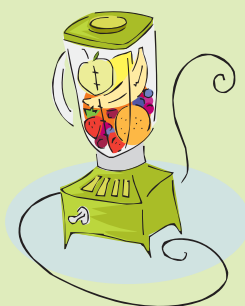


Промени в
законо-
дателството
на ЕС относно
официалния
контрол
на храните

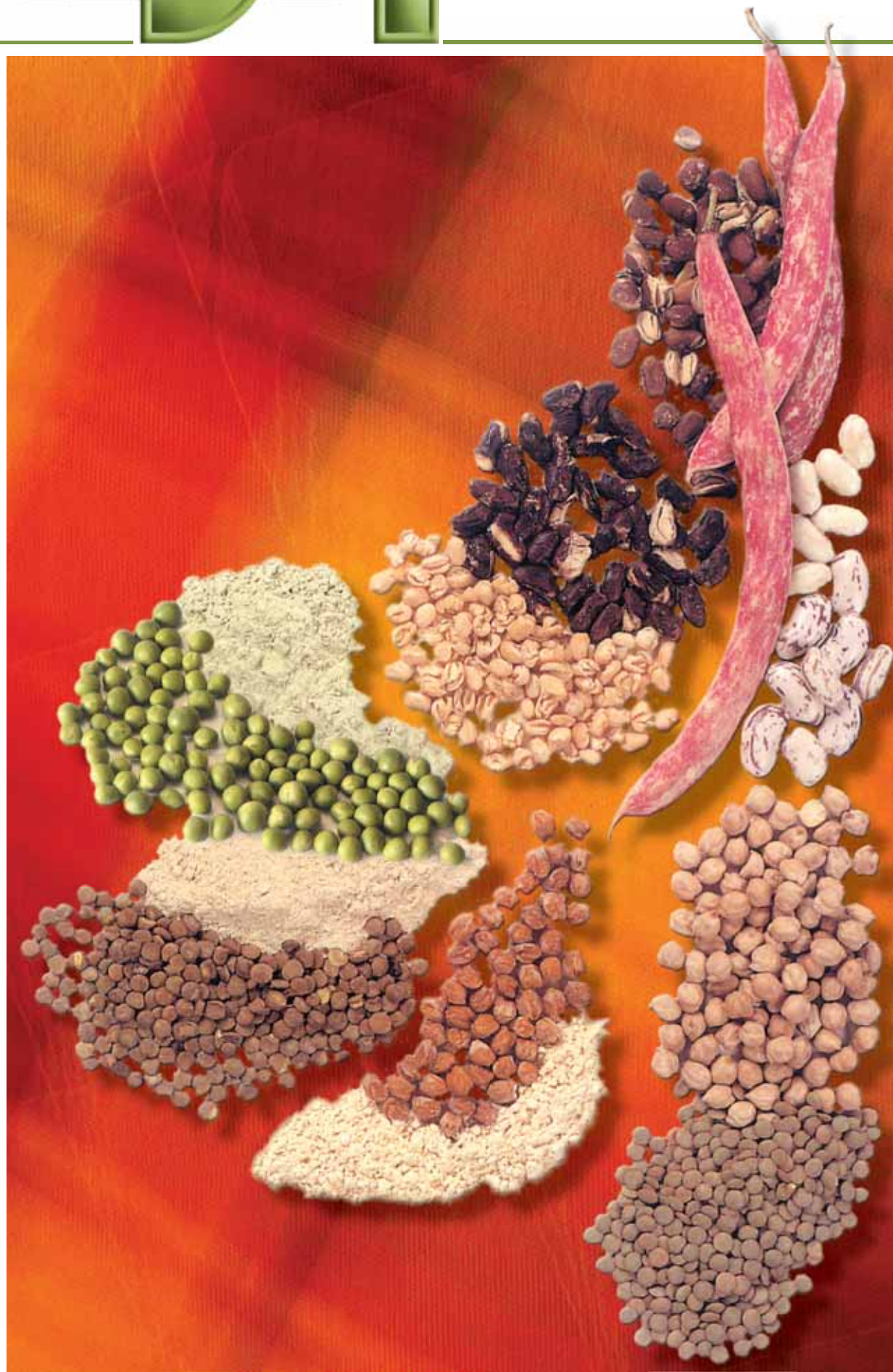
Експанзията
на веригите



Детски
напитки

Кипър търси
конкуренто-
способност
с биохрана

С КООП ХВП
по света





IFP
Bulgaria

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

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.

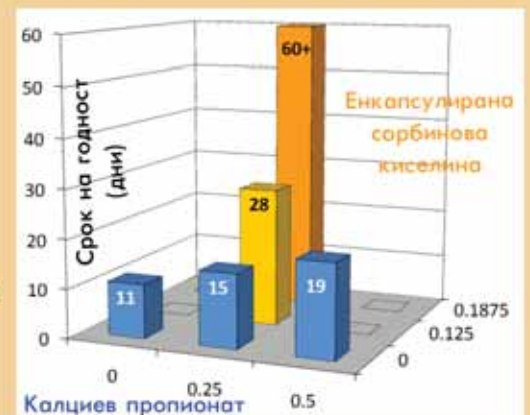


ПРОДУКТИ

- * 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

KUK
ADDING VALUE

КУК-България ЕООД
4027 Пловдив, ул. Георги Бенев 3
тел. 032 946 760
Marieta.Petrova@kuk.com

Съдържание

Година LXVI
Брой 4/2017

Сътрудничество в името на потребителя	5
Тенденции в изследванията на млечнокисели бактерии	8
Промени в законодателството на ЕС относно официалния контрол на храните	9
Всичко от една ръка	13
Експанзията на веригите	16
Детски напитки	19
И винарите са в drinktec	20
Изследване на щамове пивни дрожди за получаване на пиво с ниско съдържание на глутен Част II	23
Антивирусна активност на лактобацили срещу Herpes simplex вируси	29
Кипър търси конкурентоспособност с биохрани	35
Заедно за по-балансиранни хранителни режими	39
Зодиакални рецепти	40
Борса	41
Бизнессправочник	42
С КООП ХВП по света	44



Фирми, представени в броя:

Аромса
Арст
Българска Индустириална Група
Дринктек
Кооперация ХВП
КУК България
Лактина
Маркетинг
Международен панаир Пловдив
Орион Матеев
Порше Бг
ФНТС
ЦСБ-Систем България



Редакция:

проф. д-р Веселка Дулева гм, доц. Георги Джатов,
проф. Йордан Гогов, д-р инж. Магдалина Гаджева,
инж. Милчо Бошев, д-р Светлана Минкова,
чл. кор. проф. д.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;
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;

Печат „Дайрект сървисиз“ ООД
www.directservices.bg

Препечатването е разрешено с позоваване на източника.
Редакцията не носи отговорност за съдържанието на реклам-
ните 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 Technologi -
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
e-mail: info@fpim-bg.org

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

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

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

Printing: Direct services Ltd.
www.directservices.bg



Здравейте, уважаеми читателю,

За нас, от списанието, месец май бе белязан с две събития, свързани директно с работата и развитието на отрасъла – един семинар в Пловдив и една кръгла маса в София. Общото и в двете бе повтарянето на истината, че проблемите могат да се решават само с общи действия на бизнеса, държавата и науката. Това, че си го повтаряме, не е лошо. Неприятното е, че въпреки потвърдения и на двата форума факт за значимостта на хранителната и питейна индустрия за икономиката на страната, като че ли изпълнителната и законодателната власт някак си я пренебрегват. Досещате се, че става въпрос за прослуваната нов Закон за храните, който се мъти от няколко години и все не стига до Парламента. . .

Но, ето че ЕС вече публикува на 15 март 2017г. нов Регламент, който обхваща цялата хранителна верига, както сме свикнали да казваме – *от фермата до масата*. Това сигурно ще трябва да се има предвид при окончателното завършване и на нашия Закон, и дано законодателите ни вземат пример от европейските си колеги. Защото там новият регламент се прави и прие за няколко години – но това все пак е съюз на 28 страни... Впрочем, за новия регламент може да прочетете в този брой. Убеден съм, че ще ви бъде от полза, защото сигурно ще намерите отговори на някои въпроси, свързани с работата ви. Иначе, Регламентът е само 142 стр. и през лятната отпуска може да се запознаете с него по-подробно (*това е сериозно, без ирония*).

А сега към нашите си работи – Вече знаете, че в нечетни години актуализираме каталога на ХВП в България, за да подаваме на бизнеса в отрасъла вярна информация. Колкото и да сте известни, не се знае кога на някой потенциален клиент, наш или от чужбина, ще му потрябва контакт точно с фирма като вашата. Затова отговорете на нашите е-мейли с актуалната информация за вашата фирма, а ние ще се погрижим ти да стигне до колкото може повече бъдещи ваши клиенти.

И понеже лятото вече настъпва, по традиция следващият ни брой е посветен на пивото, безалкохолните, тонизиращите напитки и сладоледа – тенденции и иновативни продукти. Ще опитаме да погледнем и към транспорта и храните в летните жеги, които поставят редица изисквания пред бизнеса. Очакваме да се появят на нашите страници с всичко ново, което предлагате на своите бизнес партньори и крайни клиенти.

Петко Делибеев,
главен редактор

Деветият Конкурс за най-добра опаковка “Приз Пак 2017” ви очаква!



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/>

Content

Year LXVI
Issue 4/2017

Cooperation in the name of the consumer	5
Trends in Lactic acid research	8
Amendments to EU legislation on official food controls	9
Everything from one hand	13
Expansion of chains	16
Kids' drinks	19
And the winemakers are at drinktec	20
Investigation of brewing yeast strains for beer production with low gluten content Part II23	
Antiviral activity of Lactobacilli against Herpes Simplex viruses	29
Cyprus is looking to compete with organic food	35
Together for more balanced diets	39
Zodiak recipes	40
Exchange	41
Businessguide	42
With COOP Food industry worldwide	44



Companies represented in the issue:

Aromsa
ARST
Bulgarian Industrial Group
Cooperative FPI
CSB System Bulgaria
drinktec
FSEU
International Plovdiv Fair
KUK Bulgaria
Lactina
Marketink
Orion Mateev
Porsche BG





Сътрудничество в името на потребителя

Когато едно събитие се организира за девети пореден път, когато това събитие продължава да привлича значителен брой участници, означава, че то е необходимо и полезно.

Това с пълна сила може да се отнесе към станалия традиционен семинар **“Осигуряване на качеството и безопасността на храни, напитки и фуражи”**.

