



За „био“, ГМО,
шипките
и къпините



Седем
тенденции,
които
формират
иновациите
при храните

Хлябът
се завръща

По 140
халби бира
годишно

Честита щастлива, успешна и мирна 2019





LESAFFRE

— ОТ 1853 —

ПРАВИМ ХЛЯБА ГОЛЯМ

Лесафр България ЕООД
поздравява своите партньори с
настъпващите
Коледни и Новогодишни празници!

Заедно правим хляба голям!





Весела Коледа и
Честита Нова година!

rois.bg

facebook.com/RoisNuts

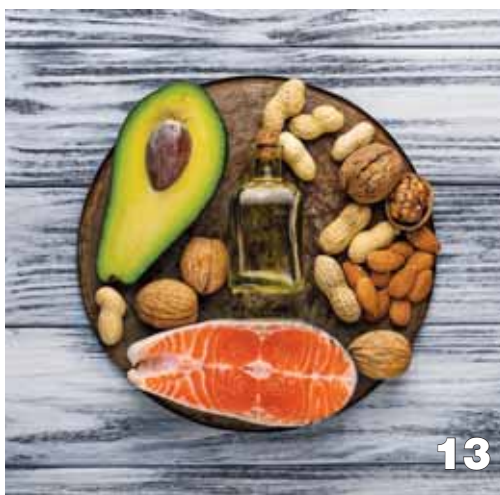
Victoria Nuts

1151 Лозен, София-град, ул. Проф. Никола Маринов 47. Т. +359 2 973 11 66. office@victorianuts.com

Съдържание

Година LXVII
Брой 10/2018

За „био“, ГМО, шипките и къпините	5
Предимства и недостатъци на технологията Sous vide за приготвяне на храни	9
2019 и отвъд: седем тенденции, които формират иновациите при храните	13
Обобщение на тенденциите: Хлябът се завръща, о да!	17
Асептични картонени опаковки	18
Бутилка от хартия	20
Наблюдател	22
По 140 халби бира годишно	24
Основни направления в търсенето и предлагането на растителни масла и мазнини	28
Ябълково жалузи с масло	34
Борса	37
Бизнессправочник	38



Фирми, представени в броя:

АБ КОМЮНИКЕЙШЪНС
АРСТ
Виктория Нутс
Грант Аксес
ДФ Земеделие
Лесафр България
Международен Пловдивски панаир
ФНТС
ЦСБ Систем България

*Companies represented
in the issue*

AB Communications
ARST
CSB System Bulgaria
FSEU
Grant Access
International Plovdiv fair
Lesaffre Bulgaria
SF Agriculture
Victoria Nuts



Здравейте, уважаеми читателю,

Като споделя с вас, че не ми се иска да започваме годината с обръщане назад, вярвам ще ме разберете. Затова нека погледнем напред... А занаят предвидили доста неща, наред с издаването на списание ХВП.

Годината е нечетна, което значи че трябва да актуализираме Каталога на хранителната и питейна индустрия в България. По всяка вероятност, в крак с времето, ще го направим и дигитален – на CD. Тук бихте могли да ни помогнете и вие, освен с включването си в него и като изразите своите претенции в какъв вид да бъде – на хартия или на CD – вижте анкетата в сайта ни?

Като отчитаме все по-нарастващото значение на опаковката в днешния ден, ще проведем за единадесети път конкурса „Приз Пак“, за да стимулираме иновациите в тази област. А както знаете, той вече си има и младежко издание. Така де, за къде сме без младите...

Нашият издател, КООП ХВП, продължава организирането на бизнес пътувания до важни международни форуми, свързани с хранителната и питейна индустрия, както и на специализирани курсове и семинари. Подробности може да научавате от списанието и от нашия сайт www.frim-bg.org. Всъщност, освен с актуална информация, той ще ви бъде полезен и с книгопощата за специализирана литература, страничката с обяви от типа „търся-предлагам“. Сайтът е удобен и за бърза връзка с нас – да зададете своя въпрос, да споделите своите постижения и да информирате за новите продукти, с които ще зарадват българина.

А сега да ви съобщя, че ще продължим традицията първият брой на списанието за Новата година да е насочен към изложенията в Международен панаир Пловдив – Фудтех, Винария, Агра и др. (20-24 февруари). Бихме искали да представим възможностите както на нашата хранителна и питейна индустрия, така и на производителите и вносителите на суровини и материали, на машини и оборудване за нея. А за постигането на тази цел естествено разчитаме на вас и вашето съдействие. Страниците на списанието са отворени за всеки, който има какво да сподели, с какво да се похвали, какво да запита... Очакваме ви!

Сигурно ще се учудите, ако в този последен брой не ви поканя да подновите абонамента си, за да сме заедно и през тази година. Каня ви и благодаря на онези от вас, които вече го сториха!

И накрая, приятели на списание Хранително-вкусова промишленост, нека си пожелаем през Новата година да има усмивки на лицата и топлина в душите, а за да е така, нека 2019-а бъде мирна, здрава и успешна за всички нас!

За екипа на сп. ХВП

**Петко Делибеев,
главен редактор**



CSB-System пожелава на своите клиенти и партньори Весела Коледа и успешна 2019 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-добрите практики.

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

For bio, GMOs, brier and blackberries	5
Advantages and disadvantages of Sous vide technology for food preparation	9
2019 and beyond: Challenger brands on seven trends shaping food innovation	13
Trendspotting: Bread is back!	17
Aseptic cartons packaging	18
Paper bottle	20
Observer	22
140 beer mugs per year	24
Main trends in demand and supply of vegetable oils and fats	28
Apple cakes with butter	34
Exchange	37
Businessguide	38



Издава © КООП „ХВП“

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

Редакция:

проф. г-р Веселка Дулева, дм, доц. Георги Джатов,
проф. Йордан Гогов, г-р инж. Магдалина Гаджева,
инж. Милчо Бошев, г-р Светлана Минкова,
чл. кор. проф. д.т.н. инж. Стефан Драгоев,
инж. Цецо Григоров, 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
Ангел Драганов, тел.: 02/ 988 05 89;

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 позволение 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 !



FOOD PROCESSING INDUSTRY MAGAZINE
ISSN 1311-0179

National issue for science and practice

© Publishing house

„Hranitelno-vkucova promishlenost“

With the assistance of University of Food Technology - Plovdiv, Agricultural Academy at the Ministry of Agriculture and Food

Editorial board:

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

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

Editor in Chief: Petko Delibeev, Tel.: + 359 (0) 2 988 05 89
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

За „Био“, ГМО, шипките и къпините

Наскоро на една конференция, академик Атанас Атанасов, управител на Съвместен геномен център, изнесе кратка презентация на тема „Традиционни храни и новите технологии“. Когато човек познава академикът и неговите световно признати постижения в сферата на едни от най-актуалните науки – биотехнологията и генното инженерство, подобна тема съвсем естествено провокира интереса ни към мнението му за храната на съвременния човек. Тази тенденция за връщане назад, към традиционните храни, към естествените природни продукти, към „биото“, едва ли е само мода. Разбира се, и това го има, има и икономически интереси, които не винаги съвпадат с желанията на потребителите, но тенденцията за връщане към традициите в храненето набира все повече привърженици. Та затова помолих академик Атанасов да поговорим за тези неща, особено сега, около коледните и новогодишни празници, когато темата „хранене“ е доста актуална.



...ако заместим химическите съставки само с природни, ние сме постигнали идеята за съвременен хранителен продукт, смята акад. Атанасов

Темата е абсолютно актуална и много са причините, за да иска съвременният човек да се върне обратно към природата. Затова, защото ние започнахме да губим почва под краката си, в смисъл, че нищо не е същото. Дори само 50 години назад хлябът не бе същия. Сортовете тогава даваха по-малко, но бяха по-пълноценни. Като ядеш тогавашния хляб, само с него ще се нахраниш – малко свинска мас и червен пипер, слагаш във фурната и ето ти една пълноценна храна с добавките си в нея. А сега нищо не е същото – нито хлябът, нито млечните продукти, нито месото. Защо? Защото започнахме да губим изходното начало – почвата не е едновременната почва – богата на всички макро, микро и др. елементи и на микроорганизмите, които фактически помагат на растението да усвои тези хранителни вещества и то да стане пълноценно като храна, животното, което го консумира също да е пълноценно и тогава човек да може да консумира пълноценни млечни и месни продукти. Но това вече го няма и ние се чудим как да направим природата, горите и пасищата, почвата пълноценна, каквато е била. Съвсем основателни въпроси. Освен нашата дейност, която беше целенасочена и сравнително погрешна – много торове, пестициди и т.н. и доведе до тази промяна, в същото време и





климатът е съвсем друг, слънцето е друго, което допълнително усложнява нещата.

Но в България, която е страна, надарена с уникални природни дадености – ние имаме 40% много добра почва, за разлика от 12% в останалата свят. Имаме водите, които никъде ги няма, да не говорим за над 15 000 регистрирани минерални извора... И понеже говорим за земеделието, а то заедно с минералните води, с пълноценната храна е гаранция за доброто здраве, но за съжаление никой в света не го знае. Даже ние, българите, не го знаем, не знаем, че сме толкова богати. С други думи както казва поговорката „Вода газим, жадни ходим.“

Не само това – днес се разминаваме тотално с тези дадености – не ядем наши храни, а консумираме различни чужди храни, поради което в момента статистиката за здравето на българина е в пълно противоречие с нещата, за които говорим. Внасяме годжи бери, правим му реклама, а никой и не споменава за нашенската шипка, която може да намерим навсякъде у нас и която е с многократно по-високо съдържание на витамин С, един от най-силните антиоксиданти, които всекидневно са ни необходими. Това са неща, които забравяме, но към които трябва да се върнем, към нашата природа.

Но тук трябва да потърсим и връзката с глобализацията на света, извеждането на преден план на икономическата изгода и евентуалното връщане към класическите сортове. Добре знаем, че всички днешни сортове плодове и зеленчуци се създават с цел да се задоволят предимно претенциите на търговците. И тук идва въпросът възможно ли е според Вас, съвременният човек в съвременния свят да намери точните зеленчуци и плодове, онова, което е било, а не годжи бери, чия и др. подобни.

Глобализацията не можем да избегнем, но се вижда, че първите стъпки, които прави човечеството, вече носят резултати. Какво имам предвид. Не случайно, когато бях поканен като гост професор в Южна Корея преди 11 години, там в момента завършваха генетична банка за 35 млн. щатски долара. В нея трябваше да се съхраняват около 500 000 вида, а един вид има още хиляди образци. Т.е. те събираха от цял свят зародишната плазма, за да могат да я използват. Ние например имаме Института по генетични ресурси в Садово. Но той е в едно забвение. А там се крият хиляди образци, които са най-добрата генбанка на Балканския полуостров, но в момента тя е забравена. Ето откъде трябва да започнем – да събираме не само семенен материал, а и посадъчен. Това означава да съберем всички останали единични екземпляри от круши, ябълки, стари праскови, дренки и т.н. – говоря за народна селекция – ако щете шипките, трънкосливките, къпината, защото утре ще ги ценим, когато започнем да ги губим. Ето, това нещо трябва да стане цел №1. Обратно към природата означава да имаш генетичното разнообразие запазено в съответния вид.

