тенденция, шоколадовият спред на Borna търси вдъхновение във високите клас сладкарски изделия, фокусирайки се в голяма степен върху редуцирания на сладостта и интензитета на вкуса.

Гладкият като кадифе спред съдържа два пъти повече натурално какао на прах с редуцирано съдържание на мазнини (15%) от своите конкуренти, както и щедри количества какаово масло, ядки от кашу и лешник, всичко това с лек щрих на кокосова захар.



Обичай ме нежно

Базираният в Бостън стартап K2 Ventures, който стои зад бранда Brave Good Kind (BGK), дебютира онлайн през пролетта на 2021 г. с изделия BGK, разработени специално за жени и деца, като си поставя за цел да преосмисли концепцията за здравословна закуска в движение. Сега новите Tender Chicken Bites (Нежни пилешки хапки) на компанията се предлагат в повече от 350 обекта на Sprouts Farmers Market в САЩ.

Данни на IRI сочат, че през последните пет години категорията на месните снаскове бележи стабилен растеж, като за настоящата година прогнозите са пазарът им да достигне 4,9 млрд. долара. Благодарение на нарастването на популярността на високопротеиновите диети месните снаскове се налагат като водещ сегмент в категорията на пикантните закуски; в същото време обаче, над 90% от предложенията в момента са направени от говеждо месо. Освен високото съдържание на наситени мазнини, говеждото се явява и източник на най-големия въглероден отпечатък измежду всички източници на храни.

От своя страна въглеродният отпечатък на пилешкото е с 90% по-малък от този на говеждото, което превръща пилешките закуски на BGK в отговорен и природосъобразен избор.



Споменатите хапки са произведени от пилешко месо без антибиотици и се предлагат в три разновидности: Original, Teriyaki и Hot Honey. Те са изцяло натурални, представляват добър източник на протеин, не съдържат глутен, нито мононатриев глутамат или добавени нитрати.

Щастливи сме да афишираме нашето партньорство със Sprouts Farmers Market на национално равнище. Споделяме обща цел – да обслужваме търсещите здравословен живот потребители, като им предлагаме по-добри продукти, полезни за тях и щадящи планетата – споделя Прабал Чаудри, президент и основател на K2 Ventures.

Пакетчето с хапки е 71 грама и съдържа 8 грама протеин, 4-5 грама въглехидрати и по-малко от 6 грама захар.



IFFA

14 – 19. 5. 2022
Frankfurt am Main

Изпитани технологии за новаторски продукти

IFFA, водещото световно
изложение за технологии
за протеини и опаковки
от 1949 г. насам

www.iffa.com

[info@bulgaria.
messefrankfurt.com](mailto:info@bulgaria.messefrankfurt.com)

Tel. +359 2 9655 321

Интеграция от А до Я

В последните години немското млекопреработвателно предприятие Naabtaler Milchwerke концентрира своето производство в завода си в Шварценфелд. Едновременно с консолидирането частното предприятие значително оптимизира своите процеси – на база на цялостно разработеното ИТ решение на CSB-System.

Разработихме нашата ERP система до такава степен, че тя покрива всички процеси в предприятието. Зад това стои стратегия, която създава при нас стопроцентова интеграция от А до Я, от отчитането на дълготрайни активи до управление на времето и от лабораторната интеграция до техническата поддръжка и по този начин покрива много повече от самото производство – обяснява Рене Гул, управляващ съдружник на Naabtaler Milchwerke.

Така предприятието съзнателно се противопоставя на островните решения, колкото и брилянтни да са те в отделни случаи. Мартин Милър, ръководител отдел „Мениджмънт на качество и процеси“ в Шварценфелд, добавя: *Не искаме дублирано съхранение на основните данни и допълнителни интерфейси, защото по този начин можем по-добре да използваме ресурсите и да запазим по-голяма гъвкавост, и в крайна сметка да можем да работим много по-ефективно.*

Решенията се основават на фактически данни

Ние сме ентузиастни на тема показатели – признава Гул. – Всички управленски решения, независимо дали са оперативни или стратегически, се вземат на базата на наличните фактически данни. Нямаме

време да питаме, откъде идват данните и как са обработени, затова разработихме нашия ERP софтуер заедно с CSB-System по такъв начин, че той да ни предоставя база за вземане на решения по всяко време. Вече няма купища хартия или таблици в Excel, от които преди ние старателно трябваше да извличаме цялата информация.

Ето защо за Naabtaler Milchwerke процесите са идеални едва когато станат безхартийни. Междувременно предприятието толкова е напреднало в тази посока, че дори главен IFS одит може да се извърши безхартийно. В Naabtaler и вътрешните одите са постоянни, придружавани от CSB-System – като напр. сензорна проверка на качеството, базирана на потребителски панел и конкурентни продукти. *Ние вече си представяме всичко само в цялостни процеси. Ноу-хауто, което притежава предприятието, е достъпно в CSB-System за всеки, който има нужда от него и има съответния стат ус на достъп – обяснява Милер.*

Нямаме време да питаме, откъде идват данните и как са обработени, затова разработихме нашия ERP софтуер заедно с CSB-System по такъв начин, че той да ни предоставя по всяко време база за вземане на решения – Рене Гул, управляващ съдружник в частната мандра Bechtel.

Така за производството и неговото „обезпечение“ вече няма отделни отдели, а е само отделът „Централна диспозиция“, който се занимава с всичко – от приемане на поръчки и планиране на производството до доставка на материалите.



Данни и факти

- Naabtaler Milchwerke GmbH & Co. KG, Privatmolkerei Bechtel
- Основана 1908 г.
- Производство 24/7/365
- 350 артикула
- Дистрибуция на продуктите в 28 страни
- www.bechtel-gruppe.de

Същевременно такава ИТ поддръжана, безхартийна и ориентирана към процеса структура има предимството, че съществуващите знания вече не зависят само от отделни хора.