Деветото му издание събра в Университета по хранителни технологии Пловдив представители на научно-изследователската общност, на Българска агенция по безопасност на храните (БАБХ), Центъра за оценка на риска в хранителната верига (ЦОРХВ), специалисти от фирми от хранително-вкусовата промишленост и производители на медицинско оборудване, както и студенти от водещи български университети, за да споделят своите виждания за тази особено важна тема в съвременния свят, както и да се запознаят с най-новите методи и техники за лабораторни анализи и иновативни решения за анализ на храни напитки и фуражи.

Проф. Ангелов Ангелов, основният организатор на събитието, разказа накратко историята на създаването на този модул за обучение в сферата на качеството и безопасността на храните. *„Убедено може да твърдим, че сътрудничеството между държавните органи, бизнесоператорите и университетите, всички работещи в сферата на хранителната индустрия е от изключителна важност за подобряване здравето*

на нашето население.” Той изтъкна, че интересът за участие се е увеличил с 15%, както от страна на студентите, така и от страна на бизнес професионалистите, което показва необходимостта от допълнително професионално обучение в сферата на качеството и анализа на храни, напитки и фуражи.



Проф. Ангелов благодари за подкрепата на държавните структури, бизнеса, браншовите организации и медии от отрасъла и, като пожела успех на семинара, покани ректора на УХТ, проф. Кольо Динков, да го открие.

Проф. Кольо Динков благодари на Центъра за интердисциплинарно обучение по качество и безопас-



ТЕНДЕНЦИЦИ В ИЗСЛЕДВАНИЯТА НА МЛЕЧНОКИСЕЛИ БАКТЕРИИ

Разработване и приложение в производството на стартерни култури и пробиотици

В гастроинтестиналния тракт (ГИТ) на човека са установени понастоящем повече от 500 бактериални вида, носещи своята специфика като причинители на множество различни заболявания, наред с това е и откриването на нови, неизвестни и непроучени микроорганизми. В сред това многообразие от особена важност е установяването и на полезна микрофлора в ГИТ – основно млечнокисели и бифидобактерии, и участието им в регулаторните и храносмилателни процеси. Изучаването на свойствата и потенциала на тези микроорганизми мотивира непрестанно разпопосочни всеобхватни изследвания на техните физиологични, хранителни свойства. Не на последно място трябва да се отбележи многообразното присъствие на щамове и видове МКБ в природата, храните и в храносмилателната система на различни животни и пр.



През последните години се засилва интересът в световен план към връзката между храната и здравето и по-специално към пробиотиците – многокомпонентни смеси от млечнокисели бактерии, бифидобактерии, *Saccharomyces boulardii* и пр., за които са установени здравословни ефекти при прием от хора и животни по отношение на имунната система, като регулатори на полезната микрофлора на гастроинтестиналния тракт, регулатори на нивото на холестерола, при сърдечносъдови заболявания и пр.

В последните няколко години е установено, че приемът на функционални храни, обогатени с пробиотици и фармацевтични препарати, съдържащи бифидо и млечнокисели бактерии, могат да бъдат възприемани като природни регулатори, спомагащи за ограничаване на инфекции при възрастни хора и допринасящи за по-добро качество на живота.

Основната дейност на фирма Лактина е развойна и изследователска, както и производство на активни субстанции, стартерни култури (закваски) и други биологично активни продукти на млечна основа, изолиране на щамове МКБ, идентификация, проучвания на технологичния и здравословния им потенциал, а също и:

- създаване на активни лиофилизирани стартерни култури за производство на закваски за различни видове сирена, масло, закваски за кисело мляко, млечнокисели напитки, които отговарят на основните критерии за активност и качество в съответствие със стандартните изисквания;
- производство на активни субстанции, функционални храни на млечна основа при производството на пробиотични добавки към фуража с приложение в промишленото животновъдство към храната на пилета, зайци, пра-



сенца и др. селскостопански животни.

Лактина ООД определя своите приоритети в разработката и производството на пробиотични продукти за деца и възрастни. Произвеждат се пробиотици и пребиотици, включващи щамове млечнокисели бактерии, изолирани от естествени природни източници, специално подбрани съобразно техните функционални характеристики. Особена роля всред разнообразния спектър от млечнокиселите бактерии с пробиотична активност заемат щамовете: *Lactobacillus acidophilis*, *Lactobacillus rhamnosus*, *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, *Lactobacillus helveticus*, *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium bifidum*, *Bifidobacterium longum*, *Bifidobacterium infantis*. На техните уникални качества се основават здравословните ефекти на голяма част от произвежданите от фирмата пробиотични продукти.

Основните здравословни ефекти на тези продукти доказани клинично се изразяват в:

- укрепване и стимулиране на имунната система;
- подобряване и нормализиране на стомашно-чревната микрофлора;
- нормализиране на нивото на холестерола.

Произвежданите от Лактина ООД здравословни храни и биопродукти са нова генерация пробиотици и пребиотици, включващи щамове млечнокисели бактерии, които са специално подбрани съобразно техните функционални характеристики. Особена роля сред млечнокиселите бактерии с пробиотична активност заема *Lactobacillus bulgaricus* – на неговите уникални качества се основават здравословните ефекти на голяма част от произвежданите от фирмата пробиотични продукти.



Промени в законодателството на ЕС относно официалния контрол на храните



Проф. д-р Йордан Гогов

През април 2004 г. Европейският парламент и Съвета прие 4 регламента (№№ 852, 853, 854 и 882) в областта на храните, известни като „**хигиенен пакет**“. В два от тях – №854 и №882 (2,3) са определени правилата, свързани с официалния контрол на храните. Тези регламенти влязоха в сила от 01.01. 2006 г. Установената практика и проведените наблюдения в държавите членки в продължение на 10 години показаха наличие на редица несъвършенства и пропуски в действащите разпоредби и официалните дейности на компетентните органи. Част от тях бяха отстранени с последвалите 30 изменения в двата регламента.

Както е известно, отговорността за прилагане на европейското законодателство в областта на храните е възложена на държавите членки, в които съответните компетентни органи извършват мониторинг и проверяват чрез организиране на официален контрол как на практика се спазват и привеждат в изпълнение изискванията на ЕС. Въведената единна законодателна рамка с Регламент (ЕО) № 882/2004 относно официалния контрол има определен принос за подобряване на неговата ефективност не само върху храните, но и в областта на агрохранителната верига чрез осигуряване на високо ниво на защита от потенциалните здравни рискове за хората и животните.

В продължение на няколко години експерти от Европейската комисия обсъждаха необходимостта от промени в законодателството на Общността в сферата на официалния контрол и другите официални дейности, извършвани с цел да се гарантира еднаквото прилагане на законодателните актове, свързани с храните и фуражите, правилата относно здравеопазването на животните и хуманното



за честотата на проверките на документи, за идентичност и физическите проверки. Включени са разпоредби за официален контрол, който не се извършва на територията на граничните контролни пунктове.

В Регламента е въведена процедура за определяне на **граничните контролни пунктове** и минималните изисквания към тях, списък на одобрените пунктове, оттегляне на одобрението и спиране на действието за определяне на граничните контролни пунктове.

Отговорното поведение на компетентните органи на граничните контролни пунктове изисква предприемане на конкретни действия в случай на пратки с несъответствие или съмнение за несъответствие на животни и стоки, които се въвеждат на територията на Съюза. За тази цел в Регламента са въведени категорични разпоредби. Предвидени са **специални мерки по отношение на животни и стоки с произход от трети държави**, които представляват определен риск, както и действия при неизпълнение от страна на оператора на мерки разпоредени от компетентните органи. Предоставена е възможност за реекспедиране на рискови пратки.

В новия регламент са въведени и разпоредби относно **одобрение на контрола преди износа, извършван от трети държави**. Установени са мерки в случаи на несъответствие и оттегляне на одобрението на контрол преди вноса извършван от трети държави. Определени са **правила за сътрудничество** между органите по отношение на пратките, въведени от трети държави, както и за пратките които не подлежат на специален контрол на границите.

Ефективността на официалния контрол се определя в значителна степен от неговото финансово осигуряване. В отделна глава са регламентирани **правилата за финансиране на официалния контрол и на другите официални дейности**. Определени са задължителните такси и налози, както и начините за тяхното изчисление, събиране, плащане и съответните разходи при спазване на изискванията за прозрачност.

Официалното сертифициране е част от дейността на компетентните органи. Във връзка с това са въведени специални разпоредби по отношение на официалните сертификати и официалните удостоверения в т.ч. подписване, издаване и гаранции за тяхната надеждност.

Съществен принос в официалния контрол има дейността на **референтните лаборатории и референтни центрове в ЕС**. В Регламента са определени съответни правила и решение за създаване и определяне на референтни лаборатории (европейски и национални), техните отговорности и задължения. Установени са и конкретни изисквания за определяне на референтните центрове на ЕС за хуманно отношение към животните с техните задачи и отговорности, както и изискванията към референтните центрове на ЕС за автентичността и целостта на агрохранителната верига.

В обхвата на Регламент (ЕС) № 2017/625 са установени разпоредби за **административна помощ и сътрудничество**, включващи: общи правила; органи за връзка; помощ при поискване; помощ без отправяне на искане в случай на несъответствие; помощ в

Продължава на стр. 12 ▷

Connecting Global Competence



**Освежаващо различно.
Освежаващо лично.**

Да откриеш нови тенденции. Да изживееш иновации. Да инвестираш в нови решения. И да развиеш идеи заедно с експерти от над 180 страни. Добре дошли на drinktec, водещото изложение на световната индустрия за производство на напитки и течни храни.

drinktec. Go with the flow.

Резервирайте входна карта сега!
drinktec.com/tickets

drinktec

Go with the flow.

Водещото световно изложение на индустрията за производство на напитки и течни храни

Производство + пълнене + опаковки + маркетинг

**11–15 септември 2017 г.
Messe München, Германия, drinktec.com**

Контакт: Германо-Българска индустриално-търговска камара
Кремена Вълчева | Тел. +359 2 816-3027
kremena.valcheva@ahk.bg

Последвайте ни:





случай на несъответствие, което поражда риск или повтарящо се, или потенциално сериозно нарушение; помощ въз основа на информация, предоставена от трета държава; координирана помощ и последващи действия от страна на ЕК.

В отделен дял на Регламента са разписани **правилата за планиране и докладване на Многогодишните национални планове за контрол (МНПК)**. Посочени са конкретни изисквания относно съдържанието, изготвянето, актуализирането и преразглеждането на МНПК, както и разработването на координирани програми за контрол и събиране на информация/данни, представянето на годишни доклади и планове за действие в извънредни ситуации по отношение на храните и фуражите.

