

Експлозия
от вкусове

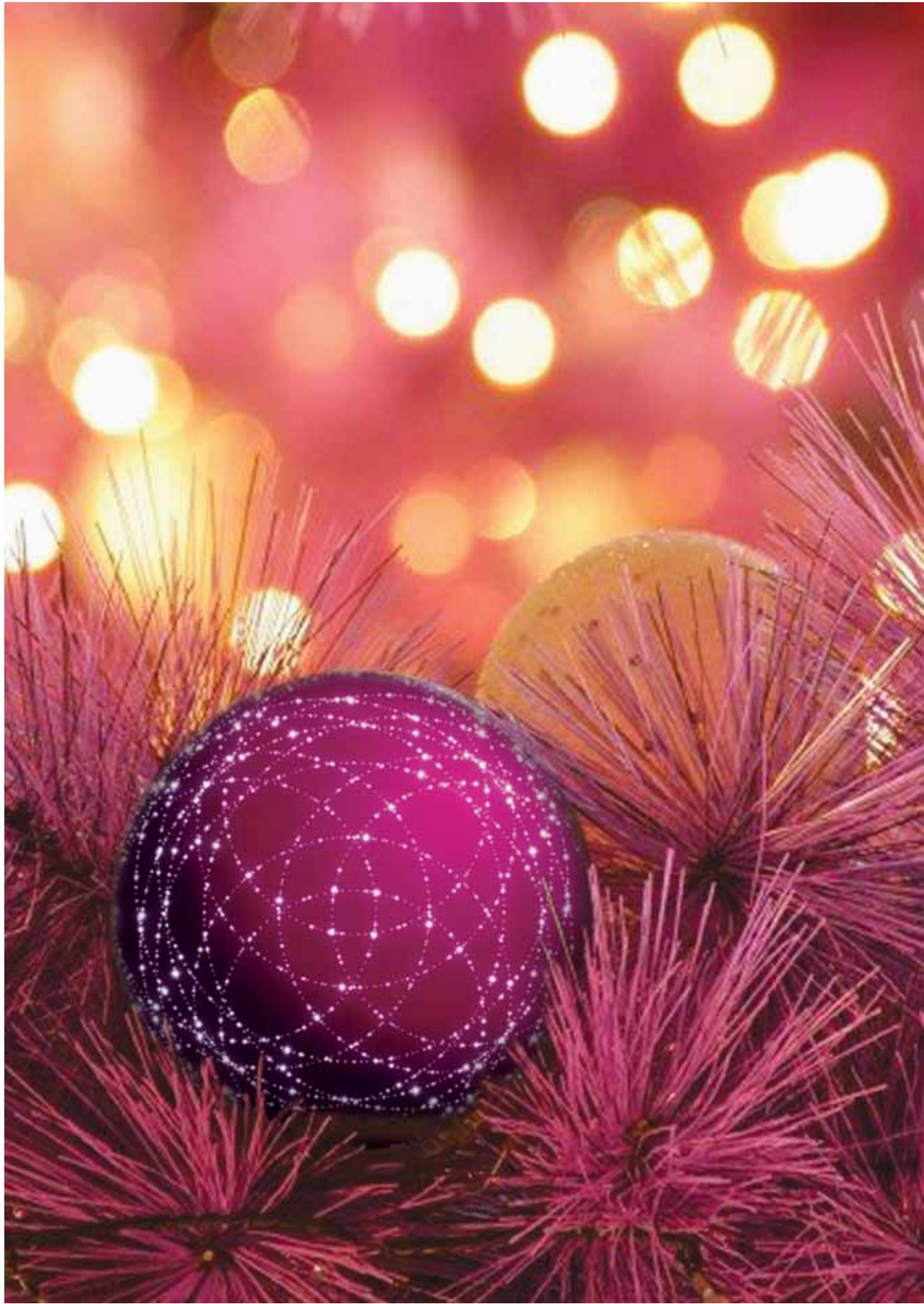


Новости

СППЗ на
двайсет
години

За
експеримен-
татори
в кухнята

Празници
и трапеза





ЗАВРЪЩАНЕ В БЪДЕЩЕТО

НОВА
ПРОФЕСИОНАЛНА
РЕЦЕПТА



28 - 31
ЯНУАРИ

20
20
СИХРЕ

хотелско,
ресторантско,
кетъринг и СПА
оборудване

sihre.bg

Работа, работа и пак работа, не само по избори.

5

ГОДИНИ
ГАРАНЦИЯ
или 250 000 км

ford.bg



Новата лекотоварна гама на Ford

На специални цени от **20 990*** лв. без ДДС



МОТО-РФОНЕ

*Посочената оферта е за Ford Courier Van 1.5 TDCi, 100 к.с. Специални условия се предлагат и за останалите автомобили от гамата Ford. За повече информация се свържете с наш търговец. Показаните автомобили от лекотоварната гама на Ford са с илюстративна цел. С 5 години гаранция или 250 000 км пробег, което настъпи първо. Специалните условия са валидни до 31.12.2019 г. или до изчерпване на автомобилите на склад.

Министър Танева връчи наградите на Приз Пак 2019	5
По-екологична, по-тънка, по-изгодна опаковка	9
Новости: Tetra Pak проучва графена за хранителния отрасъл	10
Експлозия от вкусове	11
Новости	14, 18
За да има подготвени кадри за отрасъла	16
Серията на Jungheinrich електрически ръчноводими ниско-повдигачи	19
СППЗ на двайсет години	20
Производителите на пластмаси в светлината на прожектора	21
Помощ за полските преработватели на зеленчуци	24
Дрождите – рог на изобилието	25
Наблюдател	26
Помагало за експериментатори в кухнята	26
Веган стил в хлебопроизводството и сладкарството	30
Приложение на НРР технологията в месопреработвателното производство	31
Празници и трапеза	36
Бизнессправочник	38



Фирми, представени в броя:

АРСТ
Артемис
Александрис инженеринг
Готи
Джулипак
Интер Експо Център
Интрама
IBATECH
Лесафр България
Международен панаир
Пловдив
Мото пфое
ФНТС
ЦСБ Систем България

Companies represented in the issue

ARST
Artemis
Alexandris engineering
CSB System Bulgaria
GOTI
FSEU
Inter Expo Center
International Plovdiv fair
Intrama
IBATECH
Jullipack
Lesaffre Bulgaria
Moto-Pfohe





Здравейте, уважаеми читателю,

Ноември стартира с едно сериозно събитие, което тази година наистина предложи сериозен поглед върху състоянието и развитието на нашия отрасъл – хранителните изложения в Интер Експо Център София. Наред с високите оценки за този важен сектор на икономиката, които обективно не са просто протоколна любезност, богатата съпътстваща програма демонстрира и една жизненост на производители, обслужващи фирми и търговци, която дава надежда за добро бъдеще на нашата ХВП.

За нас, от сп. ХВП, ноември бе добър и със сполучливия финал на Конкурса **Приз Пак 2019**, а и с не малкото абонаменти за 2020, които, искам да вярвам, не са заради отстъпката, а са добра оценка на нашия труд. Вярвам, че и Вие, които не сте успели да го сторите, ще се възползвате от талоните, вложени в списанието и ще ни подкрепите със своя абонамент за 2020.

А сега да се върнем към темата за опаковките. По традиция този брой винаги е бил един отзвук на конкурса и на изложението, а и на темата за опаковките. И този път сме се съобразили и сме посветили изданието на тази тема, която е все по-важна не само за производителите, но и за съвременния човек изобщо.

Следващият брой на сп. ХВП ще излезе в първите дни на януари и пак по традиция Ви предлагаме да се възползвате от страниците му, за да споделите успехите си през 2019-а, да изпратите до своите партньори новогодишни пожелания. И още нещо, в края на януари за пръв път в ИЕЦ София ще се проведе самостоятелна изложба СИХРЕ под мотото **Завръщане в бъдещето**. И понеже списание ХВП е медиен партньор на събитието, предоставяме отлична възможност да покажете с какво може да сте полезни на хотелиерите, ресторантьорите, на колегите от кетъринга. **Заповядайте!**

От нашия екип Хубави Коледни и Новогодишни празници, много здраве и успехи в благородния Ви бизнес!

**Петко Делибеев,
главен редактор**



CSB-System пожелава на своите клиенти и партньори Весела Коледа и успешна 2020 година!

Колко разбира Вашият софтуер от храни?

Нашият много.

Браншово специфични процеси, интеграция на машини и съоръжения, мониторинг и репортинг, обратна проследимост, управление на качеството и още много. CSB-System е фирменият софтуер за хранително-вкусовия бранш. Като цялостно решение той покрива ERP, FACTORY ERP и MES. И на всичкото отгоре в него са включени стандарти от най-добри практики.

Желаете да узнаете, защо лидери в бранша залагат точно на CSB?

Minister Taneva presented the prizes to the Prize Pack 2019	5
Ecological, thinner, cheaper packaging	9
News	10,14, 18
Explosion from tastes	11
To have trained personnel for the industry	16
The Jungheinrich Series with electrically operated low lifter	19
UPFV twenty years old	20
Manufacturers of plastics in the spotlight	21
Aid for Polish vegetable processors	24
Yeast Cornucopia	25
Observer	26
A tool for experimenters in the kitchen	26
Vegan style in bakery and pastry	30
Application of HPP technology in meat-processing production	31
Holidays and table и трапеза	36
Businessguide	38



Редколегия:

проф. д-р Веселка Дулева дм, 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, проф. Чавдар Дамянов

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

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/ 987 64 82; e-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 съдържанието 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 !



