

# ХВН® [www.fpim-bg.org](http://www.fpim-bg.org)

ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВА ПРОМИШЛЕНОСТ

9/2015



МЕЖДУНАРОДНИ  
ИЗЛОЖЕНИЯ  
**11-14 ноември**

**МЕСОМАНИЯ**  
**СВЕТЪТ НА МЛЯКОТО**  
**БУЛПЕК**  
**САЛОН НА ВИНОТО**  
**ИНТЕРФУД И ДРИНК**





# Рецептата за успех...



IOI EDIBLE OILS

## КУВЕРТЮРНИ И ПЪЛНЕЖНИ МАЗНИНИ ЗА ВАШИТЕ ИДЕИ

### **COUVA 500®**

Нелауринова мазнина за производство на кувертюр, подходяща за тунквани изделия - вафли, бисквити, дражета

### **COUVA 850®**

Специална нехидрогенирана кувертютна мазнина с 0% транс-мастни киселини за шоколадови и захарни изделия

### **DURKEX®**

Стабилни нелауринови мазнини за меки пълнежи, течен шоколад

### **BISCUITINE®**

Многофункционални нелауринови мазнини с широко приложение за вафли, бисквити, сладкарски изделия, пълнежи

### **PRESTINE®**

Специални нелауринови мазнини за решаване на проблеми с масления цъфтеж в шоколадови продукти

### **CREAMELT®**

Специални нелауринови мазнини, напълно съвместими с какаовото масло, за темперирани пълнежи за шоколадови бонбони, десерти с пълнеж и крем

КУК-България ЕООД

4003 Пловдив, ул. Г. Бенев 3

тел. 032 946 760; факс 032 967 558

e-mail: Marieta.Stoyanova@kuk.com



SOLUTIONS FOR PHARMA & FOOD

# Съдържание

Година LXIV  
Брой 9/2015

Силата на науката е в ползата за развитието на човечеството	5
Още нещо за вредните Е-та	8
Бруцелозата се завръща	11
Проблемът развалена храна – неудобната истина	13
Наблюдател	20
Храни, данъци, здраве...	20
Ден на отрасъла	21
Фестивал на аронията	24
Хепатит А от замразени горски плодове	26
Настъпват ли афлатоксините в Европа в резултат на глобалното затопляне?	27
Добре дошли в Малополска	33
Бизнессправочник	37



*Фирми, представени в броя:*

Артемис  
Вариати  
Вени и Ко  
Интерхема  
Интер Експо Център  
КООП ХВП  
КУК България  
Международен Пловдивски панаир  
Приз Пак  
ПС Сервиз  
ФНТС  
ЦСБ България

*Companies represented in the issue:*

Artemis  
Variati  
Veni & Ko  
Interhema  
Inter Expo Center  
COOP FPI  
KUK Bulgaria  
International Plovdiv Fear  
Priz Pack  
PC Service  
FNTS  
CSB Bulgaria



13



24

## Здравейте, уважаеми читателю,



Ще започна с най-важното за нас – списание ХВП започна абонаментната си кампания. В този брой ще намерите талон за абонамент и ако го попълните и върнете по-оперативно, получаването на сп. ХВП през 2016г. ще ви излезе по-евтино, а ще спечелите и полезна за вашата дейност книга.

Какво още? Ние се стягаме за есенните изложения в Интер Експо Център (11-14 ноември), където ще направим достоен финал на организираната от нас и „Алми Тест“ ООД Национален конкурс за най-добра опаковка „Приз Пак - 2015“. В следващия ни брой, който ще е посветен на изложенията и на днешния ден на българската хранителна и питейна индустрия ще съобщим номера на нашия щанд, на който ще сте добре дошли – да споделим мисли, да чуем вашите въпроси, а те сигурно не са малко, да видите наградените опаковки от конкурса. А вие може да се възползвате от нашите страници и увеличения тираж, за да информирате потенциалните си партньори за новостите във вашата фирма, за качествата на своите продукти, да предложите бизнеспартньорство. Не забравяйте, че краткият интернет-вариант на списанието отива до над 6500 и-мейл адреса на фирми от отрасъла, обслужващи фирми, ресторанти, хотели и търговци.

Както вижгате, в контекста на предстоящите избори и доброто поведение не се занимавам с проблемите. Не, че ги няма, или, още по-малко, са решени, но да ги оставим за следващия брой и за страниците в сайта ни, още повече, че посещаемостта му чувствително се увеличи. В него може да намерите информация не само за ставащото в отрасъла и съответните държавни органи, но и много информация за обученията, семинарите и бизнес-пътуванията до международни форуми на хранителната и питейна индустрия. Така че, отгелайте по някоя минута за [www.fpim-bg.org](http://www.fpim-bg.org).

Приятно четене и довиждане на изложенията,

*Петко Делибеев*  
гл. редактор

**КООП ХВП организира  
традиционното посещение  
на Международното  
изложение за хлебарство,  
сладкарство,  
шоколадерство, сладолед и Хорека SIGEP 2016 в Римини,  
Италия, от 24.01. до 27.01.2016**

**Повече информация на [www.fpim-bg.org](http://www.fpim-bg.org)**

**Sigep**  
**RIMINI**



**CSB-System**

**Бизнес ИТ-решението за  
цялото Ви предприятие**



**Успехът е въпрос  
на система**



Заповядайте на нашия международен  
практически семинар за мениджмънта на  
месния бранш на 8 и 9 октомври в Карлсруе,  
Германия и на нашия семинар за мениджмънт  
на хранително-вкусовата промишленост на  
15 октомври във Велико Търново

**По-бързо  
По-надеждно  
По-продуктивно**

Успешни предприятия от хранително-  
вкусовата промишленост в цял свят  
залагат на CSB-System. Увеличете и  
Вие своята конкурентноспособност с  
нашите комплексни ИТ-решения.

#### Вашите предимства:

- Оптимално предефинирани процеси
- Покриване на всички браншови изисквания
- По-бърз ROI чрез кратко време за имплементиране

Сканирайте QR-кода  
и се информирайте  
по-подробно



ЦСБ-Систем България ЕООД  
ул. Преслав 19, 4000 Пловдив  
[info.bg@csb.com](mailto:info.bg@csb.com)  
[www.csb.com](http://www.csb.com)

The strength of science is in development for the benefit of humanity	5
More about the harmful E	8
Brucellosis is back	11
The problem spoiled food - inconvenient truth	13
Observer	20
Food, taxes, health...	20
Day of the industry	21
Festival of the aronia	24
Hepatitis A by frozen berries	26
Is global warming in Europe going to result in a prevail of aflatoxins?	27
Welcome to the Malopolska	33
Businessguide	37



**Редакция:**

проф. г.т.н. Валентин Бъчваров,  
ст. н. с. г-р Веселка Дулева дм, доц. Георги Джатов,  
проф. Йордан Гогов, г-р инж. Магдалина Гаджева,  
инж. Майя Стойчева, инж. Милчо Бошев,  
проф. Пантелей Денев, г-р Светлана Минкова,  
проф. г.т.н. инж. 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  
Ангел Драганов, тел.: 02/ 987 64 82;

**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;

**Експонация и печат „ИФО Дизайн“ ООД**

София 1614, кв. Горна Баня, бул. „Николай Хрелков“ 2 А  
тел.: 02/ 957 88 05, 957 86 76

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 Union of Food Industry,  
University of Food Technology - Plovdiv, Agricultural  
Academy at the Ministry of Agriculture and Food

**Editorial board:**

Prof. D. Sc. Chavdar Damianov, Assoc. Prof. George Djatov,  
Prof. Jordan Gogov, Ph.D. Veselka Duleva,  
Dipl.eng. Maia Stoicheva, Ph.D. eng. Magdalena Gadjeva,  
Dipl.eng. Milcho Boshev, Prof. D. Sc. Panteley Denev,  
Ph.D. Svetlana Minkova, Prof. D. Sc. Valentin Batchvarov

**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

**Exposure and printing** IFO Design Ltd.  
tel.: + 359 (0) 2 957 88 05, 957 86 76  
e-mail: office@ifodesign.net

# Силата на науката е в ползата за развитието на човечеството

*„Бъдете активни, мислещи и търсещи. Вярвам, че ще успеете. Защото няма да бъдете сами – до вас ще сме ние, вашите преподаватели“*, обърна се към студентите проф. Кольо Динков, ректор на Университета по хранителни технологии в Пловдив при откриването на учебната година. *„Избирайки да продължите образованието си в нашия Университет, ще имате възможността да израснете, черпейки опит в модерно, но и утвърдено висше учебно заведение“*, посочи ректорът, преди да връчи по традиция студентските книжки на първокурсниците, приети с най-висок бал.

Единственото по рода си у нас висше учебно заведение в областта на хранителната индустрия за пореден път проведе успешна кандидатстудентска кампания и изпълни 100% държавната поръчка за образователно-квалификационните степени бакалавър и магистър с приети 805 студенти, независимо от процесите, които протичат на пазара на образователните продукти, както и намаляването на броя на абитуриентите. С платена форма на обучение тази година са записани и приети още 167 студенти. *„Това ни дава основание да заявим, че е налице силен интерес към нашите специалности и Университетът е с утвърдено присъствие на образователния пазар, като единственото в страната висше учебно заведение в сферата на хранителните технологии“*, подчерта Ректорът.

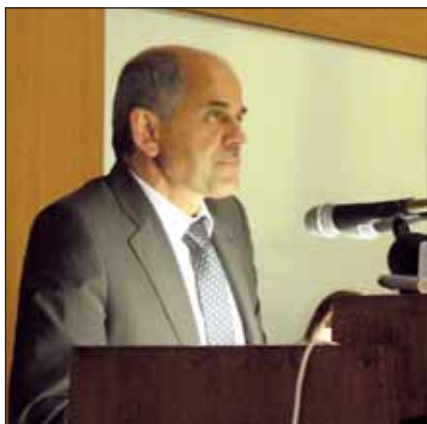
Както винаги Университетът получи много поздравителни адреси, а зам.-министър Георги Костов поздрави първокурсниците от името на министъра на земеделието и храните Десислава Танева. Той подчерта, че земеделието, заедно с хранително-вкусовата промишленост са една от огромните възможности за развитието и просперитета на нашата страна. В приветствието на министър Танева се казваше: *“В Програмата за развитие на селските райони и за предходния и за настоящия програмен период до 2020 година са заложили множество възможности за*



*разрастване на българската хранителна индустрия. Тя обаче ще има нужда от вас – бъдещите професионалисти, които ще се вляят в нея и ще носят високата отговорност за нейното развитие и асортиментно разнообразие, както и за утвърждаване и гарантиране на високо качество на нейните продукти...“*

Георги Костов се обърна към присъстващите и от свое име с думите: *“...вие сте се ориентирали към онзи отрасъл, пред който има бъдеще и то светло бъдеще. Затова се искат много усилия, изисква се задълбочено учене, изисква се да слушате внимателно вашите преподаватели, защото някои от вас, стоящи сега на тези скамейки са бъдещите бизнесмени, бъдещи академични кадри, бъдещи министри и ръководители на държавата. Запомнете това. И ако сега се подготвите добре, вашите знания и умения ще осигурят бъдещето и на следващите поколения“*





ния...“

После той се обърна към преподавателския състав, като изтъкна, че в рамките на Европейския съюз те имат голямата отговорност да подготвят кадри, които да излизат на конкурентоспособно равнище. И това е не само задължение и отговорност, това е и шанс. Георги Костов подчерта, че трябва да



използваме прекрасните климатични условия и нашето производство да бъде по-конкурентоспособно от онова, което предлагат от Западна Европа и от развитите стари страни членки.

