



ЧНГ

 ufi
Approved
Event



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

www.fair.bg

FOOD **TECH**

22-26 ФЕВРУАРИ 2017

 ufi
Member

 IFP
Bulgaria

Международен панаир Пловдив

УЗБЕКИСТАН – Незабравимо пътешествие в Централна Азия и посещение на изложението за храни и напитки

Маршрут: СОФИЯ – ИСТАНБУЛ -
ТАШКЕНТ – УРГЕНЧ – ХИВА –
БУХАРА – САМАРКАНД –
ТАШКЕНТ – ИСТАНБУЛ - СОФИЯ



Кога:

от 28 март до 06 април 2017 г.

10 дни / 8 нощувки /

9 закуски / 6 вечери

Открийте нови бизнеспарт-
ньори в един позабравен пазар,
помнещ българските храни и на-
питки.

Не пропускайте възможност-
та да се срещнете с бисерите на
Азия – Самарканд, Хива, Бухара...



С КООП ХВН по СВЕТА

Повече информация и програма на пътуванията на www.fpim-bg.org

Посещение на най-голямото изложение за храни и напитки

GULFOOD

ДУБАЙ 22.02.2017 - 01.03.2017



Наред с най-голямото изложение, ще ви предложим
и богата туристическа програма. А в Дубай има какво да се види!

Съдържание

Година LXV
Брой 12/2016

Хранителната индустрия през 2016: Зеленото е модерно	5
Маслодобивната индустрия в условията на динамични международни пазари и ограничен вътрешен пазар в периода 2014-2015 г.	10
Можем ли да продаваме на френския пазар?	14
Универсалната опаковка	16
Несравнимият вкус на храните се ражда на полето	19
Европейският План Б: „Общата хранителна политика“	21
Мрежово свързан смарт обект за регистриране на параметри на околната среда	22
Съдържание на глутен в български и вносни пива – I част	26
Индустрия 4 - роботи вместо хора?	33
Сладкиш „кростата“ с два крема	37
Бизнессправочник	38



Фирми, представени в броя:

АРСТ
Вени и Ко
Дюсена
ИТЕ Узбекистан
ИФО Дизайн
Кока Кола ХБК
Международен панаир
Пловдив
ПС Сервиз
ФНТС



Редакция:

проф. г-р Веселка Дулева гм, доц. Георги Джатов,
проф. Йордан Гогов, г-р инж. Магдалина Гаджева,
инж. Милчо Бошев, г-р Светлана Минкова,
чл. кор. проф. г.т.н. инж. Стефан Драгоев
проф. г.т.н. инж. Чавдар Дамянов

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

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

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

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

Адрес на редакцията:

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

Експонация и печат „ИФО Дизайн“, ООД

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

Препечатването е разрешено с позоваване на източника.
Редакцията не носи отговорност за съдържанието на рекламните и PR материали. Мнението на редакцията не винаги съвпада с мнението на авторите на статиите.
Абонамент чрез Български пощи, “Доби прес”, РП.

АБОНИРАНЕ В РЕДАКЦИЯТА ПРЕЗ ЦЯЛАТА ГОДИНА !



With the assistance of 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. Magdalena Gadjeva,
Ph.D., Dipl. eng. Milcho Boshev, Prof. Stefan Dragoev DSc,
Corresponding Member of the BAS,
Ph.D. Svetlana Minkova, Prof. Veselka Duleva DSc.

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

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

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

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

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

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



Здравейте и Честита Нова година!

Прието е да си честитим Новата година и да си пожелаваме през нея да има най-различни хубави неща... Ако отделите време и се зачетете в празничните картички сигурно ще останете впечатлени от изобилието от оригинални и нестандартни пожелания. Аз също няма да си спестя пожеланията, но с обратен знак:

Най-искрено Ви пожелавам да няма войни по света през Новата година!

Нека няма гладуващи и бедстващи имигранти по границата ни!

През Новата година да забравим траурните дни – било заради терористи, било заради природни бедствия или човешка немарливост!

Нека да няма за кого да работи Хранителната банка, въпреки премахването на ДДС за дарените храни (или поне да са по-малко тези, които имат нужда от нея)!

Желая Ви да нямате неприятни сблъсъци с контролните органи и държавната бюрокрация!

Искрено Ви пожелавам да не ви се налага да подхранвате корупцията!

Нека не се налага да водите война с търговците, за да защитите продукцията и бъдещето на предприятието си!

През Новата година да няма граници за качествените български храни и напитки!

Нека няма политически кризи и парламентаристи, които да размотават още дълго приемането на новия Закон за храните!

Дано през Новата година по-малко забравяме надписа на Народното събрание „Съединението прави силата“!

И все пак – Бъдете честити, здрави и успешни през Новата 2017 година!

За екипа на ХВП

Петко Делибеев
главен редактор

Content

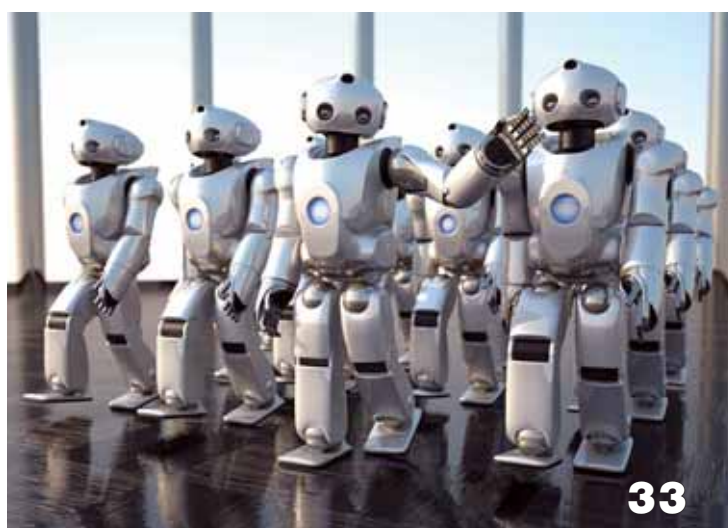
Year LXV
Issue 12/2016

The food industry in 2016: Green is fashionable	5
The sunflower industry in a dynamic international markets and limited domestic market in the period 2014-2015	10
Can we sell in the French market	14
Universal package	16
The incomparable taste of the food was born right	19
Europe's Plan B: The 'Common Food Policy'	21
Internet connected smart device for ambient environment measurements	22
Gluten content in Bulgarian and imported beers - I part	26
Industry 4 - robots instead of people?	33
Cake "krostata" with two cream	37
Businessguide	38



*Companies represented
in the issue:*

ARST
Coca Cola HBC
Diusena
FSEU
IFO Design
International Plovdiv Fair
ITE Uzbekistan
PC Service
Veni&Ko



Хранителната индустрия през 2016: Зеленото е модерно

През последните две години България бележи ръст във всички производства на земеделски суровини и храни. Според данните на Министерството на земеделието и храните (МЗХ) за първите осем месеца на 2016 г. има увеличение с 1,2% при производството на всички месни продукти, с 1% при млечните, а преработката на сурово мляко се е увеличила с 6,5%. Със 7,6% расте производството на вино спрямо същия период на миналата година.

Българското производство задоволява по-голямата част от местното потребление. С най-висок процент е хлябът – над 97%, при млечните продукти – над 90%, при вината производството, което задоволява местното търсене, е над 95%. При месата с най-висок процент е производство на агнешко месо – около 91%, при телешкото месо – 66%, отчитат от МЗХ. И макар че все още липсва окончателна статистика за 2016, възходящата тенденция при производството е факт за много от компаниите в сектора.

Сектори с възможности

Експерти прогнозират, че до 2050 г. световното търсене на храни ще расте, но пазарите на селскостопанска продукция ще продължават да изпитват кризи заради промяната на цените. През такава криза в последните години преминава млечният сектор, тъй като изкупните цени на суровината падат стремглаво, подобна е ситуацията и при зърнения бранш, където също има низходяща ценова тенденция. Въпреки това именно зърнопроизводството в България успява най-добре да се възползва от повишаващото се световно търсене.



С голям пазарен потенциал са още млечните продукти, биопроизводството и производството на пчелен мед, докато плодовете, зеленчуците и месодайното животновъдство са изправени пред предизвикателството да предложат по-качествени продукти и то в достатъчно големи обеми.

Здравословни тенденции

Търсенето на био, локално, прясно, готвенето вкъщи са сред основните динамики на





Регулациите – в полза на потребителя

И през 2016 г. не бе прието ново законодателство за храните, макар че пакетът от документи бе изготвен грижливо от земеделското министерство в сътрудничество с браншовите организации в сектора на храните и напитките.

Затова пък влязоха в сила нови европейски регулации. От 13 декември 2016 върху

етикетите на продуктите е задължително да се изписва и тяхната хранителна стойност. Това гласи Европейският регламент 1169 от 2011 г., целящ да улесни информирания избор на потребителите, като задължи производителите да предоставят точно определена информация за продуктите си.

Преди две години влезе в сила първата и основна порция задължителни данни, които трябва да съдържат етикетите на хранителните продукти. Сред тях са размерът на шрифта (не по-малко от 1,2 мм или 0,9 мм за опаковки, по-малки от 80 кв. см), открояващо се вписване на съдържащите се алергени в съставките. Или - да бъде посочено, ако към месния продукт е добавен протеин от друго месо, ако водата в него е повече от 5%, на коя дата е замразен и др.

