

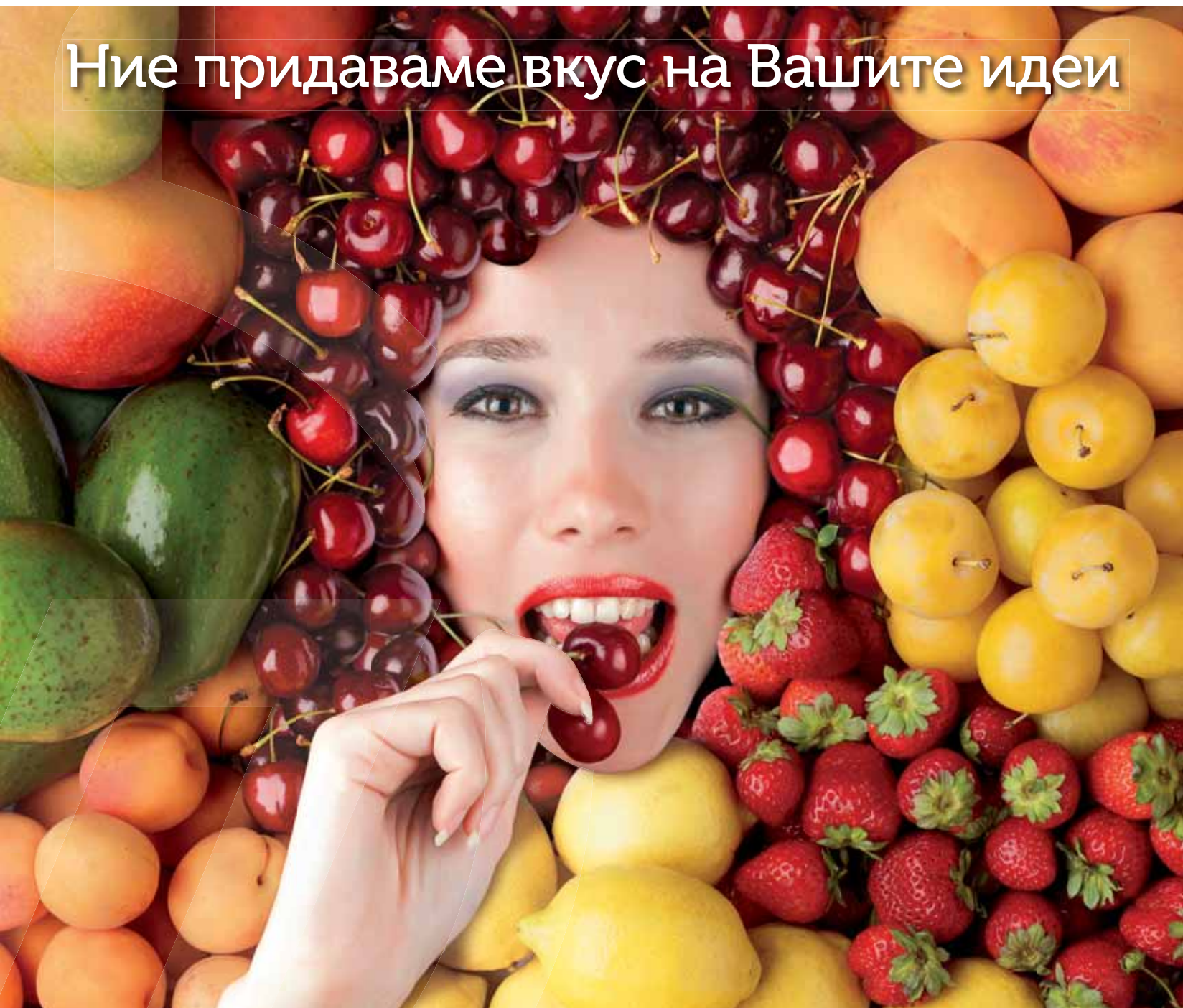
ХВП

www.fpim-bg.org

ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВА ПРОМИШЛЕНОСТ

12/2015

Ние придаваме вкус на Вашите идеи



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

 **VARIATI**[®]
Bulgaria

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

 flavour

 food

 cosmetic

www.variatibg.com



Международна изложба за храни и напитки,
опаковки, машини и технологии

www.fair.bg

FOOD TECH

24-28 ФЕВРУАРИ 2016



Международен панаир Пловдив

С КООП ХВП В ДУБАЙ на най-голямото изложение за храни и напитки GULFOOD 2016

ДУБАЙ – 17.02.2016 - 24.02.2016



**GULFOOD е сред най-големите международни хранителни изложения –
5 000 изложители, над 86 000 посетители от 160 държави.**

**За подробности и записване: <http://fpim-bg.org> или
КООП ХВП: Виолета Георгиева София 1000,
ул. "Г.С.Раковски" 108, офис 605;
тел./факс 02/ 988 05 89; GSM 0889 26 31 09
e-mail: fpim_adv@abv.bg; info@fpim-bg.org**

**Списание „Хранително-вкусова
промишленост“ се разпространява
само по абонамент !**

Не пропускайте да попълните приложения талон!

**Само така можете да се възползвате от допълнителните
бонуси, които са включени в Талона за абонамент.
Попълнете го сега и ни го върнете по пощата или с е-мейл.**

**Да бъдем заедно и през
Новата 2016 година!**

Съдържание

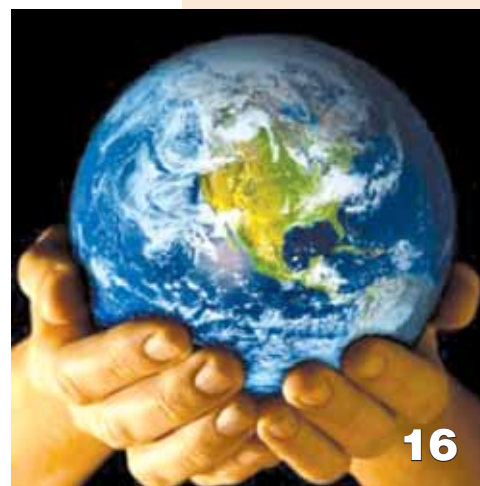
Година LXIV
Брой 12/2015

Пътят е в единението	5
Целево хранене	9
DSM за храната като подход при лечение на метаболитния синдром	10
Натурални решения при месните продукти	12
ЕК и законовите ограничения за транс-мазнините	15
Еволюция и устойчиво развитие	16
Наблюдател	21
Данни, получени от RASFF	22
Проучване върху миграцията на терефталова киселина в бутилки от полиетилентерефталат	25
Храни и наука – 2015 (обзор)	28
Как най-лесно да приготвим пиле по марокански?	32
Бизнессправочник	37
Благодарност	40



Фирми, представени в броя:

Вариати България
Вени и Ко
ИБАТЕХ
Исав-1
ИФО дизайн
КООП ХВП
Международен панаир
Пловдив
Флоукрет
ФНТС
ЦСБ България



Със съдействието на Съюз по хранителна промишленост към ФНТС, УХТ Пловдив и Селскостопанска академия към МЗХ

Редакция:

проф. г.т.н. Валентин Бъчваров,
ст. н. с. г-р Веселка Дулева гм, доц. Георги Джатов,
проф. Йордан Гогов, г-р Лидия Михайлова,
г-р инж. Магдалина Гаджева, инж. Майя Стойчева,
инж. Милчо Бошев, доц. Пантелей Денев,
г-р Светлана Минкова,
проф. г.т.н. инж. Чавдар Дамянов

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

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

Маркетинг и реклама: Виолета Георгиева
тел.: 02/ 988 05 89; e-mail: fpim_adv@abv.bg
Ангел Драганов, тел.: 02/ 987 64 82;

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

Адрес на редакцията:

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

Експонация и печат „Дайрект Сървисиз“ ООД

София 1839, бул. Ботевградско шосе 272
тел.: 02/9609 511; факс: 02/9609 529;
www.directservices.bg
Препечатването е разрешено с позоваване на източника.
Редакцията не носи отговорност за съдържанието на рекламните и PR материали. Мнението на редакцията не винаги съвпада с мнението на авторите на статиите.
Абонамент чрез Български пощи, „Добри прес“, РП.

Абониране в редакцията през цялата година !



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

Editorial board:

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

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

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

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

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

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

Exposure and printing Direct Services Ltd.
tel.: #359 2/9609 511; fax: #359 2/9609 529;
www.directservices.bg



Здравейте, уважаеми читателю,

С този брой трябва да се разделим с 2015-та и да кажем Добре дошла на Новата година. Ще се въздържа от ретроспективни коментари – достатъчно негативи натрупа отиващата си година и в икономически и в политически план, та по-добре да не се връщаме назад.

Злите езици казват, че високосната година била своенравна и несигурна... Не знам дали е така, но много ми се иска, а предполагам и на всички вас, тя да успокои духовете, да вразуми човечеството, да даде рамо за един по-добър свят.

Със следващите няколко реда бих искал да ви съобщя, че първият брой на списанието за Новата година ще излезе през февруари и ще бъде насочен към изложенията в Международен панаир Пловдив – Фудтех, Винария, Агра и др. Бихме искали да представим възможностите както на нашата хранителна и питейна индустрия, така и на производителите на суровини и материали, на машини и оборудване за нея. Съвсем естествено, за постигането на тази цел 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...

През Новата година ще продължим да организираме пътувания до по-големи форуми на отрасъла по света, ще ви предложим семинари с нова и актуална тематика, както и кратки курсове за получаване на нови знания и умения. Ще продължим да поддържаме актуална информация на сайта си www.fpim-bg.org, който впрочем също може да използвате за популяризиране на своите стоки и услуги. Пак в него може да следите нашата книгопоща, както и да прочетете някои от по-интересните материали в списанието.

Но за да сте в течение на всички наши дейности, ви трябва попълна информация. А нея може да намерите само в сп. ХВП – хартиен вариант или електронна версия. Достатъчно е просто да попълните приложения талон и да се абонирате. Така ще сме заедно и през Новата година.

Честита Нова година и Приятно четене!