Процес на непрекъсната оптимизация

Добре разработеният интранет предоставя на служителите на специални терминали, които заменяха таблото за известия, не само информацията, свързана с тяхната работа, като работни инструкции, но и цялостен поглед върху процесите в предприятието. Това създава всеобхватна прозрачност за служителите на всички нива. Движещата сила тук е процесно ориентираното отчитане на разходите, което създаде един непрекъснат процес на оптимизация, наричан в мандрата BOP – програма за оптимизация на Bechtel. Тя включва концепции като предложения, Six Sigma и TPM. Влиянието на BOP се простира не само върху производството, но и във всички други области като администрация или ИТ. Благодарение на тази концепция фирма Naabtaler Milchwerke може да запази размера на колектива на своята администрация много малък – 5% от целия си персонал – в сравнение с други в бранша, при това въпреки неспирация растеж на предприятието.

Интеграцията дава много предимства

Решението за контролния панел CSB linecontrol е внедрено сравнително наскоро в Naabtaler Milchwerke. Това решение се разширява поетапно и документира всички статуси на линии и машини, както и причините за неизправности. Така на предприятието се предоставя пълен обзор върху процесите на опаковане.

Ще продължим с интеграцията на процесите – заявява Гул. – Със сигурност ще можем да извлечем още повече ползи от нея – и това е, което трябва да направим като средно предприятие, конкуриращо се с големите концерни. В частната мандра Bechtel – Naabtaler Milchwerke няма място за отпускане.



Обзор на решението

- Снабдяване, склад, производство, пласмент, мениджмънт на качеството, обратно проследяване, EDI, мениджмънт на сертифициране, счетоводство на дълготрайни активи, бизнес интеледжънс, управление на работно време, CSB linecontrol

Топ ползи за клиента

- Пълната интеграция на всички области обезпечават максимално ефективни процеси
- Всички решения на мениджмънта се основават на налични онлайн фактически данни
- Само 5% от служителите работят в административната област, останалите в производството
- Сертифицираността се извършва ИТ поддържано и по този начин безхартийно



ЦСБ-Систем България
ул. Преслав 19
4000 Пловдив
Тел: 032 646 370
Факс: 032 648 988
E-mail: info.bg@csb.com
www.csb.com

Разширяват своята гама сладкарски изделия



Американският бранд за замразени десерти на растителна основа Dream Pops включва в своето портфолио от сладкарски изделия растителни snackове с шоколадова глазура и сиропи Dream Pops.

Артикулът Dream Pops Crunch, който представлява снакс с шоколадова глазура на растителна основа, подсладен с кокосова захар, ще се предлага в шест разновидности: „Мечти с горски плодове“ (Berry Dreams), „Ванилово небе“ (Vanilla Sky), „Торта за рожден ден“ (Birthday Cake), „Бананов крем“ (Banana Cream), „Ментов

чипс“ (Mint Chip) и „Бисквитено тесто“ (Cookie Dough). Цялата гама не съдържа мляко, глутен, соя и изкуствени съставки.

От своя страна линията сиропи-суперхрани Dream Pops Drip ще бъде налична в три варианта: шоколад, карамел и ягода. Гамата е базирана на кокосов нектар и съдържа добавен екстракт от баобаба. В изделията няма да намерите царевичен сироп с високо съдържание на фруктоза, нито смола, стабилизатори или добавени подсладители.

Съоснователят и главен изпълнителен директор на Dream Pops Дейвид Грийнфелд коментира: *Нашата мисия в Dream Pops е да преосмислим всички култови класически десерти със стопроцентово растителни съставки, и ние вярваме, че наслаждата в никакъв случай не трябва да бъде за сметка на здравето и благосъстоянието.*



свежест и наслада

БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ

Радулов®



Търсим дистрибутори: www.radulov-bg.com; +359 888576144



Преработката под високо налягане се разглежда като естествено средство за запазване на хранителни и питейни продукти без влагането на добавки, което го прави удачен избор във връзка със стремежите за постигане на чисти етикети.

Сн.: Getty/Fahroni

EFSA за HPP

обработката на храни и някои опасения за млякото

Обработката под високо налягане (*High-pressure processing* или HPP) на храни демонстрира ефикасност при разрушаването на вредни микроорганизми и не предполага повече рискове за безопасността на храните от другите форми на преработка. В същото време обаче, според Европейския орган за безопасност на храните (EFSA), подходът HPP не е толкова високо ефективен при млякото и някои готови за консумация (*ready-to-eat* или RTE) храни.

По принцип почти всички видове храни подлежат на HPP. Аерираните храни обаче, в чиято текстура има въздушни мехурчета, от типа на хляба, тортите, целите и прясно нарязаните плодове и зеленчуци, не са подходящ обект за HPP поради факта, че порестата им структура би била подложена на негативни въздействия и дори разрушена. От своя страна храните с ниско съдържание на влага, например прахообразните продукти и сушените плодове, не биват подлагани на HPP заради ниската микробна инактивация, провокирана от тази техника при изделия с влажност под 40%.

HPP представлява не-термална техника за запазване на храните, която убива микроорганизмите, способни да причинят заболявания или да развалят продуктите. В основата ѝ стои прилагането на интензивно налягане за определен период от време, при което се оказва минимално въздействие върху вкуса, структурата, външния вид и хранителните качества.