В няколко глави на новия регламент са определени **дейностите на Съюза свързани с контрола на държавите членки от страна на ЕК** в т.ч.: програми и доклади за извършения контрол в държавите членки, както и техните задължения към ЕК. В тази част на документа са отразени и разпоредби относно честотата на контрола от страна на ЕК в трети държави, а също програми и доклади за извършения контрол от ЕК в тези държави.

В друга глава на Регламента са посочени **условието за въвеждане на животни и стоки в ЕС**. Сред тях са предоставяне на информация относно системите за контрол на трети държави, определяне на допълнителни условия за въвеждане на животни и стоки в ЕС, специални мерки при въвеждане на някои животни и стоки в Общността, както и спазване принципа за екви-

лентност.

В Регламента са установени разпоредби по отношение **обучението и обмена на служители** от компетентните и други органи на контрол в държавите членки.

Важна част от дейността на компетентните органи при провеждане на официалния контрол е правилното използване на **Системите за управление на информацията (IMSOS)**. Във връзка с това са утвърдени правила за работа с IMSOS, с оглед защитата и сигурността на данните в системата.

В задълженията на компетентните органи по линия на официалния контрол е предприемането на **мерки за осигуряване на изпълнението на законодателните разпоредби**, както и действия в случай на установени несъответствия, налагане на санкции и подаване на сигнали за нарушения.

Съгласно чл. 146 от преходните и заключителни разпоредби на Регламент (ЕС) № 2017/625 **считано от 14.12.2019 г се отменят** Регламент (ЕО) №854/2004, (ЕО)№882/2004, директиви 89/608/ЕИО, 89/662/ЕИО, 90/425/ЕИО, 91/496/ЕИО, 96/23/ЕИО, 96/93/ЕО, 97/78/ЕО и Решение 92/438/ЕИО на Съвета.

До влизането в сила на Регламент (ЕС) №2017/625 има повече от две години. Компетентните органи в държавите членки разполагат с достатъчно време през този преходен период, за да се подготвят с организирането и прилагането на новото законодателство в областта на официалния контрол на храните.

Използвана литература

1. Регламент (ЕС) № 2017/625 на Европейският парламент и на Съвета от 15 март 2017 година относно официалния контрол и другите официални дейности с цел да се гарантира прилагането в областта на храните и фуражите, правилата относно здравеопазване на животните и хуманно отношение към тях, здравето на растенията и продуктите за растителна защита, за изменение на регламенти (ЕО) №999/2001, (ЕО) №396/2005, (ЕО) №1069/2009, (ЕО) №1107/2009, (ЕС) №1151/2012, (ЕС) №652/2014, (ЕС) №2016/429 и (ЕС) №2016/2031 на Европейският парламент и на Съвета, регламенти (ЕО) №1/2005 и (ЕО) №1099/2009 на Съвета и директиви 98/58/ЕО, 1999/74/ЕО, 2007/43/ЕО, 2008/119/ЕО и 2008/120/ЕО на Съвета и за отмяна на регламенти (ЕО) №852/2004 и (ЕО) №882/2004 на Европейския парламент и на Съвета, директиви 89/108/ЕИО, 89/662/ЕИО, 90/425/ЕИО, 91/496/ЕИО, 96/23/ЕО, 96/93/ЕО и 97/78/ЕО на съвета и Решение 92/438/ЕИО на Съвета (Регламент относно официалния контрол). ОВ, |L 95, 7.4.2017, стр. 1.

2. Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейският парламент и на Съвета от 29.4.2004 година за определяне на специфични правила за организирането на официален контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация. ОВ, L 139, 30.4.2004, стр.206.

3. Регламент (ЕО) № 882/2004 на Европейският парламент и на Съвета от 29.4.2004 година относно официалния контрол провеждан с цел осигуряване на проверки за съответствието със законодателството в областта на фуражите и храните и правилата за опазване здравето на животните и хуманно отношение към животните. ОВ, L 165, 30.4.2004, стр.1.



АРСТ ООД

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

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

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

Всичко от една ръка

Отглеждане, клане, транжиране, производство и опаковане: белгийският специалист за говеждо месо Veviba обединява всички етапи на обработка под един покрив. Вертикалната интеграция се поддържа оптимално чрез ИТ-решението на CSB-System.

Когато преди 15 години числящото се към Verbist групата предприятие потърси подходящ ИТ-партньор, целите бяха поставени високо. Новата ИТ-система трябваше да е перфектно насочена към изискванията на месопреработватели, интегрирано да отразява всички производствени етапи и да подпомага силния растеж. Изборът се падна на браншовия софтуер на CSB-System AG. Днес Veviba управлява всички фирмени процеси със софтуера на CSB – от собственото отглеждане на говеда в 19 ферми, обхващащо припл. 10 000 животни, през клане, транжиране, производство, опаковане, ценово маркиране, напълно автоматичния високостелажен склад, експедиция и обратно проследяване до мениджмънт и администрация.

Бърз достъп до актуални фирмени данни

Във Veviba работят близо 300 служители, фирмата пласира своите продукти предимно в Белгия, Франция, Холандия и Гърция. Почти всички големи търговци на хранителни стоки в Белгия предлагат в асортимента си висококачествените артикули от говеждо месо. През миналата година предприятието отбелязва оборот от около 150 млн. евро.

Управителят Дидерик Вербист обяснява какъв дял има информационната технология в този успех: „CSB-System ни помага да организираме ефикасно и прозрачно нашите процеси от отглеждането до доставката и така да намалим разходите. Освен това днес имаме по-бърз достъп до актуалните фирмени данни, тъй като можем да анализираме нашето производство интегрирано и онлайн. Така можем да взимаме решенията си на базата на факти.“

В един нагледен контролен пулт могат да се представят детайлно всички важни показатели. Софтуерът доставя нагледно цялата информация относно количеството за произвеждане, натоварването на машините, както и относно наличността на необходимите суровини. Количества и време на поръчка, график на машините, необходимост от суровини и персонал са на разположение на цялата диспозитивна система и се съблюдават във всички други среди на планиране. Също и актуалните оперативни данни, като например складовото потребление, могат да се извикат в ERP-системата, тъй като те се въвеждат онлайн и в реално време по продължението

на целия поток на информация и материали. Въвеждането на данни се осъществява на така наречените CSB-Racks, индустриални компютри, които поради своето естество оптимално отговарят на условията на месната индустрия.

50 000 опаковки за самообслужване дневно – благодарение на автоматизацията

Veviba се разрасна силно през изминалите години, което може да се види от производствените показатели. Междувременно фирмата напускат дневно до 50 000 опаковки за самообслужване. Сутрин до 11 ч. влизат поръчките, само четири часа по-късно пристигат първите камиони, за да вземат поръчаната стока. „Производството от клането до маркирането е много комплексно – казва ИТ-мениджърът Кевин Тернест. Всеки ден се променят данните на поръчките, примерно поради актуални промоции по време на грил сезона или подобни. Ако например следващата седмица имаме акция за месо за скара, но пък вали, има естествено последствия за броя на животните, които трябва да заколим. Тогава нашият отдел Продажби се нуждае от подробна информация за поръчки, количе-



Браншовият софтуер на CSB позволява непрекъснато обратно проследяване на стоката през различните процеси.



Заскладяване във високостелажния склад: малко на брой служители се справят с големи количества



ства и резерви. И тъй като работим с кратки срокове, това изисква тясно сътрудничество между отделите. ERP-системата ни подпомага при това, защото всяка информация може да бъде извикана отвсякъде. Преди трябваше да събираме ръчно много данни, но днес това вече не е необходимо.“

Предприятието контролира добре и постоянно нарастващия брой на поръчките на ден, особено за нарязани продукти – не на последно място поради увеличаващата се автоматизация. Ръчните дейности постепенно бяха редуцирани през последните години. Днес транспортни ленти са инсталирани почти навсякъде в предприятието, например за транспортиране на готовите продукти във високостелажния склад, който се управлява напълно автоматично чрез CSB компютъра за управление на склад. Софтуерът управлява складовите места, направлява всички процеси на складиране и изписване от склад, както и устройствата за обслужване на стелажите и транспортната техника, и зарежда две модерни сортировъчни съоръжения с предварително опаковани продукти.

В един работен ход продуктите се етикетират и комисионират в сортировачите. На CSB-Racks (индустриални компютри) пред служителите ясно се визуализира, коя поръчка се обработва в момента, кои продукти в каква бройка се чистят към поръчката и кой етикет трябва да бъде поставен. От както бяха инсталирани сортировачите от една страна се повиши производителността, от друга страна намаляха грешките в ценовото маркиране, защото единиците за етикетирание получават всички индивидуални пред-

В един работен ход продуктите се етикетират и комисионират в сортировачите.



писания за маркиране чрез ERP-софтуера както и цената, данни за съставки, хранителни стойности и т.н. „По този начин избягваме не само грешното ценово маркиране на продуктите. За нас днес е и значително по-лесно да намерим персонал за несложната работа на поточна линия“, според Тернест.

Обратно проследими от опаковката до пасището

Интегрирани вериги за създаване на добавена стойност създават изгодни предпоставки за гарантиране високи стандарти на всички нива на производство, сигурност на храните и обратна проследимост. Всичко това радва също и модерните потребители, които имат високи изисквания към храните от животински произход. С помощта на ERP-софтуера Veviba може непрекъснато да проследява обратно всички продукти – от порционираното месо на рафтовете за самообслужване в търговията с хранителни стоки на дребно до животното на пасището.

Многобройни CSB-станции във фабриката правят детайлното въвеждане на данни възможно от клането през транжирането, производството, опаковката, склада и комисионирането до стокския изход. Те се грижат за това всички важни преработвателни стъпки да се управляват, документират и контролират прозрачно. Тъй като данните за обратното проследяване се водят при всеки етап от процеса, специалистът за говеждо месо разполага с непрекъснато доказателство на стокския поток, който всеки краен продукт е преминал. Така се протоколира съвсем прецизно, кои партии към кои клиенти са отишли. „Поради вертикалната ни структура е възможно, да наблюдаваме произхода както и цялата производствена верига ИТ-поддържано и да гарантираме качеството на продуктите от фермата до опаковката.“

Ервин Кооке от CSB-System добавя: „Едно допълнително предимство на непрекъснато обратно проследяване също е, че предприятието като цяло става по-прозрачно. Фирми, които ясно структурират процесите си и синхронизират с тях информационния поток, многократно извличат печалба. Оптимизация на снабдяването, по всяко време актуална информация за наличността, сигурни основи на планиране, изразителни анализи и статистики – колкото повече данни и информация са налични, толкова повече



Комисиониране без грешки: Служителите виждат ясно визуализирано, коя поръчка се обработва в момента, кои продукти в какъв брой са за поръчката и кой етикет трябва да бъде сложен.