Накрая поздрави ръководството на Университета за добрата работа с международни проекти, за постоянното развитие на УХТ, като изтъкна, че през новия програмен период вече ще сме по-подготвени, ще имаме повече опит, който трябва да се използва.

На тържеството за откриване на учебната



година академик Мария Балтаджиева бе удостоена с плакет и почетна грамота на Университета. „Дългогодишен ръководител на Катедра „Технология на млякото и млечните продукти“, декан, зам-ректор, академик Балтаджиева е човек с невероятен принос повече от 40 години не само към Университета ни, но и към научно-изследователската дейност в областта на млякото и млечните продукти“, посочиха от академичното ръководство на УХТ. Колеги и приятели й поднесоха цветя и дълго аплодираха благодарственото ѝ

слово, в което тя сподели свои мисли за хранителната наука, като подчерта, че тук тя е работила 40 години, развивала се е и е създавала своята наука:

*„Убедена съм, че призванието да се работи в една от най-хуманните науки – хранителната наука, е дар от бога. Ние сме благословени да творим в това плодородно поле, в този простор, който ни разкрива Университета – събра ни на едно място творци в необходимите за технологиите области – физиката, биохимията, химията, математиката, микробиологията, техническите науки и други... Прекрасно място, което събра букет от специалисти, амбициозни преподаватели, насочили вниманието си в една цел – хранителната наука и нейното приложение в практиката.*

*Убедена съм, че науката е магия. Тя те обсебва – тръгваш по една пътека и достигаш една височина. От нея се открива отлична перспектива и следващ път към други върхове. От тях се разкриват нови пътеки, по които науката върви все по-нататък. Това е магията на науката.*

*Моята вяра е вярата, че силата на науката се съдържа изключително в ползата, която тя допринася за здравето и развитието на човечеството. И всеки принос захранва достойнството на твореца с нови сили и идеи...“*

Накрая на своето емоционално изказване академик Балтаджиева благодари за оказаната чест и пожела на всички здраве и успех в творческата им реализация.

УХТ започна новата учебна година и с обновен учебно-производствен комплекс към Катедра „Технология на млякото и млечните продукти“. Базата разполага с последно поколение линия за производство на бяло саламурено сирене, дарена от фирма “Донидо”, събщи ректорът на УХТ и връчи почетни грамоти на всички дарители. Изразявайки благодарността си към спомоществвателите – компании от млечната промишленост, ректорът проф. Динков





бе категоричен, че учебно-производствени комплекси като този са най-добрият начин студентите да получават качествено практическо обучение и възможност да се възстанови прекъснатата връзка между образованието и бизнеса.

В края на своето тържествено слово ректорът, проф. Кольо Динков, се обърна към присъстващите:

*На добър час на всички студенти! Вярвам, че Вашата младежка енергия и желание за успех са ресурсът, който е необходим за развитието на една нация – ресурс, който трябва да бъде укрепван и развиван, защото той е най-успешна инвестиция.*

*На добър час, колеги преподаватели. Вашата всеотдайност, ерудиция, преподавателски и научен талант, верността Ви към академичните ценности са тези, които ще га-*



*рантират адекватна на съвременните изисквания висококачествена подготовка на нашите възпитаници.*

*Уважаеми служители,  
На Вас академичното ръководство е поверило административното обслужване на цялостната дейност на нашия университет. Усъвършенствайте своята работа, подобрявайте качеството на услугите, бъдете отговорни и всеотдайни.*

*Първият учебен ден е наситен с много вълнения и очакване, с много емоции и мечти. В този дух, желая на всички ползотворна и успешна академична година, много нови предизвикателства и постигнати цели!*

**Петко Делибеев**



# Още нещо за “Вредните” Е-та

Във връзка с възникналата дискусия относно становище на доц. Милошев от лабораторията по молекулярна генетика към Института по молекулярна биология при БАН, по отношение вредното действие на някои добавки в храни, Центърът за оценка на риска към БАБХ представя становище по този въпрос.

**Д**обавки в храни са вещества, влагани в храните за постигане на определена технологична цел – като консерванти, оцветители, емулгатори, подсладители, антиоксиданти, киселини, регулатори на киселинността, антислепващи агенти, пенители, антипенители, емулгатори, емулгаторни соли, втвърдители, овкусители, пенообразуватели, желиращи агенти, вла-

гозадържащи агенти, газиращи агенти, набухватели, стабилизатори, сгъстителители и пропеленти.

Съгласно Регламент (ЕО) № 1333/2008 добавка е „всяко вещество, което обикновено не се консумира самостоятелно като храна и не се използва като характерна съставка на храните, независимо дали притежава хранителна стойност или не, и чието целенасочено влагане с техноло-

гична цел в храни на етапа на тяхното производство, преработка, приготвяне, обработка, опаковане, транспортиране или съхранение води или може да се счита, че води, до прякото или непряко превръщане на това вещество или на вторичните му продукти в съставна част на тези храни”[1].

Основен принцип на законодателната рамка е, че само добавките в храните, включени в Общ-



**БЕЗ КОМЕНТАР!**

*На вниманието на представителите на науката за храните, браншовите организации, българските производители на храни и напитки...*

ностния списък в Приложение II от Регламент (ЕО) № 1333/2008, могат да бъдат пуснати на пазара като такива и да бъдат използвани в храните при посочените в приложението условия за употреба. Списъкът се изготвя на базата на категориите храни, към които те могат да бъдат добавени.

Важно е да се отбележи, че включването на дадена добавка към списъка на Общността се осъществява на база:

- Оценка на нейната безопасност;
- Технологичната необходимост за употребата ѝ;
- Ако употребата на добавката не заблуждава потребителя.

Съществува още една категория добавки, т. нар. хранителни добавки, която се различава от посочените добавки в храните. Хранителни добавки означават храни, които са предназначени да допълват нормалния хранителен режим и които представляват концентрирани източници на хранителни вещества (витамини и минерали) или други вещества с хранителен или физиологичен ефект. Тези вещества, самостоятелно или в комбинация, са дозирани под формата на капсули, дражета, таблетки, хапчета, пакетчета с прах, ампули и други подобни форми на течности и прахове, които са предназначени да се приемат в малки премерени количества.

Трябва да се подчертае, че по отношение на процедурата, свързана с изменението на законодателството в областта на добавките в храни, всяка една законодателна промяна на европейско равнище е свързана с изготвяне на научно становище, което включва задължителна оценка за безопасност. Научното становище и включената в него оценка за безопасност се изготвят от Европейския орган по безопасност на храните (EFSA).

Когато EFSA оценява възможната експозиция на добавките в храни, тя отчита максималното заявено ниво на употреба в различните храни. Освен това EFSA приема, че дневно се консумират големи количества от тези храни. Само когато така отчетената експозиция

от различните храни остава под Допустимата Дневна Доза (ДДД), EFSA счита, че предложената употреба на добавката е безопасна. Допустима дневна доза е количеството веществото, което хората могат да консумират ежедневно през целия си живот, без риск за здравето.

Ако ДДД е надвишена, Европейската комисия може да реши да се ограничи използването на добавката или да не я разреши изобщо.

В момента се извършва процедура за научна проверка на влиянието върху здравето на всички добавки в храни при сега приетите им концентрации. До декември 2020 г. EFSA ще извърши преоценка на всички добавки в храните, които са разрешени за употреба преди 20 януари 2009г.

Според изследвания, проведени от екип на Лабораторията по молекулярна генетика към Института по молекулярна биология на БАН кофеинът и някои добавки в храни (Е-та) са вредни за човешкия организъм. Твърденията на изследователите са, че при консумация на храни, съдържащи изследваните вещества се уврежда човешката ДНК.

### **Кофеин**

Кофеинът се съдържа в различни растителни съставки, като кафе, какао, чаени листа, гуарана, горски плодове, кола. Прибавя се също към различни видове храни: тестени изделия, сладоледи, меки бонбони, кока-кола. Кофеинът е и съставка на т. нар. „енергийни напитки“ и присъства в комбинация със синефрин, в голям брой хранителни добавки, предлагани на пазара. Наскоро по искане на ЕК на Панелът „Диетични продукти, замърсители и алергени“ на EFSA бе възложено да изготви научно становище относно безопасността на кофеин [2]. В него е разгледано влиянието на кофеина с други подобни съставки в т. нар. „енергийни напитки“, алкохол, синефрин, също така и проследяване на влиянието при извършване на физически упражнения преди консумация на кофеин.

### **Е 250 – натриев нитрит**

Е 250 представлява натриева сол от азотистата киселина. Хранителната добавка се използва като подобрител и фиксатор на цвета, като консервант в хранително-вкусовата промишленост, добавя се към месо и риба. Веществото се разтваря добре във вода.

Е 250 се използва при производството на пушени меса и колбаси за придаването на характерния розово-червен цвят. Известно е, че нитритите са опасни за човешкото здраве, ако се употребяват в големи количества. Европейският съюз одобрява прилагането на веществото само в качеството му на добавка към солта, т.е. като смес със сол, при съдържание най-много 0,6% натриев нитрит към съответното количество сол.

### **Е 127 – Еритрозин**

Еритрозинът е химично вещество, оцветител със синтетичен произход. Представлява бял прах или гранули, които се разтварят добре във вода, спирт и не се разтварят в масла от растителен произход и мазнини.

Еритрозинът се използва в хранителната промишленост за оцветяване на плодови продукти. Добавката може да се прилага при производството на бисквити и захаросани череша. Допустимото дневно количество е 0,6 мг/кг телесно тегло. Използва се както самостоятелно, така и в комбинация с други оцветители. За много от хранителните продукти съществуват точно определени количества еритрозин, например: при консервиране на ябълки и круши, при приготвянето на желета и мармалади – 200 мг/кг, при консервиране на ягоди и малини – до 300 мг/кг, при прясно замразени или консервирани скариди – до 30 мг/кг, а при кисело-млечните продукти – до 27 мг/кг. Еритрозинът може да бъде опасен за здравето, ако се надвишат допустимите дневни количества.