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

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

Design: Zora Yancheva, Tel.: + 359 (0) 2 987 64 82, e-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 e-mail: info@fpim-bg.org

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



Министър Танева връчи наградите на Приз Пак 2019

Голямото хранително изложение в Интер Експо Център започна още в първия си ден с награждаване. След официалното откриване се състоя връчване на наградите на **Националния конкурс за най-добра опаковка „Приз Пак“**. Конкурсът се организира вече 11 години от списание „Хранително-вкусова промишленост“ и има за цел да стимулира творческото въображение при разработка на опаковката – този много важен артикул за съвременната глобална търговия; да бъдат отличени и най-вече, популяризираны нови опаковки за храни и напитки и опаковъчни материали, да покажем на българските производители на храни и напитки тенденциите в тази, все по-важна тема във времето на глобален пазар..

Заради всичко това се нагърбихме с нелеката задача да организираме този Конкурс и сме доволни, че имахме заявени за участие малко над 20 продукта. Част от Националния конкурс е и **Младежкия конкурс за най-добра опаковка**

„Приз Пак 2019“. В него тази година кандидатстваха 12 проекта на млади хора, студенти и ученици, от които журито награди 4 проекта на ученици от *Национална гимназия за приложни изкуства „Свети Лука“*.

В съответствие с активната си политика за работа с младите хора, Кока Кола Хеленик Ботълинг Къмпани България за втора година е партньор в организирането на Младежкия конкурс Приз Пак. Освен участие в журирането на младежките проекти, Кока Кола ХБК осигури финансови и материални награди за победителите.

Нестле България също се включи с материални награди за учениците, чиито проекти бяха отличени от журито.

Оценявайки важната роля, която има опаковката за храните и напитките в днешния глобален свят, наградите на учениците връчи министърът на земеделието, горите и храните Десислава Танева. Тя поздрави носителите на наградата „Приз Пак“ и поговори с всеки от младите творци, като



Снимка за спомен от първото награждаване на младите победители в Конкурса с министър Танева и част от журито

▷ ги насърчи за бъдещи постижения в избраната професия.
 При връчването на наградите участва и г-жа Ива Михова-Митровска, мениджър Регулаторни въпроси в Кока Кола ХБК България. След церемонията по награждаването бе направена обща снимка на младежите с министър Танева.

Отличени бяха и продуктите на шест фирми, номинирани за участие в Конкурса, които бяха представени от председателя на журито проф. Йордан Гогов. Наградите на фирмите бяха връчени от директора на Института по целулоза и хартия, доц. Красимир Савов и главния редактор на сп. ХВП, Петко Делибеев.



Отличените опаковки на фирмите и учениците



ФИРМИ, НОСИТЕЛИ НА НАГРАДАТА „ПРИЗ ПАК 2019“

Диплом и плакет „Приз Пак“ получиха:

ДиЕс Смит България



- **Дисплей за свежи подправки** – за иновативен подход, актуалност и екологичност. Съчетава транспортна и опаковка за щанда, осигурява видимост и достъп до продукта.
- **Дисплейна етажерка за промоционални продукти** – за оригинален подход, удобство и екологичност. Опаковката осигурява странична видимост на продукта, защитена е против преобръщане.

Дунапак Родина АД

- **Опаковка от велпанае за почистващи и хигиенни препарати, готова за рафта.** Едноточково залепване, иновативна перфорация, висока влагоустойчивост, висококачествен печат и конструкция, позволяваща прецизно подреждане една върху друга. Не съдържа UV втвърдител и фотоинициатори.

- **Опаковка от велпанае, тип чайга.** Конструкцията гарантира безопасно и функционално съхранение и транспорт,



наличие на затворени ъгли, които повишават товароносимостта до 200 % в сравнение с обикновена щайга. Дублиране на късата страна без допълнителен материал, което повишава устойчивостта на усукване.

И двете опаковки са 100% рециклируеми

SMURFIT KAPPA (Балканпак ЕООД)



■ **Щанцова опаковка за кисело мляко от вълнообразен картон.**

Разработка на фирмата, като наред с екологичността на материала елиминира необходимостта от използване на пластмасови касети за кисело мляко. Използва се от производителя на млечни продукти „Еделвайс 77“ ЕООД.

ММ Картон България ЕООД

■ **Опаковъчен картон Browncolor** – иновативен продукт, съдържащ 50% рециклирани крафтови влакна с намалена водопоглъщаемост. Сертифициран за директен контакт със сухи и мазни храни и подходящ за опаковки за бързо хранене и take-a-way.



■ **Опаковъчен картон Tray Black** – иновативен материал с повече от 80% рециклирани влакна и намалена водопоглъщаемост. Подходящ за опаковане на пресни плодове, зеленчуци и подправки. Сертифициран за директен контакт с цели необелени плодове и зеленчуци.

И двата картона са рециклируеми и компостируеми.

Интрама Протек ЕООД



■ **Единайсетслойно фолио за флоупак машини** с висока бариера, несиметрична



▷ структура с дебелина 35 микрона. Фолиото е без аналог в Европа и най-тънкото 11-слоино ламинирано високобарьерно фолио с антифог в света. Използва се за опаковане на продукти с марката „Майстор Цветко“.

ДАЕСЕФ АД



■ **РЕТ тарелка за месо и месни продукти.** Тарелката е 100 процента рециклируема с изключително добри бариерни свойства, повишена устойчивост на мазнини и кристална прозрачност. Еластичността и устойчивостта на раздуване и смачкване, както и ниската газопропускливост удължават срока на съхранение и намаляват брака.

Естествено, подобно събитие трудно бихме организирали сами. Затова изказваме благодарност на ведомствата и организацияте, които ни подадоха ръка и на които винаги сме разчитали: на МЗХГ, на МОСВ, на БАБХ. Специално искам да благодаря на Института по целулоза и хартия и на Сдружение „Храни и напитки България“. Благодарност към колегите от браншовите организации – Съюз на пивоварите, АПБНБ, СППЗ и колегите от списанията Целулоза и хартия, Прогрессив, Опаковки и печат. Голяма е благодарността ни към Интер Експо Център София, с който вече пета година партнираме успешно. Много искаме да вярваме, и сме убедени, че с такава подкрепа и проявено разбиране нашият конкурс ще продължи и в бъдеще ще се присъедини към голямото семейство на европейските и световни конкурси за опаковки.

Петко Делибеев

И тази година щандът на сп. ХВП привличаше много посетители с изобилието от специализирана литература, възможността да се направи абонамент с отстъпка, а и да се разгледат наградните опаковки от конкурса Приз Пак 2019





Над 25 години
самоусъвършенстване
и развитие

INTRAMA

Доверете се на по-тънките фолиа от INTRAMA!

По-екологична,
по-тънка,
по-изгодна
опаковка



INTRAMA произвежда най-тънкото 11-слоино ламинирано високо бариерно фолио с антифог в света за опаковане с трейсийлър и флоупак машини.

Фолиото е отличено с награда за най-добра опаковка „ПризПак“ през 2018 г. и 2019 г.

Постигната е максимална защита за опакования продукт при икономически по-изгоден опаковъчен процес с по-малък екологичен отпечатък.



Екструдиране на до 18-слоини бариерни фолиа за опаковане на:

- Млечни продукти
- Месо и колбаси
- Риба и морски деликатеси
- Ядки
- Хляб и сладкарски изделия
- Плодове и зеленчуци
- Готова храна
- Индустриални продукти



Флексопечат до 8 цвята на:

- Плоски фолиа
- Ръкавни фолиа
- Термосвиваеми фолиа

Ламиниране с PET, PP, OPA, ALU, хартия и др.

Ролонарязване спрямо индивидуалните нужди на клиента



Гарантирано качество посредством ежедневни тестове и анализи в лабораторията на INTRAMA



Експлозия от вкусове

На експлозия от вкусове станахме свидетели тази година по време на шестте международни изложения за хранително-вкусова промишленост – Месомания, Светът на млякото, Булпек, Интерфуд & Дринк, Салон на виното и #Retail Show. Традицията да се представя цялата хранителна индустрия заедно даде възможност на посетителите на Интер Експо Център в София да се насладят на пълна гама висококачествени храни и напитки. Изложителите изненадваха и очароваха гостите с нови продукти – шоколадови бонбони с морска сол, мед с кориандър, новото божоле и отлежали вина.

Много паралелни събития създадоха допълнително настроение и повишиха състеза-



Игри с награди за деца, фолклорни изпълнения на ученици от СГХСТ в София, водосвет за здраве и късмет на хлебопроизводителите...

телния дух сред фирмите изложители. Както вече сте прочели, веднага след тържественото откриване се състоя награждаването на победителите в конкурса „Приз Пак“ 2019 година, което бе уважено от госпожа Десислава Танева, министър на земеделието, храните и горите.

Още един конкурс се проведе по време на това мулти изложение – „Златен медал с диплом“ за качествен и оригинални пазарни продукти, адитиви и продуктови серии. 71 продукта, представени от 39 фирми бяха





*Отлични условия за
разговори и създаване на
нови контакти...*



За пръв път тази година се включи нова област с голяма важност за хранителната индустрия – #RETAIL SHOW, първото в България и на Балканския регион за ритейл сектора. То даде възможност на фирмите изложители и гостите да разгледат новостите в специализираното оборудване и технологиите в областта на търговията, дигитални решения за бързоразвиващата се онлайн търговия и системи за разплащане, сигурност и логистиката, оборудване за магазини и дизайн, управление на складовото пространство и др.

Много още събития в съпътстващата програма тази година привлякоха вниманието на специалистите. Не малко бяха и бизнес срещите, които създадоха нови контакти и перспективи за бъдещо партньорство.