Една от големите цели, които иска да постигне Съвместният геномен център е допълване на ДНК равнище на генетичната банка в Садово. За съжаление няма съответната политика – нито от страна на ССА, нито от страна на БАН, нито от страна на университетите – че България има голямо генетично разнообразие и то трябва да се запази. Ако това продължи още малко ще се окаже, че губим много екземпляри от дивите видове. Не, че те ще решат проблема с изхранването, но те ще допълват менюто ни с нещо, което само дивият сорт може да ни даде. Защото те не се пръскат, не се торят. Говорим за видове, които са расли по нашите земи открай време. Това означава, че те са намерили естествената си защита, за да преодоляват всякакви заболявания. Практически, ако консумираме от тях известни количества ние допринасяме за засилване на нашата имунна система. Това е едно от разковничетата на здравословното хранене. Не че ще избягаме от съвременните сортове ябълки, круши или съвременните житни и слънчогледови култури. Но нека да го имаме в порцията си, а не да стесняваме все повече и повече разнообразието в нашата храна, защото ще ставаме с все по-слаб имунитет и ще бъдем все по-податливи на заболявания. Ще трябва да разчитаме на нови съвременни лекарства, за да поддържаме своя живот. Но какъв е този живот? Може да живееш 80 години, но пълноценен ли си, здрав ли си, силен ли си...

Вече споменахме, че днес водеща е икономическата изгода. А именно бизнесът, преработвателите са тези, които трябва да вкарат тези неща в храните, в порцията ни. Ние с Вас помним шипковия мармалад от нашето детство... Могат ли те да внедрят всички тези продукти в съвременното производство на храни? Как виждате в тази ситуация триъгълника наука-държава-бизнес.

В едно решение можеше да се превърне така наречения София Тех Парк. Ако такава цел беше поставена предварително, съобразно приоритетите на страната, защото сме природно богати на ценна храна, ценна вода и т.н., бихме могли да съчетаем всичко това със съвременните ИТ технологии, с прецизното земеделие и да осигурим едно ефективно публично-частно партньорство. Ако говорим чисто за областта на земеделието и храните, това беше идеалната възможност да се реализират много идеи. А те идват от природните ни дадености – мед, дребни плодове, гъби, боровинки, диви ягоди и др., етерично-маслените растения, които са уникални за нашата страна и вече е доказано, че българското розово и лавандулово масло са най-добрите в света, да прибавим гроздето и виното и се вижда, че ние имаме нещо, което е уникално. Именно в София тех парк можеше да се даде възможност на научни работници в тази сфера, които имат афинитет да реализират своите постижения, дали с прототип, дали с производство и да се отвори място за бизнеса. За съжаление науката продължава да

си върви в своя коловоз, с някои малки изключения тук там. Бих посочил като добър пример проф. Алберт Кръстанов от УХТ Пловдив, който с помощта на няколко фирми и своите научни постижения е създал няколко стартап фирми, именно в областта на това, за което говорим в момента. Това е само един добър пример, но такива примери трябва да се показват.

Ето в Геномния център вече 10 години се стремим към публично-частно партньорство, но никой не се интересува. Но това като че ли е гледна точка и на държавната политика. А в този мини техпарк, наречен Съвместен геномен център могат да се съберат интересите и да се започне работа. Да се привлече и бизнесът – големият, индустриалният капитал и организации-

те му – БТПП, БСК, КРИБ. Много би помогнало ако имаше и една браншова организация на земеделието, а не както сега десетки структури, които разпиляват усилията.

А днес се говори, че обществото решава проблемите. Ако то каже, че не иска ГМО, ти може да си доказваш колкото искаш. Това означава, че едни други трябва да се убеждаваме кои са новите технологии, доколко те са важни и доколко са рискови и какво те ни носят. И ако се върнем към началото – България, слава Богу, е богата на генетично модифицирани организми, създадени от природата. И именно това трябва да проучваме, да го използваме и да го направим реален продукт – едновременно икономически и екологически ефективен, което ще реши устойчивостта



Богатствата на българската природа



Предимства и недостатъци на технологията sous vide за приготвяне на храни



Проф. д-р Йордан Гогов

Какво представлява метода на бавно готвене „sous vide“?

Този метод съчетава техниката на вакуумопакване на подготвените суровини в пликче от полимерно фолио и продължително ниско температурно въздействие в подходяща среда. Като автор на този метод се посочва Georges Pralus който го използва през 1974 година за приготвяне на гъши дроб. Резултатите надминават очакванията. Готовият продукт се отличава с превъзходен аромат, вкус и консистенция. Принос в технологията „sous vide“ има и Bruno Goussault, който проучва влиянието на термичната обработка и разработва конкретни температурни режими за производството на различни видове храни в практиката.(2)

Специалистите оценяват метода „sous vide“ като оригинален. Поради отсъствието на кислород във вакуумопакунките се постига максимално запазване на цвета, вкусовете и ароматични характеристики на готовата храна. Технологията позволява да се приготвят различни по размери продукти, предназначени за незабавна консумация или за съхранение при хладилни условия.(1,2,5,11)

Какви са технологичните етапи на обработка при метода „sous vide“ ?

За прилагане на посочения метод е необходими подходящо оборудване: вакуум опаковъчна машина, вана за водна баня с регулиращо устройство за поддържане на постоянна температура или конвекторен нагревател с термостат. Може да се използва и пароварилна кабина с предварително зададена програма за топлинна обработка.

За опаковането под вакуум са необходими подходящи газо и влаго непроницаеми пликче от полимерно фолио.

Технологията включва следни последователни етапи:

Важен етап при производството на готови за консумация храни е топлинната обработка на суровините и полуфабрикатите. В зависимост от техните характеристики се избира подходящ температурен режим, който да осигури желаното качество и безопасната употреба на крайния продукт.

През последните години наблюдаваме все по-често връщане към по-стари традиционни технологии на т.н. „бавно готвене“ при по-ниски температури, но за по-продължително време. „Бавното готвене“ се прилага отдавна в домашната кухня, някои ресторанти и кулинарни производства.

Напоследък в световен мащаб се забелязва тенденция за използване на различни методи за „бавно готвене“ и в промишленото производство на месни, рибни и зеленчукови храни. В тази връзка особена популярност придоби метода „sous vide“. У нас на годишното изложение за храни „Месомания - 2018“ редица български фирми участваха със свои продукти приготвени по метода „sous vide“, които получиха висока оценка както от експертите, така и от потребителите.



Ястия, приготвени по технологията Sous vide



между 55 и 60°C за 7 до 48 h, но те не се приемат за абсолютни поради влиянието на различни фактори. Важно значение се отдава не само на вида на суровините, но и на предварителната им подготовка, като: степен на нарязване, тумблиране, мариноване, осоляване и др. Във своя обзор Baldwin (2) разглежда подробно различни схеми за избор на подходяща температура и време на въздействие, с оглед получаване на качествени и безопасни храни. Установено е, че неж-



1.Опаковане под вакуум на предварително подготвени суровини или полуфабрикати в газо и влагонепроницаеми пликосе от полимерно фолио.

2.Нискотемпературна топлинна обработка на затворените под вакуум пликосе във водна баня с предварително затоплена до определена температура вода. Важно изискване е пликосете да бъдат покрити напълно с воден слой и да не се допуска изплуването им на повърхността по време на топлинния процес. Когато се използва конвектомат или пароварилна кабина се прилагат програми за по-продължителна топлинна обработка при ниски температури.

3. Изваждане на готовите продукти от съоръжението за топлинна обработка. В зависимост от предназначението им са възможни няколко варианта за употреба след отстраняване на пликосете:

3.1. Сервиране на топлите продукти за директна консумация.

3.2. Сервиране на продуктите след кратко запичане на скара/плоча или запържване в тиган за образуване на карамелизирана коричка с пикантен вкус.

4. Незабавно бързо охлаждане или замразяване на готовите продукти. Този етап се прилага само в случаите, когато продуктите не се консумират веднага след приготвянето им, а са предназначени за съхранение. Преди консумация същите се затоплят/термизират в пликосете и се предлагат за сервиране по описаните по-горе методи в т.3.1 и т. 3.2.

Какви са подходящите режими за термична обработка при метода „sous vide“ ?

Термичните режими са конкретни и съобразени с вида и структурата на използваните суровини и полуфабрикати. При месните продукти топлинната обработка най-често е в границите

ността на месото се повишава при температури между 50 и 65°C, но след това постепенно намалява до 80°C. (3) Според изследователите това се дължи на отслабване на съединителната тъкан и намаляване на миофибриларната устойчивост на опън.(10) Определено влияние оказват и протеолитичните ензими. Колагенът преминава в желатин при температура около 55°C. Наред с това саркоплазмения ензим „колагеназа“ остава активен при температура под 60°C и оказва влияние върху структурата на месото, ако термичното въздействие продължи над 6 h. В това отношение следва да се отчита каква е формата, дебелината и размерите на парчетата месо във вакуумопаковката. Най-ниската препоръчвана температура е 54,4°C за няколко часа. (1,2,8) Установява се, че ако температура от 52,3°C е достигнала във вътрешността на продукта практически всички вегетативни форми на микроорганизми са редуцирани до безопасно ниво.

При използване на метода „sous vide“, освен постигане на оптимална технологична готовност, се цели и осигуряване на микробиологична безопасност и трайност на готовия продукт при съхранение.(11) Известно е, че „опасните зони“ за развитие на патогенни микроорганизми са в границите между 4,4°C и 60°C. Независимо от това се приема, че тези граници не са съвсем точни и определени болестотворни причинители може да се развиват в диапазона от -1,3°C до 52,3°C. Установено е, че *B.cereus* може да расте и на 55°C. При температура 60°C всички салмонели в говеждото месо се инактивират за 5,48 min. В центъра на продукта обаче е необходимо повече време за въздействие – 35,6°C min. Скоростта, с която загиват бактериите, зависи от

редица фактори: температура, вид на месото, съдържание на мазнини, киселинност, съдържание на вода, сол и някои подправки (2,8)

Когато технологията „sous vide“ се прилага за обработка на зеленчуци и плодове е важно да се спазват правилата за тяхната подготовка. При бобовите култури (боб, леща, грах) е необходимо да се извърши предварително на кисване във вода, за да се запази водния баланс. Термичната обработка на вакуумираните варива се осъществява при по-висока температура (80-90°C). По време на топлинното въздействие може да се появи „балониране“ на пликите поради разширението (набъбването) на съдържанието и изплуване на водната повърхност. Това не трябва да се допуска поради риск от компрометиране на топлинния процес. (2)

Каква е ролята на охлаждането?

В случаите, когато крайният продукт не се консумира непосредствено след приготвянето е необходимо същият незабавно да бъде охладен или замразен за последващо хладилно съхранение. (3,8) Основната причина да не забавя процеса на охлаждане е остатъчната микрофлора в готовия продукт. При топлинната обработка по метода „sous vide“ се унищожават вегетативните форми на микроорганизми, но техните спори остават жизнеспособни и при подходящи температури може да се развият до рискови нива. Особено опасни са спорите на някои анаеробни микроорганизми (*Cl. botulinum*, *Cl. perfringens*), които продуцират токсини и редица факултативно-анаеробни видове, предизвикващи развала при съхранението на вакуумираните продукти. (8) По данни на O'Mahony et al. (6) е възможно след вакуумирането в пликите да се установят високи нива на остатъчен кислород. Този факт обаче не гарантира отсъствие на жизнеспособни кластридии във вътрешността на продукта, където все още е налична анаеробна среда.

