

Младежите
заменят ястията
със снакс



Цифровизацията:
от истерията до
решението

Ползи и
потенциални
рискове от месото

Виртуална
платформа
подкрепя
производителите
на храни



ЛИТЕРАТУРА В ПОМОЩ НА ПРОИЗВОДИТЕЛЯ



Наръчник
„Изчисляване
на енергийната
стойност на
храните“



Наръчник

„Шоколадът“

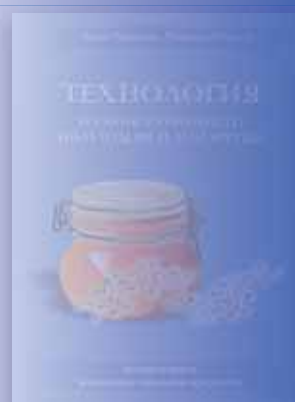


Наръчник
„Определяне срока
на годност на
храните“



и още много заглавия,
полезни за вашата
практика...

www.fpim-bg.org



Невероятната **Нели Йосефсен** със своето захарно изкуство ще гостува у нас с курсове в градовете:

ВАРНА

- **30 септември - 02 октомври** – Ще научим различни техники при работа с айсинг, ще моделираме прекрасна Италианска къщичка, ще се научим, как да декорираме любимите ни медени бисквитки.
- **03 октомври** – Еднодневен курс за рисуване върху захарен фондан.



СОФИЯ

- **7-9 октомври** – Ще научим различни техники при работа с айсинг, ще моделираме прекрасна Италианска къщичка, ще се научим, как да декорираме любимите ни медени бисквитки.
- **10 октомври** – Еднодневен курс за рисуване върху захарен фондан.
- **11 октомври** - Представяне на първата по рода си книга на български език, с която **Нели Йосефсен ще ни Въведе Стъпка по стъпка В захарното изкуство.**



Издадена от Издателска къща ХВП, тя е подходящ помощник за професионалисти и начинаещи занимаващи се със сладкарство и декорация.

За контакти:

тел.: 02/ 988 05 89; e-mail: info@fpim-bg.org

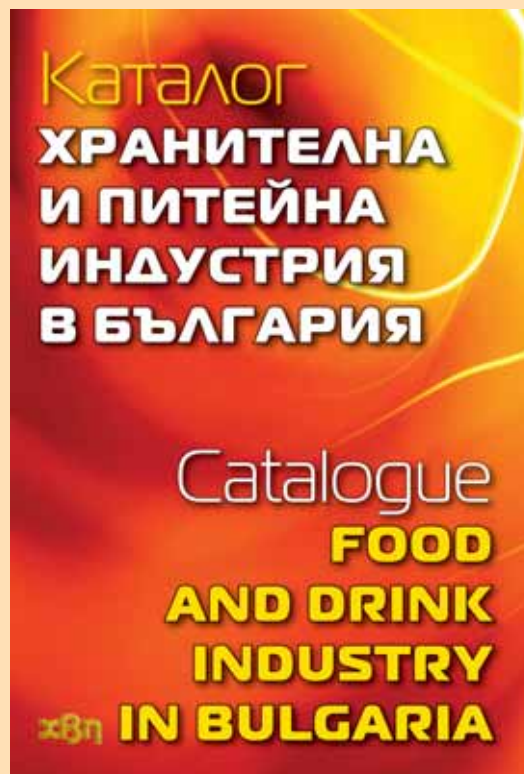
Уважаеми дами и господа,

Това е седмото издание на двуезичния Каталог „Хранителната и питейна индустрия в България 2015г.“ И както обикновено става, и неговият тираж се изчерпа. Затова за осми пореден път издателска къща “ХВП” подготвя актуализиране и преиздаване на каталог „Хранителна и питейна индустрия в България“.

Кризите идват и си отиват, но бизнесът остава, защото е двигател на живота. Именно това ни дава увереността да преиздаваме каталога на всеки две години, за да представяме актуалното състояние на ХВП-бизнеса в България и да улесняваме вашите бизнес контакти.

Моля, запознайте се с условията за включване в новото издание на Каталог „Хранителна и питейна индустрия в България – 2017“ на:

www.fpim-bg.org



Съдържание

Година LXVI
Брой 3/2017

За проблемите, науката и партньорството с държавата	5
Милениълс стимулират следващо поколение функционални храни	8
Младешките заменят ястията със снакс	10
Различни цветове подхождат за делови обяд, за романтична вечеря и за семейно хранене	11
Цифровизацията: от истерията до решението	12
Най-сигурното нещо днес е промяната...	14
От фермата до вилницата	15
Обучение "отдолу – нагоре", а не „отгоре – надолу“	18
Ползи и потенциални рискове от месото	20
Преформулиране на социалния договор на науката през 21-ви век	21
Изследване на щамове пивни дрожди за получаване на пиво с ниско съдържание на глутен Част I	23
Еритритолът като захарозаместител в състава на нишестени кремове	28
Виртуална платформа подкрепя производителите на храни	32
Зодиакални рецепти	36
Борса	37
Бизнессправочник	38



Фирми, представени в броя:

АРСТ

Българска Индустиална Група

Ес Си Ей

Кооперация ХВП

Международен панаир Пловдив

ПС Сервиз

Унистър

ФНТС

ЦСБ България



Здравейте, уважаеми читателю,



Отмина един динамичен и бурен месец – и в климатичен и в политически смисъл. Но мандатът е връчен и когато държите този брой на списанието, навярно ще има вече и правителство. Дотук добре! Но по-нататък. Хората очакват да стане нещо добро, бизнесът също има своите очаквания – да се приеме новият Закон за храните, държавното ръководство да се поучи от колегите си в някои от другите страни-членки и да даде едно рамо на българския производител – както на земеделците, така и на преработвателите. Нали не е откритие фактът, че е по-добре да изнасяш краен продукт, а не суровина... И е по-добре за всички да се работи със собствена суровина, а не с внесена от хиляди километри... Но ще поживеем, ще видим.

Много обещания чухме, много светли перспективи се начертахта. 50% да се реализират сигурно ще е добре. Защото каквото и да си говорим, но засега България наистина е един остров на спокойствието. Около нас ври и кипи и само от мъдростта на управляващите зависи това да се запази. И понеже на едно събитие, за което ще прочетете в списанието, отново бе повторено, че ХВП със своите 10 млрд лв. принос към БВП на страната, заслужава повече внимание, все си мисля, че е крайно време отрасълът да се оценява по достойнство и да не изпада от полезрението на властимащите. Разбира се това зависи и от самия отрасъл, от неговото единение и отстояване на интересите, защото в много от случаите това са интересите и на държавата и на потребителите.

И преди да се зачетете в новия брой, да ви информирам, че традиционно посвещаваме майското издание на списание ХВП на **суровините и добавките – важен елемент за подобряване на качеството и безопасността и за повишаване на функционалността на храните и напитките**. Така че сте добре дошли на нашите страници – представете новите си продукти, покажете с какво можете да сте полезни на производителите, а и на потребителите.

Очакваме Ви!

*Петко Делибеев,
главен редактор*

През 2017 г. за девети пореден път ще се проведе Национален Конкурс за най-добра опаковка "Приз Пак 2017"!



На снимката виждате наградените с Приз Пак 2016 след церемонията по време на есенните изложения в Интер Експо Център!

Присъединете се към тях, като се включите в новото издание на Конкурса – <http://fpim-bg.org/>



Колко разбира Вашият софтуер от месо?

Нашият много.

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

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

Content

Year LXVI
Issue 3/2017

About problems, science and partnership with the state	5
Millennials driving next generation of functional foods	8
Millennials replace meals with snacks	10
Digitisation: From hype to solution	12
The safest thing today is change ...	14
From fork to farm	15
"Bottom-up" training rather than "top-down"	18
Benefits and potential risks of meat	20
Reformulation of the social contract of science in the 21st century	21
Investigation of brewing yeast strains for beer production with low gluten content Part I.	23
Erythritol like sugar substitute in the composition of starchy cream	28
A virtual platform supports food manufacturers	32
Zodiak recipes	36
Exchange	37
Businessguide	38

Companies represented in the issue

ARST
Bulgarian Industrial Group
Cooperative FPI
CSB Bulgaria
FSEU

International Plovdiv Fair
PC service
SCA
Unistar



32



36

„ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВА ПРОМИШЛЕННОСТ“
ISSN 1311-0179

Национално научно-приложно списание

Издава © **КООП „ХВП“**

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

Регколегия:

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,
инж. Цецко Григоров, проф. Чавдар Дамянов

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

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

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

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

Адрес на редакцията:

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

Печат „Дайрект сървисиз“ ООД
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, "Доби прес", РП.

АБОНИРАНЕ В РЕДАКЦИЯТА ПРЕЗ ЦЯЛАТА ГОДИНА !

FOOD PROCESSING INDUSTRY MAGAZINE
ISSN 1311-0179

National issue for science and practice

© **Publishing house**

„Hranitelno-vkucova promishlenost“

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

Editorial board:

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

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

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

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

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

Printing: Direct services Ltd.
www.directservices.bg

За проблемите, науката и партньорството с държавата

Птицевъдството в България ни нарежда в челните места в Европа и в света – заяви председателят на Съюза на птицевъдите в България проф. Димитър Белоречков на тържеството по случай 25-тата годишнина от създаването на Съюза.



Юбилейт на Съюза бе уважен от много гости от МЗХ, БАБХ, институти и браншови организации в отрасъла. Заместник-министърът на земеделието и храните, Георги Желязков, връчи почетен плакет на проф. Белоречков и благодари за партньорството: „С Ваше съдействие Министерството на земеделието и храните създаде нормативна база, която въведе българското птицевъдство в голямото европейско семейство.“ Той допълни, че нашата страна е сред малкото държави в ЕС, която осигурява подкрепа за хуманно отглеждане на птиците при условия, които надграждат заложеното в законодателството.

В своя доклад председателят на Съюза, проф. Белоречков, сподели някои основни проблеми пред птицевъдите, част от които се решават с помощта на държавата, за други се правят предложения до ЕС за промяна на регламентите в тази сфера.