Равносметката е 550 изложители, 1200 компании от няколко континента, 25 000 посетители. И тази година това бе един прекрасен микс от много работа, отлично настроение и добър бизнес за всички.

И както споделиха колегите от Интер Експо Център, въпреки че МЕСОМАНИЯ, СВЕТЪТ НА МЛЯКОТО, БУЛПЕК, ИНТЕРФУД & ДРИНК, САЛОН НА ВИНОТО и #RETAIL SHOW 2019 току-що приключиха: „Тепърва предстои много работа“. А подготовката за изданието през 2020г. вече тече на пълни обороти...

Диляна Дойчинова



АРСТ ООД



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.



ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

„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





Екип от изследователи от Consejo Superior de Investigaciones Científicas¹ (CSIC) и технологичния стъртър Encapsulae към CSIC, разработиха първата добавка за опаковка за храна със способност да убива *Listeria monocytogenes*, причиняваща листериоза. Добавката намалява драстично бактериалната популация, като ин витро тестовите показват висока активност за 24 часа, преминавайки от 100 000 единици, образуващи колония, до нула. Инфекциозната доза се дължи на дози, по-големи от 100 000 единици на приета порция.

Това е разрушителен процес, при който промените разстоянието на химическите връзки на хранителен консервант, обикновено използван в месни продукти. Капсулирането на модифицираната добавка в пластмасовия контейнер създава контактна повърхност, която предотвратява растежа на бактериите. Ефектът им беше показан, наред с други микроорганизми, за *Listeria monocytogenes*. По този начин обикновена пластмасова опаковка повишава безопасността на храните – обяснява професорът и предприемчив изследовател в Encapsulae, Хосе Франсиско Фернандес Лозано от Института по керамика и стъкло към CSIC. Той има богат опит в предлагането на продукти на пазара в областта на козметиката и безопасността на храните.

¹ Испански национален съвет за научни изследвания е най-голямата публична институция за научни изследвания в Испания и третата по големина в Европа – б.р.

„Ако сте любител на виното е удобно да имате това приложение в предния си джоб – съветва той. Това определено набира темпове – този вид технология ще достигне върховата точка много бързо. Смятам, че ще бъде към края на 2020 г.“

Експортните пазари за австралийски вина, по-специално Китай, очакват двуцифрен растеж до 2025 г., така че това може да бъде много полезен маркетингов инструмент, който да помогне тази тенденция да продължи. Скорошен доклад прогнозира, че Китай ще стане вторият най-голям вносител на вина в света.

Платформата Winerytale е първата от нова маркетингова порода, свързваща потребителите и производителите, чрез продукта, твърдят от компанията. Широко се очаква този подход да спечели пазара и се смята, че ще удовлетвори притока на заявки от винарни по света за присъединяване към тестовите изпитания, твърдят от Third Aurora.

По <https://www.aipia.info>

Опаковка елиминира листерията

Листериозата е много сериозна инфекция, при която има малка заболяемост, но много висока смъртност – 30%. Особено е опасна за възрастни хора и за плода при бременни жени, когато нараства до 70%. През 2017 г. Европейският орган за безопасност на храните (EFSA) съобщава за 2480 случая на листериоза в Европейския съюз със 227 смъртни случая. В Испания през същата година е имало 284 потвърдени случая.

Листерии са бактерии, много устойчиви на различни условия, като киселинност и ниски температури и имат капацитет за растеж при температури на охлаждане между 2°C и 4°C. Тази устойчивост означава, че е широко разпространена в селскостопанската среда, в почви, вода, растения, фураж, фекални вещества, отпадни води.

Основният път за предаване на хората е консумацията на замърсена храна, като например месни продукти, готови за консумация, напр. варени колбаси или пастети, пушена риба, млечни продукти от сурово мляко и готови салати. Много готови за консумация храни включват в своя производствен процес фаза, която елиминира листериите, като готвене или печене, но може да се замърсят от крайната опаковка или по време на търговска обработка, като нарязване в магазина.

Новият продукт срещу листерия вече се предлага за търговска употреба. Сегашният производствен капацитет дава възможност за доставка на нашата добавка за повече от 50 милиона контейнера за храна. Добавката е одобрена за използване в пластмасови контейнери за контакт с храни съгласно EC 10/2011 и като активна добавка според EC450 / 2009 – обяснява Хавиер Менендес, изпълнителен директор на Encapsulae SL.

По <https://techpress.es/>

www.cremozzo.com

За да има подготвени кадри за отрасъла

В последните години Интер Експо Център винаги предоставя възможност и на професионалните гимназии, които готвят кадри за хранителната индустрия, да се покажат, да представят своите възможности за подготовка на кадри, да потърсят контакти с бъдещите работодатели на техните възпитаници. Това ми даде повод да поговоря с г-жа Рени Гигова, която отскоро е директор на Софийската гимназия по хлебни и сладкарски технологии, за състоянието и проблемите, с които се сблъсква в своята работа:

Кое е най-важното, което, като нов директор, си поставяте за цел пред училището.

Моята амбиция и силно желание е да направя по-привлекателно училището за повече млади хора, които имат желание да се извяхват в професиите, които предлагаме за обучение в нашето училище. Проблемите не са малко наистина, но работим непрекъснато – имаме нови идеи, предлагаме нови специалности, нови паралелки, предлагаме нещо което е изключително иновативно, интересно и перспективно в момента, това е дуалната система на обучение, която е свързана с работа на реални работни места по време на обучението в училището. В момента има голям интерес към тази форма на

обучение. Освен това, вече казах, че предлагаме нови специалности, които сега разработваме, свързани с кетъринга, с шоколадерството.

С кои фирми работите по дуалното обучение?

В момента Billa е наш партньор и ученици от 11-и клас са на реални работни места в различните магазини на Billa, в топлите точки, свързани с хлябарството.

Продължавате ли с проектите, които не само откриват нови хоризонти пред учениците, но и дават възможност на училището да се запознае с практиките в чужбина.



Г-жа Рени Гигова със свои ученици на щанда на Гимназията по време на изложението Булпек

Продължаваме работата по европейски програми. През миналата учебна година 20 ученици от нашето училище имаха възможност да реализират практика в Австрия, във Виена. Те бяха настанени на реални работни места и две седмици имаха възможност да работят и в по-малки фирми и в големи предприятия, да се запознаят с особеностите на работата в тази развита европейска страна. По време на практиката имахме възможности за редица професионални посещения, като например Фабриката за шоколад „Цотер“, изключително интересно място, свързано и с обучението в нашето училище. (виж повече за проекта на стр. 30)

Понеже споменахте за привличане на младите хора, как сте с материалната база?

Това което мога да кажа е, че материалната ни база за съжаление не е такава, каквато ни се иска да бъде. Но нашите учители са иновативни, стремят се с това, с което разполагаме да покажат най-доброто на учениците. Имаме обещание от министъра на образованието да получим финансиране за един по-сериозен ремонт на училището. Но все още очаквам окончателната информация и крайното решение.

Не е тайна, че нашите фирми в отрасъла страдат от липса на работници. Не може ли те да ви помагат да подобрите материалната база и утре да им дадете качествени средни техници?

Това е голямото ми желание – да партнираме с работодателите, за да може да опознаят учениците ни, а и те да са по-близко до бъдещата си професия, пък и работодателите да са в по-близък контакт с младото поколение. В Европа наистина е така и наистина е много полезно и за двете страни, но тук при нас предстои да се борим за това. В тази връзка имам огромно желание да подобрим сътрудничеството си и с Университета по хранителни технологии в Пловдив, за да може наши ученици, които постигнат определени успехи в обучението, да бъдат приемани с предимство в Университета.

Работите ли с браншовите организации? Те все пак могат да са посредник между вас и бизнеса.

Поддържаме контакти, но мисля, че има какво още да се желае в тази посока.

Какво според вас трябва да се преодолее в средното ни професионално образование?

Връзката с бизнеса, подобряването на материалната база, както вече споменах, защото, във връзка с работата по програмите Еразъм+ и Леонардо да Винчи, съм пътувала с ученици на ста-

жове в чужбина, предимно в Германия и Австрия и съм имала възможността да наблюдавам как се учат учениците там. Всеки ученик има конкретно работно място, всеки ученик може да използва всичко, което му е необходимо в работата още в училище. При нас далеч не е така. Имат изключително добре оборудвани работилници, зали за теоретично обучение с огромни плазми, на които преподавателят показва процесите, както се случват в производството и учениците виждат на екраните подробно как се работи, какво се случва във всеки момент и след това го прилагат в работилницата.

Интересна е и възможността изделията, които се изработват в училище, да се предлагат в магазини или сладкарници, така че децата да могат да видят и да получат одобрението или неодобрението на клиентите.

Желяз Ви успех в нелекото учителско поприще и се надявам, че тези, които споменахте в нашия разговор ще се опитат да помогнат на гимназията за по-добрата подготовка на бъдещите кадри в отрасъла.

Петко Делибеев

ARTEMIS OOD Е ПРЕДСТАВИТЕЛ ЗА БЪЛГАРИЯ НА:

- Givaudan** Аромати за води, безалкохолни и алкохолни напитки.
- beneo** Инулин и олигофруктоза, оризови: брашна, нишестета, сироп и протеин, изомалт и палатиноза.

АРТЕМИС OOD е сертифициран търговец с органични продукти: био инулин от синьо агава, оризови брашна и нишестета.