По данни на Baldwin (2) продукти, които се съхраняват:

- при температура под 2,5°C може да запазят трайността си до 90 дни;
- при температура под 3,3°C може да запазят трайността си до 31 дни;
- при температура под 5,0°C може да запазят трайността си до 10 дни;
- при температура под 7,0°C може да запазят трайността си до 5 дни.

Каква е ролята на системата HACCP при внедряване на метода „sous vide“?

Внедряването на метода „sous vide“ при производството на храни изисква разработване на подробен HACCP план с професионален анализ на опасностите и контрол на критичните точки във всички етапи на технологичния процес. Подробно описание на системата и практически съвети за нейното прилагане са представени в разработките на Rybka-Rogers (7) и Snyder (9).

С оглед недопускане на грешки и поява на недостатъци в крайните продукти Baldwin (2)

посочва в обобщен вид някои важни правила, които следва да се спазват при въвеждане в практиката на технологията „sous vide“:

- Внимателен подбор на суровините и полуфабрикатите, предназначени за производство по цитираната технология. Не трябва да се допуска използване на продукти с изтекъл срок на годност или срок на минимална трайност, както и такива с компрометирано качество.
- Подготовката на суровините и полуфабрикатите следва да бъде съобразена с техния вид и характеристика с цел да се улесни топлообмена по време на термичната обработка
- Съоръженията за „бавно готвене“ при ниска температура, трябва да съответстват на техническите изисквания за поддържане на определените термични режими.
- Машината за вакуумопаковане следва да осигурява добро вакуумно затваряне при зададените нива на налягане и оптимално запазване структурата на продукта. За постигане на тази цел съществено значение има подбора и качеството на използваното вакуумфолио.
- Да се съкрати до минимум времето между вакуумирането и топлинната обработка на продукта.
- Температурата на водата във ваната и в




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

2019 и отвъд: седем тенденции, които формират иновациите при храните

Вкусът, хранителните качества, целите храни и пресните закуски се нареждат сред водещите тенденции, които се очаква да маркират 2019 г.



Стартъп производителите на храни и марките-претенденти успяват да разтърсят хранителния отрасъл благодарение на тясната си връзка със стремглаво растящите изисквания на потребителите. FoodNavigator се свърза с представители на пет новаторски марки и потърси техните прогнози относно водещите тенденции на 2019 г.

Марките-претенденти крадат пазарен дял от „големите храни“. В рамките на последните две години само в САЩ десетте водещи хранителни компании са загубили 20 милиона долара приходи в полза на по-малките си конкуренти. Хората търсят продукти, които възприемат като автентични, и значението на историята, стояща зад даден артикул продължава да расте.

Технологичните разработки стимулират фундаменталната промяна в начина, по който потребителите взаимодействат с марките, които подкрепят и на които имат доверие, и в същото време редуцират препятствията пред стартъпите, стремящи се да излязат на пазара. В сърцето на тази еволюция лежи способността да разкажеш своята история по най-прозрачния и разбираем начин, смята Даун Кели, президент и главен изпълнителен директор на производителя на фъстъчено масло Barney Butter.

„Прозрачността и автентичността вече са мейнстрийм. Хората са далеч по-малко склонни да бъдат оставяни на тъмно по отношение на храните, които консумират, откъде идват, как са направени, как са отгледани суровините за тях“, коментира Кели.

Разговаряме с някои от най-многообещаващите хранителни марки за това, кои тенденции според тях ще се наложат през 2019 г.

1. Глобалните вкусове

Свързаните потребители изискват все по-сложни вкусови профили.

Това променя начина, по който хората пазаруват, и съответно рефлектира върху асортиментите на супермаркетите и стратегиите на тяхното снабдяване. Според Винсент Китиратрагарн, главен изпълнителен директор на азиатския производител на закуски Dang Foods, „етно“ островчетата в супермаркетите вече не са достатъчни, за да посрещнат това желание.

„Очевидно е, че потребителите вече не искат хранителните продукти, вдъхновени от далечни вкусове, да бъдат натикани по етно островчетата в хранителните магазини. Те разглеждат храната като шанс

да опознаят други култури и да уталожат жаждата си за пътешествия в случаите, когато нямат възможност да посетят друга страна. В резултат на това потребителите очакват да им бъдат предложени хранителни и вкусови опции, почерпили вдъхновение от култури и кулинарни традиции от цял свят.“



Винсент Китиратрагарн,
основател на Dang Foods



2. Вкусови усещания и хранителни качества

Споменатият акцент върху вкуса означава, че консуматорите вече не очакват някакъв компромис между вкусовите усещания и хранителните качества, продължава Китиратрагарн. *„Днешните потребители не са склонни да жертват вкуса в името на здравето – продуктите трябва да отговарят на високи очаквания и като хранителни качества, и като вкусови възприятия.“*

„Още от ден първи нашият стремеж беше да предложим по-полезни snacks алтернативи; днес изглежда, че всеки производител на пакетирани потребителски стоки лансира някакъв по-здравословен или по-полезен артикул, за да посрещне потребителското търсене. В контекста на все по-големия брой играчи в сектора аз вярвам, че преди да похарчат изкараните с пот свои пари, потребителите ще потърсят гаранция, че получават насреща две неща – по-малко съставки, по възможност на растителна основа и при минимална степен на преработка, и глобални вкусови профили.“

3. Извеждане на здравето до „следващото ниво“

Основателят на Cali'flour Foods смята, че да направиш джънк храните по-здравословни само по себе си ще бъде важна тенденция през 2019 г.

Според Ейми Лейси, основателка и главен изпълнителен директор на Cali'flour Foods, днес потребителите асоциират хранителния режим със здравето по-тясно от когато и да било преди. Продължаващото търсене на *„храни, подлежащи на идентификация“*, вече отива отвъд *„диетичните тенденции“*.

„Хората вече не искат просто да получават безглутенови храни или да спазват модерна диета, те желаят да изведат здравето си на следващото ниво“, твърди Лейси.

Cali'flour Foods произвежда тесто за пица с карфиол и Лейси вижда огромен потенциал пред производителите, способни да преоткрият джънк храните. *„Да вземеш храни, които по принцип са нездравословни, например пица, крекери и паста, и да ги превърнеш в алтернативи за здравословен живот. Аз смятам също, че решенията без добавена захар се завръщат на сцената, понеже хората започват да обръщат специално внимание на приема на захар“,* прогнозира Лейси.

Кели от Barney Butter също е на мнение, че през 2019 г. въпросът за захарта ще се изкачи на по-горна позиция в листата на тенденциите. *„Надявам се, че предложенията с ниско съдържание или изобщо без захар ще продължат да се налагат в нашата верига на доставките и в контекста на бъдещите иновации. Вярвам, че хората вече са направили връзката между заболяванията и захарта и са разбрали сериозността на проблема.“*

4. Свежо мислене за закуските

Съоснователката и президент на Perfect bar Лей Кийт



В светлината на растящото търсене на продукти, възприемани като по-здравословни, витрините с пресни и охладени артикули в супермаркетите ще продължат да привличат внимание и през 2019 г., предвижда Лей Кийт, съосновател и президент на snacks групата Perfect Bar.

Според Кийт е налице особено добра перспектива пред пресните и охладени закуски. *„В тази категория има невероятно големи бели петна. Марките, които вече са наложили своето присъствие в хладилните витрини и са изградили стабилни потребителски бази, вероятно ще откликнат на продължаващото търсене на повече разнообразие, като зложат на различните хранения в рамките на деня, например следобедната закуска и лакомствата; snacks-ове, които преди можеха да се видят единствено на централните острови в магазините.“*

Според нея пакетирани потребителски стоки *„за цялото семейство“* ще продължат да печелят позиции, стимулирани преди всичко от търсенето от страна на милениълите. *„Понеже самите те търсят за себе си пресни и хранителни решения, желанието им е закуските на техните деца да отговарят на същите стандарти. На своите етикети, обозначаващи хранителните стойности и съставки, успешните марки, насочени към децата, изписват онова, което родителите биха желали да прочетат, като в същото време предлагат вкусови профили и опаковки, привлекателни за най-малките.“*



Съоснователят и главен изпълнителен директор на Perfect Bar Бил Кийт допълва, че тази тенденция намира отражение в променящия

Обобщение на тенденциите: Хлябът се завръща, о да!



Хлябът е нещо много повече от стълб на живота.



Докладът за темите и тенденциите на 2019 г. (2019 Topics & Trends Report), разработен от Facebook IQ, потвърждава отдавнашната позиция на BakeryandSnacks: ренесансът на хляба е една от горещите теми в рамките на социалните медии.

Въпреки че хлябът представлява напълно разработена и на практика намаляваща категория, от цялото съдържание, публикувано от BakeryandSnacks през 2018 г., най-споделяни са били именно материалите, посветени на него.

Нашият доклад посветен на най-популярните и най-споделяните истории от 2018 г., който ще бъде публикуван в началото на 2019, изброява редица свързани с хляба статии, представени през миналата година и написани именно заради актуалността на засегнатите теми.

Самите ние акцентирахме допълнително съдържанието, посветено на хляба, след като си дадохме сметка за нарастващата популярност на тези материали и особено на статиите, свързани с улесняването на добавянето на хранителни вещества към естествено ферментирани теста.

Сега от Facebook отново потвърждават, че дискусиите около насъщния са предизвикали огромен интерес в социалната медия.

В светлината на размера и обхвата на платформата оттам твърдят, че темите, провокирали преобладаващата част от коментарите през изтеклата година, са явна демонстрация на факта, че предметът на обсъжданията навлиза в мейнстрийм пространството.

„Това са тенденциите, за които говорят

хората, за които пазарът е готов и които могат да ориентират [даден производител] в избора на маркетингови кампании, креативни стратегии и продуктова развой.“

„Хлябът беше обект на оклеветяване. Годици наред огромен брой диети неизменно включваха популярния въглеводород в списъка на забранените удоволствия. Посоката на теченията при съветите за здравословно хранене обаче, изглежда се обръща“, смята Луси Грийн, глобален директор в The Innovation Group към J. Walter Thompson Intelligence, дала своя принос за изготвянето на доклада.

„Стартъп компаниите в сферата на храните разработват иновативни хлебни продукти, стъпили на процеси като бавното изпичане на въглеводородите или бавната естествена ферментация, която създава хлябове с по-ниски гликемични индекси. В хода на процеса те създават и теста с повишена биодостъпност на хранителните вещества.

Правейки всичко това, стартъпите в областта на храните като цяло пропагандират идеята, че не всеки хляб е лош – всъщност проблематични за повечето хранителни модели са онези негови разновидности, които са претърпели твърде много обработки и са били натоварени с прекалено много захар и консерванти“, ко-



ментира тя и добавя, че потребителите все повече говорят за алтернативните брашна – като тези, получени от спелта и ориз – и за древните зърнени култури.

В действителност една от най-обсъжданите теми във Facebook за разглеждания период е именно лимецът, като ползите от неговата консумация са дискутирани от 54% от потребителите на възраст между 34 и 54 години.

„Виждаме също, че интересът към тестените изделия като цяло расте: например разговорите, посветени на кората на хляба, се увеличават“, подчертава Грийн – становище, което ние самите можем да подкрепим в контекста на огромния отзвук, провокиран от нашия материал,

озаглавен „Коричката на проблема“ (Crust of the matter).

Докладът за темите и тенденциите на 2019 г. на Facebook IQ – принос за чието създаване имат глобални наблюдатели от ранга на The Innovation

Group, PSFK и Stylus – разглежда темите на дискусиите в контекста на реализирания през 2018 г. растеж в седем тематични категории, между които храни и напитки, ум и тяло, наука и технология и т. н.