Петко Делибеев
гл. редактор



**КООП ХВП организира
посещение на**

**9-то международно търговско изложение за
хлебарство, сладкарство, сладолед, шоколад,
машини и технологии IBATECH 2016**

в Истанбул, Турция, от 14.04. до 17.04.2016

Повече информация на www.fpim-bg.org

Content

Year LXIV
Issue 12/2015

The road is in unity	5
Targeted nutrition	9
DSM for nutrition in a targeted approach to metabolic syndrome	10
Natural solutions for meat products	12
Commission report backs a legal limit for trans fat	15
Evolution and Sustainable Development	16
Observer	21
Study on the migration of terephthalic acid in the bottles of polyethylene terephthalate	25
Food and Science – 2015 (survey)	30
Simplifying Moroccan Chicken?	32
Businessguide	37
Thanks	40



*Companies represented
in the issue:*

CSB Bulgaria
COOP FPI
Flowcrete
FNTS
IBATECH
IFO Design
International Plovdiv Fair
Isav-1
Variati Bulgaria
Veni &Ko



Пътят е В единението

В края на годината една от активните браншови организации в отрасъла – Асоциацията на производителите на безалкохолни напитки в България (АПБНБ), отбелязва 20 години от създаването си на 20 декември 1995г. Един добър повод да се срещнем и разговаряме с госпожа Жана Величкова, изпълнителен директор на Асоциацията. Още с първите си думи, тя подчерта професионалния подход, с който е създадена структурата и стремежът на учредителите бързо да намерят мястото ѝ не само в живота на бранша, но и в европейското семейство на производителите на безалкохолни напитки и минерални води. Още с първите си събрания нейните създатели, 13 фирми от сектора, са потърсили възможност да станат членове на Европейската организация на производителите на безалкохолни напитки, тогава UNESDA-CISDA (днес само UNESDA), а също така и да организират сесия на Комитета по хармонизация в София през ноември 1997г. Асоциацията веднага търси изяви в страната и се включва със собствен щанд на организираното тогава изложение „Гастро, Пиво, Хляб“.

Организирано е посещение на ръководителите на Европейската организация в България и са направени срещи между тях и представители на контролните органи у нас. Организиран се срещи с държавни и обществени структури, с отношение към дейността на сектора, с депутати и други браншови организации.



Както каза г-жа Величкова „Това е забележително, защото както се вижда още от самото начало те са тръгнали по европейския път. Още в самото начало първият председател на Асоциацията, г-н Милчо Бошев, започва да издава Годишник на АПБНБ, както и наръчници в помощ на производителя на безалкохолни напитки...“

Този силен старт на Асоциацията дава отпечатък и върху по-нататъшната ѝ дейност – тя активно се включва в обсъждане на актуалните проблеми на отрасъла, една от първите изготвя Кодекс за отговорен маркетинг, Кодекс за отговорни търговски комуникации и практики при продажбата на безалкохолни напитки и др. документи в помощ на своите членове. Редовните читатели на сп. ХВП са имали

Ориентирът за
Вашия успех.



CSB-System

Бизнес ИТ-решението
за цялото Ви предприятие.

CSB-System AG пожелава
на своите клиенти и
партньори Весела Коледа
и успешна 2016 година.



Нашата система
за Вашите цели

CSB-Систем България ЕООД
ул. Преслав 19, 4000 Пловдив
info.bg@csb.com
www.csb.com

много кръгозора си, колкото когато работиш в браншова структура. Да ползваш и да пренасяш добрия опит, придобит от твоите колеги, също е много важно.

А това, доколко фирмите са осъзнали ползата от организацията, не смятам че има еднозначен отговор. Осъзнаването на ползите от членство в една браншова структура идва на различен етап при различните наши членове. Специфика на българина е, че когато в труден момент му се наложи да търси подкрепа и я намери, по-рязко и осезаемо осъзнава ползата от членството. Но аз се радвам, че наследих организация, в която членовете търсят устойчивите решения, т.е. те не търсят само краткосрочните проблеми. Разбира се много е важно да се отзовеш на секундата там, където някой изпитва нужда. Да правиш мост, да скъсяваш дистанцията между отделните компании, да ги обединяваш по експертни въпроси, по които те да споделят мненията си, е голямо предизвикателство, но се получава, получава се! Ние имаме няколко много добри примера в тази насока и аз много се радвам, че те зачестяват във времето, в което работя тук.

Смятате ли, че в България партньорството между браншовите организации има бъдеще?

Не само смятам, то трябва и наистина ще има бъдеще, защото заедно се справяме по-добре, навлизаме в по-голяма дълбочина на експертната. Гледаме към локалния проблем от много различни ъгли, за да намерим и дадем доброто практическо решение, защото всеки бранш носи своята специфика, но има и общи неща, които са еднакво приложими за всички ни. И ако можем от една страна да споделяме познанията си и да обединяваме усилията си в тази насока, а от друга всеки да споделя своя специфичен опит и да се пренасят иновации от един към друг бранш би било прекрасно. Аз лично се старая да поддържам линията на устойчиво партньорство, независимо от това дали тя е формализирана или не. Едно от решенията на последното Общо събрание на Асоциацията е да работим за формализиране и създаване на устойчива база за подобно партньорство.

Кои са основните цели в близко бъдеще за развитието на Асоциацията?

Една от основните цели, по която работим вече, е укрепването на административния капацитет. Ясно е, че колкото повече хора работят за организацията, толкова повече работа можем да свършим, но ще има и повече видимост на това, което правим. Ние осъзнаваме, че голяма част от обществото не знае например за доброволните ангажименти, които поема бизнесът. Информацията за тези добри практики не се разпространява достатъчно и така се пренебрегват постиженията на бранша. Повече комуникация както навън, с отделните ни партньори, които имат различен тип потребности от комуникация – институциите, медиите, браншовите и потребителските организации. Но също така и повече комуникация вътре. Планираме да засилим раз-

витието на интернет страницата, повече материали да достигат до нашите членове, за да имат те по-лесен и по-бърз достъп до информация.

Имаме амбиция да пускаме месечен бюлетин, в който да публикуваме информация какво се случва в Европа и какво се случва у нас. Освен него ми се иска например малко по интерактивно да се покаже информацията за захарта – да знаят хората истината. Разполагаме с доста материали също така и за преоценките, които EFSA извършва, за дейността на Системата за бързо реагиране и др. Ако тази информация стига редовно до хората те ще са убедени, че системата работи.

Другата линия, по която ще продължим изключително много да работим, е за изграждане на по-висок имидж сред европейските браншови структури. В това отношение сме постигнали много. Нас ни ценят – както Европейската федерация на бутилировачите на вода, така и UNESDA, защото се включваме активно в процеса на развитие на европейското законодателство, както вътре, помежду си, като изготвяме професионални позиции, така и при представянето на националните позиции на бизнеса в заседанията на организациите. Необходима ни е малко повече възможност да присъстваме физически на тези форуми, за да покажем там





Целево хранене

Потребителите все по-често се зачитат в етикетите и проявяват все по-голям интерес към качествата и ползите от храните, които приемат. Ръстът при богатите на протеини и здравословни „суперхрани“ се дължи именно на нарастващото им търсене. Клер Финикс анализира новостите при вегетарианското хранене и функционалните ingredienti, добавящи стойност към преработените храни.

Целеви Вкусове

Нежелаещи да допуснат компромис по отношение на вкуса, потребителите търсят продукти с оптимален баланс между вкусови и хранителни качества. В условията на непрекъснато развитие на пазара на храни и напитки, водещо, освен всичко останало, и до лансирането на все нови и нови завладяващи и екзотични овкусители, производителите на продукти с висока хранителна стойност могат да правят същото, добавяйки по-интересни вкусови профили в отговор на желанията на своите клиенти.

Например, продуктите за активно стареене, подпомагащи костното здраве, могат да съдържат ингредиенты като калций, протеин и витамин D. При положение, че в преобладаващата си част тяхната аудитория най-вероятно се състои от жени над 50-годишна възраст, би било логично производителите да заложат на познатите и по-фини овкусители. От своя страна, формулирайки своите продукти, разработчиците на спортни храни биха прибягнали по-скоро до свежите плодови вкусове, популярни в Европа, например ягода, лайм и манго.

Угаждащо Вдъхновение

Друг огромен пазар в рамките на сектора на целевото хранене е свързан с контрола върху теглото. Макар продуктите серии да приобщават все нови и нови приложения, класическите шейкове си остават популярни сред потребителите, търсещи бърз и лесен за употреба хранителен формат. Следователно, за производителите на тези артикули е важно да лансират вкусови иновации по същия начин, както го правят компаниите за „ежедневни“ храни. Премествайки границите на вкуса отвъд традиционните профили – ягода, ванилия и шоколад, производителите могат да продължат да очароват своите клиенти в рамките на пазара, свързан с контрола върху теглото. И още веднъж, търсенето на вкусово вдъхновение от обширния пазар на десерти би

могло да стимулира създаването на артикули с още по-разточителен вкус.

Наскоро Синерджи Флейвъърс (Synergy Flavours) разработиха нова гама овкусители, ориентирани именно към процъфтяващия сектор на контрола върху теглото. Споменатата линия, подходяща за широк кръг приложения, между които прах за премикси, RTD (ready to drink – готови за пиене) шейкове и десерти, включва: датска канела (Cinnamon Danish), канелена кифла (Cinnamon Bun), ягодов чийзкейк (Strawberry Cheesecake), карамел и кафе (Caramel Coffee), бананово смути (Banana Smoothie), ванилов крем (Vanilla Cream), шоколадово брауни (Chocolate Brownie) и боровинков чийзкейк (Blueberry Cheesecake). Впечатляващите вкусове са проектирани с оглед прилагането им в рамките на концепции за заместители на месото с високо съдържание на белтъчини, съдържащи най-висококачествените макро-хранителни вещества, включително здравословни мазнини, комплексни въглехидрати с нисък гликемичен индекс (glycaemic index или GI) и цялостни протеини, заедно с препоръчителните необходими витамини, минерали и микроелементи. Предлагайки по-пищно вкусово преживяване на загрижените за теглото си потребители, които въпреки всичко държат на богатия вкус, новата колекция разкрива перспективи пред разработването на още по-привлекателни продукти в сферата на контрола върху теглото.

Синерджи Флейвъърс разполага с впечатляващ портфейл вкусови решения, ориентирани към пазарите в сфери като спортното хранене, контрола върху теглото и активното стареене. Не на последно място и предвид позициите на компанията-майка Карбъри (Carbery) в областта на протеините, Синерджи Флейвъърс е специализирана в маскирането на вкуса на богатите на белтъчини формулировки и работи с редица клиенти по създаването по поръчка на вкусови профили, подходящи за разнообразни хранителни приложения.



„Затлъстяването е един от рисковите фактори на метаболитния синдром и на засегнатите индивиди се препоръчва да разнообразят своето хранене, за да подобрят здравето си като цяло. Хората са склонни да ограничават мазните храни в името на отслабването, но подобни храни често пъти съдържат витамин Е и следователно намаляването им води до спад в приема на този микронутриент. Този факт допълнително изостря проблема, че повече от 90 процента от американците не съумяват да си набавят необходимата дневна доза витамин Е. Необходимо е да формулираме конкретни препоръки за страдащите от метаболитен синдром, тъй като при тях увеличеният прием се явява задължително ус-

ловие за постигане на търсения здравословен статус.“

Авторите на изследването допълват: „Необходими са по-нататъшни изследвания по въпроса, какво пречи на индивидите с метаболитен синдром да постигат оптималния статус на витамин Е, но е доста вероятно това да се дължи на по-високата степен на възпаление и оксидативен стрес в тялото, водещи до по-бърз разпад на витамин Е. Поради това по-високият прием на витамин Е се налага с оглед постигането на неговата антиоксидантна защита, която би могла да предотврати или забави възникването на заболяванията, свързани със синдрома.“

По <http://www.dsm.com/>

Изследване на храните с високо съдържание на протеини

Консумирането на храни, богати на аминокиселини, би могло да бъде не по-малко полезно за сърцето ви от спирането на цигарите или гимнастиката, твърди ново проучване на Университета на Източна Англия (University of East Anglia или UEA).