„Бъдещето на птицевъдната промишленост е да се развива при условия на жестока конкуренция в условията на Общия пазар и на либерализиращата се световна търговия. ЕС е пренаситен с яйца и птиче месо. Той е нетен износител на тези продукти.“ – каза проф.

Белоречков и подчерта, че негативният ефект се засилва и от нелегалния внос в страната на птиче месо и най-вече на яйца, който е главно от Полша и Румъния. Собствени проверки на СПБ доказват верността на съмненията, че се внасят и яйца от болни птици. От друга страна се декларира нереални доставни цени, което също ощетява българските производители.

„Ние сме едни от инициаторите за създаване и организиране на институция към НАП за следене на стоки и вносители, които представляват фискален риск. Това вече е факт както за птичето месо, така и за яйцата от март 2014 г. За съжаление през настоящата 2017-та имаме съмнение, че част от доставките не се следят стриктно от органите на БАБХ, основно при яйцата и се заобикаля Наредба № 1 на МЗХ.“ бе отбелязано в доклада. Проф. Белоречков подчерта, че проблемите на защитата на икономическите интереси на птицевъдството са обсъждани на срещи на членовете на Управителния съвет с представители на най-високо ниво от МЗХ и БАБХ.

Като проблем той отбеляза и планираното забавяне на темповете на производството на яйца и птиче месо в ЕС до 1,2-1,3% годишно.





След събитието разговаряхме с проф. Белоречков за работата на Съюза, за помощта, която оказва на своите членове, за партньорството с държавните органи:

Нещо много съществено за нашата работа е, че ние поддържаме много сериозни връзки с МЗХ и БАБХ. Вярно е, че невинаги желанията на нашите членове съвпадат с онова, което иска държавата, но ние защитаваме интересите на птицевъдите. И слава Богу в повечето случаи разумът надделява. Освен това в нашите редици има доста компетентни специалисти, което също оказва влияние. Специално в нашия бранш са сравнително най-интелигентните специалисти и смятам, че българските предприятия са не на европейско, а над средното европейско ниво. Много неща, които ние правим и прилагаме тук, в Европа не се правят. Например не в цяла Европа се прави ваксинация за салмонела на родителите и на стоките носачки, а при нас почти 80 процента от предприятията го правят. Така гарантираме едно безопасно за хората производство.

Тук проф. Белоречков споделя и за реализиран проект, с който е постигнат контрол над фуражите по отношение на канцерогенни вещества, които биха преминали в яйцата и месото на птиците и подчертава, че дори в Германия имат проблеми в това отношение, особено при свободно отглежданите птици и продължава: У нас по-голямата част от предприятията имат собствени водоизточници, които се проверяват редовно. Това са много важни неща – ние например в последните пет години не употребяваме трупно месо за храна на птиците, което също е потенциален източник на салмонела. Всичко това не е известно на потребителите, но ние го правим с цел да осигурим както безопасност на птиците, така и на хората. В крайна сметка би било смешно производителите да не ядат от

собствената продукция, а нашите хора се хранят със собствената си продукция и са сигурни в нейната безопасност.

И още нещо, по-голямата част от предприятията имат фуражни заводи или цехове. Това до голяма степен оказва влияние както върху производителността, така и върху себестойността. Трябва да отбележа, че при нас себестойността на продукцията намалява. И ако погледнем цените на яйцата и на месото през 2016 г., те са по-ниски отколкото през 2015 г. Това показва по-ефективно използване на фуража, по-ефективно използване на птиците, по-висока производителност на труда – все много важни неща. За това сериозно влияние оказва вертикалната интеграция, която се създаде в предприятията – собствена земя или аренда, фуражен цех или завод, производство, кланица, а не малко имат и преработка на месото. Така че тази интеграция, която впрочем започна още преди 10-ти ноември, сега вече е много по-целенасочена. Именно това спомага за снижаване на себестойността на продуктите. Друг въпрос е какви са цените в търговската мрежа.

Споменахте и в доклада си за добрите взаимоотношения с държавните структури, които имат отношение към птицевъдството. Как се разбирате с тях?

В последните години специалистите, които работят в МЗХ и в БАБХ повишиха значително квалификацията си, което оказва влияние. Влияние оказва и това, че експертите от нивата, с които ние работим – директори, началник отдели и специалисти, през последните няколко години не се сменят. А винаги се работи по-лесно с квалифициран и компетентен човек, защото той приема предложенията или отхвърля това, което смята че не е свързано с науката, не е свързано с практиката, ако щете не е свързано с

политиката на държавата. В този смисъл за нас е много по-леко да работим и да намираме решения с такива специалисти.

Отглеждането на птици не е проста работа. Съдейства ли Съюзът за укрепване на контактите с науката, за поддържане на актуална информация за новостите в сектора?

При нас, както в списанието, така и в нашите конференции участват много научни работници. Не малко от тях провеждат експерименти в някои от предприятията, което



е много полезно. Така нагледно се демонстрират неща, които в практиката обикновено се смятат само за теория. Но когато се види успешното внедряване на някоя новост, макар и в неголеми мащаби, хората се убеждават, че има някакъв положителен ефект, че е полезно.

А конференциите организираме един път в годината, обикновено в провинцията, по-близо до хората. Посещават се много, и на тях идва по-голямата част от колегите, привлечени от презентациите, изложбите, които уреждаме и други неща, които не могат да се организират на общото събрание например. Освен това поддържаме редовно информиране по е-пощата. Всяка информация, която получим, веднага разпространяваме до всички членове. Разбира се правим подбор на темите, за да не ги заливаме с излишна кореспонденция. Така успешно заместихме старата практика да правим информационни брошури на хартия, които преди им пращахме.

Друго, което правим, е издаването на списание, което излиза на два месеца. Сега в него обръщаме внимание повече на теми, актуални за различните сектори в птицевъдството. Статиите, които публикуваме, са от различен характер – като се започне от генетика и селекция, развъждане и отглеждане на отделните категории птици, хранене на птиците и т.н. Така че през годините нашите конференции и списанието оказаха своето влияние. Не твърдя, че сме само ние, но ние се стремим да представяме на страниците на списанието актуалните идеи и тенденции в развитието на сектора. Мисля, че идеите са по-важни от всичко друго – защото за един човек, който работи всеки ден, е много трудно и да следи развитието в сектора си и трябва отнякъде да види новите идеи. А трябва да кажа, че имаме най-различни категории читатели – като се почне от изпълнителските кадри, та до собствениците и управителите на фирмите.

Все по-често в различни сфери на стопанския живот се поставя въпросът за липсата на кадри. Вашият сектор как се справя с това?

В последните години вече се забелязва този проблем, въпреки че при нас средната заплата е доста висока. Имаме трудности с кадрите и смятам, че високата производителност на труда засега ни помага, но докога не се знае. Защото всичко не може да се прави от машини. А кол-



„С Ваше съдействие Министерството на земеделието и храните създаде нормативна база, която въведе българското птицевъдство в голямото европейско семейство.“ каза зам.-министърът на земеделието и храните, Георги Желязков и връчи почетен плакет на проф. Белоречков.

кото повече отиваме към автоматизация вече стават необходими и кадри, подготвени на по-високо ниво. И там проблемът става още по-труден, тъй като никой не иска да работи на село. А нашите предприятия са извън градовете, или в тяхната околност, но общо взето далече от центровете. Така че това е проблем, който на този етап е трудно решим.

Как оценявате мястото на браншовите организации в развитието на държавата, в партнирането производители – държавни органи, ползата от тези структури?

Ползата от тези структури трябва да се оцени най-напред от държавата. Защото ние на първо място сме източник на информация, понеже, като тръгнат към Брюксел или на някаква международна среща, нейните представители трябва да получат информация какво е положението на сектора в България. Те не могат да го получат само от едно предприятие, а търсят браншовата организация. Тя, ако не е подготвена за това, ще намери специалисти, които могат да осигурят такава информация.

Ние също имаме полза от тази връзка, защото можем да наложим някои решения, които са много важни за нас, а зависят от държавата. Да вземем примера с екарисажите. Ние нямаме собствени екарисажи и беше време, когато птиците се загробваха. Или да вземем грипната епидемия – ние не можем сами да се справим с нея. Така че това партниране е симбиоза, при която обаче всеки се храни отделно – ние не смучем от държавата и тя не трябва да смуче от нас. Затова смятам, че симбиозата между браншовите организации и държавата е полезна.

Петко Делибеев

Милениълс стимулират следващо поколение функционални храни



Натискът върху производителите и доставчиците да отговорят на потребителските желания за здравословни храни никога не е бил по-висок от днес, когато благодарение на социалните медии порасналите вече представители на милениълс-поколение на родените между 1982 и 2004 г., във все по-голяма степен осъзнават предимствата на функционалните храни.

Здравословните ефекти на добре познатите витамини, минерали и калций са известни на потребителите благодарение на отразяването им в традиционните медии, а благодарение на вманиачаването на обществеността в посока водене на здравословен живот равнището на информираност относно предимствата на пробиотиците, пребиотиците и омега 3 мастните киселини също бележи растеж.

В този контекст доставчиците на ingrediente се стремят да разработват нови здравословни решения, а търговците действат от позицията на знанието, че днешните потребители могат много по-лесно да бъдат привлечени да купуват ежедневни продукти и съставки, които разбират, вместо ingrediente с научно звучащи претенции, които те може и да не проумяват.

Едно просто правило в областта на функционалните храни гласи, че съвременните потребители не биха допуснали компромиси във връзка с вкуса, а времената, когато купувачите очакваха полезните за здравето им храни да имат неприятен вкус, са безвъзвратно отминали, твърдят експертите.

Джери Нейш, маркетинг мениджър в Yeo Valley, коментира: „Разбираме, че вкусът и производът трябва да вървят ръка за ръка. Доброто хранене предполага да получиш добър вкус и да се чувстваш добре.“

Управлението на теглото, засищането, хранителните качества и енергията се възприемат масово като ключови стимули за възхода на функционалните храни, като родените между 1946 и 1964 г., загрижени за своето здраве и отдадените на фитнеса, потребители продължават да оказват своята положителна роля върху тази тенденция.