От 13 декември 2016 върху етикетите трябва да се декларира задължително и хранителна информация за: енергийна стойност (формат kJ/ kcal), мазнини, наситени мастни киселини, въглехидрати, захари, белтъчини, сол. За сравнение – досега действащото законодателство изискваше задължителното оповестяване на тези факти само за продукти с хранителни и здравословни претенции (че дадена храна има специални хранителни свойства, или че



ДИУСЕНА оод

Производство на халва и тахан

www.diusena.com

тестове в лаборатории и са установили тези вариации. (...) Смятам, че този сигнал трябва да бъде приет сериозно от европейските институции. Ние сме граждани с равни права и качеството на хранителните продукти трябва да бъде еднакво навсякъде в ЕС", заяви Дачиана Сърбу.



Тези вариации в състава на продуктите могат да имат отражение и върху здравето. В Източна и Югоизточна Европа в търговската мрежа има продукти, които съдържат по-голямо количество трансмазнини – съставка, чиято завишена консумация вреди на сърцето, посочват Дачиана Сърбу и Павел Пок.

ЕС следва да постави задължителни ограничения за промишлено произведените транс-мастни киселини (ТМК), които могат да увеличат риска от сърдечно-съдови заболявания, безплодие, Алцхаймер, диабет и затлъстяване на потребителите, се казва в резолюция на Европарламента, гласувана през октомври 2016.

Евродепутатите смятат, че фактът, изложен от ЕК, че само един от трима потребители в ЕС знае какво са трансмастни киселини, показва, че само мерките за етикетироване не са достатъчни. По тази причина те отбелязват, че Европейската комисия трябва да предложи законово ограничение в ЕС за промишленото съдържание на трансмастни киселини в храните възможно най-скоро, по възможност в рамките на две години. Дания е първата държава членка на ЕС, която през 2003 ограничи със закон съдържанието на трансмазнини в масла и мазнини. Оттогава подобни национални правни ограничения са въведени в Австрия (2009), Унгария (2013) и Латвия (2015). Доброволни мерки за намаляване съдържанието на ТМК са въведени в Белгия, Германия, Холандия, Полша, Англия и Гърция. Национални препоръки за консумацията на ТМК са издадени в България, Малта, Словакия, Обединеното кралство и Финландия.

Като имаме предвид световната тенденция за увеличаване на търсенето на храни, явно е, нашият бизнес трябва, въпреки не особено положителното отношение на бъл-



гарските политици към него, да продължава успешно си развитие, каквито и проблеми да трябва да преодолява. И дано през Новата година нашите политици все пак се сетят, че това, което им е на масата, също се произвежда и също има нужда от известни грижи, та да вземат да намерят време за приемане на Закона за храните, да се вслушат в исканията на отрасъла, за да има правила в играта, да има още по-добри условия за развитие на българската хранителна и питейна индустрия.

Ваня Иванова

VENI®

СКЛАДОВА ТЕХНИКА

ТЕЛ.: 00359 2 946 13 93
E-MAIL: info@veni-bg.com
www.veni-bg.com

ДОПУСТИМО ОБОРУДВАНЕ
ПО ОП "ИНОВАЦИИ И
КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТ"
2014-2020

Маслодобивната индустрия В условията на динамични международни пазари и ограничен вътрешен пазар в периода 2014-2015 г.

1. Анализ на икономическата дейност на маслодобивната индустрия

Нетните приходи на бранша от продажба на продукцията за 2014 г. са в размер на 745млн.лв, а за 2015 год. 864 млн.лв, като е регистриран ръст в размер на 16%. Почти 65% от приходите са от износ. Браншът заема достойно място в ТОП 30 на производителите на храни и напитки за 2014 и 2015 г. виж.табл 1.

Таблица 1 Класация ТОП 30 (извадка)

Позиция		Компания	Приходи, хил. лв			Изменение,% за 2015/2014г.
2014	2015		2013	2014	2015	
1	1	ОЛИВА	325 753	342 119	383 059	11,97
5	5	ПАПАС ОЛИО	378 922	239 849	254 741	6,21
17	20	БИСЕР ОЛИВА	86 354	73 925	89 171	20,62
21	23	КЛАС ОЛИО	76 120	68 609	76 240	11,12

Източник: Капитал 2016г.

За втора поредна година производител на растителни масла – ОЛИВА АД оглавява класацията, като изпреварва международни компании като Кока Кола Хеленик Ботълинг и Нестле България. Освен отразените компании от бранша, в таблицата положителни резултати отчитат и МАРИЦА ОЛИО АД с ръст в продажбите на сурови масла за 2014 г. от 214%. Изцяло зад граница реализира продукцията си ЗВЕЗДА АД. Приходите от продажби на ОЛИМЕКС ООД се увеличават с 14,85%, като 82% от произведеното олио се реализира за износ. АСТРА БИ-ОПЛАНТ ЕООД регистрира ръст в приходите от продажби на растителни масла над 10 млн.лв. Значителни приходи от продажби за 2014 год. реализират и : РОСА

Таблица 2

Наименование	Слънчоглед		Рапица		Соя	
	2014	2015	2014	2015	2014	2015
реколтни години	2014	2015	2014	2015	2014	2015
1. Реколтирани площи (дка)	8 436 440	8 108 410	1 901 940	1 704 210	3 050	344 680
2. Среден добив (кг/дка)	238	209	278	248	241	117
3. Производство (т)	2 010 668	1 701 094	527 912	422 092	736	40 281
4. Цена (лв/тон)	598	698	602	670	1 207	947

Източник: Добиви от земеделски култури реколта 2014г. и 2015г. – Агростатистика

АД (7,19млн.лв); КРИС ОЙЛ 97 ЕООД (4,86 млн. лв); ХЕЛИОС ОЙЛ ООД (4,06 млн.лв); ГЕОСТРОЙ ИНЖЕНЕРИНГ ЕООД (3,28млн.лв) и ГАЙТЕК ОЛИВА ООД (1,58 млн.лв).

В анализирания период приносят на маслодобивните предприятия за развитието на българската икономика е оценен подобаващо, като са присъдени следните награди:

1. Грамота за експортер на годината (2015г.) за най-големи приходи от експорт в сектор производство на храни и напитки

ки е връчена на БИСЕР ОЛИВА АД

2. Сдружение „Произведено в България“ връчи на ПАПАС ОЛИО АД приз „Златна мартеница“ за налагане на български продукти на вътрешния и международни пазари през 2015 г.

3. ICAP България връчи наградата „TRUE LEADER“ на БИСЕР ОЛИВА АД за висока доходност, кредитна стабилност и увеличение на персонала за 2015 .

Горепосочените резултати са в пряка зависимост от суровинното обезпечаване и реализационната и инвестиционна дейност на бранша.

2. Суровинно обезпечаване с маслодайни култури

Страната ни е традиционен производител на маслодайни култури. Реколтираните площи; добиви и произведените количества маслодайни култури за периода са отразени в табл. 2

гане на експортно мито и защитен механизъм със срок на действие 15 години. Така в Украйна е защитена маслопреработвателната индустрия чрез договаряне на 10% експортно мито на слънчогледа и защитен механизъм за посочения период и се осигурява безмитен внос за ЕС на растителни масла, кюспета и шротове. Същите продукти се изнасят на сравнително по-ниски цени и за трети страни. Споразумението е подписано от България без да се извърши оценка на въздействието върху икономиката на страната ни, в частност и върху маслодобивната ни индустрия. Негативният ефект от прилагането на това споразумение е виден още в първата година на прилагането му – изнасят на сурово слънчогледово масло за ЕС през 2015 г. е намалял с 41 405 тона. Тази тенденция ще продължи, тъй като през сезон 2015/16 г. Украйна е увеличила 2,7 пъти износа на слънчогледово масло за ЕС. Необходима е спешна оценка на последиците от прилагането на горепосоченото споразумение върху българската икономика и предлагане в Комитета по търговия намаляване срока на действие на прилагане на експортното мито и защитния механизъм за експорт на слънчоглед от Украйна, за да се защити интересът на експортно ориентирани браншове от ХВП и в частност на маслодобивната индустрия.

2. Основната философия на европейското законодателство за храните е осигуряване на контрол по цялата агрохранителна верига, т.е. от суровините до крайния продукт в търговската мрежа. В страната ни официалният контрол е концентриран върху операторите и търговците на храни, а операторите на първично производство (производителите на суровини) се контролират с годишни програми на БАБХ, които не обхващат цялото производство на суровини. С отмяна на Закона за търговия и съхранение на зърно отпадна и задължението на операторите на първично производство да предоставят декларация за произход и съответствие (на база извършен контрол) в която гарантират, че продаваната суровина не съдържа вредни за здравето на човека вещества (пестициди, тежки метали и др). В момента, независимо от задължителният за прилагане Регламент (ЕО) № 852/2004 (за хигиена на храните), операторите на първично производство не предоставят сертификати или декларации, с които да гарантират качеството и безопасността на продукцията си при реализация. Така прехвърлят своите отговорности върху преработвателите. Те са принудени да извършват входящ контрол на суровините за своя сметка и отговорност, за да гарантират безопасността и проследяемостта на крайния продукт. Тази лоша производствена практика продължава поради пропуски в българското законодателство. Спешно е необходимо МЗХ да регламентира отговорностите на операторите на първично производство в агрохранителната верига и да определи административно-наказателна отговорност за неизпълнение на горепосочения регламент в българското законодателство

3. Новосформираната дирекция „Пазарни мерки и организации на производителите“ в МЗХ има като основни цели своевременно и вярно да

информира заинтересованите лица за движението на зърното, за наличности и баланси на производство и потребление. Публикуваната информация на официалния сайт на МЗХ не е достоверна и затруднява дейността на операторите. Неверни са данните на т.н. начални запаси, които се публикуват в началото на всяка преработвателна кампания. Няма съответствие също между запасите и декларираните наличности по области в ежемесячните оперативни баланси. Вярната и точна информация за движението на земеделската продукция е елемент на продоволствената сигурност на страната и налага спешна промяна в дейността на горепосочената дирекция за събиране на вярна и точна информация.