Изследването показва, че хората, която приемат големи количества от определени аминокиселини, налични в месото и растителните протеини, имат по-ниско кръвно налягане и намалена артериална ригидност.

Мащабите на така описаната свързаност са сходни с онези при рисковите фактори, произтичащи от начина на живот, сред които консумацията на сол, намалената физическата активност, употребата на алкохол и тютюнопушенето.

Изследователите проучват ефекта на седем аминокиселини върху сърдечно-съдовото здраве на почти две хиляди жени със здравословен индекс на телесната маса. Данните са взети от ТуинсЮКей (TwinsUK) – най-големият британски регистър на възрастни близнаци, включващ 12 хиляди близнаци и използван за изучаване на генетичните и екологични причини за свързани с възрастта заболявания.

Специалистите проучват тяхното меню и го сравняват с клиничните измержания на кръвното налягане, дебелината и ригидността на кръвоносните съдове. В хода на изследването те откриват сериозни доказателства, че консумиращите най-големи количества аминокиселини имат по-ниски показатели на кръвното налягане и артериалната ригидност.



Но учените откриват също така, че от значение е и самият хранителен източник – при по-голям прием на аминокиселини от растителни източници в резултат се постига по-ниско кръвно налягане, докато животинските източници се свързват с намаляване на артериалната ригидност.

Водещият изследовател д-р Ейми Дженингс от Медицинското училище в Норуич в рамките на UEA, коментира: „Това проучване демонстрира защитния ефект на редица аминокиселини по отношение на сърдечно-съдовото здраве. Увеличеният прием на богати на протеини храни като месо, риба, млечни изделия, боб, леща, броколи и спанак, би могъл да се окаже важен и абсолютно достъпен начин за ограничаване опасността от сърдечно-съдови заболявания. Резултатите от предходни проучвания осигуряват доказателства, че ръстът в хранителните протеини може да бъде асоцииран с по-ниското кръвно налягане. Ние искахме да научим дали протеинът от животински източници или този от растителни източници е по-полезен – така че се разровихме по-надълбоко и съсредоточихме вниманието си върху аминокиселините, налични и в месото, и в зеленчуците.“

Натурални решения при месните продукти

Преди културите се използваха основно за ферментирани колбаси, но сега имат и други приложения – при шунка, бекон, пилешки продукти...



Интервю с Вероник Зулиани

Засилващата се тенденция за използване на натурални решения засяга ли месните продукти?

Да, засяга ги. Увеличава се търсенето от страна на потребителите на „натурални“ месни храни. Те искат минимално преработени продукти, искат продукти с по-лека термична обработка (за запазване на витамините, вкуса...) и разбира се, искат продукти без добавки, т.е. без E-номера. Тази силна тенденция се нарича „чист етикет“. Но трябва да се има предвид все пак, че потребителите не са готови да направят компромис по отношение на вкус, качество, безопасност или удобство (срок на годност). Те искат „пълен пакет“, т.е. продукт с чист етикет, който да е вкусен и да е с дълъг срок на годност!

Какви са тенденциите на западните пазари във връзка с безопасността на храните?

Безопасността на храните е задължителна. В днешно време месопереработвателите са изправени пред големи предизвикателства. Наистина, за да се следват тенденциите в потреблението, или за да бъде изпълнена политиката за обществено здраве, те трябва, например, да намалят съдържанието на сол в продуктите си, да намалят

концентрацията на нитрит, да разработят нови рецептури с чист етикет. Ако направят това, препятствията, използвани за контрол на растежа на нежелани бактерии няма да бъдат достатъчно силни, за да се запази същото микробно качество. По този начин те трябва да прилагат нови бариери за поддържане на микробното качество на своите продукти.

Друга сериозна тенденция, свързана с опазването на храните, е намаляването на хранителните отпадъци. Около 100 милиона тона храна се пропилват ежегодно в ЕС (по данни за 2012г.). Разхищението на храна е не само етичен и икономически проблем, но той също изчерпва ограничените природни ресурси на околната среда. Всички участници в хранителната верига са призовани от ЕС да разработят решения за предотвратяване и намаляване на хранителните отпадъци. В този контекст е необходимо също така и използването на нови бариери за растежа на бактериите, развалящи храните.

Има ли някаква промяна в начина, по който защитаваме трайността и качеството на месните продукти в момента?

Да, има. Делът на месни продукти, защитени по естествен начин, бързо се увеличава. Днес ние виждаме все повече и повече продукти – от ферментирани колбаси до сушено свинско филе и варени малотрайни колбаси, при които културите се добавят с цел повишаване на безопасността на храните, удължаване срока на годност или както вече споменахме, постигане на „чист етикет“.

Микроорганизми за защита на храните – това нещо ново ли е?

Всъщност не. Много храни са запазвани чрез микробна ферментация още от стари времена. Документи от хиляди години преди Христа описват употребата на ферментирани храни като хляб, ферментирало мляко, ▷



ИСАВ

www.isav-bg.com

23 ГОДИНИ

Проектиране и изграждане на:

Фуражни цехове



Мелници
Оризарни



Силозни стопанства



Гранулиращи линии



Инсталации за
производство на
екструдирани храни
за домашни любимци



Аспирационни уредби



Пневмотранспортни
инсталации



Инсталации за макро- и микро-
компоненти



Приемане и съхранение на брашно
към хлебозаводи



ИСАВ-1 ЕООД
4400 Пазарджик
ул. "Мильо Войвода" 15
тел/факс: 034 44 60 32
E-mail: isav@cybcom.net

ИНВЕСТИРАЙТЕ В БЪДЕЩЕТО С НАС

ЕК и законовите ограничения за транс-мазнините

Ограничаването на позволените нива на индустриални транс-мазнини в храните е най-ефективният начин да се постигне намаляване на вероятността европейците да получат сърдечни заболявания, подчертава Европейската комисия в дългоочаквания си доклад – без обаче да прецизира какво би следвало да бъде въпросното ограничение.

Докладът обръща внимание на мотивите „за“ и „против“ различните опции за редуциране равнищата на индустриални транс-мазнини в диетата на европейците, включително на доброволното ограничаване и задължителното им етикетироване.

Заклучението е, че най-ефективно би било въвеждането на законово ограничение: „Потребителите биха получавали систематично по-здравословни храни, без да им се налага специално да търсят продукти с пониски нива на транс-мастни киселини (ТФА). При избора на този вариант потенциалните ползи за общественото здраве ще бъдат най-големи, тъй като законодателното изискване ще покрие на практика всички продукти и, следователно, всички групи от населението, включително по-уязвимите сред тях, ще се възползват от редуцията на ТФА.“

Отхвърлените варианти

Саморегулирането би могло да постави в неблагоприятно положение местните производители, тъй като в подобен случай ще им се наложи да се конкурират с по-евтини продукти със съдържание на транс-мазнини, внасяни отвън.

Задължителното етикетироване би могло – на теория – да стимулира преформулирането и да позволи на потребителите да правят по-здравословен избор. Но в светлината на факта, че информираността на хората относно различията между частично и изцяло хидрогенираните масла е изключително ниска, тази опция чисто и просто би усложнила допълнително процеса на вземане на решения от страна на потребителите, а отрасълът от своя страна не би почувствал никакъв натиск в посока ограничаване на нивата.

И двете опции биха допуснали пазарното присъствие на храни с вариращи равнища на транс-мазнини, което ще доведе до задълбочаване на здравословното неравенство поради факта, че хората с по-ниски доходи купуват по-евтини хранителни стоки.

Благодарение на доброволното преформулиране от страна на производители, по-голямата част от храните в ЕС вече съдържат по-малко от 2% транс-мазнини на 100 грама мазнини, но този показател варира в широк спектър между отделните държави-членки; високи равнища

на транс-мазнини се наблюдават в Полша, България, Словения, Хърватска и Швеция. „Това предполага, че в някои части на ЕС постигнатият напредък е незначителен“, посочва Комисията.

При някои храни, например пуканките и бисквитите, до 50% от съдържанието на мазнини се пада именно на транс-мазнините.

При наличието на вече въведено ограничение върху транс-мазнините в 4 страни-членки на Общността и в светлината на демонстрираната от други държави готовност да въведат подобен лимит, пазарът на ЕС рискува да става все по-фрагментиран – още една причина в подкрепа на хармонизацията в рамките на Съюза, коментира докладът.

Предложеното решение би могло също така да окаже положително въздействие върху търговията. „Ако не бъде предприето действие на ниво ЕС, съществува вероятност да възникнат трудности и за производителите от Общността, които имат интерес да получат достъп до пазарите в САЩ“, се изтъква в доклада. Съединените щати отмениха статуса GRAS (*generally recognised as safe* – като цяло признати за безопасни) на частично хидрогенираните масла, явяващи се основен източник на индустриални транс-мазнини, а производителите разполагат с тригодишен срок, за да ги премахнат от своите продукти.

Реакции

Докладът беше приветстван както от потребителските групи, така и от здравните асоциации. Генералният директор на европейската група за правата на потребителите BEUC Моник Гойенс коментира: „Най-после Комисията препоръчва да се наложи законово ограничение върху запушващите артериите транс-мастни киселини, валидно за всички страни в Общността. Въвеждането на лимити е единствения начин на потребителите от целия ЕС да бъде гарантирано, че са еднакво защитени, без значение къде живеят и какво купуват.“

Реакциите от страна на отрасъла обаче са смесени.

От Европейската асоциация на производителите на маргарин IMACE твърдят, че доброволните усилия изключват необходимостта от въвеждане на регулаторни мерки. Генералният секретар Сиска Поти заявява: „Практическото елиминироване от страна на свързания с маргарина отрасъл на ТФА е демонстрация на успешния подход, според който производителите предприемат доброволно действия в името на здравето на потребителя, без да се налага нормативна намеса. В много държави в Европа средният прием на ТФА е вече под препоръчителното равнище от 1 процент от енергийния прием. Над 60 процента от актуалния към момента прием на ТФА идва от преживни източници (естествени източници от типа на млечни или месни продукти).“

В същото време европейското обединение на производителите на растителни масла FEDIOL приветства заключението на доклада, определяйки го като гаранция за създаването на равни условия за производителите в цяла Европа, но както IMACE, така и FEDIOL призовават въвеждането на лимит да бъде съчетано с премахване на задължителното понастоящем етикетироване на хидрогенирането.

Въпросното правило изисква маслата да бъдат етикетирани или като частично хидрогенирани, или като изцяло хидрогенирани – тоест, съдържащи наситени мастни киселини, но не и транс-мазнини.

Въпреки че към момента това разграничаване позволява на потребителите да улавят наличието на транс-мазнини в храната им, от FEDIOL смятат, че едно общовалидно за ЕС ограничение ще го направи „чисто и просто излишно“.