Напълно очаквано всички анализирани категории са доминирани от тенденциите на устойчивостта и зелените продукти.

От гиганта в сферата на социалните медии обаче изтъкват, че темите за храните прекосяват границите на кулинарните дискусии, а хората проявяват подновен интерес към ползите от някои хранителни съставки за здравето и благоденствието.

„Благоденствието играе все по-важна роля в ежедневието на хората – това е нещо, за което те са склонни да плащат“, обобщава Скот Лайчът, партньор и президент на направление „Изследвания и стратегии“ в PSFK, който отбелязва също така, че потребителите – и особено милениълите – придават повече стойност на преживяванията, отколкото на обектите.

„Тенденцията се дължи на еволюцията в отношението на хората към храненето и благосъстоянието. В контекста на свързаните с храненето притеснения това е един пример как цяла хранителна категория, доскоро възприемана като „нездравословна“, се оказва преформулирана на база преосмисляне на процеса и завръщане към естествените и традиционни техники за сметка на масовото производство“, заключава Грийн.

По <https://www.bakeryandsnacks.com>



Асептични картонени опаковки



Elorak прави нова крачка по пътя на устойчивите опаковки и лансира асептичните контейнери Pure-Pak®, направени от естествен кафяв картон (Natural Brown Board).

Новите опаковки Natural Brown Board Pure-Pak® са въглеродно неутрални и дебютират на пазара едва година след представянето от страна на Elorak на първия контейнер, направен от естествен кафяв картон. От дебюта си през 2017 г. до днес тези опаковки превземат рафтовете в цяла Европа, съхранявайки млечните изделия както на водещи мултинационални корпорации, така и на малки и средни местни предприятия.

Асептичните картонени опаковки Pure-Pak® имат един слой по-малко, благодарение на което запазват естествения кафяв цвят на дървесните влакна и това им придава видимо влакнеста структура. Премахането на споменатия слой води също така до минимизиране на въглеродния отпечатък и редукиране в теглото, осигурявайки по този начин естествено различна, устойчива и автентична опаковка в контекста на все по-ясно изразените предпочитания към етичните, екологични и биологични продукти.

Elorak инвестира целенасочено в разработването и предлагането на решения с подобрен екологичен профил. Естественият кафяв картон е един отличен пример в тази насока, коментира Мариане Гровен, директор околна среда в Elorak.

С търговския дебют на асептичните Natural Brown Board опаковки си поставяме за цел да проектираме този успех в нови сектори, допълва ръководителят на проекта Йохане Рамдал. *Новата асептична картонена опаковка Pure-Pak® е още по-природосъобразна – в сравнение с нашия стандартен картон за контейнери Pure-Pak®, естественият кафяв картон има един слой по-малко, което го прави по-лек. Опаковките са въглеродно устойчиви (Carbon Neutral®) и 100% рециклируеми.*

Освен това специфичните отличителни характеристики на нашите контейнери им позволяват да изпъкват на рафтовете. Благодарение на естествения кафяв картон повърхността на опаковките придобива уникално естествен вид. Така полученото усещане има потенциала да подпомогне налагането на имиджа на дадената марка в светлината на все по-нарастващата популярност на екологично ангажираните, естествени и регионални продукти.



Семеен бизнес с аромат на български праскови

С европейско финансиране по ПРСР в „Карнобатплод“ успяват да удължат периода на производство

„Карнобатплод“ АД е типично семейно предприятие. За успеха на консервената фабрика в малкия град се грижат Елка и Атанас Атанасови и техните синове. Заедно с петдесетината работници в предприятието, те успяват да развият производство, чиито продукти достигат до различни краища на света. За модернизацията на оборудването на два пъти са разчитали на европейско финансиране - първо по предприемаческата програма в областта на земеделието и селските райони САПАРД. През последния програмен период техен проект за нови машини и съоръжения на стойност над 1.107 млн. лева е получил финансиране още при първия прием по подмярка 4.2 от Програмата за развитие на селските райони (ПРСР). „Проектът почти е изпълнен, има построен хладилник, закупени са също така машини и съоръжения, които заменят ръчния труд на много работници, чието осигуряване е сериозен проблем“, споделя изпълнителният директор Атанас Атанасов. От началото на този сезон е в експлоатация и хладилното съоръжение, с чиято помощ се удължава периодът на работа.

От Русия до Австралия

Продуктите на компанията се предлагат успешно от две големи търговски вериги у нас, но основната част от производството заминава за чужбина. „Стремим се да продаваме навсякъде. Това обаче означава, че трябва да се удовлетворяват различни вкусове. В момента имаме успешни продажби в Израел, откъдето имат изисквания храните да са кашерни и затова редовно имаме проверки“, разказва Елка Атанасова, която също като съпруга си е възпитаник на Университета по хранителни технологии.



Компотите от праскови са голямата гордост на семейното предприятие. Освен на Обетованата земя, те се продават успешно в Америка, Русия, Италия и други западноевропейски страни, а също така и в далечна Австралия. Суровината пристига в комбината от градините в околността на Карнобат. Преди време е правен внос и от Гърция, но от тази година 99% от използваните праскови са български. Причина за това са увеличените площи с овощни градини, производителите на плодове реагират добре на увеличеното финансиране, но все още родната суровина не е достатъчна. В момента 80-90 на сто от производството на „Карнобатплод“ се пада на плодови консерви, а амбициите на собствениците са да се развие и зеленчуковото направление.

Под логото България успехът е гарантиран

За да следят международните тенденции, от Карнобатплод редовно участват в най-големите международни изложения в хранителната индустрия, които се организират в Кьолн и Париж. Успели са да „сверят часовниците си“ и на панаири в други части на света, но са убедени, че представянето им под логото на България винаги е по-успешно, отколкото сами да излагат продукцията си, затова се надяват на повече събития организирани с помощта на държавата.



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ

Програмата за развитие на селските райони 2014-2020 г. - (ПРСР 2014-2020 г.)

Проект: Изработване и публикуване на рекламни-информационни материали за ПРСР (2014-2020 г.) в национални печатни издания“

Обществената поръчка ще бъде финансирана от Програмата за развитие на селските райони (2014 - 2020 г.)



ПРОГРАМА ЗА РАЗВИТИЕ НА СЕЛСКИТЕ РАЙОНИ

Бутилка от хартия



Бутилката от формована целулоза беше Диамантен финалист в конкурса за Наградите Дау.

Разработената от Ecologic Brands бутилка е особено впечатляваща поради факта, че в нея е включен елемент от Версия 2.0. Преди време Ecologic влезе в новините със своята хартиена бутилка от формована целулоза и вътрешен плик от гъвкав филм. Някъде към 2015 обаче, по думите на основателя и изпълнителен директор Джули Корбет, тя и колегите ѝ си дали сметка, че хартиеният формат бутилка, която компанията доставяла на клиенти от ранга на Nestle Purina и Seventh Generation, бил изключително нерентабилен от гледна точка на производствената ефективност. И така екипът се завърнал към чертожната дъска.

Новата подобрена бутилка казва „сбогом“ на вътрешния плик, като вместо него предлага много тънък пресован и формован слой, който подлежи на пълно рециклиране и е направен от 80% пост-потребителски HDPE. Според Корбет този нов вътрешен компонент е стъпка в посока повече устойчивост.

Въведената модификация към двете формовани целулозни обвивки е дори още по-значима. Фланецът, който се нуждаеше от лепило, водещо до преждевременна деградация на влакната, вече го няма. Сега той е заменен от съединяващи се ушенца, които придържат двете обвивки заедно – подход, който по думите на Корбет е несравнимо по-сигурен и надежден. Забележително е също така наличието на лента, която обхваща гърлото на бутилката и подпомага ушенцата да придържат двете обвивки заедно. Освен това лентата допринася за

здравината на HDPE гърлото и го придържа във фиксирано положение, когато бъде завъртяна резбованата капачка.

С оглед на факта, че линията Seed Phytonutrient включва шампоани и балсами за тяло, освен всичко останало бутилката трябва да бъде и водоустойчива. Поради тази причина, преди формоването към целулозата е добавен минерален екстракт, получен от глина. Освен че придава на целулозата достатъчна водоустойчивост, за да може бутилката да издържи под душа целия период на трайността на продукта, този екстракт действа и като естествен противомикробен агент. *Възможно е в самия край на употребата да забележите ранни симптоми на деградация, признава Удуърт. Целта обаче не е да поддържа водоустойчивостта за вечни времена. Стремежът ни е единствено да предложим функционалност под душа за времето на полезния живот на продукта.*

Корбет потвърждава, че бутилката отговаря на стандарта за компостиране ASTM 6868. В районите, където средствата за компостиране са рядкост или изобщо липсват, вътрешният HDPE компонент може да бъде отделен от формования целулозен материал и всяка част да бъде ориентирана към своя собствен поток за рециклиране. Текстът върху задния етикет съдържа следните инструкции: *„След като изпразните бутилката, я разтворете и ще откриете нашия вътрешен пакет. ЛЮБОПИТЕН ФАКТ! Тази бутилка е направена от 100% рециклирани материали и да!, тази природосъобразна бутилка може безопасно да се използва под душа.“*

Особено забележителен е начинът, по който се добиват суровините, нужни за направата на бутилката. Ecologic произвежда хартиените обвивки от книжни и гофрирани отпадъци, включително отпадък от дистри-



Сред важните законодателни инициативи през 2018 г., които минаха при широк обществен интерес, са промените в законите, свързани с поземлената собственост, арендата и ползването на земя. Един от акцентите е ограничаването на продължителността на договорите за ползване, каза министър Порожанов.

Много промени бяха направени и по отношение на биологичното производство с цел да се въведат допълнителни изисквания и към преработвателите и търговци, и към контролиращи. Така контролът ще бъде по-ефективен и качествен и ще гарантираме повече прозрачност по веригата, което е важно за потребителя, увери зам.-министърът на земеделието Вергиния Кръстева. Тя посочи, че се предвижда да има информационна система от база данни за биопроизводството с цел по-добро проследяване.

“На сайта на министерството е качена индикативната програма за приемите през 2019 г. по Програмата за развитие на селските райони. Ще бъдат отворени 9 мерки с бюджет от 141 млн. евро”, съобщи зам.-министър д-р Лозана Василева. Подмярката за иновации 16.1 ще бъде отворена в началото на следващата година. През 2019г. предстои стартирането на подмерките 6.3 – насочена към малките земеделски стопанства, 7.3 за създаване на широколентова инфраструктура в малките населени места, 7.6 за дейности по възстановяването на сгради с религиозно и културно значение, както и подмярка 1.1 за получаване на професионално обучение. Към настоящия момент 1,6 млрд. евро или 56% от бюджета на ПРСР за целия период е договорен, като по отворените приеми за 2018 г. бюджетът е над 662 млн. лв., каза още зам.-министър Лозана Василева.



Grant Access

ГРАНТ АКЕС ЕООД

Разработване и управление на проекти по европейски и други програми

Тел.: 089 84 55 638

e-mail: kamen.delibeev@gmail.com

Превръщаме добрите ви идеи в успешни проекти!

Access Granted!

149 ОТЛИЧНИЦИ ВЪВ ВИПУСК 2018 НА УХТ



681 млади специалисти, завършили успешно Университета по хранителни технологии, получиха дипломите си на тържествена церемония във висшето учебно заведение, състояла се на 15 декември 2018г.