ул. София 101,
1320 Баня, България
Tel/Fax: + 359 2 9971012
Tel: + 359 2 9977374/75/76
M: + 359 888 515483
ladamska@kendy.com
www.Artemis-bg.com

CERES
Certification of Environmental Standards GmbH

Certificate
Сертификат
of conformity with Regulations (EC) 834/07 and (EC) 889/08
(за съответствие с Регламентите (ЕС) 834/07 и (ЕС) 889/08)
Certificate Number: 83548
Сертификат Номер

issued by CERES (BG-BIO-04) to (издаден от CERES (BG-BIO-04) на):
Artemis Ltd. / Артемис OOD
12B Yanko Zabolunov str. / ул. Янко Забунов 12Б
Sofia 1000 / София 1000
Bulgaria / България
CERES-BG-0819

This certificate covers the following products and activities (сертификатът е издаден за следните продукти и дейности):

Product (продукт)	Quantity (количество)	Status (статус)
DRAFT BIO agave inulin		Organic / Биологичен
Organic rice flour REMYFLO CO (... T)	According to purchased and sold quantities / Съгласно купувани и продадени количества	Organic / Биологичен
Organic rice flour REMYFLO CO (... P)		Organic / Биологичен
Organic rice flour REMYFLO RO (... P)		Organic / Биологичен
Organic rice flour REMYFLO RO (... T)		Organic / Биологичен
Organic rice starch REMY O-DR		Organic / Биологичен
OrganicNutriz CD-G		Organic / Биологичен

Activities (дейности):
Trade (търговия):
Happurg, 21.06.2019
Inspection date: 14.06.2019
Дата на инспекцията:

Daniel Matov, CERES GmbH
Certificate valid from date of issuance to: 30.06.2020
Валидността на сертификата е от дата на издаване, до: 30.06.2020

Any previous versions of the certificate issued to the above-mentioned operator under the same standard and with the same scope, lose their validity from the date of issuance of this new certificate. The operator is subject to the control system and fulfills the requirements of the above-mentioned regulations / Всяки предишни версии на сертификата издадени на горепосочения оператор, според същия стандарт и същия обхват, губят валидността си от датата на издаване на този нов сертификат. Деклариращият оператор е подложен на контрол и изпълнява изискванията, определени в горепосочените регламенти.

The CERES certifier code **BG-BIO-04** must be used on all labels, delivery notes, invoices and other relevant documents related to organic sales.

Note that this certificate applies only to the organic mode of production according to Art. 29(1) of Reg. (EC) 834/07, and not to any other aspect of food quality (Забележка: Този сертификат се прилага единствено по отношение на биологичното производство съгласно чл. 29(1) на Регламент (ЕС) 834/07 и не се отнася за качеството на хранителните продукти). CERES authorises the above mentioned operator to use the CERES seal on the organic products specified above, but not on products in conversion. The CERES Seal is property of CERES GmbH, Happurg, Germany. (CERES издава право на оператора да използва логото на CERES за посочените по-горе продукти, но не за продукти в процес). Логото на CERES е собственост на CERES GmbH, Халпура, Германия) (4.8.14en v13.03.2019)

CERES GmbH
Vordenhaslach 1
91230 Happurg
Germany
Phone: +49-9151-96992-0
Fax: +49-9151-96992-10
E-mail: ceres@ceres-cert.com
www.ceres-cert.com
Trade Register: HRB 21261

ISO/IEC 17065 accredited for product certification by:



Серията на **JUNGHEINRICH** електрически ръчноводими НИСКО-ПОВДИГАЧИ EJE 222/225/230/235

Втората серия на Jungheinrich електрически ръчноводими транспалетни нископовдигачи EJE са изключително здрави и мощни, идеални за употреба в пикови моменти в работата, когато се изисква максимална производителност в трудни условия с високи натоварвания и тежки товари. Машините от втора серия EJE са с товароподемност 2,2 т., 2,5 т. 3 т. и 3,5 т. Мощен 1,6 kW 3-фазен АС задвижващ мотор и мощен мотор за повдигане осигуряват максимална производителност и висока остатъчна товароносимост. Иновативната 3-фазна АС технология на двигателите Jungheinrich предлага висока производителност, ефективност, ниска консумация на енергия и ниски експлоатационни разходи. Машината се характеризира с бързо ускорение дори и при максимален товар, бърза смяна на посоката на движение без забавяне и „време за мисъл“.

Изключително здравото шаси отговаря на най-високи натоварвания и работна среда – 8 тm висококачествена стомана за предната част на шасито и подсилена вилчна конструкция за висока товароподемност.

Новото поколение мултифункционално дълго рамо и глава за управление способстват за безопасно боравене с машината, като се поддържа адекватно разстояние между оператора и машината. На дръжката на рамото са ергономично монтирани бутоните, маркирани с цвят и устойчиви на износване. Бутонът за „пълзене“ е полезен при изключително тесни пространства за

прецизно маневриране, като позволява машината да се движи с ограничена скорост при изправен лост. Дръжката е удобна за боравене от всяка позиция на оператора и е защитена от разваляне с безконтактна сензорна технология.

Пружинно омекотяване на помощните колела, свързани с ProTracLink системата, разпределят теглото и натоварването съобразно условията на пода, т.е. равномерно разпределение на всички колела при равна настилка или концентриране към външните колела при завиване. Благодарение на системата ProTracLink се осигурява минимално износване на помощните колела, когато машината се придвижва по рампи.

Върховите технологии в електрониката позволяват перфектно управление, а системата за енергиен контрол използва минимално количество енергия за извършване на повече работа. Големите батерии осигуряват дълги работни операции по 2 и дори при 3 смени. Машината може да бъде оборудвана с мощна 375 Ah батерия и в комбинация с най-модерната и ефективна 3-фазна АС технология се постига изключително голям работен капацитет. Опцията за странично вадене на батерия позволява на фирмите непрекъсващите 3-смени да използват машината 24 ч. в де-нощието без спиране.

Материалът е предоставен от г-н Валери Петрунов, Оперативен директор, „Готи Петрунов“ ООД



СППЗ на двайсет години

Съюзът на преработвателите на плодове и зеленчуци отбеляза двайсетгодишен юбилей. Макар и сравнително млада, тази браншова организация успя през годините не само да запази своите членове, но и непрекъснато да ги увеличава. За изградената авторитет и престиж в обществото доказателство бе големият брой колеги и приятели, представители на държавни и обществени организации дошли да уважат празничното тържество по случай юбилея. Както каза при откриването председателят на УС на СППЗ, г-н Стойко Кировски: *През тези 20 години Съюзът се е движил възходящо и в момента той стои много добре между всички останали съюзи, свързани с хранителната промишленост в България...* Той подчерта, че гости на празника са асоциации от различни сфери на производството на суровини и храни, на науката, чийто потенциал трябва да се развива и използва пълноценно, присъстват и представители на държавни структури, които са свързани с производството на храни. Господин Кировски завърши с думите: *На нас, които сме се събрали тази вечер тук, съдбата ни е отредила да бъдем отговорни за хранителната промишленост в България, което е една огромна отговорност. От полето до трапезата на българина всичко е в нашите ръце и ние трябва да бъдем заедно, трябва заедно да реша-*

ваме проблемите, за да може това, което предлагаме на трапезата на негово превъзходителство българския консуматор да бъде с добро качество, здравословно и да няма никакви проблеми с храната, която произвеждаме...

Изпълнителният директор, инж. Антоанета Божинова и председателят на СППЗ, г-н Стойко Кировски, откриват празника



Присъстващите образуваха голяма опашка пред касичката, в която се събираха дарения.

И като на юбилей не може без поздравления. От името на МЗХГ, зам.-министър Чавдар Маринов изтъкна важността на преработвателната промишленост, която гарантира оставането на добавената стойност в България. Той съобщи, без да влиза в подробности, че ще има коренна промяна на отношението към производителите на плодове и зеленчуци. Защото в МЗХГ осъзнават, че за да имат преработвателите качествена суровина, нашите производители трябва да бъдат подкрепени. Анализ, направен в Министерството, доказва, че всеки лев, вложен в производството на плодове и зеленчуци се връща многократно. Той честити юбилея и пожела на Съюза да върви все така напред, заедно с колегите от другите браншови организации.

Председателят на Българската стопанска камара, Радосвет Радев, изтъкна авторитета, с който се ползва Съюзът юбилей и подчерта, че задачата пред структури като БСК и СППЗ е да служат на своите членове. Той пожела на ръководството на Съюза да увеличава броя на своите членове и да работи за техния просперитет.

Съюзът бе поздравен и от председателя на Федерацията на независимите синдикални организации от ХВП, доц. Славчо Петров, който подчерта, че през 20-те години партньорство е имало различия, но са постигнати и много договорености, и всичко е в името както на бизнеса, така и на наемния труд, в името на ХВП. Той изтъкна необходимостта от Закон за браншовите организации, за да се равностоен партньор в тристранния социален диалог.

Поздравления бяха поднесоха още от Асоциацията на млекопреработвателите в България, Национален браншови съюз на хлебарите и сладкарите в България, Асоциация Български пипер, Асоциация „Храни и напитки България“.

По случай юбилея г-н Кировски връчи плакет за особени заслуги на предишния председател на СППЗ, г-н Константин Ламбрев. Плакет бе връчен на г-жа Надежда Герова за развитие и утвърждаване на професията, а на изпълнителния директор на Агро ТВ, г-жа Светла Гърбешкова, бе връчена Грамота за обективно отразяване и популяризиране на състоянието на бранша и развитието на Съюза.

Антоанета Божинова, изпълнителен директор на СППЗ, обяви стартирането на дарителска кампания на Съюза под наслов **„Здравни и силни от**

малки“ с партньор Българска хранителна банка: *Идеята ни е с парте, които тази вечер евентуално ще съберем и тези, които сме отделили като организация, да изхраним през зимата 300 деца от семейства в тежко състояние – казатя и прикани всички да помогнат на тази кампания...* Присъстващите образуваха голяма опашка пред касичката, в която се събираха дарения.