По <http://ec.europa.eu/>

Our planet Earth – in our hands*

Еволюция и устойчиво развитие

Акад. Тодор Николов

Изразът „устойчиво развитие“ категорично навлезе в езика ни. Използва се във всички сфери на общественно-политическия и икономически живот в съвременния свят, но все още не всички са наясно със същностното съдържание на този израз. Затова си позволихме да препечатаме от вестника на Федерацията на научно-техническите съюзи „Наука и общество“ интересните размисли на академик Тодор Николов върху устойчивото развитие на съвременното общество.



Изглежда общопризнато, че проблемът за устойчивото развитие има глобален характер и засяга нашето съществуване или несъществуване, т.е. заплахата от гибел на човешката цивилизация.

Терминът „устойчиво развитие“ има двояк смисъл, защото съдържа два противоречиви елемента: „устойчивост“ и „развитие“.

В съвременното му тълкуване обаче той изразява жизнената идея за икономическо развитие, което да опазва максимално околната среда, т.е. за коеволюция на стопанската дейност на обществото в единство с природата. Само при такава политика човечеството може да има бъднини.

Днес много от локалните и регионални проблеми са често отражение на глобални



АЛТЕРНАТИВИТЕ



ЗЕМЯТА В НАШИТЕ ГРИЖЛИВИ РЪЦЕ

V/S



ДА ИЗТИСКАМЕ ВСИЧКО ОТ ЗЕМЯТА

Колаж: Т.Н.

* Нашата планета – в нашите ръце

Flowcrete

for the world at your feet







+359 898 61 58 31

bulgaria@flowcrete.com

www.flowcrete.bg

Свържете се със
специалистите
в подовите

Предимствата на Flowfresh:

-  Антимикробен-Съдържа Polygiene®
-  HACCP Международно Сертифициран
-  Противохлъзгащ
-  Износоустойчив
-  Издържа на високи температури
-  Химически устойчив



HACCP
Международно
Сертифициран



Съдържа
Polygiene®



така и за ресурсите на Земята. Това е наше задължение и наша отговорност. При този подход, погледът към тайните на Вселената ще бъде като основа на нашия оптимизъм, че бъдещето на човечеството в „безкрайно крайната и крайно безкрайната Вселена“ е сигурно поне в близките 10 млн. години.

Освен ако... човечеството само не взриви Планетата си!

Литература

1. Борн, М. 1981. Моят живот и възгледи. Изд. „Наука и изкуство“, С., 118 с.
2. Браун, Л.Р. 2006. План Б 2.0. Да спасим планетата от стрес и цивилизацията от беда. Изд. „Книжен тигър“ С., 367 с.
3. Докинс, Р. 2011. Най-великото шоу на Земята. Изд. „Инфодар“ С., 535 с.
4. Моисеев, Н. Н. 1996. Устойчивое развитие или стратегия переходного периода. Энергия, № 9, с. 14- 21.
5. Николов, Т. 2011. Глобални изменения на климатите в историята на Земята. Акад. изд. “Марин Дринов”. С., 398 с., 68 фиг.
6. Николов, Т. 2013. Глобални предизвикателства пред човечеството. Акад. изд. “Марин

Дринов”. С. 120 с., 29 фиг. (второ преработено и допълнено издание).

7. Николов, Т., В. Минковска. 2004. Империята на динозаврите. Акад. изд. “Марин Дринов”. С., 179 с., 86 фиг.

8. Alvarez, L. W., W. Alvarez, F. Asaro, H. V. Michel. 1980. Extraterrestrial cause for the Cretaceous-Tertiary extinction.- *Science*, 208,1095-1108.

9. * * *. 2011. Състояние на планетата. Доклад на Института Уърлдуюч за напредъка към устойчиво общество. С. Изд. „Книжен тигър“, 319 с..

10. * * *. 2008. Пулсът на Земята. С. National Geographic - България.120 с.

11. * * *. 2015. Nations Unies A/RES/70/1. Assemblée générale Distr. générale 21 octobre 2015.

12. Résolution adoptée par l’Assemblée générale le 25 septembre 2015

От редакцията

Материалът е публикуван в Сборник с доклади на Националната научно-техническа конференция “Минералните ресурси и устойчивото развитие”, организирана от НТС по МДГМ.

ЗАПОВЯДАЙТЕ ПРИ НАС!

Освен със специалисти-консултанти за разработване на проекти, свързани с технологични иновации, финансова политика, патентна защита и гр., Федерацията на научно-техническите съюзи ще ви осигури конферентни и изложбени зали, симултанна техника, отлични възможности за провеждане на вашите събития, промоции, коктейли.

Спестете време, средства и енергия като се възползвате се от комплексните услуги на Федерацията и удобните зали от 18 до 300 места, в центъра на София.



Зала №4



Зала №3

Зала, брой места	Делнични дни			Почивни и празнични дни	
	до 2 часа	до 4 часа	над 4 часа	до 4 часа	над 4 часа
Зала №1 62 места	85 лв.	145 лв.	190 лв.	185 лв.	230 лв.
Зала №2 50 места	99 лв.	195 лв.	290 лв.	245 лв.	340 лв.
Зала №3 90 места	180 лв.	275 лв.	350 лв.	350 лв.	425 лв.
Зала №4 300 места Салон с консумация		375 лв. 425 лв.	475 лв. 599 лв.	475 лв. 599 лв.	575 лв. 799 лв.
Зала №105A 54 места	99 лв.	195 лв.	290 лв.	245 лв.	340 лв.
Зала №312 25 места	49 лв.	79 лв.	110 лв.	110 лв.	150 лв.
Зала №108		69 лв.	89 лв.	105 лв.	135 лв.

Цените са без ДДС !

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



Коледно парти на Виво мая

На празник, като на празник и много вкусен при това. Фирма Lesaffre събра приятели и колеги на предколедно парти. Продукт без, който не може хубавия хляб е именно хубавата мая, а маята Виво на Lesaffre е доказала своите качества. Започнала да се произвежда преди 160 години сега тя се предлага по целия свят и има богата история, история, с която ни запозна госпожа Венета Писарска, изпълнителен директор на Lesaffre България. Всички гости опитахме от вкусните обредни коледни хлябове, приготвени от умелите ръце на шеф-готвач Ивелина Иванова. Докато режеше



и подреждаше вкусните плата, тя умело разказваше любопитни факти за производството на коледните хлябове по света и споделяше някои малки тайни при използването на Виво маята.



Вести от СХП



Национален тридневен научно-практически курс на тема: **Въвеждане и вътрешни одитори на HACCP системи** (Codex Alimentarius – CAC 1, ISO 22000 и FSSC 22000/ISO 22002)

Теми:

- Основни принципи на HACCP системата – разработване, въвеждане и одитиране. Основни изисквания на Codex Alimentarius
- Вътрешен одит на системите за управление на безопасността на храните – по изискванията на FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification),
- Общи принципи и прилагане на законодателството (R – 178/2002 & ISO 22005) в областта и за осигуряване на проследимост на храните

Програма на курса

I. Хигиенна система във фирма, произвеждаща храни във връзка с изискванията за оди-

тиране

II. Изисквания на базовите програми-предоставки за осигуряване на хигиена и безопасност във фирма, произвеждаща храни във връзка с изискванията на FSSC 22000. Актуализация на методите и верификация

III. Основни изисквания и въвеждане в ISO 22000:2005

IV. Осигуряване проследимостта на храните

V. Изисквания на ISO 19001 и ISO 22003 към одиторите

Всяка от посочените по-горе методични единици включват презентация, последвана от разработване и демонстриране на примери, възлагане на задачи на участниците и представяне и оценка на резултатите.



Данни, получени от RASFF по отношение на добавки в храни...

За периода юли-септември, 2015г. в Системата за бързо предупреждение за храни и фуражи (RASFF) са постъпили **30 броя** нотификации, касаещи добавки в храни, от които **2 броя** са **предупредителни**, **8 за недопуснат внос**, **8 за насочване на вниманието** и **12 са за проследяване**.

Най-голям е броят на нотификациите за добавки в храни през месец **юли (13 броя)**, следван от **септември (10 броя)** и най-малък през месец август (**7 броя**).

От нотифицираните продукти най-голям дял се пада на **недеклариран сулфит в сушени праскови и скариди**, оцветители в салам и сиропи, докато енергийните напитки и горчицата са с по една нотификация, отнасяща се за неразрешен консервант и оцветител респективно.

По отношение на **нотифициращите държави** относно добавки в храни за третото три-

месечие, на първо място е Италия с единадесет нотификации, следвана от Испания, Литва и Словакия с по три нотификации, България, Германия, Финландия и Швеция са с по две и с по една нотификация са Латвия и Дания.

Що се касае до нотифицираните държави, най-голям брой нотификации са за Китай, Хърватска и Турция.

От друга страна що се касае до нотификациите по видове добавки, най-голям дял се пада на високото съдържание на оцветители, следвани от недекларирани сулфити.

България е нотифицирана от Латвия за неразрешено влагане на консерванти в сушени площици – сироп. А от друга страна България е нотифицирала два пъти Турция за високо съдържание на сулфит в сушени кайсии.

По отношение видовете нотификации от RASFF системата, касаещи добавки в храни за третото тримесечие, най-голям дял се пада на **нотификациите за проследяване -12, за недопуснат внос – 8, за насочване на вниманието - 8 броя** и само **2 броя** са **предупредителни**.

... по отношение на ГМО

През третото тримесечие на 2015 г. по Системата за бързо предупреждение за храни и фуражи RASFF са направени **3 нотификации** за неразрешени ГМО. Едната от тях касае генетично модифицирана (ГМ) **папая** от Тайван, а другите две – **оризови продукти** от Пакистан (органично оризово брашно) и Китай (спагети). По вид нотификациите за ГМ папаята и оризовото брашно са информативни, като първата е за насочване на вниманието, а втората – за проследяване. Нотификацията, касаеща спагетите от ГМ ориз, е за недопуснат внос.

Трябва да се отбележи, че както през първото (2 нотификации) и второто (3) така и през третото тримесечие на тази година броят на нотификациите, касаещи неразрешени ГМО, е малък – 3. Както и през първата половина на 2015 г. нотификациите за периода юли-септември се отнасят за ГМ папая (по 1 за предходните две тримесечия) и оризови продукти (съответно 1 за първото и 2 за второто тримесечие).

Произходът на оризовите продукти е основно от Китай, като изключение прави оризовото брашно с произход Пакистан (от трето тримесечие). ГМ папаята е от Индия или Тайван.



Лектор: Надежда Василева – сеньор одитор по качество и безопасност

Семинарът ще се проведе на 27, 28 и 29 януари. 2016 г. в София, Дом на науката и техниката



СХП, УХТ-Пловдив и БАБХ

организиран Национален практически семинар: **Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейска нормативна уредба; Хранителни добавки и добавки в храни; Етикетирание, енергийна стойност на храните и представяне на хранителната информация – предстоящо въвеждане на изискванията.**

Семинарът ще се проведе на 25. 02. 2016 г. в Конгресния център на Международен панаир Пловдив, зала Хеброс.