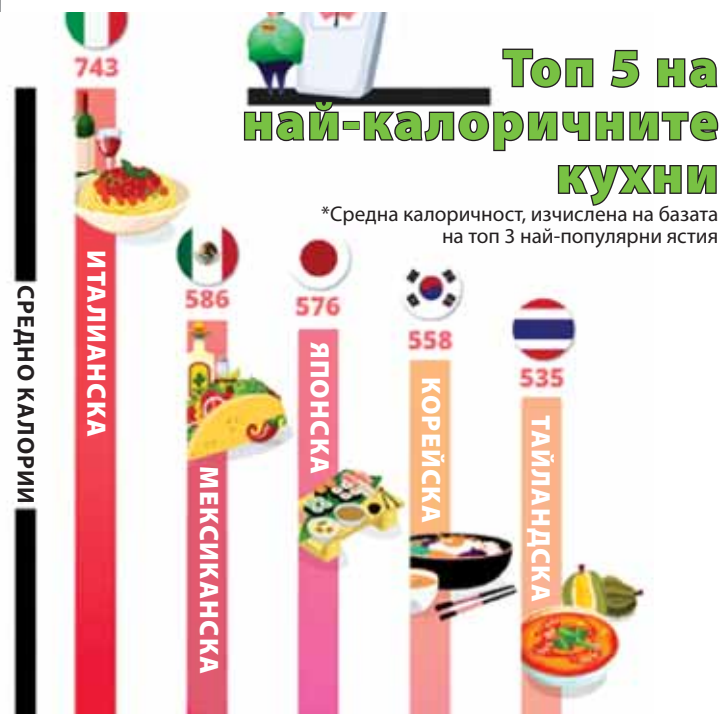
HPP може да се използва на различни етапи по веригата на храните, но в обичайния случай това става при предварително опаковани артикули. Приложното поле на техниката включва суровини като мляко, плодови сокове и смути, но също така и вече преработени продукти, например нарязани варени месни изделия и RTE ястия. В последния случай прилагането на този вид третиране редуцира замърсяванията от производствената среда, например при нарязването и обработката на продуктите.

Претенциите и чистите етикети

Интересът към разглеждания метод расте в контекста на отношението ѝ към потребителското търсене на продукти без добавки. HPP обаче не е конкретно регулирана на ниво ЕС.

Поради това експертите на EFSA оценяват безопасността и ефикасността на HPP при прилагането ѝ върху храните, и по-конкретно – дали техниката може да бъде използвана за контрол на моноцитогените *Listeria* в RTE изделията и като алтернатива на термалната пастеризация на суровото мляко.

Оценката на EFSA стига до заключението, че при определени съчетания на време и налягане методът HPP ограничава нивата на моноцитогените *Listeria* в готовите за ядене месни продукти. Съветът на организацията, който би следвало да мотивира и решенията на риск мениджърите в тази сфера, гласи: „При храните



Мексиканската кухня е на второ място, само със 157 калории по-малко от първата, като в нея се отчитат 586 калории на ястие. Средно ястието съдържа 27,6 грама мазнини, но от друга страна съдържанието на захар в мексиканската кухня е на сравнително ниско ниво - средно 7,6 грама на ястие.

На трето място се нарежда японската кухня със средно 576 калории и може би изненадващо високо съдържание на захар (13грама). Въпреки това, тя има едно от най-ниските нива на мазнини (16,6 грама).

Най-калоричните ястия

Пад тай (Pad Thai) претендира за най-калоричното ястие с 1004 калории. Високото му съдържание на мазнини (45 грама) и захар (24 грама) също помагат да се утвърди като най-калоричното ястие.

Но и такосите не изостават много със своите 792 калории (44 грама мазнини и 8 грама захар).

Третият елемент от челната тройка е сладоледа (Gelato). При 780 калории на порция, това сладко ястие заема челното място по съдържание на мазнини с невероятните 69 грама и 32 грама захар!

Ниско калорични кухни

Индийската кухня е най-нискокалоричната кухня със средно само 357 калории на ястие! Тази кухня има също най-ниско съдържание на захар (7,3 грама), но въпреки това 18,6 грама мазнини я държат в първите пет.

Непосредствено следвана от испанската

кухня (364 калории, 14,6 грама мазнини и 9 грама захар) и гръцката (също 364 калории, 17,3 грама мазнини и 9,3 грама захар).

Нискокалорични ястия

Том Йом (Tom Yum), пикантна и кисела тайландска супа, заема короната за най-ниски калории (90), мазнини (1грам) и съдържание на захар (1грам).

Непосредствено следвана от Гаспачо (126 калории), само с 1 грам мазнини, но със съдържание на захар от 18грама

И накрая, единственото сладко ястие в нискокалоричните кухни – баклава. Баклавата е с 224 калории на порция, 13 грама захар и 12 грама мазнини.

Прогнози за затлъстяване

Световната здравна организация (СЗО) не дава изрично препоръчителна дневна доза (RDA - recommended daily allowance) за калории, но използвайки предишните си статистически данни, World Population Review успява да създаде прогноза относно глобалните нива на затлъстяване.

От изброените кухни мексиканската е втората най-калорична, така че може да не е изненада, че прогнозата за ниво на затлъстяване в Мексико през 2021 г. е най-високата при 28,9% от населението.

Непосредствено следвана от Гърция с 24,9% и Испания с 23,8% от населението, което се очаква да бъде с наднормено тегло през 2021 г.

Докато японската е една от най-калоричните кухни и въпреки това нивата на затлъстяване в Япония са едни от най-ниските - 4,3%. Този факт доказва истинността на фразата „всичко в умерени количества е полезно“.

Методология на изследването

GolfSupport.com използва инструмента за анализ SEMRUSH, за да събере топ 10 на най-популярните кухни в света, като анализира съответно първите три най-популярни ястия от тези кухни. Хранителната стойност на всяко едно ястие е изследвана с помощта на уебсайта за рецепти BGoodFood.com. Прогнозите за затлъстяването за десетте най-добри кухни са взети от Световния преглед на населението, като се използва статистиката, предоставена от Световната здравна организация.



Чаени тенденции 2022 г.

Пролет, забавление от разнообразието или чисто удоволствие? Храните, които внасят свежи цветове в чинии и чаши и следват стилни цветни концепции, са на мода в момента. Сътворени с въображение и много естествени съставки, немските производители на чай се адаптираха перфектно към новата страст за повече цвят в живота.

Инстаграм като барометър на тенденциите

Не само моментна снимка, но забележимо движение към цветно диетично разнообразие се усеща в момента и в социалните мрежи. Цветните храни и напитки са модна тенденция, особено сред младите потребители, които обичат да откриват нови неща за себе си и за своето социално обкръжение. В челните редици на тази тенденция са чайовете с интензивен цвят, билковите и плодовите чайове, които също са напълно съвместими с начин на живот, в който има възможно най-малко калории.