И както става на подобен празник юбилеят бе отбелязан подобаващо в приятната атмосфера на ресторанта на Бест Уестърн Хотел Експо. Гостите видяха специално направения филм за историята на СППЗ, насладиха се на приятна музика и изискана вечеря.



Производителите на пластмаси в светлината на прожектора

Джон Ричардсън

Пластмасовата или полимерната индустрия дълги години бяха в сянка. През продължителен исторически период, почти никой не знаеше нищо за бизнеса с пластмаси. Той беше по-средата, като в сандвич, между нефта и газа и огромното разнообразие от готова продукция. Месото не можеше да бъде видяно от набиващия се на очи хляб около сандвича.

Но сега, вследствие на поредица от грешни причини, компаниите които произвеждат пластмасови изделия вече са разпознаваеми от властите и широката общественост. Полимери се използват в почти всичко – от пластмасови бутилки и филми до контейнери и чаши за кафе за еднократна употреба, както и пластмасови торбички. Тази популярност е резултат и от огромното количество пластмасов отпадък, който се изхвърля в нашите реки и океани.

За дълъг период от време, още от раждането на пластмасовата индустрия през 1950 г., полимерните компании са дали най-много средства за опазване на околната среда. За да дадем пример какво значи компания с полимерна продукция, това са фирми като ExxonMobil, Chevron Phillips Chemicals, LyondellBasell Industries и Dow Chemical, които работят с широк спектър от различни видове полимерни пелети от суровини, получени от нефт и газ. Малко или повече тяхната работа приключва когато изпратят полимерните пелети до преработвателите на пластмаси и фабриките. А това са компании, които преобразуват полимерните пелети в пластмасови тръби, бутилки, филми, торбички и други продукти, част от съвременния начин на живот.

Вие правите каквото е нужно,

за да печелите пари и начинът да печелите пари като полимерна компания е да погледнете нагоре, срещу течението, към разходите си за петролни и газови суровини – твърди специалистът по стратегическо планиране на една от водещите компании за нефт, газ и полимери. – Всичко опира до това, колко евтини са суровините и никой не пита как се правят полимери от гледна точка на устойчивост. Търсенето също не беше проблем, тъй като пластмасите намериха своя път във все повече и повече аспекти от съвременния живот. Потреблението нарасна неимоверно.

Не след дълго производителите на полимери, под огромен обществен и законодателен натиск, намериха технически и икономически по-ефективни начини за рециклиране на пластмаси – с други думи, правят своите продукти



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

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



TENNANT

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



JUNGHEINRICH
Подземно транспортна техника





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

насочено към пластмасовия отпадък. С развитието на такова законодателство ще се променят условията при които ние работим – добавя специалистът по стратегическо планиране.

Полиетиленът е полимер, който основно е отговорен за кризата с пластмасовия отпадък, тъй като неговите приложения са предимно за еднократна употреба. Той трудно може да бъде използван за направата на филми, контейнери за храна или бутилки. Нарастването на търсенето на полиетилен започва с неговото изобретяване през 1930 г., когато той е използван за изолация на радарни кабели. Данните за предлагането на полиетилен на ICIS са от 1978 г. В тази година световната консумация е била само 11 милиона тона, докато през 2018 г. тя е нараснала до 102 милиона тона. Средно годишно процентът на растеж на употребата на полиетилен е 5,7 %.

Прогнозата на ICIS е, че от 2019 г. до 2030 г. глобалното търсене ще достигне до 156 милиона тона при среден годишен темп на растеж от 3,6%. Този спад на употребата на полиетилен се дължи и на обществения и политическия отзвук срещу пластмасовия отпадък.

Другите два сценария на ICIS предвиждат много различни резултати по отношение на търсенето на полиетилен и бъдещото финансово състояние на производителите на полимери. Тези два сценария на ICIS представят различни резултати за търсенето на PE и по този начин за финансовото състояние на производителите на полимери.

Сценарий 2 предполага умерено по-нисък растеж от 3% годишно, тъй като индустрията успешно работи със собствениците на търговски марки и търговци на дребно за редизайн на опаковки, инвестира значително в механично и химическо рециклиране за намаляване на замърсяването на реките и океаните. Вместо да се фокусират главно върху намаляване на цените на петролни и газови суровини, за да правят все повече полиетилен, фокусът на производителите преминава към доставчици на услуги или решения за проблема с пластмасовия отпадък. Тези нови услуги помагат да се заменят

загубените приходи от 2019-2030 г., като кумулативният растеж на търсенето е с 60 милиона тона по-малък. Но ако полимерната промишленост до голяма степен пренебрегва проблема, полиетиленът ще се заменя все по-често с други, по-рециклируеми опаковъчни материали, като алуминий и хартия. Собствениците на търговски марки и търговците на дребно биха спрели да използват полиетилена изцяло, когато е възможно, в полза на други материали. Тук виждаме ръстът в търсенето на полиетилен да намалява до едва 2% годишно.

Ефектът върху полимерната индустрия би бил доста опустошителен при третия сценарий. Сценарий 3 може да има допълнителни последиствия отвъд ефекта върху самите компании. Но много от основните производители на полимери са също и производители на петрол и газ и имената на техните компании са важни за фондовите пазари и пенсионните фондове. Следователно този най-лош резултат би имал широко значение.

Добрата новина е, че ICIS разглежда този трети сценарий като много малко вероятен, защото полимерните компании дават ясни сигнали, че приемат проблема с пластмасовия отпадък много сериозно.

За автора

Джон Ричардсън е старши консултант за Азия на базираната в Лондон организация ICIS, най-големият доставчик на информация и анализи за нефтохимическия пазар в света.





Помощ за полските преработватели на зеленчуци

Зеленчуковите консерви са полски специалитет. С векове хората тук са слагали туршии, маринували, осолявали и изсушавали зеленчуци, а също така са преработвали и консервирали различни видове от тях. Днес по рафтовете на магазините можем да намерим буркани с пържено цвекло, краставички на туршии, мариновани чушки, печурки, кромид лук или прясно зеле с копър. До тях можем да видим домати сокове и пюрета с различни адитиви, а хладилниците са пълни със замразени броколи, зелен фасул, спанак и грах. Това изобилие от продукти е в резултат на създаването на много модерни преработвателни заводи в Полша, за което е допринесла много и Агенцията за реструктуриране и модернизация на селското стопанство (АРМСС).

В Полша производството на зеленчуци е сезонно. Ако искаме да им се радваме не само през лятото и през ранната есен, то би трябвало да ги съхраняваме и да ги преработваме правилно. Следователно ролята на преработвателната индустрия е толкова важна, че благодарение на нея консуматорите имат постоянен целогодишен достъп до зеленчуци в различни форми. Повечето полски заводи за преработка на зеленчуци са модерни компании с технологични линии от висока класа, хладилни камери, складове за стоки и транспортни удобства. Мащабът на производството, техническото ниво и работоспособността на персонала не се различават от характерните за тази индустрия в други страни от ЕС. Агенцията за реструктуриране и модернизация на селското стопанство от началото на своята 25 годишна дейност е подкрепяла този сектор на селскостопанската индустрия, първо чрез национални фондове, а от 2004 година – чрез помощни проекти на фондове от ЕС, включително и Секторната оперативна програма „Реструктуриране и модернизация на хранителния сектор и селското развитие“ 2004-2006, Програмите за селското развитие (ПСР) 2007-2013 и 2014-2020 година. През годините 2004-2018 преработвателите получиха от АРМСС повече от 7,1 милиарда полски злоти (1,633 млрд. евро) за инвестиции. Тези фондове позволиха да се построят и модернизират над 3 хиляди заводи за преработка на плодове и зеленчуци.

Но това не е краят. Предприемачите все още имат шанс да получат помощ от Агенцията, така че да развият своите компании за преработка. В ПСР 2014-2020 за „Подкрепа с инвестиции в преработването, маркетинга и/или развитие на селскостопанските продукти“ бяха отпуснати повече от 3 млрд. полски злоти (690 млн. евро), което е 5% от целия бюджет на програма.

Агенцията също така предлага подкрепа за преработване на селскостопански продукти в малък мащаб от отделни земеделци, от техните семейства. Ако те решат да провеждат икономическа дейност, отнасяща се до производството на домати сокове, зеленчукови салати или туршии от краставички напр., те могат да очакват помощ равна на не повече от 500 хиляди полски злоти (115 хил. евро). Това ко-финансиране е резултат от едно обединение на фондове, отпуснати за „Подкрепа с инвестиции в преработването, маркетинга и/или развитие на селскостопанските продукти“. Досега Агенцията е подписала 36 договора за подпомагане на малки преработватели за обща сума от почти 8 милиона полски злоти (1,840 млн. евро).

Полският сектор за преработване на зеленчуци е пример, че правилната и съзидателна употреба на фондовете на ЕС може да се превърне в стимул и за пазарен успех в глобален мащаб.

Мая Гелева

По сн. "Polish Food", есен/2019

Дрождите – роз на изобилието

В периода 21-25 октомври, 2019 г. в Анталия, Турция се проведе тридесет и петият Специализиран симпозиум по дрожжите, организиран от Международната комисия по дрожжите. Тази организация е създадена през 1966 г. в Братислава със задача целенасочено провеждане на научни изследвания в областта на дрожжите. Всяка година се организират симпозиуми в различни места по света, а на четири години се провежда и Международен конгрес по дрожжите, който следващата година ще бъде във Виена.