В заключение: Браншът се развива успешно в условията на силно конкурентна международна икономика и търговия. На вътрешния пазар доминират осъзнат избор на ниска цена поради ниската покупателна способност и сива икономика. Липсата на национални приоритети за развитие на българската икономика и национална програма за подкрепа на експортно ориентирани сектори (в т.ч. маслодобивната индустрия) възпрепятства оптималното използване на суровинния, техническия, технологичния и интелектуален капацитет на бранша.



*Яни Янев, председател на Сдружението на производителите на растителни масла и маслопродукти
Марияна Чолакова, изпълнителен директор*



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.



„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



Можем ли да продаваме на френския пазар?

Защо българските стоки почти не присъстват на френския пазар? Дали французите не харесват това, което произвеждаме или просто не знаем как и къде да продаваме?



Да се опитаме да анализираме този огромен пазар с помощта на социологическото проучване, поръчано от веригата супер-хипермаркети Ошан (Auchan), представено на 18.11 в Париж. Ошан е една от най-големите световни търговски вериги с 337 800 служители в 16 държави, 54,7 милиарда евро оборот и 3 836 хипермаркета. В жестока конкуренция с другите търговски вериги и притисната от силните френски синдикати, които защитават всеки сантиметър на фермера и производителя на краен продукт, Ошан се бори за всеки клиент и иновира на базата на социологически проучвания, поръчани на престижния френски институт Opinion Way.

Да консумираме по-качественото, когато ние пожелаем, като плащаме справедлива цена е новата мантра на градският консуматор във Франция. Как това изискване за качество, цена и време се е развило сред градското население? Житейски навици и консумация, тясната им връзка, анализирана през еволюцията на начина на живот на французите в последните 10 години отговарят на тези въпроси и ни дават идея какво можем да продадем.

■ Интернет-сеизмът, който обърна ежедневието на гражданите

Времето, посветено на Интернет за информация, игра или развлечения експлодира в последното десетилетие. 72% от гражданите прекарват

повече време онлайн – никоя друга дейност не е прогресирала така много за толкова кратко време. При мъжете цифрата скача на 74%.

През седмицата, след работа и като се събудим сърфирането в Интернет се налага като основна дейност. Гражданите му посвещават средно 2,40 часа от времето си.

■ Ежедневните покупки: удоволствие, което тежи

През последните 10 години времето за покупка на храни е скочило с 38%. Днес французинът посвещава 1,07 часа ежедневно на тази задача, което се равнява на времето за развлечения, за

семеяството, за спорт. Нормално е 53% от гражданите да го чувстват като тежест. На тази тенденция Ошан отговаря с *Ошан Директ* – он-лайн магазинът с доставка до 2 часа.

Същевременно 46% от клиентите на супер-маркетите, от които 48% жени, а от тях 54% са 18-24 годишни, приемат пазаруването като момент на удоволствие, даващ възможност за варианти във продуктите, да се тестват нови продукти.

Френският консуматор е чувствителен към цената, качеството и етиката

С рязко увеличение, респективно от 50% и 43% е консумацията на промоционалните продукти и на БИО-продуктите. Доказателство, че консуматорът е по-внимателен към здравето си, околната среда и етиката. В същото време 59% от клиентите обръщат внимание на цената. Качеството на продукта е новият „компас“ на френския консуматор.

Накратко, българският износител, ориентиран към френския пазар, лесно може да продаде БИО-продукти на големите търговски вериги и на специализираните търговци на едро и био-вериги, консумацията им във Франция има 30% ръст; етнически продукти – предвид традиционното любопитство на французите към нови вкусове и продукти, а също и продукти за масова консумация с добро съотношение цена/качество на търговските вериги под тяхна марка. Ръстът на консумация на бяло сирене през

последната година е 4,5%, търсенето на замразени плодове, зеленчуци и подправки също е със стабилен ръст.

Нови критерии се налагат при избора на храни – качеството на продукта е актуалният „компас“ на градския консуматор

„За няколко години профилът на градския консуматор се промени тотално. Еволюцията на ритъма на работа предизвика диверсификация на начина на живот на гражданите; масовизацията на Интернет генерира търсене на моменталната услуга и то систематично, а осъзнаването на проблемите на околната среда и на здравето вдигат изискванията за качество от страна на консуматора“, анализира Александър Мюлие, шеф на маркетинга в Ошан Директ.

Ежедневната медийна информация и осъзнаването на проблемите на околната среда и здравето, свързани с консумацията се отразяват пряко върху избора на храни. 50% от клиентите на търговските вериги четат внимателно състава на храните, като това е определящият аргумент за покупка, срещу 49%, които предпочитат цената. И двете търговски ниши са отворени за българския производител – от една страна продуктите ни с високо качество, био-продукти, луксозни храни, от друга – мас-маркет продукти – зърнени храни, колбаси, млечни продукти,

консерви, замразени храни, билки и подправки, чайове.

Тук спонтанно си задаваме въпроса: *А защо нямаше български павилион на най-голямото изложение за храни в света SIAL през октомври в Париж?* Българските производители бяха разпръснати из павилионите и се справяха „на мускули“, липсата на България в каталога обаче ни елиминира от листата на производителите на храни и ако някой търговец се е интересувал принципно от български стоки, то си е останал само с несподелен интерес.

По същата логика (или без логика) няма да има български павилион и на изложението M.A.D.E.-ехро през март 2017 на което се договарят стоки за търговските вериги.

В същото време в Германия се излага застрашената порода Дългокосместа коза. Да, ЕС дава пари за запазването на тази застрашена порода, Министерството дава пари да покажем как сме я опазили, а земеделската ни продукция – да си се продава сама...

В наше време, обаче, първо се продава, после се произвежда – т.е. Пазарите на първо място!

За контакт с автора:

Мила Александрова

тел.: 00 33 1 41 10 81 86

e-mail: mila.mila@wanadoo.fr

ЗАПОВЯДАЙТЕ ПРИ НАС!

Освен със специалисти-консултантите 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 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 /40 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/		375 лв.	475 лв.	475 лв.	575 лв.
Зала №105А /54 места/	99 лв.	195 лв.	290 лв.	245 лв.	340 лв.
Зала №312 /25 места/	65 лв.	89 лв.	120 лв.	120 лв.	165 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

Универсалната опаковка

д-р **Иванка Добрева-Драгостинова**



хранителни продукти – имитираци глинени съдове или дървен материал, или такива от гланциран избелен картон с печат на текстура на рециклирана хартия и др.

Освен положителните страни на богатия избор, пренасищането на пазара със стоково разнообразие води със себе си и някои проблеми, които имат негативни последици. Такива са например:

- застояване на стоки, което от своя страна налага полагането на допълнителни усилия за удължаване на сроковете на годност;
- генериране на огромни количества отпадни материали;
- влагане на още по-големи количества ресурси и енергия, тъй като производството на опаковките изразходва много повече суровини, отколкото е видимо в крайния резултат;
- опаковките са предназначени за еднократна употреба;
- съществуват примери на масови опаковки, които надвишават многократно себестойността на продукта, съдържащ се в тях.

Всичко това навежда на мисълта, че макар и важна и необходима, във вида, в който опаковката е широко разпространена, подлага на съмнение практиката за масово пакетиране на стоките в разфасовки.



Ако се върнем назад няколко десетилетия ще си спомним за амбалажната хартия и уменията, с което продавачите можеха да огънат с нея всяка една стока. Тази универсална опаковка поради разбиранията на тогавашния обществено-политически строй не е натоварвана с естетическа

Днес опаковката е един от най-интензивно развиващите се раздели на продуктивния дизайн. Опаковката съхранява, предпазва, продава. Именно тя осъществява пряката връзка на клиента с продукта в търговската мрежа, осигурява качеството на пакетирания продукт, дава информация, необходима на търговеца и потребителя, за да се ориентират в предназначението, съдържанието, достойнствата, начина и сроковете на съхранение и употреба и редица други. В същото време опаковката е и реклама. Тя има за цел да привлече вниманието с всички аспекти на своята същност – материал, конструкция, форма, цвят, графика, информативност и т.н. Сега по-голямата част от стоките, особено в хранително-вкусовата промишленост, се предлагат в търговската мрежа в разфасован и опакован вид, а различните марки се състезават в надпреварата за най-практична и привлекателна опаковка. Нещо повече – рекламната стратегия дори по-често включва промяна на вида на амбалажа, отколкото развиване на асортимента.

Една от най-перспективните тенденции в дизайна на опаковки е насочването им към екологичното съзнание на хората и към стремежа на потребителите да използват максимално природо-съобразни и естествени продукти. В тази ситуация отново опаковката първа откликва на търсенето и често придобива еко-вид, привлича интереса и вниманието на купувачите. Зеленото послание обаче често не е обвързано със съдържанието. А нерядко могат да се видят и псевдо-екологични пластмасови опаковки на



(Patrick Sung). То представлява правоъгълен лист микровелпапе, който е бигован в правилна мрежа от правоъгълни триъгълници. Това решение позволява лесно прегъване на листа в желана форма и прилягането му върху произволни обекти на опаковане. Получената обвивка има универсален характер, голяма здравина, предпазва изключително добре, би могла да се използва няколкократно, рециклируема е и не на последно място позволява дори на неопитни хора да опаковат надеждно и компактно всякакви изделия.