24 са пълните отличници във Випуск 2018, 149 са студентите, дипломирали се с отличен успех. 424 са бакалаврите и 257 магистрите, които излизат днес като завършени кадри от университета, който тази година отбеляза 65 години от своето създаване.

„Вашите дипломи, скъпи абсолвенти, са резултата от многогодишния Ви всеотдаен труд. Те ще Ви помогнат да се самоусъвършенствате в областта, на която сте се посветили.“, посочи в словото си ректорът на Университета по хранителни технологии проф. Кольо Динков. По думите му това са кадри, готови да отговорят на предизвикателствата, породени от промените в нашето общество, кадри, притежаващи компетентност, мениджърска култура и комуникативни умения.

„Не спирайте да търсите, не преставайте да вярвате и не забравяйте, че младостта е перспектива, тя е бъдеще, неизчерпаем избор. Младостта е най-подходящото време за риск.“, обърна се към бъдещите специалисти в хранителната и питейна индустрия на страната ректорът, проф. Кольо Динков.



ХВП против декларирането в аванс пред НАП

Идеята на Министерството на финансите всеки търговец или производител, който превозва малко по-големи количества от т.нар. чувствителни стоки, каквито са храните и горивата, да уведомява данъчните поне седмица по-рано срещна недоволството на хранителната индустрия. Според браншовите организации от ХВП предложените текстове ще имат негативен ефект за производителите, вносителите и дистрибуто-

рите на хранителни продукти в България, като основните притеснения са свързани с налаганата допълнителна административна тежест. Това накара основни организации от отрасъла да изразят своето становище по темата.

Документът е изпратен до Владислав Горанов, министър на финансите и Румен Порожанов, министър на земеделието, храните и горите и е подписан от: Асоциация на месопреработвателите в България, Национален браншови съюз на хлебарите и сладкарите, Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци, Съюз по хранителна промишленост към ФНТС, Сдружение на производителите на растителни масла и маслопродукти в България, Съюз на птицевъдите в България, Национална асоциация на млекопреработвателите, Асоциация на индустриалното свиневъдство в България и Сдружение „Храни и напитки България“

С документа може да се запознаете на <http://fpim-bg.org/?p=23487>

По 140 халби бира годишно

Средно 140 са халбите, консумирани на глава от населението в ЕС през 2017 г., споделят от Съюза на пивоварите в България (СПБ) по повод последния доклад на колегите им от Брюксел за бирения сектор в Европа. Продължава да расте и броят на пивоварните на континента, като през 2017 г. те са 9 450, а в края на 2018 г. надхвърлят 10 700, от които близо 6 000 са микропивоварни с годишно производство под 1 000 хектолитра бира.

Статистиката на Пивоварите на Европа по-



казва, че по веригата „от зърното до халбата“ през 2017 г. **пивоварите са генерирали около 2,3 милиона работни места** в Европа, във всички свързани сектори, като директно заетите в производството на пиво са около 124 470 души. Трябва да се подчертае, че правителствата на страните от ЕС събират почти 42 милиарда евро под формата на данъци от пивоварната индустрия, включително 10,9 милиарда от акцизи върху бирата.

Производството на бира в ЕС се е увеличило с близо 2 млн. хектолитра до 396 млн. хектолитра за 2017 година. С производство от 93 млн. хектолитра Германия е водещият пивопроизводител в Европа, следвана от Великобритания и Полша (и двете с производство от по 40 млн. хектолитра или 10% от общия обем).

В България **31 % от населението смятат, че бирата е подходящо за тях пиене**, а близо една трета от всички българи са на мнение, че при умерена консумация пивото може да бъде част от модерния начин на живот. Средно българинът слага на масата пиво поне 10 пъти месечно през лятото и 8 пъти през зимата. Мъжете консумират пиво по-често от жените – 12 пъти на месец, а най-активните любители на пенливата напитка са между 30 и 59 години. През последните 3 години у нас производството на бира ежегодно надхвърля 5 милиона хектолитра, а броят на пивоварните от 16 нараства на 24.

Интересен факт е, че **безалкохолните бири и бирите с ниско съдържание на алкохол в момента представляват 6% от пазара на**

„Агра“, „Фудтех“ и „Винария“ с разширено участие



Бизнесът от областта на селското стопанство, винената и хранителната индустрия ще изненада пазарите с нови предложения. Те ще бъдат показани на изложбите „Агра“, „Винария“ и „Фудтех“, които ще се проведат от 20 до 24 февруари следващата година в Международен панаир Пловдив.

бира в ЕС. Това показва, че балансиранят и по-здравословен начин на живот се радва на нарастваща популярност сред потребителите. Неслучайно **еврокомисарят по здравеопазването и безопасността на храните, Витянис Андрюкайтис**, присъства лично на Общото събрание на Пивоварите на Европа и в речта си пред присъстващите сподели: *„Приветствам ангажимента и старанието на Пивоварите на Европа да предоставят пълния списък със съставките и калорийното съдържание на всички бири. Това ще помогне на хората в ЕС да бъдат по-добре информирани и, надявам се, да правят по-здравословни избори. Прозрачността е една от най-модерните думи в сектора на храните и напитките през последните години – което е ясен сигнал, че тя е важна за потребителите. Ето защо призовавам цялата алкохолна индустрия да последва примера на Пивоварите на Европа и да отговори на очакванията на консуматора“.*

Като участник в европейската среща, изпълнителният директор на СПБ – Ивана Радомирова, коментира: *“Българските пивовари участват много активно в общоевропейското начинание за доброволно предоставяне на подробна информация за категорията. С водещата роля на СПБ тази практика вече е факт в страната. На почти 100% от произведените у нас бири пивоварните публикуват списък на съставките на съответните марки, както и енергийната им стойност.“*

Предоставянето на тази информация се оценява високо от потребителите, заедно с всички останали предимства на кехлибарената напитка.



„Фудтех 2019“ се допълва с по-широк технологичен сектор, който ще заеме цяла палата. Други две палати вече са ангажирани за „Агра“, а още една – за машини за винопроизводство, които се представят в рамките на Международната изложба за винарство и лозарство „Винария“. Това е знак, че трите прояви ще бъдат по-големи в сравнение с предишните издания, а акцентите ще са върху технологичните и техническите иновации. Очаква се до старта ръстът на площите да достигне 23% спрямо 2018 година. Международната селскостопанска изложба отново ще събере производители и търговци на машини, инструменти, материали, препарати и услуги за земеделието и животновъдството, сортове растения и породи животни. Желанието на фирмите да участват се обяснява както с пресетижа на деловия форум, така и с отличните перспективи пред отрасъла. Той отбеляза ръст от 8.9% през 2017 г., а търговията с аграрни стоки формира положително салдо в размер на над 1 млрд. евро, се посочва в доклад, приет неотдавна от правителството. Прогнозите са за устойчив положителен тренд.

Същите са и предвижданията за хранително-вкусовата индустрия. Значимостта на отрасъла непрекъснато нараства с увеличаването на населението на планетата, влияние оказват и промените в потребителските нагласи към използване на по-скъпи, но екологично чисти продукти. Наред с това се увеличават продажбите на машини за обработка, приготвяне, съхранение, пакетиране и транспортиране на хранителни стоки, сочат анализи.

Поради засиленото търсене на оборудване за хранително-вкусовата промишленост стартира новата инициатива в Международната изложба за храни и напитки, опаковки, машини и технологии „Фудтех“. Разширява се технологичният сектор, като в самостоятелна палата ще бъде демонстрирана широка гама от техника за преработка на суровини, за производство на храни, за сортиране, пакетиране и етикетирание.





Определена е палата 2, една от най-големите в панаирния комплекс.

По-интересен ще бъде Градът на виното и деликатесите, тъй като спечели доверието на бизнеса и се утвърди като предпочитано място за презентирание на нови продуктови линии. Той отново ще бъде в палата 11 заедно с изложбата



„Вкусове от Италия“.

Над 47 000 посетители от 12 държави в Европа и Азия разгледаха мегафорума за агробизнес, вино, храни и оборудване през 2018 г., а се очаква предстоящото пето издание да привлече повече гости.



Кока-Кола инвестира в нови технологии за рециклиране



Компанията Кока-Кола направи поредната сериозна стъпка от глобалната си стратегия „Свят без отпадъци“. Фокусът е по-ефективно и качествено рециклиране.

Системата на Кока-Кола обяви две инвестиции, с които да ускори развитието и внедряването на иновативни подобрени технологии за рециклиране. Те ще превръщат рециклираната пластмаса в PET пластмаса за хранителни цели, която ще се използва за производството на бутилките на компанията. За разлика от механичното рециклиране подобрените процеси на рециклиране позволяват възстановяването и повторното използване на PET пластмаса без разграждане на материала.

„Стремежът ни – като част от нашата визия „Свят без отпадъци“ – е да затворим цикъла на произ-

водство на нашите опаковки, като помагаме повече стари бутилки да се превърнат в нови. Подобрените процеси на рециклиране са следващата голяма стъпка в тази посока“, обяснява Скот

Пиърсън, старши директор в отдел Global R&D Engineering в The Coca-Cola Company.

Компанията разширява инвестицията си в **Ioniq Technologies**, за да подкрепи разработването на технология за повторно използване на стари продукти с нова цел. Ioniq патентова иновационна технология, която използва процеса на деполимеризация, за да рециклира пластмаса от различни цветове, качества и състояния в пречистени съставни елементи. Те могат да бъдат превърнати отново в прозрачна висококачествена пластмаса, което е значителен напредък по пътя към кръгова икономика. Ioniq Technologies вече строи първия си завод с иновативна технология за повторно използване на PET пластмаса в Холандия.

През 2018 година системата на Кока-Кола подписа рамково споразумение с **Loop Industries**, съгласно което оторизирани бутилиращи компании ще купуват 100% рециклирана PET пластмаса от Loop. **Coca-Cola European Partners** е първата бутилираща компания, която ще сключи договор за доставки с Loop, за да използва рециклирания материал в опаковките си в Западна Европа до 2020 г.

„Тези две споразумения са вълнуващи възможности, с които можем да направим реална стъпка напред по пътя ни към кръгова икономика, превръщайки отново нискокачествена PET пластмаса във висококачествена, подходяща за хранителни цели PET пластмаса“, заяви Робърт Лонг, главен инвестиционен директор в компанията Кока-Кола.

Компанията продължава да цени разгръщането на нови решения на биологична основа, включително биологични технологии като напълно рециклируемата PlantBottle®, направена от до 30% растителни материали, която бе представена за пръв път през 2009г.

По <https://www.coca-cola.bg/>

Планирани приеми за 2019 г.

Подмярка 1.1 „Професионално обучение и придобиване на умения“

Целта е подпомагане на организирането и провеждането на курсове за обучение и семинари в областта на селското стопанство и горското стопанство.

Общият размер на безвъзмездната финансова помощ (БФП) - до левовата равностойност на 8 000 000 евро.

Подмярка 4.3 „Инвестиции в инфраструктура“

Има за цел възстановяване на инфраструктурата за напояване чрез реконструкция и модернизацията и в съответствие с идентифицираните нужди.

Общият размер на безвъзмездната финансова помощ - до левовата равностойност на 50 465 860 евро.

Подмярка 6.3 „Стартова помощ за развитието на малки стопанства“

Цели на предоставяната БФП - икономическото развитие и укрепване на малките земеделски стопанства в устойчиви и жизнеспособни единици.