За повече информация:

Съюз по хранителна промишленост
София 1000, ул. Раковски 108, офис 408
тел./факс: (02) 987 47 44; GSM: 0888 72 24 82
инж. Соня **Бургуджиева**,
e-mail: ufi_sb@abv.bg
<http://www.ufi-bg.com/>



ния период. Това ще стимулира експанзията на европейското производство на мляко и млечни изделия. По подобен начин свинското месо също би могло да се облагодетелства от по-мощен износ от ЕС.

Обект на анализа са също така несигурността около политиките, макроикономическите и агрономически перспективи. Докладът от миналата година включва например анализ в условията на устойчиво обезценяване на еврото или на промяна в стратегията на Китай по отношение на самодостатъчността при производството на продукти от животновъдна дейност.

По време на конференцията генералният директор на JRC Владимир Шука (Vladimir Šucha) подчерта възможните напрежения около постигането на следните три цели: **хранителна сигурност, опазване на околната среда и действия по отношение на климата.** Той подчерта сферите, които все още се нуждаят от по-нататъшно проучване, например емисиите парникови газове, промяната в ползването на земята, замърсяването на водата и достъпа до нея, както и възможното въздействие на адаптирането и смекчаването на климата върху селскостопанското производство.

Одобрена от ЕС претенцията за ниско съдържание на натрий

Ензимотек (Enzymotec) ще се ползва от правото да използва здравословни претенции, свързани с кръвното налягане, по отношение на Кей-Риъл (K-Real), след като тази марка чисто масло от крил стана първата, покрила критериите на ЕС за прокламиране на ниско съдържание на натрий.

Тази новина означава, че производителите на хранителни добавки, търсещи предимство на Европейския пазар, вече ще могат да отпечатват върху своите опаковки претенции, свързани с кръвното налягане, стига да включват Кей-Риъл в своите изделия.

Кей-Риъл е произведено с помощта на многостепенния процес за екстракция на масла, собственост на Ензимотек, в резултат на чието прилагане се получават по-ниски нива на натрий в сравнение с другите масла от крил и се гарантира висококачествено масло с превъзходни органолептични характеристики. Одобрената от ЕС претенция е свързана с положителния ефект, оказван от редуцираната консумация на натрий върху поддържането на нормално кръвно налягане.

Високият прием на натрий се свързва с повишено кръвно налягане, което от своя страна се явява основната причина за възникването на сърдечно-съдови заболявания, преди всичко на инсулти и инфаркти, твърдят от Ензимотек.

По повод на одобрената здравословна претенция президентът и главен изпълнителен директор на Ензимотек д-р Ариел Катц коментира: „Тази полезност е характерна изключително за Кей-Риъл. Никое друго масло от крил не предлага толкова ниски нива на съдържане на натрий, колкото нашето, и това разкрива пред производителите и дистрибуторите на хранителни добавки възможност да дадат на продуктите си уникално търговско предимство, с което да привлекат потребителите. Пазарът на базирани на Омега-3 добавки е изключително конкурентен и представлява трудно поле за реализация. Със своето уникално ниско съдържание на натрий, обаче, Кей-Риъл се явява оптималния избор на ингредиент за производители и марки, които се стремят да лансират могъщо предложение, гарантиращо, че продуктите им изпъкват на търговските щандове.“

По <http://www.foodbev.com/>

полиграфически комплекс

София, кв. Горна Баня, бул. Николай Хрелков 2А,
тел 957 8805, 957 8673, office@ifodesign.net

СПИСАНИЯ
ИНФОРМАЦИОННИ БЮЛЕТЕНИ
ВЕСТНИЦИ
ФИРМЕНИ ПРОДУКТОВИ КАТАЛОЗИ
ЕТИКЕТИ
ХАРТИЕНИ И КАРТОНЕНИ ОПАКОВКИ
КНИГИ

Проучване върху миграцията на терефталова киселина в бутилки от полиетилентерефталат

Светла Чавдарова, доц. д-р Тери Вrabчева, дм, Таня Баракова
 Национален център по обществено здраве и анализи
 Бул. «Акад. Иван Гешов», 15, 1431 София
 Тел. 02/8056391, E-mail: t.vrabcheva@ncpha.government.bg

Резюме

Терефталовата киселина е органично съединение, което намира широко приложение в производството на материали, влизащи в контакт с храни. Тя е с ниска токсичност и е известно, че действа като „endocrine disruptor“. Не предизвиква дразнене на очите и кожата. При по-продължителна експозиция може да причини увреждане на уринарния тракт и тестисите. Терефталовата киселина се използва като мономер за производството на полиетилентерефталат (PET) бутилки за минерална вода и безалкохолни напитки, синтетични влакна, полиестерни филми и други. Възможна е миграция на остатъчни количества от мономера в храните и напитките, които се съхраняват в PET опаковки. Съгласно Европейското законодателство в Регламент (ЕС) № 10/2011 относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни е определена граница на специфична миграция за терефталовата киселина от 7,5 mg/kg.

Целта на настоящето проучване е разработване и внедряване на течнохроматографски метод с UV детекция за определяне на специфичната миграция на терефталова киселина, както и проучване на миграцията ѝ в пазарни проби води, съхранявани в PET бутилки. Постигнатите граници на количествено определяне (LOQ) и на откриване (LOD) на метода са съответно 0,5 mg/kg и 0,1 mg/kg. Бяха изследвани 132 броя проби PET бутилки с различни води, за да се установи има ли миграция на мономера във водата.

Ключови думи: терефталова киселина, миграция, PET бутилки, HPLC метод

Study on the migration of terephthalic acid in the bottles of polyethylene terephthalate

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

Summary

Terephthalic acid is an organic compound which is widely used in the production of materials in contact with food. It has a low toxicity and is known to act as endocrine disruptor. It does not cause eye and skin irritations. During longer exposure can cause damage to the urinary tract and the testes. Terephthalic acid is used as a monomer for the production of polyethylene terephthalate (PET) bottles for mineral water and soft drinks, synthetic fibers, polyester films and others. It is possible a migration of monomer residues in food and beverages stored in PET packages. According to European legislation in Regulation (EC) № 10/2011 on materials and articles intended to come into contact with foodstuffs is defined specific migration limit for terephthalic acid, which is 7.5 mg/kg.

The aim of this research was the development and implementation of the HPLC method with UV detection for the determination of the specific migration of terephthalic acid and a research of its migration in market samples of water stored in PET bottles. A limit of quantification (LOQ) and detection (LOD) of the method were respectively 0.5 mg/kg and 0.1 mg/kg. They were studied 132 samples of PET bottles with different kinds of water in order to identify a migration of the monomer in the water.

Keywords: terephthalic acid, migration, PET bottles, HPLC method



Съдържание на рубриката „Храни и наука“ за 2015 г.

Брой 1-2

Проучване миграцията на бисфенол А от поликарбонатни бутилки за диспенсъри на вода

Светла Чавдарова, доц. д-р Тери Врабчева, дм, Таня Баракова,
Национален център за обществено здраве и анализи

Промишлено кръстосване на крави от Българско черношарено говедо с бици от породата Абердин Ангус в млечни ферми на Плевенския регион

Н. Марков
Институт по планинско животновъдство и земеделие,
Троян

Брой 3

Технологично качество на генотипове твърда пшеница, реколта 2012 г.

доц. д-р Иванка Петрова,
ас. Екатерина Александрова,
доц. д-р Надка Михалкова,
проф. д-р Габриела Маринова,
проф. д-тн Валентин Бъчваров

Институт по криобиология и хранителни технологии,
София

Лумбрикултура (вермитехнология) при преработка на оборски тор и отпадъци от силаж и сенаж в говедовъдството

Н.Марков
Институт по планинско животновъдство и земеделие,
Троян, 5600

Брой 4

Влияние на различни видове мариноване върху органолептичните и технологичните характеристики на месо. Обзор

Десислава Влахова-Вангелова,
Стефан Драгоев,
Десислав Балев

Катедра „Технология на месото и рибата“, Технологичен факултет, УХТ, Пловдив

Валидиране на HPLC метод за определяне на кофеин в безалкохолни напитки

Мария Кънева,
Искра Върбанова,
Радостина Трендафилова,
Пламена Неделчева, Георги Костов,
УХТ Пловдив

Брой 5

Изследване на относителната производителност на ултрафилтрационни мембрани в зависимост от работното налягане и обработваната течност

С. Козлуджова¹,
М. Душкова¹, К. Динков¹,
М. Митева-Петрова²

1. Университет по хранителни технологии, Пловдив
2. Университет „Проф. д-р Асен Златаров“, Бургас

Технологично качество на генотипове твърда пшеница, реколта 2013 г.

доц. д-р Иванка Петрова,
ас. Екатерина Александрова,
доц. д-р Надка Михалкова,
проф. д-р Габриела Маринова,
проф. д-тн Валентин Бъчваров

Институт по криобиология и хранителни технологии,
София

Брой 6-7

Сравнително изследване между хляб от пшеница и лимец

Доц. д-р Надка Михалкова,
гл. ас. д-р Силвия Иванова,
ас. инж. Илиана Борисова,
проф. д-р Габриела Маринова,
проф. д-тн Валентин Бъчваров

Институт по криобиология и хранителни технологии

Диетични средства и добавки против излишните въглехидрати в човешкия организъм

Д-р Горан Попов,
СКК-ЦСКА, София

Брой 8

Рискове и възможности за българската хранително-вкусова промишленост от реализирането на трансатлантическото партньорство за търговия и инвестиции

Доцент д-р Нона Маламова,
Институт по аграрна икономика

Проучвания върху качествения състав и свойствата на психрофили, изолирани от кланични трупове на дребни преживни животни

доц. д-р Фейзула Фейзулах,
проф. д-р Йордан Гогов, доц. д-р Милослав Жиков,
гл. ас. д-р Гергана Крумова-Вълчева



Брой 9

Настъпват ли афлатоксините в Европа в резултат на глобалното затопляне?

Доц. д-р Тери Врабчева, дм

Национален център по общественото здраве и анализи

Брой 10

Средства за отслабване на основата на кофеина

Д-р Горан Попов

СКК-ЦСКА, София

Брой 11

Сорбционни характеристики на хляб с топинамбур, предназначен за профилактично и здравословно хранене

доц. д-р. инж. Албена Г. Дуракова¹, доц. д-р инж.

Цветана Гогова²

1 Университет по хранителни технологии, катедра: „Процеси и апарати“

2 Университет по хранителни технологии, катедра: „Технология на зърнени, фуражни, хлебни и сладкарски продукти“

Технологично качество на генотипове твърда пшеница, реколта 2014 г.