Опаковките за многократна употреба също имат своето място в процеса на ориентирани на дизайна към екологичните тенденции и устойчивите модели. Решения, които са били широко използвани в миналото, макар и с по-ограничено приложение, що се

отнася до сферата на хранително-вкусовата промишленост, се завръщат, като провокират дизайнерите да усъвършенстват моделите и да им придават съвременно звучене. Едни от най-често срещаните, включени в много рекламни кампании на различни марки са платнените торби за многократна употреба, шешета за вода, кутии за храни и т.н. Част от тези изделия имат многофункционално приложение и е предвидено да се използват многократно, но не за повторно слагане на хранителни продукти.

Фурушики е показателен пример за търсения в областта на многофункционалните

ложения в домакинството, бита, облеклото. Въпреки че възможностите за развитие в посока на модели за пакетиране не са неизчерпаеми и не са толкова богати като при Оригами и вече има множество наложили се схеми, съвременният дизайн на Фурушики не се изчерпва единствено в разработката на десени за текстила. Много дизайнери и то не само с японски произход, инспирират идеи от тези принципи и ги влагат в свои проекти. Тъй като умението за пакетиране изисква известни познания и сръчност, голяма част от разработките са ориентирани към възможността да направят Фурушики приложимо и достъпно за необиграния в това изкуство потребител. Обикновено те не са толкова универсални като простото памучно или копринено парче плат, но за сметка на това са лесни и надеждни за употреба от всеки. Най-често срещани са изделия с отвори, халки или вградени средства за закопчаване.

Комитетът за опазване на околната среда в Япония разпространява схеми с примери за използването на парче плат вместо полиетиле-



нови торбички. Традиционните японски сладки също се опаковат поединично с Фурушики. Напитките, всички елементи на японския фаст фууд, както и съдовете и клечките за хранене се завиват в традиционни материали – японска хартия, бамбукови рогозки или коприна. Неотдавна в магазините за компютри в Япония се появили и лаптопи, опаковани в традиционния японски стил Фурушики. На принципа на Фурушики вече са проектирани дори обувки, прилягащи на различни по размер и форма стъпала.

Проектирането на универсални, функционални, концептуално и естетически издържани опаковки е една сфера на дизайна, която тепърва ще добива популярност и ще се развива. Защото чрез използването на универсални опаковки могат да се намерят решения на редица проблеми, които се проявяват при широко разпространените днес методи на опаковане и са свързани с необходимостта от по-ефективно опазване на природните ресурси, както и с генерирането на непригодни или трудни за рециклиране отпадъци, с прекомерно използване на суровини, вода, енергия.



решения. В основата на различни варианти за опаковане на разнообразни като характер, форма и размер предмети, е квадратно парче плат, което може да се използва според нуждата по много различни начини. Освен като опаковка то има редица функционални и декоративни при-

Авторката г-р Иванка Добрева-Драгостинова е главен асистент в Нов български университет

Несравнимият Вкус на храните се ражда на полето

Даниел Обайтек, президент на Агенцията за реструктуриране и модернизация на селското стопанство в Полша (ARiMR – Agencja Restructuryzacji i Modernizacji Rolnictwa), разказва за ефекта от работата на Агенцията върху настъпващите промени за подобряване качеството на суровините и върху производството на храни.



Краят на осемдесетте и началото на деветдесетте години беше много трудно време за полските производители. Консуматорите не искаха да погледнат родните продукти и избираха чуждестранни. Вторите не винаги бяха по-добри или по-здравословни от полските храни, но със

сигурност бяха по-евтини и по-добре рекламирани. За да се предотврати това, под покровителството на Министерството, отговорно за развитието на селското стопанство, бяха създадени агенции, чиято задача бе да регулират хранителния пазар и да модернизират полската селско-



Уважаеми Колеги,

Списание ХВП ви предлага сериозен бонус, чрез който ежемесечно ще напомняте на повече от 7500 потенциални читатели от отрасъла за себе си и винаги ще сте пред очите им.

Срещу 450 лв. без ДДС вие получавате целогодишно включване в Бизнессправочника на списанието и годишен абонамент!

Печелите едно безплатно включване (50 лв.) и стойността на абонамента (88,50лв)!



ХВП



стопанска и преработвателна индустрия. Тази задача беше възложена на полската Агенция за реструктуриране и модернизация на селското стопанство (АРМСС).

С право беше отчетено, че конкуренцията на пазара на Европейския Съюз и увеличаването на очакванията от страна на консуматора, включително и в Полша, ще засилят обръщането на по-голямо внимание върху качеството на продукта. Водеща вече не е само цената. Консуматорите са все по-осведомени за влиянието на храната върху здравето, стандарта на живот и околната среда. Те все по-внимателно избират продуктите в магазините, особено когато се касае до храни. Обръщат особено внимание и на мястото на техния произход.

За повишаване качеството и конкурентоспособността на полските селскостопански и хранителни продукти спомагат съответните инструменти за финансова подкрепа. Те включват фондовете на Европейския съюз, получени от страната за осъществяване на Общата селскостопанска политика. Тези задачи се осъществяват от АРМСС, която е своеобразна разплащателна агенция за средствата от Европейския съюз, акредитирана в Полша. Тя е и най-важната институция, над която се упражнява надзор от Министерството на селското стопанство и развитието на селските райони. Агенцията предлага финансова подкрепа на отделни земеделци, групи и организации от селскостопански и хранителни производители.

Високото качество, безопасността и несрав-

нимият вкус на полските храни се залагат още от полето. Затова е важно местните производители да използват висококачествени препарати и селскостопанско оборудване от най-висока класа. АРМСС преведе на полските земеделци директни субсидии на обща сума от над 133 милиарда полски злоти. Благодарение на помощта, отпусната от Агенцията, заедно с подпомагането по програми на Европейския съюз за периода 2004-2013, земеделците закупили модерни трактори, селскостопански машини и приспособления за 480 000 полски злоти. Това повлияло върху качеството на продуктите, които произвеждат, както и върху квалификацията на персонала. Благодарение на модерното оборудване селскостопанската продукция значително поевтиня. А не по-малко важно е, че така тя вече се произвежда в екологично по-чиста околна среда.

Все повече и повече полски земеделци произвеждат своите продукти според европейските и националните системи за качество. АРМСС им предлага помощ, която покрива разходите им, свързани с получаването на сертификати. Последните потвърждават, че земеделците произвеждат продукти според дадената система за качество, такава за закупуване на специализирани издания или за изплащане на хонорари за членство в групите от производители, към които те принадлежат. Финансовата подкрепа беше използвана от 21 400 земеделци – производители на много местни и традиционни продукти. Тяхното качество е потвърдено от сертификати, официално издадени от независими инспекторски ведомства.

Качеството на полските продукти се повлиява и от факта, че все по-често и по-често земеделци се сдружават в селскостопански производствени групи. Тези, които принадлежат към тях, произвеждат по стандарт, който гарантира високо качество и безопасност. В Полша бяха създадени около 1 400 такива селскостопански групи от производители.

Трябва да се обърне внимание и на полските преработватели. Благодарение на помощта, отпусната от АРМСС, бяха създадени много нови предприятия, а по-старите бяха изцяло модернизирани. Компаниите за преработване на храни инвестираха в модерни технологични линии, в подобряване на безопасността на продукта и в повишаване хигиената на производствения процес. Тези дейности направиха полските продукти вкусни, здравословни и безопасни. Благодарение на модерните производствени методи те са и на конкурентни цени. Струва си да подчертаем, че само благодарение на помощта, отпусната от АРМСС по Програмата за развитие на селските райони за периода 2007-2013, бяха модернизирани или създадени от нулата 1140 преработвателни предприятия.

Благодарение на финансовата подкрепа от Агенцията полските земеделци и производители на храни подобряват качеството на своите продукти. Те печелят все по-голяма и по-голяма популярност със запазената си търговска марка не само в страната, а и в чужбина.

Мая Гелева

По сн. „Polish Food“/есен 2016 г.



“Компютърни услуги” ООД
По-добрата грижа за вашите
компютри!

Абонаментно обслужване на фирми

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

**Изграждане на структурни кабелни
системи**

**Системи за видеонаблюдение и
контрол на достъпа**

За контакт:

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

Европейският План Б: „Общата хранителна политика“

Европейският съюз трябва да приеме Обща хранителна политика, която да замени сега действащите политики с цел създаването на устойчива, здравословна и печеливша хранителна система, т.е. „План Б“ на фона на провалите на актуалната рамка, твърдят от IPES-Food.

Международният панел на експертите по устойчивите хранителни системи (International Panel of Experts on Sustainable Food Systems или IPES-Food) е съставен от учени, политически експерти, хранителни специалисти, преподаватели и юристи, и работи за събирането на всички свързани с храните политики на ЕС под един чадър, наречен „Обща хранителна политика“ на Европа.

Обект на дебат в този формат са редица проблеми: рекламирането на храни, образованието, размерите на порциите и търговските отстъпки, всички дискутирани в рамките на серия от „лаборатории за политики“, започнали през юни 2016 г. През новата година ще се проведат още две лаборатории за политики, а през 2018 г. предстои изготвянето и представянето на вниманието на европейските създатели на политики на Заключителен доклад, който да изложи в детайли заключенията и предложенията за широкообхватен нов подход в периода след 2020 г.