Общият размер на безвъзмездната финансова помощ - до левовата равностойност на 22 000 000 евро.

Подмярка 7.6 „Проучвания и инвестиции, свързани с поддържане, възстановяване и подобряване на културното и природното наследство на селата“

Целта е запазване на духовния и културния живот в селските райони, и повишаване качеството на живот на хората.

БФП - до левовата равностойност на 12 112 401 евро.

Подмярка 16.4. „Подкрепа за хоризонтално и вертикално сътрудничество между участниците във веригата на доставки“



Подкрепата се предоставя за създаване и развитие на къси вериги на доставки и за създаване и развитие на местни пазари, съгласно определенията в подмярката. Подпомагането обхваща само къси вериги на доставки, които включват не повече от един посредник между земеделския стопанин и потребителя. Общият размер на БФП - до левовата равностойност на 8 000 000 евро за втора фаза.

Подмярка 19.1 „Помощ за подготвителни дейности“

Тази подмярка има за цел да се осигури финансиране за подпомагане на малки пилотни проекти на МИГ, преминали оценка за административно съответствие и допустимост, но нямат одобрена за финансиране стратегия.

Подмярка 19.3 „Подготовка и изпълнение на дейности за сътрудничество на МИГ“

БФП - до левовата равностойност на 1 000 000 евро за 2019 г.



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ

Програмата за развитие на селските райони 2014-2020 г. - (ПРСР 2014-2020 г.)

Проект: Изработване и публикуване на рекламно-информационни материали за ПРСР (2014-2020 г.) в национални печатни издания“

Обществената поръчка ще бъде финансирана от Програмата за развитие на селските райони (2014 - 2020 г.)



ПРОГРАМА ЗА
РАЗВИТИЕ НА
СЕЛСКИТЕ РАЙОНИ

Основни направления в търсенето и предлагането на растителни масла и мазнини

доц. д-р инж. Николай Карев,
докт. Александра Господинова

Резюме

В статията е направен преглед на търсенето и предлагането на растителни масла и мазнини през последните десетилетия като са анализирани международните и национални тенденции. Наблюдава се нарастващо търсене на растителни масла в световен мащаб, докато в национален план тенденциите показват обратното.

Съпоставяйки произведената продукция в растително-маслената промишленост с реализираната на вътрешния пазар се установява, че търсенето и предлагането, за почти всички от произвежданите продукти, се намират в състояние на относително равновесие.

Ключови думи: търсене, предлагане, растителни масла, мазнини, растително-маслена промишленост

Main trends in demand and supply of vegetable oils and fats

Assoc. Prof. PhD Nikolay Karev,
Aleksandra Gospodinova – PhD Student
University of Chemical Technology and Metallurgy, Sofia
№8 Kliment Ohridski Boulevard, Sofia 1756, Bulgaria
E-mail: karev_nk@abv.bg

Abstract

The article reviews the supply and demand of vegetable oils and fats in recent decades, analyzing international and national trends. There is a growing demand for vegetable oils worldwide, while national trends tend to show the opposite.

Comparing the production in the vegetable oil industry with that which is realized on the domestic market, it is established that demand and supply for almost all of the produced products are in a state of relative equilibrium.

Keywords: demand, supply, vegetable oils, fat, vegetable oil industry

Въведение

Търсенето и предлагането са основни елементи на бизнес средата на предприятието. Те се явяват движеща сила за развитието на всяко производство и оказват силно влияние върху състоянието на отделните сектори на промишлеността, върху тяхната структура и степен на специализация (Велев, 2004).

Търсенето на мазнини в световен мащаб през последните десетилетия на 20-ти век непрекъснато нараства. Анализът показва, че в продължение на 30-годишен период от 1963 г. до 1993 г. потребностите от мазнини са се увеличили от 32 до 86 милиона тона годишно, което увеличение е почти три пъти. Като причини за растежа през разглеждания период се посочват демографския растеж и подобряването на нивото на жизнен стандарт на населението. Посочените причини за растежа се потвърждават от многобройните изследвания, организирани от Световната банка през 20-ти



Съдържание на рубриката „Храни и наука“ за 2018г.

Брой 1

Скорост на киселинообразуване и преживяемост на микроорганизмите в кефир от козе мляко, обогатен с лактулоза

Илиана Начева, Камелия Логиновска, Александър Вълчков*
Институт по криобиология и хранителни технологии, София
* Автор за кореспонденция: докторант инж. Александър Вълчков, Институт по криобиология и хранителни технологии, 1407, гр. София, бул. „Черни връх“ № 53, тел. 0886650352, E-mail: aleksandar.valchkov@abv.bg

Проучване върху замърсяването с живак на култивирани черноморски миди

гл. ас. д-р Гинка Калинова, гл. ас. Маргарита Маринова, гл. ас. д-р Гергана Крумова-Вълчева
Национален диагностичен научно изследователски ветеринарно медицински институт
София 1606, бул. „Пенчо Славейков“ 15
тел. 0885 728182, e-mail: ginkakalinova@yahoo.com

Брой 2

Физикохимични показатели и гранулометричен състав на брашна от гроздови семки – източници на биологично активни компоненти

инж. Аделина Богоева
Университет по хранителни технологии, редовен докторант към катедра „Процеси и апарати“; тел.: 0897 44 90 31; e-mail: adelina.bogoeva@abv.bg

Анкетно проучване за консумацията на кафени напитки и влиянието им върху човешкото здраве

Снежана Д. Иванова, Диана А. Кузманова,
Катедра „Хранене и туризъм“, Стопански факултет, УХТ бул. „Марица“ № 26. BG-4002 Пловдив, тел.: +35932954611, мобилен: +359884299958, e-мейл: snejana.1958@abv.bg

Брой 3

Микотоксини в мляко и млечни продукти

Доц. д-р Тери Вrabчева, дм,
Национален център по обществено здраве и анализи Бул. „Акад. Иван Гешов“ 15, 1431 София
Тел. 02/8056391, E-mail: t.vrabcheva@ncpha.government.bg

Съвременни и иновативни методи за замразяване на хранителни продукти

Делян Господинов
кат. „Машини и апарати за ХВП“, Технически факултет, УХТ e-mail: jf_sm2002@abv.bg

Брой 4

Приложение на софтуерния продукт Flow Simulation в хранителната промишленост

Пламен Р. Райнов, кат. „Процеси и апарати“,
Технически факултет, Университет по хранителни технологии, бул. „Марица“ № 26. 4002 Пловдив, тел.: 032 603 613, мобилен: 088 736 3793, e-мейл: p_rainov@uft-plovdiv.bg

Калцият – познато и непознато хранително вещество

д-р Горан Попов
СКК-ЦСКА, София; e-mail: goran_popov2004@abv.bg

Брой 5

Реинженерингов комуникационен микс

Ива Т. Бъчварова, докторант,
Катедра „Индустриален бизнес и предприемачество“, Стопански факултет, Университет по хранителни технологии, Пловдив
Мобилен тел: +359 89 676 0506; E-mail: iva_bach@abv.bg

Брой 6

Процесни характеристики при едношнеково екструдирание на царевичен грис и какаови люспи

Нешо Г. Тошков¹, Иван Н. Панчев², Апостол Т. Симитчиев³, Венцислав Б. Ненов³

¹ Катедра Процеси и апарати, Технически факултет, Университет по хранителни технологии, Пловдив, България
² Катедра Математика и физика, Стопански факултет, Университет по хранителни технологии, Пловдив, България
³ Катедра Машини и апарати за ХВП, Технически факултет, Университет по хранителни технологии, Пловдив, България
* Авторът за кореспонденция: доц. д-р Нешо Георгиев Тошков, катедра Процеси и апарати, Технически факултет, Университет по хранителни технологии, бул. „Марица“ № 26. BG-4002 гр. Пловдив, България, тел.: ++35932603703, мобилен: ++359899678660, e-мейл: nesho.t@abv.bg

Брой 7

Криогенно съхранение на енергия за възобновяем изкуствен студ и електрозахранване

Костадин Фикиин, Борислав Станков,
Технически университет – София
e-mail: k.fikiin@tu-sofia.bg; e-mail: bstankov@tu-sofia.bg

Брой 8

Пиво с по-висок антиоксидантен капацитет чрез добавяне на плодове I част – пиво с добавена арония (*Aronia melanocarpa* Elliot)

доц. д-р Силвия Милева, проф. д-р Габриела Маринова, гл. ас. д-р Ива Томова
Институт по криобиология и хранителни технологии, гр. София, бул. Черни връх 53, ССА
smileva_ikht@abv.bg

Брой 9

Пиво с по-висок антиоксидантен капацитет чрез добавяне на плодове II част – пиво с добавена боровинка (*Vaccinium myrtillus*)

Доц. д-р Силвия Милева, гл. ас. д-р Ива Томова, проф. д-р Габриела Маринова
Институт по криобиология и хранителни технологии, гр. София, бул. Черни връх 53, smileva_ikht@abv.bg

Брой 10

Основни направления в търсенето и предлагането на растителни масла и мазнини

доц. д-р инж. Николай Карев, докт. Александра Господинова
Химикотехнологичен и металургичен университет, София ул. Климент Охридски №8, София 1756, България

Content of Rubric Food and Science 2018

Issue 1

Acidification rate and survival of microorganisms in kefir from goat's milk, enriched with lactulose

*Iliana Nacheva, Kamelia Loginovska, Aleksandar Valchkov**

Institute of Cryobiology and Food Technologies, Sofia, Bulgaria
*Corresponding author: PhD engineer Aleksandar Valchkov,
1407 Sofia, 53 Cherni Vrah Blvd., tel. 0886650352,
E-mail: aleksandar.valchkov@abv.bg

Study of contamination with mercury of cultivated mussels from Bulgarian Black Sea

Assist. Prof. PhD Ginka Kalinova, Assist. Prof. Margarita Marinova, Assist. Prof. PhD Gergana Krumova-Valcheva

National Diagnostic and Research Veterinary Medical Institute, 1606 Sofia, 15A Pencho Slaveikov Blvd., Bulgaria;
e-mail: ginkakalinova@yahoo.com

Issue 2

Physico-chemical parameters and granulometric composition of grape seeds flours – source of bioactive compounds

eng. Adelina Bogoeva, PhD student in the Department of Process Engineering,

University of Food Technologies – Plovdiv,
e-mail: adelina.bogoeva@abv.bg; Tel: 00359 897 44 90 31

A survey on respondents for consumption of coffee drinks and their impact on human health

Snezhana D. Ivanova, Diana A. Kuzmanova*

Department of Catering and Tourism, Economic Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria
*Corresponding author: Doz. Snezhana Dimitrova Ivanova, DSc; Department of Catering and Tourism, Economic Faculty, University of Food Technologies, 26 Maritza Blvd. BG-4002 Plovdiv, Bulgaria, tel.: ++359 32 954611;
mobile: ++359 884299958; E-mail: snejana.1958@abv.bg

Issue 3

Mycotoxins in milk and milk products

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

Advanced and innovative methods for freezing of food products

Delian Gospodinov
dep. „Machines and apparatus for Food processing“, University of Food Technologies, Plovdiv; e-mail: jf_sm2002@abv.bg