Експертите обаче са на мнение, че днес именно родените между 1982 и 2004 г. по всяка вероятност ще се наложат като най-ревностните консуматори на храни, подсилени с калций, фибри, витамини и минерали.

Алис Долинг, вътрешен анализатор в консултантската компания в сферата на търговията на дребно him!, споделя: „По-младите хора са по-загрижени за това, да бъдат здрави. Те непрекъснато гледат в телефоните си, следят Instagram, четат здравословните блогъри. Те имат много по-ясна представа за това, какво означава здравето (в сравнение с по-старото поколение) и според мен доставчиците ще трябва да се опитат да намерят отговор именно на тази представа.“

„Много потребители очакват именно доставчиците да бъдат онези, които се грижат да поддържат тяхното здраве. По този начин консуматорите прехвърлят това бреме от своите плещи върху тези на доставчиците.“

Терминът „функционални храни“ може и да се е вкоренил в публичното съзнание с позитивната си конотация, но експертите предупреждават, че за производителите на такива храни е важно да не губят поглед върху онова, което потребителите желаят.

Ема Губиш, мениджър пазарни анализи в Leatherhead Food Research, коментира пред Nutra Ingredients: „Потребителските нужди,

Младежите заменят ястията със snacks

Повечето американци на възраст между 18 и 35 години ядат „здравословни“ snacks вместо стандартните ястия поне веднъж седмично.

Данните идват от проучване, финансирано от Welch's Global Ingredients Group и проведено през януари.

На въпроса колко често прибягват до snacks на

мястото на нормалната сутрешна закуска, обяд или вечеря, 92% от родените между 1982 и 2004 г. признават, че допускат това минимум веднъж на седмица.

Половината отговарят, че заменят ястието със snacks около четири пъти седмично, а 26 % правят това до седем пъти на седмица.



Родените след 1982 г. твърдят, че прибягват до snacks, понеже са твърде заети, за да се хранят по традиционния начин или защото не им се занимава да си приготвят ястие.

Снимка: ©iStock/ariwasabi

„Снаксификацията“ на времето за хранене

Според изследването 39 % от родените между 1982 и 2004 г. заявяват, че се обръщат към snacks, понеже са твърде заети, за да се хранят по традиционния начин – седнали, докато 17% признават, че „не им се занимава да си приготвят храната сами“.

„Проучването дава количествени измерения и задълбочава познанието за нещо, което ние вече подозирахме: замяната на традиционните ястия със snacks при родените между 1982 и 2004 г. вече е придобила широко разпространение“, коментира Уейн Лутомски, вицепрезидент на Welch Foods, доставчик на плодовите парченца FruitWorx.

„Тези потребители се нуждаят от snacks, съобразени с императивите на натовареното им ежедневие“, допълва той и отбелязва, че 48 % от родените между 1982 и 2004 г. ядат snacks на работа, а други 34 % – в колата. В същото време тези потребители очакват snacks да допринасят и за посрещането на ежедневните им хранителни нужди.

Изследването сочи, че американските представители на милениълс предпочитат цели хранителни съставки като пълнозърнестите (43%), направени от истински плодове (42%) и ядките (39%).

Повече от половината от анкетиранияте (68%) държат също така да бъдат запознати и с произхода на плодовете в техните snacks.

Плодовият отпечатък

В качеството си на преработвателно и маркетингово дъщерно дружество на Националната гроздова кооперация (National Grape Cooperative), притежавана от близо хиляда семейни фермера от цяла Северна Америка, Welch's може да посочи точното място на отглеждане на гроздето Конкорд, използвано за направата на предлаганите плодови парченца FruitWorx. Въпросните локации включват щатите Ню Йорк, Пенсилвания, Охайо, Мичиган и Вашингтон, както и района на провинция Онтарио в Канада.

Споменатият сорт черно грозде, произхождащ от град Конкорд в щата Масачузетс и наречен на същия този град, е богат на полифеноли, което според Лутомски го определя като суперплод.

„Всъщност получените от Конкорд Concord FruitWorx съдържат над два пъти повече полифеноли в сравнение с водещата марка подсладени сушени червени боровинки и трикратно повече от водещата марка стафиди“, твърди той.

Отвъд гроздето

„Компанията Welch Foods е специализирана в гроздето. С FruitWorx обаче ние можем да предложим парченца грозде Конкорд и Ниагара, смесени с други плодове, както и зърнени съставки и дори зеленчуци, с които да създадем интригуващи вкусови съчетания. Възможностите за иновации са неограничени“, обяснява Лутомски.

Плодовите парченца FruitWorx са произведени с помощта на технология, наречена ултра-бърза концентрация (ultra-rapid concentration или URC), разработена от партньорска компания Welch Foods, наречена Taura Natural Ingredients.

Пред BakeryandSnacks Лутомски сподели, че понастоящем парченцата FruitWorx се предлагат единствено в САЩ, „но се надяваме в най-близко бъдеще да ги представим и на глобалния пазар. Намерението ни е в перспектива да лансираме FruitWorx и отвъд американските граници, въпреки че към момента не сме фиксирали конкретни срокове за това. В този пред на мисли, при наличие на интерес от страна на наши потенциални клиенти извън САЩ, ние бихме приветствали започването на подобни разговори“, допълва Лутомски и отбелязва, че Taura Natural Ingredients продава подобни плодове – но не и гроздови – продукти в цял свят.

„Присъствието ни в Европа и някои части на Азия – преди всичко Япония, Корея и Китай – продължава да расте. Операциите ни в района на Европа, Близкия изток, Африка и Китай се осъществяват чрез нашия дистрибутор WILD“ обобщава той.

По <http://www.bakeryandsnacks.com/>

Различни цветове подхождат за делови обяд, за романтична вечеря и за семейно хранене

Цветовите въздействат върху човешкото настроение и поведение. Макар в един ресторант да са много на брой детайлите, които влияят върху преживяванията на посетителя, цветът е извънредно важен фактор. С цел да вдъхнови и да предизвика размисъл, Ес Си Ей и нейната международна марка хигиенни продукти – „Торк“ – е измерила, посредством технологията на мозъчните вълни, как реагират клиентите на различните цветове. Резултатът показва, че към различните видове ястия и разговори подхождат различни цветове.

Цветовите не само задават стила на ресторанта, но и силно влияят върху нашите усещания за вкус и мирис. Ягодовият мус например се усеща като по-сладък и с по-богат вкус, ако го сервираме с розова салфетка. Този цвят наистина подсилва усещането за сладост и намалява въздействието на горчивия вкус.

За конкурентноспособността на един ресторант допринася качеството не само на ястията, но и на сервирането. Хармонията между цветовете на ястието и на куверта е сравнително прост начин да се подсили усещането от консумацията на храната, въпреки че мнозина не придават достатъчно значение на тази хармония. Често например салфетките се подбират според обстановката в ресторанта, вместо към актуално сервираните ястия.

Отчитайки въздействието на цветовете върху вкуса, сътрудниците на „Торк“ и стилистката по храните Линда Лундгрен са разработили оферта за собствениците на ресторанти с цел цветовете на салфетката и на куверта да допринасят за максимизиране на стойността, която доставя удоволствието от храната. По този начин за ресторантите могат да се разкрият нови измерения във връзка не само с приготвянето на ястията, но и с тяхното сервиране и предлагане.

Под марката Tork LinStyle® са разработени 4 цвята салфетки с премиум качество:

Аква-сините придават на ястията по-слабо солен вкус и изтъкват контрастния цвят било на яйцата, било на индийските или други жълти и оранжеви ястия.

Коралово-червените отслабват усещането за горчив вкус, така че възприемаме сервираните край тях неща като по-сладки. Червените и розовите оттенъци прекрасно подхождат към десерти и особено подчертават ягоди или друга храна в тази цвят-това гама.

Горчичено-жълтите подсилват горчивите вкусове и вървят добре към риби и морски дарове. Топлият им нюанс хармонира добре и със зелени на цвят ястия, свежи кълнове и салати.

Антрацитено-сивите придават на по-светлите ястия и съдове контраст, който въздейства като луксозен, и обогатява възприемането на шедьоврите от средиземноморската кухня.



С висококачествените салфетки Tork LinStyle® дори и всекидневното хранене може да се превърне в луксозно изживяване: тяхната материя се усеща и въздейства като тъкан, отличава се с мекота и елегантност, които допълнително засилват удоволствието от трапезата.

Сред предложенията на „Торк“, наред с традиционните и салфетките за диспенсъри, можете да откриете и други предмети на трапезната култура, на които да придадете собствен облик, посредством лого. Налични са разнообразни цветове, в различни размери и качество – от традиционните салфетки, през висококачествените салфетки за еднократна употреба с вид и усещане за текстилна салфетка.

Поискайте безплатен съвет
и мостра от продукта:
barbara.meszaros.ext@sca.com



Цифровизацията: от истерията до решението

Безброй конференции, проучвания и статии се занимават с въпроса как дигиталната трансформация ще се отрази на нашето общество и какво очаква онези, които по някакъв начин пропуснат тази мега-тенденция. Страстта, породена междувременно от дигиталната революция, поражавя дори и ветераните, работили за този преход от години: **„Цифровизация! Днес – след цяло едно поколение или повече от четвърт век – тя ненадейно е в устата на всеки. Защо?“,** в почуда пита от своя блог цифровият визионер и бивш главен технологичен директор на IBM Германия проф. д-р Гюнтер Дюек.

Дебатът по темата за дигиталната трансформация е несъмнено необходим и полезен – но откак-то се оказва подет от широката общественост, той видимо изгуби своята посока: вместо да продължи да търси отговори на въпроса, как биха могли компаниите да се възползват от цифровите иновации за по-бързото и ефективно постигане на своите цели (най-първостепенната от които е подобряването на рентабилността), цифровизацията беше превърната сама по себе си в цел. Някогашният технически термин „цифровизация“ се видоизмени в „емоционално натоварена концепция“ с мъгляво съдържание: в най-добрия случай съществува консенсус, че е задължително да се участва в цифровата трансформация по един или друг начин, но въпросите „защо“, и преди всичко „как“, биват предумишлено игнорирани.