Организаторите на комитета са на мнение, че макар политиките на ЕС в сферите на селското стопанство, здравеопазването и храненето да са претърпели някои минимални реформи, по своята същност те си остават непроменени.

„Тези политики не си пасват и не работят нито индивидуално, нито колективно.“

Ниски цени, високо качество

Оливие де Шутер (Olivier De Schutter), съпредседател на IPES-Food, коментира, че най-сериозният проблем, пред който е изправена европейската ХВП, е търсенето на продукти, които се предлагат на ниски цени за крайния потребител и в същото време имат доказано високо качество.

По неговите думи търговците са „задали правилата“, като налагат ниски цени, често довеждайки фермерите (които нямат почти никакви възможности за пазарене) до точка-

та на фалита.

Тази практика пречи на фермерите да получат нужните приходи или време, които да им позволят да стартират преход към устойчиви практики, респективно към производството на качествени храни; често пъти политиката на търговците да изкупуват продукцията евтино не намира отражение в ниски цени за крайните потребители – получена та разлика „потъва в нечий джоб“, твърди Де Шутер.

В резултат на това, продължава експертът, отговорите на кризите в областта на общественото здраве се явяват реакционни и не водят до дългосрочна промяна на системата.

„Ние от IPES-Food се стремим да съберем заедно заинтересованите страни от отрасъла, организациите на фермерите и широк кръг други играчи, за да бъде намерен начин да излезем от тази въртележка“, споделя Де Шутер.

Пряка демокрация за храните

Де Шутер допълва, че в контекста на нуждата от значителна промяна политиките на ниво ЕС са неефективни, понеже са формирани от „незидани, които могат да ги постигнат и разполагат с ресурсите за инициативи“.

Според него включването на националните и локални играчи във веригата на доставките е единствения път към ефективното изменение на хранителните системи в Европа.

Много местни, национални и наднационални политики сега си противоречат взаимно и така водят до стагнация на прогреса.

„Ние предлагаме реализирането на един процес на съизграждане на политиките на ниво ЕС, който да въвлече пряко неправителствените организации и социалните движения, а също и обикновените граждани, и по този начин „хранителната демокрация“ да се превърне в реалност. Една обща хранителна политика би позволила всички подобни инициативи, марки и политики да бъдат събрани под един по-

крив и накарани да работят заедно в името на едни и същи цели.“

ЕС в криза

Гласуваният през лятото Брекзит разтвори широко вратите пред политическата несигурност и икономическата нестабилност, които нахлуха в ЕС. Предстоящите избори в Германия, Нидерландия и Франция допълнително изострят дебата за легитимността на ЕС като цяло.

Де Шутер признава, че сега не е времето да се правят опити за смели промени в политиките на Европа, но подчертава, че кризата представлява също така и възможност за завръщането на организациите от най-ниските нива в политическия процес и повторното изграждане на легитимността на ЕС.

„Следователно говорим за един амбициозен процес, който обаче е базиран на надграждането върху онова, което вече работи, и на откриването на още по-ефективни синергии между политическите институенти, с които разполагаме.“

Следваща лаборатория за политики ще се проведе през януари 2017 г. Окончателният доклад ще бъде публикуван през 2018 г.

По <http://www.ipes-food.org/>

полиграфически комплекс

IFO

DESIGN

София, кв. Горна Бана, 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





Мрежово свързан смарт обект за регистриране на параметри на околната среда

ас.маг.инж. Янислав Картелов,
доц. д-р Атанаска Босакова-Арденска

Резюме

Разпространението на мрежово свързани смарт устройства е широкообхватно и належащо. Техният брой от над милиард свързани и активирани, повишава важността на тяхното проектиране и развитие. Производителите на микроелектронни елементи предлагат интегрални схеми и модули, които са шумоустойчиви и стабилни, заедно с ултра-ниски стойности на захранващия ток. Новите устройства са поставени в състезателна среда, което налага изискването да бъдат ефективни, както по отношение на подбрения хардуерен състав, така и софтуерната им разработка да бъде улеснена. Разглеждат се ключовите идеи и методи които спомагат за бързото разпространение. NodeMCU е отворена платформа, която е базирана на модула ESP8266. Заедно за тях се предоставя развита среда за помощ от специалисти в работни групи, както и развойна среда и език за програмиране, например LUA. Разглежда се пътят за създаване на мрежово свързано смарт устройство. Цел е измерване на параметри от близката околна среда, което е подходящ пример за наблюдение на данни, които се отнасят до жизнената среда на хората.

Ключови думи: интернет на нещата ИН; интелигентни устройства; ниска мощност; ултра-ниска мощност; измерване на околната среда; esp8266; DHT 11; LUA; ниска мощност MCU.

Internet connected smart device for ambient environment measurements

Ianislav Kartelov, Atanaska Bosakova-Ardenska
University of food technologies, Plovdiv
e-mail:kartelov@gmail.com

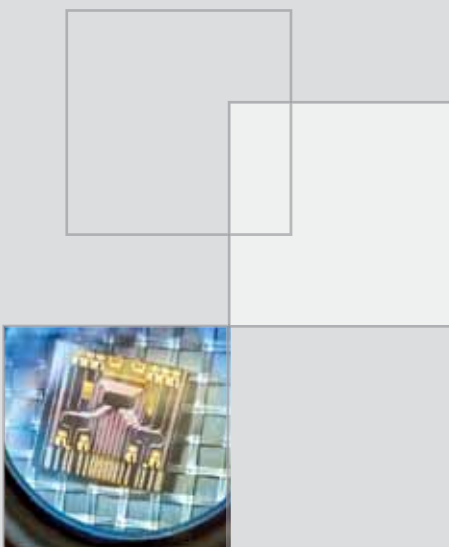
Abstract

Present years are showing us vast and demanding spread of Internet connected smart devices. Their more than billion count of activated and running, opens new important area for work and development. Current microelectronics producers offer much smaller in size integrated circuits, modules are noise insensitive and stable, together with low and ultra-low power demands. New devices should be competitive and efficient which involves proper hardware selection together with stable and well-functioning software, whose creation should be easy. The above is a key to achieve dynamic and rapid expansion. NodeMCU is ESP8266 based open source board, that offers good support and easy development environment, which together with a LUA programming language perfectly meets development requirements. Current work goes through all pathway for creating of working IoT solution, and targeting environmental measurements as proper example of processing data that are relevant to human life.

Keywords: internet of things IoT; smart devices; low power; ultra-low power; environmental measurement; nodemcu; esp8266; dht 11; LUA; low power MCU.

Въведение

В последните години наблюдаваме съществен напредък в произвежданите електронни компоненти и модули. Те са с малки размери и ниска консумация на енергия, работят по-стабилно и ефективно. Същевременно имаме висока степен на сложност, което позволява дори в ресурсо-чувствителните системи да бъде постигана пълна мрежова съвместимост по модела RESTfull, т.е. те да бъдат мрежово свързани. От друга страна със същата и дори по-висока динамика се увеличава и броят на тези устройства, които са „активи-



Съдържание на глутен в български и вносни пива – I част

проф. д-р Габриела Маринова,
проф. д-р Валентин Бъчваров,
доц. д-р Силвия Милева

Резюме

Какво представлява **глутенът** в ечемика и малца? Какво е глутенова ентеропатия? Кои методи се прилагат за определянето му?

През последните десетилетия на глутена се обръща голямо внимание, което се дължи на повишения брой диагностицирани пациенти с непоносимост към тази фракция протеини. При генетично предразположени хора от всяка възраст приемането дори на малки количества храни, съдържащи глутен, отключва имунна реакция в тънките черва и причинява хронично възпаление. Глутенът е колективен термин за няколко стотици хомолози, разтворими в алкохол, резервни протеини на зърното на пшеницата (глиadini и глутенини), на овеса (авенини), на ечемика (хордеини) и на ръжта (секалини).

Зърнените храни могат да бъдат разделени на три групи: глутен съдържащи, глутен несъдържащи и глутен несъдържащи псевдозърнени храни.

Пивото се произвежда най-вече от ечемичен малц и по тази причина съдържа глутен, наречен хордеин. По време на технологичния процес, особено при майшуването, варенето, ферментацията и отлежаването по-голяма част от протеините се отстраняват, което се дължи на действието на протеолитичните ензими и утаяването.

Сертифицирани са два метода за определяне на съдържанието на глутен: 1) Ridascreen Gliadin R7001 (sandwich ELISA), подходящ за сурови продукти като брашно (елда, ориз, царевича, овес, теф) и подправки, обработени храни като спагети, готови за сервиране храни, хлебни изделия, колбаси, напитки и сладоледи. 2) Ridascreen Gliadin competitive R7021 (competitive ELISA) - конкурентен метод, подходящ за анализ на ферментирани и хидролизирани храни (пиво, малцов екстракт, соев сос, нишесте и др.).

Ключови думи: протеини, глутен, ечемик, малц, пиво, методи за определяне на глутен

Gluten content in Bulgarian and imported beers - I part

Prof. Ph.D. Gabriela Marinova,
Prof. D.Sc. Valentin Batchvarov,
Assoc. Prof. Ph.D. Sylvania Mileva

Abstract

What is gluten in barley and malt? What is gluten enteropathy? Which methods are applied for measuring the gluten?

