

# ХВП

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

ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВА ПРОМИШЛЕНОСТ

3/2016





# VIII Национален конкурс за най-добра опаковка **„ПРИЗ ПАК 2016“**

и

Научно-практическа конференция на тема:  
*„Съвременни тенденции и нови технологични решения в  
опаковането на храни и напитки“*

**Целта на конкурса е да бъдат отличени и популяризирани  
иновативни опаковки за храни и напитки, и опаковъчни  
материали и технологии.**

Те трябва не само да представят опакованите храни  
по най-добрия начин, но и със своите качества  
да гарантират безопасното и функционално  
съхранение, удобно транспортиране, възможност  
за многократна употреба, рециклиране или  
унищожаване на опаковката без замърсяване  
на околната среда, т.е да допринесат за  
развитието на кръговата икономика и у нас.

**Подробности за Конкурса  
и Научно практическата конференция за  
опаковките очаквайте на сайта ни**

**[www.fpim-bg.org](http://www.fpim-bg.org)!**



## МИКРОЕНКАПСУЛИРАНИ ПРОДУКТИ ОТ НОВО ПОКОЛЕНИЕ ЗА МАКСИМАЛЕН СРОК НА СЪХРАНЕНИЕ НА ХЛЯБ И ПЕЧИВА

### BakeShure®

Енкапсулирането е ефективен метод за максимално функциониране на активните съставки. Чрез тази технология контролирате активирането на подкислителите и консервантите, като минимизирате нежеланите странични реакции.

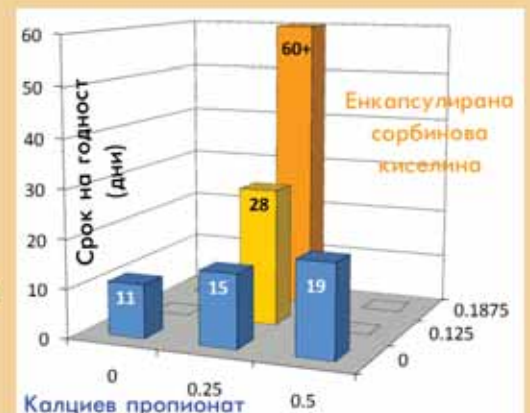


### ПРОДУКТИ

- \* Енкапсулирана сорбинова киселина
- \* Енкапсулирана лимонена киселина
- \* Енкапсулирана ябълчна киселина
- \* Енкапсулирана сода бикарбонат

### ПРИЛОЖЕНИЕ

- \* Хляб и печива
- \* Охладени и замразени теста
- \* Теста с химични набухватели
- \* Замразени ламинирани теста без мая
- \* Хлебни изделия без глутен



**BakeShure® 255** увеличава значително срока на съхранение

### ПОЛЗИ

- \* Изолира активните съставки от заобикалящата хранителна матрица
- \* Предпазва активните съставки от действието на топлина, влага, рН
- \* Повишава качеството на крайните продукти
- \* Спомага за постигане на оптимални сензорни възприятия: цвят, обем, аромат, вкус



SOLUTIONS FOR PHARMA & FOOD

КУК-България ЕООД  
4027 Пловдив, ул. Георги Бенев 3  
тел. 032 946 760; факс 032 967 558  
e-mail: Marieta.Petrova@kuk.com

# Съдържание

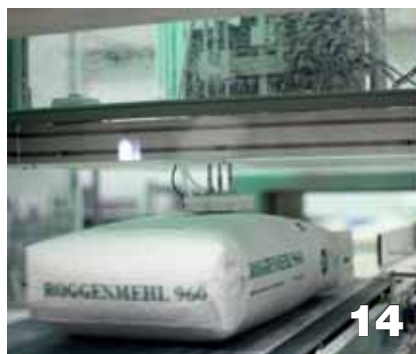
Година LXV  
Брой 3/2016

Яжте хляб, за да сте здрави, сити и щастливи...	5
Ползите за здравето от консумирането на пълнозърнести храни	10
Умна логистика	14
Безглутенови изделия за хора, страдащи от непоносимост към глутена	18
За фермите, мандрите и „оня“ списък	20
Пазарът на сирене – между традицията и палмата	22
Наблюдател	24
Микроводорасли в български бутилирани води	30
По света	35
Бизнессправочник	39



Фирми, представени в броя:

Вени и Ко  
Дюсена  
Флоукрет  
Исав-1  
ІВАТЕСН  
ІFFA  
ІФО Дизайн  
КУК България  
Лесафр България  
Тетра пак  
ЦСБ България



Със съдействието на СХП към ФНТС, Университет по хранителни технологии Пловдив и Селскостопанска академия към МЗХ

**Редакция:**

проф. г.т.н. Валентин Бъчваров,  
проф. г-р Веселка Дулева гм, доц. Георги Джатов,  
проф. Йордан Гогов, г-р инж. Магдалина Гаджева,  
инж. Майя Стойчева, 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 Бана, 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“, ПП.

**АБОНИРАНЕ В РЕДАКЦИЯТА ПРЕЗ ЦЯЛАТА ГОДИНА !**



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

**Editorial board:**

Prof. Chavdar Damianov DSc., Assoc. Prof. George Djatov,  
Prof. Jordan Gogov, Dipl. eng. Maia Stoicheva, Ph.D.,  
Dipl. eng. Magdalina Gadjeva, Ph.D., Dipl. eng. Milcho Boshev,  
Ph.D. Svetlana Minkova, Prof. Stefan Dragoev DSc, Corresponding Member of the BAS, Prof. Valentin Batchvarov DSc.,  
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, уважаеми читатели,

**Иска ми се да започна с това, че списание ХВП навлезе в своята 65-та годишнина.** Няма да скрия удовлетворението на малкия ни екип, че устоя на превратностите на времето, на кризите – финансови и морални, които здраво разклатиха устоите на българското общество. Няма да скрия, че за това ни помогнахте най-много Вие, нашите читатели и Вие, нашите рекламодатели. Няма да скрия и, че ние винаги сме разчитали на Вас и на Вашата отзивчивост. Сигурно, по понятни причини, няма да можем да отбележим юбилея на списанието както подобава, но важното е да останем и в бъдеще заедно.

А сега, в тези първи пролетни дни, нека погледнем към един от най-хубавите празници, който е пред нас – Великден. И не знам защо, но когато спомена този празник, винаги се сещам за най-разнообразните инициативи, които политики и различни организации кръщават на негово име. И се започва една опияняваща тирада по медиите колко сме добри, щедри и загрижени за себеподобните си. Разбира се, това не пречи три дни след празника да забравим колко сме добри, щедри и загрижени... Но нека не си разваляме настроението с подобни размисли, а да се настроим за един наистина светъл празник.

Защото делникът ни си е все така труден и напрегнат, все така не можем да намерим най-разумния начин за съвместно съществуване между представителите на отделните категории бизнес у нас. Противопоставят се преработватели на производители на суровини, производители на храни на търговци, потребители на всички изброени дотук. И защо? Интересите на всички по т.нар. *Хранителна верига* са общи – да има повече производство, да е по-качествено и безопасно, да го консумираме спокойно и с удоволствие. Та се сещам за един от основните въпроси в журналистиката КОИ? Кой има интерес да поддържа това разделение и противопоставяне? А то не е само в нашия отрасъл – вижте какво става в медицината, при превозвачите, та ако щете и в гилдията на актьорите...

Впрочем, целта на нашето научно-приложно списание е да ви зарежда с актуална информация, да споделяме опит – наш и чужд, а не да се бъркаме в политиката. Но когато политиката не винаги е адекватна на нуждите на отрасъла, когато пречи, а не помага за развитието на **Българската хранителна и питейна индустрия**, ще се опитваме да сочим проблемите, да търсим решения.

А следващият брой сме решили да посветим на една актуална тема – Устойчивото развитие на ХВП. Ще се опитаме да разгледаме темите за енергийната ефективност и устойчивото развитие, неразделна част от което са и новостите в опаковането, опаковките и възможностите за тяхното оползотворяване.

**Петко Делибеев**  
гл. редактор

# Content

Year LXV  
Issue 3/2016

Eat bread to stay healthy and happy...	5
The health benefits of eating whole grains	10
Smart logistics	14
Gluten-free products for people suffering from gluten intolerance	18
For farms, dairies and “that” list	20
The cheese market - between tradition and palm	22
Observer	24
Microalgae in bulgarian bottled water	30
Around the World	35
Businessguide	39



*Companies represented in the issue:*

**CSB Bulgaria**  
**Diusena**  
**Flowcrete**  
**ISAV-1**  
**IBATECH**  
**IFFA**  
**IFO Design**  
**KUK Bulgaria**  
**Lesaffre Bulgaria**  
**Tetra Pack**  
**Veni &Ko**



# Яжте хляб, за да сте здрави, сити и щастливи...

Едва ли има по-същностен символ на човешкия живот от хляба. И въпреки всички моди и атаки, компетентни и некомпетентни, трудно може да си представим нашия живот без хляба. Хиляди са разновидностите му по света, но той присъства навсякъде. И днес сме свидетели на все по-голямото разнообразие от видове хляб, които производителите ни предлагат. И това, убеден съм, не е само плод на конкуренцията, а и на стремежа да се предложи на хората хляб, който не само да ги храни, но и да им въздейства здравословно. На изложението БУЛПЕК миналата година хлябове на „Хлебопроизводство и сладкарство“ ЕООД – Троян спечелиха 3 златни медала. Това и приближаващият празник ни провокира да потърсим изпълнителната директорка на завода, госпожа Стаменка Дамянова, за да си поговорим за хляба, за проблемите и перспективите. Логично започнахме нашия диалог с предстоящия празник – какво е за нея Великден и в частност козунакът като символ и храна?



**В**еликден е един от най-светлите християнски празници, но за нас хлебопроизводителите е работа, много, много работа. А празникът го усещам едва в края на кампанията, тогава, когато заявките вече са изпълнени и наистина започвам да долавям аромата на козунак, аромата на Великден.