### **Е 132 – Индиго Кармин или индиготин.**

Е 132 е оцветител. В началото на 20-ти век производството му

чрез химичен синтез заменя извличането му от растения. Индиготинът се състои основно от смес от натриев 3,3'-диоксо-2,2'-бииндолилиден-5,5'-дисулфонат и натриев 3,3'-диоксо-2,2'-бииндолилиден-5,7'-дисулфонат и спомагателни оцветители в съчетание с натриев хлорид и/или натриев сулфат като основни безцветни компоненти.

Оцветителят Е 132 се използва в хранителната промишленост за оцветяване на безалкохолни напитки и на сладолед. Добавя се при производството на бисквити, кексове, сладкарски изделия, десерти. В комбинация с други оцветители се използва за боядисване на ликьори.

Съгласно Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 година относно добавките в храните и Регламент (ЕС) 231/2012 на Комисията от 9 март 2012 година за определяне на спецификации на добавките в храните, вклю-

чени в списъците в приложения II и III към Регламент (ЕО) No 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета дозата на Индиго Кармин е 0-5мг/кг телесно тегло/ден.

### **Е 143 – фаст грин**

Е 143 или Fast Green FCF е забранен за употреба на територията на Европейския съюз! И поради тази причина не фигурира в Приложение II на Регламент (ЕО) No 1333/2008 относно разрешените добавки в храните. За тази добавка е установено, че предизвиква туморогенни ефекти след направени експерименти с животни. Предизвиква също и мутагенни реакции, както при животни, така и при хора.

В заключение трябва да се подчертае, че всички по-горе посочени добавки в храните, с изключение на Е 143, са включени в списъците на Приложение II на Регламент 1333/2008, което означава, че те са разрешени за употреба.

EFSA е информиран във връзка с изследванията на някои добавки в храни (Е-та), извършени с посоченият иновативен метод в Лабораторията по молекулярна генетика на Института по молекулярна биология към БАН и в тази връзка на 53-я Консултативен съвет г-н Per Bergman е благодарил на България за провеждане на изследванията, като е отбелязал обаче, че "проучването има някои слабости и ограничения" и самата статия не предоставя нова информация, касаеща всяка една от оценките на безопасността, извършвани от EFSA.

В допълнение се подчертава, че всички проведени опити за т. нар. „вредно“ действие на посочените Е-та са извършени върху дрожди от вид *Saccharomyces cerevisiae*, което само по себе си изключва направените заключения въз основа на получените резултати директно да бъдат отнесени към хора и животни, т.е. няма проведени експерименти с бозайници, които да сочат, че може да бъде увреден генома, а оттам да се говори и за генотоксичен ефект при хора.

Освен това разработеният метод е нов, а за да бъдат взети предвид резултатите и направените заключения е необходимо тяхното потвърждаване. Това най-често се случва, когато и друг научен екип, независим от първия, достигне до същите заключения.

Подобно е и становището на Института по молекулярна биология към БАН, където са проведени изследванията, което се разграничава от резултатите на доц. Милошев.

#### **ИЗГОТВИЛИ:**

**д-р И. Костов, д-р Н. Сертова,  
д-р инж. С. Тодорова,  
П. Блажева,  
д-р Т. Георгиева,  
д-р Б. Канакидис**

#### **Литература:**

1. Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 година относно добавките в храните.

2. Scientific Opinion on the safety of caffeine, EFSA Journal 2015;13(5):4102

По: <http://www.babh.government.bg/>



**"Компютърни услуги" ООД**  
По-добрата грижа за вашите компютри!

**Абонаментно обслужване на фирми**

**Продажба и сервиз на компютърна техника и периферия**

**Изграждане на структурни кабелни системи**

**Системи за видеонаблюдение и контрол на достъпа**

#### **За контакт:**

**02 / 944 60 04; 0887 764 800;  
0889 096 666; 0899 884 277; 0878 267 188  
office@pcservbg.com  
www.pcservbg.com  
София, 1303,  
ул. Позитано 15, офис 2**



# Бруцелозата се завръща

Проф. д-р Йордан Гогов

**Н**апоследък все по-често научаваме за поява на отдавна ликвидирани в страната зоонози сред продуктивните животни и хората. Както е известно, неотдавна във Варненска област беше ликвидирано огнище на антракс сред едрите преживни животни. За съжаление след по-малко от месец Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ) съобщи за огнище на бруцелоза сред кози в град Рила, Кюстендилска област. Проведените изследвания на 2000 проби от преживни животни в района показват, че повече от 10% са положителни за бруцелозна инфекция. Засегнати са 200 кози, 5 овце и 2 говеда. По данни на Регионалната здравна инспекция (РЗИ) има 28 регистрирани случая на бруцелоза сред населението на град Рила, предимно животновъди. По-късно от БАБХ беше обявено ново огнище от бруцелоза при кози, но в друг регион – с. Ракита, Плевенска област. Съобщава се и за заболели хора. Специалистите считат, че съществува епидемична връзка между двете огнища на бруцелоза. Възникналите зоонозни огнища са повод за задълбочен анализ на състоянието и ефективността на прилаганите здравно-профилактични мерки в животновъдството. Очаква се компетентните органи да предприемат съответните законни действия за ограничаване и ликвидиране на възникналите огнища на бруцелоза сред животните в страната. Наред с това е необходимо да се осигури достатъчна информация по хранителната верига за реалният риск от поява на нови инциденти, както и да се подобри ветеринарномедицинската и здравна просвета сред животновъдите и бизнес операторите на храни. Тази мярка е наложителна с превантивна цел за недопускане на нови случаи на бруцелоза сред животните и хората.

Във връзка с възникналата неблагоприятна ситуация считаме за полезно да представим кратка информация за болестта бруцелоза при животните и човека.

## Бруцелоза при животните

Бруцелозата е заразно заболяване по домашните и диви животни, което протича хро-

нично с поява на аборти и периодична треска. Причинителят на болестта е изолиран за първи път при говедата през 1897 г. и проучен подробно през XX век. По-късно бруцелоза е констатирана при кози и свине.(1) Статистическите данни свидетелстват, че бруцелозата е разпространена в световен мащаб и е тясно свързана с вида на животните. Независимо от силното ограничаване на болестта в съвременното животновъдство, тя представлява здравен проблем в редица държави.(3) В миналото у нас бруцелозата беше разпространена сред говедата, свинете и овцете в отделни региони, но в резултат на предприетите



ната дейност. Ключов момент е и употребата на заразено с бруцели мляко и млечни продукти (сирене, извара, масло), които не са претърпели топлинна обработка. В определени региони съществува традиция за приготвяне и консумация на такива продукти, какъвто е случаят в град Рила.

Инкубационният период продължава от една седмица до половин година. Клиничната картина се демонстрира най-често със силно, но краткотрайно повишаване на температурата, без никакви видими последиствия. При друга форма на заболяването се наблюдава по-дълго състояние на треска повишаване на телесната температура, продължително нощно изпотяване, несвойствена умора, главоболие и загуба на тегло. Сравнително по-рядко се констатира хронична форма със слаби температурни колебания, но с поява на локални възпалителни процеси и промени в ставите под формата на тендовагинити, артрити, остеомиелити, спондилити и др., водещи до трайно инвалидизиране. В някои случаи се установяват и болестни промени в други органи – тестиси, жлъчка и черен дроб. Чести са усложненията във функциите на костно-ставния апарат, стомашно-чревния тракт, белият дроб, бъбреците и сърцето. Смъртността от бруцелоза сред заболелите е ниска – до 2%.<sup>(2)</sup> Диагностиката се основава на резултатите от микробиологичното и серологично изследване на клинични материали от болни или съмнително болни лица. Лекуването е трудно и продължително чрез комбинация от различни антибиотици. Макар и с бързо подобрене в общото състояние на болните пълно елиминиране на бруцелите от организма не винаги се постига. Доказателство за това са честите рецидивни форми сред преболелите от бруцелоза. Здравната профилактика включва системно наблюдение на рисковите контингенти сред населението (в т.ч. прегледи, лабораторни тествания), както и целенасочена просветна дейност сред животновъдите и бизнес операторите в отделните звена на хранителната верига.<sup>(2)</sup>

#### Литература

1. Арсов, Р. (1992) Зоонози: Болести общи за животните и човека, Земиздат, С., 347 с.
2. Тихолова, М., М. Ненова, И. Митов, Т. Червениякова, З. Кълвачев, П. Илиева, Г. Каменов, Г. Ганчева-Бойчева (2008), Инфекциозни болести, МИ „Арсо“, С., 289 с.
3. Madkour, M. (1989) Brucellosis, 340 p.

# Проблемът развалена храна – неудобната истина

*За да се засили доверието на потребителите и да се намали разхищаването на храни, въпросът за развалена храна, дълго засенчван от безопасността на храните, изисква по-добро сътрудничеството между заинтересованите страни, както и нови инструменти за откриване и идентифициране на микроорганизмите, отговорни за проблема.*

През последните няколко години медиите привлякоха голямо внимание върху значими инциденти с развалена храна, свързани с различни продукти като сирене, кисело мляко, сосове и др. Фирмите производители несъмнено се подготвят за кризи, свързани с безопасността на храните, но какво се случва, когато продуктът им излезе в новините за проблеми с качеството – дали това е само компрометиращо или наистина опасно? Това е въпрос, на който в съвременния дигитален свят трябва да бъде посветено особено голямо внимание.

Инцидентите с развалена храна намаляват доверието на потребителите и налагат необходимост от изследвания за превенция на подобни случаи.

В близко минало потребителите по-скоро биха изхвърлили развалените продукти директно в кошчето за боклук вместо да посегнат към смартфона, да снимат продукта и да споделят в социалните медии. Исторически погледнато, фокусът е поставен върху патогенните микроорганизми. Това е логично, тъй като те представляват сериозна заплаха за общественото здраве. По-малко внимание се обръща на микроорганизмите, отговорни за развалянето на храните и като следствие дебатът по проблема, ако изобщо има такъв, е строго ограничен в рамките на езика и понятията, разработени за хранителните патогени.

#### Развалянето на храните: погрешна рамкова структура

Концепцията за изземване на продукти важи еднакво добре и за двете категории – развалени и заразени с патогенни микроорганизми.

Въпреки това терминът “огнище” се отнася





Концепциите, прилагани към безопасността и качеството на храните често са смесвани като следствие от ограничената дискусия относно развалянето на храните.