Острието на Кронес в стремежа към цифровизация

Не е необходимо нещата да стоят по този начин и Томас Бернард и Манфред Круг, двама от тримата генерални директори в Сискрон (Syskron GmbH), обясняват как всъщност би трябвало да се действа. Всеки от двамата има какво да каже по темата; в крайна сметка все още младото дъщерно дружество на Кронес беше създадено именно с цел бързото придвижване към цифровизацията на процесите в питейната индустрия – обаче на базата на типичния за фирмата прагматичен подход. *„Разбира се, че обичаме да бъдем новатори – споделя Томас Бернард, но въпреки това, или може би именно поради тази причина, вниманието ни е съсредоточено повече върху комерсиалните предимства за нашите клиенти, отколкото върху това, кое е технически осъществимо.“*

И така, вместо да налагат нови системи и технологии на своите клиенти един вид отгоре, специалистите по изследователска и развойна дейност в Сискрон приемат действащите процеси в дадения производствен обект, които създават стойност, за абсолютното мерило за своята работа. Манфред Круг коментира: *„Бидейки част от*

Кронес Груп ние сме запознати в детайли с веригата на създаването на стойност в едно предприятие за храни или напитки и именно това познание и специфичният поглед към конкретния процес се явяват основата, върху която израждаме нашите ИТ решения.“ Целта е да бъдат извлечени максималните ползи за хранителните и питейни фабрики на базата на актуалните технологични възможности. Въпреки че всяко от индивидуалните решения действа на различно равнище и се отразява в различни точки в рамките на отделното предприятие, всички тези решения в крайна сметка преследват едни и същи четири цели:

- Подобряване на пригодността на създаващите стойност процеси и свързаното с тях оборудване,
- Редуциране на продуктите разходи (включително непреките разходи като надзор и поддръжка),
- Удовлетворяване на все по-силното желание на клиентите за индивидуализация,
- Гарантиране на високото качество на продуктите.

Използване на свежи подходи за решаване на познати проблеми

Подобряването на нивата на ефективност на дадена линия безспорно се нарежда сред най-спешните грижи на сектора. Обичайният мотив, споменаван в този контекст, е нарастващият натиск от страна на пазара и конкуренцията, който принуждава както ръководството, така и персоналът в производствените обекти да търсят нови методи за оптимизация. За Томас Бернард това обяснение не е достатъчно задълбочено, понеже по-напрегнатите обстоятелства не означават нов тип предизвикателство, а просто извеждат на повърхността един отдавнашен, но досега останал скрит недостатък. *„Истината е, че всъщност можете да извлечете значително по-висока производителност от съществуващите производствени линии, отколкото получавате*

Най-сигурното нещо днес е промяната...



В началото на април бе проведен осмият конгрес на Федерацията на независимите синдикални организации от хранителната промишленост (ФНСОХП). Форумът бе уважен от представители на браншовите организации от отрасъла, на сродни професионални организации, на БСК и др. На конгреса присъства и президентът на КНСБ Пламен Димитров и вицепрезидентът на конфедерацията Пламен Нанков.

В своето обръщение към присъстващите Пламен Димитров се спря на напрегнатата международна обстановка и изрази категоричното несъгласие на профсъюзите по отношение на перспективата за Европа на две скорости.

След това той акцентира на задачите пред нашата промишленост, породени от Индустрия 4, като подчерта, че тя поставя много предизвикателства не само пред бизнеса – как да се съобрази с новите изисквания, а и пред работниците, които също трябва да намерят мястото

си при новите условия. Изтъкна необходимостта от бърза цифровизация на промишлеността и управлението на страната. Този процес според него през следващите пет години ще определя облика на българската икономика и ще има сериозен ефект върху социалните системи и социалното осигуряване като цяло.

„Най-сигурното нещо днес е промяната и то промяна радикална и енергична, която дава ново качество, а не само количество.“ Пламен Димитров изтъкна задачата на профсъюзите да положат усилия за подготовката на работниците за посрещане на новите изисквания и посочи, че в най-голямата синдикална общност, КНСБ, трябва да стартират процеси на консолидация между отделни структури

Като сподели своята оценка, че в страната има индустриално възраждане, той се спря на промените в заплащането на работниците и изрази своето убеждение, че трябва да има нова политика по отношение на доходите, която да

се гради на принципа произведено – заплачено. При по-голямо производство работниците може и трябва да получат по-високо възнаграждение. Според него страната е в състояние да реализира 5% годишен прираст на БВП, което от своя страна трябва да позволи и ръст на минималната работна заплата със 120-150 лв. Той подчерта, че трябва да се говори вече в реални пари, а не в проценти, за да има яснота в договарянията.

„За нас винаги е било



ясно, че бизнесът трябва да има възможност да инвестира в развитието на производството, но той трябва да инвестира и в развитието на работната сила, защото в новия век и при нови условия, въпреки много умните машини, без намесата на човека те трудно могат да дадат това, което човек може да изведе от тях...“ Тук той се спря на проблема кадри, който е валиден за всички сфери на производството. Според него част от хората, които излязоха навън, може да се върнат при едно по-добро заплащане. На призивите за внос на работна ръка Димитров обърна внимание на по-високото заплащане в страните около нас, което също не е стимул чужденците да идват в България. И това не е проблем само на синдикатите и бизнеса, подчерта Димитров, това е проблем на България.

В приветствието си към участниците в конгреса председателят на ФНСЗ – Светла Василева също акцентира: „Време е за обединение“, с което актуализира старата идея за обединяване на двата профсъюза.

В доклада за изтеклия мандат председателят на ФНСОХП Славчо Петров посочи, че въпреки положените усилия за синдикализация Федерацията не е успяла да увеличи броя на своите членове. Не са помогнали за това и проведените обучения по индустриални отношения, по безопасност на труда и др. Липсата на пълноценен организационен живот в СО е обезверил хората и ги е демотивирал за по-активна дейност.

Същевременно на различни нива се засилват атаките срещу КТД – налице са сектори без сключени БКТД. Задълбочава се тенденцията за намаляване броят на сключени КТД на равнище предприятие. С доста усилия през отчетния период, повечето СО постигаха ръст в договарянето на работните заплати. Едни с по-големи темпове други с по-малки.

Тристранното социално партньорство и социален диалог на ниво Министерство на земеделието и храните е под всякаква критика. Практически те са обезличени и от дълги години няма изграден Отраслов съвет за тристранно сътрудничество по хранителна промишленост. **Вторият по значение за БВП у нас отрасъл – с около 10 милиарда лв. произвеждана продукция**, продължава да стои „разкрячен“ в две министерства. Федерацията ще продължи да настоява пред властимащите – всички браншове от сектора да бъдат събрани в МЗХ и то под ръководството на зам.министър.

За първи път в 25 годишната история на Федерацията през 2012г. между синдикалната организация при „Захарни заводи“ АД и ръководството на компанията се подписа „Харта за корпоративна социална отговорност“. През изминалите години е засилено участието в международни проекти и представителството на Федерацията в Европейската синдикална мрежа, изтъкна в заключение лидерът на Федерацията.

Делегатите на конгреса преизбраха Славчо Петров за председател на ФНСОХП, а Снежана Яначкова – за зам. председател на Федерацията.

От фермата до Вилицата

Агенцията за реструктуриране и модернизация на селското стопанство в Полша подкрепя преработването на храни в малък мащаб

Поляците високо ценят вкуса на домашно направените храни. А днес полските земеделци имат една чудесна възможност да спечелят допълнителен доход от хранителни продукти, произведени в техните стопанства. Програмата за развитието на селските райони (ПРСР) за 2014-2020 включва специална подкрепа за земеделците що се отнася до инвестиции в преработването на селскостопански храни. Общо взето този вид дейност изглежда, че е обречен на успех. Максималната сума във вид на помощ, която може да бъде получена по ПРСР, е 300 хиляди полски злоти. Агенцията за реструктуриране и модернизация на селското стопанство, която изпълнява тази подкрепа, може да съфи-





БЪЛГАРСКА ИНДУСТРИАЛНА ГРУПА АД

ARONPAK
Food and Beverage Technology



НИЕ СМЕ „БЪЛГАРСКА ИНДУСТРИАЛНА ГРУПА“ АД - ОФИЦИАЛЕН ПРЕДСТАВИТЕЛ НА ИТАЛИАНСКИТЕ ФИРМИ „ARONPAK“ И „ING. A. ROSSI“, СПЕЦИАЛИЗИРАНИ В ПРОИЗВОДСТВОТО НА МАШИНИ И АВТОМАТИЗИРАНИ ЛИНИИ ЗА ПЪЛНЕНЕ, ЗАТВАРЯНЕ, ПАЛЕТИЗИРАНЕ И ДЕПАЛЕТИЗИРАНЕ, КАКТО И МАШИНИ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА КОНСЕРВИ, ПЮРЕТА, КОНФИТУРИ И ДР.



МАШИНИТЕ, КОИТО ПРОИЗВЕЖДАТ „ARONPAK“ И „ING. A. ROSSI“ СЕ ПРОЕКТИРАТ СПРЯМО СПЕЦИФИЧНИТЕ НУЖДИ И ИЗИСКВАНИЯ НА ВСЕКИ ОТДЕЛЕН КЛИЕНТ, КОЕТО ГИ ПРАВИ МНОГО ГЪВКАВИ И ЕФЕКТИВНИ.

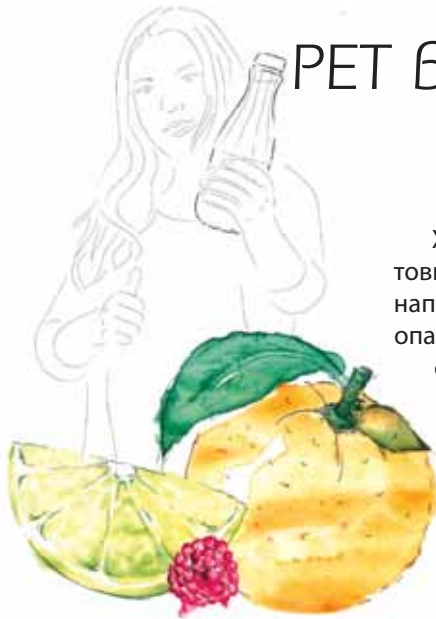
СПЕЦИАЛИЗИРАНИ СМЕ В ИЗРАБОТВАНЕТО НА НЕСТАНДАРТНО ОБОРУДВАНЕ СПРЯМО ИЗИСКВАНИЯТА НА КЛИЕНТА И ТЕХНОЛОГИЧНИЯТ ПРОЦЕС.