Интересът към дрожжите винаги е бил голям, защото те са важни индустриални микроорганизми, които са били използвани в многобройни традиционни, както и много нови биотехнологични приложения. Темата на 35-ия симпозиум е *“Yeast Cornucopia: Yeast for health and wellbeing”* (Дрожден Роз на изобилието: Дрожди за здраве и благополучие). А целта на симпозиума беше да се предоставят най-новите и актуални разработки по получаване на храни и напитки с дрожди, производство на съставки и технологични добавки от дрожди, последните разработки в генетиката на дрожжите и геномиката, както и таксономични изследвания на дрожжите с акцент върху екологията и биоразнообразието, пробиотичните дрожди и ролята на дрожжите за подобряване на здравето и благополучието на населението.

Цялата палитра от разнообразни изследвания беше представена чрез един пленарен доклад, осем основни доклада, 54 доклада и 78 постерни презентации. Симпозиумът събра над 200 учени от университети и изследователски центрове, както и експерти от индустрията от над 40 държави от петте континента.

Провеждането на симпозиума бе щедро подкрепено финансово от редица турски и международни спонсори, като – Pakmaya, TUBITAK, AB Bioteck, Lessafre, EFES Anadolu, iBiocat, Lallemand, FEMS и др.

Със задоволство искам да подчертая, че повече от научните секции на симпозиума бяха в области, в които научният колектив, който ръководя, има значителен опит, компетентност и значими резултати. Тези области са свързани с приложния характер при използване на дрожжите за получаване на храни и напитки, хранителни добавки и технологични добавки в храните, както и пробиотични продукти. В този аспект беше и нашето представяне на симпозиума, което е свързано с разнообразието на дрождеви видове, изолирани от традиционни български теста и приложението им за подобряване на качеството и безопасността на храни и хранителни добавки. Представените резултати са получени при изпълнение на задачите, поставени в научен проект на тема „Метагеномно профилиране на микробни съобщества в специфични български хранителни



Проф. Ангел Ангелов на трибуната на Семинара

продукти“, финансиран по Национална научна програма „Здравословни храни за силна биоикономика и качество на живот“ на Министерството на образованието и науката.

По време на дискусиите на симпозиума се откриха и редица възможности за бъдещи съвместни дейности с колеги от университети в Европа, Япония, Южна Африка и Канада в новите актуални направления на метагеномни изследвания на микробни асоциации, свързани с храни и напитки и се формираха работни групи за подготовка на предложения за финансиране по Рамковата програма на Европейския съюз за научни изследвания и иновации „Хоризонт 2020“ и следващата „Хоризонт Европа“.

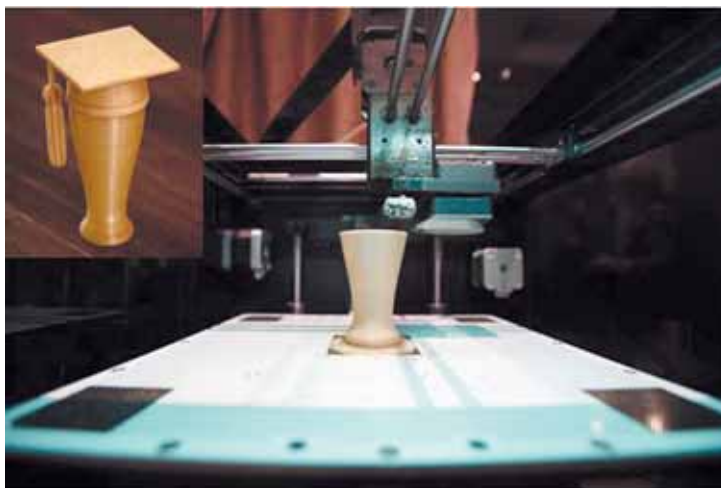
В заключение искам да отбележа, че предоставената ми възможност за представяне на симпозиума е чудесен пример за съвместна подкрепа на научните изследвания от държавата в лицето на Министерството на образованието и науката и бизнеса в лицето на **Лесафр България** ЕООД, които финансираха моето участие.

*проф. Ангел Ангелов
Катедра „Биотехнология“
Университет по хранителни технологии, Пловдив*

Често казвам, че процесът по създаване на пиво е магия. В него има енергия, има живот и трансформация. И точно в това е тайната – в постоянната промяна. От времето на шумерите до 21-ви век – бирата не спира да се развива, да комбинира нови вкусове и да се усъвършенства, благодарение на технологиите и иновациите в сектора. Развитието на бирената индустрия е неразривно свързано с иновациите, тъй като ние следим отблизо потребителските нагласи и се стараем да сме модерни, актуални, интересни и да отговорим по най-добрия начин на предпочитанията на нашите потребители.

– коментира Методи Стоянов.

Важен акцент на събитието бяха и данните за опазването на околната среда. Общо инвестициите в зелени проекти и инициативи в сектора за последните 3 години надхвърлят 20 милиона лева. През миналата година, благодарение на иновациите, бирените компании в страната са спестили близо 200 тона хартия, като са предотвратили изсичането на 2600 дървета, а с доброволчески труд и целево финансиране от бранша са засадени нови 2 200 дръвчета. Представени бяха още много данни за екологичните дейст-



вия на компаниите от бранша, но кулминацията дойде, когато пред очите на присъстващите за първи път в България беше създадена триизмерна бирена чаша, „отпечатана“ на специален 3D принтер с материал от бирени трици.

Гостите на събитието посрещнаха с любопитство най-новия филм на СПБ „Съвременният път на пивото“ и фото експозицията, представяща производствената среда във всяка пивоварна.



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)	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 (250 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.
Зала №507 (24 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



Здравословни храни за силна биоикономика

**Първа Годишна отчетна конференция с
международно участие**

**„НАУЧНИ ИЗСЛЕДВАНИЯ И ИНОВАЦИИ ЗА
ТРАНСФОРМИРАНЕ НА
АГРО-ХРАНИТЕЛНИТЕ СИСТЕМИ“**

На 15 ноември 2019 г., в Аграрен университет - Пловдив бе проведена първата Годишна отчетна конференция с международно участие **„Научни изследвания и иновации за трансформиране на агро-хранителните системи“** в рамките на Национална научна програма на МОН **„Здравословни храни за силна биоикономика и качество на живот“**.

В работата на Конференцията взеха участие Ректор на Аграрен университет – Пловдив, проф. д-р Христина Янчева, депутатът от ЕНП в Европейския парламент г-н Асим Адемов, зам.-министърът на земеделието, храните и горите г-жа Лозана Василева, директорът на дирекция „Наука“ при Министерство на образованието и науката г-жа Милена Дамянова и други гости от страната и чужбина.

В рамките на Пленарна сесия, модерирана от проф. д-р Владислав Попов, председател на Изпълнителния съвет и координатор на ННП-Храни, бяха представени докладите на г-н Адемов, относно Актуалните аспекти в политиките на Европейския Съюз за иновации в агро-хранителните системи, на г-жа Лозана Василева и на г-жа Милена Дамянова.

Координаторите на четирите компонента на Програмата – проф. д-р Е. Тодоровска, доц. д-р Ст.Шилев, чл. кор. проф. Ст. Драгоев, доц. д-р Б. Иванова, представиха научните и приложни резултати от изпълнението на Програмата през Първата отчетна година. След това работата продължи в четири тематични сесии, свързани с **Климатичните промени, екосистемни услуги и хранителни системи, Растително здраве и безопасност в хранителните системи, Качество на храните за по-качествен живот и Биоикономика, хранителни системи и интегрирано регионално развитие**. По време на дискусиите бяха представени и водещи примери на научни изследвания в четирите компонента на Програмата.

Богатата постерна сесия привлече вниманието на учени и общественици към постиженията на отделните научни колективи на ННП храни.

По време на Заключителна Пленарна сесия бяха представени изводите от конференцията и бяха набелязани научните задачи за изпълнение през Втората година на Програмата, **„Научните изследвания и иновации за трансформиране на агро-хранителните системи – принос на ННП Храни“**

По <https://www.agriacad.bg/>

Кока-Кола си подготвя кадри

Стартира практическото обучение на специалния клас на Кока-Кола ХБК България в професионалната гимназия „Св. Георги Победоносец“ в Костинброд. Учениците от специалност „Производство на алкохолни и безалкохолни напитки“ с разширено изучаване на английски език, се обучават в продължение на 5 години в осигурена от Кока-Кола ХБК материална база и квалифицирани лектори за практическа подготовка. Инвестицията е част от ангажимента на компанията да подпомага развитието на младежите и пълноценната им подготовка за стартиране на кариера и успешна реализация в страната – чрез програмата Youth Empowered.

Класът, който стартира в училището в Костинброд преди три години, беше посрещнат в завода в Костинброд от Милена Завалова – директор „Производствени центрове“ на Кока-Кола ХБК в България, която открихна завесата на мястото, в което се случва магията на Кока-

Кола. Учениците ще имат възможност да се запознаят отблизо с всички звена на производството на компанията в града – Обработка на вода, Сиропно отделение, Механична работилница, Производство и Лаборатория. Бъдещите технолози постепенно ще имат възможността да приложат в практиката своите знания, за да се подготвят за бъдещата си професия. Трима от учениците с най-висок успех ще получат стипендии от компанията.

По-рано тази година при откриването на новите



За бъдещето пред иновациите в храните

На 08 ноември 2019г. в Института по консервиране и качество на храните, Пловдив, при голям интерес, бе проведен „Открит ден“ на тема **„Иновативни и функционални храни“**. Присъстваха директори и учени от ИЗК „Марица“ - Пловдив, ИКХТ-София, ИО-Пловдив, ИРГР- Садово, НЦЖЗ – Смолян, ЛБ ЛАКТ БАС. Събитието откри доц. д-р Тодорка Петрова – директор на Института, която в своето приветствие накратко очерта историята и световните тенденции в създаването на функционални храни, а също така и дългогодишните усилия на учените от ИКХХ в тази посока.

