



МЕЖДУНАРОДНИ
ИЗЛОЖЕНИЯ
09-12 ноември

МЕСОМАНИЯ
СВЕТЪТ НА МЛЯКОТО
БУЛПЕК
САЛОН НА ВИНОТО
ИНТЕРФУД И ДРИНК





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 на сайта ни**

www.fpim-bg.org!



Съдържание

Година LXV
Брой 4/2016

Модулно към Smart Meat Factory	6
Индустрия 4.0 и Интернет на вещите	8
Субсидии за енергийна ефективност във ферми	12
Кипър защитава традиционните си храни	15
Хранителната верига и оценката на риска за околната среда	15
10 водещи тенденции за 2016 г. – интернет светът на опаковките	20
Пет дни на срещи с красивото	24
СХП отчете своите постижения	25
Определението на ЕС за наноматериал се очаква тази есен	29
Технологични показатели за получаване на безглутенов хляб, предназначен за специфични здравословни нужди	30
Как да купим и приготвим пиле	34
Бизнессправочник	38
Две изложения за два континента	40



Фирми, представени в броя:

Вени и Ко
Интер Експо Център
Интерхема
Исав-1
IFFA
ИФО Дизайн
КООП ХВП
Международен Пловдивски панаир
РеБранд
Химпласт
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,
Prof. Stefan Dragoev DSc., Corresponding Member of the BAS,
Ph.D. Svetlana Minkova, [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 читателю,

Колкото и да ни се струваше невероятно, но, ето че комплектът нормативни актове, призвани да регулират отрасъла, е готов. Искаме се да отбележа, че включването на браншовите организации от отрасъла в проекта за Закон за храните (виж на <http://www.mzh.government.bg/> - Проекти за нормативни актове), навярно ще премахне недомислицата в предложения от депутати проект на Закон за браншовите организации, където **неправителствените** структури трябва не само да се регистрират в МЗХ, но и да се отчитат пред него всяка година за дейността си! Остава да ги вкарат и в деня на парламентарния контрол... Сигурно при по-задълбочено прочитане ще се намерят пропуски в проекта за нов Закон за храните, още повече, че 70 страници никак не са малко, но да се надяваме, че с поднормативните актове ще се внесе яснота в правилата на играта. Стига само да се стигне до приемането му от Парламента...

Но да се върнем към нашата си работа. Все повече ми е странно поведението на българските фирми от всички сфери на икономиката. Докато европейските им събратя се стремят всячески да се популяризират, при това срещу немалко заплащане, нашите се крият (може би основателно, при властващия български вариант на „конкурентна“ борба), дори когато им предлагаш безплатно да покажат постиженията си, да привлекат вниманието на потенциалните си бизнес партньори. *Но, нейсе, запуши я...* както бе казал един наш писател.

Затова пък ние сме на светло – споделяме мнението си, стремим се да ви показваме накъде върви отрасъла не само у нас, а най-вече по света (поради гореспомнатата причина). Не само това, КООП ХВП организира и семинар на тема **Разработване и маркетинг на нов продукт в хранително-вкусовата промишленост**, на който нашите лектори ще запознаят вашите специалисти с най-новите тенденции и умения в сферата на маркетинга, потребителите и проучванията на пазара. Убеден съм, че това ще създаде предпоставки и ще ви помогне за повишаване на ефективността при пускане на нови хранителни продукти на пазара.

Ще си позволяя и да се похваля малко – през април бяхме наградени от УС на ФНТС със златен медал „Инж. Михаил Момчилов“ (на името на първия председател на Българското инженерно-архитектно дружество – БИАД, чийто наследник е ФНТС), за дългогодишна активна дейност и подпомагане работата на научно-техническите съюзи. Ще ми се да вярвам, че сме полезни и на вас.

И последно, следващият ни брой е с централна тема „Суровини и добавки в ХВП“. Ще се съгласите, че това е важна тема и, надявам се, ще ни помогнете в нейното по-добро представяне.

Петко Делибеев
гл. редактор

Конкуренцията на пазара на храни и напитки е все по-ожесточена. Пазарът е отворен глобално... Как да реагираме? – За да си отговорите посетете нашият семинар на 19 май 2016г. в зала 105 на Дом на науката и техниката в София, ул. Раковски 108. (повече информация на <http://fpim-bg.org/> – страница Курсове и семинари).

Content

Year LXV
Issue 4/2016

Modular to Smart Meat Factory	6
Industry 4.0 and the Internet of things	8
Subsidies for energy efficiency on farms	12
Cyprus protects traditional foods	15
Food Chain and evaluation of environmental risk	15
10 Top Trends of 2016: The Internet World of Packaging	20
Five days of meetings with the beautiful	24
UFI reported their achievements	25
EU nanomaterial definition expected this autumn	29
Technological parameters to obtain gluten-free bread intended for specific health needs	30
How to buy and prepare a chicken	34
Business guide	38
Two exhibitions on two continents	40



*Companies represented
in the issue:*

CSB-Bulgaria
Chimplast
FPI Cooperative
Inter Expo Center
Intercinema
IFFA
IFO Design
International Plovdiv fair
ISAV-1
ReBrand
Veni & Co



20



24



40

IFFA

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

MEET THE BEST

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

Модулно към Smart Meat Factory

Понятието „Индустрия 4.0“ пристигна в месния бранш. На IFFA 2016 фирмената група CSB ще представи софтуерни решения, решения за обработване на изображения и за автоматизация на производствената дейност от бъдещето.

Браншовият специалист ще се представи в палата 11.1. на щанд В-81 с мотото „Global IT Excellence for the Smart Meat Factory“. Сара Ванеса Крьонер, член на управителния съвет на CSB-System AG, обяснява: „Международният бранш за месо с очакване гледа към IFFA 2016, понеже на фокус тук са идеи, концепции и тенденции за идните години. Ние ще покажем конкретни подходи за постепенното осъществяване на Smart Meat Factory.“

през „облака“. Като администрираща данни система тя управлява не само основните и променливите данни, а също и данните за продукти, машини и процеси без повторения. По този начин става възможно последователното използване на данните във всички приложения през всички етапи на изпълнение на поръчката – например в Customer Relationship Management, производственото планиране, комисионирането или в Business Intelligence.

Интеграцията на ERP-система и Manufacturing-Execution-System гледат моста към самостоятелно работещото производствено предприятие. Той се грижи за това да бъде създадена връзката между фирмения мениджмънт и управлението на производството и да се опрости свързването в мрежа на машина с машина. „Дори в епохата на Smart Meat Factory ERP-системата ще запази значението си като информационно-технологичен гръбнак на предприятията“, според Крьонер.