доц. д-р Иванка Петрова,

ас. Екатерина Александрова,

доц. д-р Надка Михалкова,

проф. д-р Габриела Маринова,

проф. д-тн Валентин Бъчваров

Институт по криобиология и хранителни технологии, София

Брой 12

Проучване върху миграцията на терефталова киселина в бутилки от полиетилентерефталат

Светла Чавдарова,

доц. д-р Тери Врабчева,

дм, Таня Баракова

Национален център по общественото здраве и анализи

Content of Rubric Food and Science 2015

Issue 1-2

A study on a migration of bisphenol A from polycarbonate bottles for water dispensers

Svetla Chavdarova, Assoc. Prof. Dr. Terry Vrabcheva, PhD, Tanya Barakova

National Center for Public Health and Analyses
e-mail: t.vrabcheva@ncpha.government.bg

Lumbrikultura (vermitehnologiya) in treatment of manure and waste Silage and haylage in cattle

N. Markov

Institute of Mountainous Animal Breeding and Agriculture, Troyan, 5600
mim67@mail.bg

Issue 4

Industrial crossing cows Bulgarian black streaky ox bulls breed Aberdeen Angus in dairy farms in the region of Pleven

Nikolay Tsvetanov Markov

Research Institute of Mountain Stockbreeding and Agriculture, Troyan,
e-mail: mim67@mail.bg

The effect of different marinating types on the sensory and technological properties of meat. A review

Dessislava Vlahova-Vangelova,

Stefan Dragoev, Dessislav Balev

Department of Meat and Fish Technology, Technological faculty, University of Food Technology, Plovdiv, Bulgaria
e-mail: logos2000lt@gmail.com

Issue 3

Technological quality of genotypes durum wheat, harvest 2012

Assoc. Prof. Ivanka Petrova PhD,

Assistant Ekaterina Aleksandrova,

Assoc. Prof. Nadka Mihalkova PhD,

Prof. Gabriela Marinova PhD, Prof. Valentin Bachvarov DTS

Institute of Cryobiology and Food Technologies

Validation of HPLC method for analysis of caffeine in soft drinks

Maria Kaneva, Iskra Varbanova,

Radostina Trendafilova, Plamena Nedelcheva*,

Georgi Kostov

University of Food Technologies - Department of Wine and Beer Technology, *Department of Biochemistry and Molecular Biology

Issue 5

Investigation of permeate flux of ultrafiltration membranes depending on the working pressure and treated liquid

S. Kozludzhova, M. Dushkova, K. Dinkov, St. Petrov

Technological quality of genotypes durum wheat, harvest 2013

*Assoc. Prof. Ivanka Petrova PhD,
Assistant Ekaterina Aleksandrova,
Assoc. Prof. Nadka Mihalkova PhD,
Prof. Gabriela Marinova PhD,
Prof. Valentin Bachvarov DTS*

Institute of Cryobiology and Food Technologies,
e-mail: pupesa@yahoo.com

Issue 6-7

Comparative study between bread from wheat and einkorn

*Assoc. Prof. PhD Nadka Mihalkova,
Assist. Prof. PhD Silviya Ivanova,
Assist. Prof. Iliana Borisova,
Prof. PhD Gabriela Marinova,
Prof. DSc Valentin Batchvarov*

Institute of Cryobiology and Food Technology,
e-mail: nmihalkova@abv.bg

Dietary means and supplements against excess carbohydrates in the human body

d-r Goran Popov

Issue 8

Risks and opportunities for bulgarian food industry from the implementation of the transatlantic partnership for trade and investment

Assoc. Prof. Dr. N. Malamova,

Institute of Agricultural Economics – Sofia,
e-mail: nonamal@abv.bg

Studies on the quality composition and properties of psychrophiles isolated from carcasses of small ruminants

*Assoc. Prof. d-r Fejzulla Fejzullah 1,
Prof. d-r Yordan Gogov 2,
Assoc. Prof. d-r Miloslav Gikov 3,
Chief Assistant d-r Gergana Krumova-Valcheva 2**

1State University of Tetovo, Macedonia, Faculty of Food Technology and Nutrition

2National Diagnostic and Research Veterinary Institute, Sofia

3University of Forestry, Sofia, Faculty of Veterinary Medicine

*e-mail: dr.krumova_valcheva@abv.bg

Issue 9

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

Assoc. Prof. Dr. Terry Vrabcheva, PhD

National Center for Public Health and Analyses
e-mail: t.vrabcheva@ncpha.government.bg

Issue 10

Supplements based on caffeine which reduce weight

D-r Goran Popov

Issue 11

Moisture sorption characteristics of bread from jerusalem artichoke flour for prophylactic and healthy diets

*Associate professor Eng. Albena G. Durakova 1,
Associate professor Eng. Tzvetana Gogova 2*

1University of Food Technologies, Process Engineering Department

e-mail: aldurakova@abv.bg

2University of Food Technologies, Technology of Grain, Fodder, Bread and Confectionery Products Department,
e-mail: tzv_gogova@abv.bg

Technological quality of genotypes durum wheat, harvest 2014

*Assoc. Prof. Ivanka Petrova PhD,
Assistant Ekaterina Aleksandrova,
Assoc. Prof. Nadka Mihalkova PhD,
Prof. Gabriela Marinova PhD,
Prof. Valentin Bachvarov DTS*

Institute of Cryobiology and Food Technologies
e-mail: pupesa@yahoo.com

Issue 12

Study on the migration of terephthalic acid in the bottles of polyethylene terephthalate

Svetla Chavdarova,

*Assoc. Prof. Dr. Terry Vrabcheva,
PhD, Tanya Barakova*

National Center for Public Health and Analyses
e-mail: t.vrabcheva@ncpha.government.bg

Как най-лесно да приготвим пиле по марокански?

Малко хора откликнаха на поканата на КООП ХВП да посетят хранителното изложение в Мароко. Но освен него, Мароко има много неща, с които да привлече туриста и професионалиста – кухнята. Предлагаме ви рецептата на американеца Матю Кард, който явно много си пада по екзотичната кухня, а и подхожда професионално при експериментирането.

Повечето хора, когато мислят за Мароко, си представят потънали в прах сокаци, високи тънки минарета и хора, облечени в свободно дуплещи се бурки. Но не и аз. Всъщност аз мисля със стомаха си и си представям така нареченото „таджине“. То представлява екзотична яхния с

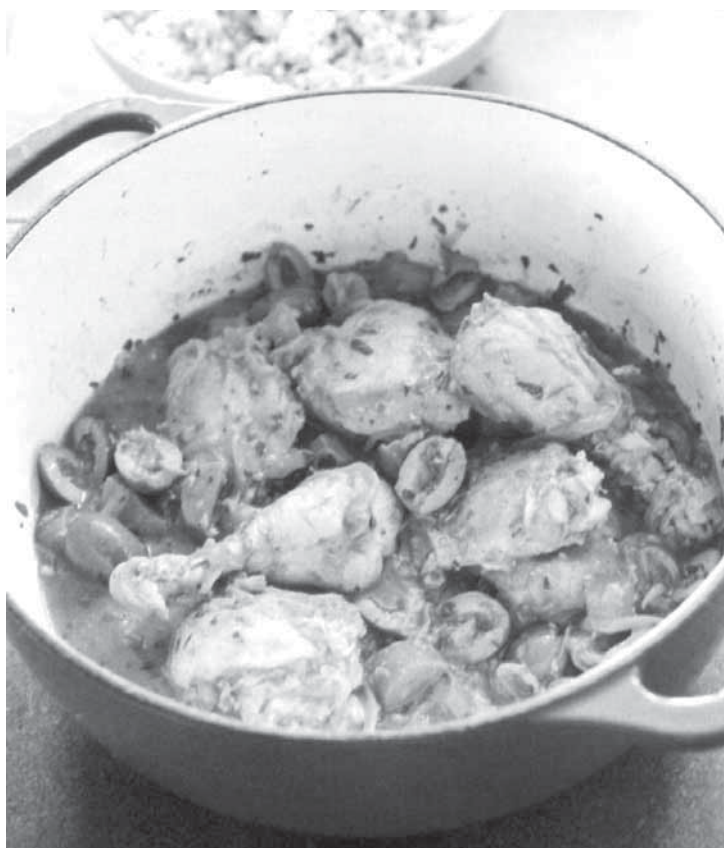
характерен вкус. Готви се бавно в глинени съдове със същото име. Може да включи всякакви видове меса, плодове и зеленчуци, въпреки че безспорно най-любимата ми съчетава пиле със солени маслини и с лимон.

Макар че обичам „таджине“, то не е от ястията, които винаги съм смятал за най-подходящи за готвене при домашни условия в Америка. Защо? Няколкото традиционни рецепти, на които съм се натъквал, изискваха много време и усърден труд при готвенето, една специална тенджерка („таджине“) и някои трудни за намиране продукти. Обикновено си играя цял ден в кухнята, за да го приготвя, като на лов за нещо екзотично. Но, всъщност „таджинето“, в неговия най-първичен вид, не е ли просто яхния?

Едно малко „научно проучване“ доказва, че не бях първият, който се е възползвал от опита си да направи приготвянето на „таджинето“ по-достъпно. Макар че в повечето от рецептите, които пробвах, липсваше наситеният вкус на едно автентично „таджине“, те наистина изпълняваха „обещанието си“, доказвайки, че един западен метод на готвене чрез задушаване в холандска тенджерка наистина може да бъде ефикасен заместител на традицията, при която ястието се задушава с часове в специалния съд за „таджине“. Също така открих, че вкусовете, които свързвах с мароканско готвене, не бяха непременно „екзотични“. Всъщност, те представляваха едно точно стратегическо смесване на продукти, с които вече разполагах в моя кухненски шкаф.

Цяло пиле в тенджерката

Почти всички рецепти, които събрах, се отнасяха за нарязано на парчета цяло пиле и скоро разбрах защо. При ястията, приготвени само с бяло месо, липсва наситеният и характерен вкус на онези, приготвени чрез съчетаване на бяло и кафяво.



Използваме подправките и посудата за готвене, с които вече разполагаме в нашите кухненски шкафове, за да създадем една мароканска яхния „таджине“ с автентичен вкус.

Но когато сготвих бялото и кафявото месо по един и същи начин, като ги оставих да врят на слаб огън, частично залети с бульон, бялото стана сухо и жилаво. Изваждането му когато водата достигна 70°C разреши въпроса. Но, трябва да се внимава да няма постоянно захлупване и отхлупване на тенджерата. Трябваше да има полесен начин да се осигури готвенето и на двата вида месо да завърши по едно и също време.

Тогава помислих и за морковите. Те бяха добавени към много от рецептите, които бях събрал. Ако се нарежат на достатъчно едро, би могло да повдигнат парчетата от бяло месо на повърхността на врящия на слаб огън бульон. Така че подредих няколко едри парчета от моркови по дъното на тенджерата с кафявото месо и поставих бялото отгоре. По този начин и с една предварителна 5-минутна обработка на кафявото месо цялото пиле беше напълно сготвено и готово по едно и също време.