Бяха представени осем презентации: „Ядивни опаковки за плодове: череша и праскови с хитозанови опаковки“, с която доц. д-р Габор Живанович запозна присъстващите с опита му в прилагането на ядивни опаковки за съхраняване на пресни череша и нарязани праскови.

С темата „Функционални храни. Функционални ingrediente, използвани в технологията



на месни продукти“, ас. д-р Мария Момчилова представи пред присъстващите възможностите за създаване на функционални месни продукти (месо-зеленчуков пастет). Асистент д-р Живка Горанова запозна аудиторията с „Приложение на натурални функционални ingrediente в тестени сладкарски изделия“, а гл. ас. д-р Кристина Иванова сподели опита си от „Оползотворяване на отпадни суровини от пивоварната промишленост за получаване на функционални храни“. Неоспорим интерес предизвика презентацията на ас. д-р Аделина Богоева „Сорбционни характеристики и експериментално съхранение на брашно от гроздови семки“. Интересен и изчерпателен обзорен материал на тема „Функционални храни – състав, получаване и приложение“ бе поднесен от гл. ас. д-р Здравко Манев. Асистент д-р Александър Йовчев също успя да предизвика дискусия с доклада „Оценка на вторичните продукти при преработката на домати“. Програмата бе допълнена от презентацията COST Action: CA18210 – Oxygen sensing a novel mean for biology and technology of fruit quality (Кислородната чувствителност – нов индикатор за биологията и технологията на качеството на плодовете), с която доц. д-р Габор Живанович запозна присъстващите с тази COST¹ дейност, в която той е член на Управителния комитет. Откритият ден бе закрит със заключително слово от акад. Мария Балтаджиева – управител на ЛБ ЛАКТ БИС и неоспорим експерт в създаването на пробиотици. След приключване на дискусиите участниците бяха запознати с интересувалите ги лаборатории и апаратура.

По интернет

¹ COST - European COoperation in the field of Scientific and Technical Research е първата и най-широка европейска мрежа за координиране на национално финансирани изследователски дейности – б.р.

производствени мощности на Кока-Кола ХБК в Костинброд учениците получиха покани за интервю за работа в компанията, на което ще могат да се явят след като успешно завършат образованието си в специализирания клас. (виж сп. ХВП, бр.6/2019) Благодарение на инвестицията от 40 млн. лв., производственият център в Костинброд се превърна в регионален хъб за износ на напитки – за Румъния, Сърбия и Гърция и други държави. Новата бутилираща линия за PET бутилки е най-модерната във всички 28 държави от Групата на Кока-Кола ХБК. Тя е 25% по-бърза от другите линии и консумира 20% по-малко енергия. А на 21 ноември в София се проведе третото събитие от серията „Жадни за знание“ – като част от програмата Youth Empowered, в което хора с интересни професии споделиха с младежите опита и историите си в стремеж да ги окуражат за собствения им професионални начинания.





Веган стил в хлебопроизводството и сладкарството

Наскоро в Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии бе отчетен поредния проект, финансиран от програма „Еразъм+“ за практика на 20 ученици във Виена.

За съвременния човек храната не е просто необходимост за оцеляване, а все по-често се превръща в осъзната философия и начин на живот, показва културата му. Това е голямо предизвикателство за младите хора, които искат да се реали-



**Практически
знания и умения
и спомени от
красива Виена**

зират на динамично променящия се пазар на труда в областта на храненето. Подготовката за това е приоритет на професионалното образование. Младешите, заедно с традиционните познания за професията, трябва да имат възможност да научават нови неща, свързани с нея, да се докоснат до най-креативните практики, което способства за развитието им в тази насока, а програма „Еразъм+“ ги подкрепя в това. Работата по европейски програми и участието в проекти е шансът още от ученическите години те да могат да открият различните посоки за развитие в професията. Чрез работата в реална среда, те се учат от преките наблюдения и в зависимост от собствената си креативност, усвояват тънкостите в професията, научават се да търсят и прилагат новостите. Темата на реализирания проект, с акцент върху веганството, имаше за цел да даде друг поглед върху този вид хранене, който става все по-популярен в Европа. За някои е просто мода, но за други – жизнена необходимост и това отваря определена ниша за производството на такъв тип храни.

В рамките на проекта, освен практика на реални работни места, учениците имаха възможност да посетят фабриката за шоколад „Цотер“ и да се запознаят с продуктите на едно от най-иновативните места за производство на такива изделия. Собственикът е изградил изследователски център, който се занимава с въпросите за храната на веганите и хора с други специфични нужди. Разработват се нови видове шоколад, основно екологични. Това са шоколади, които не съдържат мляко, а само какао и сурова захар, но се произвежда и богато разнообразие от соев шоколад, бели шоколадови бонбони, в които напълно е изместено млечното съдържание, натурални билкови бонбони. Иновация в разработката на този тип изделия са бонбоните на растителна основа с чист растителен бял шоколад, на базата на елда, златно просо, оризово мляко и соя. Учениците имаха възможност да наблюдават целия производствен процес и да получат знания за създаването на тези специфични продукти.

След завръщането си от практиката, на специална презентация участниците споделиха с други ученици и преподаватели придобитият опит, впечатленията си, разказаха за преживяванията си в Австрия. Гостите имаха възможността да опитат от различни вегански изделия, приготвени в нашите работилници.

Рени Гизова



Приложение на HPP технологията в месопреработвателното производство

Инж. Пепа Нацариду

Резюме

Конвенционално използваните технологии в месопреработвателната промишленост са свързани с температурна обработка и добавки, което променя хранителните качества на месото и месните продукти. Недостатъците от тези обработки, като унищожаване на витамини или промени на вкуса, могат да бъдат избегнати с прилагането на технологията High Pressure Processing (HPP), основаваща се на Закона на Паскал, където налягане упражнявано от външни сили върху затворена в съд течност, се предава равномерно във всички точки от течността. Подходящи са гъвкави и водонепропускливи опаковки за храните и напитките, които се поставят в съда с вода за обработка, а налягането се предава във всички точки независимо от тяхната форма и размер. Основни предимства на технологията HPP е унищожаването на патогени и намаляване на общия брой на микроорганизмите, водещи до разваляне на месните продукти, т.е. хранителните продукти придобиват по-голяма здравна безопасност, удължен срок на трайност и по-високо качество за срока на трайност. Има малко публикации за влиянието на HPP върху аромата на месото, но е описан ефект на изчезване на неприятната миризма след обработка на месо. Голям интерес представлява влиянието върху липидно окисление, като начин за замяна на термично консервиране. Резултатите от прилагането на високо налягане при ниски температури дават положителен резултат и не предизвикват окисляване. Интересно изследване е направено за замяна на термичното третиране на месо с HPP по отношение на водната и липидна стабилност, което осигурява по-голяма трайност на продукта при съхранение. Високото налягане индуцира получаването на нова структура на месния протеин, каквато не би могло да се получи, при друга технология.

Ключови думи: обработка с високо налягане (HPP), цвят на месото, текстура на месото, инактивиране на микробите

Application of HPP technology in meat-processing production

Pepa Natsaridu, Institute of Cryobiology and Food Technology, 1407 Sofia, 53 Cherni Vrah Blvd., pnatsaridu@gmail.com

Abstract

Conventionally used technologies in the meat processing industry are related to temperature processing and additives, which change the nutritional qualities of meat and meat products. The disadvantages of these treatments, such as the destruction of vitamins or taste changes, can be avoided with the application of High Pressure Processing (HPP) technology, based on Pascal's Law, where the pressure is exerted by an external force on a fluid enclosed in a vessel and uniformly transmitted at all points in the fluid. Packaging, which is flexible and watertight is suitable for food and beverages, which are placed in a vessel with water for treatment, pressure is transmitted to all points, regardless of their shape and size. The main advantages of the HPP technology are the elimination of pathogens and the reduction of the total number of microflora, which is leading to the spoilage of meat products. Foods acquire greater safety, longer shelf life and higher quality over this time period. There are few publications on the effect of HPP on meat flavor, odor disappearance has been reported after meat processing. Of great interest is the effect on lipid oxidation as a way of replacing thermal preservation. The results of applying high pressure at low temperatures give a positive result and do not cause oxidation. Interesting research has been done to replace the thermal treatment of meat with HPP in terms of water and lipid retention and ensuring greater product stability. High pressure induces obtaining a new structure of meat protein, which could not be obtained by use of another technology.

Keywords: High pressure processing (HPP), meat color, meat texture, microbial inactivation

Въведение

В месопреработвателната промишленост обработката на месото с технологията High Pressure Processing (HPP) е подходящ метод за пастьоризация на храните, при който се използва чиста студена вода и до 87 000 psi (600 MPa) налягане (4). Прилага се при плодови и



Месец декември дава старт на поредицата от зимни празници, която затихва през февруари. На 4, 5 и 6 декември отбелязваме съответно св. Варвара, сестра ѝ св. Сава, а на 6-и е денят на брат им св. Никола. Старите българи казвали „Варвара вари, Сава пече, Никола иде с голямата лъжица и гости гощава“. А на 9-и декември се отбелязва зачатие на св. Ана – майката на Богородица. Нощта срещу празника се смята за най-дългата в годината, а след нея денят започва да расте с по едно просено зърно. Затова на този ден жените раздават жито и царевича, за да растат посевите като деня.