Въвеждане на данни: всички данни – от стокския вход до доставката се обхващат от браншовия софтуер на CSB.

детайлна информация има на разположение за успешен фирмен мениджмънт.“

За още повече прозрачност допринася CSB-управлението на отглеждане: всички процеси и разходи, които се генерират по време на отглеждане и угояване на животните за клане, се документират, визуализират и анализират. Към това се числят например вкарването в обор, поддръжка на данни от обратното проследяване (раждане, угояване, смърт), преместването в друг обор, ветеринарни мерки, хранене, проверки на телото, отчитане на разходи, продажба и отчитане на приходи. Освен това управлението на отглеждане автоматично доставя контролируема документация на всички проведени проверки.

Лесно за управление

Непрекъснатата интеграция на всички фирмени области се грижи при Veviba за повсеместна база данни без интерфейси, висока степен

на автоматизация и константно качество на суровини и крайни продукти. И двете свързани предприятия Giber d'Ardenne и Pouler d'Ardenne също имат връзка с CSB-System, така че цялата фирмена група работи с едно централно бизнес ИТ-решение.

Фактът, че все пак софтуерът се управлява лесно, е от критично за успеха значение особено в транжирането и производството, защото тук е ценно, с оглед на тесните времеви предписания, бързото предоставяне на важна информация. Затова всички служители трябва да използват системата, обяснява Кевин Тернест: „Всеки най-много обича да работи на своя собствен малък остров. Но когато всеки има своя таблица за калкулация, другите не могат да имат достъп до тази база данни. Ако обаче всички използват същата система, всеки може да работи безпрепятствено и информацията не се губи.“

Модули на Smart Meat Factory в употреба при Veviba

Smart Business Processes

ERP с управление за отглеждане, снабдяване, склад, транжиране, производство, пласмент, обратно проследяване, мениджмънт на качеството, счетоводство и финанси | Business Intelligence | Човешки ресурси | Система за мениджмънт на документи | Electronic Data Interchange | Mobile Enterprise Resource Planning | Управление на маршрути

Smart Automation

Manufacturing Execution System | Ценово маркиране | Сортировъчно комисиониране | Система за складово управление | Система за потока от материали



ЦСБ-Систем България
ул. Преслав 19, 4000 Пловдив
Тел: 032/646370, факс: 032/648-988
e-mail: info.bg@csb.com
www.csb.com



Адам Стеч

Адам Стеч е член на ръководството на CSB-System в Полша и е отговорен за продажбите на браншови решения за хранителната индустрия в Европа



Георги Балтов

Георги Балтов, продажби при ЦСБ-Систем България ЕООД



Експанзията на Веригите

През последните две години в сектора на бързооборотните стоки периодично настъпват сътресения. След изнасянето на Penny от България последва затваряне на всички магазини Carrefour, а през март тази година – и на „Пикадили“. Резултатът е освобождаване на пазар за над 600 - 700 млн. лв. годишно, който се разпределя основно между пет растящи вериги – германските „Кауфланд“, „Лидл“ и „Билла“, българската „Фантастико“ и прибалтийската „Т маркет“.

Възход

Според официална информация през 2017 г. „Кауфланд България“ ще инвестира между 20 и 25 млн. лв. в нови обекти и модернизирани на съществуващите. Вече се изграждат два нови магазина на веригата във Варна, предстои начало на строителството на филиал във Велико Търново. По данни на компанията приходите ѝ от продажбата на стоки през календарната 2016г. са за над 1,4 млрд. лв., което е ръст от 8% спрямо предходната година. Първият обект на „Кауфланд“ в България бе открит през март 2006г., днес хипермаркетите на дружеството са 57 в 33 града.

„Билла България“ (част от REWE Груп) отчете над 785 млн. лв. приходи от продажби на стоки за 2016 г., което е увеличение с 15,05% спрямо

предходната година. Новооткритите работни места през миналата година са 375, а общият брой на служителите – 4423. Ръстът в продажбите е резултат и от откриването на 12 нови магазина през 2016 г. Част от тях са бивши магазини на Penny, която се оттегли от страната през есента на 2015 г. Тогава „Билла“ получи право да

Ще има ли регулации за наличие на БГ стоки в магазините?

БСП внесе в парламента проект за промени в Закона за храните. Едно от предложението е обектите за търговия с храни с годишен оборот над 2 млн. лв. да бъдат задължени да предлагат определени количества продукти, произведени в България: плодове и зеленчуци – минимум 51% в сезона на производство и минимум 30% извън него; мляко и млечни продукти – минимум 70%; месо и месни продукти (без пилешко) – минимум 25%; пилешко – минимум 50%; вино и спиртни напитки – минимум 75% от асортимента. Вносителите определят целта на законопроекта: *„Да се гарантира интересът на българските земеделски стопани във връзка с нелоялни търговски практики, да се даде гаранция на онези потребители, които съзнателно търсят българските храни, както и да се създадат условия за повишаване на доверието към храните, произведени в България.“* Проектозаконът се подкрепя от Асоциацията на млекопреработвателите, Асоциацията на свиневъдите, Асоциацията на месопре-

си избере първа, преди освободените обекти да бъдат предложени за продажба или наем на всички останали кандидати. Това предимство е резултат от родствените връзки между „Билла“ и Penny – и двете вериги са част от REWE Group. С отварянето на магазин „Билла“ в столичния „Сердика център“ през април т. г. обектите на веригата в страната станаха 111 в 37 града. „Билла“ има амбиции да открие 10 нови магазина през 2017. Експанзията на веригата е насочена само в големите градове – София, Варна, Пловдив, Бургас, но има и изключения, каквото е магазинът в Поморие.

„Лидл“ (която заедно с „Кауфланд“ е част от германската Schwarz-Gruppe) отвори първия си магазин в България през 2010 г., а днес има 83 магазина (21 в София) в 43 града и над 2000 служители.

„Фантастико“, която е с български собственици, има 40 търговски обекта в София и в Кюстендил. Работещите във веригата са над 2800. Компанията развива и онлайн продажби чрез платформата www.ebag.bg. Очаква се през тази година „Фантастико“ да отвори нов обект и в град Елин Пелин.

През 2016г. оборотът на магазините „Т маркет“ е нараснал с повече от една пета до 88,4 млн. евро (172,9 млн. лв.), което е ръст от 22,1% спрямо 2015. Това става ясно от отчета на Maxima Grupe, част от която е „Максима България“ – собственик на „Т маркет“. Българското дружество отчита най-големия ръст в рамките на групата, която работи в още четири държави – Литва, Латвия, Естония и Полша. Увеличението е резултат най-вече от

работвателите, Съюза на птицевъдите, Националната лозаро-винарска камара, които са дали положителни становища в Комисията за защита на конкуренцията (КЗК). Отрицателни становища до КЗК са изразили от Министерството на икономиката, Министерството на земеделието и храните, Сдружението за модерен търговия (обединяващо повечето от веригите), „Билла България“, EuroCommerce for retail and wholesale, Spirits Europe, Scotch Whisky association, Comite Europeen des Entreprises Vin. Антимонополният регулатор вече се произнесе, че „идеята за минимален процент български продукти ограничава конкуренцията и създава географски бариери за свободното движение на стоки. Тя е свързана с риск от излизане на някои чуждестранни доставчици, ограничен избор, по-високи цени, дефицит на стоки и некачествени продукти“.

От януари 2017 в Румъния е в сила регулация, според която търговците на дребно с оборот над 2 млн. евро са задължени да предлагат поне 51% румънски стоки в категориите месо, яйца, зеленчуци, плодове, мед, млечни продукти и тестени изделия. По този повод от средата на февруари т.г. Европейската комисия започна процедура за нарушение срещу Румъния.

откриването на нови магазини – само за 2016-а те са 14. Днес магазините на „Т маркет“ в страната са 61. Най-голямата част от новите ѝ обекти са бивши магазини Penny, след като германската верига реши да напусне българския пазар. През 2016 г. „Максима България“ придоби общо 12 такива магазина – 3 от тях купи, а други 9 нае дългосрочно за период от 10+10 години, като по този начин веригата за първи път излезе от столицата. Отделно от това компанията взе под наем и четири обекта от „Магазини Европа“.

Падение

През април т.г. „Пикадили“ окончателно изчезна. След 20 години, след български, сръбски, белгийски и пак български собственик и обороти от около 200 млн. лв. веригата вече няма нито един обект. Дружеството „Пикадили“ ЕАД е в несъстоятелност, а наследникът му „Селект трейд“ бе поет от банката си кредитор. Смъртта на „Пикадили“ не е единично събитие. Месеци по-рано затвориха и всички магазини под бранда Carrefour, които бяха на гръцки франчайзбор. От пазара се изнесе и Penny. „Магазини Европа“ се свиха. Преди това страната напусна и балканската „Меркатор“. Всички тези движения свиха почти наполовина хранителните вериги в страната, а оттам и конкуренцията.



WRITE MY
BRAND

ПРАКТИЧЕСКО ОБУЧЕНИЕ
ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА
ФЕЙСБУК СТРАНИЦА

**Научете се сами да управлявате
марката си в социалната мрежа:**

- увеличите познатостта на марката си
 - подкрепете продажбите си
 - генерирайте трафик към сайта си

Обучението се състои от:

- практически сесии с вашите служители
 - на място, във вашия офис
 - от опитни бранд мениджъри

В рамките на един месец след обучението получавате и безплатни консултации и супервайзинг.



✉ write@markethink.pro

☎ +359 886 36 93 48



Нови играчи

Налице е обаче и обратна тенденция. От февруари т.г. на мястото на освободените от Carrefour площи в столичния Мол България работи нов хипермаркет – „АБО маркет“ (ABO Market). Търговският обект заема 5000 кв. метра площ, на която са разположени над 40 000 хранителни и нехранителни стоки. „Това е магазин в магазина“, обясни концепцията Александър Викилев, инициатор на проекта и управител на фирма „АБО маркет“. По думите му над 800 български фирми представят директно цялото портфолио от продуктите си на цена, която сами са определили, като разчитат на общ обслужващ персонал в хипермаркета. Така на практика те имат свои магазини в магазина.

Фирмите доставят стоките си до търговския обект, плащат наем и отчисляват процент от оборота си за „АБО маркет“. Операторът се грижи за подредбата на стоките, маркетинга и рекламата и следи за наличностите по регалите. Промоциите ще са по желание на компаниите, които ще решават дали и кога да ги направят. Чрез специален софтуер производителят може да следи в реално време пътя на стоката и пътя на парите си.