Issue 4

Application of FlowSimulation software product in the food industry

Plamen Raynov Raynov

Process engineering department, Technical Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria
Corresponding author: PhD. Plamen Raynov Raynov; Technical Faculty, Process engineering department, University of Food Technologies, 26 Maritza Blvd. BG-4002 Plovdiv, Bulgaria, tel.: ++359 32 603 613; mobile: ++359 887 363 793; fax: ++359 32 644 005; E-mail: p_rainov@uft-plovdiv.bg

Calcium – known and unknown nutrient

D-r Goran Popov

SKBB-CSKA, Sofia, Bulgaria; e-mail: goran_popov2004@abv.bg

Issue 5

Re-engineering communication mix

Iva T. Bachvarova, PhD student,

Department of Industrial Business and Entrepreneurship, Faculty of Economics Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria, tel.: +359 89 676 0506; E-mail: iva_bach@abv.bg

Issue 6

Process characteristics under single screw extrusion of corn semolina and cocoa shells

Nesho G. Toshkov^{1}, Ivan N. Panchev², Apostol T. Simitchiev³, Ventsislav B. Nenov³*

¹ Department of Processes and Engineering, Technical Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

² Department of Mathematics and physics, Economical Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

³ Department Machines and Apparatus for Food Industry, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

*Corresponding author: Assoc. Prof. Eng. Nesho Georgiev Toshkov, PhD; Department of Processes and engineering, Technical Faculty, University of Food Technologies, 26 Maritza Blvd. BG-4002 Plovdiv, Bulgaria, tel.: ++359 32 603 703; mobile: ++359 899 678 6600; E-mail: nesho.t@abv.com

Issue 7

Cryogenic energy storage for renewable refrigeration and power supply

Kostadin Fikiin, Borislav Stankov,

Technical University of Sofia, Bulgaria
e-mail: k.fikiin@tu-sofia.bg; e-mail: bstankov@tu-sofia.bg

Issue 8

Beer with higher antioxidant capacity by adding fruits Part I – Beer with added chokeberry (Aronia melanocarpa Elliot)

Assoc. prof. PhD Silvia Mileva, prof. PhD Gabriela Marinova, s.as. PhD Iva Tomova

1-Institute of cryobiology and food technology, Sofia 1407, 53, Cherni vrah Blvd., SSA

Issue 9

Beer with higher antioxidant capacity by adding fruits Part II – beer with added whinberry (Vaccinium myrtillust)

Assoc. prof. PhD Silvia Mileva, s.as. PhD Iva Tomova, prof. PhD Gabriela Marinova

Institute of cryobiology and food technology, Sofia 1407, 53, Cherni vrah Blvd., AA

Issue 10

Main trends in demand and supply of vegetable oils and fats

Assoc. Prof. PhD Nikolay Karev, Aleksandra Gospodinova – PhD Student

University of Chemical Technology and Metallurgy, Sofia №8 Kliment Ohridski Boulevard, Sofia 1756, Bulgaria
E-mail: karev_nk@abv.bg

Ябълково жалузи с масло

Ще се почувствате като
брилянтен сладкар
когато сервирате това
ябълково жалузи



Доза за един сладкиш жалузи с размери
15 x 36 см. за осем порции:

0,5 до 0,7 кг. ябълки (средна големина), обелени, с премахната сърцевина и нарязани на резенчета дебели 1,3 см., ¼ чаша светла или тъмна полурафинирана захар, 3 супени лъжици захар на пясък, 1 чаена лъжичка пресен лимонен сок, ¾ чаена лъжичка канела, ¼ чаена лъжичка сол кашер, щипка прясно настъргано индийско орехче, 3 супени лъжици обезсолено масло, 1 пакетче ванилия, 1 голямо яйце, 1 лист замразено хилядолисто бутер тесто за сладкиши, размразен предишната нощ в хладилника или според инструкциите на етикета, брашно за разточването на тестото, 1 чаена лъжичка нерафинирана захар турбинадо, леко подсладен сметанов крем или ванилов сладолед за сервиране (по избор)

Започнете с плънката: За този сладкиш плодовата плънка не трябва да е много сочна. В противен случай долната част на кората ще стане влажна. Разрешението на проблема е ябълките да се сварят предварително и да се изцеди сокът. Плънката може да се направи и съхранява в съд с капак в хладилника не повече от 2 дни.

В голяма купа смесете ябълките, полурафинираната захар, тази на пясък, лимонения сок, канелата, солта и индийското орехче.

В тенджерата с диаметър 30 см. разтапят маслото 1 до 2 минути или до златисто кафяво. Махнете я от котлона. Добавете пакетчето ванилия и разбъркайте. Внимателно прибавете в тенджерата сместа с ябълките. С топлоустойчива шпатула прехвърлете и изстържете цялата захар и подправките от купата в тенджерата. Разбъркайте ябълките, за да се омаслят. След това ги разстелете до съвсем гладък слой по дъното. Върнете тенджерата на котлона. Варете, разбъркайки внимателно с шпатулата на всеки няколко минути. Внимавайте да не начупите ябълковите резенчета. Опитайте едно от тях. Те трябва да са крехки, но не и меки и да са запазили формата си. А за 10 до 13 минути сокът трябва да стане съвсем гъст кафяв сироп. Прехвърлете ябълките в плитка широка чиния или върху лист хартия за готвене. Охладете напълно, преди да сглобите жалузито.

Сглобете жалузито: Следвайте стъпки от 1 до 4.

1. Покрийте тавичката с лист хартия за печене.



В малка купичка разбийте добре яйцето с 1 супена лъжица вода. Върху набрашнена повърхност разгънете кората от многолистно бутер тесто. С набрашнена точилка разточете тестото на правоъгълник със страни 30 на 36 см. С остър нож разрежете правоъгълника надлъжно наполовина, за да оформите две парчета с размери 15 на 36 см. Използвайте дълга шпатула, с която да преместите единия от правоъгълниците върху покрития с пергамент лист хартия за печене.

Една по-лесна

Доза за около 1 ¼ чаши
плънка; достатъчна е за
едно жалузи.



2. С готварска четка намажете с тънък слой разбито яйце една ивица (2,5 см.) по целия периметър на тестото. Запазете останалото разбито яйце. Подредете плодовете на широка ивица от 10 см. по дължина върху тестото. Може да го покриете с ябълковите резенчета като с керемиди във вид на плътна рибена кост, а може да наредите двоен слой от ябълки. Възможно е в чинията да е останал от сиропирания ябълков сок. С 2 до 3 супени лъжици полейте ябълките. Не се безпокойте ако малко от течността се стече върху ивицата с яйчното покритие.



3. Леко поръсете с брашно второто парче бутер тесто и внимателно го прегънете надлъжно на половина. С остър нож на интервали от по 2,6 см. направете разрези по 4 см. откъм прегънатата страна на тестото. Оставете ивица от 2,5 см. от останалите три страни.



4. Внимателно разгънете нарязаното тесто върху плодовете. Постелете го върху плънката, съединявайки краища по периметъра на тестото, като ги притиснете с върховете на пръстите си, за да го запечатате. Тогава с вилица внимателно надиплете краищата на тестото по цялата обиколка на сладкиша.

Замразете сглобеното жалузи 15 - 20 минути. Междувременно поставете метална скара в долната третина на фурната и я затоплете до 200°C.

Изпичане на жалузито: Преди печенето намажете с готварска четка горната част на жалузито с много тънък слой от останалото разбито яйце. Поръсете с нерафинирана захар, турбинадо или захарта на пясък.

Печете 15 минути, а след това завъртете листа от хартия за печене. Продължете да печете още 10 - 15 минути или докато сладкишът не стане тъмно златисто кафяв в горната си част и светло златисто кафяв в долната. Използвайте шпатула, за да повдигнете внимателно жалузито, така че да

го погледнете отдолу. След това го прехвърлете от листа хартия за печене върху телена метална скара, за да го охладите поне 45 минути.

Сервирайте жалузито леко топло или със стайна температура с леко подсладения сметанов крем или с ванилов сладолед. Жалузито ще се запази добре 3 дни увито в алуминиево фолио. Можете повторно да го затоплите за 5 минути преди сервирането във фурна на 160°C.

Мая Гелева
По сн. "Fine Cooking":

плънка за жалузи с горски плодове

400 г. замразени смесени горски плодове (сини боровинки, малини, ягоди и къпини), ¼ чаша захар на пясък; още малко захар за овкусяване, 1 чаена лъжичка пресен лимонов сок; още малко за овкусяване, ¼ чаена лъжичка настъргана на ситно лимонова кора, по-голяма щипка канела, щипка сол кашер, 1 ½ супени лъжици нишесте.

В средно голяма тенджерата от 3,5 л. разбъркайте замразените горски плодове, захарта, лимоновия сок,

лимоновата кора, канелата и солта. Оставете да ври на слаб огън. Разбърквайте внимателно от време на време 7 до 9 минути или докато горските плодове не омекнат, но все още запазили формата си в по-голямата част. Махнете от котлона.

С решетъчна лъжица изгребете горските плодове, оставяйки колкото е възможно повече сок да се отцеди през нея. Сложете ги в малка топлоустойчива купа.

Разтворете нишестето в 3 супени лъжици студена вода. Смесете го със сока от плодовете. Сложете

те да кипне и оставете да поври. Разбърквайте с дървена лъжица 2 минути или докато сместа не стане гъста. Прехвърлете и остържете соса в купата с горските плодове. Опитайте на вкус. Ако е прекалено кисело, добавете още малко захар. А, ако е прекалено сладко, добавете още малко лимонов сок. Оставете плънката да се охлади напълно, преди да я използвате. Сглобете жалузито така както е посочено по-горе, намазвайки до гладко с плънка по дължината на тестото.

ФЕДЕРАЦИЯТА НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ (ФНТС)

е творческо-професионално, научно-просветно, неправителствено, неполитическо сдружение с нестопанска цел на юридически лица – съсловни организации, регистрирани по ЗЮЛНЦ, в които членуват инженери, икономисти и други специалисти от областта на науката, техниката, икономиката и земеделието.

ФНТС е съучредител и член на Световната федерация на инженерните организации (WFEO).

ФНТС членува и в Европейската федерация на националните инженерни асоциации (FEANI).

ФНТС е член на Постоянната конференция на инженерните организации от Югоизточна Европа (CO.P.I.C.E.E.), Глобалният Договор на ООН, Европейски млади инженери (EYE).

ФНТС осъществява двустранно сътрудничество със сродни организации от редица страни.

⇒ **ФНТС обединява 19 национални сдружения – научно-технически съюзи (НТС) и 34 териториални сдружения – ТС на НТС, в които членуват над 15 000 специалисти от цялата страна.**

⇒ **ФНТС е собственик на еднолично дружество с ограничена отговорност "ИНОВАТИКС" ЕООД с предмет на работа инженерно-внедрителска дейност.**

⇒ **Към ФНТС функционира Център за професионално обучение, лицензиран от НАПОО към Министерски съвет на Република България.**

Контакти с Център за професионално обучение:

+ 359 2 989 33 79; e-mail: kvvo@fnts.bg

Дом на науката и техниката – град София, предлага зали под наем на атрактивни цени, прекрасни условия за провеждане на научно-технически мероприятия, международни симпозиуми, конгреси, конференции, курсове, концерти, коктейли и др.

Предлагаме ви зали с площ от 39 м² до 200 м².