*Освен голямото разнообразие от козунаци, Вашият завод прави впечатление и с богатата гама здравословни хлябове. Смятате ли, че по този начин ще преодолеете модната тенденция за намаляване консумацията на хляб и това ли Ви стимулира да търсите все нови и нови рецептури?*

Стимулират ни преди всичко клиентите – настоящи и бъдещи. Хората обичат разнообразието, обичат новото, но не забравят и традиционния български хляб. Мотивирани сме да произвеждаме „хлябът на всяка трапеза“ и да поднасяме многообразие от хлебни изкушения за всички. За да има прогрес, трябва да има развитие.

*Все пак Троян е малък град – толкова изобилие от видове хляб може ли да бъде продадено в града, или вие зареждате и други селища?*

Ще отговоря отзад напред. Ние зареждаме не само Троян и Троянската община, а и цяла Северна България. Екипът на „Хлебопроизводство и сладкарство“ ЕООД цели да предлага нещо специално и различно от хляба, който се

предлага в търговските вериги, а именно ръчно произведен хляб, богат на фибри и семена.

*Предлагате и много закуски. В тази област прилагате ли със същия успех опита си от здравословните хлябове – производство на закуски със здравословен ефект?*

Ние сме последователни в своята политика и не еднократно сме предлагали специално за децата закуски със семена, пълнозърнести питки и др. За да се получи ефект е нужно време, възпитание вкъщи, в училище и в ежедневието.

В тази връзка на мисли хлебозаводът редовно отваря врати за деца и ученици, за да се докоснат и видят как се „ражда“ хлябът. Само тогава може да се оцени трудът и усилията на хората, които създават него – Хлябът насъщен.

*Как ще отговорите на друга модна тенденция – атаката срещу хляба от пшеница, аргументирана с увеличаването на глютенната зависимост?*

Това е малка ниша и такива продукти са много малко на нашия пазар. Произвеждали сме хляб с малко съдържание на глютен, както и хлябът с лимец и спелта.

Интерес за нас представлява хлябът с топинамбур. Брашното е разработено от УХТ Пловдив и мисля, че би бил чудесен подарък за хората с нарушена обмяна на веществата, за хората, страдащи от диабет и за тези, които искат да опитат един съвсем различен вкус.





*Само със своите специалисти ли работите или ползвате и външни за разработване на новостите?*

За да сме успешни, ние работим с успешните, доказали се във времето. Фирмите, ко-

ито са наши партньори не са случайно избрани. С тях ние създаваме, дегустираме, презентираме и накрая предоставяме създаденото на нашите клиенти.

Малкият, но себеотдаден на работата екип е основата, върху която се крепи качеството, а именно технолози, завършили висшето си образование в УХТ - Пловдив.

*Има ли ползи от участието на предприятието в изложенията?*

Изложенията са местата, където показваш най-доброто от това, което правиш, създаваш контакти с бъдещи клиенти, а на настоящите напомняш, че се развиваш.

*Като човек, който прави хляб, как се отнасяте към всички тези, модни бих казал, тенденции, отричащи хляба?*

Хлябът е това, с което се раждаме, това с което посрещаме гости вкъщи, хлябът е и това, с което ни изпращат в последния ни път... За мен е несериозно да се говори срещу хляба, още повече, че в него има много полезни вещества. Хляб може да се яде и сутрин, и обед, и вечер без да омръзва... Как може ХЛЯБЪТ да е вреден, при положение, че в него се съдържа витамин В комплекс, калий, калций, магнезий, витамин Е – антиоксидант.

Продължава на стр. 8 ▷



*Естествено е да надникнем и в цеха, там където пециите бълват топъл дъхав хляб. И разбира се да срещнем технолога – инж. Райко Терзийски, който вече трета година работи тук. Малко трудно го накарахме да сподели своите мисли за работата в Троянския хлебозавод, но накрая не се съдържа:*

При нас също са валидни трудностите, които срещат повечето предприятия в България, но тук, в Троян, има и доста плюсове. Като най-съществен бих посочил стремежа към развитие и растеж на предприятието, възможността за разработване на разнообразни нови продукти. Ние се стремим да следваме тенденциите в нововъведенията и да произвеждаме това, което клиентите търсят и което е полезно за тях. Естествено, начинанието върви ръка за ръка с конкретни инвестиции в технологичното обзавеждане и човешкия ресурс. С това едно предприятие непременно става привлекателно за младите специалисти, които искат най-доброто от кариерното си развитие.

*Има ли разлика между това, което сте учили в УХТ и практиката?*

Следването в университета дава задълбочени познания, като освен това учи студентите да разсъждават по редица технологични проблеми, позволявайки им да намерят въз-

можно най-краткия път до решението. Преходът от академичната към производствената среда, също така задължава всеки специалист постоянно да актуализира и надгражда знанията си, а също и да обръне голямо внимание върху подхода към хората, с които работи, за да бъде добър пример, опора и лидер, за да изгради екип или да се впише подобаващо в такъв..

*Бихте ли поканили колегите си на практика тук?*

Разбира се! Всички желаещи са добре дошли, особено през лятото, когато е най-удобният период за натрупване ценен опит в производствено предприятие. Необходимо е само да проявят инициатива и да се възползват от стажантските програми. В последните две години имах възможността да бъда ментор на дузина студенти, които демонстрираха желание и постоянство в работата. Стажът им помогна да видят на практика характера на индустриалното производство и дори тези, които бяха с друг технологичен профил, съумяха да научат онова, което е валидно за организацията на производството на повечето хранителни предприятия. Естествено процесът беше двустранен, което означава, че и ние бяхме облагодородени от тяхното присъствие.

*И тук младият човек постави*



*с нескрита болка въпроса за вредната и некомпетентна кампания, която се шири по медиите, за Е-тата. Кой има интерес от всичко това, защо отрасълът не реагира, кой трябва да реагира – все въпроси, които и ние често поставяме в списанието, но засега като че не сме намерили отговора. Помолех младия технолог да сподели тези свои мисли с нашите читатели и ако той се реши, сигурно ще ги прочетете в следващия ни брой.*



# ИСАВ

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

23 ГОДИНИ

## Инсталации за обработка на брашно към хлебозаводи



приемане на брашно

съхранение

дозиране

контролно почистване

транспорт до  
тестомесачни машини



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

ИНВЕСТИРАЙТЕ В БЪДЕЩЕТО С НАС



**Тук, под пъргавите ръце на тези жени ще се появят очакваните дъхави Великденски козунаци**

оротна стока. Няма друга възможност фирмите, които са в „сивия“ сектор, да излязат на светло... И тук държавата трябва да поеме своята отговорност.

Друг важен за нас проблем е липсата на работна ръка – квалифицирана, а вече и липсата изобщо на работна ръка. Голяма част от хората отиват в чужбина за 6-7 месеца на бригади – ние например, имаме млади хора, които отиват, после се връщат уморени и изтощени и започват работа, но 6 месеца не решават проблема. А при нас възможности за обучение и работа има, с цената на много труд и естествено кредити се постига и наличието на модерни машини и съоръжения, нови линии..., но основното го няма. Защото наистина хората са

нашето богатство.

*Какво ново могат да очакват вашите клиенти и какво е Вашето пожелание към читателите на сп. ХВП за Великден?*

Възнамеряваме да пуснем един нов хляб към есента – вече правихме проби за него – бял хляб със закваска, с аромата на стария хляб на баба, домашния хляб. Искаме да накараме хората да си спомнят за детството. Защо не?

А на вашите читатели и на колегите пожелавам здраве в навечерието на Христовото възкресение. Нека усетят благодатта, нека усетят доброто в сърцата си,



Как може да е вреден хлябът, след като в него има триптофан, аминокиселина, която помага за синтеза на хормона на щастието? Какво по-добро от това да ядем хляб. А има и диети с хляб, които могат да се прилагат с лекота – ефективни и много евтини. Така можем да сме модерни именно като ядем хляб. Затова бих казала – Яжте хляб, за да се чувствате здрави, сити и щастливи...

*Впечатляващи са постиженията на Хлебопроизводство и сладкарство в разнообразяването на продукцията. Смятате ли, че нашият пазар реагира адекватно на Вашите, а и на Вашите колеги, усилия – потребителски интерес, цени, политика на държавата? Кои според Вас са основните проблеми, които трябва да се решат, за да имаме едно стабилно и устойчиво производство на хляб и хлебни изделия?*

Хлябът не е луксозна стока, той е насъщният, незаменим. Когато преди известно време в Румъния свалиха ДДС-то на хляба, у нас в България се вдигна доста шум, но до момента промяна няма. Каквато е ставката за ДДС на другите стоки, такава е и на хляба, а това е бързооб-

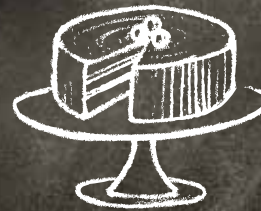
нека усетят онази хубава преливаща енергия от обич и любов, която Христос ни е дал и нека тя се претвори в нашите дела!

**На аромата на топлия Троянски хляб се наслажда Петко Делибеев**



## Сухата мая

ЗА СЛАДКИ ТЕСТА НА LESAFFRE



Saf-instant Gold е висококачествена суха мая, готова за технологично приложение в пекарните. Предназначена е при замесване на тесто съдържащо захар (10 и повече процента в теглово отношение към брашното). Произвежда се от специален вид дрожди, селектиран за максимално добри резултати в условия на осмотично налягане. Използването на saf-instant Gold улеснява процеса на замесване като ускорява ферментацията и гарантира постоянно качество на крайния продукт.

### КОГА ДА ИЗБЕРЕТЕ SAF-INSTANT GOLD? КОГАТО ТЪРСИТЕ:

- Ускорен процес на замесване (от 10% до 30% по-бързо)
- Равномерна ферментация
- По-лесно претегляне
- По-точно дозиране
- По-лесно съхранение
- По-дълъг срок на годност

### СЪВЕТИТЕ НА ТЕХНОЛОЗИТЕ LESAFFRE BAKING™ CENTER

**SAF-INSTANT GOLD** се смесва директно с брашното, като се добавя в началото на месенето. Предварително се разтваря в хладка вода до температура от 35°C. Трябва да се избягва досег с лед или студена вода.

**SAF-INSTANT GOLD** е изключително стабилна на атмосферни условия. Съхранява се на сухо място при стайна температура. След отваряне на пакета, маята трябва да се употреби в срок от 48 часа, или пакетът да се затвори и да се съхранява в хладилни условия.