In recent decades gluten paying attention, due to the increased number of diagnosed patients with intolerance to this protein fraction. In genetically predisposed people of all ages adoption of even small amounts of foods containing gluten triggers an immune reaction in the small intestine and causes chronic inflammation. Gluten is a collective term for several hundred homologs, soluble in alcohol, spares protein grain wheat (gliadins and glutenins) of oats (avenini), barley (hordein) and rye (sekalini).

Cereals can be divided into three groups: gluten, gluten-free and gluten-free pseudo cereals.

The beer is produced mainly from barley malt, and therefore contains gluten, hordein called. During the process, especially in the mashing, boiling, fermentation and aging the greater part of the proteins are removed due to the action of proteolytic enzymes and precipitation.

There are two certified methods for determining the gluten content: 1) Ridascreen Gliadin R7001 (sandwich ELISA), suitable for raw materials such as flour (buckwheat, rice, corn, oats, teff) and spices, processed foods such as pasta, ready for serving food, bakery products, sausages, beverages and ice creams. 2) Ridascreen Gliadin competitive R7021 (competitive ELISA) - a competitive method suitable for analysis of fermented and hydrolyzed food (beer, malt extract, soy sauce, starch, etc.).

Key words: protein, gluten, barley, malt, beer, methods for determining gluten

Пшеницата, ечемикът и ръжта се отнасят към семенините растения, умерено култивирани, сем. Житни (Gramineae). Тези зърнени култури са главни доставчици на калории за човешкото хранене, като основният компонент на зърното е нишесте. Те съдържат и около

Съдържание на рубриката „Храни и наука“ за 2016 г.

Брой 3

Микроводорасли в български бутилирани води

Весела Георгиева,

Национален център за обществено здраве и анализи
бул. „Академик Иван Евстатиев Гешов“ №15, 1341 София
тел.: 02/ 8056-301;
e-mail: v.georgieva@ncpha.government.bg

Брой 4

Технологични показатели за получаване на безглутенов хляб предназначен за специфични здравословни нужди

ас. инж. Илиана Лазова-Борисова,

Институт по криобиология и хранителни технологии,
София, бул. „Черни връх“ 53; e-mail: iliana_lazova@abv.bg

Брой 5

Влиянието на транс-резвератрола върху окислението на розови вина от мавруд

Диян Точев,
ХТМУ-София

Брой 6-7

Веротоксигенните Е.коли (VTEC) предизвикателство за безопасността на храните

Гл.ас. д-р Ралица Попова-Илинкина, проф. д-р Христо Даскалов

Национален център по безопасност на храни, НДНИВМИ,
БАБХ
Автор за контакт – ел.поща: r.ilinkina@gmail.com

Брой 8

Безопасността на храните – интегрална част от продоволствената сигурност

Доц. д-р Тери Врабчева, дм,

Национален център за обществено здраве и анализи
бул. „Академик Иван Евстатиев Гешов“ №15, 1341 София

Брой 9

Биологично активни храни – съвременна формула за ново качество на живот

д-р Александър Вълчков –

секция „Криобиология и лиофилизация“, Институт по
криобиология и хранителни технологии, София 1407,
бул. Черни връх 53, aleksandar.valchkov@abv.bg

доц. д-р Илиана Начева –

секция „Криобиология и лиофилизация“, ИКХТ,
iliana_nacheva@abv.bg
Камелия Логиновска – секция „Криобиология и
лиофилизация“, ИКХТ, kamelialog@yahoo.com

Карнитинът и неговите приложения

Д-р Горан Попов,
СКК-ЦСКА, София

Брой 10

Изследване върху някои важни от енологична гледна точка свойства на бентонити, предлагани на българския пазар

гл. ас. д-р инж. Иван Бакърджийски: ivanbak81@yahoo.com, 088 809 8861,

доц. д-р инж. Диана Чобанова, dvch11@abv.bg,

доц. д-р инж. Красимир Бамбалов, bambalovkg@mail.bg

Университет по хранителни технологии, Пловдив,
Катедра „Технология на виното и пивото“

Брой 11

Влияние на дозата от различни бентонити върху основни физикохимични и органолептични показатели на бяло вино

доц. д-р инж. Красимир Бамбалов,
e-mail: bambalovkg@mail.bg

доц. д-р инж. Диана Чобанова, e-mail: dvch11@abv.bg

гл. ас. д-р инж. Иван Бакърджийски,
e-mail: ivanbak81@yahoo.com, +359 888 098861

Университет по хранителни технологии, Пловдив,
Катедра „Технология на виното и пивото“

Брой 12

Съдържание на глутен в български и вносни пива – I част

проф. д-р Габриела Маринова,
проф. д-р Валентин Бъчваров,
доц. д-р Силвия Милева

Институт по криобиология и хранителни технологии
София 1407, бул. „Черни връх“ 53; тел.: 02 955 6471,
e-mail: ibhi@speedbg.net

Content of Rubric Food and Science 2016

Issue 3

Microalgae in bulgarian bottled water

Vesela Georgieva,

National Center of Public Health and Analyses (NCPHA)
tel.: #359 2 80 56 301;
e-mail: v.georgieva@ncpha.government.bg

Issue 4

Technological parameters to obtain gluten-free bread intended for specific health needs

as.ing. Iliana Lazova-Borisova

Institute of Cryobiology and Food Technologies,
1407 Sofia, 53 Cherni Vrah Blvd, e-mail: iliana_lazova@abv.bg

Issue 5

The influence of trans resveratrol for oxidation of rose wines from Mavrud

Diyan Tochev,

UCTM-Sofia, e-mail: diantochev@abv.bg

Issue 6-7

Verocytotoxin-producing E.coli (VTEC) – a food safety challenge

Dr. Ralitsa Popova-Ilinkina, Prof.Dr. Hristo Daskalov*

National Center of Food Safety, NDRVI, BFSA
*Contact author – e-mail: r.ilinkina@gmail.com

Issue 8

Food Safety – an integral part of Food Security

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

Issue 9

Biologically active food - modern formula for a new quality of life

Alexander Valchkov -

PhD, Section "Cryobiology and lyophilization" Institute of Cryobiology and Food Technologies, 1407 Sofia, 53 Cherni Vrah Blvd, alexsandar.valchkov@abv.bg

Iliana Natcheva -

Associate Professor, PhD, Section "Cryobiology and lyophilization" Institute of Cryobiology and Food Technologies, 1407 Sofia, 53 Cherni Vrah Blvd, iliana_nacheva@abv.bg

Camellia Loginovska -

Section "Cryobiology and lyophilization" Institute of Cryobiology and Food Technologies, 1407 Sofia, 53 Cherni Vrah Blvd, kamelialog@yahoo.com

Carnitine and its applications

D-r Goran Popov,

SKK, CSKA, Sofia

Issue 10

Research on some important from an enological point of view of bentonite properties offered on Bulgarian market

Ivan Bakardzhiyski¹,

¹ Corresponding Autor, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria, Technology of Wine and Beer Dept., Chief Assistant Professor, eng, PhD, e-mail: ivanbak81@yahoo.com, +359 888 098861

Diana Chobanova,

University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria, Technology of Wine and Beer Dept., Associate Professor, eng, PhD, e-mail: dvch11@abv.bg

Krassimir Bambalov

University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria, Technology of Wine and Beer Dept., Associate Professor, eng, PhD, e-mail: bambalovkg@mail.bg

Issue 11

Influence of bentonite type and dose on the hysicochemical and organoleptic properties of white wine

Krassimir Bambalov¹,

¹ Corresponding Autor, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria, Technology of Wine and Beer Dept., Associate Professor, eng, PhD, e-mail: bambalovkg@mail.bg

Diana Chobanova,

University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria, Technology of Wine and Beer Dept., Associate Professor, eng, PhD, e-mail: dvch11@abv.bg

Ivan Bakardzhiyski

University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria, Technology of Wine and Beer Dept., Chief Assistant Professor, eng, PhD, e-mail: ivanbak81@yahoo.com, +359 888 098861

Issue 12

Gluten content in Bulgarian and imported beers - I part

Prof. Ph.D. Gabriela Marinova,

Prof. D.Sc. Valentin Batchvarov,

Assoc. Prof. Ph.D. Sylvia Mileva

Institute of Cryobiology and Food Technologies, 1407 Sofia, 53 Cherni Vrah Blvd, E-mail: ibhi@speedbg.net

Индустрия 4 – роботи Вместо хора?

От самото появяване на масовата автоматизация човечеството е започнало да се противопоставя на нахлуването на машините в ежедневието му – нерядко това е провокирало истински войни. Хората са се опитвали насилствено да забавят прогреса, но светът се е развивал и е налагал своето изменение. Обществото все пак осъзнало прелестите на машините, които били готови да изпълняват изморителната монотонна работа, при това бързо и без пропуски в качеството. Постепенно човекът започнал да внедрява машинния труд във всевъзможни сфери от своята дейност, облекчавайки живота си. След време е постигнат някакъв компромис и взаимно разбирателство в отношенията човек-робот. И ако си говорим откровенно, хората вече се отучиха да живеят без машините, които изпълняват всекидневно разнообразни дейности – строителната техника, разнообразните битови уреди, медицинската техника, ескалаторите и много други.