Билковите и плодовите чайове като цветни чудеса на природата

Когато става въпрос за смеси, усъвършенстване и качество, немските производители

ли на чай се считат за пионери в тази област. Техните творения от плодови и билкови чайове ройбос не само вдъхновяват с интензивни вкусови изживявания, с естествени съставки като червени боровинки, ягоди, малини, рози или шафранови цветове, но и създават прекрасни цветове в чашите. Съставки като хибискус, зелен ройбос или куркума също са част от естествения репертоар, използван за модерно оцветяване. Независимо дали е наситено червено, ярко оранжево, фино зелено или ярко розово – всичко е възможно. *Фактът, че цветните чайове играят важна роля в нашата диета е стара истина. Новото обаче е, че те се използват съвсем умишлено за още по-добри изживявания. Билковите и плодовите чайове със своето цветново и вкусово разнообразие предлагат и осигуряват бързи моменти за желания уау ефект – смята Кира Шапер (Kyra Schaper) от немската Федерация за чай и билкови чайове.*

Цветният сорт чай има традиции

Наистина ли класическите чайове изглеждат бледи? Кира Шапер има още един съвет за стари и нови почитатели на чая: *Японският зелен чай сенча (Sencha), китайският жълт чай от провинция Хунан (Hunan) или виетнамският червен чай също имат интензивен цвят и осигуряват необикновени вкусови изживявания. И това са само няколко примера от големия цветен свят на чайовете. Така, че не забравяйте и класиката в чая, за да се отдадете на новата цветова страст в нейното завладяващо разнообразие!*

По <https://www.yumda.com/>

Grant Access

ГРАНТ АКСЕС ЕООД

Разработване и управление на проекти по европейски и други програми

тел.: 089 84 55 638

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

Превръщаме добрите ви идеи в успешни проекти!

Access Granted!

Страхотни зеленчукови хапки

Veggies Made Great е линия с чист етикет, удобна опция за фритата и мъфини.

Зеленчуците заемат централно място във всички продукти, които се правят от смеси без глутен и отнемат само 40 секунди в микровълнова фурна (или приготвени в тостер, печка или фритюрник).

Марката наскоро пушна линия подходящи за кето мъфини, което наистина означава ниско съдържание на захар, както и карфиолни хапки, които са по-здравословната версия на пицата.

Хрупкавите хапки от карфиол са напълнени със смес от автентични италиански зеленчуци и сирене, не съдържат глутен, нискокалорични са и високо протеинови. Предлагат се в четири варианта - Маргарита, Спанак и Рикота, Печени зеленчуци и четири сирена, както и Гъба и швейцарски лук.уу



Сладко чи

Базираната в Лондон компания Doughlicious печели нови почитатели с иновативната си линия десерти Dough•Chi – при това едва два месеца след

дебюта им. Те представляват сладолед, обвит в безглутеново бисквитено тесто във формата на хапки, които могат да се ядат директно от фризера.

Още щом пуснахме Dough•Chi през зимата, привлякохме вниманието на любителите на сладолед и бисквитено тесто, търсещи по-иновативни и интересни десерти в сравнение с предлаганите в момента изделия. Dough•Chi е особено привлекателен за онези, които търсят бърз сладък snack, който не вреди на плановете им за здравословно хранене. – казват от фирмата.

Dough•Chi се предлага в опаковка от шест броя, предлагани в три варианта: „Замразено кисело мляко с боровинки“, „Парченца шоколад“ и „Шоколадов трюфел“, като последните два са веган.



Броене на макроси

Горещата нова тенденция в уелнеса се нарича „броене на макроси“.

Макронутриентите (или макросите) са онези хранителни вещества, от които нашето тяло се нуждае в големи количества, за да се сдобие с енергия – или с други думи, въглехидрати, мазнини и протеин. Нуждите на всеки отделен човек обаче са различни, което прави откриването на най-подходящата храна доста трудно.

Именно тук на преден план излиза Lenny & Larry's със своя нов и подобрен Keto Cookie, в помощ на потребителите, които търсят нещо на растителна основа, способно да посрещне ежедневните им потребности от макронутриенти.

Създаден от авторите на протеиновата бисквита, Lenny & Larry's Keto Cookie е носител на декадентския профил на шоколадовите парченца и фъстъченото масло, предложени във формата на мека бисквита.

Със съдържание, включващо 9 грама протеин от растителен произход, едва 3 грама нетни въгле-



хидрати и 1 грам захар, изделието представлява перфектния стимулиращ snack, който освен всичко останало е веган, безглутенов, не съдържа зърно и сертифициран като несъдържащ ГМО.

Продуктът се предлага в две разновидности – Chocolate Chip (с нотка на фъстъчено масло) и Peanut Butter – от избрани вериги за търговия на дребно в САЩ.

Наберете си плодове сами! Нямате градина – това не е проблем

Полша е най-големият производител в Европейския съюз на ябълки, вишни, малини, касис и цариградско грозде, както и на сини боровинки, ягоди и диви череши

Консуматорите все повече и повече се интересуват от закупуването на плодове директно от селското стопанство. Ако някой иска да си набере пресни плодове направо от дървото или от храста, то той може да посети земеделците в близкото село и да участва в така нареченото саморъчно бране. Това е начин да се продават стоки и да се скъси веригата за доставки.

Тези, които се интересуват от купуване на пресни плодове, могат да си уредят среща със собственик на селско стопанство, да отидат със свои кошници и да си наберат толкова плодове колкото им е необходимо. Те, също

така, могат да разчитат на отбивка от цената до 50%.

Саморъчното бране е не само подходяща възможност човек да се снабди с плодове или зеленчуци на по-ниска цена, но също и начин за оползотворяване на свободното му време. Чудесна идея е да прекарате няколко часа със семейството си по-близо до природата. За децата това е също и един практически урок за опознаване на природата.

Саморъчното бране стана и тазгодишният хит за аграрен туризъм в селските стопанства, които все по-често и по-често предлагат кулинарни уъркшопове и преработване на набраните плодове.

Сертифицираното стопанство за органично отглеждане на плодове „Zielone Jabluszko”, разположено близо до Варшава, което организира саморъчно бране през този сезон (есен 2021), беше посетено от Министъра на земеделието и селското развитие на Полша, Гжегож Пуда. Той си набра вишни оттам и окуражи хората да си купуват плодове и зеленчуци директно от полските селски стопани.