## Прясната мая

ЗА СЛАДКИ ТЕСТА НА LESAFFRE



Прясната мая за сладки теста е специфичен продукт разработен от Lesaffre за продукти с високо съдържание на захар (над 10%) в тестото. За изпълнението на сладки печива като френския сладък хляб бриош, немския коледен щолен, кроасани, понички, кифлички, както и за любимия великденски козунак съобразен с очакванията на българския вкус.

### КОГА ДА ИЗБЕРЕТЕ ПРЯСНАТА МАЯ ЗА СЛАДКИ ТЕСТА? КОГАТО ТЪРСИТЕ:

- По-малка доза на влагане
- По-кратка ферментация за получаване на желаният краен продукт
- По-голям обем
- По-слаб аромат на мая в крайния продукт, по-силен аромат на масло
- Постоянно качество



**LESAFFRE**

ОТ 1853

ПРАВИМ ХЛЯБА ГОЛЯМ

**LESAFFRE БЪЛГАРИЯ**

Тел: +359 2 873 14 39 Факс: +359 2 873 14 21 Е-mail: office@lesaffre.bg  
1528 София, бул. Искърско шосе 7, Търговски Център Европа сграда 6, ет.1  
[www.facebook.com/vivomaya.bg](http://www.facebook.com/vivomaya.bg)

[WWW.LESAFFRE.BG](http://WWW.LESAFFRE.BG) [WWW.VIVOMAYA.BG](http://WWW.VIVOMAYA.BG) [WWW.PECHIVA.BG](http://WWW.PECHIVA.BG)

# Ползите за здравето от консумирането на пълнозърнести храни



проф. д-р Веселка Дулева, дм

**З**ърнените продукти са част от храната на хората още от преди 10 000 години. През последните 3000-4000 години за голяма част от населението в света зърнените храни са основна част от ежедневно хранене. Едва преди около 100-тина години обаче започват да се използват валякови мелници, които позволяват да се отделят триците и започва приготвянето и консумирането на рафинирани зърнени брашна и зърнени продукти. Зърнените храни (жито, ориз, царевица, ръж, ечемик, овес) и продуктите от тях са основната растителна храна за човека и доставят най-голяма част от енергията за деня.

Специфична характеристика на зърнените храни е, че те са богати на въглехидрати, предимно под формата на полизахариди (60 - 80%), съдържат също белтък (7-14%), но са бедни на мазнини (2-8%). Въглехидратите, главно нишесте, са разположени във вътрешната част на зърната, а белтъците, витамините и минералите – в зародиша и в обвивките. Важна характеристика на пълнозърнените храни е високото съдържание на хранителни влакнини – комплексни въглехидрати, които притежават положителни физиологични ефекти. Особеност на зърнените белтъци е ниското съдържание на ня-

кои незаменими аминокиселини като лизин, триптофан, метионин. Мазнините на зърнените храни не са от практическо значение, поради незначителното си количество. От друга страна, те почти не се съдържат във фините брашна, поради отстранените зародиш и обвивки. Общото съдържание на макро и микроелементи в целите зърна варира между 1-4%. Пълнозърнените храни са богати на минералите фосфор, калий, калций, желязо, селен. Витаминното съдържание е представено предимно от витамини от група В – ниацин (вит. РР), пиридоксин (вит. В<sub>6</sub>), тиамин (вит. В<sub>1</sub>), рибофлавин (вит. В<sub>2</sub>), фолиева киселина, както и някои мастно-разтворими витамини – токофероли (вит. Е), витамин А и каротеноиди и др.

Чрез използване на зърнени продукти като храна се осигуряват до 40% от потребностите за деня от белтъци, до 60% от въглехидрати, около 30% от необходимите минерални вещества, до 40% от витамини група В и до 50% от енергийните нужди на човека. В среднодневния хранителен прием средният дял на зърнените продукти е около 40-45%. Това свидетелства за особено важната роля на зърнените продукти в храненето на човека. Хранителната стойност на зърнените продукти зависи от макро- и ми-

кронутриентния състав на първоначалното зърно. Зърнените храни осигуряват около половината от дневния енергиен прием на хората от развитите страни и около 80% в развиващите се. Пълнозърнестите храни са със значително по-висока хранителна стойност и по-ниска енергийна стойност от подобни храни, приготвени от рафинирани зърнени брашна.

Въглехидратите, които се съдържат в зърнените храни, са предимно полизахариди – нишесте и ненишестени полизахариди – целулоза, хемицелулоза, пектини и др. Ненишестените полизахариди заедно с лигнин и лигнаните са от групата на растителните влакнини, които са основен субстрат за ферментационните процеси на чревната микрофлора с важна регулираща роля за функцията на стомашно-чревния тракт и намаляване на риска от хронични заболявания. Съдържащото се в зърнените храни нишесте, което при технологична обработка в някои случаи се превръща в резистентно нишесте, също като влакнините се използва от чревната микрофлора при ферментация.

Пълнозърнестите храни (пълнозърнест пшеничен и ръжен хляб, жито, царевица, макаронени продукти от пълнозърнесто брашно, зърнени закуски, кафяв ориз, овесени ядки и др.) са богати на растителни влакнини. Влакнините, които се намират в обвивката на зърната (триците) стимулират функциите на стомашно-чревния тракт и намаляват риска от запек, хемороиди и някои видове ракови заболявания, напр. на дебелото черво. Съществуват научни доказателства за обратна връзка между консумирането на храни, богати на влакнини и намаляване на риска от рак на колона. Овесените ядки и продуктите, приготвени от ръж са богати на разтворими влакнини, пектини и бета-глюкани, които свързват холестерола в храната и допринасят за намаляване риска от сърдечно-съдови заболявания.

При научни изслед-

вания е установено, че консумирането на пълнозърнестите храни намалява риска от исхемична болест на сърцето, съдейства за регулиране на инсулиновата чувствителност и поддържане нивата на кръвната захар. Установено е, че хората, които консумират редовно пълнозърнестите храни имат по-нисък риск от затлъстяване, те също така имат по-ниски нива на холестерола. Съществуват данни, че при хора, които приемат три порции дневно пълнозърнестите храни е намален риска от сърдечно-съдови заболявания от 25-36%, от мозъчен инсулт с 37%, от диабет тип II 21-27%, рак на органите на храносмилателната система от 21-43%.

Консумирането на богати на растителни влакнини пълнозърнестите храни повишава чувството на ситост, намалява чувството за глад, което води до прием на по-малко калории с храната. Включването на пълнозърнестите храни в диетата ефективно намалява енергийната плътност на храната, поради ниската енергийна стойност на разтворимите влакнини (2 ккал/г). Енергийната стойност на зърнените храни е сравнително ниска, ако към тях не се добавят мазнини. Въглехидратите, които са основната им съставка, доставят само 4 ккал на грам за разлика от мазнините (9 ккал/грам). В макаронените изделия например, нишестето е с променена структура и се усвоява в по-малка степен, отколкото нишестето в хляба



ДИУСЕНА ООД

**Производство на  
халва и тахан**

[www.diusena.com](http://www.diusena.com)

# IFFA

Номер 1 в месопереработвателната промишленост  
Франкфурт на Майн, 7 – 12.05.2016 г.



## Тенденции в хранителната индустрия.

Открийте на IFFA 2016:

- Показателни концепции за по-висока рентабилност
- Нови решения в автоматизацията
- Иновации за повече качество и безопасност на храните
- Хранително-вкусова индустрия 4.0

Ще получите и нови идеи на тема устойчивост и енергийна ефективност. Запознайте се с най-доброто – всички пазарни и технологични лидери под един покрив!

**www.iffa.com**  
mila.pavlova@ahk.bg  
Тел. 02 816 30 31

# Умна логистика

„Индустрия 4.0“ е една от централните теми в бъдещето на хранително-вкусовия отрасъл. Ето защо за средни предприятия би било правилно своевременно

да се заинтересуват от потенциала на Smart Food Factory. Фактът, че още днес си струва да се свържат дигитално в мрежа машини, съоръжения и бизнес партньори, се доказва от новия логистичен център на GoodMills Австрия.



**О**коло 200 000 тона зърнени култури смисла годишно най-голямата австрийска група мелници на висококачествени брашна, био брашна и млени продукти. Да се преработват и доставят такива количества изисква ефикасна и гъвкава логистика. За целта от 2015 на разположение има свръхмодерен логистичен център, който заменя предишните три склада. Напълно наново изградената сграда в Швехат, до Виена, бе конципирана заедно с много партньори и във всяко отношение е State of the Art.

При избора на информационна технология GoodMills Австрия се спря на браншовия софтуер на CSB-System AG: „С CSB-System можем само с един софтуер да изобразим стоковото стопанство, всички логистични процеси и областта

ме също и нашите машини и съоръжения“, разказва управителят на фирмата Грегор Трийб.

## 30 палета на час

Един поглед в логистичния център показва, че концепцията на всеобхватно свързване в мрежа на производство, логистика и бизнес партньори излиза на сметка. Веднага щом различните сортове брашна са напълнени в пакети или чували, те се транспортират чрез инсталираните поточни линии към следващите процесни стъпки. Без да трябва ръчно да се намесва служител, отделните пакетни бройки се етикетират, сканират и така се въвеждат информационно. След кратък допълнителен транспорт по поточна отсечка те стигат до автоматичното съоръжение за палетиране, където се пакетират по предварително зададени образци в палети. Готовите палети накрая се увиват, маркират с палетни етикети и – също така автоматично – се откарват на ролкови транспортъори в складовата област.

Автоматизираният поток на стоки и информация осигурява по-висока продуктивност и повече ефикасност, споделя Грегор Трийб: „В сравнение с преди производителността много ясно се повиши в цялото техническо изпълнение на поръчките от пълненето до складирането на нашите продукти. Ние стигаме до 30 палета на час.“

Тази мощност е възможна защото машини, съоръжения и работни единици обменят данни чрез MES-приложения (производствени изпълнителни системи) в реално време с ERP-софтуера. Съоръжения за палетиране и увиване например избират подходящите програми за всяка група продукти посредством основните артикулни данни от CSB-System. Единиците за етиктиране също са свързани към софтуера и автоматично получават всички важни данни като артикулен номер, брой на заявените единици, партиден номер, дата на производство и годност, както и номер на



на обслужване, както и финансовото счетоводство. При нас няма островни решения, всички служители работят със същата система. Междувременно интеграцията толкова е напреднала, че със софтуера управлява-



единицата за изпращане за ясно обратно проследяване на продуктите.