В броя от юли 2014 г. на *Food Technology*, в статия за опаковки – детектор на развалено съдържание, бяха обсъдени нови технологии за интелигентни опаковки, чувствителни към съединения, генерирани в резултат на метаболитната активност на бактериите, развалящи храната. Наличието на самата статия е стъпка в правилната посока и трябва да бъде от общ интерес за хранително-вкусовата промишленост.

Въпреки това, статията заключава, че ограничението пред тези технологии е „разваляне от ... невидими източници“, доколкото те не дават

индикация за малки количества патогенни микроорганизми, които причиняват вреда и в същото време не отделят достатъчно количество биогенни амини. Дори при много ниски нива, патогенните микроорганизми могат да причинят заболяване, но за да се идентифицира процес на разваляне всъщност трябва да се задейства някакъв сензор.

### Защо развалянето е от значение

В сравнение с индустрията, регулаторните агенции и академичните среди в миналото са обръщали малко внимание на микроорганизмите, отговорни за развалянето на храните, освен ако не е имало пряко въздействие върху потенциалната безопасност на продукта, като поява на плесен, повишаване на рН при храни с висока киселинност и потенциална среда за развитие на патогенни микроорганизми.

Малко са субсидиите, които могат да стимулират фундаментални изследвания в областта на развалянето на храните, а регулаторните изисквания са продиктувани до голяма степен от безопасността.

Днес появата на фактори, специфични за производството на храни през 21-ви век, е силна мотивация за производителите, които отдавна са наясно с необходимостта от по-стабилен план за гарантиране на качеството на храните.

Определяне на точното икономическо въздействие от разваляне на храни е трудно. Приблизителната оценка за загубите при доставка на хранителни стоки в САЩ варира в границите между 20% и 50% от продукцията в зависимост от суровините и от мерната единица (напр. долари, паунди, калории).

Според едно проучване всяка година се губят 40% от наличната храна (Hall и др. 2009).

Развалянето на храните нарушава и веригата на доставки в развиващите се страни. Голяма част от загубите в развиващите се страни се случват преди достигането на продукта до потребителя (FAO, 2012 г.).

Размерът на загубите добива нова величина, когато се вземат предвид ресурсите, вложени в производството на пропилените продукти. Загу-

▷ само до продукти, заразени с патогенни микроорганизми.

Не съществува такъв термин, който да опише развалени продукти, когато не е наредено изземване.

Такъв термин все пак ще ни помогне да направим ясно разграничение между развалена храна вследствие на изтекъл срок на годност от една страна и от друга – мащабен инцидент с развалена храна, който произтича от проблеми в процеса на преработка, неправилна употреба или проблемни суровини. И в двата случая проблемът идва от микроорганизми, но първият засяга присъщи характеристики на продукта и адресира отговорността за качеството преди всичко към потребителите и търговците на дребно. Вторият носи по-голяма прилика с „огнища“ на патогенни микроорганизми. Въпреки приликите, понятието „огнище“ може ненужно да алармира обществеността.

Терминът **“Безопасност на храните”** обикновено се отнася до превенция на хранителни отравяния, причинени от патогенни микроорганизми, химически и физически процеси на разваляне.

**“Качество на храните”** е термин, който разговорно може да обхваща различни предпочитания на потребителите, но се използва технически за описване на органолептични качества на храните, като функция на химически промени, причинени от ензими, околната среда и микроорганизми.

ба на 40% от продуктите означава загуба на 40% от вложените енергия, земеделски площи, вода, транспортни разходи и др. Енергийните спестявания в резултат на дори и малък спад в развалянето на храни биха били огромни.

Допълнителен аспект на темата е предизвикателството с изхранването на около 9 милиарда души до 2050 година.

Повишаването на ефективността на използването на храните е един от най-очевидните начини за увеличаване на наличностите. Икономическото и екологично въздействие увеличава доверието към марките и е допълнителен стимул за избягване на необходимостта от изземване на храни поради разваляне. Голямото въздействие на проблема върху глобалното предлагане на храни предполага фокусът на микробиолозите в хранителната индустрия да се разшири и да включи въпросите за качеството на храните в добавка към проблемите за безопасност на храните.

### Развалянето на пресни продукти: Модел за значимостта на санитарните програми

В сравнение с останалите групи стоки, пресните и бързо развалящи се продукти отчитат пропорционално по-висок процент загуби на годишна база.

Въпреки пастьоризирането, млякото служи като отлична среда за растежа на спорообразу-

ващи микроорганизми, които преживяват термичния процес.

Пресните цели или нарязани продукти предоставят гостоприемна среда за растеж на микроорганизми и по дефиниция не се обработват с термичен процес.

Реколтата често се прибира преди узряване и продуктите продължават да „дишат“ по време на доставката, но не и по време на остаряването, когато естествените защитни сили са намалени и продуктите стават най-податливи на разваляне (Barth и др, 2009.).

Докато учените в областта на храните смятат микроорганизмите отговорни за развалянето на храните за непатогенни, защото те не причиняват заболявания при хората, много от тези патогенни микроорганизми са растителни. Те са разпространени широко в околната среда преди прибиране на реколтата, но могат да бъдат разпространени и по-нататък по цялата верига на доставки, предимно по контактни повърхности и оборудване, което води до кръстосано замърсяване по време на обработката.

Бактерията *Erwinia* е един от основните причинители на мекото гниене в пресните зеленчуци. Тя произвежда набор от пектинази които разграждат структурата на клетъчната стена в растенията, което води до омекване, свързано с разваляне на продукцията.

За разлика от *Erwinia*, срещана в природата,

1113 София, ПК 135  
тел.: 02/974 32 55, 974 36 90  
тел./факс: 02/974 36 89  
e-mail: sales@interhema.com



**ИНТЕРХЕМА**




**Чистата вода е наша грижа!**



**С ПРИЛОЖЕНИЕ ВЪВ:** Хранително-вкусова промишленост; Строителство и хотелиерство; Фармация и медицина; Парфюмерийна и козметична промишленост; Производство на високоалкохолни и безалкохолни напитки; Биотехнологии; Микроелектроника и други чисти технологии.

### ИНТЕРХЕМА ООД РАЗРАБОТВА, ПРОЕКТИРА, ПРОИЗВЕЖДА И ПРЕДЛАГА:

#### МОДУЛНИ ИНСТАЛАЦИИ ЗА:

- Омекотяване на вода;
- Филтрувално-адсорбционна обработка на вода;
- Дейонизация ( деминерализация ) на вода съгласно изискванията на AQUA PURIFICATA - европейска Фармакопейна - V - пречистена вода;
- Микробилно обеззаразяване на вода и течности чрез UV техника и абсолютни CARTRIDGE филтри;
- Производство на супер пречистена вода ULTRAPURE WATER;
- Ултрафилтруване;
- Обратна осмоза;
- Фино очистване на вода за клинични

- лаборатории, оперативни цели в медицината и хемодиализа;
- Очистване на вода за серуми и други вирусологични препарати;
- Очистване на вода за: хлебопроизводство; безалкохолни и високоалкохолни напитки; минерална вода;
- Фино очистване на вода за производство на микроелектронни прибори и други чисти технологии;
- ИНСТАЛАЦИИ за фино очистване на ВЪЗДУХ и ГАЗОВЕ за нуждите на хранително-вкусовата промишленост, пневматиката, чисти технологии и други.

#### ФИЛТРИ:

- Широка гама от обемни патронни CARTRIDGE филтри, слоести и мембранни филтри;
  - Специализирани филтри за биологично стабилизиране и избистряне на вина;
  - Филтри за защита на помпи от сондажни кладенци;
  - ФИЛТРИ ВЪЗДУШНИ - джобни и панелни;
  - Филтри за фино очистване на газове;
  - Касетъчни карбонови въздушни филтри за очистване на въздух от: кухни, ресторанти и други производствени помещения;
  - Резервни мембрани за УЛТРАФИЛТРУВАНЕ и ОБРАТНА ОСМОЗА.
- Изработка от неръждаема стомана:**
- Различни видове мрежести филтри за вода и въздух;
  - Корпуси за филтри от 4" до 40";
  - Касетъчни мембранни филтри;
  - Съдове.

ки за качество, вместо критични контролни точки, в стратегията за справяне със замърсяването на околната среда.

Все пак, Лейтън предполага, че в други случаи безопасността и качеството са много различни. Според него *“Безопасността и качеството на храните са били приемани като едно цяло твърде дълго. Несъмнено има някои безспорни правила, които движат безопасността на храните. Но това, не са бизнес решения. Може да поемете пресметнати рискове с качеството, от гледна точка на бизнеса... така може да се намери една фирма, с един апетит за качество и друг бизнес със съвсем различен.”*

Лейтън описва като предизвикателство за справяне с развалянето, замърсяването на околната производствена среда, включително с *Alicyclobacillus*, термоустойчиви бактерии и *Brettanomyces/ Dekkera*, по време на бутилиране. Впоследствие, етапът на бутилирането е бил признат като критична точка на качеството в производствената линия и управленските стандарти на Соса-Сола са били наложени от бутилиращите и компании.

Това включва силно централизирана структура за качествен контрол с помощта на вътрешни одити. *“Соса-Сола Со. е съсредоточена в поддържане на бранда и е остро чувствителна към нещата, които девалвират стойността му – казва Лейтън. Настоящият ни главен изпълнителен директор е влязъл в анализите на компанията споделяйки, че “Проблемът с качеството е едно от двете неща, които го държат буден през нощта. Най-големият проблем, който имаме сега, са хората – те просто мислят, че ние правим нещо газирано. Така че трябва да променим начина си на мислене относно поддържането на добри производствени практики. Това не е техническо предизвикателство. Предизвикателството са хората. Трябва да приложим правилната култура, образование, обучение, така че хората да разберат науката за храните.”*

### **Съвременни методи и оставащи проблеми**

На индустрията са необходими перспективи за оформяне на мисленето относно качеството на храните. Както беше споменато, все още са необходими много ресурси и данни. Откриването и преброяването на вредни микроорганизми са ограничени от липсата на достатъчно чувствителни среди и методи, които не са базирани на инвитро развитие на култури за количествено определяне, не са достатъчно бързи, както и достатъчно конкретни, за да се открие само вредящия микроорганизъм. За някои бактерии селективна среда все още не съществува. Въпреки това, по-голямата част от мониторинга за вредящи микроорганизми е на основата на развитие на инвитро култура. Плесени и дрожди често се култивират заедно на една среда, която не позволява наблюдение на специфични вредящи организми (Barth и др, 2009.). Голяма част от диагностичната работа за развалени продукти, се основава на визуален анализ в полето или фабриката, отчасти и поради липсата на достатъчно лабораторни техники.