През пролетта на миналата година стана ясно, че най-голямата македонска верига – семейната компания КАМ, има план да открие 20–25 магазина в София. Заявката е, че обектите ще са от типа „хард дискаунт“, но няма да са в огромния размер на конкурентите. В Македония магазините КАМ са със сравнително малка търговска площ от 250 до 450 квадратни метра (за сравнение магазините „Лидл“ в България са около 800 - 1000 кв. м) и предлагат около 900 артикула. Голяма част от стоките са внос, който КАМ прави директно. Повечето продукти са известни брандове на големи производители, а около 40% са собствени марки на веригата (private labels), произведени за КАМ в Македония, Германия, Швейцария, Италия. Засега обаче все още се чака откриването на първите обекти на македонската верига в България.



Детски напитки

Продуктовите иновации в млекопреработвателната индустрия се ориентират във все по-голяма степен към децата. Дебатите, свързани с допълнителното облагане на захарта, затлъстяването по време на детството и дефицита на хранителни вещества в храненето на подрастващите, генерират същински бум в броя на млечните продукти за пиене.

Не само родителите желаят да обезпечат своите деца с хранителните предимства, предлагани от млечните напитки, производителите също приемат своята отговорност да предложат нови артикули, които са по-здравословни, подсилени с витамини и минерали и съдържат по-малко изкуствени съставки и добавени захари. В същото време конкуренцията в този сектор допълнително стимулира доставчиците да се стремят към гребена на вълната на тенденциите при формулирането, опаковането, и маркетинга.

През последните две години *Зенит* (специализирана международна консултантска компания – б.р.) следи отблизо ключовите разработки в тази област, попадащи в обхвата на четири основни иновационни категории: подсилени млека, използване на лицензирани образи на анимационни герои върху опаковките, ре-формулировки и нови опаковъчни формати.



Подсилени млека

В отговор на нарастващия недостиг на витамини и хранителни вещества в детската диета, през 2015 г. Арла Фуудс Великобритания (Arla Foods UK) представи своето прясно мляко, обогатено с жизненоважни хранителни елементи. Продуктът Arla Big Milk е разработен именно за да посрещне нуждите на децата на възраст от една до пет години, като съчетава калций, витамин D, желязо и витамин А с цел подкрепа на растежа и развитието в рамките на една здравословна хранителна диета.

Други подобни продукти, дебютирали на пазара, са Con Fibrа Infantil на испанската Капса Фууд (Cارسa Food) с добавени фибри и представеното в Мексико от Алпура Кидс (Alpura Kids) готово за пиене мляко за деца на възраст от една до три години, съдържащо протеин, калций, ДНА омега-3, пребиотици, витамини и минерали.

Съвсем наскоро, през февруари 2017 г., Кока-Кола представи на родния си американски пазар



Fairlife SuperKids. Този ултра-филтриран млечен продукт съдържа 12 грама протеин и 125 милиграма ДНА^А омега-3 на порция от 2540 милилитра – което според производителя е близо три пъти повече, отколкото при водещото в момента ДНА омега-3 мляко.

Маркетингът на анимационните герои

Големите производители на млечни изделия, постоянно борещи се за повече място на рафтовете и за нетърпеливото внимание от страна на малките ръчички в коридорите на супермаркетите, продължават да търсят оригинални решения с цел да изпъкнат пред конкурентите си по щандовете на магазините. Използването на популярни анимационни герои за изграждане на клиентска лоялност сред членовете на потребителските групи на най-младите се наложи като водеща маркетингова тенденция през последните 18 месеца.

През 2016 в Дания Арла (Arla) стартира партньорство с Уолт Дисни Къмпани (Walt Disney Company) за популяризиране сред семействата с деца на по-здравословни навици на хранене с помощта на известни анимационни герои на Дисни. Кампанията е ориентирана към промотирането на новата линия млечни продукти с марката Arla Kids, включваща млечни напитки и йогурти, предлагани в малки опаковки, така че да могат да бъдат удобно поставяни в кутиите за обяд на децата. Американската компания Чобани (Chobani) също се възползва от тази тенденция, когато през 2015 г. лансира две нови продуктови линии: Chobani Kids за деца до 12 години в тубички и пликове, украсени с героите от комиксите за Лигата на справедливостта; и пликовете Chobani Tots Greek Yogurt с героите от



Мечо Пух, ориентирани към най-малките.

В Азия китайският производител Менгниу (Mengniu Dairy) предлага различни овкусени млечни напитки, включително Minion Banana Milk, и подсилените йогурти Future Star с образите на Хелюу Кити и Спондзбоб Квадратни гащи.



Ре-формулировки

В отговор на международната реакция срещу нарастващото затлъстяване сред децата и на призивите компаниите да дадат своя принос в помощ на родителите се наблюдава също така значителен брой промоции на нови продукти и ре-формулировки с намалено съдържание или изцяло без добавена захар, без изкуствени съставки и с натурална сладост.

Ключовите примери в тази насока включват чилийското предприятие Кидс Колун



(Kids Colun), което през 2016 г. представи линия овкусени млека за деца, подсилени и подсладени със стевия; ре-формулировката на финландския производител на млечни изделия Валио (Valio) на фирмените продукти Valio Play от февруари





ЕТ „Д-р Грозева - Аромса“

Нашата мисия

Да откликнем на търсенето на аромати и вкус за хранителната индустрия...

Нашата визия

Като водещ производител на аромати Аромса реализира и се адаптира към промените в хранителния сектор, благодарение на своето творчество, богата култура и новаторство...

Пловдив, ул. „Младежка“ 40
 тел./факс: 032/ 64 62 85; 032/ 64 62 86;
 GSM: 088/7629411
 e-mail: boiang@abv.bg
 web site: www.aromsa.net



са в drinktec

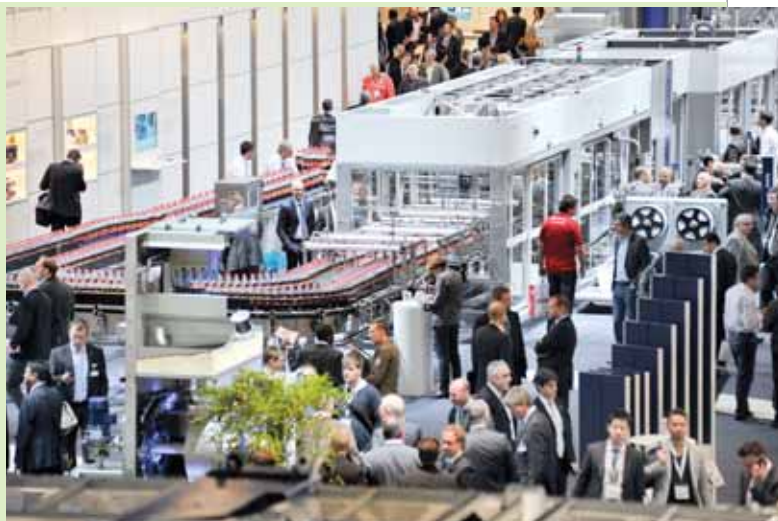
Go with the flow.

■ Енергиен мениджмънт, обработка на води и преработка на отпадни води, решения за ефективното използване на енергия и ресурси;

■ Оборудване и принадлежности за хотели, ресторанти, мобилно оборудване, маркетинг и промоотиране на напитки и течни храни.

Благодарение на съвместната работа със SIMEI изложбената площ на **drinktec** нараства до над 150 000 кв.м. По този начин SIMEI завършва офертата на **drinktec** с конкретни решения, предназначени специално за производството на вино. На изложението могат да се намерят както големи винарски изби, които живеят главно от износа, така и малки винарски изби, които произвеждат повече за регионалните нужди.

И преди това в рамките на изложението **drinktec** бяха представяни технологии за винената индустрия, „но те бяха по-скоро за пълнене и бутилиране на вино, т.е. технологии, които се фокусират върху големи обеми производство и могат да бъдат използвани не само, но също и за производството на вино“, казва Петра Вестфал, ръководител на проектния екип на **drinktec 2017** и допълва: „SIMEI е идеалното допълнение към портфолиото на **drinktec**. Така в момента вече имаме повече от 500 изложители, чиито



оферти изцяло или частично са насочени към производството на вино.”

Интеграцията на SIMEI също допринася за развитието в статистиките с посетителите, имайки предвид, че най-големият ръст на посетители през последните години идва от сектора винопроизводство, шампанско и спиртни напитки. През 2013 г. този сегмент представляваше 16% от посетителите на **drinktec**, в цифри това са над 10 000, и в сравнение с 2009 г. беше увеличение от 83%. Сега, благодарение на SIMEI, делът на посетителите от винарската индустрия може значително да се повиши.



NATURAL COLORANTS, FLAVORS, AND RAW MATERIALS FOR THE FOOD INDUSTRY

"ОРИОН - Матеев" ЕООД е създадена 1992г. в гр. Карлово. Повече от двадесет години фирмата е на българския пазар и консултира фирми производители от различни браншове на ХВП.

НАТУРАЛНИ ОЦВЕТИТЕЛИ - ПЪЛНА ГАМА:

ЖЪЛТИ: E100 - Куркумин, E101 - Рибофлавин, E161b - Лутеин, E172

ОРАНЖЕВИ: E160a - Каротеноиди; E160b - Анато; E160c - Паприка; E160d - Ликопен

ЧЕРВЕНИ: E120 - Кармин, E162 - Червено цвекло (Бетанин), E172

ВИОЛЕТОВО - ЧЕРВЕНИ: E163 - Еноцианини

ЗЕЛЕНИ: E140/E141 - Хлорофили

КАФЯВ: E150 - Карамели

ЧЕРЕН: E153 - Растителен въглен, E172 - Железен оксид

БЯЛ: E171 - Титаниев диоксид

Оцветители - натур. и синтет. (вода, масло разтв., диспер.)

Аромати (пълна гама - течни, прахообразни)

Подсладители, консерванти, функц. съставки за ХВП от Европа и Азия.



Contacts:

Krairechna 4 Str.

Karlovo, 4300, Bulgaria

Tel: 359/ 335 / 9 48 96

Fax: 359/ 335 / 9 35 26

e-mail: office@orion-vm.com

www.orion-vm.com



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

Част II

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

Резюме

Проведени са ферментационни опити в по-голям обем с пивна мъст с добавени просо, царевичен грис и ориз, с два щам пивни дрожди (щам 56 *S. carlsbergensis* (Weihenstephan) и щам 80 *S. cerevisiae* (долноферментиращ), с цел получаване на пиво с ниско съдържание на глутен.