Повишена е също така гъвкавостта с оглед на изискванията на клиентите. Търговците на дребно например поръчват така наречените дюселдорфски палети, това означава половин европалет, които се използват като част от дисплея за презентация на стоки. Първо те се фолират и етикетират поотделно. След това автоматично по двойки се приемат и отново се слагат пред съоръжението за увиване, така че да могат да бъдат увити заедно и да получат един общ палетен етикет. „Днес ние можем още по-гъвкаво да изпълняваме желанията на пазара и на нашите клиенти, защото сме в състояние да обработваме най-различните видове палети ефикасно и икономично“, твърди Трийб.

В склада специалистът по брашното също извлича печалба от повече ефикасност, защото там палетите вече не се въвеждат ръчно, а с помощта на мобилни устройства, които комуникират чрез радиовръзка с CSB-System. Посредством установени критерии за складиране и данни в CSB-складовото управление софтуерът разпределя на всеки палет правилното място в склада. Намира ли се на местоназначението си, остава само да се сканира баркодът на складовото място. Всички други процеси, като актуализация на складовата наличност, софтуерът извършва автоматично.

## Разходите за диспозиция са минимизирани

В новия логистичен център бе дигитализирана също диспозицията на маршрути и така напълно оптимизирана. Целият информационен обмен със спедиторите днес вече не се извършва по телефона, а чрез специално разработено уеб-приложение. Спедиторите се регистрират в един уеб портал, разпределят предвидените за тях поръчки към превозните средства и избират определено, все още свободно, време за товарене.



„Разходите за комуникация с нашите спедитори днес са намалени до минимум. Освен това вече няма неравномерно времево разпределение на камионите на фирмения паркинг и спедиторите вече не трябва да се съобразяват с времена за чакане. Ние знаем точно кога кой спедитор идва и коя стока по кое време трябва да подготвим и на коя рампа.“





▶ Малко преди пристигане на камиона поръчките се комисионират и се позиционират на рампата. На пристигналия в Швехат шофьор се връчва товарния списък за маршрута, след това се отваря съответната врата. Инсталираните на пода ролкови транспортъри могат да се отключват и затварят ИТ-управлявано, като по този начин се гарантира, че спедиторите не товарят грешни артикули. Натоварен ли е камионът, ролковите транспортъри отново се блокират до следващото товарене, документите за доставката се отпечатват и количеството за доставка се завежда.

### Един служител отговаря за ИТ

Новият логистичен център още отсега работи значително по-ефикасно и по-бързо от старите складове. Грегор Трийб е много

### Кратък профил GoodMills Австрия:

GoodMills Австрия има 125 служители във филиалите Швехат, Ранерсдорф и Грац-Рааба. Годишно фирмената група смила около 200 000 тона зърнени култури и генерира годишен оборот от 80 мил. евро. Като цялостен доставчик GoodMills снабдява пекари, индустрията и австрийската хранително-вкусова търговия на дребно както с конвенционални брашна и млени продукти, така също с един богат био асортимент. Домакинските брашна на групата мелници са известни като Fini's Feinstes, Farina, Eselmehl, както и Küchenperle. Централата на групата се намира в Швехат, Долна Австрия. Мелницата на Fini's Feinste в Швехат е една от най-модерните мелници в Австрия и предлага зърнени продукти от най-високо качество за пекарни, както и за клиенти от индустрията и търговията на дребно.

доволен от успеха на проекта: „Днес ние сме много по-гъвкави и можем по-добре от преди да реагираме на клиентски запитвания.“ Следващи стъпки в посока Smart Food Factory вече се планират: „Сега за нас е важно, да извлечем всички предимства, които ни предлага софтуерът. Ние искаме примерно фино да регулираме производственото планиране и да оптимизираме допълнителни области с помощта на CSB-System.“ Макар след това всички процеси да протичат напълно софтуерно управлявани, цялата ИТ система и в бъдеще ще се обслужва вътрешно само от един служител.

### CSB-решението

- Снабдяване
- Склад
- Пласмент
- Мобилно въвеждане на инвентаризация и мобилно комисиониране
- Диспозиция на маршрути
- Система за разплащане с производители
- Обратно проследяване
- Computer Integrated Manufacturing
- Управление на силози в рамките на товарене на насипна стока в камион
- Електронен обмен на данни
- Система за мениджмънт на документи
- Финансово счетоводство
- Отчитане на дълготрайни активи
- Компютър за управление на склад



**ЦСБ-Систем България**  
**ул. Преслав 19, 4000 Пловдив**  
**Тел/Факс: 032/648-988**  
**e-mail: info.bg@csb.com**  
**www.csb.com**



#### Адам Стеч

Член на ръководството на CSB-System в Полша, отговорен за продажбите на браншови решения за хранителната индустрия в Европа



#### Георги Филчев

Консултиране и продажби при ЦСБ-Систем България ЕООД

# Flowcrete

for the world at your feet







+359 898 61 58 31

bulgaria@flowcrete.com

www.flowcrete.bg

Свържете се със  
специалистите  
в подовите

## Предимствата на Flowfresh:

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



HACCP  
Международно  
Сертифициран



Съдържа  
Polygiene®

# Безглутенови изделия за хора, страдащи от непоносимост към глутена

*д-р инж. Магдалина Гаджева, инж. Пенка Шейтанова, инж. Петя Митева  
Лаборатория за изследователска и развойна дейност при ТЕХРА ЕООД*

Непоносимостта към глутена се установява при консумацията на пшенични и ръжени изделия. Заболяването е известно като безглутенова ентеропатия или т.нар. цьолиакия. Непоносимостта към глутена предизвиква увреждане на лигавицата на тънките черва. Това се установява при консумация на хлебни изделия от брашна, съдържащи глутен. Признаците на заболяването се изразяват със стомашни болки, разстройства, кожни обриви и загуба на тегло. Установена е значима връзка между цьолиакията и някои автоимунни заболявания. Заболяването предразполага към значителни усложнения, нарушаващи качеството на живот.

Диетичното лечение на глутеновата ентеропатия е високоефективно и успешно. Продължителното прилагане на диета, свободна от глутен, може да доведе до пълно нормализиране на организма.

Основните суровини, използвани за приготвяне на хляб, хлебни и сладкарски изделия са безглутенови брашна от зърнени култури: ориз, царевичка, просо, киноа, или нишестета, получени от тях, както и продуктите от преработката на соя, бобови култури: боб, грах, нахут, елда, кореноплодни като: маниока, картофи. Също така се използват и структурообразуващи вещества, като брашно от рошкови, модифицирани нишестета, пектин, хетерополизахариди за създаване еластични свойства на тестото и осигуряване на желания обем и шупливост на готовите изделия. От особено значение за хората, страдащи от цьолиакия, е набавянето на диетични фибри. Поради тази причина използването на ленени и слънчогледови семена или разнообразни сушени плодове и зеленчуци са много подходящи като добавки към основното тесто. За поръска могат да се използват кокосови стърготини, бадеми и лешници, семена, които

биха обогатили хранителния състав на безглутенови изделия. Необходимо е прибавянето на известно количество захар, което може да достигне до 14% за осигуряване на нормален ход на ферментационния процес и подобряване хранителната стойност и качеството на хлебните изделия.

ТЕХРА предоставя възможност на клиентите си за избор на широка гама от безглутенови брашна и миксове, предназначени за получаване на хляб, хлебни и сладкарски изделия, както в домашни, така и в производствени условия.

Безглутеновите изделия, освен че се предлагат като алтернатива за хората, които имат непоносимост към глутена, в последно време се превръщат в съвременна тенденция при хранене, поради факта, че много хора предпочитат „безглутенов начин на живот“.

В лабораторията за изследователска и развойна дейност на ТЕХРА ЕООД са разработени:

- Безглутеново брашно, което е подходящо за подов хляб, багети, основа за пица, панировки и др. тестени изделия. Основни използвани суровини са: оризово брашно, картофено нишесте, млечен протеин, захар, сол, растителни фибри. Тестото е с твърда консистенция, която позволява по-добро оформяне на изделията.

- Безглутенов микс за формов хляб. Получава се тесто с рядка консистенция, която се изпича във форми. Основни използвани суровини са: оризово брашно, картофено нишесте, захар, сол, модифицирана целулоза.

- Готова смес за безглутенов кекс. Получава се тесто с рядка консистенция, която се изпича във форми за кекс. Основни използвани суровини са: оризово брашно, захар, царевично нишесте, модифицирана целулоза, бакпулвер, ванилия.

- Готова смес за шприцовани сладки.

# За фермите, мандрите и „оня“ списък



*ращите продукти страдат фирмите, които никога не са работили с растителни мазнини“.*

*Масло в огъня наля и Иван Грънчаров, собственик на „Абламилк“ – Луковит, който си позволи да изнесе цифри – „Десет фирми произвеждат 60% от продуктите с растителни мазнини в страната. Млечните продукти държат само 40% от пазара, като дялът на имитиращите расте.“*

Това естествено стана опорна точка на коментарите на пристрастениите към жълтини медии още същия ден. Разбира се, нормално е и коректните млекопреработватели да поискат забрана за влагане на растителни

**К**ой има интерес да създава напрежение между бизнеса в две взаимосвързани системи – млекопроизводители и млекопреработватели? Мине не мине време и в публичното пространство се появи някакъв, в повечето случаи измислен, компромат и започва активна обработка на общественото мнение. Повод за този въпрос ми даде поредния списък с имена на фирми, които уж произвеждат „фалшиво сирене и кашкавал“. А всеки заинтересован знае, че преди немалко време търговците бяха задължени да осигурят точна и правдива информация за това което продават – отделни щандове, надпис за имитиращи продукти и др.п. Напрежението от „оня“ списък провокира и пресконференция, организирана от Асоциацията на млекопреработвателите в България.