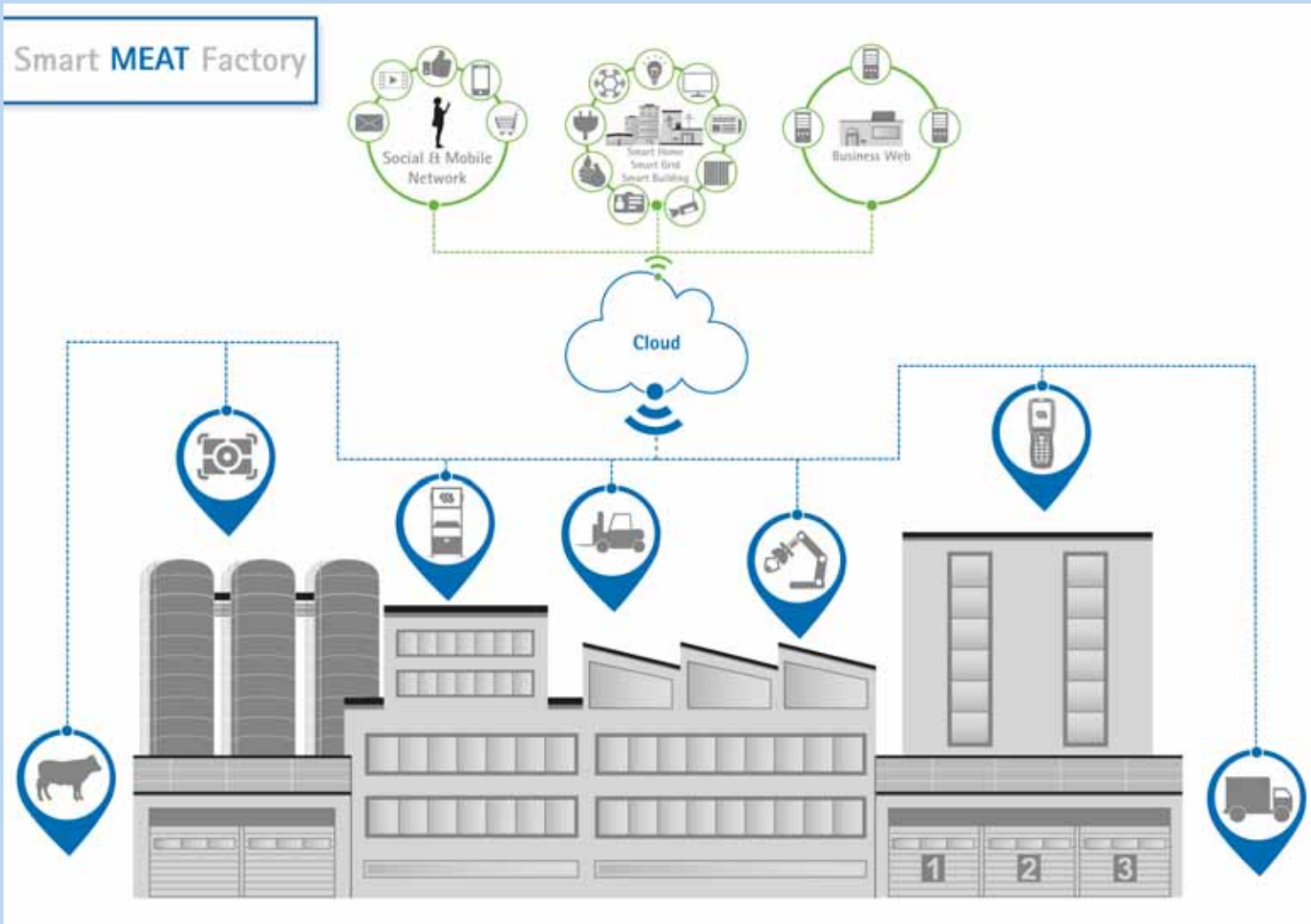
Напълно автоматични



Един поглед към визията за производство, свързано в мрежа: там, където днес съоръженията в индустрията все още се управляват централно, в бъдеще ще възникнат интелигентни производствени системи, в които машини, съоръжения и продукти комуникират помежду си. Със софтуерните решения, решенията за обработване на изображения и за автоматизация на CSB тази дигитална трансформация успява. Важна функция при това поема ERP-системата, налична също и



системи за обработване на изображения – те могат да бъдат видени на CSB-щанда D-70 в палата 11.1 – също играят централна роля в контекста на Индустрия 4.0. Продуктовата линия CSB-Vision бе разработена, за да оптимизира употребата на суровини. Това е от важно значение за успеха на месния бранш, защото тук разходите за вложения материал са по-високи отколкото в повечето други браншове. Освен това, чрез напълно автоматизираните методи за анализ и оценка се повишава качеството на крайните продукти и се увеличава създаването на добавена стойност. Пример за новите възможности на ИТ-управлявано обработване на изображения е визуалното и хигиенично безупречно категоризиране на търговски класове на свине, предназначени за клане, с посъвместна автоматизация на процеса на класификация. При което цялата важна информация се документира директно в CSB-ERP-софтуера. Пионерска също е напълно автоматичната идентификация, сортировка и насочване на артикули чрез анализ на изображение, както например на изхода от транжиране или на производствения вход в месното производство, както и при качествено





категоризиране на суровини. За разлика от често грешните човешки проверки решението гарантира постоянно и равномерно измерване на качеството.

Интегрирани автоматизационни решения за производство и вътрешна логистика оформят третия тематичен аспект на CSB на IFFA 2016. На фокус стоят решения с висока степен на интеграция и автоматизация – от складови системи от нов тип през гъвкаво, напълно автоматизирано комисиониране в тесни помещения до управление на среда с мощни машини и съоръжения. За да се свържат в мрежа в смисъла на Индустрия 4.0 производствените и опаковъчните машини е на разположение CSB linecontrol. С контролния модул използваните машини и съоръжения могат да бъдат наблюдавани непрекъснато и да бъдат натоварвани оптимално, което води до минимизиране на производствените престои и аварии. Така ефективността на съоръженията остава на едно постоянно високо ниво, както ще бъде показано с Robotik-Pack-Line на IFFA-щанда.



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



Адам Стеч

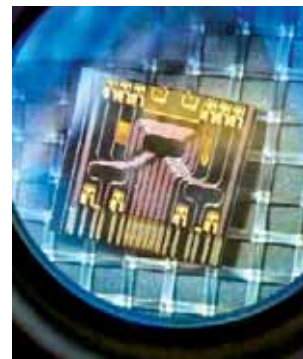
Член на ръководството на CSB-System в Полша, отговорен за продажбите на браншови решения за хранителната индустрия в Европа

Георги Филчев
Консултиране и продажби
при ЦСБ-Систем
България ЕООД



Индустрия 4.0 и Интернет на Вещите

*Какво е всъщност
Индустрия 4.0 и Интернет
на вещите ¹? Тези две понятия
се явяват двете страни на едно и също явление –
включване на заобикалящите ни предмети в системата на интернет. Само че
Индустрия 4.0 се отнася до промишлеността, а
Интернет на вещите за потребителите. Да видим
как са възникнали тези понятия.*



Индустрия 4.0

Терминът Индустрия 4.0 е измислен от германски представители на промишлеността по време на Хановския панаир през 2011 г. Тогава те обявили, че започва четвъртата промишлена революция, в която Германия е длъжна да изиграе водеща роля. Разработена била стратегия „Платформа на Индустрия 4.0“ за ускоряване на интернетизацията на заводските машини, а също така и държавна програма „Промишленост 4.0“.

Но какво е всъщност промишлена революция?

Ако погледнем назад в историята, ще видим, че първата промишлена революция се свързва с изобретяването на парния двигател в Англия през втората половина на XVII век. Втората идва в края на XIX век с електричеството и електрификацията, а третата е свързана с развитието на информационните технологии от втората половина на XX век. Днешната, Четвърта революция, се свързва с обединяването на промишлеността с информационните технологии.

През настоящата година германците са планирали да представят първите работещи примери в тази посока, а към 2030 година Германия планира напълно да премине към система на *интернетизирана* промишленост. И понеже всичко си е пари, немското правителство планира да инвестира в тази област 200 милиона евро.

Аналогични програми са в ход и в Холандия, Фран-

¹ **Интернет на вещите или Интернет на нещата** (на английски: *Internet of Things, IoT*) е концепцията за компютърна мрежа от физически обекти („вещи“, „предмети“ - неща), притежаващи вградени електронни устройства за взаимодействие помежду им или с външната среда.