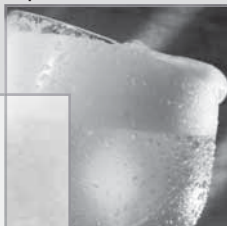
Установено е, че двата изследвани щам за запазват висока ферментационна активност при ферментация на пивна мъст с просо, като резултатите за 20% просо са по-високи от тези за 40% просо. Ферментационната активност на щам 80 е по-висока, в сравнение с щам 56.

При ферментациите с царевичен грис скоростта и степента на ферментационния процес за двата опитни варианта при щам 56 са по-високи, в сравнение с контролата (пивна мъст от ечемичен малц), докато при щам 80 няма съществена разлика.

При ферментациите с 20% ориз щамовете запазват нормална ферментационна активност, докато при ферментацията с 40% ориз и при двата щам тя е доста по-ниска. Развитието и размножението на дрождите е както при другите варианти, но процесът на утаяване на дрождите е по-забавен, на 72-я час броят на суспендираните в средата клетки е значително по-висок. След ферментация и при двата щам се наблюдава намаление на глутена в различна степен при всички опитни варианти.

Получените ниско глутенови пива са светли, бистри, добре охмелени, с хармоничен вкус и аромат, по-добре изразени при щам 56.

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



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

Part II

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

Institute of cryobiology and food technology,
Sofia 1407, 53 Cherni vrah blv.; smileva_ikht@abv.bg

Abstract

Fermentation experiments in larger volume with two brewing yeast strains (56 *S. carlsbergensis*/Weihenstephan/ and 80 *S. cerevisiae*/bottom-fermenting/) and wort with added millet, corn meal and rice were carried out in order to produce beer with low gluten content

The two tested strains retained a high activity in the fermentations with millet; the results for 20% millet are higher in comparison with 40%. The fermentation activity of strain 80 was higher in comparison with strain 56. In fermentations with corn meal, rate and extent of fermentation process for both variants with strain 56 were higher compared to the control (wort of barley malt), while there was no significant difference at strain 80. In fermentations with 20% rice strains retained their normal activity, while in fermentations with 40% rice for both strains, it was quite a low. The development and growth of yeast was as with the other variants, but the process of sedimentation of yeast was more delay, after 72 hours the number of suspended in the wort cells were significantly higher. After fermentations, the decrease of gluten content in different degree in all experiments was established.

The resulting low gluten beers are bright, clear, well hopped, with a harmonious taste and flavor, better expressed in strain 56 with low gluten content.

Keywords: gluten, low-gluten beer, fermentation, amino nitrogen, brewing yeasts millet, corn meal, rice



доволят потребностите на страдащите от глутенова ентеропатия.

Резултатите показват, че използването на зърнени култури, които не съдържат глутен (просо, царевичен грис и ориз), за получаване на ниско или безглутеново пиво е добър подход в тази насока. Дрождите запазват ферментационната си и метаболитна активност. Полученото пиво е с нормални показатели и добра дегустационна оценка, с подходящ за консуматора вкус и аромат.

За контакт с авторите:

доц. г-р Силвия Милева,

проф. г-р Габриела Маринова,

ас. г-р Ива Томова

Институт по криобиология и хранителни технологии,
smileva_ikht@abv.bg

ЛИТЕРАТУРА:

1. Analytica Microbiologica, European Brewery Convention, (2001), Hans Karl, Nurnberg.
2. Ceppi E. L. M. and O. V. Brenna, (2010), Brewing with Rice Malt – A Gluten-free Alternative, Journal of The Institute of Brewing, 116(3), 275–279.
3. Deželak, M., M. Zarnkow, I. Jože Koši, (2014), Processing of bottom-fermented gluten-free beer-like beverages based on buckwheat and quinoa malt with chemical and sensory characterization, Journal of the Institute of Brewing, 120(4), 360–370.
4. Kara, B., W. Simpson, J. Hammond, (1988), Prediction of the fermentation performance of Brewing yeast with the acidification power test, Journal of the Institute of Brewing, 94(3), 153–158.
5. Okolo B. N., L. I. Ezeogu, (1995a), Effects of air rest period on the mobilization of sorghum reserve proteins, Journal of the Institute of Brewing, 101(6), 463–468.
6. Okolo B. N., L. I. Ezeogu, (1995b), Duration of final warm water steep as a factor influencing some carbohydrate related properties of sorghum malt, Journal of the Institute of Brewing, 101(4), 267–274.
7. Okolo B. N., L. I. Ezeogu, (1996a), Enhancement of amylolytic potential of sorghum malts by alkaline steep treatment, Journal of the Institute of Brewing, 102(2), 79–85.
8. Okolo B. N., L. I. Ezeogu, (1996b), Duration of final warm steep as a crucial factor in protein modification in sorghum malts, Journal of the Institute of Brewing, 102(3), 167–177.
9. Ovvuama I. Ch., (1999), Brewing Beer with Sorghum, Journal of the Institute of Brewing, 105(1), 23–34.
10. Schnitzenbaumer B. and E. K. Arendt, (2014), Brewing with up to 40% unmalted oats (*Avena sativa*) and sorghum (*Sorghum bicolor*): a review, Journal of the Institute of Brewing, 120(4), 315–330.



Антивирусна активност на лактобацили срещу Herpes simplex Вируси

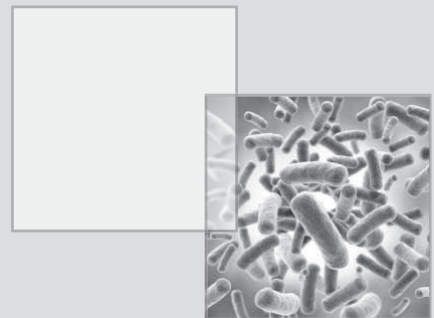
Вероника П. Немска,
Николина Л. Башкова,
Петя Д. ГеноваКалу,
Светла Т. Данова,
Нели В. Георгиева

Резюме

Появата на резистентност спрямо антивирусни препарати, използвани срещу редица вируси, е причината учените по цял свят да търсят нови методи за лечение на тези инфекции. През последните няколко години е намерена тясна връзка между храненето, имунната функция и скоростта на поява на инфекциозни заболявания. Централна роля за подобряване на здравето играят пробиотичните млечнокисели бактерии (МКБ), които е известно, че синтезират редица активни метаболити като бактериоцини, млечна киселина и водороден пероксид. Освен чрез производството на инхибиращи вещества, МКБ могат да упражнят своята антивирусна активност чрез участието в директни пробиотиквирус взаимодействия или чрез предизвикване на имунни отговори.

Целта на настоящото проучване е да се изследва антивирусната активност на 8 щамове от род *Lactobacillus*, изолирани от различни, традиционни за България, млечни продукти (бяло саламурено сирене и кашкавал). Изследваните лактобацили не предизвикват никакви съществени изменения върху морфологията и преживяемостта на третираните клетки на гостоприемника. Съгласно резултатите от MTT теста найвисока токсичност е установена за щамове S9 и S11, изолирани съответно от бяло саламурено сирене и кашкавал, а найниска – за щамове S5, S6 и S12, изолирани от бяло саламурено сирене. Приложени в максимална нетоксична концентрация (МНК) и ½ МНК, щамове S7 и S8 показаха повисока активност срещу Херпес симплекс вирус тип 1 (HSV)1, за разлика от щамове S7 и S9 – срещу HSV2. По тази причина тези три щамове се определят като обещаващи кандидатпробиотични щамове с антивирусни свойства.

Ключови думи: антивирусна активност, пробиотици, бактериоцини



Antiviral Activity of Lactobacilli against Herpes Simplex Viruses

Veronica P. Nemska^{1*}, Nikolina L. Bashkova¹,
Petya D. GenovaKalou², Svetla T. Danova³,
Nelly V. Georgieva¹

¹ Department of Biotechnology,

Faculty of Chemical and System Engineering,

University of chemical technology and metallurgy, Sofia, Bulgaria

² Department of Virology, National Centre of Infectious and Parasitic Diseases, Sofia, Bulgaria

³ Department of General Microbiology, The Stephan Angeloff Institute of Microbiology, Bulgarian Academy of Sciences, Sofia, Bulgaria

* **Corresponding author:** Veronica Pencheva Nemska; Department of Biotechnology, Faculty of Chemical and System Engineering, University of chemical technology and metallurgy, 8 Kliment Ohridski blvd. BG1000 Sofia, Bulgaria, tel.: (02)8163314; Email: revn@abv.bg

Running title: **Investigation of Probiotic Potential of Lactobacilli**

Abstract

The emergence of antiviral drug resistance to a variety of viruses makes researchers all over the world to look for new methods to treat these infections. During the last few years, a clear connection between nutrition, immune function and the rate of occurrence of infectious diseases was found. A central role in these health improving interactions is played by probiotic lactic acid bacteria (LAB) which are shown to synthesize a variety of active metabolites such as bacteriocins, lactic acid and hydrogen peroxide. Except the production of inhibitory metabolites, LAB can exert their antiviral activity by attending direct probiotic-virus interactions or stimulating immune responses.

The aim of the present study was to investigate the antiviral activity of 8 *Lactobacillus* strains isolated from different traditional for Bulgaria dairy products (whitebrined and yellow cheeses). The investigated lactobacilli did not cause any radical changes on the survival and morphology of the treated host cells. According to the results from the MTT test, the highest toxic levels were determined for strains S9 and S11, isolated from whitebrined and yellow cheese respectively and the lowest – for strains S5, S6 and S12, isolated from whitebrined cheeses. Supplied in maximal nontoxic concentration (MNC) and ½ MNC, strains S7 and S8 showed higher activity against Herpes simplex virus type 1 (HSV)1 than strains S7 and S9 – against HSV2. For this reason these three strains were determined as promising candidate probiotic strains with antiviral qualities.

Key words: antiviral activity, probiotics, bacteriocins

Въведение

Пробиотиците представляват живи микроорганизми, които при прием в достатъчни количества, придават здравословен ефект на гостоприемника (Hill et al., 2014). Млечнокиселите бактерии (МКБ) са хетерогенна група микроорганизми, включваща щамове от род

Lactobacillus, които се считат за един от основните видове, използвани за пробиотични култури (Lee & Salminen, 2009). Те имат почти повсеместно разпространение, като на практика лактобацили могат да се изолират както от млечнокисели продукти, кисели теста, зеленчуци, плодове и напитки, така и от хора и животни – като част от микрофлората на устната кухина, респираторния, стомашночревния и урогениталния тракт (Liu, 2003). Благоприятното действие на МКБ включва подобряване на здравето чрез регулиране на равновесието на чревната микрофлора и подсилване на имунната система, синтезата на различни хранителни вещества, понижаване на холестерола в кръвния серум, намаляване на риска от някои заболявания и др. (Lee & Salminen, 2009). МКБ намират широко приложение като стартерни култури във ферментации за хранителни или фуражни цели, като биоконсерванти и др.