ИМАМЕ ОТРАБОТЕНИ И ТЕХНОЛОГИЧНО ДОКАЗАЛИ СЕ РЕШЕНИЯ ЗА ПРЕРАБОТКА НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ, ТЯХНОТО ТРАНСПОРТИРАНЕ, ОПАКОВАНЕ, ЕТИКЕТИРАНЕ, ПАЛЕТИЗИРАНЕ И ДЕПАЛЕТИЗИРАНЕ.

СПЕЦИАЛИЗИРАНИ СМЕ И В ПЪЛНЕНЕТО НА КОНСЕРВИ, БУРКАНИ, БУТИЛКИ И МНОГО ДРУГИ.

ЩЕ СЕ РАДВАМЕ ДА ОТГОВОРИМ НА ВЪЗНИКНАЛИ ВЪПРОСИ, ИДЕИ ИЛИ ПРОЕКТИ КОИТО ИМАТЕ, КАТО МОЖЕМ ДА ПРЕДЛОЖИМ ЦЯЛОСТНИ РЕШЕНИЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВА СВЪРЗАНИ С ХРАНИТЕЛНИ, ВИНО И БЕЗАЛКОХОЛНИ ПРОДУКТИ.

“Българска Индустиална Група” АД
 “Кукленско шосе” No 23, тел.: 0899 55 15 93
 e-mail: kamelia.dimitrova@big97.com • milko.enchev@big97.com



PET Вместо картонени кутии за напитки

Хортекс (Hortex) е полски производител на замразени храни и готови за консумация продукти, плюс плодови сокове и базирани на тях напитки. Компанията отдавна предлага своите напитки в картонени опаковки, но сега ѝ предстои преход към PET – и Хортекс разширява своя капацитет за пълнене на PET контейнери.

През 2014 г. Хортекс инвестира в компактна асептична линия на Кронес, предназначена за обработване на 12 хиляди PET контейнера за час. Сега производителят на плодови сокове прави още една крачка напред. В края на 2016 г. във фабриката в Пржисуча е въведена в експлоатация втора асептична линия на Кронес, този път с капацитет от 18 хиляди контейнера за час. Тази завършена линия е проектирана за суха стерилизация (dry-aseptics) и разполага с Contiform Bloc.



Гъвкаво опаковане на PET за еднократна употреба

Кока-Кола Европейска партньори (Coca-Cola European Partners или CCEP) Германия модернизира своята производствена база в Хилдесхайм. В предприятието, в което досега се е работило единствено с контейнери за многократна употреба, е реализиран преход към въвеждането на опции за пълнене и на амбалаж за еднократно ползване. За тази цел Кронес доставя завършена линия с капацитет от 60 хиляди контейнера за час, която ще се концентрира върху пълненето на опаковки с размери 0,33 и 0,5 литра.

В основата на линията е залегнал Ergo-Bloc L, чийто етикетиращ модул Solomodul бива обслужван от два етикетиращи магазина Multireel. За целите на опаковането в края на процеса от CCEP Германия са инсталирани две машини Variopac Pro: една за увити опаковки (shrink-wrapped packs) и една за опаковки, стегнати в тарелка (tray film shrink-wrapped packs). Между двата нови опаковъчни модула Variopac Pro е инсталирана новата дистрибутираща система Robobox TL-D, която гъвкаво подава завършените опаковки към двете палетизиращи машини. В своята цялост линията е въведена в експлоатация в началото на 2016 г.

Унистър ООД

Ние определяме лидерството при дозаторите и оборудване за пневмотранспорт.

Съвместно с клиента анализираме конкретните изисквания за всяко приложение и предлагаме техническото решение, което според нас е най-добро.

➤ Продуктовата ни линия включва обемни дозатори, дозатори със загуба на тегло, лентови дозатори, измерватели за масови потоци, както и всички свързани механизми за непрекъснати и партидни процеси.



➤ Предлагаме широк кръг от компоненти: от пренасочващи до ротационни клапи, или филтри и вакуумни приемници; проектираме системи за разтоварване, прехвърляне и съхранение, които точно да отговарят на вашите изисквания. От отделни компоненти до цялостни системи, ние предлагаме отлично качество при най-високо инженерно ниво.

По желание на клиента извършваме проектиране, доставка от Coperion K-Tron и пускане в експлоатация на системите, които предлагаме.

Основната ни мисия е да реализираме решение, задоволяващо напълно потребностите на всеки клиент и работна среда.

1421 София, ул. „Крум Попов“ 75, тел.: +359 2 963 2799; факс: +359 2 963 4271
e-mail: office@unister.bg; www.unister.bg

Очакваме ви на щанд 11С5, на Техническия панаир в Пловдив

Обучение „отдолу – нагоре“, а не „отгоре – надолу“

Как да запазим знанието да не „изтича“ през вратата

Текучеството на персонал отдавна е проблем за бизнеса, който излиза скъпо. Текучеството е свързано със значителни разходи за компаниите, като води не само до загуба на продуктивност, но и изисква време и средства за намирането, назначаването и обучението на нови служители. За повечето организации този ефект се усеща осезателно най-вече в служителите на изпълнителско ниво и експертите или казано по друг начин тръгва „отдолу – нагоре“.

Текучеството може да доведе дори до още по-сериозен проблем, който донякъде се подценява. Когато служители напускат компанията, в повечето случаи те си тръгват и със знанието и уменията, които са натрупали и развили, без информацията за тези знания и умения да бъде документирана и съхранена в компанията. На практика, според направените проучвания, това се наблюдава при повече от 60% от случаите. Несъмнено това са скритите загуби от текучеството и проблемът заслужава по-сериозно внимание.

За да може да се противодейства на този отрицателен ефект е необходимо да се предотвратят загубите от пропиляното знание много преди служителят да е решил да напусне. Усилията трябва да са в посока предприемане на нов подход към обучението, които да протичат отдолу – нагоре, като за целта се използва и документира знанието на служителите. Този подход лесно може да бъде приложен, когато фирмите се обърнат към най-добрия ресурс, с който разполагат – служителите си, и ги въвлекат и използват активно в обучителния процес. А практиката показва, че традиционните системи за управление на знанието и скъпите обучителни програми, не съумяват да постигнат това.

„Съвсем проста промяна в подхода към обучението може да доведе до значително



подобрене на изпълнението на работните задачи, до повишаване на продуктивността, да направи по-ефективен процеса по обучение и в крайна сметка да задържи ценното знание във фирмата.“

Проблемът с обучението „отгоре – надолу“

Компаниите в световен мащаб харчат много за външни обучителни продукти и услуги. Според проучвания разходите за обучения възлизат на 8 милиарда долара. От друга страна, проучване, проведено от Център за креативно лидерство е установило, че 70% от наученото в работата идва от реалния ситуация, оперативни задачи и обучение по време на самата работа, сравнено с 10% в полза на формалното, структурираното обучение. Подходът „отгоре-надолу“, включващ формалното обучение, показва, че компаниите харчат твърде много за формални обучения, които имат малко въздействие и добавена стойност, и далеч по-малко инвестират в това да съхранят и използват ценното и специфично знание на своите служители. Направеното проучване също така показва, че повече от 80% от служителите споделят важна информация помежду си и персонално със свои колеги, без тази ин-

формация да бъде канализирана и използвана за целенасочено обучение и обмен в рамките на организацията. Опитът показва, че в компаниите, в които знанието, процедурите и добрите практики не са структурирани и се прилагат спорадично се наблюдава значителна загуба на продуктивност. Когато това знание напусне компанията със служителя, това се превръща в дългосрочен и скъпо струващ на фирмите проблем.

Цикълът започва отначало и се повтаря многократно, когато се назначи нов човек на мястото на напусналия. Проучванията показват, че близо 70% от новоназначените служители не са били обучени от самия служител, който напуска.

За да се прекъсне този цикъл, е необходимо компаниите да преразгледат своя подход към обучението и да насочат усилията си към обученията „отдолу-нагоре“ като въвлекат своите ценни служители и активно използват и прилагат тяхното знание. В този смисъл вместо знанието да тече „отгоре-надолу“, от мениджъри към служители, самите служители на изпълнителни позиции да влизат в ролите на „обучаващи“ и да предават своите знания и умения, т.е. предаването на знанието да става „отдолу-нагоре“.

Специално внимание трябва да се обърне на някои от характерните проявления на цикъла, които понастоящем води до загуба на знания:

- Обучителният процес не успява да използва и предаде знанията на служителите;
- Ежедневната оперативна работа и процедури не съумяват да приложат изцяло добрите практики, установени от служителите, като по този начин имат отрицателен ефект върху продуктивността;
- Служителите, напускащи фирмата, не предават своите знания и не обучават новопостъпилите служители;
- Ценно знание изтича от фирмата заедно с напускащите служители.

Този цикъл се повтаря многократно в рамките на една организация. Важното в случая е не да се съхрани знанието на конкретен служител, а да се съхрани, използва и предаде знание, трупано и развивано с години в организацията.

Добре е да се вземат предвид потенциалните ползи от обученията, насочени отдолу-нагоре в организацията, в които са въвлечени самите служители:

- Постигане на структуриран подход в обученията, основан на знанието на служителите;

- Институционализиране и утвърждаване на оперативните дейности и процедури в организацията и като резултат повишаване на продуктивността;

- Предаване на знанието на новопостъпили служители от служителя, който напуска или чрез процедура описваща и пренасяща специфичното знание;

- Ценното и специфично знание да се съхранява в организацията.

По този начин една съвсем обикновена промяна в подхода към обучението може да доведе до значително подобрене на изпълнението на работните задачи, до повишаване на продуктивността, да направи по-ефективен процеса на обучение и в крайна сметка да задържи ценното знание във фирмата.