ция, Великобритания, Италия, Белгия и други страни. В САЩ през 2012 година е създадена нетърговска Коалиция на лидерите на интелигентното производство (The Smart Manufacturing Leadership Coalition – SMLC). В нея са включени представители на промишлеността, IT компании, държавни ведомства, университети и лаборатории и др. Целта е да се създаде отворена интелигентна платформа за промишлени IT приложения.

През 2014 година компаниите General Electric, AT&T, Cisco, IBM и Intel създадоха Консорциум за промишлен интернет (Industrial Internet Consortium). Днес в него влизат 170 организации. Целта на нетърговското обединение е отстраняване на бариерите между различните технологии, за да се обезпечи максимален достъп до големи данни и да се усъвършенства интеграцията между физическата и цифровата среда.

Четвъртата революция започна и в Русия. В края на август 2015 г. „Руски космически системи“ (РКС) и „Ростелеком“, по време на Международния авиокосмически салон, подписаха меморандум за създаване на „Национален консорциум за Промислен интернет“.

Целта на Асоциацията е внедряването на технологиите на промишления интернет в руското производство, а също така обезпечаване на междупромишлената интеграция на решенията в тази сфера, за сметка на обединяване усилията на големите отраслови компании и научно-изследователски организации.



Интернет на вещите

Концепцията *Интернет на вещите* е формулирана доста по-рано – през 1999 година от Кевин Аштън (Kevin Ashton), основател на изследователската група Auto-ID при Масачузетския технологически институт. На презентацията за ръководството на Procter&Gamble той разказал как радиочестотните маркери на стоките могат да променят към по-добро системата за управление на логистиката в корпорацията. Но времето за истинското раждане на Интернет на вещите е периодът 2008-2009 година, когато количеството на включените към интернет устройства превиши броя на населението на Земята.

Интернет на вещите – това е концепция за включване към интернет на битови предмети, които благодарение на това могат да взаимодействат един с друг или с външната среда, да събират полезни данни и на тази основа да извършват самостоятелни действия и операции без намесата на човека. Към тези предмети може да отнесем автомобила, термостати, битова техника (хладилник,

Продължава на стр. 10



CSB-System

Бизнес ИТ-решението за цялото Ви предприятие



Успехът е въпрос на система



ПОСЕТЕТЕ НИ!
IFFA Франкфурт на Майн в Германия
7 -12 май 2016
палата 11.1, щанд В81 и D70

По-бързо
По-надеждно
По-продуктивно

Успешни предприятия от бранша „Хранителна промишленост“ в цял свят залагат на CSB-System. Увеличете и Вие своята конкурентноспособност с нашите комплексни ИТ-решения.

Вашите предимства:

- Оптимално предефинирани процеси
- Покриване на всички браншови изисквания
- По-бърз ROI чрез кратко време за имплементиране

Сканирайте QR-кода и се информирайте по-подробно



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



ИСАВ

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

ИНВЕСТИРАЙТЕ В БЪДЕЩЕТО С НАС

Субсидии за енергийна ефективност във ферми

Пилотен проект пести от разходи за електричество

Норвежкият финансов механизъм 2009-2014 (Norway Grants) подкрепи иновации за зелена индустрия в България на стойност 11,5 млн. евро. Едноименната програма е насочена към реализация на бизнес намерения, свързани с развитието на екологична европейска икономика.

Част от нея е и подкрепата за проекта „Енергийна ефективност и по-добро качество на млякото в българските ферми“ с бюджет малко под 300 хил. евро. Изпълнител е фондация „Биоселена“, която избра на конкурсен принцип три малки стопанства. Партньори

са Тракийският университет – Стара Загора, и най-голямата норвежка неправителствена организация Norges Vel.

80% слънчева енергия

В три пилотни млечни ферми в страната вече са изградени комбинирани системи за затопляне на водата, състоящи се от: слънчеви колектори, устройства, рециклиращи енергията, която се отделя от хладилните агрегати на хладилните вани и вакуум помпите на доилните инсталации, котел на твърдо гориво (пелети) за допълнително затопляне на водата в месеците с по-малко слънчеви дни.

Модулът с пелетите се включва автоматично, когато слънчевата енергия намалее и е особено необходим в студените месеци от ноември до февруари. Така средногодишно 55,7% от необходимата енергия за загряване на водата се получава при горенето на пелетите, 34,7% – от слънчевата енергия, и 9,6% – от топлината, отделяна от млякото. От април до октомври пък 80% необходимата енергия идва от слънцето.

Резултатът е: значителни подобрения и модернизирани на фермите, водещи до икономия на енергия и намаляване себестойността на производството.

Наполовина по-ниски сметки за ток

Кравефермата на Георги Матански от Момино село, Пловдив, е едно от стопанствата, което участва в проекта. Инвестицията в комбинираната инсталация за производство на топла вода от слънчеви панели и вторично използване на топлината, отделяна при охлаждането на млякото, е около 24 хиляди лева. Субсидията по норвежката програма е 20 хил. лева (80%).

В резултат на иновацията стопанството

полиграфически комплекс

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

IFO DESIGN





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





почти наполовина е намалило сметките си за ток – от 1 200 лева на месец до 600 лв. В същото време благодарение на енергията от слънцето фермата разполага с достатъчно вода за поддържане на перфектна чистота при млеконадоя.

„За една ферма от 120 животни като нашата дневно отива поне половин тон топла вода, ако искаме да поддържаме необходимата чистота на млякото“, обяснява Георги Матански. По думите му, преди изпълнението на проекта стопанството разполагало само с два бойлера от по 80 литра, които били крайно недостатъчни. Сега този проблем не съществува.

Инсталацията разполага с още два източника на енергия – камина на пелети и електрическа система за нагряване.

В изпълнението на проекта участват учени от Тракийския университет, които проектирали системите. След монтирането на съоръженията студенти от университета изследват качеството на млякото, за да установят доколко новата инсталация е подобрила

работата във фермата и е повишила качеството на млякото.

Иновация в биостопанство

Фермата на Иван и Росица Данчеви в с. Добродан в Троянския Балкан, също е сред участниците в проекта. Това е първата сертифицирана биоферма за краве мляко в България, в която се отглеждат по биологичен начин 110 млечни крави, 75 млади разплодни животни и 68 телета за угодяване. Разполага и с 600 дка естествени ливади и пасища, а върху 600 дка се отглеждат фуражни култури – царевица, фий и др. Иван Данчев основава стопанството си преди 15 г., а през 2003 г. се захваща с биоземеделие. В семейната ферма се трудят съпругата Росица, 20-годишния им син Диан и четирима работници.

Комбинираната инсталация за производство на топла вода от възобновяеми енергийни източници и в тази ферма е довела до повече топла вода и по-голяма хигиена във фермата плюс 50% по-ниски сметки за ток.



1113 София, ПК 135
 тел.: 02/974 32 55, 974 36 90
 тел./факс: 02/974 36 89
 e-mail: sales@interhema.com



ИНТЕРХЕМА




Чистата вода е наша грижа!





С ПРИЛОЖЕНИЕ ВЪВ: Хранително-вкусова промишленост; Строителство и хотелиерство; Фармация и медицина; Парфюмерийна и козметична промишленост; Производство на високоалкохолни и безалкохолни напитки; Биотехнологии; Микроелектроника и други чисти технологии.