*„Нашата асоциация отдавна е изразила своето отрицателно становище към растителните добавки, защото те са като акордеон, който може да се разтяга. – образно се изрази Димитър Зоров, председател на Асоциацията и продължи: Подкрепяме искането на животновъдите млечните продукти да се правят само от мляко без растителни мазнини. Заради имити-*

мазнини в продукти, обявявани като „млечни“. Но точно толкова ясно е, че това не може да стане поради европейските правила в тази област, с които ние сме длъжни да се съобразяваме. Просто защото те разрешават влагането на растителни мазнини в млечни продукти – разбира се в определени норми и при изрично изискване това да се обявява на етикета. Да не говорим, че подобна забрана би поставила отново нашите производители в неизгодна позиция. А е крайно време вече да започнем да защитаваме родните производители, независимо в коя област на икономиката са те.

Нека напомним още, че специална наредба задължава в магазина млечните продукти да бъдат поставени на отделни места от имитиращите, които пък трябва да бъдат обозначени като съдържащи растителни мазнини. Така че въпросът тук опира не до забрана, а до контрол – нещо, което не веднъж сме подчертавали и в нашето списание. Контрол, но не формален, а реален и ефективен. Затова е напълно основателно и настояването на участниците в пресконференцията засилен контрол да се извършва в търговската

*Продължава на стр. 22*

# Напредък в защитата на храните



**Д**обрата храна е добър живот, а добрият живот означава както удоволствие, така и отговорност. И затова предпазването на млякото от външни фактори, които могат да нарушат неговите хранителни качества, е изключително важно.

Затова Tetra Pak®, компанията, чийто слоган е „Запазва доброто“, представя нова картонена опаковка – Tetra Brik Edge. С характерна разпознаваема форма, по-голям отвор и връх под ъгъл, тя осигурява повече удобство и по-добро потребителско преживяване.

Новата опаковка носи съществени ползи не само за потребителите, а и за бизнес партньорите на Тетра Пак. Наклоненият горен панел предпазва капачката, когато опаковките се подреждат една над друга на регала или в склада. Този детайл, заедно с отлично организирани логистични

дейности, съществено повишава ефективността при съхранението и дистрибуцията.

Използваните материали в опаковката Tetra Brik Edge осигуряват здравина и стабилност, едновременно с по-лесни възможности за печат върху нея. Това е добро допълнение към основната функция на опаковката за предпазване на млякото от външни фактори, като влага, въздух и светлина.

„Вярваме, че иновативната опаковка Tetra Brik Edge носи съществени ползи за потребителите. Това е стъпка от непрекъснатото усъвършенстване на функциите на опаковките, на които ние от Тетра Пак сме отдадени – за да предпазваме добрите качества на храната и да се грижим за здравословния начин на живот на хората. И имаме всички основания да твърдим, че това ще продължава и в бъдеще“ – отбелязва Каталина Сиритеану, Маркетинг директор на Тетра Пак Югоизточна Европа по повод новата опаковка.



# За фермите...

От стр. 20

мрежа, а не само в предприятията, където той е планов и където е възможно да се скрие нещо от проверяващите.

Все по повод растящия пазар на необявени имитиращи продукти Димитър Зоров акцентира становището на Асоциацията: „Всички, които са нарушили законите и влагат растителни мазнини, без да ги обозначат, и наричайки ги сирене или кашкавал, трябва да понесат много сериозни санкции и дори да бъдат затворени. Основното, което трябва да се разбере е, че контролните органи могат да решат проблема с имитиращите продукти. – и се позова на пример от Гърция – Преди 10 години предприятие в Гърция беше глобено с **5 млн. евро** заради влагане на необявени растителни мазнини.“

Но да се върнем на „оня“ списък. За това колко са вредни подобни атаки ще цитирам още от изказванията на присъстващите производители: Иван Грънчаров съобщи, че след появата на списъка прокуратурата в Ловеч се е самосезирала и съвместно с НАП и Агенцията по безопасност на храните извършила проверка на „Абла милк“. „Не бяха установени нарушения, ние използваме 30% процента собствено мляко, а останалото го купуваме от съседни ферми. На свой ред обаче ние заедно с фирма „Кондов екопродукция“ сме сезирали прокуратурата да провери кой има интерес от разпространението на такива списъци“...

Не съм убеден, че ефектът от последващата проверка няма да е „След дъжд качулка“, за да не използвам една по-колоритна българска сентенция.

Симеон Присадашки, собственик на фирма „Жоси“, с огорчение сподели, че в началото не са обръщали внимание на клеветите, но когато във фирмения сайт започват въпроси „Вярно ли е?“ и „Как може да ни лъжете?“ чашата е преляла. „Никога не сме продавали сирене и кашкавал с

## Пазарът на сирене – между традицията и палмата

Сиренето е много търсен продукт, с достатъчна честота на покупка и негови консуматори са над над 95% от хората в страната, отчитат маркетингови проучвания. Според тях пазарът на традиционно българско бяло саламурено сирене е фрагментиран, със силно изявено регионално присъствие на различни марки, произведени от 240 мандри. Като цяло продуктите са недостатъчно брандирани, без признаци за големи иновации.

### Тенденции

Статистически данни сочат, че пикът в консумацията на сирене е през 2013 г., когато достига 16.4 кг на глава от населението. Според проучване на пазара на млечни продукти, подготвено от Центъра за агрополитически анализи към Института по аграрна икономика, през 2006 г. консумацията на бяло саламурено сирене в страната е достигала 60 хиляди тона годишно, а през 2014 г. пада до 13 хил. тона.

В същото време на пазара трайно се настанява „сирене без мляко“ или т. нар. „имитиращи продукти“ със съдържание на растителни мазнини. От нула потребление през 2006 г. консумацията им през 2014 г. достига 59 хил. тона, се посочва в проучването на Центъра за агрополитически анализи.

Обяснението в лавинообразното покачване на „деликатесите“ с палмово масло вместо мляко

е в пазарното търсене – те са значително поевтини и съответно по-търсени от неплатежоспособните като цяло български потребители. Продажбите на продукти с растителни мазнини обаче са разрешени в целия ЕС. Проблемът в България е, че не винаги съдържанието им е коректно обявено върху етикетите и че понякога имитиращи продукти се представят като млечни. Това заблуждава потребителите и вреди на коректните мандри, които спазват оригиналната технология за производство.

С най-голяма тежест при покупките е насипното сирене (над 70%), то е с най-ниска цена и това обяснява защо е предпочитано от клиентите. Според проучвания 99% от сиренето с растителни мазнини е неопаковано. Това обяснява увеличаващият се в последните години дял на продажбите във вакуум или кутия в търсене на някаква сигурност за производител и съдържание на продукт.

Злоупотребите с марки принудиха някои производители да брандират всяка буца сирене, която излиза от мандрата, за да са сигурни, че когато то се продава насипно на витрината потребителят ще има гаранция за произход.

Търсенето на качествени продукти обяснява увеличаващите се продажби на сирене по БДС. Както е известно, стандартът беше въведен по искане на браншовите асоциации като отговор на нарасналото предлагане на имитиращи продукти, представяни за млечни.

# Отлична 2015-та за Загорка и брандовете ѝ

На среща с медиите изпълнителният директор на „Загорка“ АД, Николай Младенов, представи финансовите резултати за 2015 година и очерта насоките, в които ще се движи компанията през 2016 година.

„Загорка“ АД заема лидерска позиция по пазарен дял в стойност за 2015 г. по данни на Nielsen Bulgaria с 33,6%, което е следствие от предлаганото богатство и качествено разнообразие от марки бира, емблематични иновации и завладяващи комуникационни кампании. С пускането на пазара на Загорка Ретро, компанията предложи на българите една от най-големите иновации през последните 10 години в бирената индустрия. Благодарение на Загорка Ретро, компанията е най-големият иноватор на пазара, с приходи от иновации 38,5 млн. лв.

Отличното финансово представяне на компанията с ръст на приходите 14.6% и ръст на печалбата от 27.6% се дължи от една страна от ръста на марката Загорка на вътрешния пазар и от друга на износа на сайдър.

Брандът Загорка е най-бързо растящата голяма българска марка бира за 2015 г, с ръст от 29% по обем и 39% по стойност, по данни на компанията. Пазарният дял в стойност на местните марки бира предлагани от компанията – Загорка и Ариана, достигна 29,7%, а делът на международните и специални марки: Хайнекен, Амстел, Столично, Старобрно, Кайзер и Десперадос е 3,94%. По отношение на каналите на продажба и опаковките, според данни на компанията, се наблюдава стабилен дял на ХоРеКа за втора поредна година, както и ръст на стъклените бутилки, след дълги години на спад. По данни на „Загорка“ АД обемът на бирения пазар през 2015 е достигнал 5,3 млн. хектолитра и средна консумация на глава от населението от 72 литра.

Позицията на „Загорка“ АД като водещ пивовар в България и отговорен корпоративен гражданин, е че устойчивото развитие е част от стратегията на компанията. През 2015 компанията инвестира не само в модернизирани производствени мощности, но започна и цялостно реновиране на сградния фонд в пивоварната в Стара Загора. Общият размер на направените инвестиции е 5,339 млн. евро.

„Загорка“ АД е и най-зелената и отговорна компания през 2015 година, според пълнолетните български граждани в големите градове. През 2015г. фондът за корпоративно дарителство на компанията – *Загорка зелен фонд* инвестира в изграждането на Еко класна стая в Казанлък. За изминалата година пивоварната на „Загорка“ АД отчита и най-ниската си консумация на вода и енергия.

Очакванията на „Загорка“ АД за 2016 година са за стабилна икономика и запазващи се нива на бирения пазар, което е подкрепено от очакван ръст в сектор туризъм и намаляване на безработицата.



*„Постигнахме изключителни резултати през 2015 година. Най-добрите от приватизацията на компанията до сега. В основата на този успех са хората и нашите марки! За нас ще бъде предизвикателство да подобрим тези резултати през настоящата година, но вярвам, че имаме всичко необходимо, за да го направим: нови кампании зад всички брандове, които бъл-*

*гарите обичат, както и иновации, с които да изненадаме потребителите“*, споделя Николай Младенов, изпълнителен директор на „Загорка“ АД.