Някои рецепти изискват натриване на пилето с лимон и сол и оставянето на месото да се маринова преди готвенето. Други използват само сол или сол, смесена с подправки. Открих, че добавянето им е причината за тъмен и много вкусен бульон. Освен това, когато кожата на месото се остави да загори, тя придава на течността при задушаването характерен вкус.

Подправки и други подобни

Най-после се почувствах готов да се заема с определянето на продуктите: подправки, маслини и лимон. Една нарязана голяма глава кромид лук и няколко скилидки накълцан чесън допълниха основния вкус на яхнията. Много рецепти изискват една смес от подправки, наричана *ras el hanout*. Това се превежда свободно като „най-хубавото от магазина“ и би могло да съдържа повече от 30 подправки. След като сравних цял куп рецепти за пилешки яхнии „таджине“, аз експериментирах с голям брой подправки, докато не попаднах на една смес, която беше с по-малко продукти, но много по-вкусна. Кимионът и джинджирилът придадоха наситен вкус, канелата привнесе леко дразнене, което омекоти малко лютивината на червения пипер, а цитрусовите подправки и кориандъра повишиха лимоновия вкус на яхнията. Червената чушка добави сладост. А, може би, по-важното за нея е, че тя оцвети бульона в приятно тъмночервено. Съвсем свежи, подправките, запържени в горещ зехтин,

Прекалено традиционен?

Ръчно изработеният капак на този традиционен глинен съд „таджине“ изпуска достатъчно количество пара.



Една чудесна опция

Тежкия и добре съответстващ капак на нашата любима холандска тенджера с марката Le Creuset запази слабо изпарението на водата.



подчертаха цялата наситеност от вкусове.

Откриването на правилната маслина се оказва по-трудно отколкото очаквах. Големите месести зелени марокански маслини бяха най-подходящият избор за яхнията. Но те бяха рядкост на всички местни пазари, в които пазарувам. Други сортове месести зелени маслини, като *Manzanilla*, *Cerignola* и *Lucques*, бяха или прекалено меки, или прекалено твърди, за да се съчетаят с останалите продукти на яхнията. Гръцките „набръчкани“ маслини обаче бяха с чудесен вкус и лесни за намиране. Открих, че когато добавих твърде рано маслините към яхнията, те овкусиха течността за задушаването, като станаха меки и горчиви. Добавянето на маслините само няколко минути преди сервирането им доказва, че това е един по-добър подход тъй, като те запазиха своя пикантен вкус и твърда консистенция.

Вкусът на лимон в автентичната „таджине“ е благодарение на сладкото, приготвяно от него.



Това е Мароко – Централния площад на Казабланка...





То си е мароканска подправка, оставаща консервирана за дълго време, но трудна за намиране извън специализираните магазини. „Бързо“ правеното сладко от лимони може да бъде приготвяно в домашни условия само за няколко дни. Но аз исках моята рецепта да бъде колкото се може по-лесна. В комбинация на една част сок от лимон и една част от солена саламурена вода традиционно приготвяното сладко от този цитрусов плод има уникален и труден за имитиране вкус. Така че предпочетох да не опитвам този вариант. Вместо това, имах намерение да обработя един хубав лимон и да го върна обратно в ястието. Добавих кромидия лук към няколкото широки ленти лимонова кора. Благодарение на силната топлина етеричните масла на кората се разтвориха и тя стана по-мека и по-сочна. Добавянето на лимонов сок точно преди сервирането си струва, тъй като той подсилва приятния вкус.

В опит да постигна последният, завършващ нюанс на ястието, аз добавих пълна лъжица мед, както и шепа накълцани листенца от магданоз, които да освежат вкуса. Но почувствах, че на яхнията все още ѝ липсваше известна бляскава искра. Едно добавяне в последната минута на каша, която направих чрез накълцване и смесване на суров необработен чесън и прясна лимонова кора, изглежда че окончателно създаде желания вкус. Нейната стипчивост подчерта най-доброто от всеки компонент на яхнията. Дегустаторите се съгласиха, че това ястие, което е само едно доближаване до традиционната мароканска пилешка яхния „таджине“, е хубаво и достатъчно гъсто, особено когато се сервира с купчина изпускащ пара кускус.

Вариант 1: Мароканско пиле с маслини и лимон

доза за 4 порции

Използвайте белачка за зеленчуци, за да отделите на големи ивици кората от лимона, преди да изстискате сока му. Уверете се, че сте

почистили кората от меката ѝ бяла част, тъй като тя може да придаде горчив вкус на ястието. Опитайте маслините, преди да ги използвате. Ако те са много солени, изплакнете ги и ги подсушете, преди да ги добавите към яхнията. Сервирайте я с кускус заедно с лимон и подправки.

Ще са ви необходими:

1¼ чаена лъжичка нарязана сушена червена чушка, ½ чаена лъжичка кимион, ½ чаена лъжичка джинджифил, ¼ чаена лъжичка червен пипер, ¼ чаена лъжичка кориандър, ¼ чаена лъжичка канела, 3 пет сантиметрови ивици лимонова кора и 3 супени лъжици сок от него, 5 скилидки накълцан чесън, едно цяло пиле (1,5 до 1,8 кг), нарязано на 8 парчета (4 парчета гърди, 2 кълки и 2 бутчета), почистени крилца и пилешки дреболии, сол и пипер, 1 супена лъжица зехтин, 1 голяма глава кромид лук, разполовена и нарязана на парчета с големина от по 0,5 см, 1¼ чаши пилешки бульон, 1 супена лъжица мед, 2 моркова, обелени и нарязани на кръгчета с дебелина 1 см, а след това на четири, както и по-големи парчета, нарязани във формата на половин лунички, 1 чаша нарязани на дребно зелени маслини с извадени костилки, 2 супени лъжици накълцан пресен магданоз.

Как да я приготвим:

1. В малка паничка смесете червена чушка, кимион, джинджифил, червен пипер, кориандър и канела. Оставете ги на страна. Накълцайте на дребно една ивица от лимонова кора. Добавете 1 чаена лъжичка чесън и продължете да кълцате, докато сместа не се превърне във фина паста. Оставете на страна.

2. Овкусете пилето със сол и пипер. Затоплете зехтин в холандска тенджерка на средно-силна топлина, докато не започне да пуши. Сложете пилето обърнато с кожата отдолу. Пържете до тъмнозлатисто кафяво около 5 минути. Използвайте щипци, преобърнете пилето. Пържете го и от другата страна още около 4 минути. Прехвър-

И това е Мароко... Площадът пред стария пазар в Маракеш



лете го в широка чиния. Когато се охлади достатъчно, за да може да се борави с него, премахнете и изхвърлете кожата. Излейте цялата мазнина от тенджерата, като запазете 1 супена лъжица.

3. Добавете в тенджерата кромидия лук и останалите 2 ивици лимонова кора. Гответе, разбърквайки от време на време, 5 до 7 минути, докато парчетата от кромид лук не загорят по краищата, но все още запазват своята форма. Добавете 1 супена лъжица вода при необходимост, ако тенджерата започне да загаря. Прибавете останалия чесън. Гответе, разбърквайки, за да се ароматизира, около 30 секунди. Добавете запазената настра на смес с подправките. Гответе, разбърквайки непрекъснато, докато не се сгъсти и не се ароматизира 45 секунди до 1 минута. Разбъркайте вътре бульон и мед, остъргвайки всички загорели частици. Добавете кълките и бутчетата. Намалете топлината на средно и оставете да ври на слаб огън 5 минути.

4. В тенджерата добавете от едро нарязаните моркови. След това подредете парчетата гърди на един слой върху тях, а отгоре останалата част от пилето. Покрийте с капак. Намалете топлината и оставете да ври на слаб огън 10 до 15 минути или докато парчетата от гърди не достигнат 70°C, а кълките и бутчетата - 80°C.

5. Прехвърлете пилето в чиния. Покрийте го с алуминиево фолио. В тенджерата добавете маслините. Увеличете топлината на средно-силно. Оставете да ври на слаб огън 4 до 6 минути или докато течността леко не се сгъсти и морковите не станат крехки. Върнете пилето обратно в тенджерата. Разбъркайте вътре магданоз, лимонов сок и запазената смес с чесъна. Подправете със сол и пипер, за да овкусите, и сервирайте. _

Вариант 2: Мароканско пиле с нахут и кайсии

Заместете маслините с 1 консервена кутия от 500 г изплакнат нахут, а морковите - с 1 чаша разполовени сушени кайсии.



Модерна архитектура...

Наистина ли се нуждаете от съд „таджине“?

Като една по-плитка версия на холандска тенджерата съдът „таджине“ има характерен конусообразен капак, който допринася за по-екзотичното поднасяне на масата за вечеря. Според традицията формата помага и при осъществяването на готвенето, тъй като парата кондензира по вътрешността на капака и капе обратно в яхнията, подsigурявайки вода по време на процеса. По-малка загуба на пара означава, че можете



...традиционни танци...





...и отлични условия за почивка на море

▷ да започнете готвенето с по-малко течност. Така ястието ще добие по-концентриран вкус.

За да проверим тази теория поставихме да заври на слаб огън равно количество вода в три съда „таджине“ – в един традиционен модел от теракота и в две модерни версии – като сложихме капачите и оставихме водата да „се сготви“ на слаба топлина. Също така, включихме в теста за сравнение и две наши любими холандски тенджери, направени от фирмите *All-Clad* и *Le Creuset*. След един час премерихме водата, останала във всяка от тях. От това стана ясно, че конусообразната форма на „таджинето“ изобщо не беше никакво преимущество. Големите губещи бяха холандската тенджера *All-Clad* и

В тесните улички има място за всички...



традиционният съд „таджине“ от теракота, които загубиха съответно по 16% и 30% от водата. За разлика от тях, другите загубиха само по 8% до 9%. По-важни от формата на тенджерата бяха тежестта и съответствието на капача. Холандската тенджера *All-Clad* с капеща вода от вътрешната му страна имаше най-лекия капак, докато основата и капакът на ръчно изработения съд от теракота „таджине“ просто не съвпадаха толкова точно колкото техните машинно изработени дубликати.

Какво означава цялата тази загуба по отношение на вкуса? Не особено много, казаха нашите дегустатори, след като пробваха и петте варианта на порции мароканско пиле с маслини и лимон.

Въпреки че количеството течност, останало вътре в яхниите, варираше, тази промяна доведе до слабо доловими разлики във вкуса. Ако сте по-педантичен привърженик на традицията, изберете един съд за „таджине“ с тежък и точно съответстващ капак. Но ако нямате, 8 литровата кръгла френска тенджера *Le Creuset* ще свърши същата работа.