Свети Спиридон – 12 декември



Роден е в Кипър, живял е през IV век. За епископ го провъзгласил сам Константин Велики. В живота си сторил много добри дела за християнската вяра. Изобразяват св. Спиридон като старец с дълга бяла брада. Народът разказва, че св. Спиридон бил кундурджия (обущар), затова и до днес обущарите почитат деня му. Празнуват и шивачи, абаджии, бакърджии, дюлгери. Приема се и като покровител на конете и едрия добитък.

Каквото е времето през дванадесетте дни след св. Спиридон, такова ще е то през съответните месеци през следващата година.

Не се варят зърнени храни (леща, боб, грах), да не излизат пъпки по тялото.

Традиционна храна за празника

Рибник (Шаран в пита)



Необходими продукти:

- 1 шаран - 1,5-2 кг.

За тестото: брашно; мая, колкото орехче; 4 супени лъжици олио; 2 кафени чаши хладка вода; 1 чаена лъжица сол.

За плънката: 8 глави червен лук; 3 червени домата; 1 чаена чаша счукани орехови ядки; магданоз; керевиз; девисил.

Начин на приготвяне:

Изчистената и добре измитата риба се осолява и се оставя в наклонен съд да се отцеди и поеме солта. Замесва се тесто и се разточва на пита с големина, която да обвие добре шарана. Приготвя се плънката по следния начин: нарязва се лукът на шайби и се запържва, прибавят се настърганите домати и също се запържват, слагат се подправките, соли се на вкус и накрая се добавят ореховите ядки. Разбърква се добре и се сваля от огъня. Пълни се шаранът с плънката, обилно се намазва отвън с мазнина и се увива в разточената пита. Намазва се с мазнина и се пече в умерено силна фурна, докато се зачерви добре.

Игнажден – 20 декември

Християнският празник е в чест на свещеномъченик Игнатий Богоносец, който бил един от най-добрите ученици на св. апостол Йоан Богослов. Бил е втори архиепископ на гр. Антиохия. По времето на император Траян, в началото на II век, е откаран в Рим, където е хвърлен на дивите зверове и разкъсан от тях.

Игнажден е много важен ден. По него се пророкува за късмета през следващата година. Нарича се още Полазница, Полазовден, Идинак.

Много важно е какъв човек ще прекрачи пръв прага на къщата и ще дойде на гости. По него се гадае каква ще е годината. Нарича се полазник. Ако е добър човек, здравеняк и добър стопанин – годината ще бъде щастлива и плодородна за семейството.

Домакинята е изпекла пита и когато седнат на масата се разчупва от всички едновременно. У когото остане най-голямото парче, той ще има много късмет през годината.

Според народните вярвания от Игнажден започва Новата година, ражда се новото слънце.



Стефановден - 27 декември

Стефановден е третият ден на Коледа и последен празник в годината.

Свети Стефан е наричан пръв мъченик за християнската вяра, защото е една от първите ѝ жертви. Някога в Йерусалим била образувана християнска община, която да се грижи за бедните и страдащите, за болните и старите. Избрали седем дякони, които да организират и разпределят помощите, за пръв между тях избрали св. Стефан. Затова го наричат още архидякон, т.е. първи между равни. Веднъж св. Стефан присъствал на спор за и против Иисус. Със своето красноречие той оставил без аргументи противниците си. Обидени те обявили светеца за изменник на Мойсеевите закони и го хвърлили в ръцете на разгневения народ. Убили го с камъни, а той и в предсмъртния си час се молел за душите на убийците си. Добри хора християни взели тялото на светеца и го погребали достойно близо до Йерусалим.

Култът към него нараснал още повече, когато пренесли мощите му в Цариград. Преданието разказва, че когато приближили мястото, където днес се намира църквата „Св. Стефан“, конете спрели и проговорили с човешки глас: „Светецът трябва да бъде поставен тук“. Така и сторили.

Обредната трапеза на този ден трябва да е изобилно подредена, да има свинско месо, а благословиите, които хората изричат, са за плодородие и здраве през Новата година.



Традиционна храна за празника

Печена тиква - карамел



Необходими продукти:

1 кг изчистена тиква; 1 л прясно мляко; 2 супени лъжици брашно; 3 яйца; 1 чаена чаша захар; 1 ванилия; кафена чаша олио; щипка сол.

Начин на приготвяне:

Нарязва се тиквата на локумчета, нареждат се в тавата, сипва се олиото, солта и брашното върху тиквата. Запича се във фурната около 15 мин. Отделно се разбиват яйцата, захарта и млякото с ванилията. Сместа се залива и се пече, докато хване розова коричка.

INTRAMA
**Комплексни решения
 за ХВП и търговията**

- Технологично оборудване
- До 18-слоини 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: teatrading@abv.bg,
www.teatrading.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
 ei aat adei 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
 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 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



Повече от 127 години
производство на
висококачествено пиво!



1892

БОЛЯРКА
ПЕРЛА В КОРОНАТА

гр. Велiko Търново
ул. „Христо Ботев“ № 90
тел.: 062/616264, 062/616262
факс: 062/623804
e-mail: office@boliarka.com
www.boliarka.com

Консумирайте с удоволствие и мирно!

POLIFOL

ПОЛИФОЛ ЕООД

**Опаковъчни
машини, опаковки
и фолия**

4230 Асеновград,
ул. „Атанас Свещаров“ 15
тел./ факс: 0331/ 63 868
e-mail: polifol@dir.bg

**СД Слив
Дивелъпмънт ЕООД**

Производство
на термосвиваеми
(PVC, PET shrink sleeves) етикети,
полипропиленови етикети на
ролка, термосвиваеми капсули
и ролен ръкав за галони,
термосвиваеми капсули за вина,
напитки и буркани, машини и
съоръжения.

Ботевград, бул. „Цар Освободител“ 34
тел.: +359 887 330 771
e-mail: office@sleevedevelopment.eu
www.sleevedevelopment.eu

**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

радиком

Производство и пакетаж
на богата гама от
подправки, десертни
кремове, кисели, сухи супи
и гр.

РАДИКОМ
4147 Калековец, ул. Независимост 21
Тел. 032/ 624 435
Тел./ факс 032/ 620 068
e-mail: office@radikom-bg.com
www. radikom-bg.com

**„ДИМИТЪР
МАДЖАРОВ-2“ ЕООД**

**Висококачествени
месни и млечни продукти
с автентичен вкус**

4027, гр. Пловдив,
бул. „Васил Априлов“ №180
телефон: 032 907 000
факс: 032 941 435
имейл: office@madjarov.bg

**ЗАХАРНИ
ЗАВОДИ**
Горна Оряховица

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

КОНТБУЛ-2007 ООД

**Алуминиеви фолия и
опаковки
Печат алуминиево фолио
Пластмасови опаковки**

1000 София
ул. Искър 24 вх. Б ет. 1
тел./факс: 02 946 19 24
GSM: 0876 487 674
0879 380 003
e-mail: office@contbul-2007.com
www.contbul-2007.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

**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

**Бул
Tat** ЕООД

Производство
на захарни изделия от ориенталски тип:
халви – нуга, карамелена, слънчогледова,
сусамова, 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. „Акации“, ул. „Горазд“ 16
тел.: 056 / 84 26 84
e-mail: bul_tat@mail.bg

Уважаеми читателю,

Вие знаете, че списание „Хранително-вкусова промишленост“ излиза вече 68 години?

А ние, екипът на списанието, сме доволни, че устояваме заедно с вас на трудностите на времето и продължаваме да издаваме единственото оцеляло през годините специализирано научно-приложно списание за производителите на храни и напитки.

Правим го за Вас и с Вас!

Затова и разчитаме на Вашия абонамент за 2020 година!

Имате избор – хартиен вариант/електронен вариант!

Нека сме заедно и през 2020 година!

Запознайте се с подробностите от приложения в списанието *Талон за абонамент* или на страницата

„Абонамент“ в сайта ни: www.fpim-bg.org



С КООП **ХВП** в Барселона, ИСПАНИЯ

на най-голямото изложение за храни, напитки и морски дарове

ALIMENTARIA 2020

20-24 април 2020

Да разгледаме и забележителностите – от монументът на Христофор Колумб до творчеството на Гауди – всичко в Барселона очарова и грабва...



ПРОГРАМА

Първи ден (20.04.20): София – Барселона, полет с El Prat 19:20 – 21:15; Трансфер до хотела, нощувка.

Втори ден (21.04.20): Посещение на изложението ALIMENTARIA, свободно време, нощувка.

Трети ден (22.04.20): Свободно време или Автомобилна екскурзия в рамките на 4 часа.

Четвърти ден (23.04.20): Свободно време или екскурзия до Готически квартал.

Пети ден (24.04.20): Екскурзия до Камп Ноу и музея на ФК Барселона.



За повече информация на www.fpim-bg.org, страница Бизнеспътвания



IBAKTECH

ISTANBUL EXHIBITION CENTER CNR EXPO

13TH INTERNATIONAL TRADE FAIR FOR BAKERY, PATISSERIE
MACHINERY, ICE CREAM, CHOCOLATE AND TECHNOLOGIES

26 - 29
MARCH
2020

www.ibaktech.com

Supported by:



“THIS FAIR IS ORGANIZED WITH THE AUDIT OF TOBB (THE UNION OF CHAMBERS AND
COMMODITY EXCHANGES OF TURKEY) IN ACCORDANCE WITH THE LAW NO.5174”

МЕЖДУНАРОДНО ИЗЛОЖЕНИЕ ЗА ХРАНИ И НАПИТКИ
19 - 23 ФЕВРУАРИ 2020

FOOD
TECH



Ufi
Approved
Event

www.fair.bg