Контакти за зали и офиси под наем:

инж. Марин Антонов: + 359 2 987 72 30; + 359 878 703 669; e-mail: m.antonov@fnts.bg

инж. Невена Дончева: + 359 2 986 16 81; + 359 878 703 714; e-mail: n.doncheva@fnts.bg

ФНТС, София 1000, ул. "Г.С.Раковски" №108, <http://www.fnts.bg/>

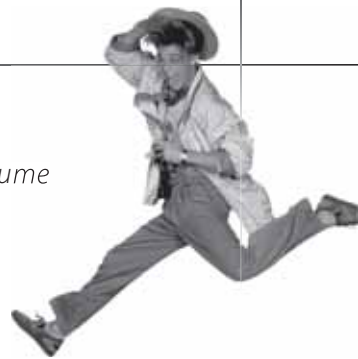
Уважаеми читатели,

Искаме да ви помогнем в напрегнатото бизнес ежедневиe – съобщете ни какво търсите или предлагате и ние ще го поместим в нашата Борса.

Не забравяйте, че общият брой на потенциалните ви читатели е над 7000.

А цената за публикуване на вашата обява е само 25 лв. без ДДС!

Работа търсят/ предлагат:



➤ Кока-Кола ХБК България

Семейството на Кока-Кола Хеленик в България се състои от над 1900 ангажирани служители. Част сме от Coca-Cola HBC Group, един от най-големите бутилировачи на The Coca-Cola Company. Нашият успех идва от съвместната ни работа като един, за да постигнем позитивна промяна в местните общности, в които работим.

Уникалната ни структура в България предоставя много и разнообразни възможности за развитие в областта на Производството, Логистиката, Продажбите, Маркетинга, Финансите, Човешките ресурси, ИТ системи и решения, Връзки с обществеността, Център за споделени услуги в областта на

Финанси и ЧР и много други, някои неочаквани, но винаги вълнуващи.

Свободни позиции, на които може да стартирате вашата кариера в Кока-Кола ХБК България, са:

- Мениджър Производство, Банкя;
- Началник смяна в производствен център Костинброд;
- Електрончик в производствен център Костинброд;
- Микробиолог (производство на безалкохолни напитки);
- RISE Management trainee program in Production/Quality Assurance;

- RISE Management trainee program in Logistics.

e-mail: jobs.bulgaria@cchellenic.com

➤ Карлсберг България

Карлсберг Груп е динамично и вдъхновяващо място за работа, където ще имате възможност да работите с едни от най-добрите брандове в света. Ние развиваме своята дейност в три региона: Западна Европа, Източна Европа и Азия. Ние сме четвъртата по големина пивоварна компания глобално, с широко портфолио от марки бира и други напитки. Carlsberg, Baltika и Tuborg са сред осемте най-успешни марки бира на Стария континент.

Карлсберг Груп има над 42 000 служители, а продуктите на компанията се предлагат на над 150 пазара.

В Карлсберг България работят близо 500 служители, в това число всички служители на пивоварните в Шумен и Благоевград, както и административния екип от офис София, търговската сила и логистичните центрове в цялата страна.

Свободни позиции, на които може да стартирате Вашата кариера в Карлсберг България, са:

- Супервайзер Пивопроизводство в Пивоварна Шумен;
- Складов оператор в Депо Мирояне, София;
- Стажант в направление Производство.

Офис София – тел: 02 44 01 360

e-mail: jobs@carlsberg.bg

➤ „Талар Фуудс“ ЕООД

За новия завод на „Талар Фуудс“ ЕООД в с. Гара Елин Пелин търсим:

Мениджър производство

Основни отговорности:

- Планиране, организиране и контролиране на цялостната производствена дейност на компанията;
- Постигане на поставените финансови и количествени цели и придържане към рентабилността;
- Обезпечаване на производството с всички необходими ресурси;
- Безопасност и качество на произвежданата продукция.

Основни изисквания:

- Висше образование;

• Минимум 5 години професионален опит на подобна позиция в предприятие от хранително-вкусовата промишленост;

• Доказан опит в управлението на хора и производствени процеси;

• Самостоятелност в работата, умения за взимане на управленски решения и поемане на отговорност.

Повече информация можете да намерите на www.talarfoods.com – секция Кариери. Ако описаното съвпада със следващото предизвикателство във Вашата кариера, моля, изпратете автобиография на hr@talarfoods.com.

Лице за контакт:

Десислава Методиева – тел. 0889 902 650.

➤ СТeам

СТeам е компания създадена по един от най-успешните бизнес модели в областта на управлението и развитието на човешките ресурси в България, който съчетава едни от най-добрите международни практики, спецификите на местния пазар и познаване на цялостния процес при управлението на човешкия капитал.

Нашият екип е съставен от висококвалифицирани експерти с дългогодишен опит в областта на: Подбор на персонал; Обучение и развитие на таланти; Анализ на личностен профил; Проучване на възнагражденията и стимулите; Обработка на възнагражденията и администриране на персонал.

Отворени позиции:

1. Заместник-Управител на магазин за хранителни стоки (София);

2. Началник смяна в ХВП (Пловдив);

3. Ръководител Лаборатория в ХВП (Пловдив)

4. Специалист изкупуване на мляко в ХВП (Пловдив)

5. Началник склад (София);

6. IFS Auditor (Sofia);

7. Лекари и медицински сестри (Русе);

8. Маркетинг мениджър (Пловдив);

9. Търговци за сертифицираща компания (София);

10. Административен асистент с турски език (Пловдив);

11. Медицински представител (Пловдив, София и Варна);

12. Junior Financial Specialist with English, German, French, Dutch or Italian (Sofia);

13. Служител в център за обслужване на клиенти (София);

14. Маркетинг асистент – търговска мрежа (София);

15. Database Administrator with English (Sofia)

Тел.: 087 746 4784; e-мейл: recruitment@cteam.bg



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



Данекс 2002 EOOD

Внос на машини и комплектни линии за преработка и опаковка на хранителни продукти от водещи европейски производители

Ние работим за вашия печеливш бизнес!

1404 София, Бул. „Гоце Делчев“ 103, ет.10, офис 23
Тел.: +359 2 9581307; +359 2 8581149
Email: info@danex2002.bg, www.danex2002.bg



ОЦВЕТИТЕЛИ 20 години

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

АРОМАТИ
Емулсии / Бази (Пълна гама).

ФУНКЦИОНАЛНИ СЪСТАВКИ:
Специални соли, Киселини, Цитрати, др. (Jungbunzlauer – Австрия).
Консерванти, Подсладители, Витамини, Масла др.

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



GENESIS LABORATORIES

ЗАКВАСКИ
ПРОБИОТИЦИ

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



Лактина

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

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

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



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 Разраг,
Индустрална 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



ChemOxide Environmental Solutions

КемОксиД ЕООД

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

**„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

Производител на халви от 1999



ХЕТТРИК

Халва * Локум * Тахан

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

www.hettrik.bg



**Хайпро
България ООД**

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

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

**Българконсерв
Руните**

**Консервирани
зеленчуци.
Компоти**

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

„РАДУЛОВ“ ЕООД

**Газирани,
негазирани
напитки**

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



Производство на месни кулинарни
заготовки – порционирани,
замразени, готови за директно
влагане, с насоченост
конвектомати, скари и фритюри
в търговски вериги.
ISO 9001:2008.

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

Яйца и птици - ЗОРА - АД

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



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



Кулинарно Майсторство
ОТ 1991

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



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

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

„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. Индустиален, П.К. 285;
Тел.: 042 617101;
e-mail: gradus@gradusbg.com



**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

**„ДЖЕМ МАШИНА
ИМПОРТ-ЕКСПОРТ“ ООД**

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



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

Уважаеми приятели на списание ХВП,

По традиция тази страница посвещаваме на онези, които ни се довериха през годината и използваха списанието, за да достигнат по-бързо и сигурно до Вас – нашите читатели, до вашите нужди и потребности. Защото няма нищо по естествено от това едно специализирано списание да бъде мост между вас и онези, които ви снабдяват с необходимите суровини, опаковки, машини и други неща, без които дейността ви би била немислима. Радостно е, че и през тази година в списанието се появиха и български производители на храни и напитки, за което сърдечно им благодарим. Със своето участие на страниците ни, рекламодателите допринесоха за реализиране на възможността да получавате и четете своето списание.

Въпреки трудностите на времето, в което живеем, сме убедени, че връзката рекламодател - медия - читател е не само икономическа, но и прагматична дейност, осигуряваща полезна приложна информация в двете посоки. А за всеки днес е ясно, че живеем във века на информацията.

Затова Ви благодарим за партньорството през изминалата година и с най-добри чувства пожелаваме на всички наши рекламодатели, които чрез списание ХВП и неговия електронен вариант отново ще достигат до над 7000 потенциални читатели, лично здраве и просперитет през Новата година.

Нека за всички ни 2019 година да е здрава, щастлива, спорна и плодотворна!

Нашите благодарности са за:

АБ комюникейшънс
Акварор
Астел
Александра и Мадлен
Алмер
АНЛ – България
АРСТ
Артемис
Аромса
Александрис инж.
Атепласт
БГР Палетна асоциация
Биоком Трендафилов
Бомар 2000
Виктория Нутс
Генезис
Грант аксес
Дерек
Джуди
Д-р Грозева - Аромса
Ди Ес Смит България
ДФ Земеделие
Дюсена
ЕнвиРоХеми
Ермакс

Интер Експо Център
Интрама
Изофлор
IBATECH
ИВА
КемОксайд
Клиvento
КООП ХВП
Кселекс
КУК България
Лактина
Лесафр България
Международен панаир Пловдив
Милица Лазарова 90
ОМЕГА Ж
Орион Матеев
Порше БГ
Промел инженеринг
Промилк
Радиком
Рудиком
Сартен
СЖС България
СТС Принт

ТЕА трейдинг
Технокон
Технофрига
Термохран инженеринг
Тони стар
Унистър
ФНТС
ЦСБ Систем България
Q сертифицикешън



Абонирайте ли се?

Уважаеми читателю,

Знаете ли, че списание „Хранително-вкусова промишленост“ излиза вече 67 години?

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 2019 година.

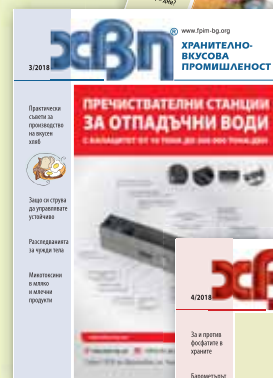
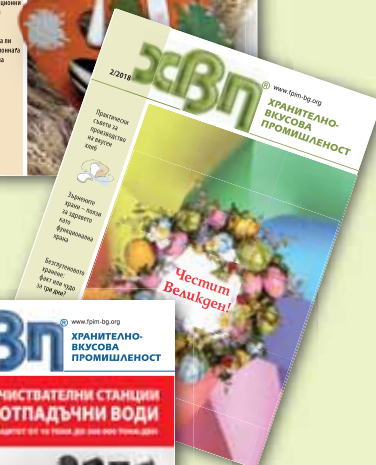
**Имате избор – хартиен вариант/
електронен вариант!**

Ако побързате ще получите и своите бонуси...

Нека сме заедно и през 2019 година!

Запознайте се с подробностите от приложения в списанието *Талон за абонамент* или на страницата „Абонамент“ в сайта ни:

www.fpim-bg.org



МЕЖДУНАРОДНО ИЗЛОЖЕНИЕ ЗА ХРАНИ И НАПИТКИ
20-24 ФЕВРУАРИ 2019



ВКУСОВЕ ОТ ИТАЛИЯ
Изложба на висококачествени
италиански храни и вина

www.fair.bg