По <http://www.competencemap.bg>
HR.com / T&D Essentials



АРСТ ООД

Търговия и производство на оборудване от неръждаема стомана. Фирмата разполага с машина за плазмено рязане Microstep CNC PLS 6001.20P както и друга техника за огъване и заваряване на стомани.

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

„Арст“ ООД
6000 Стара Загора,
кв. „Индустиален“
ул. Промислена
тел.: +359 42 601 477
търговски отдел тел.: +359 42 601477
факс: +359 601471
office@arstood.com
http://arstood.com

Ползи и потенциални рискове от месото



аргументация за полезността на месните продукти, направи уместни сравнения между тяхната енергия и тази на други храни, както и паралели по отношение на съдържанието на мазнини, витамини и др.

Проф. Драгоев отдели място и на потенциалните рискове, които се крият в месото и месните храни, но категорично подчерта, че до тях може да се стигне само при неспазване на правилата за производството и последващото им съхранение. На базата на своя опит и познаване на

На 26 април в големия салон на БАН бе проведен семинар, на който чл. кор. проф. д.т.н. инж. Стефан Драгоев, заместник ректор на Университета по хранителни технологии, изнесе лекция на тема „Месото и месните продукти – ползи и потенциални рискове“. Според академичната традиция, организаторът и водещ на събитието, акад. Ячко Иванов, направи кратко представяне на проф. Драгоев и неговата богата научна и творческа кариера. Академикът благодари на Отделението за аграрни и лесовъдни науки, защото това е втори лектор за тази година от това отделение на БАН, който се включва в Общоакадемическия семинар „Актуални проблеми на науката“. Така се продължава и традицията новоизбраните членове на Академията да излизат с лекция на този семинар, който съществува вече 25 години. Освен това, подчерта акад. Иванов, това е и доказателство, че Академията не е само в София.

Изборът на тази важна не само за производителите на храни тема, а и за потребителите, се определя от факта, че в последно време в общественото пространство се налага мнението, че месото и месните продукти са вредни за здравето на човека. Засилено се пропагандира вегетарианството и веганството като модерни подходи за здравословен начин на живот.

В своята лекция, богато илюстрирана с факти от научни изследвания, проф. Драгоев научно обоснова необходимостта и ползите от консумация на месо и месни продукти. Той представи химичният състав и хранителната им стойност, а като



предприятията у нас, проф. Драгоев изтъкна високото ниво на контрол по отношение на безопасността в българските месопреработвателни фирми.

След презентацията присъстващите зададоха редица въпроси, свързани с изнесената лекция, на които проф. Драгоев отговори компетентно и изчерпателно.

Петко Делибеев

От автора: И докато слушах аргументираната и добре изнесена лекция на професор Драгоев си мислех: Толкова ли е трудно тази информация и тези данни да се преведат на един достъпен за масовия потребител език и да се пуснат в общественото пространство, за да се спре това промиване на мозъци, особено сред младите хора, да се защити една балансирана и уместна за нашия балкански генотип диета, включваща богатото разнообразие от растителни и месни храни, с които ни е дарила българската природа?

Преформулиране на социалния договор на науката през 21-ви Век

Жил Мирамбо, Сабин Луе, Люк Ван Дик

На социалната и солидарна икономика се възлагат големи надежди във връзка с намирането на решения за общото благо



След Втората световна война западните страни подкрепиха един социален договор между науката и обществото. Тогава очакванията бяха в дългосрочна перспектива огромните публични фондове, достъпни за подкрепа на научните изследвания, да доведат до индустриално развитие, икономически растеж и всеобщо подобряване на стандартите на живот. По онова време целта е била една-единствена и пределно ясна. Изглежда, че този договор се е доказал като ефективен. Няма по-добро доказателство за това от вездесъщото присъствие в нашето ежедневие на технологичните приложения, разработени в резултат от изследванията, каквито са компютрите, високоскоростните влакове или модерното оборудване за медицински анализи.

И все пак, в продължение на няколко години този модел е бил подложен на съмнение.

Достигнахме епоха, в която понятието за общото благо вече не е във фокуса на вниманието. Вярно е, че изследванията стават все по-сложни и по-скъпи. Вярно е, че скандалът със заразената кръв във Франция през 80-те години на миналия век и ядрената катастрофа във Фукушима, Япония, през 2011 г., доведоха до загуба на доверие в науката. Вярно е, че публичното финансиране често пъти не извежда изследванията като приоритет, понеже отговорните за приемане на решения не съумяват да проумеят тяхната важност в цялостната надпревара за големи бюджети.

До днес нашето общество е приемало възхода и налагането на един икономически модел, който не си поставя за цел да служи на обществото като цяло. Вместо това, произтичащата от този модел власт е била използвана за практическа реализация на краткосрочните виждания на едно малцинство, постигана на възможно най-ниска цена. **Онова, от което имаме нужда в момента, е да преформулираме един социален договор за науката, подходящ за 21-ви век!**

Ако се надяваме да посрещнем с успех днешните най-сериозни социални предизвикателства, то ние просто нямаме друг избор. В действителност е необходимо да открием решенията на широк кръг въпроси, включващи както климатичните промени и сигурността на храните, така и миграциите и енергията. Но тези проблеми не могат да бъдат решени без помощта на всички науки, включително тези от естествената, социалната и хуманитарната сфери.

В зората на ерата на откритата наука, интернет революцията и експлозията на социалните медии вече дадоха своя принос за подготовката на игралното поле. Повече от всякога тези технологии правят възможно за всеки да достигне, да разбере и да сподели данните, генерирани от учените. Това на свой ред може да помогне за възстановяването на доверието между науката и гражданите. Паралелно с това завишените очаквания от страна на гражданите, свързани с равнището на комуникация и отчетността на



Изследване на щамове пивни дрожди за получаване на пиво с ниско съдържание на глутен

Част I

Доц. д-р Силвия Милева,
проф. д-р Габриела Маринова,
ас. д-р Ива Томова

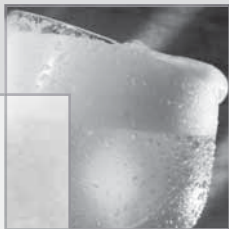
Резюме

Проведени са ферментационни опити с шест щам пивни дрожди (№ 32, 44, 48, 56, 73 и 80 от колекцията на ИКХТ) и с пивна мъст с добавени просо, царевичен грис и ориз, с цел получаване на пиво с ниско съдържание на глутен. Ферментационната активност при пет от изследваните щамове, изразена като количество отделен CO_2 , остава висока. По-съществено увеличение на мъртвите клетки се наблюдава след ферментацията с 40% просо. С увеличаването на съдържанието на просо от 20 на 40% се наблюдава спадане на прираста на биомаса. При опитите с царевичен грис също се наблюдава понижаване спрямо контролите, като то е по-значително за щам 56. При опитите с ориз стойностите са по-ниски от контролните, като намаляват с увеличаването на количеството на ориза.

Усвояването на алфа-аминния азот от дрождите варира от 47 до 82%. За всички щамове се наблюдава увеличение в степента на усвояването на α -аминния азот при нарастване на концентрацията на сурогата в средата, като най-високи стойности се получават при ферментациите с 40% ориз.

Използваните като сурогати зърнени култури са с подходящ химичен състав и доставят необходимите за развитието и размножението на дрождите хранителни вещества, в резултат на което дрождите запазват ферментационната си активност и могат да провеждат активна ферментация.

Ключови думи: глутен, нискоглутеново пиво, ферментация, алфа аминен азот, пивни дрожди, просо, царевичен грис, ориз



Investigation of brewing yeast strains for beer production with low gluten content

Part I.

Assoc. prof. Silvia Mileva, Ph.D;
prof. Gabriela Marinova, Ph.D
as. Iva Tomova, Ph.D

Institute of cryobiology and food technology,
Sofia 1407, blv. Chemi vrah 53

Abstract

Fermentation experiments with six brewing yeast strains and wort with added millet, corn meal and rice carried out in order to produce beer with low gluten content. The main properties characterizing the physiological and fermentative condition of yeasts were determined. The fermentation activity of yeast strains tested, expressed as the quantity of individual CO_2 is high, only in one strain the activity was lower. The substantial increase in the dead cells are observed after fermentation with 40% millet. With the increase of the contents of millet from 20 to 40% have seen a drop in the growth of biomass. In experiments with corn meal decrease also occurred in relation to the controls, it is more significant for strain 56. In experiments with rice values are lower than the control, such as reduced by the increase in the percentage of rice. The absorption of free amino nitrogen by yeast cell ranges from 47 to 82%. For all strains an increase in the degree of absorption of amino nitrogen with increase the surrogate concentration was obtained, the highest value was observed during the fermentation with 40% rice.

As a conclusion, yeast saved their fermentation activity and can ferment effectively, because the cereal surrogates have suitable chemical compositions that supply nutritional substances necessary for yeast growth and fermentation.

Key words: gluten, gluten free beer, fermentation, free amino nitrogen, brewing yeast, millet, corn meal, rice



Еритритолът като захарозаместител в състава на нишестени кремове

Райна Д. Хаджикинова, Димитър Н. Хрусавов,
Иванка В. Петрова, Валентина Ц. Добрева,
Мина М. Дживодерова, Румен Б. Михов

Резюме:

Подсладителите от групата на полиолите (захарните алкохоли) намират все по-широко приложение при производството на десертни храни от типа „без добавена захар“. Един от новите подсладители от тази група е еритритолът, който се отличава от останалите полиоли със своята енергийна стойност, приета за 0 kcal/g и високата толерантност по отношение на лаксативното си действие. Целта на настоящето изследване е да се установи влиянието на еритритола като захарозаместител в състава на инстантни нишестени кремове, върху основните им физикохимични показатели и свойства. На база на сравнителен анализ са определени основните физико-химични показатели и реологичното поведение на инстантни нишестени кремове, получени с различни полиоли, включително и с еритритол. Установено е, че различия между пробите и контролата (получена с участието на кристална захар) съществуват при показателя – съдържание на обща захар и изчислената енергийна стойност. Установено е също, че кремът с еритритол е с 63% по-ниска енергийна стойност от крема със захар. Не се наблюдават различия и в реологичното поведение на кремове, подобно на крема със захар, кремове с полиоли се отнасят към ненютонови течности.