Академичните среди и биотехнологичните

компании трябва да разработят подходящи среди и техники, които да не са базирани на развитие на култури и да са специфични за съответните вредящи организми, подобно на наличните методи за патогени. Подходите, които не са базирани на развитие на култури, обикновено са по-бързи от зависимите от среди методи, особено когато целевият организъм се развива бавно. Друг бърз метод за контрол на качеството на продукта е характеризирани на съединенията, отговорни за промяната в качеството с течение на времето, а не на самия микроорганизъм, или определянето на потенциала на определени микроорганизми. Вече съществуват няколко метода за откриване на биогенни амини, използващи напълно оборудване или сензори, вградени в опаковката, но трябва да се направи повече, за да станат тези технологии икономически ефективни и лесно приспособими.

Все още са необходими основни изследвания, за да се разработи рамката, в която може да се създадат и прилагат тези нови техники. Необходимо е идентифициране на основните вредни микроорганизми и индикаторни организми, свързани с определени продукти, за да се насочи развитието на селективна среда. Идентифициране на отделните видове и щамове с висок потенциал за разваляне и последваща идентификация на маркери е необходимо, за да се насочат изследванията към разработване на методи, които не са базирани на развитие на култури.

Трябва да бъдат създадени връзки между санитарните процедури, които се прилагат в определени фиксирани точки и контрола на специфични микроорганизми, отговорни за развалянето на продукти, така че да могат да бъдат установени ефективни процедури. Всичко това е в зависимост от по-широко събиране на данни и редовен мониторинг в един повтарящ се процес, заедно с развитието на рамката на езика, на който се обсъжда микробиологията на развалянето.

В много от тези случаи, нуждите са подобни на това, което вече е установено при контрола на хранителните патогени. Все пак, има съществени разлики между въпроса за безопасността на храните и кое е въпрос за качеството на храните. Тези различия произтичат от разликата в целевите микроорганизми, от факта, че е необходимо не само присъствие, но и прорастване върху даден продукт, за да се счита за неприемливо, а също така, планът за корективни действия на компанията може да варира драстично, когато въпросът е качеството, а не на безопасността. Засиленото внимание, което получи развалянето, хвърли светлина върху липсата на информация и ресурси за справяне с него. Потенциалната отплата като удължаване срока на годност също е голяма.

За справяне с развалянето трябва да бъде насочена усилена работа, тъй като пренебрегването на тези въпроси вече не е приемливо за производителите на храни.

**Тереза Мутафова**  
По сн. *Food Technology*,  
March 2015, Volume 69, No.3

# СХП обучава пекарите на BILLA



Веригата инвестира в повишаване на квалификацията на своите кадри и сертифицира над 270 свои пекари.



**В**ILLA България си партнира с експертите от Съюза по хранителна промишленост, за да предостави професионално обучение на служителите си. Курсът, в който участваха над 270 пекари от BILLA, се провежда на два етапа. Първият от тях е теоретичен и е фокусиран върху важни теми, свързани с най-новите тенденции и тънкости в производството на качествен хляб и хлебни изделия.

„Ние гарантираме качеството на продуктите от BILLA пекарна. Полагаме грижи служителите ни да усъвършенстват уменията си, така че собственото ни производство на хляб и хлебни изделия да се осъществява според най-високите стандарти и от сертифицирани майстори пекари, обучени от най-добрите експерти в бранша. Чрез тази своя инициатива BILLA затвърждава водещата си позиция на супермаркет, гарантиращ на своите клиенти

## Храна, данъци, здраве...

Асоциация на производителите на безалкохолни напитки в България организира интересен семинар на тема *Обществено здраве – Екология – Потребителски избор, регулаторните предизвикателства и практическите решения.*

Провокация за провеждането на семинара явно е била идеята на министъра на здравеопазването да спредложи въвеждане на данък "Вредни храни". Жана Величкова, изпълнителен директор на Асоциацията на производителите на безалкохолни напитки,

подчерта в уводните си думи важноста на подобни срещи между експерти, производители и меди, които да отразяват тези важни теми. Тя постави въпроса може ли да има вредни храни изобщо и дали фискалната политика е, която трябва да регулира качеството и безопасността на храните.

В последвалите презентации и дискусии темата бе разгледана цялостно:

Боян Рашев, магистър „Управление на околната среда и ресурсите“, управляващ партньор в denkstatt и един от водещите експерти по устойчиво развитие в България изнесе много данни от света и



високо качество на добра цена”, сподели Бойко Сачански, управител на BILLA България.

През вторият практически етап на обучението пекарите на BILLA усъвършенстват своите производствени умения. След неговото преминаване те демонстрират наученото пред експерти в бранша. Успешно завършилите курса служители получават Удостоверение за професионално обучение от Министерство на образованието.

“Освен практическите умения участниците в курса се запознават и с HACCP системата, която осигурява безопасността на храните, които се произвеждат в България. Всички участници споделиха накрая, че са много доволни от наученото и биха участвали в още подобни обучения”, сподели инж. Соня Бургуджиева, главен секретар на СХП.

Ръководството на BILLA България ще продължи партньорството си със Съюза по хранителна промишленост за квалифицирането и на своите бъдещи кадри. Така, с помощта на специалистите от СХП, качеството на всички хлебни изделия, произведени в пекарните на веригата, ще бъде гарантирано.



## ДЕН НА ОТРАСЪЛА

Съюзът по хранителна промишленост към ФНТС организира традиционния **Ден на хранително-вкусовата промишленост** в България, Дванадесета Национална научно-практическа конференция с международно участие на тема: **“Хранителната индустрия в България – традиция и бъдеще”** и честване на **50-годишнината от създаването на Съюза**.

Събитията ще се проведат на **26.11.2015 г. в хотел „Кемпински – Маринела”**, зала „София 1”, от 10,30 часа.

**Денят** на хранително-вкусовата промишленост в България ще се проведе под патронажа на **Министъра на земеделието и храните**



България относно проблема затлъстяване, спря се подробно на опита на страни, в които има подобно законодателство, както и на такива, които са установили ниският ефект от тези мерки и са ги свалили от своята нормативна уредба.

Не по-малко интересен и аргументиран бе и докладът на д-р Красен Станчев главен изпълнителен директор на КС 2 ООД, основател на ИПИ и негов директор в периода 1993-2006 г. Той подчерта, че има поръчани проучвания и анализи по темата от ЕС, които показват, че тази практика не е ефективна, а по-скоро вредна.

Д-р Людмила Иванова доцент по хигиена и хранене в Медицински факултет на СУ „Св. Климент Охридски”, анализирайки проучвания на потреблението на храни и напитки в България стига до извода, че българското домакинство не бива да бъде пресирано икономически по отношение на храните, а е необходимо да се инвестира в социални проекти, които да популяризират активния и здравословен начин на живот.

В следващите презентации фирми, производители на храни и напитки представиха своите политики в сферата на корпоративната социална отговорност, насочени към създаване на положителни начини на потребление у консуматорите и най-вече сред младите хора.

Единодушно бе мнението, че облагането с допълнителни данъци на някои храни ще бъде сериозна грешка със сериозни последици



## ЕКСПОРТ '15

### Българския износ – тенденции и перспективи

Експортът е един от основните източници на икономически растеж и е начин да продаваме и печелим повече, но като дейност крие рискове и изисква специфични познания. България като малка страна, която по-късно възприема експортно-ориентирания модел на развитие, през последните години отбеляза значителен напредък в областта на износа. Пред българските фирми стоят редица въпроси: къде да осъществят контакт с надеждни партньори и клиенти, как да диверсифицират пазарите и да подобрят достъпа си до съществуващите, как да са по-подготвени при реализирането на износа?

За първи път Виа Екпо организира „Българския износ – тенденции и перспективи”. Той ще се проведе на 16-ти октомври в НДК, София във формат изложбена и конферентна част. Ще представи теми и реални казуси, насърчавайки дискусия и обмяна на опит.

Сред участниците в изложбената част са: Си-банк, която финансира експортно-ориентирани малки и средни предприятия, и ÖNMI EuroCert®, фирма, предлагаща сертификационни услуги и



**Тематични направления на конференцията (предварителни) :**

- Нормативна база на ЕС – актуални промени;
- Програми и проекти в помощ на бизнеса;
- Българската ХВП в медиите;
- Науката и промишлеността – партньорство, условие за напредък.

**За участие в конференцията се предвиждат три варианта на презентация:**

**Устна презентация:** На участниците ще бъдат предоставени 15 минути, в продължение на които те ще могат да изложат своята тема.

**Постерна презентация:** Размер на постерните платна 120см (височина) x 90см (широчина).

**Презентация с дискусия:** Десет минути словесна презентация, последвана от десетминутна дискусия.

**От 17,00 – работни срещи-дискусии с лекторите** по основните теми на конференцията в зали на хотела.

**Очакваме вашата заявка за участие.**

**ОСМИ НАЦИОНАЛЕН КОНКУРС**

**„Хранително-вкусовата промишленост в България – нови продукти и технологии 2015 г.“**

Организатор: СХП

Партньори: ФНТС, УХТ Пловдив, МЗХ, МЗ, МИЕТ, МОН, ЦКС, СИБ,

Медиен партньор: списание „Хранително-вкусова промишленост“

Целта на конкурса е да насърчи връзката между българската наука и бизнеса, работещи в хранителната и питейна индустрия. В конкурса могат да вземат участие български научни работници и специалисти от висшите учебни заведения, институти от системата на Българската академия на науките и Селскостопанска академия и други организации, разработили и вне-



оценки на съответствието. DS-Concept Factoring България предоставя финансиране, покритие на финансовия риск и подобрена ликвидност. Можете лично да се срещнете с представители на EOS – компания с 10-годишен опит в събирането на вземания на вътрешния и международния пазар.

Глобалната икономическа среда се променя постоянно и фирмите, работещи в областта на експорта, трябва да са гъвкави и адаптивни към новите условия. Навременната информация подобрява тяхната конкурентоспособност и спомага за изграждане на добър имидж на българските експортни продукти.

Конференцията ще представи широк спектър от теми. Аглика Събева-Цветанова от Представителството на Европейската комисия в Република България ще говори за ползите и улесненията за българските износители от вътрешнообщностната търговия между страните членки. Веселин Илиев, главен директор „Международно икономическо сътрудничество“, Българска стопанска камара, ще обрисова глобалната картина за представянето на българския износ и ще подчертае неговите основни двигатели. Имате нужда от по-голяма стабилност в дейността на фирмата? Как да прогнозирате паричния поток или да получите текущо финансиране? Искате да предоставите отсрочено плащане на партньорите си? Анна Кършовска, директор на дирекция „Бизнес развитие“ ще предложи конкретни решения на тези въпроси. В нейната презентация ще бъдат представени възможностите за стабилизиране и разрастване на бизнеса на компаниите чрез използване на застрахователните продукти на БАЕЗ. За правния аспект на международните сделки ще говори Севделина Дамянова от адвокатска кантора Hoemann, Германия. Тя ще Ви по-

съветва как да се подготвите за преговори и ще разясни правилата на международната търговия относно процеса на изготвяне на договори, какви са разликите между видовете договори и споразумения. Милена Виденова от Кофас България ще коментира положителните тенденции – несъстоятелността и междуфирмената задължителност в Централна и Западна Европа намаляват, Еврозоната се възстановява. Тя ще подчертае значението на правилното управление на търговския кредитен риск и ще разкрие новите перспективи, които се откриват пред експортните компании.