## Ще пием ли пиво

Пивото ще е следващият продукт, в който лимецът ще намери своето място. Това прогнозира проф. Валентин Бъчваров от Селскостопанската академия. Това стана на специална пресконференция в БТА, на която беше представен реализираният вече проект „Лимецът - древна иновация“, финансиран по програма „Учене през целия живот“, Секторна програма: „Леонардо да Винчи - Трансфер на иновации“. Към днешна дата според проф. Бъчваров у нас има засети с лимец около 15 000 декара. Една от ползите на тази зърнена култура се отнася до хората, страдащи от сърдечно-съдови заболявания.

Основната цел на проекта е била да се обменят знания и да се създаде методология за малцуване на лимец и разработване на нови продукти. Идеята е резултатите да бъдат въведени и в професионалното образование. За целта е изработено Методично ръководство за малцуване на лимец и производство на пиво, хляб и бисквити.

Пропорцията, която са приложили при производството на пиво е 50% ечемичен малц към 50% малц от лимец. Според участвалите в проекта полученото пиво може да се наложи като асортимент в пивоварната промишленост.

Партньори на Селскостопанската академия по проекта са: малка фирма, занимаваща се с биоземеделие, Институтът по криобиология и хранителни технологии – София. Ключов партньор е Изследователският институт по пивоварство и

# Елза Маркова оглави КРИБ Пловдив

Изпълнителният директор на хранителния холдинг „Бела България“ Елза Маркова е първият председател на Конфедерацията на работодателите и индустриалците в България (КРИБ) в Пловдив. Тя бе избрана на събраниято по повод основаването на регионално представителство на организацията, проведено на 29 март 2016 г.

Елза Маркова е изпълнителен директор на „Бела България“ от 2002 г. Под нейно ръководство холдингът се превърна в една от най-големите бизнес организации в страната. Преди това е била финансов експерт в звената към „Социални грижи“ в Община Пловдив. Елза Маркова е магистър инженер-технолог (УХТ, Пловдив) и с квалификация в областта на финансовия и банков мениджмънт (УНСС, София). От 2006 г. е председател на КРИБ за Южна България. Член е на Борда на Директорите в Бюрото на Съвета GS1 България към БТПП (2007 г.)

„Създаването на регионалното представителство на КРИБ в Пловдив е поредният успех в разрастването на Конфедерацията и утвърждаването ѝ като организация с единен глас на българския бизнес“, коментира Елза Маркова. По думите ѝ, регионалната структура на КРИБ ще работи активно за създаването на още по-добри



условия за правене на бизнес в региона на Пловдив и страната и повишаването на конкурентоспособността на икономиката ни.

КРИБ е най-голямата организация на бизнеса в страната. Регионалната структура в Пловдив обединява над 30 местни фирми от различни сектори на икономиката, като основната цел на организацията е да подпомага местния бизнес в партньорство с местната власт. Сред официалните гости на събитието бяха кметът на Пловдив Иван Тотев, кметът на район „Западен“ Димитър Колев, зам.-областният управител Владимир Маринов, кметът на Община „Родопи“ Пламен Спасов и зам.-председателят на КРИБ Иван Бойков, председателите на КТ „Подкрепа“ Атанас Кръстев и на КНСБ Боян Бойкишки, представители на Бюрата по труда.

## от лимец?



малцуване-Чехия, предоставил подходящата методология за малцуването на лимеца.

Лимецът съдържа всички необходими вещества, от които човешкият организъм се нуждае, за да бъде здрав. Сравнен с обикновените модерни пшеници, отглеждани днес, той съдържа повече протеини, минерали и витамини, а в същото време е в пъти по-лесно смилаем от тях. Положителните ефекти на храните от лимец върху здравето се приписват на способността на това жито да стимулира имунната система.

Проект „Лимецът – древна иновация“ акцентира върху нов тип продукти от лимец (пиво и хляб) и трансфер на специфична методология и технология за неговата обработка. Резултатите и изводите от изследванията и тестовете са обобщени в методология и ще бъдат интегрирани в системата за професионално образование и обучение (ПОО).



# 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**

# 16 отбора на полуфинал

За първи път в историята на междуучилищните футболни турнири „Купата на Соса-Сола: Движи се!“ 56 отбора от 71 училища се впуснаха този уикенд (26-27 март) в двудневна футболна битка за място на зоналния полуфинал за възрастова група 14-16 години. Шестнадесетте отбора победители в регионалната надпревара в София ще премерят отново сили на 11 юни 2016 г. в столицата. Младежите ще се борят за голямата награда на турнира – посещение на четвърт-финал от най-очакваното футболно събитие това лето UEFA Euro 2016 във Франция. За юбилейното издание на „Купата на Соса-Сола: Движи се!“ ще бъдат връчени и две специални награди за феърплей, а лично кметът на Столична община ще отличи избраните отбори от София.

Над 800 подрастващи и техни семейства, приятели и близки спортуваха и се раздвижиха със забавните игри и състезания, организирани паралелно с футболните мачове. Младите поп изпълнители Михаела Маринова и Кристиян Костов също бяха на стадиона, за да се погрижат за доброто настроение на феновете.

След София надпреварата продължава в още 7 региона в страната: Благоевград, Бургас, Варна, Велико Търново, Пловдив, Русе и Стара Загора, в партньорство с местните общини. Отборите победители от всяка община ще се срещнат по време на регионалните финали, а големият финал на „Купата на Соса-Сола: Движи се!“ 2016 ще се проведе на 19 юни в София.

Спортното състезание се организира от системата на Соса-Сола в България в партньорство с Министерството на младежта и спорта, Министерството на образованието и науката, Столична община, както и общините Благоевград, Бургас, Варна, Велико Търново, Пловдив, Русе и Стара Загора. По традиция всички фенове на футбола ще имат възможност да подкрепят отбора на своето училище в онлайн платформата на турнира: [www.kupata.bg](http://www.kupata.bg).



## ПОКАНА

### Уважаеми колеги,

Управителният съвет на Съюз по хранителна промишленост към ФНТС, на основание чл.26 от закона за ЮЛНСЦ, свиква отчетно-изборно събрание на 14.04 (четвъртък) 2016 год. от 10,30 часа в Национален дом за наука и техника, София, ул. „Г.С. Раковски“ № 108, ет.2, зала № 3 при следния дневен ред:

1. Приемане отчета на Управителния съвет за 2015 год.
2. Приемане отчета на Контролния съвет за 2015 год.
3. Приемане бюджета на Съюза за 2016 год.
4. Приемане на Програма на Съюза за 2016 год.
5. Избор на Управителен съвет
6. Избор на Контролен съвет
7. Избор на делегати за Общо събрание на ФНТС
8. Разни

В Общото събрание на Съюза трябва да участвуват:

- по един член от Регионалните съюзи по ХВП
- по един член от фирмите и браншовите организации, членове на СХП
- всички индивидуални членове на СХП
- членовете на УС и КС на СХП

Най-учтиво Ви каним да вземете участие в отчетно-изборното събрание и във вземането на решения за подобряване на бъдещата ни дейност!

След официалната част ще има обяд за всички делегати и гости на Събранието.

**Моля, заявете своето участие до 08 април 2016 год. на адрес:**

София 1000, ул. Раковски 108, офис 408,  
Тел.: 02 987 47 44 - инж. Бургуджиева, e-mail: [ufi\\_sb@abv.bg](mailto:ufi_sb@abv.bg)

**Председател на УС на СХП: д-р Светла Чамова**

## Безопасността на трапезата

Обществената значимост на темата за качеството и безопасността на храни, напитки и фуражи, намира отражение в силния интерес от страна на образованието и бизнеса към осмото издание на семинар **“Съвременни аналитични подходи за осигуряване на качеството и безопасността на храни, напитки и фуражи”**.

Съвместната инициатива на Университета по хранителни технологии в Пловдив и Българска агенция по безопасност на храните привлече вниманието на фирми – лидери в сферата на хранително-вкусовата промишленост и медицинското оборудване, както и на студенти от цялата страна. Групите за практическо обучение бързо бяха запълнени от желаещи да наградят знанията си с умения в анализите.

Обучителният семинар тази година се провежда от 21 до 24

юни 2016 г. в Университета по хранителни технологии в Пловдив. Научни експерти и практики от бизнеса представят актуалните тенденции в рамките на двудневна теоретична програма, а останалите два дни от обучителния формат са отделени за иновативните практически методи в анализа.

Участието на международния експерт проф. Д-р Петер Распор – ръководител на Институт по хранене и здраве към Приморски университет в Словения и зам.- декан по изследователски програми и международно сътрудничество към Факултет по здравни науки, допринася допълнително за високото ниво на образователната програма. Безспорен капацитет в областта си, проф. Распор ще представи пред българска аудитория добрите практики при управлението на безопасността на храните и алтернативните методи



## Отлично представяне на нашите винари

**Б**ългарското участие на най-голямото международно изложение за вина и спиртни напитки **Провайн 2016** в Дюселдорф, Германия беше повече от успешно и е добра заявка за участието на шампионите от него на Concours Mondial de Bruxelles, който както ви съобщихме ще се проведе в Международен панаир Пловдив в края на април.

Националната лозаро-винарска камара обедини на Провайн 2016 единадесет винопроизводители на общ щанд – “Анжелус естейт”, “Винекс-Славянци”, “Домейн Бояр”, “Винарна Свищов”, ВИ “Логодаж”, “Домейн Менада”, “Българска винена компания”, “Вила Ямбол”, “Винзавод Асеновград”, “Братя Минкови” и ВИ “Съединение”. Инвестицията от над 200 000 евро, която направиха изброените фирми, си заслужаваше, тъй като резултатите надминаха очакванията. ИАНМСП подпомогна 9 от тях, като заплати площта на стойност около 33 500 евро.

Публикация в престижното специализирано списание “Meininger’s – Wine Business International” на 4 страници за България и фирмите, участници в изложението, предшествах събитието. На сайта на Провайн 2016 тема на месеца беше България, а предстоящите събития на българския щанд можеше да бъдат видени на банер на заглавната страница.