Саморъчното бране е отличен пример за една къса верига за продажби, най-ниска цена и избор на продукти с най-високо качество направо от гра-



Ако искате да си купите пресни плодове или зеленчуци, посетете близкото земеделско стопанство и си наберете

Ново Шуменско за 140-годишнината на марката

Тази година Шуменско, една от най-големите и предпочитани марки на българския пазар, отбелязва своята 140-годишнина под мотото на легендарния вкус и майсторството в създаването на висококачествена бира.

Историята на марката започва през далечната 1882 година, когато чешкият пивовар Франц Милде основава пивоварната си в град Шумен с подкрепата на предприемчиви българи. Оттогава пивоварната в град Шумен не е спирала дейността си нито за ден, което я превръща в емблема на българското пивоварство.

За да отпразнува своя юбилей по забележителен начин, Шуменско лансира на пазара нов продукт – Шуменско 100% Малц, плод на годините експертиза в производството на бира и постоянния стремеж към съвършенство. В тази бутилка се обединяват майсторство, опит и четири подобрени съставки – вода, хмел, мая и 100% малц, за да се създаде висококачествено пиво с чист характер.

Шуменско 100% Малц е освежаващ лагер с 5% алкохолно съдържание. Напитката се отличава с кехлибарен цвят, плътно тяло и уникален характер, а вкусът е богат и разгръща палитра от нюанси от първата до последната глътка. Приятният аромат и плътната пяна гарантират удоволствие



при всеки момент на консумация и отличително изживяване, което ще допадне на любителите на нови усещания и на истинския бирен вкус. Вкусовата палитра се дължи на подчертания малцов характер, който придава наситен цвят и плътен характер на пивото.

„Тайната на добрата бира се крие в качеството на съставките и отговорността към стандартите в пивоварния бранш. Рецептата на Шуменско 100% малц доказва, че водещи за перфектния бирен вкус са чистите съставки и авторската рецепта, съчетани с майсторството при варенето на бира и стриктния контрол на бирените показатели на всеки етап от производството.“ – казва днес Диана Георгиева, майстор-пивовар в Шуменско.

Освежаващо попълнение в семейството на Heineken®



Heineken® представя най-новата си пивоварна иновация – Heineken® Silver (4% алкохол), внимателно приготвен лагер с изключително освежаващ вкус, който се произвежда чрез ледено студен процес на отлежаване при -1° Целзий. Тъй като се произвежда при по-ниска температура, тя се превръща в кристално чиста, приятна за пиене бира и този факт е умело отразен в обновената идентичност на марката. Емблематичният зелен етикет на Heineken® е освежен и заменен с нов, хладен, тюркоазен нюанс, отличавайки Heineken® Silver от оригинала на Heineken®.

Историята на Heineken® е една история за съвършенството и иновациите в пивоварството. Работим усилено, за да сме винаги в крак с променящите се предпочитания на потребителите. Именно това ни вдъхнови да създадем Heineken® 0.0 преди няколко години, за да се справим с нарастващото търсене на безалкохолни алтернативи. Heineken® Silver е следващата ни стъпка в това пътуване, предлагайки на потребителите една по-фина, освежаваща бира, специално предназначена и създадена за новото поколение любители на бирата – споделя Брам Устенбринк, глобален бранд директор на Heineken.

DEVIN Минерална с нови бутилки за ресторантите

Най-новите попълнения в семейството на DEVIN Минерална – **DEVIN Минерална от 0,4 л и 1,2 л и DEVIN Air от 0,33 л** – направиха своя дебют на едни от най-престижните награди в ресторантьорския бранш. Новите изящни бутилки бяха представени на церемонията, на която присъстваха собствениците на някои от най-известните ресторанти в България. Те са създадени специално за консумация в ресторанти и кафенета и допълват портфолиото на бранда в посока консумация в заведения. Произведени са от 100% рециклируема пластмаса съгласно всички изисквания на компанията. Концепцията, вдъхновена новаторския дизайн, може да се обобщи като „удоволствието на това да бъдеш тук и сега“. DEVIN Минерална идеално се вписва в нея като естествено допълнение за най-ценните моменти, прекарани с любими хора. Второто ново попълнение в семейството на



DEVIN Минерална е новата 100% рециклируема бутилка DEVIN Air. Нискоминерализираната вода DEVIN, известна с уникалната си комбинация от минерали, е допълнена с фина газировка от естествен източник – най-доброто, което природата може да предложи. Сега тя е и с по-силна газировка за още по-плътен и освежаващ вкус.

Минерална вода „Банкя“ в бутилки с прикрепени капачки

С поредна стъпка напред към визията „Свят без отпадъци“, Системата на Кока-Кола в България въвежда прикрепени към бутилките капачки за своята марка за минерална вода „Банкя“.

Като част от продължаващия преход на Кока-Кола в цяла Европа към изпълнение на разпоредбите в Директивата на ЕС относно намаляване на въздействието на определени пластмасови продукти върху околната среда, тази мярка има за цел да стимулира събирането и рециклирането на пластмасови капачки заедно с бутилките, за да помогне за премахване на отпадъците от опаковки. Новият дизайн на капачките е и поредният етап от пътя на Кока-Кола към устойчиви опаковки и глобалния ангажимент до 2030 г. да събира и рециклира по една бутилка или кен за всяка продадена бутилка или кен, както и да постигне по-успешен и бърз напредък по отношение премахването на отпадъците от опаковки.

Кока-Кола споделя ангажимента на ЕС за подобряване на събирането и рециклирането на отпадъци от опаковки. Нашата цел е да помогнем за премахването на отпадъците от опаковки, като работим за намирането на най-устойчивите начини потребителите да се наслаждават на нашите напитки. Дизайнът

на прикрепените капачки е резултат от нашия постоянен ангажимент за иновации в областта на устойчивите опаковки и сътрудничеството с нашите партньори. Ще използваме прехода към прикрепени капачки като възможност да популяризираме посланията за рециклиране, подкрепяйки стремежа ни към 100 % събиране на бутилки и капачки – казва Юрг Буркхалтер, изпълнителен директор на Кока-Кола ХБК България.