Ще чуете и лектори от BlackPeak Capital, Министерство на икономиката, Пощенска банка и Държавна агенция за метрологичен и технически надзор. Те ще споделят добри практики във факторинга, във финансирането на фирми чрез дялови инвестиции и банковите решения.

Четири държави се очертават като добри пазари за българските продукти: Германия, Полша, Румъния и Турция. Със спецификата на тези пазари ще ни запознаят представители на Германо-българска индустриално-търговска камара, Отдела за промоция на търговията и инвестициите към Посолство на Република Полша в София, Българо-румънска търговско-промишлена палата и Турско-българска търговско-индустриална камара.

Участници ще бъдат експорт и финансови мениджъри, специалисти по бизнес развитие и маркетинг от производствени и търговски фирми, работещи в областите: хранително-вкусова промишленост; вино и спиртни напитки; козметика и парфюмерия; захар и захарни продукти; пластмасови изделия; мебелна и дървообработваща индустрия; растителни масла и маслопродукти; зърнопроизводители и др.

**За повече информация:** [www.viaexpo.com](http://www.viaexpo.com)

# Фестивал на аронията



С тартирала през септември 2014 г. идеята за Фестивал на аронията в Пловдив тази година бе реализирана за втори път. На 13 септември 2015г. създателите на фестивала от фирма „Витанеа“ отново събраха на площад „Стефан Стамболов“ малки и големи почитатели на вълшебния плод.

На втория „Арония фест“ имаше работилници за децата, състезания и забавни игри, чиято цел бе да представи изключителните качества на плода арония, добиван и обработван в нашата страна. Децата и техните родители имаха шанса да опитат от вкусните и здравословни нектари и сокове на Витанеа, а всички гости – да научат защо аронията притежава повече ценни вещества от останалите плодове.

„Арония фест“ е част от кампанията на фирма „Витанеа“ за популяризиране на идеите за здравословно хранене сред децата. Той е

продължение на благотворителните инициативи, в които фирмата се включва:

- Кампанията „Жълти стотинки“ – деца помагат на деца,
- Дейността на фондация „Искам бебе“ ,
- Благотворителните акции на Пловдивския куклен театър,
- Детските фестивали за таланти деца „Ася в страната на талантите“ и т.н.

Основната цел на фестивала е децата да бъдат информирани за ползите от здравословното хранене чрез забавни игри, танци и много награди в рамките на образователната кампания.

Присъстващите научиха, че аронията е рекордьор сред плодовете по витамини и минерали, а зрънцата ѝ имат силен антиоксидантен и терапевтичен ефект. Комбинирана с пектин, тя спомага за освобождаването на организма от радиоактивни вещества и тежки метали и е полезна за всеки с повишен холестерол в кръвта.

Витанеа ООД е производител на натурални сокове и напитки, известни с уникалната технология на производство, запазваща всички полезни компонентни на плодовете.

Създателят на фирмата – проф. Христо Крачанов, е посветил живота си на научни изслед-

вания в областта на здравословните храни. Днес заедно със семейството си и двете си дъщери продължава да усъвършенства продуктите с марката Витанеа, с единствената мисия да предлага най-доброто и българско.



# Ние придаваме вкус на Вашите идеи

От 1926 г. за нас няма тайни в сферата на ароматите и оцветителите за храна. Придобитите опит и технологии ни позволяват да изготвяме индивидуални решения, с които да реализирате идеите си във всяко възможно приложение в сферата на сладките и солените аромати. Нашите специалисти проучват и произвеждат аромати, оцветители и плодове на прах, съгласно специфичните нужди на всеки клиент, с гъвкавост, която прави Вариати България идеалния партньор за хранителната индустрия.

 **VARIATI**<sup>®</sup>  
Bulgaria

Variati Bulgaria OOD | София, 1138, Горубляне  
Самоковско шосе 66, Офис 3  
телефон: +359 897 311 702 | факс: +359 2 489 43 43  
info@variati.bg

 flavour

 food

 cosmetic

[www.variati.bg](http://www.variati.bg)

# Настъпват ли афлатоксините в Европа в резултат на глобалното затопляне?

Доц. д-р Тери Вrabчева, дм

## Резюме

Микотоксините в храните са метаболити на растителните патогенни гъбички и поразяват 25% от световната хранителна реколта. Афлатоксин B<sub>1</sub> е най-често регистрираният микотоксин в базата данни на RASFF. Нивата на афлатоксин B<sub>1</sub> са високи в царевичата, пшеницата и ориза, като тези култури се отглеждат масово или се внасят в ЕС. Афлатоксините, които се срещат често в тропическите и суб-тропическите области, могат да се превърнат в сериозен проблем в ЕС. *Aspergillus flavus* и *A. parasiticus*, основните продуценти на афлатоксини, са ксерофилни гъбички. С климатичните промени и очакваното увеличение на температурата и намаляване на валежите, тези гъбички могат да намерят условия, които са по-подходящи за тяхното развитие. Прогнозите показват намаляване на сезонната продължителност и по-ранни дати за цъфтежа и прибирането на реколтите от царевича, пшеница и ориз. Това може да позволи нарастване на площите за отглеждане в северната част на ЕС, главно за царевичата и ориза, тъй като по-ранното узряване ще бъде възможно в тези региони. Царевичата е зърнената култура, която ще бъде под особено внимание, поради високия риск за хората и животните от афлатоксините.

Възможни са следните сценарии относно климатичните промени в Европа и риска от афлатоксини: (1) висок риск в южните страни, които не са понастоящем основни производители на царевича (централна и южна Испания, централна и южна Италия, Гърция, северна и юго-източна Португалия, България, Албания и Кипър), (2) нисък и среден риск от афлатоксините в 4 страни, основни производители на царевича (Румъния, Франция, Унгария и северо-източна Италия – всички те осигуряват 73% от общото производство в ЕС), (3) ниски рискове в северните страни, които днес са в защитната зона спрямо афлатоксините поради климатичните условия в тях, (4) много нисък риск в Европа за пшеницата и ориза.

**Ключови думи:** афлатоксини, зърнени култури, климатичните промени в Европа

## Is global warming in Europe going to result in a prevail of aflatoxins?

Assoc. Prof. Dr. Terry Vrabcheva, PhD  
National Center for Public Health and Analyses  
15, Akad. Ivan Geshov Blvd., 1431 Sofia  
Tel. 02/8056391, E-mail: t.vrabcheva@ncpha.government.bg

## Abstract

Food mycotoxins are metabolites of plant pathogenic fungi and affect 25% of the world's food crops. Aflatoxin B<sub>1</sub> is the most frequently reported mycotoxin in the RASFF database. The level of aflatoxin B<sub>1</sub> contamination is high in maize, wheat and rice, all of which are highly cultivated in and imported into the EU. Aflatoxins which are frequent in tropical and sub-tropical areas may become a concern in the EU. *Aspergillus flavus* and *A. parasiticus*, the main AF producers, are xerophilic fungi. With climate change and expected increasing temperature and decreasing rain, these fungi may find conditions that are more suitable for their development. Predictions showed a reduction in season length and an advance in flowering and harvest dates for maize, wheat and rice. This could allow an enlargement of the crop growing areas towards the north of EU, mainly for maize and rice, because earlier ripening would then be possible in these areas. Maize is the cereal crop of concern and both human and animal populations could be exposed to a high AF risk.

The following scenarios were depicted considering the climate changes in Europe: (1) high AF risk in the southern EU countries that are not in the current main maize crop production area (central and south of Spain, central and south of Italy, Greece, north and south-east of Portugal, Bulgaria, Albania and Cyprus); (2) low and medium AF risks in the four main maize productive countries (Romania, France, Hungary and north east of Italy, all accounting for 73% of the present total of the EU production); (3) low AF risks in northern European countries, that currently are in the safeguard zone regarding AF risk due to their climatic conditions; (4) very low AF risks in Europe for wheat and rice.

**Key words:** aflatoxins, cereal crops, climate changes in Europe



# Добре дошли в Малополска



**Планините Биещаде – все още диви и мистериозни**

**М**алополска е една от най-привлекателните области за туризъм в Полша. Нейни преимущества са добре запазената природа, разнообразният пейзаж, исторически сгради, както и художествените ценности, които привличат туристи от Полша и от чужбина. Но Малополското воеводство вече е много популярно и със своя селски туризъм.

Малополска обхваща планински райони, като се тръгне от извисяващите се Татри, премине се през по-достъпните склонове на планините Бескид и Горце и се стигне до варовиковите масиви Пиенини, сред които се вие живописното дефиле на река Дунай-ец. Една екскурзия със сал по реката е незабравимо преживяване и атракция, която привлича туристи от цял свят.

Възвишението Краков-Ченстоховске, формирало се през юрския период, е голяма туристическа атракция със своите стръмни склонове и каменни образувания, най-известният от които е боздуганът на Херкулес. Именно тук се намира пустинята от ситен пясък Блендов, най-голямата по площ в Европа.

Малополска е богата на природни ресурси и на минерални води, използвани при лечението на много болести. А санаториумите в солните мини Величка, защитена от UNESCO, и в Бохня край Краков, са известни със своя здравословен микроклимат. Те са

уникални. Природните забележителности на областта се допълват от културното ѝ наследство. Нейните многобройни исторически сгради и музеи са сред основните туристически атракции. Тук е и Краков, бившата столица на Полша, артистичният, исторически и административен център на област Малополска. Хълмът Вавел с кралския дворец и с катедралата, богат на произведения на изкуството, събирани със столетия, е доказателство за някогашното могъщество на държавата и на нейните владетели.

## Обичаите

Не само природата и културното наследство привличат туристи в Малополска. Хората, живеещи в областта, високо ценят и почитат тукашните обичаи, местните диалекти, националните носии, културните артефакти и традициите. Това може да се види особено по време на най-важните църковни празници, като Коледа, Великден и празника *Corpus Christi*, известни с многолюдните процесии и тържества.