Въпреки че през последните години интересът на научните среди е насочен към подобряване на чревното здраве и борбата с патогените в стомашночревния тракт, последните проучвания са съсредоточени и върху изясняване възможността тези имунобиотици да бъдат използвани за терапия и профилактика на други инфекции. Появата на нови вируси и нарастващата резистентност спрямо съществуващите противовирусни лекарства налага превенцията и разработването на алтернативни средства за лечение (Kassa et al., 2014). Присъствието на МКБ в пробиотичните храни има доказан стимулиращ ефект върху имунната система и повишаването на устойчивостта на организма към инфекции (Villena et al., 2011). По тази причина усилията на учените са насочени към изясняване възможността на МКБ и на синтезираните от тях бактериоцини да бъдат използвани като антивирусни препарати. Пробиотичните щамове МКБ могат да упражняват антивирусните си ефекти с помощта на няколко механизма, включващи директно взаимодействие с вирусите, продуцирането на инхибиторни вещества или стимулацията на имунната система. Тези им свойства са щамовоспецифични, което изисква по-подробното проучване на всеки кандидат-пробиотичен щам (Kassa et al., 2014).

Целта на настоящето изследване е да се изследва антивирусната активност на МКБ, изолирани от различни традиционни за България млечнокисели продукти, с потенциал за приложение като пробиотични щамове.

Материали и методи

Микроорганизми, вируси и клетъчни култури, използвани в експериментите

Осем щамове МКБ от род *Lactobacillus* spp., изолирани от два традиционни за България ферментирани млечни продукти – бяло саламурено сирене (щамове *Lactobacillus plantarum* S5, S6, S7, S8, S9, S10 и S12) и кашкавал (щам *Lactobacillus paracasei* S11), са използвани в настоящето изследване. Те са част от новосъздадената лабораторна колекция на ХТМУ – София, България (Nemska, 2015).

В антивирусните експериментите са използвани два щамове човешки херпес симплекс вируса, чувствителни към ацикловир, а именно: херпес симплекс вирус тип 1 (HSV-1) щам TM и тип 2 (HSV-2) щам Bja. Вирусите са култивирани върху клетки от човешка рабдомиосаркома, линия RD64 и са част от колекцията на лабораторията по „Рикетсии и тъканни култури“ към

Международният проект Organiko Life+ бе представен от Кипърската асоциация на биофермерите на специален щанд по време на честването на 9 май, Деня на Европа, в Кипър.



Кипър търси конкурентоспособност с биохрана

Технологични предизвикателства и по-високи цени затрудняват производството и търговията с органични продукти на острова

Какъв е ефектът на биохраните върху детското здраве и как потреблението на органични продукти намалява натоварването на детския организъм с вредни химически вещества се наема да установи първото по рода си иновативно проучване в Европа, което се осъществява в Кипър. „Намесата“ на органичната диета в здравето се изследва от Кипърския Международен институт по околна среда и обществено здраве

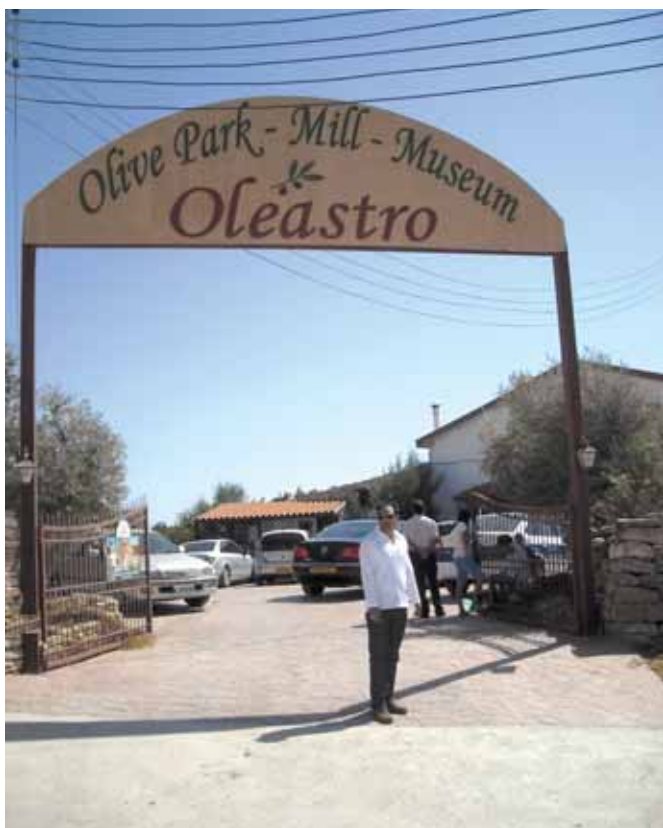
с подкрепата на Технологичния университет на Кипър. Ще бъдат обхванати 200 деца от 9 до 12-годишна възраст от начални училища, които в продължение на 40 дни ще се хранят само с биопродукти, осигурени безплатно от проекта, вкъщи и в училище, по пет пъти на ден. Лабораторни изследвания на различни показатели ще бъдат извършени преди и след експеримента.

Кипърската програма за здравния аспект на биохраните се подкрепя от Европейската комисия, Министерството на образованието на Кипър и Асоциацията на биологичните производители на Кипър. Тя е част от по-голям международен проект –

„Organiko Life +“,

който се финансира от фондовете на ЕС и е насочен специално към производители, търговци и потребители на биохрана. Изпълнението му се координира от Технологичния университет заедно с Министерството на земеделието, околната среда и развитието на селските райони, в партньорство с неправителствена организация от Италия. Той започна в края на 2015 г. и ще продължи до 2019 г.

Кипър е включен в плана за действие на ЕС,



Парк „Олеастро“ посреща гости в организираната всяка година от него Ден на маслиновото дърво.

Дания, Люксембург, Австрия и Швеция, където консумацията на биологични храни годишно на глава от населението възлиза на над 100 евро.

Кипър е на 20-о място в ЕС по площи за биоземеделieto. То се развива върху близо 40 000 декара, което представлява едва 3,2% от общата обработваема земя на острова. В същото време експертите отчитат стабилната тенденция през последните години за увеличаване на броя на биологичните производители. През 2002 г. фермерите, занимаващи се с биопроизводство, са били 45, а сега те са над 750.

Кипърският биоасортимент

стъпва на традиционната от векове селскостопанска продукция на острова. Най-характерната храна за кипърците – маслините и зехтинът, са водещи и днес в еко направлението, като се отглеждат и добиват при природосъобразни условия и технологии. Те представляват около 80% от цялото биопроизводство с кипърска марка. Гроздето, което е сред водещите култури в известния с лозарството и винарството си Кипър, също вече заема добри екопозиции. Останалия дял от „чисти“ продукти си поделят плодове (най-вече цитрусовите), бобови растения, в по-малки количества картофи, рожков, бадеми, билки.

Екологосъобразният начин на производство е мощно конкурентно средство на вътрешния и международния пазар, твърди от личния си опит Лина Елина, основател, собственик и мениджър на една от първите биокомпаниите в Кипър – малката, но динамично развиваща се семейна компания „Олеастро“, носеща името на дивата маслина, растяща на острова. Тя е специализирана в производството на екозехтин, който се цени не само у дома, а и в много страни, за които я изнасят, като САЩ, Япония, Франция, Германия. Създадено през 2003 г., „Олеастро“ е първото в Кипър изцяло екологично предприятие за преработка на маслини и добив на зехтин, като днес е лидер на острова в производството на органичен зехтин. Компанията е единствената в страната, сертифицирана по международните стандарти ISO 9001, ISO 14001, ISO 22001 и системата HACCP.

За да се постигне високо качество на биохраните много важно е

ВЪВ ВСИЧКИ ЕТАПИ НА ПРОИЗВОДСТВЕНИЯ ЦИКЪЛ ДА СЕ ПРИЛАГАТ ЕКОТЕХНОЛОГИИ

и те да се спазват стриктно, подчертава Лина Елина. Затова и в „Олеастро“ е затворен целият



ЗАПОВЯДАЙТЕ ПРИ НАС!

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

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



Зала №4



Зала №3

Зала, брой места	Делнични дни			Почивни и празнични дни	
	до 2 часа	до 4 часа	над 4 часа	до 4 часа	над 4 часа
Зала №2 /40 места/	99 лв.	195 лв.	290 лв.	245 лв.	340 лв.
Зала №3 /90 места/	180 лв.	275 лв.	350 лв.	350 лв.	425 лв.
Зала №4 /250 места/		375 лв.	475 лв.	475 лв.	575 лв.
Зала №105А /54 места/	99 лв.	195 лв.	290 лв.	245 лв.	340 лв.
Зала №108		69 лв.	89 лв.	105 лв.	135 лв.
Зала №302 /14 места/	65 лв.	89 лв.	120 лв.	120 лв.	165 лв.
Зала №312 /25 места/	65 лв.	89 лв.	120 лв.	120 лв.	165 лв.

Цените са без ДДС!

София, 1000, ул. „Г. С. Раковски“ №108

Национален дом на науката и техниката

тел: 02/ 987 72 30; 02/ 987 72 30 БЕЗПЛАТНО, факс: 02/ 987 93 60

Заедно за по-балансиран хранителни режими



По повод на Европейската бизнес конференция, като част от работна група на тема „Устойчив начин на живот: прогнози за 2050 г.“, на 23 май тази година ФуудДринкЮрп (FoodDrinkEurope) представи Призив за действие за подпомагане подобряването на хранителните режими и популяризирането на правилното хранене и здравето. По този начин организацията на европейската хранителна и питейна индустрия призовава всички заинтересовани страни и участници да обединят сили, за да се справят заедно с актуалните социални предизвикателства, свързани с храненето и здравето.