На 3 майсторски класа с надслов “Скрити съкровища от Балканите” сомелиер № 1 на Гер-

мания за 2013 година Маркус Берлингоф заедно с Томас Брандъл, ПР агенция Хепох, и Станимир Стоянов – председател на Съюза на енолозите в България, представиха 44 вина от българските производители, участници на щанда. Събитията бяха изключително добре посетени от търговци, сомелиери, еножурналисти и винени експерти от цял свят, в резултат на което последваха и реални договори за износ на български вина. Провайн 2016 се проведе от 13 до 15 март.

Специалното меню от традиционни български храни беше съчетано с 11 български вина, представени от самите производители, участници на националния щанд, по време на българската вечер. Тя се състоя на 13 март и беше предшествана от коктейл-шоу на известния френски специалист Филипо Балдан, който изненада аудиторията с коктейл “Българска пролет”, приготвен с 2 български ракии – Пещерска мускатова на “Винпром Пещера” и Ракия от избата на “СИС Индустрийс”. Всяка година страната, която предстои да бъде домакин на Concours Mondial de Bruxelles, се представя по време на международното изложение Провайн със специален коктейл от традиционна напитка.

Успех пожънаха и българските вина, представени на конкурса MUNDUS vini, предшестващо изложението. Те спечелиха 11 златни и 18 сребърни медала. Наградените може да видите на <http://fpim-bg.org/?p=10986>

## Lesaffre България с нов управител

От 2016 г. г-жа Венета Писарска е новият управител на Lesaffre България и член на Регионалния борд на директорите на Lesaffre (Лесафр), водещ производител на мая и подобрители за хляб.

С професионален опит в Белгия, Франция, Централна Европа и България Венета Писарска обича да цитира афоризма на Ралф Емерсън: „Животът е пътуване, а не дестинация“.

Завършила е УНСС, престижния колеж EDHEC във Франция и притежава лиценз от Министерството на транспорта и комуникациите на Белгия за управление на международен транспорт. Има опит в дейности като импорт-експорт, подпомагане на чуждестранни инвеститори и международен транспорт, владее четири езика.

От 2002 г. работи за Lesaffre International (Франция). Там трупа опит в лансирането на нови продукти, интегрирането на екипи и реструктурирането на дейности. Член е на CCI France и Националния браншови съюз на хлебарите и сладкарите в България.



# Натурален начин за безопасност на месните продукти



**В** София се проведе специализиран дискуссионен семинар на тема „Използване на микроорганизми за повишаване на безопасността в месни продукти“. В него успешно бяха комбинирани различни гледни точки: нуждите и очакванията на потребителите от месните продукти, последните тенденции, законите регулации по отношение на безопасността на храните, начин на действие и ползи от биопротективните стартерни култури за месо и технологичните аспекти на прилагането им.

Организатор на събитието бе фирма Chr. Hansen, която разработва натурални ingrediente за хранително-вкусовата промишленост, в това число стартерни култури, ензими, пробиотици, натурални оцветители. Като важна характеристика на фирмата бих отбелязал две цифри – 7% от печалбата се инвестират в изследване и развитие на нови продукти, а 14% от работещите са в научните звена на фирмата.

Срещата събра на едно място представители на производители от месопреработвателния сектор в България, търговски вериги, както и експерти от потребителски асоциации и от академичните среди. За да представят предимствата и приложенията на биопротективните стартерни култури в мероприятиято се включиха чуждестранни експерти от Chr. Hansen, които ясно разграничиха пред аудиторията добрите от лошите бактерии, обясниха ползите от употребата на културите за месо, както и последните

европейски изисквания относно декларирането им. Участниците научиха, че бактериите могат да правят много, включително и да защитават храните, ето защо използването на добрите бактерии за защита на месните продукти може да бъде една нова възможност за диференциране и защитаване както на марката, така и на безопасността.

Безопасността на храните беше и основният въпрос. Именно иновативните и съвременни методи за натурална защита за храните бяха сред темите, които най-много вълнуваха участниците в семинара. Тези методи са в крак с така актуалната в последно време тенденция за чист етикет, натурални съставки, по-качествена храна и по-малко хранителни отпадъци.

Освен в добре познатите ферментирани продукти, биопротективните култури намират приложение и в други видове месни продукти като: Деликатеси от цели групи меса; Пастърма; Шунка – превенция срещу пори в месото; Месо и месни заготовки; Слайсирани и пакетирани продукти – предпазва от ослизаване и прави цвета по-стабилен.

Представители на българските академични среди презентираха опасностите, които патогенните микроорганизми носят със себе си, както и настоящите видове защита на храните и в частност на месото. На семинара се включиха още и специалисти в сферата на маркетинга, както и на технологиите за впръскващи системи.



# Микроводорасли в български бутилирани води

Весела Георгиева, НЦОЗА

## Резюме

Наред със собствената (аллохтонна) микрофлора, в минералните и изворните води постъпват и други микроскопични клетки – тези на микроводораслите. Целта на настоящето проучване е определяне видовете принадлежност на водорасли, след доказването, че те са причината за промени във външния вид (помътняване, позеленяване, образуване на утайки и пр.) на минерални, изворни и трапезни води, след бутилирането им. Изследването се базира на анализа на 134 проби от две находища на минерална вода и няколко марки бутилирани води за периода 2000 – 2015 година. Извършен е качествен анализ на находките чрез микроскопско обследване на нативни препарати. Идентифицирани са 36 микроводорасли. Установените микроводорасли в пробите минерални и изворни води са предимно от групата на зелените (13 вида) и синьо-зелените (17 вида) алги. При трапезните води са идентифицирани кремъчни, зелени и еугленови водорасли. В повечето случаи става въпрос за собствена флора на водоизточниците, която се размножава при неправилно съхранение на бутилираните води – на светло и топло. Идентифицираните алги не са опасни за потребителите, но превръщат продукцията в негодна за консумиране.

**Ключови думи:** минерални, изворни, трапезни бутилирани води, микроводорасли

## 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

## Summary

Along with the own, allochthonous bacteria other microscopic cells also penetrate in mineral and spring waters - those of the microalgae. The purpose of this study is to determine the species identification of algae after proving that they are the cause of changes in appearance (turbidity, greenish, formation of sludge, etc.) of mineral, spring and table waters after bottling to them. The study is based on analysis of 134 samples from two localities of mineral water and several brands of bottled water for a period of time – from 2000 to 2015 year.

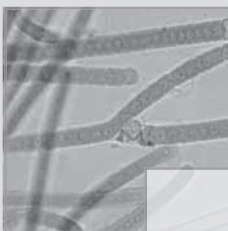
A qualitative analysis of the findings is conducted by microscopic examination of native preparations. Thirty-six microalgae have been identified. The microalgae established in the samples of mineral and spring waters are mainly green (13 species) and blue-green (17 species) algae. Diatoms, green algae and euglenophytes are identified in samples of table waters. In most cases it comes to own flora of the water sources, which multiplies due to improper storage of bottled water - at light and warm places.

The identified algae are not harmful to consumers, but make the production unfit for consumption.

**Keywords:** mineral, spring, table bottled water, microalgae

## Въведение

Наред със собствената (аллохтонна) микрофлора, в минералните и изворните води постъпват и други микроскопични клетки – тези на микроводораслите. Някои от тях са широко разпространени в природата, а други са характерни за термалните извори. Според условията на заобикалящата ги среда, някои от водораслите присъстват като много малки – ултра клетки, с удебелени клетъчни стени, в „спящо“ състояние, което им помага да преживеят по-специфичните условия и липсата на светлина. Пътищата за постъпването им в минералните и изворни води са малко познати, тъй като самите находища са в дълбоки, изолирани и защитени водоносни слоеве. Но по пътя на водата към повърхността е възможно навлизането на микроводорасли в нея. Доказателство за това са наблюдаваните случаи



## Световните награди за хранителни иновации

Носителите и финалистите на годишните Световни награди за хранителни иновации, в сътрудничество с FoodBev Media, бяха обявени на церемония по време на Hotelympia (голямо международно изложение за храни и хотелиерство в Англия представящо най-новите достижения в тези области).

Журието разгледа 240 кандидатури от 25 страни в 20 категории, обхващащи новости както в областта на продуктите иновации, така и при брендинга.

„Темпът на промените и същинските иновации, намерил израз в огромното разнообразие на кандидатурите в рамките на вторите годишни Световни награди за хранителни иновации, се явява доказателство, че международната хранителна и питейна промишленост продължава да работи за потребителите“, коментира редакционният директор на групата FoodBev Media Бил Брус. „От вълнуващите нови вкусове и ingrediente до находчивите удобни опаковки и измеримите предимства в сферата на екологичната отговорност, наградите отличават най-доброто както от вече наложилите се компании, така и от все по-големия



брой нови участници. Ако искате да проследите актуалните тенденции в света на храните и напитките, то Световните награди за хранителни иновации ще ви предложат всички нишки, от които бихте се нуждаели.“

Тук може да видите наградените продукти:  
<https://www.youtube.com/watch?v=tGA07CESvnM>

## Продуктова линия паста от бобови растения free-from

Риъли Хелти Паста (Really Healthy Pasta или „наистина здравословна паста“) готви лансирането на нова гама здравословна паста от един ingredient на базата на бобовите растения, ориентирана към „free-from“ („свободни от...“) пазара.

Новата линия, включваща варианти на основата на черен боб, мунг боб (mung bean), елда, нахут и червена леща, всички предлагани във вид на пенне и фусили – ще предложи на британските консуматори здравословна и отлична на вкус алтернатива на традиционните, базирани на пшеницата, продукти от типа на пастата, твърдят от компанията.

Продуктите имат висока хранителна стойност и са богати на фибри, като в същото време не съдържат химикали, ГМО и зърна, хипоалергенни са, имат нисък гликемичен индекс и са едновременно биологични и веган. Обичайната порция осигурява цялото необходимо количество зеленчуци, половината от препоръчителната дневна доза (RDA) желязо, 25 процента от RDA протеини и 46 процента от RDA фибри.

Отделните видове паста ще се предлагат в разфасовки от по 250 грама, като препоръчителната цена на дребно е 2,99 паунда – или на едро за нуждите на секторите за хранително обслужване и ресторантьорството, – и ще бъдат представени официално по време на предстоящото изложение Натурални и органични продукти



Европа (Natural & Organic Products Europe) в Лондон.