**Замъкът Ланцут е една от най-красивите аристократични резиденции в Полша. Той е заобиколен от стар живописен парк в английски стил**





**Хълмът Вавел, с кралския дворец и катедралата, е изпълнен с произведения на изкуството, събирани с векове**



**Едно магическо пътуване през лабиринта от солни коридори е идеална възможност човек да се наслади на уникални пейзажи от необикновени стаи и да открие традицията и историята на солната мина Величка**



## Нещо повече от туристическо настаняване

Все повече полски и чуждестранни туристи, посещаващи Малополска, отсядат в селски стопанства, които предлагат не само комфортно настаняване, но също и вкусна местна кухня и много възможности за свободното време.

Фермите предлагат настаняване в стаи за гости, в самостоятелни апартаменти и във ваканционни вили. Повечето от тях осигуряват традиционни домашно приготвени ястия. Освен това, гостите имат и възможността да си купят пресни местни продукти и сами да си сготвят предпочитани от тях блюда.

Някои стопани осигуряват на своите гости допълнителни атракции, като например огньове на открито, разходки с файтони и каране на колело, демонстрации на печене на хляб, както и приготвяне на масло и сирене с традиционни методи, тъкане на тъкачен стан и риболов с въдици. Те организират вечери с фолклорна музика, песни и ритуали, срещи с интересни хора, с майстори занаятчии, както и екскурзии за разглеждане на забележителностите, съчетани с наблюдение на животни и птици (фото-сафарита). Посетителите могат да пороботят със земеделците на полето, в градината, при пчелните кошери.

## Традиционни продукти от Малополска

Малополска се гордее с местната си кухня и с оригинални традиционни продукти, сред които са сиренето „Бриндза Подхаланска“, селската наденица „Подстолице“ и хлябът „Юрайски“.

„Бриндза Подхаланска“ е едно от най-известните сирена, произвеждано в района на Татрите. То е високо ценено от любителите на местната и традиционна кухня в Полша и в чужбина. Отглеждането на овце в областта Подхале в подножието на Татрите от векове е било свързано с производството на сирене. Познанието за правене на „Бриндза“ датира от 15-ти век. Предавано от поколение на поколение, то се е превърнало в изкуство, чиито тайни се



Боздуганът на Херкулес



Пустинята Блендов



Хлябът „Юрайски“ се приготвя от 1920 година и има уникален вкус

пазят от местните производители.

Селският колбас „Подстолице“, с уникален аромат и вкус, идва от село Подстолице, разположено на няколко километра на юг от Краков, в което начинът на производство на колбаси е останал непроменен с годините. „Подстолице“ се прави от свинско месо, главно от плешката и бута на прясно заклано животно. Ако свинското е прекалено тлъсто се добавя по малко телешко или говеждо. Вкусът му се подсилва с подправки като черен пипер, чесън и малко захар.

Хлябът „Юрайски“ се пече от началото на ХХ-ти век по специална рецепта, която му придава уникален вкус. Благодарение на добавянето на обелени картофи хлябът остава пресен дълго време без никакви средства за запазване. ▷

## ФИРМА ARTEMIS ООД Е ОФИЦИАЛЕН ПРЕДСТАВИТЕЛ ЗА БЪЛГАРИЯ НА ПОСОЧЕНИТЕ ПО-ДОЛУ ФИРМИ:

1. **Givaudan**® – Швейцария  
Производител на есенции и емулсии за безалкохолни и алкохолни напитки.

2. **beneo**® – Белгия.  
Производител на инулин и олигофруктоза, извлечени от корените на цикория, биологично чист продукт. Пребиотикът инулин е одобрен от EFSA като полезен за чревното здраве и може да се използва като здравна претенция.

3. **beneo**® – Белгия  
Производител на оризови деривати: брашна и нишестета, оризов сироп, оризов протеин, функционални оризови блендове. Световен доставчик на големи, водещи фирми в хранителната индустрия по целия свят.

4. **beneo**® - производство на продукти от захарно цвекло: Isomalt и Palatinosa - световен лидер на пазара в заместването на захарта, които се продават в повече от 70 страни по света за влагане в производството на сладкарски изделия и напитки.

5. **AJINOMOTO** – Япония, най-големият производител на Аминокиселини и подсладител Аспартам.

6. **KERRY**® е водеща фирма в иновации и приложение на BIO и PHARMA ингредиенты, които се използват в пекарската и бирената индустрии, както и за напитки, сладкарство, кулинария, млечна, месна индустрия, фармация.

Повече информация за фирмата и продуктите, които представлява можете да намерите на сайта на ARTEMIS ООД:

[www.Artemis-bg.com](http://www.Artemis-bg.com)

адрес: ул.София 101, 1320 Баня, България

тел/факс: + 359 2 9971012

тел: + 359 2 9977374

факс: + 359 2 9977377

e-mail: [office@artemis-bg.com](mailto:office@artemis-bg.com); [ladamska@kendy.com](mailto:ladamska@kendy.com)



**Селската наденица  
„Подстолице“**



## Атракции за селски туризъм

Местните туристически рекламни агенции и организации използват различни начини, за да привличат туристи в селата на Малополска. Пример за такъв „магнит“ са специално разработените туристически продукти. Два от тях, предлагани от туристическата организация „Сондецка“, са доказателство за търсенията на селския туризъм областта.

Първият е маршрут до изпълнените с уханье на билки села в Малополска. Той включва 20 стопанства, разположени сред красива природа, специализирани в отглеждането и използването на билки. Собствениците им познават техните свойства, начините за сушене, аранжирането в билкови букети и използването им в местната кухня и в нетрадиционната медицина.

Стопаните предлагат на туристите здравословна местна кухня на базата на билки и на пресни продукти от стопанствата си. Много от тях осигуряват традиционни лечения за естествено подмладяване на базата на билки с релаксиращ и енергизиращ ефект. Те включват билкови бани, масажи и ароматерапия.

Другата атракция в селския туризъм на областта е маршрутът, наречен Село за деца в Малополска. Тя се състои от 16 стопанства, всяко от които има специално направена детска спортна площадка. Някои от стопаните предлагат и допълнителни атракции като учебен курс за скачане с въже или плувен басейн. Почти всички предлагат местна кухня на базата на органични продукти.

*Мая Гелева*

*По сн. „Polish Food“, пролет 2015*

## ЗАПОВЯДАЙТЕ ПРИ НАС!

Освен със 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 се от комплексните услуги на Федерацията и удобните зали от 18 до 300 места, в центъра на София.



**Зала №4**



**Зала №3**

Зала, брой места	Делнични дни			Почивни и празнични дни	
	до 2 часа	до 4 часа	над 4 часа	до 4 часа	над 4 часа
Зала №1 62 места	80 лв.	135 лв.	180 лв.	185 лв.	230 лв.
Зала №2 40 места	100 лв.	195 лв.	290 лв.	245 лв.	340 лв.
Зала №3 90 места	150 лв.	275 лв.	350 лв.	350 лв.	425 лв.
Зала №4 300 места (вкл. киномашина)		375 лв.	475 лв.	475 лв.	575 лв.
Зала №105A 54 места	100 лв.	195 лв.	290 лв.	245 лв.	340 лв.
Зала №312 25 места	40 лв.	75 лв.	105 лв.	110 лв.	150 лв.
Зала №108		65 лв.	85 лв.	100 лв.	130 лв.
Гардеробна		50 лв.	70 лв.	85 лв.	100 лв.

**Цените са без ДДС!**

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




**Производство и търговия на суровини и материали за сладкарството и хлебопроизводството**

Хасково 6300,  
ул. Васил Друмев 2 Б, п.к.5  
тел.: 0888 456 667;  
0888 379 279; 0885 244 368  
тел./факс: 038/62 26 00; 62 29 27  
e-mail: alexandra\_madlen@abv.bg  
www.alexandramadlen.com



Телескопични, бутални, вибрационни и вакуумни пълначни машини и затварячки за кутии и буркани. Горизонтални автоклави и пастеризатори / охладители.

София, ул. Тодор Каблешков №53  
Тел: 02/958 1307, 02/858 1149  
email: info@danex2002.bg; www.danex2002.bg



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,  
Факс: 042 601374  
e-mail: thi@mbox.contact.bg;  
sales@thermohran.com;  
www.thermohran.com



**GENESIS LABORATORIES**

**ЗАКВАСКИ ПРОБИОТИЦИ**

www.genesis-bulg.com  
GSM 0899 84 09 01



**АНАЛИТИКА FOOD**

ЕНЗИМИ, ЕНЗИМНИ ПРЕПАРАТИ И ХРАНИТЕЛНИ ДОБАВКИ

Ензими, мултиензимни комплекси, консумативи и спомагателни материали за хранителновкусовата промишленост, с приложение в мелничарството, хлебопроизводството, сладкарството, месопереработващата и млекопереработващата промишленост.

Ензими и спомагателни материали за текстилната промишленост. Производство на мултиензимни комплекси с приложение в кожарската промишленост, производството на фуражи и други области на леката промишленост.

Функционални и диетични ингредиенты, билкови комплекси и екстракти. Етикетни лепила и свързвачи.

1784 София, п.к. 3, бул. Цариградско шосе-7-ми км., БИЦ ИЗОТ, офис 405, 406, 411, тел.: 02 971 80 31, тел./факс: 02 971 84 57, моб. 0889 720 156, факс: 02 971 84 11, e-mail: analytica@itza.bg, www.analytica-bg.com, www.enzymes-bg.com



**Lloyd's Register LRQA**

www.lrqa.bg  
тел. 02/8187800

**ISO 9001, ISO 14001, IFS, BRC, OHSAS**

ДЕКОРИРАНЕ С ПОДПРАВКИ



**ДЕКО КУИК®**


Фолио за перфектен външен цвят и вкус на варени шунки.

**НОВО**

Декорирайте Вашите специалитети - равномерно, красиво и пестеливо!

с едро-натрошени подправки!

Тел/ факс: 02/ 974 50 01, 979 07 51  
GSM: 0888 915 249  
e-mail: teatrad@abv.bg

**ChemOxide Environmental Solutions**

**КемОксайд ООД**

Почистващи препарати и дезинфектанти за ХВП.

Дезинфектант за питейна вода Eoxide LQ (0,75% разтвор на хлорен диоксид).

100% микробиологичен контрол, без никакви вредни остатъчни продукти от дезинфекцията.

София 1616, кВ. Бояна,  
ул. Кумата 77, секция 6, ап. 8  
тел. / факс: 02 441 3080; моб. 0885 011 106  
www.chemoxide.bg; info@chemoxide.bg



**aromsa**

ЕТ „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




**ОБРАБОТКА НА ВОДИ**

- ◆ Омекопяване ◆ Филтруване ◆ Дехлориране
- ◆ Декарбонизация ◆ Обратна осмоза
- ◆ Премахване на нитрати и сулфати ◆ UV-дезинфекция ◆ Озонатори ◆ Деаератори
- ◆ Охладителни кули ◆ Химикали за обработка на вода в котелни и охладителни системи ◆ Почистване на котлен камък.