Въвеждането на прикрепени капачки е сложен процес, който може да има голямо въздействие. Системата за отваряне е същата като при стандартната бутилка, иновацията се прилага чрез пръстен, който с помощта на езиче държи капачката идеално прилепнала. Капачката остава



Минерална вода „Банкя“ ...

▷ прикрепена чрез защитния пръстен на бутилката, а езичето осигурява идеално отворено положение.

„Искаме да гарантираме, че повече капачки от бутилки се изхвърлят и рециклират заедно с пластмасовите бутилки на нашите напитки, така че и те да не попадат в природата. Нашите нови капачки ще улеснят рециклирането на цялата опаковка – просто отваряте, оставяте капачката прикрепена, наслаждавате се на напитката си, затваряте и рециклирате

бутилката заедно с капачката в най-близкия контейнер за разделно изхвърляне. Може да изглежда ново, но страхотните вкус и изживяване на „Банкя“ са същите – вече с нов дизайн на капачката, който е хигиенен, практичен и функционален“, казва Дора Стрезова — Николова, изпълнителен директор на Кока-Кола България.



В разработването на новото решение за капачки са вложени много усилия за научноизследователска и развойна дейност, сътрудничество с доставчици и потребителски тестове. Капачките са тествани в лабораторията за изследване и развитие на опаковките на Кока-Кола в Брюксел, за да се гарантира, че те не само осигуряват комфорт на потребителите и предлагат практически, хигиенни и функционални предимства, но и отговарят на изискванията на регламента и на най-високите технически стандарти и на стандартите за безопасност. Дизайнът на капачката е проектиран така, че да направи по-интуитивно рециклирането на цялата опаковка заедно с прикрепената капачка. Обширните потребителски проучвания и тестове, проведени в цяла Европа, помогнаха да се определи и разработи предпочитано потребителско решение, придружено от ясни съобщения за потребителите относно новата капачка.



ЕК укрепва географските означения за по-високо качество и по-добра закрила

На 31 март Европейската комисия прие предложението за преглед на системата на географските означения (ГО) за вино, спиртни напитки и селскостопански продукти. С новите мерки би следвало да се повиши използването на ГО в целия Съюз в полза на икономиката на селските райони и да се постигне по-високо равнище на защита, особено онлайн. Целта е да се поддържа високо качество и стандарти на храните в ЕС и да се гарантира, че нашето културно, кулинарно и местно наследство се съхранява и сертифицира като автентично в рамките на ЕС и по света.

Комисарят по въпросите на земеделието Януш **Войчеховски** заяви: „Географските означения представляват богатството и разнообразието на нашето европейско кулинарно наследство. С днешното предложение за укрепване и по-нататъшно хармонизиране на нашата правна рамка, искаме да стимулираме производството на традиционни качествени продукти. Това ще бъде от полза за икономиките на селските райони в целия Съюз и ще допринесе за опазването на местните традиции и природните ресурси. То допълнително ще защити репутацията на продуктите на хранително-вкусовата промишленост на ЕС в световен мащаб.“

Комисията предлага следните мерки за укрепване и подобряване на съществуващата система на географските означения:

■ **Съкратена и опростена процедура за регистрация:** различните технически и процедурни правила относно географските означения ще бъдат обединени, което ще доведе до единна



Проучване върху специфичната миграция на стирен и пластификатори от опаковки за кисело мляко

Валентина Христова – Багдасарян, Светла Петрова

Резюме

Българското кисело мляко е ферментационен продукт, резултат от жизнената дейност на комплекс от млечно-кисели бактерии, най-често срещани измежду които са *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* и *Bifidobacterium complex*. Българското кисело мляко и щамовете от *Lactobacillus bulgaricus* са продукти, патентовани в Патентното ведомство на Република България. Държавният стандарт за българското кисело мляко (БДС 12:2010) освен изисквания към киселото мляко, посочва опаковането му да се извършва в 3 вида контейнери: полимерни кофички от полистирен (PS), стъклени буркани и керамични съдове. В действителност, обаче, се използват опаковки и от други полимери.

Целта на настоящата работа е да се направи кратък преглед на полимерните опаковки за кисело мляко и да се оцени миграцията на пластификатори от тях, както и на мономерът стирен от PS опаковки, изрично цитирани в БДС 12:2010.

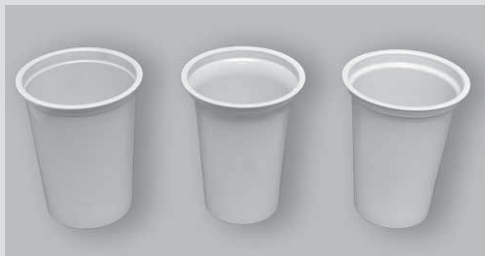
Методи: За определяне миграцията на стирен и фталати от полимерни опаковки за кисело мляко е приложен GC – MS метод след ускорена екстракция в моделни среди за мазни храни - изо-октан и 95%-ен етанол.

Резултати: Изпитването е проведено върху опаковки от три вида полимери – полистирен, полипропилен и полилактид от различни производители. Всички анализирани опаковки за кисело мляко, независимо от вида на полимера и производителя, съдържат разрешени пластификатори и мономери, които са в съответствие с изискванията на Регламент (ЕС) № 10/2011 относно материалите и предметите от пластмаса, предназначени за контакт с храни.

Заключение: Не се установяват концентрации над допустимите граници на специфична миграция стирен и пластификатори.

Ключови думи:

Стирен, фталати, пластификатори, миграция от опаковки за кисело мляко, GC – MS метод



Study on the specific migration of styrene and plasticizers from yoghurt containers

Valentina Christova – Bagdassarian¹, Svetla Petrova²

¹ v.hristova@ncpha.government.bg;

² s.chavdarova@ncpha.government.bg

National Center for Public Health and Analysis

Summary

Bulgarian yogurt is a fermentation product resulting from the vital activity of a complex of lactic acid bacteria, the most common of which are *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* and *Bifidobacterium complex*. Bulgarian yogurt and strains of *Lactobacillus bulgaricus* are products patented by the Patent Office of the Republic of Bulgaria. The state standard for Bulgarian yogurt (BDS 12: 2010), in addition to the requirements for yogurt, states that its packaging should be done in 3 types of containers: polymer buckets made of polystyrene (PS), glass jars and ceramic containers. In fact, packages of other polymers are also used.