Мая Гелева
По списание „Cook it right“, август/ 2015 г.
Снимки: сп. ХВП



Производство и търговия на суровини и материали за сладкарството и хлебопроизводството

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



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

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



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

6000 Стара Загора, ул. Христо Ботев 117 А,
Тел: 042 622 201; 627379; 601870,
Факс: 042 601374
e-mail: thi@mbox.contact.bg;
sales@thermohran.com;
www.thermohran.com



GENESIS LABORATORIES

ЗАКВАСКИ ПРОБИОТИЦИ

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



АНАЛИТИКА FOOD

ЕНЗИМИ, ЕНЗИМНИ ПРЕПАРАТИ И ХРАНИТЕЛНИ ДОБАВКИ

Ензими, мултиензимни комплекси, консумативи и спомагателни материали за хранителновкусовата промишленост, с приложение в **мелничарството, хлебопроизводството, сладкарството, месопреработващата и млекопреработващата промишленост.**

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

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

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



ОБРАБОТКА НА ВОДИ

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

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

ДЕКОРИРАНЕ С ПОДПРАВКИ



ДЕКО КУИК®

Фолио за перфектен външен цвят и вкус на варени шунки.

НОВО

Декорирайте Вашите специалитети - равномерно, красиво и пестеливо!

седро-натрошени подправки!


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




aromsa

ЕТ „Д-р Грозева - АРОМСА“
Предлага аромати - овкусители за:
млечна промишленост;
сладкарски изделия;
консервирани храни;
производство на снакс и чипс.

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



КемОксайд ООД

Почистващи препарати и дезинфектанти за ХВП.
Дезинфектант за питейна вода Eoxide LQ (0,75% разтвор на хлорен диоксид).
100% микробиологичен контрол, без никакви вредни остатъчни продукти от дезинфекцията.

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



АКУМПЛАСТ АД

Широк асортимент от каси за хляб и хлебни изделия, хранителни продукти, месо и колбаси, плодове и зеленчуци, растителни масла, бира, безалкохолни напитки и минерална вода.
Кутии за технологично зреене на бяло саламурено сирене.

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



Lloyd's Register LRQA

www.lrqa.bg
тел. 02/8187800

ISO 9001, ISO 14001, IFS, BRC, OHSAS



We Source Your Success

A member of INTERALLIS GROUP

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

Продуктовата ни листа включва:

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

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



МИЛМЕКС ООД
Шоколагена фабрика Милмекс

Производство на широка гама шоколадови изделия

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

Полидей-2 ООД 

Най-българското кисело мляко, кашкавали, топени сирена



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

„ДИМИТЪР МАДЖАРОВ-2“ ЕООД

Висококачествени месни и млечни продукти с автентичен вкус

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

„Градус-1“ ООД 

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


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


ХЛЕБОЗАВОД ГОРУБЯНЕ
1990

Производство и доставка на хляб и местени изделия



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

 **Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - Троян**

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

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

„ЗЕНА“ ООД

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



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



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

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

 **ЗВЕЗДА АД**

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

5855 Долна Митрополия,
индустриална зона
тел.: 064/908 000; 908 006
факс: 064/ 908 001; 908 006
e-mail: zvezda_bg@mail.bg,
www.zvezda-bg.com

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

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

За контакти: **доц. г-р Ангел Ангелов**
бул. „Марица“ 26, гр. Пловдив 4002
тел.: 032/ 603 608 ; факс 032/ 643 108
e-mail: angelov@uft-bio.com

 **БИСЕР ОЛИВА АД**

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

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

 **ПЛИСКА ОЙЛ ЕООД**

Производство на растителни масла, експелер, пелети

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



КОНТБУЛ-2007 ООД

**Алуминиеви,
ламинирани и полимерни
фолиа. Пластмасови
опаковки и печат**

1527 София
ул. Ангюста № 6, ет.3, оф.4
тел./факс: 02/ 946 19 24
GSM: 0876 487 674; 0879 380 003
e-mail: office@contbul-2007.com
www.contbul-2007.com



**ЕЛИТ-МЕС
Минев-Родопска
В.Т. ООД**

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



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



**ЗАХАРНИ
ЗАВОДИ**
Горна Оряховица

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

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



„КАРИЛ и ТАНЯ“ООД

8602 гр. Ямбол
ул. Граф Игнатиев №189
Тел.: (+359 46) 66 92 66
факс: (+359 46)66 94 30
E-mail: karil_ice@yahoo.com
VAT No.: BG 128020650
www.karil-bg.com

„РАДУЛОВ“ ЕООД

**Газирани,
негазирани
напитки**


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



DERONI®

**Консервирани зеленчуци,
полуготови и готови
продукти**

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

**Хайпро
България ООД**

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

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



**МИКРОАРТ-7
ООД**

**Производство на
колбаси и месни
деликатеси
по немски рецепти**

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




„Пилета и птици-ЗОРА“ АД
с. Дончево

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

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



„Престиж 96“ ООД



**Производство на висококачествени
продукти, обикновени и тунквани
вафли, тунквани бисквити със
знака на „Престиж“**

5000 Велико Търново,
ул. Никола Габровски 98, п.к. 112
+359.62 61.41.41; +359.62 64.58.51
+359.62 64.07.33
Факс: +359.62 61.41.15
e-mail: office@prestige96.bg
www.prestige96.bg

ДЕН ООД

**Производство на
сурово слънчогледово
масло, слънчогледово
кюспе и шрот.**

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



БУРДЕНИС-93 ООД

**Производство на
колбаси и месни
деликатеси**

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

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 ви суровини, опаковки, машини и оборудване, без които вашата дейност би била немислима. Постарахме се да следим и работата на вашите браншови организации, за да популяризираме дейността им и да ги подпомагаме в защитата на вашите интереси пред държавните и европейски структури.

Радостно е, че през тази година, въпреки всички проблеми, на нашите страници се появиха и български производители на храни и напитки, за което сърдечно им благодарим.

Уважаеми рекламодатели,

Със своето участие на страниците ни допринесохте нашите читатели, а чрез интернет и над 7000 български производители на храни и напитки, и обслужващи фирми да следят развитието на отрасъла у нас и по света, да са наясно с нормативните и икономически тенденции, с новостите в хранителната и питейна индустрия. **Благодарим Ви!**

Въпреки продължаващите икономически трудности и нововъзникналите политически сътресения в света, ние сме убедени, че връзката рекламодател - медия - читател ще продължи, защото тя е не само икономическа, но и прагматична дейност, осигуряваща на читателите ни полезна приложна информация, а на рекламоделите възможност за конкретно и точно адресирано популяризиране.

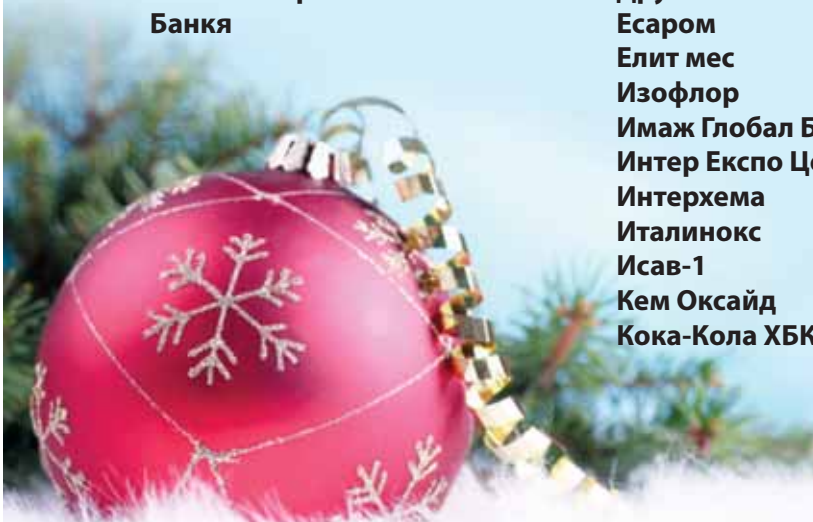
Вярваме, че Вие, нашите рекламодатели, сте доволни от своето представяне на страниците на сп. ХВП, и че въпреки трудностите, взаимноизгодното ни партньорство ще продължи.

С най-добри чувства пожелаваме на всички наши рекламодатели лично здраве и успешен бизнес през Новата година!

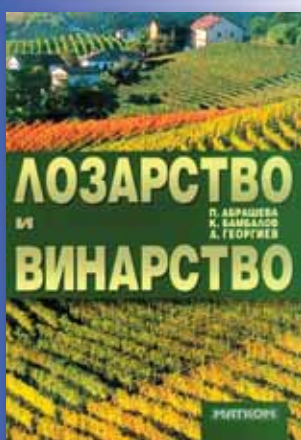
АБЛ
Адара инж.
Акварор
Александра и Мадлен
Алмер
Аналитика
АНЛ – България
А Профи груп
АРСТ
Артемис
Акум пласт
Александрис инженеринг
Атепласт
Балкан стар
Банкя

Биб био ензима
Бета фест
Биоком Трендафилов
БГ партнерс
БГР Палетна асоциация
Бомар
Вариати България
Вени и Ко
Генезис
Дерек
Деликатесен
Дилком
Д-р Грозева – Аромса
Дружба стъklarски заводи
Есаром
Елит мес
Изофлор
Имаж Глобал България
Интер Экспо Център
Интерхема
Италинокс
Исав-1
Кем Оксайд
Кока-Кола ХБК България

КООП Бенковски
КУК България
Кьолнски панаир
Кю сертифицишън
Лойдс регистър
Международен панаир Пловдив
Морей
Нова трейд
ОМЕГА Ж
Орион-Матеев
Пантелей Тошев
Пи Ай-1
Промилк
Радиком
Рудиком
Соварекс
SIGEP
ТЕА трейдинг
Технофрига
Термохран инженеринг
Унистър
Флоукрет
Хидрохикс
ЦСБ Систем България



ЛИТЕРАТУРА В ПОМОЩ НА ПРОИЗВОДИТЕЛЯ



Мениджъри и
технолози в
хранителната и
питейна индустрия;
Хотелиери и
ресторантьори;
Търговци на храни и
напитки...

Ползвайте
книгопощата на
КООП „ХВП“:
Технологии в ХВП...
Заведения за хранене,
туризъм, хотели...
Нормативни
документи и
прилагането им...
Каталози,
справочници и др...

Повече от 80 заглавия
ви очакват

www.fpi-m-bg.org



Key To Markets

www.ibatech.com.tr

Messe Stuttgart
Ares Fuarcilik



IBATECH

9-то международно търговско изложение
за хлебарство, сладкарство, сладолед, шоколад,
машини и технологии



14 - 17 APRIL 2016

Istanbul Fair Center CNR Expo,
Yesilkoy - Istanbul - Turkey
Hall 1 - 2 - 3 - 4 - 8



Supporters



Messe Stuttgart Ares Fuarcilik Ltd. St.

Tel: +90 212 285 11 50 - 51 Fax: +90 212 285 11 50 Phone: +90 212 285 11 50 Fax: +90 212 285 11 50

"THE FAIR IS ORGANIZED WITH THE ASSIST OF TOSB (THE UNION OF CHAMBERS AND COMMODITY EXCHANGES OF TURKEY) IN ACCORDANCE WITH THE LAW NO.3174"