ИНТЕРХЕМА ООД РАЗРАБОТВА, ПРОЕКТИРА, ПРОИЗВЕЖДА И ПРЕДЛАГА:

МОДУЛНИ ИНСТАЛАЦИИ ЗА:

- Омекотяване на вода;
- Филтрувално-адсорбционна обработка на вода;
- Дейонизация (деминерализация) на вода съгласно изискванията на AQUA PURIFICATA - европейска Фармакопей - V - пречистена вода;
- Микробилно обеззаразяване на вода и течности чрез UV техника и абсолютни CARTRIDGE филтри;
- Производство на супер пречистена вода ULTRAPURE WATER;
- Ултрафилтруване;
- Обратна осмоза;
- Фино очистване на вода за клинични

лаборатория, оперативни цели в медицината и хемодиализа;

- Очистване на вода за серуми и други вирусологични препарати;
- Очистване на вода за: хлебопроизводство; безалкохолни и високоалкохолни напитки; минерална вода;
- Фино очистване на вода за производство на микроелектронни прибори и други чисти технологии;
- ИНСТАЛАЦИИ за фино очистване на ВЪЗДУХ и ГАЗОВЕ за нуждите на хранително-вкусовата промишленост, пневматиката, чисти технологии и други.

ФИЛТРИ:

- Широка гама от обемни патронни CARTRIDGE филтри, слоести и мембранни филтри;
- Специализирани филтри за биологично стабилизиране и избистряне на вина;
- Филтри за защита на помпи от сондажни кладенци;
- ФИЛТРИ ВЪЗДУШНИ - джобни и панелни;
- Филтри за фино очистване на газове;
- Касетъчни карбонови въздушни филтри за очистване на въздух от: кухни, ресторанти и други производствени помещения;
- Резервни мембрани за УЛТРАФИЛТРУВАНЕ и ОБРАТНА ОСМОЗА.

Изработка от неръждаема стомана:

- Различни видове мрежести филтри за вода и въздух;
- Корпуси за филтри от 4" до 40";
- Касетъчни мембранни филтри;
- Съдове.

Кипър защитава традиционните си храни



Стимулирането на производството и износа на качествени типични местни продукти е целенасочена държавна политика на острова

Кипър е малка по територия страна и в условията на единния свободен пазар и либерализацията на търговията трудно може да се конкурира с други селскостопански страни, които по различни причини произвеждат повече стоки с много по-малко разходи. Затова островната държава е амбицирана да се пребори за позиции на международния пазар с качество, като за целта засилва промоцията и насърчаването на местните традиционни продукти. Част от усилията в тази насока е и съвместната битка на фермери, производители и държава за регистрирането на типични кипърски продукти като защитени наименования за произход или защитени географски указания в Европейския съюз. Така министърът на земеделието, развитието на селските райони и околната среда на Кипър, Никос Куялис, аргументира един от приоритетите в политиката на правителството за развитие на селското стопанство и хранително-вкусовата промишленост през тази година.

Кипърските специалитети

Първият традиционен кипърски хранителен продукт, одобрен със защитено географско указание съгласно регламента на ЕС, е локум от Героскипу (Loukoumi Geroskipou). Той получи европейската си маркировка през 2007 г., три години след влизането на Кипър в общото европейско семейство. Сладкото изделие се произвежда от поколения в една фамилия в малкия югозападен кипърски град по традиционна

Земеделският министър на Кипър, Никос Куялис, е убеден, че традиционните кипърски храни и продукти могат да се преборят на международния пазар с качеството си и затова държавата се стреми да подкрепя местните производители



семејна рецепта и в семејна фабрика от 1895 г. досега. От същото време датира и производството на захаросани печени бадеми (Koufeta Amygdalou Geroskipou), също семеен бизнес, които бяха вписани със защитено географско указание през 2012 г.

Последният (засега) защитен продукт е специфичната наденица „Pafitiko Loukaniko“ от Пафос. Брюксел я включи в списъка на защитените географски указания през октомври миналата година. Тя се прави от най-малко 100 години от поколения в едно семейство, като се използват изцяло местни продукти – мляно свинско месо, отлежало в червено сухо вино, с характерни за района подправки и изсушено под слънцето на западното крайбрежие на острова.





Наденичката от Пафос заслужава регистрацията си като защитено географско указание с над стогодишна история на производство

▷ Най-известният кипърски продукт с европейски патент е сладкото вино командария – най-старото вино в света, което се прави и досега, повече от 5000 години. То е първото и единствено засега кипърско вино със защитено наименование за произход, което дава право то да се произвежда само в 14 села в строго определен географски район в областта около Лимасол, на южния склон на планината Тродос.

На различни етапи от пътя си към ЕС с кандидатурите си за защитено наименование за произход или защитено географско указание в момента са десет традиционни кипърски селскостопански и хранителни продукти. Сред тях са



Известното кипърско козе сирене халуми е на финала за регистрацията си със защитено наименование за произход в ЕС

прочутото кипърско козе сирене халуми, сладко от рози и розова вода от района на село Агрос – центъра на кипърското розопроизводство, специфични колбаси и месни деликатеси от района на Пафос.

В най-напреднал етап е досието на уникалното с вкуса си местно твърдо козе сирене халуми, което претендира за защитено наименование за произход в рамките на ЕС. 2016-а ще бъде годината на халуми и решението се очаква до края на юни, увери земеделският министър на Кипър Никос Куялис. Заявлението за регистрацията на двете наименования – “Χαλλούμι” (Halloumi), както се нарича сиренето от кипърските гърци, и “Hellim”, както е известен същият продукт в окупираните северни територии на острова, в т. нар. Севернокипърска турска република, бе подадено от Република Кипър през юли 2014 г., но бе публикувано в Официалния вестник на ЕС една година по-късно, на 28 юли 2015 г., след личната намеса и съдействие на председателя на Еврокомисията Жан-Клод Юнкер. Причина за забавянето станаха възникналите спорове между двете кипърски общности в етнически разделената от 42 години страна. Искането за регистрация, изпратено от Никозия, обхваща производителите от целия остров, от двете кипърски общности, и предвижда защита на наименованието на двата езика, гръцки и турски. Това предизвика остра реакция сред кипърските турски производители заради опасенията, че може да изгубят поминъка си.

Емблематичното за острова сирене е национална гордост на Кипър. То е най-типичният представител на автентичната кипърска кухня и се смята за един от символите на общото културно и гастрономическо наследство на Кипър, който свързва общностите, живеещи тук в продължение на векове. Годишно в страната на глава от населението се потребяват по 8 кг халуми, което далеч изпреварва пазарното търсене на всички други местни и вносни сирена в Кипър. Традиционният продукт е и едно от основните експортни пера на страната. През миналата година зад граница заминаха над 13 000 тона халуми на стойност над 100 млн. евро. Износът на хелим дава 25% от общия експорт на самообявилата се Севернокипърска турска република и се изчислява на 30 млн. долара.

Най-голяма е групата на месните продукти, които кандидатстват за прием в клуб на най-добрите в ЕС. Още пет важни кипърски месни изделия, които в голяма степен дават вкуса на кипърската гастрономия, чакат решението на Европейската комисия.

За по-голям интерес от европейския потребител се бори също така традиционният за острова и популярен в кипърската национална кухня зеленчук колокаси (известен в други страни като „таро“), претендирайки за признаването му със „защите-

но наименование за произход“. Заявлението за това бе подадено пред ЕК през февруари миналата година. Той се отглежда основно в района на село Сотира в област Фамагуста в югоизточния край на острова, затова при европейската регистрация ще носи неговото име – „Колокаси от Сотира“.

Стимули за родното производство

Макар и много различни на вкус, всички тези продукти са в „пакет“. Всички те са свързани в целенасочено провежданата в Кипър национална политика за запазване и стимулиране на родното производство, за неговата защита при силната международна конкуренция.