The aim of the present work is to make a brief overview of polymer packaging for yogurt and to be evaluated the migration of plasticizers from them, as well as the monomer styrene from PS packaging, explicitly cited in BDS 12: 2010.

Methods: To determine the migration of styrene and phthalate plasticizers from polymer packaging, the GC - MS method was applied after accelerated extraction in model media for fatty foods - iso-octane and 95% ethanol.

Results: The tests were performed on packages of three types of polymers - polystyrene, polypropylene and polylactide from different manufacturers. All analyzed yoghurt packages, regardless of the type of polymer and the manufacturer, contain authorized plasticizers and monomers that comply with the requirements of Regulation (EU) № 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food.

Conclusion: Concentrations above the permissible limits of specific migration of styrene and phthalate plasticizers have not been established.

Keywords:

Styrene, phthalates, plasticizers, migration from yoghurt packaging, GC - MS method

of seven phthalate metabolites in the U.S. population from the National Health and Nutrition Examination Survey (NHANES) 1999-2000. *Environmental Health Perspectives*, 2004, 112(3):331-338.

13. Styrene-7,8-oxide, and Quinoline, IARC Monographs on the Evaluation of Carcinogenic Risks to Humans, Lyon, France, 2019, Vol. 121, 343 p.

14. Swan S., Main K., Liu F., Stewart S., Kruse R., Calafa, A. et al. Decrease in Anogenital Distance among Male Infants with Prenatal Phthalate Exposure. *Environ Health Perspect*, 2005, 113: 1056-1061.

15. Tossavainen, A., Styrene use and occupational exposure in the plastics industry, *Scand J Work Environ Health*, 1978, Vol. 4 (Suppl. 2): 7-13. DOI:10.5271/sjweh.2732

16. Till, D. E., Ehntholt, D. J., Reid, R. C., Schwartz, P. S., Schwopsc, A. D., Sidman, R. R., and Whelan, R. H., Migration of styrene monomer from crystal polystyrene to food and food simulating liquid, *Ind. Eng. Chem. Prod. Res. Dev.*, 1982, vol. 21: 161-185. <https://doi.org/10.1021/i100006a010>.

17. Ullmann's Encyclopedia of Industrial Chemistry. Wiley-VCH, 2005. ISBN 978-3527306732. DOI:10.1002/14356007.a21_487.

18. Windholz, M., Budavari, S. The merck index. 10th Ed. Edited by Blumetti, R. F., Otterbein, E. S., Merck and co. Inc., Rahway, NJ, 1983. <https://doi.org/10.1002/jps.2600730651>.

19. WHO (1983). Styrene. Environmental Health Criteria 26. Geneva, Switzerland: International Programme on Chemical Safety, World Health Organization. Available from: <http://www.inchem.org/documents/ehc/ehc/ehc26.htm>, accessed 26 February 2018.



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 250 места, в центъра на София.

ЗАПОВЯДАЙТЕ ПРИ НАС!



Зала №3



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)	119 лв.	215 лв.	295 лв.	265 лв.	340 лв.
Зала №3 (90 места)	190 лв.	285 лв.	360 лв.	360 лв.	425 лв.
Зала №4 (250 места)		395 лв.	495 лв.	495 лв.	595 лв.
Зала №105 А (54 места)	109 лв.	200 лв.	295 лв.	255 лв.	340 лв.
Зала №108		69 лв.	89 лв.	105 лв.	135 лв.
Зала №109 (до 27 места)	85 лв.	105 лв.	140 лв.	140 лв.	190 лв.
Зала №302 (14 места/	65 лв.	89 лв.	120 лв.	120 лв.	165 лв.
Зала №312 (до 25 места)	85 лв.	105 лв.	140 лв.	140 лв.	190 лв.
Зала №315 (14 места)		69 лв.	89 лв.	105 лв.	135 лв.
Зала №507 (20 места)	72 лв.	95 лв.	130 лв.	130 лв.	175 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

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.

В традициите на българина като стар земеделски народ на Балканите и Европа трудно може да се отдели 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.

В тази рубрика на нашето специализирано списание ще ви запознаем с обредните хлябове, свързани с българските традиционни празници през април: 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. На трапезата се слага погача, слабо подсладена с мед и със символично изображение на птици и слънца.

Именници : Блавест, Блавеста, Благой и Блага.



Лазаровден (Лазарица)

Чества се в съботата преди Великден. Този празник е свързан с лазаруването, най-представителния пролетен момински обичай.

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

Името Лазаридва от гръцката дума Елеозар – Бог помага.

Именници: Лазар и Лазарина.

Цветница (Връбница)

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.

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, Дилиана, 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, давайки израз на радостта от пролетта и събуждането на природата и живота. С възникването на християнството празникът се свързва с възкръсването на Исус Христос.

На трапезата се отговява с украсени великденски яйца и великденски обредни хлябове. Същите имат разнообразни наименования: яйчелник (погача, украсена с боядисани яйца), писан кравай, великденски колак, великденска кукла, великденска плетеница (козунак) и др. Великденският хляб се носи на кумовете, деверите, шаферите и родителите на невестата.

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



Любопитни факти за хлебопроизводството



Знаете ли, че ползването на закваски и ферментацията на тестото са известни от дълбока древност на:

- Евреите, видно от стария завет, които са познавали пресния и приготвения със закваска хляб;
- Гърците, които са използвали за закваска суха смес от брашно и ферментирал гроздов сок;
- Римляните, които са използвали закваска от старо тесто, каквато се ползва и днес;



Още от древността професията на хлебаря е била много уважавана и ценена.