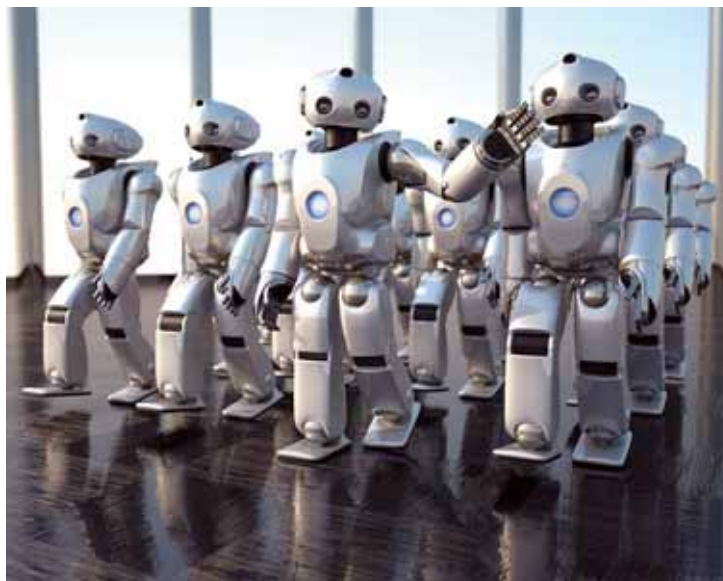
Производство без хора

Ако преди роботите автоматизираха само част от работния процес, т.е. взаимодействието с човека все пак бе необходимо, то днес човешката ръка съвсем няма място в производството.

В Австралия например, миннодобивния гигант Rio Tinto използва самоуправляеми камиони и сонди, не изискващи присъствие на човек-оператор на терена за добив на желязна руда. Планира се скоро да бъдат пуснати автоматични влакове, които ще доставят рудата до пристанището, което е на около 480 км.

А в пристанището на Лос Анжелис се внедрява оборудване, което ще позволи два пъти да се съкрати броя на докерите.

През 90-те години на миналия век Адидас се сблъска с проблема висока работна заплата в германските си предприятия. Така преди 20 години тя пренесе производството си в Азия, където работната ръка беше два пъти по-евтина. Но днес се оказва, че и тази работна заплата може да се спести. Адидас започна да строи фабрика отново в Герма-



ния, в която всички операции ще се изпълняват от роботи. Името на фабриката говори само за себе си „Бързата фабрика“, която трябва да заработи с пълен капацитет през 2017г. Планира се изграждането на подобни предприятия в САЩ, Англия и Франция. Представителите на компанията уверяват, че цената на обувките, произведени от роботи няма да е по-висока от сегашната. Впрочем по пътя на Адидас върви и нейният конкурент – Найк.

А тайванската компания Foxconn е заменила голяма част от работниците си с роботи, които ще произвеждат ноутбуци, мобилни телефони и друга електроника за фирми като Apple, Hewlett-Packard, Dell и Sony. Накоро стана известно, че същата компания е уволнила още 60 хиляди работника, уверявайки, че не става въпрос за намаляване на производството, а просто за оптимизация на работата.

С подобен род оптимизация се занимават все повече съвременни корпорации с цел нарастване на обема на производство при минимални загуби.

Виртуални роботи

Като отчитат колко рязко промени живота ни интернет, днешните експерти наричат роботите «новия интернет». Вие държите в ръката си вестник, но знаете ли, че много





места ще бъдат заменени от машинни технологии.

Действително, както показва практиката, роботите могат да заменят практически всеки човек с всякаква професия, започвайки от шофьора и сервитьора и свършвайки с висококвалифицирания работник. А това е извънредно изгодно за работодателя – По признание на бившия изпълнителен директор на **McDonald's**, Ед Ренси, „За компанията е по-евтино да купи робот за 35 хил. долара, отколкото да наеме работник, който ще опакова в хартия картопки и ще получава за това минимум 15 долара на час.“

Заедно с „умните“ производства на смяна на промишления работник ще дойде не само безработицата, но и неравенството – доходите на труда ще се съкращават. Според прогнозите към 2025 година в Южна Корея заплащането на труда ще намалее с 33%, в Япония – 25%, а в Канада – 24%.

Както се казва в доклада „The Future of Jobs“ (Бъдещето на работата) на Световния икономически форум, роботизацията ще доведе до съкращаване на 7 млн работни места, но същевременно ще създаде около 2 милиона висококвалифицирани работни места.

За наше успокоение тези прогнози все още са далече от нас, защото на всеки 10 000 работещи в Китай се падат 30 робота, Южна Корея – 437, Япония – 323, Германия – 282, США – 152, а колко са у нас?

Според основателя на Форума и негов постоянен председател Клаус Шваб „Обществото още не е готово за Четвъртата промишлена революция – Индустрия 4, която ще промени целите на системата. Но тя, иска или не иска човечеството, се надига като цунами. Главното е умението то да се приспособи към повея на новото време и прогреса, който вече не може да бъде спрял. И ако не му се удаде да направи това, изходът може да бъде печален.“

Според изследване на икономиста от Масачузетския технологичен институт Дейвид Отора, в най-голяма степен автоматизацията ще засегне представителите на средната класа. Но професорът смята също, че благодарение на лесната замяна на много видове труд с машините, благосъстоянието на хората може да нарасне много, при по-малко труд.

Някои експерти сравняват новите работи

с изобретяването на автомобила, заменил животинската тяга, което оставило без работа ковачите, но в замяна се появили работни места в производството, продажбата и обслужването на автомобилите. Наистина, технологичният прогрес е така устроен, че изчезват едни професии и се появяват други, така че едва ли всички ще се окажат без работа.



Разбира се, може да се случи и така, че въпреки желанието на хората да работят, да не им се представя такава възможност – нали машините постоянно се усъвършенстват, доработват се, изобретяват се все нови и нови, придобивайки все повече човешки навици. Но в същото време е трудно да си представим робот – психолог или музикант, художник или певец. Тези професии по признание на специалистите дълго време ще си останат за хората.

Наред с всички тези прогнози, роботите могат да дадат на хората много възможности – от частично освобождаване на човека от рутинни ежедневни действия до помощ в най-тежките производствени процеси. Както и да го смятаме, искаме или не искаме, реалността ще се измени. И само след 10 години във всички обществени учреждения ще ни обслужват само роботи – в банката, в магазина, в кафето, на летището и т.н. А след 20 години хората ще останат въобще без работа в привычния ѝ вид – цялата тежка физическа и монотонната техническа работа ще се изпълнява само от неживите автомати, както и да ги наричаме.

Но да замени в близко бъдеще машината изцяло човека засега е немислимо. Чувства, емоции, преживявания, творчество – всичко това не можеш да вложиш в изкуствения интелект. А и няма еднозначен отговор дали трябва...

По интернет

Сладкиш „кростата“ с два крема

Време за подготовка: 30 минути
 Време за охлаждане: 30 минути
 Време за готвене: 2½ часа
 Трудност: лесна

Продукти за 8 парчета: 300 г брашно, 3 яйца и 2 жълтъка, 150 г масло, 1 щипка сол, 65 г захар, 60 г царевично нишесте, ½ литър прясно мляко, 150 г разтопен шоколад, 1 пакетче ванилия, 7 г желатин, 2 лъжици ром, 2 дл сметана, 2 лъжици захар

За печенето: форма за сладкиш „кростата“ с диаметър 26 см и ръб с височина около 3 см.

1. Омесете брашното с двата жълтъка, студено, нарязано на парченца масло, солта и много малко хладка вода. Оформете тестото на топка. Увийте го в найлон. Оставете го да престои в хладилника половин час. Разточете го на кора и покрийте с него тавата за сладкиша „кростата“.

2. Надупчете тестото на дъното с вилица. Покрийте получената кора с фолио. Напълнете я със зърна от зрял боб. Печете 20 минути във фурна на 180°C. След това махнете боба и фолиото. Оставете вече изпечената кора във фурната още 5 минути, за да се изсуши.

3. Сложете 50 г шоколад да се разтопи. Излейте го върху хартия за готвене. Със сладкарска шпакла го размажете до дебелина от 5 мм. Когато шоколадът започне да се втвърдява, с остър нож настържете от повърхността му много стърготини.

4. Разбийте жълтъците на трите яйца със захарта. Прибавете царевичното нишесте и ванилията. Разтворете всичко с хладкото прясно мляко. Варете крема, докато не се сгъсти. В половината от него сложете останалата част от разтопения на парна баня шоколад. След това с така получения крем намажете охладената кора.