„Заедно с нашите партньори ние искаме да генерираме позитивни ходове с цел стимулиране на по-доброто хранене – декларира Жил Морел, президент на FoodDrinkEurope. Само ако работим ръка за ръка в името на подобряването на диетите, бихме могли да ускорим този процес; тъкмо поради това се обръщаме с директен призив към публичните власти, търговците, кетъринга, фермерите, ресторантите, потребителите, специалистите-диетолози, професионалистите от здравеопазването и неправителствените организации да обединят сили, споделяйки една паневропейска амбиция за подобряване хранителните режими на гражданите на Стария континент.“

Той допълва: „Работата с европейските ни партньори, например в областта на оптимизирането на хранителния състав на продуктите, ястията и диетите, може да ни помогне още към 2020г. да постигнем 10-процентна редукция в общия прием на калории от страна на европейските потребители и по този начин да разкрием нови перспективи пред бизнеса и обществото.“

Диалогът, синергиите, координираният подход и по-позитивната комуникация с потребителите могат само да подпомогнат усилията на всички партньори. Освен всичко останало хранителният отрасъл е ангажиран и с разработване на продуктови формулировки и иновации, с осигуряване на варианти за избор и размери на порциите, с ясно етикетирание и с повишаване на информираността – все области с потенциал да допринесат за постигането на по-балансиран хранителен режим, както става видно от програмата „Хранете се и живеете добре“ (Eat & Live Well, <http://www.eatandlivewell.eu/>) на FoodDrinkEurope.

Д-р Винченцо Костильола, президент на Европейската медицинска асоциация (European Medical Association или EMA), приветства инициативата и коментира: „Онова, което ядем и пием, оказва първостепенно влияние върху нашето здраве – и върху благодействието ни. Производителите на храни, професионалистите от здравеопазването и всички останали би следвало да си сътрудничат, за да гарантират, че пациенти и потребители се ползват от предимствата на балансираното хранене. Обучението, образованието и информацията на тема хранене и здраве са от съществено значение за обезпечаването на правилните хранителни режими на пациентите, съгласно индивидуалните им нужди.“

FoodDrinkEurope очаква с нетърпение да приветства още партньори, които да подкрепят тази инициатива, включваща серия от кръгли маси, с цел идентифицирането на синергиите и възможностите за действия „Заедно за по-балансиран хранителни режими“.

НОВА КНИГА ЗА ПРЪВ ПЪТ НА БЪЛГАРСКИ!



Помагало, което ще ви научи стъпка по стъпка как да правите изящни захарни фигурки за своята красива торта! В книгата си „Моите захарни фигурки“ световноизвестната Нели Йосефсен ви поднася частица от своето съкровище – магията на красивото и майсторлъка да го направиш!

ОЧАКВАЙТЕ КНИГАТА В НАЧАЛОТО НА ЮЛИ!

Повече информация и заявки на:
info@fpim-bg.org
и тел.: 02 988 05 89

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.

В този брой ви предлагаме последната серия от ястия, проучени от италианските ни колеги, предпочитани според тях от конкретни зодии. Но със сигурност ще се харесат на всички, независимо от хороскопа.



Козирог

(21 декември – 19 януари)

Предпочитат най-вече пресните и леки храни. Винаги хвърлят по едно око и в чинията, и в цената на ястието. За да останат доволни, ви предлагаме тази разноцветна паница с ориз, месо и зеленчуци.



Разноцветна паница с ориз

За 4 порции:

2 чаши ориз, 400 г червени и жълти чушки, две глави червен кромид лук, една скилидка накълцан чесън, 300 г кайма, 3 лъжици зехтин, една консервна кутия домати на парченца, чер пипер, червен пипер на прах, майоран

Сложете ориза да се задуши в 5 чаши вряла подсолена вода. Използвайте за нея същата чаша, употребена за дозирането на ориза. Накълцайте на ситно кромидия лук, чесъна и чушките. В добре затоплено олио сложете каймата да се запържи. Добавете домати, ароматизиращите подправки, солта и черния пипер. Прибавете и зеленчуците. Оставете всичко заедно да се овкуси за 15 минути. Сипете ориза, разбъркайте и сервирайте.



Риби

(19 февруари – 20 март)

Няма нищо по-добро от обединението между любимата храна и капчица екзотика, което така да въодушевява една риба. Тя е лакома и любопитна за всичко. Ще се опитаме да я изненадаме с тази паста с не толкова известен вид подправка.

Паста с песто от авокадо

За 4 порции:

350 г пени или друга къса паста, 200 г месеста част от авокадо, две лъжици накъсани листа от босилек или от прясна мента, 3 лъжици зехтин, една чашка сметана, сол, пипер, две лъжици лимонов сок, 100 г сурова шунка от град Парма на парченца, току-що настърган пармезан реджано

Разбърквайте авокадото с лимоновия сок, босилека или ментата, половината от олиото и сметаната, за да получите еднороден крем. Посолете и поръсете с чер пипер. Сложете шунката в останалото олио да се запържи. Подправете сварените „ал денте“ (крехки) пени със соса от авокадо. Декорирайте с шунката и поръсете с настъргания пармезан.

Мая Гелева
По сп. „Gioia„



Водолей

(20 януари – 18 февруари)

Те винаги се съобразяват с някаква диета. Но искат да опитват все по-нови и възбуждащи вкусове. Обичат веселата и пестроцветна трапеза. За да предизвикате любопитството им, ви предлагаме една смес от сурови зеленчуци и твърдо сварени яйца за топене в сос със зелени подправки.

Дип*

За 4 порции:

200 г крема-сирене, 3 чаши обезмаслено кисело мляко, една скилидка чесън, по една връзка пресен зелен кромид лук и копър, сол, току-що смян чер пипер, 6 твърдо сварени яйца, 2 чушки, една



връзка репички, няколко крехки моркова, една краставица

Разбърквайте крема-сиренето с киселото мляко, докато не получите кремаобразна смес. Изстискайте чесъна, накълцайте на ситно зелените подправки и ги добавете към крема. Овкусете със сол и пипер. Нарезете яйцата на резенчета. Изчистете зеленчуците и ги нарежете на парчета или на късчета. Разположете всичко около паницата, която съдържа „дипа“ (редкия сос). Придружете с различни видове хляб.

*„Дип“ (от английски dip – топвам; кремаобразен, обикновено солен гъст сос подходящ за топване) със зелени подправки, зеленчуци и яйца

Уважаеми читатели,

Искаме да ви помогнем в напрегнатото бизнес ежедневиe – съобщете ни какво търсите или предлагате и ние ще го поместим в нашата Борса. Не забравяйте, че общият брой на потенциалните ви читатели е над 7000. А цената за публикуване на вашата обява е само 25 лв. без ДДС



Работа предлагат:

- **„Престиж-96“ АД**, пазарен лидер в категориите, в които работи, търси динамични и отговорни професионалисти, със страст към иновациите и високите постижения.

СПЕЦИАЛИСТИ КОНТРОЛ НА КАЧЕСТВОТО

Изисквания:

- Образование в областта на хранително-вкусовата промишленост и/или контрол на качеството;
- Компютърна грамотност;
- Работа на смяна, включително нощна.

Предлагаме:

- сигурно работно място в утвърдена компания;
- разход за релокация;
- служебен транспорт от Велико Търново, Дебелец, Горна Оряховица и Лясковец.

Контакти: GSM: 0885212161, имейл: careers@prestige96.bg

- **„НЮ БЕЙКЪРИ“ ООД**
Търси ТЕХНОЛОГ за ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ

Описание: Отговаря и контролира технологичните изисквания при производството на готова продукция.

Изисквания: Висше образование или студенти – магистри, специалност „Технология на храните“.

Компанията предлага стимулиращо възнаграждение и кариерно развитие.
toni@thebakerscompany.eu ;
тел.054/802-665

- **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

- **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 Технологията на храните;

Фирмата предлага: Високо възнаграждение и кариерно развитие; Професионална квалификация
hr@karol-fernandez.com Тел.: 073888759



БЪЛГАРСКА ИНДУСТРИАЛНА ГРУПА АД



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



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



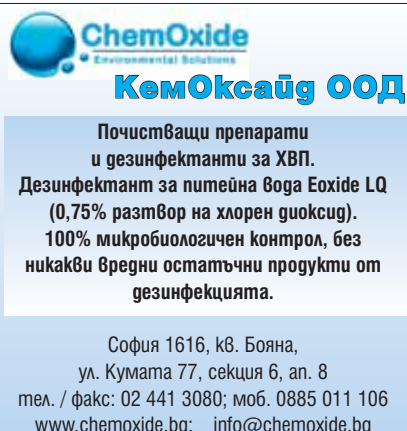
Lactina
НАТУРАЛНИ ЗАКВАСКИ
ОТ БЪЛГАРИЯ

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 *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 сульфати ◆ UV-дезинфекция ◆ Озонатори ◆ Деаератори
- ◆ Охладителни кули ◆ Химикали за обработка на вода в котелни и охладителни системи ◆ Почистване на котлен камък.

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



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
Индустириален 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 ГОРУБЛЯНЕ
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,
Индустириална 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

**БЕБ –
БИО ЕНЗИМА
България ООД**

Дистрибуция на киселини, лактати,
високо пречистени минерални продукти,
винопроизводство и лозарство,
козметика,
пивоварство, месопроизводство,
препарати за почистване и
гезинфекция, за дома и септични ями,
ензими, антипенители.

1592 София, бул. Асен Йорданов 14
тел./факс: 02/ 965 13 14;
www.bioenzyma.com

С КООП ХВΠ В КИПЪР

ЛАРНАКА

07.10. – 12.10.2017

6 дни 5 нощувки



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.

ИЗРАЕЛ И ЙОРДАНИЯ едно пътешествие през вековете

24 – 29 ноември

Възможност да посетите
най-голямото изложение за
храни и напитки в
Израел – STIER
www.stier.co.il



Повече информация на <http://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



СЛОНОВЕ... ЧАЙ... ПОДПРАВКИ... И... УНИКАЛНА ПРИРОДА В ОБЯТИЯТА НА БУДА

Всичко това в Шри Ланка
от 15 – 25 октомври...



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



Новият Crafter. Отличник в класа. И въпреки това скромнен.



Икономичен във всяко отношение. Новият Crafter. Новата величина.

Ще впечатли даже и счетоводителя ви: новият Crafter никога не е бил по-икономичен. Отличната изработка и високото качество на всеки един детайл гарантират дълъг живот, голям сервизен интервал, особено нисък разход на гориво и екстремно висока остатъчна стойност. Изживейте новия Crafter сега при вашия Volkswagen дилър.



**Лекотоварни
автомобили**



5 ГОДИНИ ГАРАНЦИЯ
ДО 250 000 КМ ПРОБЕГ

Комбиниран разход на гориво: 7,8-7,4 л/100 км, комбинирани CO₂ емисии: 204-193 г/км, данните са прогнозни към момента на публикуване и не обхващат пълната гама. Снимката е илюстративна и изобразява допълнително оборудване срещу доплащане.