Оливър Бригс, маркетингов директор на Риъли Хелти Паста, коментира: „В светлината на нарастващото търсене от страна на потребители от всички възрастови групи на по-здравословни хранителни варианти и чисто хранене, ние очакваме с вълнение този наш дебют на британския пазар; а понеже съдържат само по един ingredient, смятаме също, че нашите продукти от паста представляват уникална оферта в днешната пазарна среда на Великобритания.“

## Карлсберг с лимитирана серия опаковки за Евро 2016



В хода на подготовката си за участието в Европейското първенство по футбол, в качеството на спонсор за осми пореден път, от Карлсберг Великобритания са разработили „поразителна“ лимитирана серия опаковки за своите бири Карлсберг и Карлсберг Експорт.

Опаковките включват официалния брандинг на УЕФА Евро 2016, с което производителите целят да обезпечат забележимото присъствие на продуктите си по рафтовете и да подчертаят статута на официална бира на турнира, принадлежащ на марката, информират от компанията. Издържани са в „изпълнено с живот съчетание“ на основата на класическото за марката зелено, комбинирано с „ловящата око̀то“ официална цвятова схема на първенството, включваща червено, синьо и бяло – както и визуални намеци за стадиони, фенове и футболни топки.

Карлсберг Експорт ще се радва на премиум дизайн в златно и сребърно, представящ футболна обувка, изобразена с шипове, които са заменени от емблематични френски забележителности, включително Айфеловата кула и Триумфалната арка.



Включването на думата „вероятно“ в дизайна на опаковката прави допълнителна връзка с дългогодишната кампания „Ако Карлсберг беше...“ (If Carlsberg Did...) на датския пивовар, ангажиран бившият вратар Петер Шмайхел – най-титулования футболист на Дания – за провеждането на по-широка кампания около европейското първенство.

Маркетинговият директор на Карлсберг Великобритания Дейвид Скот споделя: „Големите турнири разкриват уникални възможности пред търговците. Много хора планират предварително гледането на футболните срещи у дома, което често се превръща в социално събитие и предполага среща с приятели, от което произтича и запасяването с храни и напитки за мачовете.

Бидейки официалната бира на УЕФА Евро 2016, ние имаме уникалния шанс да се възползва-

ме от официалния брандинг на първенството и да го включим в лимитираната серия опаковки, които наистина ще изпъкват по рафтовете, превръщайки Карлсберг в очевидния избор за всеки, търсец да купи бира за мачовете вкъщи.

Тази година е особено важна за търговията поради факта, че традиционно домошарските нации Англия, Уелс и Северна Ирландия се класират за турнира и следователно търговците получават повече мачове, с чиято помощ да се възползват от разкрилите се възможности.“

В подкрепа на специалните опаковки Карлсберг ще осигури и хиляди целеви щандове и дистрибуторски комплекти за обектите за търговия на дребно, брандирани именно за Евро 2016, и ще покани потребителите да се включат в състезание за определяне на играч на мача с възможност да спечелят пътуване до Париж с покриване на всички разходи.

УЕФА Евро 2016 ще се проведе във Франция между 10 юни и 10 юли тази година.

## Устройство за анализ на текстурата

Съществува широка гама хранителни продукти, състоящи се от малки, неправилни като форма и разнородни частици, които биват консумирани или предлагани преобладаващо в насипно състояние, като например целувките, пуканките, ядките, юфката.

Тази група включва твърди и трошливи променливи структури, които се чупят лесно при деформиране, тоест при рязане, скъсване, промиване или натиск.

Основният проблем при този тип проби е, че обичайно променливите им размери или нехомогенна природа правят всякакви сравнения изключително трудни. Те демонстрират висока степен на различие между съставните части на една и съща партида и това изисква тестването на цял набор от проби.

В тази насока обикновено е препоръчително да се вземе определен брой или определен грамаж от дадената проба и с него да се проведе тест за натиск или разрязване на насипния продукт. Този вид тест създава „осредняващ ефект“ и предоставя резултата за представителния





## Солт енд Строу (Salt & Straw)



Прогнозите бяха посочили ядивните насекоми като една от водещите хранителни тенденции за 2015 и 2016 г. (виж сп. ХВП, брой 3/2014). Станахме свидетели на лансирането на чипс от инсекти, на вафли с протеин от насекоми и дори на бургери с инсекти, но сега ще говорим за нещо, с което все още не сме се сблъскали на западните пазари. Производителят на сладолед Сорт енд Строу, чиито магазини са базирани в Портленд и Лос Анджелис, САЩ, е създал сладолед от

накиснати насекоми! Според представители на компанията всяка порция от сладоледа, наречен Крееру Crawly Critters (буквално „зловещи пълзящи създания“), „на пръв поглед е изпълнена със светлина и веселие, но след това започва бавно и енигматично да кипи, постепенно превръщайки се в нещо едновременно интригуващо вкусно и зловещо в своята странност“. Овкусе-на с текила и портокал, всяка порция съдържа парченца захар, придържачи печени и осолени ядивни буболечки в кристален кехлибар. Дали пък, макар това предложение да беше налично единствено около миналогодишния Хелоуийн (Вси светии), сладоледът от насекоми няма да се окаже новия фантастичен писък на модата, който ще залее сладоледаджийниците по света в най-скоро време?

## Зейфиър (Zafeer)



През януари тази година съвсем младата начинаеща компания Зейфиър пуна нов десерт по улиците на Пакистан. Тези сладоледени ролета, вече набрали популярност като сладка закуска в Тайланд, бяха най-накрая представени пред нова източна аудитория и, едва месец след неговия дебют, интересът към новия десерт е феноменален. Ролетата са получени чрез наливане на течна сладоледена база в ледена форма, над която се разпръскват и накълцват „смески“. Така получената смес се изравнява и оставя да замръзне за кратко, след което ролетата се сервират пресни с топинг по избор. Новото предложение вече е добило статута на сензация в социалните медии в района и екипът на Зейфиър планира да разшири предлагането в останалата част на страната. През миналия август излезе информация, че нюйоркското предприятие за сладолед Тен Билоу (10 Below) предлага подобно решение в своя магазин. Могат ли тези сладоледени ролета да се наложат като следващата масово произвеждана иновация в областта на сладоледа?

полиграфически  
комплекс

IFO  
DESIGN

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





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









**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. Ситняков 48, Сърдика 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-стойности!*

■ 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-bulg.com  
GSM 0899 84 09 01




**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



**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



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

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

**ОЦВЕТИТЕЛИ** 20 години  
Натурални / Синтетични (Водо / Масло разтворими) - (Роха - Испания).

**АРОМАТИ**  
Емулсии / Бази (Пълна гама).

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

Консерванти, Подсладители, Витамини, Масла др.

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



**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



**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



**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  
**DG**  
ТРОЯН

**Хлебопроизводство и  
сладкарство ЕООД -  
Троян**

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

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

**ARTEMIS ООД**  
**ПРЕДЛАГА:**

**Givaudan®  
beneo®**

Аромати за безалкохолни  
и алкохолни напитки  
Инулин и олигофруктоза  
от цикория  
Оризиви деривативи: брашна, нишестета,  
оризови протеин и сироп  
Функционални въглеhidрати- заместители  
на захарта: Isomalt и Isomaltulose/ Palatinose/  
**AJINOMOTO** Аминокиселини

ул. София 101, 1320 Банка  
тел/факс: + 359 2 9971012, М: + 359 888 515483  
e-mail: ladamska@kendy.com  
office@artemis-bg.com; www.Artemis-bg.com

**ГЕРГИНА ООД**

**Производство  
на безалкохолни  
напитки  
и минерална  
вода**

с. Ръжево Конаре  
тел.: 032 680394

**елиаз**  
ХЛЕБОЗАВОД ГОРУБЯНЕ  
1990

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

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

**„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

**Бул-Тат**® **БУЛ-ТАТ ЕООД**

е производител на различни  
видове **халви** -  
слънчогледова, сусамова,  
нуга и карамел халва, бяла заговезна халва; **локуми** -  
обикновен локум, локум с орехови и с бадемови  
ядки; **тахани** - слънчогледова тахан, сусамов тахан,  
пълнозърнест сусамов тахан, фъстъчен тахан;  
**гроздов петмез**.

■ Фирмата е на пазара от 20 години и предлага  
голямо разнообразие на видове и грамажи на  
гореспоменатите продукти.

■ Основен принцип на БУЛ-ТАТ ЕООД при  
производството е стремежа за предоставяне на  
висококачествени продукти с цел удовлетворяване на  
клиентите и създаване имиджа на доверена марка.

За контакти: тел.: 056 84 26 84  
гр. Бургас, кв. Акаци, ул. Горазд 16  
e-mail: bul\_tat@mail.bg; fb: BUL-TAT EOOD

**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

**Яйца и птици - ЗОРА - АД** №1

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**

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

**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  
e-mail: office@bulgarconserv07.com  
www.bulgarconserv07.com

# **ИНДИЯ – ЧАРОВНА И ЗАГАДЪЧНА „ЗЛАТНИЯТ ТРИЪГЪЛНИК“**

**(18– 25 септември 2016г.)**



От столетия Индия се възприема като символ на мистичния и екзотичен Изток. Обширна и бързоразвиваща се страна Индия има двадесет и осем щата и седем съюзни територии.

Предлагаме ви да посетим 3 от най-интересните щати – Харияна (Делхи); Раджастан (Джайпур) и Утар Прадеш (Агра).

Подарете си няколко дни с незабравими преживявания, срещи с хилядолетна история, красива природа и хубави хора...

## **С КООП ХВН по СВЕТА**

Повече информация и програма на пътуванията на [www.frim-bg.org](http://www.frim-bg.org)

**Съчетайте полезното с приятното – Лас Вегас, Маями и Карибски круиз.**

**Възможност да посетите изложението IBIE – на което си дават среща повече от 20 000 професионалисти в хлебарството и сладкарството от над 100 страни**



**09 – 21 октомври 2016 г.**



# IBATECH

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



14 - 17 APRIL 2016

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



Supporters