За това свидетелстват следните любопитни факти :

- В древния Рим роб, който умел да произвежда хляб струвал 100 хиляди сестерции, а един гладиатор – само 10-12 хиляди;
- Във Византия през 10-я век хлебарите били освобождавани от всякаква държавна повинност, за да могат спокойно да се занимават с производство на хляб;
- В Русия през 16 - 17 век обикновените хора били назовавани в официалните документи и в живота с имената: Федка, Гришка, Митрошка, а хлебарите със същите имена съответно Федор, Григорий, Дмитрий – в знак на почит и уважение.



Едни от първите сдружения по занаяти принадлежат на хлебарите.

За да защитават своите интереси през VIII век в Европа хлебарите създали съюзи, които по-късно през XII век прераснали в по-организирани форми с утвърден устав и някои привилегии, предоставени им от съответния владетел. Такива привилегии били:

- не се разрешавала продажбата на хляб, произведен в друг град;
- без съгласието на Съюза не можело да се откриват нови пекарни и др. Но наред с привилегиите за хлебарите имало и редица ограничения:

Всеки хлебар произвеждал само точно определено количество хляб, за да се избегне свръхпроизводство в населеното място;

В неделя и в празнични дни, когато повечето хора сами си приготвяли хляб по домовете, работели само някои пекарни, които се определяли по установен ред.

Не само в наши дни, но и в древни времена, производството на хляб е било под контрола на държавата, поради особено му важност за изхранването на населението.

Още през X век в европейските градове съществували органи, които упражнявали контрол по хляба – основно по качеството и теглото му.

След създаването на хлебарските съюзи, те започнали да вземат участие в този контрол.

За контролиране грамажа на хляба във всеки град имало специална везна за тази цел, на която всеки купувач можел да провери теглото на закупения хляб. При установяване на по-малък грамаж или прибавяне към хляба на нерегламентирани съставки, пекарят бил строго наказван чрез телесни наказания, привързване към „позорния стълб“ и подлагане на издевателства от тълпата, остригване, изгонване от града и др. Тези варварски наказания постепенно изчезнали и в началото на 19-я век били заменени с парични глоби, които се практикуват и днес.

Още от древността държавата е контролирала и цените на зърното, брашното и хляба, поради особено им важност за изхранването на всички слоеве от населението. Много често при промяна цената на брашното, цената на хляба не се променяла или съвсем незначително. Поради това векове наред на хлебарите е било трудно и тежко да работят и са реализирали ниски печалби.

Днес в европейските страни, включително и в България, ценообразуването на хляба е в ръцете на самите производители.

По материали от „Интернет“



INTRAMA

Рециклируеми опаковки

- Сертифицирани в Германия от Institute cyclos – НТР
- Безкомпромисна защита
- Отлична прозрачност
- Рециклиране в потока на LDPE



www.intrama-bg.com

Tea trading ТЕА ТРЕЙДИНГ ООД

Внос и продажба на консуматииви за месната индустрия. Форми за шунки. Витрини за зрене на месо и колбаси.

1138 София, кв. Горубляне, 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

Милмекс ООД

Производство на захарни и шоколадови изделия, диетични и диабетични продукти

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

„Слънце и птици-ЗОРА“ АД

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-donchevobg.com

ОЦВЕТИТЕЛИ 20 години
 Натурални / Синтетични (Водо / Масло разтворими) - (Роха - Испания).

АРОМАТИ
 Емулсии / Базис (Пълна гама).

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

Консерванти, Подсладители, Витамини, Масла др.

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

aromsa

ЕООД „Д-р Грозева - АРОМСА“

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

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

ТЕРМОХРАН®

Машини и технологични линии за консервната промишленост. Топлообменници 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

Lactina

НАТУРАЛНИ ЗАКВАСКИ ОТ БЪЛГАРИЯ

www.lactina-ltd.com

УХТ, Пловдив

Категория „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 контакт: **ректор: тел.: +359 32 643 005**
факс: +359 32 644 102
rector_uft@uft-plovdiv.bg
<http://www.uft-plovdiv.bg>

ЗАХАРНИ ЗАВОДИ

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

„ПИЛКО“ ЕООД

Производство и преработка на птиче месо

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



Dedal Attestation & Certification

www.dedal-bg.net
 office@dedal-bg.net

Дедал-оценяване и сертификация ООД

СЕРТИФИКАЦИЯ НА СИСТЕМИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ

моб.: 0887639878 0895588259



Кулинарно Майсторство
ОТ 1991

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

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО
ТРОЯН

Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - Троян

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

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

"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

Бул Тат ЕООД

Производство на захарни изделия от ориенталски тип: халви – нуга, карамелена, слънчогледова, сусмова, бяла халва; локум роза, локум с добавки – с орехи, с бадеми, със смокини; локум със сини сливи, локум с червени боровинки; локум виолетка; различни видове тахани – слънчогледов, сусамов бял, сусамов пълнозърнест, фъстъчен.

гр. Бургас, кв. "Акаци", ул. "Горазд" 16
тел.: 056 / 84 26 84
e-mail: bul_tat@mail.bg

„РАДУЛОВ“ ЕООД

Газирани, негазирани напитки

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

„Градус-1“ ООД **Градус**
Естествено - акусно месо!

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

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

Глътка ободряващо удоволствие за теб



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

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

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. „Лилияна Ставрева“ 8,
Прозв. база: бул. „Хр. Смирненски“ № 33,
тел.: 052/511 479; 511 480;
тел/факс: 052/511 437

АЕА АЕА

Производство на сладкарски изделия

1510 София
жк. Хаджи Димитър
тел: 02/ 936 72 25, 936 78 06
e-mail: aea_company@yahoo.com
www.aeabg.com

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

ГЕНЕРАЛ ТОШЕВО ДОБРУДЖА ООД

ПРОИЗВОДСТВО НА ХЛЯБ И ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ

Генерал Тошево 9500,
ул. Св. св. Кирил и Методий 1,
тел. 057312485
e-mail: alisa_gt@abv.bg

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.fpitm-bg.org





- » Упаковки
- » Етикети
- » Промо кутии
- » Брошури



PRINT | PRE-PRESS | MAGIC

+359 87 652 0442

+359 02 400 5000

sales@voo-doo.eu

www.voo-doo.eu