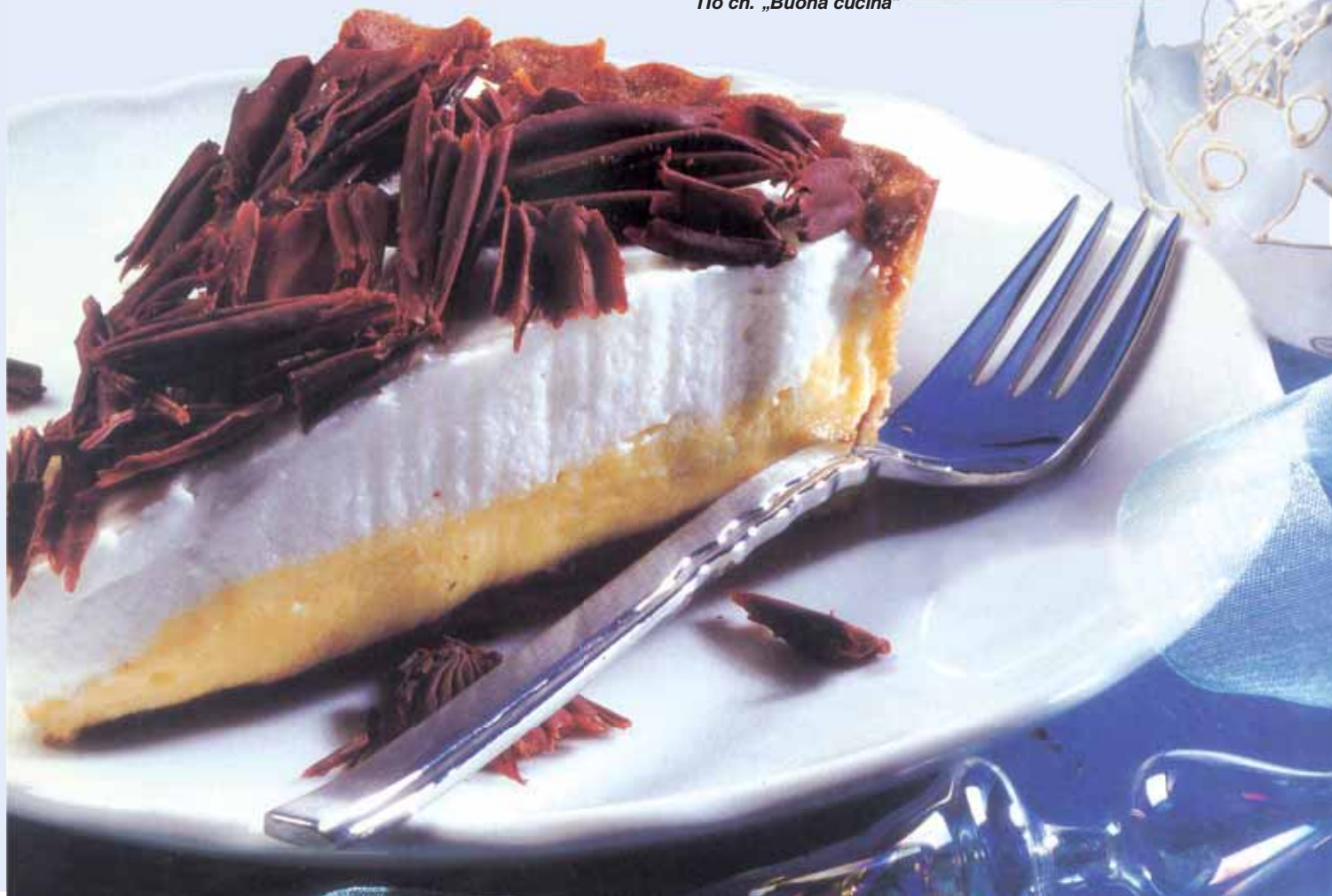
Покрийте с фолио и сложете в хладилника. В хладка вода размекнете желатина. Сложете го на парна баня да се разтвори. Прецедете и го прибавете заедно с рома към останалата втора половина от крема.

5. Преди той да се втвърди, прибавете предварително разбитите на сняг три белтъка. Намажете го върху крема с шоколад. Поставете сладкиша отново в хладилника. Най-накрая покрийте с разбитата сметана и с шоколадовите стърготини.

Хранителните стойности на една порция

Калории	493	Глуциди	49,5 г
Белтъчини	20,2 г	Хранителни фибри	5,7 г
Липиди	29,3 г	Холестерол	116 мг

Мая Гелева
 По сп. „Buona cucina“





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



лабораторни и технологични решения

- Лабораторни химикали, инструменти и консумативи
- Системи за химичен анализ и микробиологичен контрол на храни, води и напитки
- Продукти за анализи и хигиенен контрол на повърхности, персонал и околна среда
- Суровини за индустриални приложения
- Системи за пречиствена вода

Мерк България ЕАД
Бул. Сипяково 48, Сградка Офиси, ет. 6
тел.: +359 (0)2 4461 111
факс: +359 (0)2 4461 110
e-mail: merck@merck.bg

INTRAMA
Ние правим храните по-стойностни!

- ТЕХНОЛОГИЧНО ОБОРУДВАНЕ
 - ФОЛИА
 - ЕТИКЕТИ
 - СЕРВИЗ
 - СОФТУЕР

www.intrama-bg.com
тел.: +359/2 992-88-18; факс: 02/992-88-48
e-mail: sofia@intrama-bg.com



GENESIS LABORATORIES

ЗАКВАСКИ
ПРОБИОТИЦИ

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



лактолина


НАТУРАЛНИ ЗАКВАСКИ
ОТ БЪЛГАРИЯ

www.lactina-ltd.com



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



КемОксиџ ООД

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

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



aromsa

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



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

АРОМАТИ
Емулсии / Базис (Пълна гама).

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

Консерванти, Подсладители, Витамини, Масла др.

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



DERONI
1991

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



ЕС ТИ ИМПЕКС ЕООД
НЕРЪЖДАЕМА АРМАТУРА И ФИТИНГИ



Пловдив, ул. Кукленско шосе 21
Тел. 032 210 692
Моб. 0879 133 144, 0899 400 784
e-mail: st.impex2012@gmail.com
www.st-impex.com
https://www.facebook.com/ES.TI.IMPEX.EOOD



ХИДРО
БЪЛГАРИЯ

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 охлаждателни 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

**„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

**Хлебопроизводство и
сладкарство ЕООД -
Троян**

**Производство
на хляб и хлебни изделия,
козунаци, погачи,
гюнерпитуки**

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

радиком

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

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

ГЕРГИНА ООД

**Производство
на безалкохолни
напитки
и минерална
вода**

с. Ръжево Конаре
тел.: 032 680394

ПИКАНТ

**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

„РАДУЛОВ“ ЕООД

**Газирани,
негазирани
напитки**

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

„Градус-1“ ООД **Градус**
Естествено - окусно пиле!

**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

САЛОН ЕООД

**Производство
на хлебни и сладкарски
изделия, локуми, халва,
филиран бадем, филиран
фъстък, фондан.**

1000 София
Магазин: ул. Гургуляв 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

Яйца и птици - ЗОРА - АД
с. Дончево

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

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

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

УХТ, Пловдив
Категра „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

НАДЕЖДА-М ООД

**Месопреработвателно
предприятие за
разфасовки, заготовки и
специалитети, млени меса
и варено-пушени продукти**

7100 Бяла, ул. „Кольо Фичето“ 25
тел.: 0817 73 569
тел./факс: 0817 72 646
e-mail: nadejdam_ood@abv.bg
www.nadejda-m.com

Уважаеми приятели на списание ХВП,

По традиция тази страница посвещаваме на нашите рекламодатели – хората, които ни се довериха през годината и използваха списанието за да достигнат по-бързо и сигурно до Вас – нашите читатели. Защото според нас, една от основните ни задачи е списанието да бъде връзка между вас и онези, които ви снабдяват с необходимите ви суровини, опаковки, машини и оборудване, без които вашата дейност би била немислима. Радостно е, че през тази година, въпреки всички проблеми, на нашите страници се появиха, макар и малко, и български производители на храни и напитки, за което сърдечно им благодарим.

Със своето участие на страниците ни Вие, рекламодателите, допринасяте отрасълът да има своето специализирано списание, а също така подпомагате и издаването на наръчници и помагала, така необходими за производителите.

За което Ви благодарим!

Убедени сме, че връзката рекламодател - медия - читател е не само икономическа, но и прагматична дейност, осигуряваща полезна приложна информация. Вярваме също, че нашите рекламодатели са доволни от своето представяне на страниците на сп. ХВП, че взаимноизгодното ни партньорство ще продължи и напред въпреки трудностите.

Затова с най-добри чувства пожелаваме на всички, които използват списание ХВП и неговия електронен вариант, за да достигнат до над 7000 потенциални читатели, лично здраве и успешен бизнес през Новата година!

БЛАГОДАРИМ НА:

АБЛ
Адара инженеринг
Акварор
Акум пласт
Александрис инженеринг
Александра и Мадлен
Алмер
Анира трейдинг
Аркон
АРСТ
Артемис
Атепласт
БГ Партнерс
Б.Е.Б. - Био ензима България
Бета фест
Биоком Трендафилов
Бомар
Бурденис 93
Булмаш
ВКВ
Вени и Ко
Генезис
Дерек
Дилком България
Д-р Грозева – Аромса
Дружба стъklarски заводи
Елит мес
ЕПАЛ
Ес Ти Импекс
Изофлор
Интер Експо Център
Интерхема
Инициция
Интрама
Исав 1
Италинокс
КемОксайд
Клио

Кока-Кола ХБК България
КООП Бенковски
КУК България
Кьолнски панаир
Кю сертифицикешън
Лесафр
Международен панаир Пловдив
Мерк България
Милки груп
Мултивак
ОМЕГА Ж
Орион Матеев
ОксиКемикъл
Ригана
Пи Ай 1
Порше БГ
Промилк
Радиком
Ригана
Рудиком
Сартен
СВЕ-ФЛЕКС
Стабил инженеринг
СЖС България
СК Пашов
ТЕА трейдинг
Технофрига

Техноконсулт
Технокон
Термохран инженеринг
Тони стар
Унистър
Фесто
Хвасет груп България
Хидрохикс
Химпласт Орбел
ЦСБ Систем България
Юрорент





WorldFood
Uzbekistan

WorldFood Uzbekistan

**Where Food Industry
meets Uzbekistan**

29-31 March 2017
Uzexpocentre, Tashkent

WorldFood Uzbekistan
is the country's leading
international trade
exhibition, covering all the
key industry sectors
for the Food industry market

Find out more at
www.worldfood.uz





TASTE THE FEELING™

ПРЕДАЙ ДОБРО
НАТАТЪК