Ключови думи: еритритол, полиоли, нишестен крем, хранителни данни, вискозитет



Erythritol like sugar substitute in the composition of starchy cream

Raina D. Hadjikinova^{1*}, Dimitar N. Hrusavov¹,
Ivanka V. Petrova², Valentina Cv. Dobрева³,
Mina M. Dzhevoderova¹, Rumen B. Mihov²

¹ Department of Technology of Sugar, Sugar Products, Starch and Starch Hydrolysate, Technological Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

² Department of Food, Nutrition and Dietetics, Faculty of Economics, UFT

³ Department of Environmental Engineering in the Food Industry, Faculty of Economics, UFT

***Corresponding author:** Phd student Raina Dimitrova Hadjikinova; Department of Technology of Sugar, Sugar Products, Starch and Starch Hydrolysate, Technological Faculty, University of Food Technologies, 26 Maritza Blvd. BG-4002 Plovdiv, Bulgaria, tel.: +359 32 603; e-mail: raina.h@abv.bg

Abstract

Sweeteners from the group of polyols (sugar alcohols) find wider application in the manufacture of dessert food from type „Food with no added sugar“. One of the newest sweeteners from this group is the erythritol, what makes it different from other polyols is its energy value assumed for 0 kcal/g and its digestive tolerance. The purpose of this study was to define the impact of erythritol, like sugar substitute in the composition of instant starchy cream, on the main physicochemical parameters and properties. On the basis of a comparative analysis were defined the physicochemical parameters and rheological behavior of instant starchy cream with polyols, including erythritol. It is shown that differences between samples and the control (obtained with sugar) exist at parameter- total sugar content and calculated energy value. It was also found that starchy cream with erythritol was with 63% lower energy value than starchy cream with sugar. There were not observed differences in rheological behavior of starchy creams, similar to cream with sugar, creams with polyols refer to non-Newtonian liquids.

Practical applications

Erythritol and other polyols can be used like sugar substitute in recipe formulation of sweet creams and other

Виртуална платформа подкрепя производителите на храни

Уникален музей изследва, съхранява и популяризира кулинарното наследство на острова и Средиземноморието



“Дребният семеен бизнес в производството на традиционни храни трябва да бъде подпомаган за достъпа му до пазара, в противен случай рискуваме да изгубим уникална част не само от кипърската кухня, но и от нашето културно наследство”, убедена е д-р Христалени Лазару, председател на борда на Музея на храните и храненето в Кипър



„Входът“ в Музея на храните и храненето – уникалната виртуална платформа за кулинарната история на Кипър, производството на храни и Средиземноморската диета.

исторически документи, видео, мултимедийни продукти...

Така изглежда днес фондът на **единствения по рода си Музей на храните и храненето в Кипър.**

Близо 3000 „досиета“ на типични кипърски селскостопански култури и храни, заедно с обширна историческа информация за тяхното развитие през вековете, представяне на традиционните и съвременни методи за отглеждането и производството им. Огромна „готварска книга“ с рецепти, много от които запазени от столетия, за характерни ястия от кипърската кухня и прочутата Средиземноморска диета. Всичко това – във внушителен обем информация, снимки,

Създаден преди 5 години, през 2012 г., той си поставя за основна задача да издирва, проучва, записва, съхранява и популяризира гастрономията на Кипър като част от нематериалната култура на острова. Сред главните му цели е и да развива инициативи за използването на кулинарното наследство на острова и региона в съвременната практика на производителите на храни, да разработва научни и образователни програми.

Мисията на музея е впечатляваща по обхва-



та си, още повече, че той съществува само... **виртуално**. Цялата събрана информация и всичките му „експонати“ са „разположени“ единствено в дигиталното пространство, в уникална платформа, свободен достъп до която има всеки интернет потребител. Изграждането на „реален“ музей, с реална сграда, е част от бъдещите планове, разкрива д-р Христалени Лазару, магистър по хранене и диететика, председател на директорския борд на музея и директор на училище в Никозия.

Именно тя е в основата на амбициозния проект за уникалния виртуален музей. „Моят интерес към храните и храненето, към развитието им в Кипър в различните исторически епохи ме насочи към създаването на такава специална мрежа, която да съдържа възможно най-голям обем информация за тях. Свързах се с хора, с които имаме сродни виждания, и ги привлякох към идеята да популяризираме по нов, модерен начин традиционните храни и производства на хранителни продукти в Кипър. Така се роди музеят – като организация с нестопанска цел, своеобразна научна асоциация и нетуърк“, подчертава д-р Христалени Лазару.

В екипа на виртуалния музей сега има хора от много и различни научни дисциплини и професионални направления – етнографи, диетолози, историци, археолози, филолози, експерти по маркетинг и компютърни науки, учени от университети и изследователски институти в страната, преподаватели в училища, специалисти по кипърска гастрономия, готвачи... Многообразието от висококвалифицирани



Музеят на храните и храненето в европейския проект „Кулинарни мостове“, осъществяван в рамките на програмата „Леонардо да Винчи“ – срещи в Германия и Кипър, 2015 г.

кадри гарантира, че към всички теми, по които той работи, е приложен интердисциплинарен подход.

Въпреки, че музеят е виртуален, той подпомага напълно реално хората, които стоят зад кипърските храни –

фермерите и предприемачите от хранително-вкусовата индустрия. Вниманието е специално към малките и средни предприятия от бранша, най-вече семейни фирми, към които бе насочен и един от най-значимите му досега проекти.

От януари до края на март музеят организира 8 семинари, напълно безплатни за участни-



Има хора, които са луди по сладкишите и такива, които предпочитат едно хубаво парче сирене пред сладолед с разбита сметана. Въпрос на вкус. Но, астролозите твърдят, че това е зодиакална алхимия.

Подължаваме да ви предлагаме серия от ястия, проучени от италианските ни колеги и според тях, предпочитани от конкретни зодии. Но със сигурност ще се харесат на всички, независимо от хороскопа.



Везни

(23 септември – 22 октомври)

Родените под знака на везните обичат много акуратно приготвената кухня, особено френската. Щастливи са, ако всеки път откриват по някой нов кулинарен нюанс на сос с особен вкус. Превъзходни за тях са филетата от патица със сосче, което да възбужда апетита.

Филе от патица със салата

За 4 порции:

400 г гърди от патица, сол, чер пипер, една щипка червен пипер, няколко капки соев сос, 2 лъжици зехтин, един стрък зелена салатка, 100 г настъргано на много тънки стърготини швейцарско сирене Sbrinz, една връзка кресон. За соса: 3 лъжици винен оцет, едно парче нарязана на ситно сланина, сол и пипер, няколко капки коняк, френски синап от град Дижон на върха на лъжичката, няколко стръка накълцан пресен зелен кромид лук, 4 листа накълцана маточина, 6 лъжици зехтин.

С остър нож разрежете кожата



на патицата и я премахнете. Подсолете месото и го овкусете с черния и червен пипер, както и със соевия сос. Сложете гърдите в горещ зехтин да се запържат на силен огън за по 5 минути и от двете страни. Махнете ги от огъня и ги оставете да се охладят. Измийте и изтръскайте салатката. Накъсайте листата ѝ и ги разположете от едната страна на 4 чинии. От другата сложете нарязаните на парченца гърди от патица. Поставете отгоре швейцарското сирене и поръсете всичко с кресона. Пригответе сосче с изброените продукти. Подправете с него цялото ястие.

Обичат вкусната и разноцветна храна, малките капризи, както и зеленчуците, сготвени по най-подканващи апетита начини. Опитайте с тези домати на фурна. Ще ги направите щастливи.

Домати на фурна с риба тон

За 4 порции:

Две големи глави кромид лук, накълцани на дребно, 4 лъжици олио, 500 г домати нарязани на парчета, 300 г риба тон от консервена кутия, 100 г швейцарско сирене на парченца, сол, пипер, салатата за украса.

В горещо олио задушете кро-



Скорпион

(23 октомври – 22 ноември)

Прелъстителните скорпиони не се отказват от капчица еротика дори и на трапезата. Обичат силните вкусове, но не и прекалено грижливо приготвените ястия. Ще бъде цял празник да им сервирате тези пресни и апетитни стриди.

Стриди по руски

За 2 порции:

8 пресни стриди, един картоф и един морков – сварени, няколко листа маруля, лека майонеза, желатин, сол.

Отворете стридите. Поставете ги в тенджерка с прецедена водата, в която са стояли. Сложете ги на силен огън, докато заврат. Махнете ги от огъня и ги оставете да се охладят. Нарежете картофа и моркова на кубчета и ги смесете с нарязаната на дребно маруля. Разбъркайте всичко с майонезата. Поставете стридите в техните раковини, като на дъното сложите по малко от салатата. Полейте с полутечния желатин и сервирайте.



мидия лук, без да го оставите да потъмнее. Сложете го в тава заедно с домати, рибата тон нарязана на парчета и сиренето. Овкусете със сол и чер пипер. Поставете в гореща фурна за четвърт час, докато сиренето не придобие златист цвят. Сервирайте гарнирано със салатата. Ако искате, можете да облицовате тавата с кори или с тесто, преди да сипете в нея зеленчуците и да ги сложите във фурната.

Превод от италиански от списание „Gioia“:
Мая Гелева



Стрелец

(22 ноември – 20 декември)



Уважаеми читатели,

Искаме да ви помогнем в напрегнатото бизнес ежедневиe – съобщете ни какво търсите или предлагате и ние ще го поместим в нашата Борса. Не забравяйте, че общият брой на потенциалните ви читатели е над 7000. А цената за публикуване на вашата обява е само 30 лв. без ДДС



Работа предлагат:

➤ Алмер ЕООД

Фирма „Алмер ЕООД“ търси да назначи Търговски представител на аромати и оцветители. Изисквания: владее на английски или турски език – задължително, висше образование в областта на ХВП и опит на подобна позиция ще се считат за предимство.