Поставянето на традиционните местни продукти под европейска защита ще даде конкурентни предимства на кипърските производители в страните от ЕС. То е и от огромно значение за възстановяването на селското стопанство и икономиката на страната като цяло след кризата, в която Кипър изпадна през 2013 г. и от която започна да излиза през миналата година. Усилията на правителството за придобиване на „европейска марка“ за повече местни храни се оценяват като значим стимул и подкрепа за селскостопанското производство и преработващата индустрия. Европейското защитено присъствие подобрява видимостта на изключителни кипърски традиционни продукти на чуждите пазари, увеличава добавената им стойност в полза на местните производители и интегрира Кипър в картата на Европа, подчертава министър Никос Куялис.

За огромното значение, което правителството придава на производството на тези хранителни продукти, говори и фактът, че още преди да е дочакало окончателното европейско решение на халуми сагата, правителството в Никозия обяви мерки за подкрепа на бранша, за да се засили неговата конкурентоспособност. Производителите на сиренето, на козе и овче мляко ще получат 35 млн. евро през следващите три години. Финансовата помощ трябва да помогне за увеличаване на броя на животните, за по-добри технологии за тяхното отглеждане и модернизиране на фермите, за нарастване на доставките на мляко за халуми-индустрията.

Амбициите на страната да защити качеството на своите характерни селскостопански продукти, да ги популяризира зад граница и да увеличи износа им ще бъдат подкрепени и с половината от средствата по програмата за селските райони на острова в новия 7-годишен период, предвижда правителството. Устойчивото развитие на селските райони чрез семейното земеделие, селското стопанство и хранително-вкусовата индустрия



Локумът от Героскипу е сред най-популярните туристически сувенири от острова



Виното Командария – хилядолетна традиция, защитена днес с наименование за произход



бе обявено за „крайъгълен камък“ в прилагането на Програмата за развитие на селските райони 2014 - 2020г. в Кипър.

Бранислава Бобанац, Никозия

Хранителната Верига и оценката на риска за околната среда

Посредством оценката на риска за околната среда (Environmental Risk Assessment (ERA) се преценява влиянието върху околната среда, причинено от: въвеждането на генно модифицирани (ГМ) растения, прилагането на различни субстанции в храни, фуражи или в растителната защита, или въвеждането и разпространението на вредители по растенията. В специални области, като ГМО или пестициди, законодателството на Европейския съюз (ЕС) изисква от Европейския орган по безопасност на храните (EFSA) да провежда оценка на риска за околната среда. В добавка към ERA, EFSA оценява също и риска за здравето на хората и животните, причинен от химически замърсители или микробиологични опасности, които може да се среща в околната среда и следователно, да навлезе в хранителната верига. ERA помага на политиките и регулаторните органи да вземат обосновани решения, за защита на околната среда.

Законодателство на ЕС

Оценката на риска за околната среда има ключова роля за достигане целите на „Европа 2020“, стратегия, изготвена от Европейската Комисия (ЕК), която постановява визията на Европейската социална пазарна икономика за 21-ви век. Една от основните цели на тази стратегия е опазването на околната среда и ERA подпомага с информация при вземането на решения в това отношение.

В Европейския съюз, ERA се провежда от различни отговорни институции под специфична законова рамка. EFSA провежда оценката на риска за околната среда за определени продукти, разрешени съгласно законодателството на ЕС в областта на храните, като: пестициди, добавки в животинските фуражи, или ГМ храни и фуражи, които могат да носят риск за околната среда.

Оценката на риска трябва да бъде извършена, в съгласие със съответното законодателство:

- Регламент No 1107/2009 относно пус-

кането на пазара на продукти за растителна защита

- Регламент No 1831/2003 относно добавките в храната на животните

■ Директива 2001/18/ЕС относно съзнателното освобождаване в околната среда на генетично модифицирани организми (ГМО)

- Регламент No 1829/2003 относно ГМ храни и фуражи

- Европейска Комисия: Европа 2020

Работата на EFSA

EFSA предоставя независими научни съвети за всички обекти, които могат да имат директно или индиректно влияние върху безопасността на храните. С течение на времето, устойчивостта на практиките за производство на храни се е превърнала във важен проблем. Това рефлектира в Европейското законодателство, което все повече изисква от EFSA да включи в своята работа оценката на риска за околната среда, особено за регулирани субстанции и продукти, като ГМО, добавки в храните и пестициди. EFSA взема предвид оценката на риска за околната среда, в редица области.

Здраве на растенията

Директива 2000/29/ЕК установява предпазните мерки срещу въвеждането в ЕС на организми, опасни за растенията и растителната продукция и срещу тяхното разпространение на територията на ЕС. Директивата съдържа списък на опасните организми, които застрашават здравето на растенията в ЕС. Панелът по Здраве на растенията (PLH) понастоящем разработва ръководен документ, за оценка на риска за околната среда, предизвикан от вредители по растенията. След финализирането, ръководството ще установи методология, която да бъде следвана, при провеждането на Оценката на риска за околната среда. По отношение здравето на растенията, ERA ще даде възможност на EFSA да направи оценка на заплахата, която вредители по растенията, като безгръбначни,

10 Водещи тенденции за 2016 г. – интернет светът на опаковките

Светът е един голям търговски център. Точките на продажба са навсякъде. Намираме се във вихъра на революция. Интернет просто променя всичко: дизайн, маркетинг и търговски структури. Това оказва значително влияние и върху опаковките, които играят дори още по-важна роля поради факта, че постепенно се налагат като централен елемент в процеса на покупката. Про Картон (Pro Carton) разглежда десетте най-значими международни тенденции.

Въпросните тенденции са задвижвани от три актуални фактора: на първо място, на клиентите все още им е нужно твърде дълго време, за да въвеждат данните. Новите адресни услуги обаче изпращат това в миналото. Скоро името на даден адресат ще бъде достатъчно, за да му бъде изпратен подходящият подарък. Али Баба (Alibaba) вече е крачка напред: през март 2015 г. изпълнителният директор Джек Ма демонстрира технология, която ще позволи на потребителите да плащат „в селфи стил“, използвайки разпознаване на лице чрез смартфон.



Второ: редица неща, анонсирани отдавна, днес стават реалност – домакинските уреди се превръщат в интерфейс за търговия на дребно. Услугата Даш Рипленишмънт на Амазон (Amazon Dash Replenishment Service) прави възможно повторното поръчване на перилни препарати чрез сензор на пералнята. В процес на прецизиране са и други подобни партньорства с производители на домакински уреди. Според прогнозите на американската консултантска фирма Гартнър (Gartner) през 2020 г. машините, свързани с интернет, ще генерират продажби от порядъка на 263 милиарда щатски долара.

Трето: Доставките ще се ускорят значително. Във Великобритания Аргос (Argos) предлага на 90 процента от домакинствата доставка на същия ден седем дни в седмицата за малки поръчки. Amazon Великобритания (Amazon UK) доставя храни и напитки до определени места за по-малко от час срещу 6,99 паунда, като за приоритетните потребители (Prime users) услугата е безплатна. Окейдо (Ocado) предлага доставка същия ден и във фиксиран час, като покрива 70 процента от домакинствата.

Като цяло информацията става все по-прозрачна, а услугите – все по-бързи. Това оказва своето влияние върху цялата верига на доставките.