**Хидро-Хикс-България ООД**  
тел. 032/ 677 394; тел./факс: 032/ 677 395  
4004 гр. Пловдив, ул. Коматевско шосе“ 168 Г  
e-mail: office@hydro-x-bg.com  
www.hydro-x-bg.com



**ГЕБРА ООД**

CHIANAVALLI GROUP SpA

София, ул. Ангел Войвода 36, кв. Хаджи Димитър, тел.: 0879 513 581,  
Пловдив, бул. Македония 66, тел.: 032/575 921; 0879 513 775  
Бяла, ул. Панайот Волов 10, тел./факс: 0817 726 56; тел.: 0884 644 500  
www.gebra-bg.com e-mail: gebra@mail.bg



**We Source Your Success**

A member of INTERALLIS GROUP

Осигуряваме за нашите партньори не само качествени и ефективни суровини и добавки, но и технологични решения за производството на изделия с уникални характеристики, вкус, структура и външен вид.

Продуктовата ни листа включва:

- Киселини и консерванти
- Витамини и антиоксиданти
- Протеини и нишестета
- Фосфати и фосфатни блендове
- Емулгатори
- Хидроколони
- Ензими и ензимни комплекси
- Специализирани продукти за винопроизводството
- Подсладител
- Аромати и Вкусови подобрители

София 1407, Ул. „Хенрих Ибсен“, 15, ет. 2, офис 2  
т: 02 892 17 70-9, Bulgaria@globalgalax.com  
www.interallis.com, www.globalgalax.com



**МИЛМЕКС ООД**  
Шоколагена фабрика Милмекс

**Производство на широка гама шоколадови изделия**

2227 Божурище, бул. Европа 156, ПК 25  
тел.: (02) 993 29 00, 490 12 36  
факс: (02) 993 32 25, 490 12 3  
e-mail: info@milmex.eu  
web: www.milmex.eu

**Полидей-2 ООД** 

**Най-българското кисело мляко, кашкавали, топени сирена**



Карлово, с. Домлян,  
ул. Яне Сандански 8  
Тел.: +359/ 319/64 30,  
+359/ 88/255 04 01  
E-mail: polyday@mail.bg  
www.domlian.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

**„Градус-1“ ООД** 

**Производство на пилешко месо и пилешки продукти, разплодни яйца, еднокдневни 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

  
ХЛЕБОЗАВОД ГОРУБЯНЕ  
1990

**Производство и доставка на хляб и местени изделия**



София, бул. „Самоковско шосе“ № 1  
тел.: 02/ 979 0669  
e-mail: eliaz@gbg.bg  
www.eliaz-bg.com

 **Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - Троян**

**Производство на хляб и хлебни изделия, козунаци, позачи, гюнерпитки**

гр. Троян, п.к.5600  
ул. Ген. Карюв №387  
факс: 0670 62518  
e-mail: troyahleb@abv.bg  
тел. за заявки: 0670 62762  
моб. тел.: 0884 851478

**„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



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

 **ЗВЕЗДА АД**

Изкупуване и преработка на маслодайни суровини, производство на растителни хранителни масла, мастни киселини и шротовете, изкупуване на селскостопански продукти, търговска дейност в страната и чужбина.

5855 Долна Митрополия,  
индустриална зона  
тел.: 064/908 000; 908 006  
факс: 064/ 908 001; 908 006  
e-mail: zvezda\_bg@mail.bg,  
www.zvezda-bg.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: **доц. д-р Ангел Ангелов**  
бул. „Марица“ 26, гр. Пловдив 4002  
тел.: 032/ 603 608 ; факс 032/ 643 108  
e-mail: angelov@uft-bio.com

 **БИСЕР ОЛИВА АД**

**Производство на растителни масла, слънчогледов шрот, лецитин и мастни киселини**

6000 Стара Загора,  
кв. „Индустриален“  
тел.: 042/ 60 09 18,  
факс: 042/ 60 03 82  
e-mail: biser@biseroliva.bg  
www.biseroliva.bg

 **ПЛИСКА ОЙЛ ЕООД**

**Производство на растителни масла, експелер, пелети**

9700 Шумен,  
ул. „Драгоман“ 9, П.К.145  
тел.: 054/ 86 34 98,  
факс: 054/ 83 06 87  
e-mail: pliska@ro-ni.net



**КЛИ-ВЕНТО**  
КЛИМАТИЗАЦИЯ-ВЕНТИЛАЦИЯ-СТОПЛЕНЕ

Абсорбционни чилъри от Италия за климатизация на промишлени сгради – евтино производство на студена вода за охлаждане и топла вода



тел.: 02/ 86 86 199,  
нац.тел.: 0 7001 8885  
office@klivento.net;  
www.klivento.net



**ЕЛИТ-МЕС**  
**Минев-Родопска В.Т. ООД**

Производство на малотрайни, трайни варено-пушени колбаси и сурово-сушени месни деликатеси



Велико Търново, ул. Гара Трапезица 11  
Тел: +359 62 612 124  
Факс: +359 62 612 133  
E-mail: elit\_mes@mail.bg  
http://elitmes.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



**ЛАБОРАТОРНИ И ТЕХНОЛОГИЧНИ РЕШЕНИЯ**



**MERCK MILLIPORE**

- Химикали и реактиви
- Системи за химичен анализ и микробиологичен контрол на храна и вода
- Хигиенен мониторинг
- Суровини и перлени пигменти за индустриални приложения
- Системи за пречиствена вода

Мерк България ЕАД  
бул. Ситняково №48, Сердика Офиси, ет.6  
тел.: 02 4461 111  
факс: 02/ 4461 100  
e-mail: merck@merck.bg

Merck Millipore is a division of  MERCK

**„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



**DERONI**

Консервирани зеленчуци, полуготови и готови продукти

6300 Хасково, ул. „Добруджа“ №36  
тел.: +359 38 661167,  
+359 661168, 661169  
факс: +359 38 60 99 20  
e-mail: deroni@deroni.com  
www.deroni.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



**МИКРОАРТ-7 ООД**

Производство на колбаси и месни деликатеси по немски рецепти

5930 Белене, ул. „Люлин“ 4, П.К. 107  
тел.: 0658 32 780  
факс: 0658 36 820  
e-mail: microart7@vip.bg  
www.microart7.com



**„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-donchevobg.com



**ДЕН ООД**

Производство на сурово слънчогледово масло, слънчогледово кюспе и шрот.

5800 Плевен,  
ул. „Републиканска“ 10  
фабрика: Милковица  
моб.: 088/ 850 64 38  
e-mail: info@denltd.com



**БЕБ – БИО ЕНЗИМА България ООД**

Дистрибуция на киселини, лактати, високо пречистени минерални продукти, винопроизводство и лозарство, козметика, пивоварство, месопроизводство препарати за почистване и дезинфекция, за дома и септични ями, ензими, антипенители.

1592 София, бул. Асен Йорданов 14  
тел.: 02/ 965 13 14; факс: 02 978 95 53  
www.bioenzyma.com



**БУРДЕНИС-93 ООД**

Производство на колбаси и месни деликатеси

Свиленград 6500  
ул. „23 септември“ 73  
тел./факс: 0379 71 660  
e-mail: office@burdenis93.com  
www.burdenis93.com

# Захарните цветя на Нели Йосефсен

19-20 ноември 2015 г.

21-22 ноември 2015 г.

София



За контакт:  
КООП „ХВП“

e-mail: [info@fpim-bg.org](mailto:info@fpim-bg.org)

Виолета Георгиева:  
02/9880589; 0889263109

## С КООП **ХВП**® в Мароко 08.12.15 - 15.12.15



*с възможност да посетите  
изложението за храни, напитки, опаковки и други  
Maghreb Food, което ще се проведе в Казабланка.*

Съчетайте полезното с приятното, като освен Казабланка, посетите очарователните градове **Рабат, Мекнес и Фес**. А пътуването със самолет и ферибоот през Испания ще ви позволи да се насладите и на красивия испански град **Малага**, създаден от финикийците.

Повече за програмата  
и условията на  
[www.fpim-bg.org](http://www.fpim-bg.org)





# ИМАТЕ ОРИГИНАЛНИ ОПАКОВКИ! ПОКАЖЕТЕ ГИ НА НАШИЯ

## Национален конкурс за най-добра опаковка „ПРИЗ ПАК 2015“

Списание „Хранително-вкусова промишленост“ и „АЛМИ ТЕСТ“ ООД организират Седми Национален конкурс за най-добра опаковка за храни и напитки „Приз Пак 2015“.

**Целта на конкурса е да бъдат отличени и популяризирани нови опаковки за храни и напитки и опаковъчни материали.** Те трябва не само да представят опакованите стоки по най-добрия начин, но и със своите качества да гарантират безопасното и функционално съхранение, удобно транспортиране, рециклиране или унищожаване без замърсяване на околната среда.

**Условия за участие в конкурса** – право на участие имат всички производители и вносители на храни и напитки, на опаковъчни материали и опаковки, които присъстват на българския пазар.

### Основни категории опаковки: ПОТРЕБИТЕЛСКИ И ТРАНСПОРТНИ

#### Категории потребителски опаковки:

- Хартия и картон;
- Пластмаса и комбинирани материали;
- Стъкло;
- Метал.

#### Категории транспортни опаковки:

- Пластмасови;
- Вълнообразен картон;
- Други.

Заявките за участие се придружават от:

- Основна характеристика на опаковката с описание на предимствата ѝ според предложителя.
- При наличие: Сертификат за опаковката; Сертификат за храната в нея; Документ за запазена марка, ако има такъв;

Финалът на конкурса и обявяването на наградените в различните категории ще бъде по време на изложенията за храни и напитки в Интер Експо Център София – (11 - 14 ноември 2015г).

Резултатите от конкурса ще бъдат публикувани в списанията „ХВП“, „Опаковки и печат“, „Целулоза и хартия“, „Promagazine“ и др., и анонсирани по национални медии.

Победителите получават правото да поставят на наградените опаковки специалната запазена марка на конкурса.

Срок за заявяване на участие в конкурса **30 мври 2015 г.**  
в редакцията на сп. ХВП в София.

Повече подробности на [www.fpim-bg.org](http://www.fpim-bg.org)



# 28.09. - 3.10.2015

## **МЕЖДУНАРОДЕН ТЕХНИЧЕСКИ ПАНАИР**

71-во издание на Международния технически панаир - наследник на  
Първото българско изложение.

Един от най-авторитетните форуми за инвестиционни стоки  
и технологии в Югоизточна Европа



[www.fair.bg](http://www.fair.bg)

Специализирани изложби:  
Акватех, Аутотех, Елтех, Енеко, Интермин Експо, Инфотех  
Машиностроене, Стройтех, Химия



Международен панаир Пловдив