Изпращайте своите автобиографии на info@almer-bg.com. За повече информация ни посетете на www.almer-bg.com

➤ КУК-България ЕООД

Ако имате желание и потенциал активно да се занимавате с продажби на хранителни суровини и добавки в силно конкурентна среда, „КУК-България4 ЕООД“ търси да назначи Мениджър продажби.

Ако сте **Технолог-магистър (УХТ)**, с практически опит при разработка и внедряване в производство на захарни, шоколадови или хлебни изделия, моля, изпратете мотивационно писмо и автобиография на английски език на anelia.malcheva@kuk.com

➤ Смарт Органик АД

Ние сме водещ производител и дистрибутор на био храни, с клиенти в повече от 40 страни на 4 континента.

Набираме персонал за производствената ни база в София. Търсим служители с опит в различни направления в сферата на хранителното производство.

Предлагаме:

- * Трудов договор с пълни осигуровки
- * Допълнително здравно осигуряване
- * Обучение за работа с машините
- * Работа в позитивна и приятна работна атмосфера в социално отговорна компания.

В случай, че се интересувате от позицията, моля изпратете актуална автобиография на: HR@SMARTORGANIC.EU

Очакваме те!

➤ КФМ ООД търси Технолог производство,

базиран в Благоевград. **Описание:** Организация и контрол на производствения и технологичен процес в повереното му звено. **Изисквания:** Висше образование, свързано с Технология на храните; **Фирмата предлага:** Високо възнаграждение и кариерно развитие; Професионална квалификация hr@karol-fernandez.com Тел.: 073888759

РАМ КОМЕРС ТЪРСИ СПЕЦИАЛИСТИ

„Рам комерс“ ООД е една от водещите фирми производители, преработватели и износители на пчелен мед в България. Фирмата има около 20% дял в износа на пчелен мед от България.

Работим с партньори от ЕС, САЩ, Япония, Китай и др.

Фирмата разполага с две модерни производствени бази – едната е разположена в община Полски Тръмбеш и е изградена с подкрепата на Програма САПАРД през 2004 г.

Другата е в община Търговище. Имаме и собствени пчелини за конвенционално и био производство на пчелен мед и пчелни продукти. Разработваме нови продукти за вътрешен пазар и износ.

Фирмата има лаборатория, в която се извършват анализи на пчелен мед и пчелни продукти с модерно оборудване и методи за анализ на хранителните продукти. По нови проекти по Програмата за развитие на селските райони през тази и следващата година пред-

стои разширение и модернизация на базата и лабораторията на предприятието.

Във фирмата работят около 30 човека от различни специалности – технолози, лаборанти, инженери, оператори на производствени машини. Осигурени са добри условия за работа, предлагаме добро възнаграждение съответстващо на квалификацията на специалистите. Осигурен е и транспорт до работното място. Новопостъпилите служители преминават през обучение в производствената база и лаборатория на предприятието.

Търсим специалисти: технолози (захарни изделия) и лаборанти, инженер по поддръжка на машини и оборудване във хранително-вкусовата промишленост.

За контакти:


e-mail: ramcom@techno-link.com; rammil1@abv.bg
тел.: 089 85 60 337; 089 85 60 257

„Рам комерс“ ООД; ул. Раковски № 82; 1000 София



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



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



ОЦВЕТТЕЛИ 20 години
Натурални / Синтетични (Водо / Масло разтворими) - (Роха - Испания).
АРОМАТИ
Емулсии / Бази (Пълна гама).
ФУНКЦИОНАЛНИ СЪСТАВКИ:
Специални соли, Киселини, Цитрати, др. (Jungbunzlauer – Австрия).
Консерванти, Подсладители, Витамини, Масла др.

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



GENESIS LABORATORIES
ЗАКВАСКИ
ПРОБИОТИЦИ

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



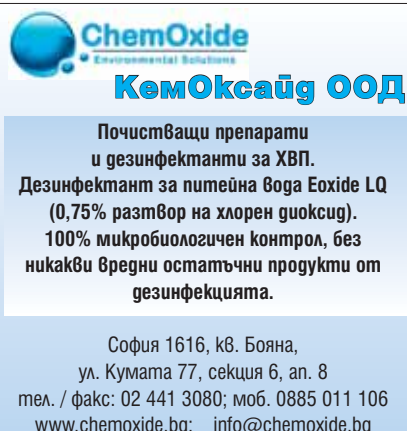
Lactina
НАТУРАЛНИ ЗАКВАСКИ
ОТ БЪЛГАРИЯ

www.lactina-ltd.com



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

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



ChemOxide Environmental Solutions
КемОксайд ООД

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

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



„Градус-1“ ООД **Градус**
Естествено - акусно месо!

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

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



ХИДРОХ БЪЛГАРИЯ
ОБРАБОТКА НА ВОДИ

- ◆ Омекопяване ◆ Филтруване ◆ Дехлориране
- ◆ Декarbonизация ◆ Обратна осмоза
- ◆ Премахване на нитрати и сулфати ◆ UV-дезинфекция ◆ Озонатори ◆ Деаератори
- ◆ Охладителни кули ◆ Химикали за обработка на вода в котелни и охлаждащи 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



САЛОН ЕООД

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

1000 София
Магазин: ул. Гургулят 27,
Цех: ул. Орчо Войвода 8 Б
Тел.: 02/ 952 26 25, 955 62 20
Факс: 02/955 63 05
e-mail: salon@mb.bia-bg.com
web: bg-salon.com



УХТ, Пловдив
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



БОЛЯРА ЕТ
Пловдив, Брезовско шосе 180, ТЦ Тракия, Склад 73
тел: 0898 664 036, 0897 90 10 88
e-mail: bolyara@hotmail.com

Представител за България на: MILLBO SPA, Itally

ЗА ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО:

- НАТУРАЛНИ ЗАКВАСКИ
- СТАРТЕРИ
- МИКСОВЕ ЗА ХЛЯБ
- КОНДИЦИОНЕРИ ЗА СВЕЖЕСТ
- ДОБАВКИ ЗА БРАШНО
- ПРЯСНА МАЯ
- НАТУРАЛЕН МАЛЦ

ЗА МЕЛНИЧАРСТВО:

- ЧИСТИ ЕНЗИМИ
- ЕНЗИМНИ КОМПЛЕКСИ

**„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 хлябни изделия,
козунаци, погачи,
гюнерпукки**

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

„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
е-mail: zora@netplusdb.bg
www.zora-donchevbg.com

Производител на халви от 1999

ХЕТТРИК

Халва * Локум * Тахан

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

ПИКАНТ

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

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

„РАДУЛОВ“ ЕООД

**Газирани,
негазирани
напитки**

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

ЕЛ БИ БУЛГАРИКУМ ЕАД
LB BULGARICUM

**Производство
и търговия
с млечни
продукти**

1000 София, ул. „Съборна“ 9
тел.: 02/ 987 29 01
факс: 02/ 987 59 00
е-mail: office@lbbulgaricum.bg
www.lbbulgaricum.bg

КАЧЕСТВО ОТ ГРАДИНИТЕ НА ДЕРОНИ

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

елиаз
ХЛЕБОЗАВОД ГОРУБЛАНЕ
1990

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

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

„ПИЛКО“ ЕООД

**Производство и преработка
на птиче месо**

7200 Разград,
Индустриална зона, П.К. 181
тел.: 084/ 66 10 86; 66 10 87
факс: 084/ 66 10 92
е-mail: pilko@mbox.digsis.bg



**Булгарконсерв
Руните**

**Консервирани
зеленчуци.
Компоти**

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

NAVAN Ltd.
International Freight Forwarders

**Международен транспорт;
Вътрешен транспорт;
Транспорт на цели и
групажни товари**

София, бул. „Никола Вапцаров“ №17-21, ет.2
Тел. : 359 (02) 4218964
Факс: 359 (02) 4218960
е-mail: kaleandrova@navanbg.com
www.navanbg.com

ЛЯТНАТА МАГИЯ на МОСКВА и САНКТ ПЕТЕРБУРГ
Любимата дъщеря на Русия* Златният пръстен и Царският град*****



ТУРИСТИЧЕСКА ПРОГРАМА

Маршрут: *София – Москва – Санкт Петербург – София*
8 дни – 7 нощувки; Дата на отпътуване: 30.06.2017

Повече информация на <http://frim-bg.org/>

ИРАН – богата история– бурно настояще и екзотиката на древна Персия



ТУРИСТИЧЕСКА ПРОГРАМА

Маршрут: *София – Истанбул – Техеран – Кашан – Абаяне – Исфакан*
– Язд – Шираз – Пасаргад – Персеполис – Шираз – Истанбул – София
10 дни – 7 нощувки; Дата на отпътуване: 01.10.2017

Повече информация на <http://frim-bg.org/>

Египет – приключения в земята на Фараоните

20.10 – 30.10.2017



Круиз по Нил – реката на живота за 11 дни/10 нощувки

Кайро – Александрия – Гиза – Асуан – Ком Омбо – Едфу – Луксор – Хургада

Информация и записване:

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

С КООП ХВЦ В КИПЪР

ЛАРНАКА

октомври 2017



Наред с приятните дни за отмора, ще ви осигурим посещение в производствената база на най-големия производител в Кипър на хлебни и сладкарски изделия „Зорпас“, а също и в малки фирми, произвеждащи традиционни храни и напитки.



МЕЖДУНАРОДЕН ПАНАИР
ПЛОВДИВ



МЕЖДУНАРОДЕН **ТЕХНИЧЕСКИ** ПАНАИР ПЛОВДИВ 25-30 СЕПТЕМВРИ 2017

◆ **НАЙ - ПРЕСТИЖНИЯТ**
ТЕХНОЛОГИЧЕН ФОРУМ НА БАЛКАНИТЕ ◆

СПЕЦИАЛИЗИРАНИ
ИЗЛОЖБИ

ОБОСОБЕНА
ЗОНА ЗА
АГРОТЕХНИКА

АКВАТЕХ АУТОТЕХ ЕЛТЕХ РОБОХАЙТЕХ СТРОЙТЕХ
МАШИНОСТРОЕНЕ
ЕНЕКО ИНФОТЕХ ХИМИЯ АВТОСВЯТ ПЛОВДИВ

032 902 180  www.fair.bg