1. Дизайн: краят на автентичността

Демонстративната автентичност принадлежи на миналото. Думи от сорта на „занаятчийски“, „са изгубили всякаква индикация за смисъл, стойност, истинност и описателна тежест“, твърди Мартин Реймънд, главен редактор на „Лаборатория на бъдещето“ (The Future Laboratory), базирана в Лондон консултантска организация в сферите на потребителския лайфстайл и поведение. От значение е единствено реалната автентичност, онази, която не се нуждае от пояснения. Убедителното представяне, съчетаващо техническо качество и естествен произход, е по-важно от „автентичния“ външен вид. Само по себе си създаването на впечатление за не-автентичност „не означава, че даденият продукт не може да бъде автентичен или занаятчийски“, допълва Реймънд, но „подобно на истинския лукс, тези качества трябва да бъдат очевидни и имплицитни.“

2. Дизайн: ясни комуникации

В светлината на нарастващия брой отпечатани върху опаковките претенции, борещи се за вниманието на купувачите, потребителите започват да изискват повече информация за това, какво всъщност купуват, но без публикуването ѝ да води до задълбочаване на хаоса върху етикетите, затрудняващ покупателните решения. Тази тенденция намира най-ярко проявление при храните: тук 58 процента от британските потребители проверяват информацията за съставките, посочена върху опаковката на продукта, а за 76 процента е от значение дали при направата на дадения артикул са използвани изкуствени консерванти. Ясната и стегната поднесена информация относно съставките, функционалните атрибути на продукта или дори удобството и безопасността трябва да бъде комуникирана напълно прозрачно – ключова отговорност,

която и производители, и потребители категорично възлагат на опаковката.

3. Маркетинг: натуралността става мерило за всичко

Естественото се завръща – отричайки индустриалната система, ставаща все по-токсична и вредна за здравето, загрижените потребители търсят решение, обръщайки се към натуралните продукти. Отраснали в обятията на дигиталната култура, те вече не разглеждат природата и технологията като взаимно изключващи се понятия, и съчетават най-добрите аспекти от двете, за да изградят „нов естествен стил на живот“. Диетата, красотата, благоденствието, умът, тялото, фитнесът: потребителят разглежда всички тях като елементи от една комплексна екосистема, която той или тя следва да поддържа. Търговските марки, които някога биваха оценявани според своята привлекателност, днес получават оценка според ценностните си системи, според това дали са новатори или дори според това, дали обещава да променят света.



Пет дни на срещи с красивото

От далечна Норвегия отново беше при нас невероятната Нели Йосефсен с нейното захарно изкуство. На три курса в пет поредни дни „тортените феи“ се обучаваха в правенето на захарни цветя и захарни фигури.

Изключително голям интерес предизвика курса за рисуване върху захарен фондан – една техника, която още не е напълно овладяна от момичетата. Но Нели си е Нели, прекрасен човек и учител, преди курса им каза: „Ще видите, на всеки картината ще се получи“ и стана точно така. Емоцията в този ден беше голяма и от „не мога да рисувам“ и тишина в залата почти през цялото време, се стигна до „а, ама то стана...“. Така че на финала масите бяха подредени с прекрасни картини - един сюжет, а толкова много различни изпълнения, с нищо неотстъпващи на оригинала.

Възхищавам Ви се момичета на търпението и любовта към това сладко изкуство, и на способността да дадете всичко от себе си, за да се получи. Прекланям се и пред таланта на любимата ни и всеотдайна Нели, а запознае ли човек с нея, усети ли нейния майсторлък и умение за предаване на любовта към изкуството да правиш красота...тя завинаги остава в душата и сърцето му.

Виолета Георгиева



СХП отчете своите постижения

Отчетно-изборно събрание проведе един от активните членове на ФНТС – Съюзът по хранителна промишленост. В началото на събранието председателят на Съюза, д-р Светла Чамова, разказа накратко за житейския и научен път на проф. Валентин Бъчваров, починал в навечерието на събитието и изтъкна неговата причастност към работата на СХП. Присъстващите почетоха с едноминутно мълчание проф. Валентин Бъчваров, член на УС на СХП.

В приветствието към събранието на председателя на ФНТС, проф. д-р инж. Иван Ячев, поднесено от инж. Марин Антонов, главен секретар на Федерацията, бе подчертана богатата история и активното настояще на Съюза: „От създаването си през 1965 година до сега той работи неуморно за постигането на своите цели – да защитава интересите и да повишава квалификацията на своите членове, да съдейства за внедряването и разпространяването на световните научно-технически постижения в областта на хранително-вкусовата промишленост и да съдейства за повишаването на конкурентоспособността на фирмите в Отрасъла...“ По-нататък се изтъква приносът на СХП за ползотворно взаимодействие между науката, мениджмънта, производителите и бизнеса, като се подчертава ролята на ръководството на Съюза за тези постижения.

След приветствието инж. Антонов връчи награди на членове на СХП, с които УС на ФНТС им благодари за активната дейност в системата на ФНТС: Със златен медал „Проф. Асен Златаров“ бе награден проф. инж. Мария Кондратенко. Златен медал „Инж. Михаил Момчилов“ получи: инж. Соня Бургуджиева, Милчо Милчев, инж. Руси Русев, Петко Делибеев, инж. Елена Гугуланова. Златна значка на ФНТС бе връчена на: д-р Светла Чамова, д-р Дамян Кацаров, Жана Величкова, Атанас Урджанов, проф. д-р Йордан Гогов, Надежда Василева, инж. Борка Божилова, инж. Ружа Панева.

Отчет за дейността на СХП изнесе д-р Чамова, която започна с благодарност от името на наградените, а също така и с благодарност към присъстващите представители на браншови организации от отрасъла, без чието съдействие СХП трудно би обединил толкова представители на хранителната промишленост.

Започвайки с актуалните дейности на СХП тя изтъкна активното му участие в работата по няколко нови закона, които засягат отрасъла, и стремежът те да бъдат така разработени, че да отговорят на съвременните изисквания към храните и към техните производители.

Д-р Чамова акцентира върху обучителната дейност на Съюза, който през миналата година е връчил специална диплома на 4000-ния участ-



Инж. Марин Антонов връчи на проф. инж. Мария Кондратенко златен медал „Проф. Асен Златаров“

ник в семинарите на организацията. Тя подчерта стремежът да се търсят нови теми, които да отговарят на актуалните потребности на специалистите. С благодарност тя изтъкна доброто партньорство с ФНТС и УХТ, както и с „ТО на НТС с ДНТ“ Пловдив. Спомената бе и една от традиционните дейности на СХП – ежегодната Кръгла маса по актуални проблеми на отрасъла, която събира много специалисти и представители на държавни и обществени организации с отношение към темата.

Вече 12 години Съюзът е Център за професионална подготовка, през което време са обучени над 1000 човека. С гордост подчерта, че големи фирми като БИЛЛА България се обръщат към



ПРОИЗВОДСТВО НА ЕДРОГАБАРИТЕН ПЛАСТМАСОВ АМБАЛАЖ

- транспортни каси за хранително-вкусовата промишленост и селското стопанство
- пластмасови бигони /варели
- тръби за канални мрежи и обратни вогу

„ХИМПЛАСТ“ ООД
Първомай, ул. „Стефан Стамболов“ № 68
GSM: 0888 808 260
e-mail: himplast@parvomai.escom.bg



Съюзът и поверяват квалификацията на служителите си на неговите специалисти.

Естествено, д-р Чамова се спря на възродената традиция за провеждане на Ден на хранителната промишленост. През 2015г. той бе съчетан с честването на 50 години от създаването на СХП и в съпътстващата научно-практическа конференция са взели участие видни български и международни специалисти.

Разглеждайки формата на пътуващи семинари,

удачно съчетаваща отбиха с получаване на актуална информация от компетентни лектори, д-р Чамова подчерта и активните международни контакти, които Съюзът се стреми да поддържа и развива.

При избора на нов УС на СХП за председател бе преизбрана д-р Светла Чамова, зам. председател Атанас Урджанов, а за главен секретар инж. Соня Бургуджиева.



Осма Национална кръгла маса

Съюзът по хранителна промишленост ще проведе традиционната Национална кръгла маса на тема: **„Качеството на хранителните продукти – гаранция за успешно представяне на пазара на храни и напитки“**.

Кръглата маса се провежда със съдействието и под патронажа на Българска агенция по безопасност на храните.

Целта на дискусиата е да бъдат обсъдени съвременните възможности за производство на висококачествени продукти, задълженията на българските производители за правилното информиране на потребителите, европейските практики за контрол на качеството на храните. Обект на дискусиата ще бъде и взаимодействието на производителите с компетентните власти, ролята на държавните институции не само за стимулиране на производството на висококачествени български храни и напитки, но и за защитата на добросъвестните производители, и за борбата с нелегалните производители и вносители на храни и напитки.

За участие в Кръглата маса ще бъдат поканени експерти от министерства и държавни ведомства, специалисти от научни институти, браншови организации от ХВП, ръководители на големи фирми, потребителски и работодателски организации, депутати, представители на медии.

Основни тематични направления на дискусиата:

1. *Ролята на компетентните държавни органи за контрола и стимулирането на качеството на производство на храни и напитки.*

2. *Специфики на новата регулаторна система на ЕС в сферата на храните.*

3. *Стандартите – гаранция за производство на качествени храни.*

4. *Етикетването – отговорност към потребителя и начин за увеличаване на продажбите.*

5. *Защитените наименования – възможност за по-добра пазарна реализация на продуктите.*

6. *Акредитираните лаборатории – гарант за безопасността на храните.*

Предложенията и мненията, обсъждани на Кръглата маса, ще се обобщят и изпратят официално до всички ведомства, които имат отношение към проблемите на отрасъла

Кръглата маса ще се проведе на 31 май 2016 г. от 11,00 часа в зала №3, Дом на науката и техниката, София, ул. Г. С Раковски № 108

Вечерта, от 18,30 часа, в зала № 4 на Дом на науката и техниката, каним всички участници и гости да завършим дебатите на Кръглата маса с Пролетен бал, за да се заредим с още повече сили и позитивна енергия за новите, предстоящи задачи при производството на качествени храни и напитки.

Национален тридневен научно-практически курс

„Въвеждане и вътрешни одитори на HACCP системи; (Codex Alimentarius- CAC 1, ISO 22000 и FSSC 22000/ISO 22002)“ – 18, 19 и 20 май 2016 г. София, Дом на техниката

Теми:

■ *Основни принципи на HACCP системата – разработване, въвеждане и одитиране. Основни изисквания на Codex Alimentarius;*

■ *Вътрешен одит на системите за управление на безопасността на храните – по изискванията на FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification);*

■ *Общи принципи и прилагане на законодателството (R – 178/2002 & ISO 22005) в областта и за осигуряване на проследимост на храните.*

Лектор: Надежда Василева – сеньор одитор по качество и безопасност

При завършване на курса се провежда тест за оценка на познание и владение на материала от всеки участник, като успешно преминалите курса получават **Сертификат за успешно завършено обучение.**

За повече информация:

Съюз по хранителна промишленост

София 1000, ул. Раковски 108, офис 408

тел./факс: (02) 987 47 44; GSM: 0888 72 24 82

инж. Соня Бургуджиева,

e-mail: ufi_sb@abv.bg; <http://www.ufi-bg.com/>

Министър Танева представи новият Закон за храните

Новият Закон за храните ще доведе до по-висока степен на сигурност и доверие у потребителя за храните, които консумира и се предлагат на пазара. Това заяви министърът на земеделието и храните Десислава Танева при представянето на основните моменти в новия Закон за храните. Тя подчерта, че Законът прилага структурата на Европейското законодателство в областта на храните. *„Въвеждат се правила в области, които досега не бяха регламентирани и бяха бели петна в областта на законодателството“*, допълни министър Танева. По думите ѝ, за първи път на територията на страната ще бъде регламентирана онлайн търговията, пускането на пазара на хранителни добавки и как ще се предлага месото в хранителните обекти. *„Регламентираме изискванията и за транспортните средства, които превозват храни. Ще бъде създаден Национален съвет по храните, с присъствието на всички браншови организации в хранителната верига, като консултативен орган за приемане и провеждане на политики в областта на храните и тяхната безопасност. В този специален закон са регламентирани и функциите на браншовите организации на индустрията“*, обясни Десислава Танева.

Министър Танева изтъкна, че са разработени нови правила относно санкциите и наказанията за нарушения. *„Увеличението е от два до осем пъти за различните видове наказания. Тяхната роля е превантивна, защото и най-добрият закон не би постигнал целите си ако не бъде прилаган съгласно неговата философия“*, категорична бе тя.

Десислава Танева обясни, че от днес новият Закон за храните е качен на сайта на Министерството на земеделието и храните за обществено обсъждане. Тя поздрави експертите на МЗХ и представителите на хранителната индустрия за съвместната работа, продължила повече от една година.

Във връзка с големите християнски празници, министър Танева изтъкна, че българските продукти

са най-добрият избор за всеки един празник.

По думите на д-р Илиан Костов, в новия Закон за храните за първи път се разписват изискванията при търговия с храни от разстояние. *„За първи път въвеждаме понятието доставчик на услуги. Това са всички интернет сайтове, които и в момента предлагат доставка на храни по интернет“*, обясни д-р Костов. Той допълни, че всички онлайн търговци на храни ще подлежат на регистрация от Областните дирекции по безопасност на храните.

За да могат потребителите да направят своя информиран избор, в новия закон са разписани изискванията към предлагането на охладено, предварително неопаковано месо, обясни д-р Костов. Той подчерта, че при предлагане на такова месо в обекти за търговия на дребно, то трябва да се поставя на отделен щанд, със задължително предоставяне на информация за вида на месото с изрично посочване на понятието *„охладено“*, страна или място на произход, дата на месодобив и срок на годност. Предвидено е транспортирането на храни от животински произход, хляб и хлебни изделия да се извършва само с регистрирани от БАБХ транспортни средства, обозначени със съответния стикер.

Изпълнителният директор на БАБХ, д-р Дамян Илиев, обяви засилени проверки на храни, които традиционно се консумират на празничната трапеза. *„Засилен е контролът в магазини, предприятия, контролът по пътищата на транспортните средства, които превозват животни също е засилен. Работим изключително добре с полицията“*, подчерта д-р Илиев. *„Имаме констатирани нарушения. Последно хванахме 300 агнета, които бяха транспортирани незаконно. Хващаме и едри преживни животни, които за нас сега са особена опасност във връзка със заболяването Заразен нодуларен дерматит, което наистина застрашава бизнеса“*, коментира д-р Дамян Илиев.



СПБ с приза на БСК „Майка България“

Съюзът на пивоварите в България (СПБ) получи най-голямата награда на Българската стопанска камара (БСК) – „Майка България“ за реализация на проекти с принос към устойчивото развитие на сектора, добрите практики за корпоративна социална отговорност и издигане репутацията на отговорния бизнес в страната и чужбина. Наградата бе връчена и по повод трите юбилея, които браншът празнува тази година – 135 години пивоварна промишленост в България, 60 години пивоварна наука и 25 години Съюз на пивоварите.

Признанието отбелязва достиженията на СПБ в стратегическите за бирената индустрия направления: качества и интегритет на продуктовата категория, отговорен маркетинг и саморегулация, международно партньорство и научни изследвания. Съюзът на пивоварите е единствената браншова организация у нас, която осъществява обща за сектора програма с инициативи за социална отговорност, включваща и проект за превенция употребата на алкохол от лица под 18 г. – „Спортът е по-добрият начин децата да пораснат“. СПБ позиционира в страната и общоевропейския иновативен проект Positive Story of Beer, фокусиран върху модерната бирена култура и преодоляването на сексиските стереотипи към категорията.

Награждаването на СПБ е повод да бъдат представени и пазарните резултати на членовете на организацията за 2015 г. През изминалата година „Болярка - ВТ“ АД, „Бритос“ ЕООД, „Загорка“ АД, „Каменица“ АД, „Карлсберг България“ АД и „Ломско пиво“ АД заемат общо 93-94% от българския бирен пазар и са с 99% производствен дял от общото за страната годишно производство на пиво.

През 2015 г. шестте компании са реализирали 5 050 100 хектолитра бира или близо 4% повече





Ивана Радомирова, изп. директор на СПБ, Владимир Иванов, председател на СПБ и Сашо Дончев, председател на УС на БСК

на своето пазарно портфолио с 10 нови марки и асортимента бира и над 20 нови бутилки и кенове.

През 2015г. членовете на СПБ са инвестирали 50 млн. лева в дълготрайни материални активи. Средствата са вложени в технологично оборудване, машини и апарати, изграждане на нови производствени и бутилиращи цехове, складове и логистични бази, пречиствателни станции с анаеробни инсталации за отпадни води.

За миналата година общият па-

нителния директор на СПБ Ивана Радомирова ръстът в общия обем на продажбите на българския пазар през 2015 г. се дължи до голяма степен на топлото и слънчево време, както и на голямото разнообразие от нови асортименти и марки пиво. По данни на НСИ вносът на бира е нараснал с 15% в сравнение с 2014г. Със същия процент е и увеличението в износа на пиво.

По данни на Europe Economics от производството и продажбите на бира в България годишно се генерират около 170 млн. евро данъчни приходи за фиска, от които приходите от ДДС са 50 млн. евро и от акцизи 40 млн. евро. Добавената стойност по цялата верига на бирената индустрия (от полето до чашата на консуматора) е близо 310 млн. евро. От тях 97 млн. евро се генерират директно от пивоварните компании и 154 млн. евро от секторите по веригата на доставките.

▷ в сравнение с 2014 г. През 2015 г. членовете на СПБ отново са изключително активни и в разширяването

зар на бира в страната възлиза на 5 300 000 хектолитра бира, което е с 2% повече от 2014 г. Според изпъл-



In memoriam

На 12.04.2016 г. ни напусна професор д.т.н. Валентин Христов Бъчваров

Роден е на 12.09.1949 година в град Свищов. През 1968 година е приет за редовен студент във Висшия институт по хранително-вкусова промишленост, Пловдив. През 1971 година за отличен успех е изпратен да продължи образованието си във ВХТИ, Прага, Чехословакия. През 1974 година завършва с отличен успех висшето си образование по специалността "Ферментационна химия и технология" и започва редовна аспирантура. През 1977 година защитава дисертация на тема „Изследване на условията на периодичния процес на майшуване“ и получава научната степен „Кандидат на техническите науки“. Така започва неговата научна кариера, която намира израз в над 140 научни публикации и доклади, 145 изследователски и внедрителски проекта, 20 патента в областта на пивоварната технология и техника.

В периода 2003-2004 година е член на Управителния съвет на Националния център за аграрни науки. Директор на Института по криобиология и хранителни технологии, а в периода 2012 – 2015 г. е Главен научен секретар на Селскостопанска академия.

През 2009 година е награден с Почетен знак на ССА за принос в развитието на аграрната наука и Златна значка на Федерацията на научно-техническите съюзи България, а през 2012 година със Златна значка „Проф. Асен Златаров“ на ФНТС. През 2013



година е избран за почетен доктор на Руската академия на селскостопанските науки.

Повече от 15 години проф. Бъчваров бе член на редколегията на списание ХВП. Сериозните му научни постижения намериха отражение и в дългогодишната му работа в списанието, чиято дейност активно подпомагаше с професионалните си знания, авторски материали и компетентни съвети.

Поклон пред светлата памет на нашия приятел и колега проф. Валентин Бъчваров.

СП. ХВП

Определението на ЕС за наноматериал се очаква тази есен

Актуализираната дефиниция на инженеринговия наноматериал се очаква през септември или октомври тази година, информира Европейската комисия.

Този срок беше потвърден от д-р Рафаел Перес Бербехал от отдела на Генерална дирекция „Здравеопазване и безопасност на храните“ (DG SANTE) на ЕК, отговарящ за технологиите за преработка на хранителни продукти и за новаторските храни.

В свое изказване по време на провела се в Брюксел в средата на април среща на Европейския орган за безопасност на храните (EFSA) той заяви, че дефиницията, която ще предложи 50-процентов праг за квалифицирането като „нано“, ще бъде част от делегиран акт от Европейския парламент към Комисията.

Този праг – представляващ сериозна печка през последните няколко години при изричното включване на нанотехнологиите в регламента за новаторските храни – е пет пъти по-висок от препоръчанията от EFSA през 2012 г.

Разминаване се наблюдава и при базовите определения на това какво е „нано“.

От EFSA постановяват, че наноматериалът се състои от частици с поне един размер, попадащ в рамките между един и сто нанометра, докато в миналото Комисията е приемала наноматериала като съставен от „частици в свободно състояние“ както в агрегатна, така и в агломератна форма.

Според учените нанотехнологията – инженеринг, проведен на наноравнище с частици, невидими за невъоръженото око – разполага с потенциала да създаде нови материали и устройства в сфери като медицината, електрониката, биоматериалите и производството на енергия.

Употреба и опасения във връзка с храните

В областта на храните се смята, че нанотехнологията би могла да спомогне за намаляването на съдържанието на захар, сол и мазнини, за подобряването на вкуса и на хранителните формулировки като цяло.



Публикувано през март 2016г. португалско проучване твърди, че наносистемите могат да се окажат простичко и достъпно средство за защита на ресвератрола от фотодegradация и за стимулиране на абсорбирането му през стомашно-чревната бариера. Възникват обаче и опасения във връзка с безопасността и природосъобразността на новата технология.

От EFSA подчертават, че наноматериалите „могат да окажат токсични ефекти, различни от тези при конвенционалните форми“.

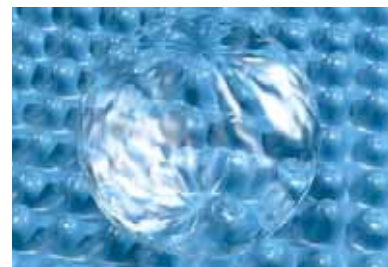
В свое писмо до Комисията от 2012 г. EFSA предупреждава: „С оглед на неизяснените понастоящем въпросителни около безопасността за приложенията, свързани с храните, следва да се обмисли по-нисък праг на броя на наночастиците, например 10 процента, вместо предложени в настоящите препоръки (50 процента).“

Актуалната дефиниция в рамките на Регламента за предоставянето на информация за храните на потребителите (FIC) – влязъл в сила едва миналата година – следва да бъде изтрита преди трансерирането към актуализирания регламент за новаторските храни, допълва Перес Бербехал.

Споменатият актуализиран регламент за новаторските храни ще се прилага от 1 януари 2018 г.

„Въпросите около „нано“ все още са обект на анализи от страна на различни генерални дирекции, тъй като „нано“ фигурира в много различни продукти – от храните до козметиката, например.“

По <http://www.nutraingredients.com/>



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

ас.инж. Илиана Лазова-Борисова

Резюме

Проведено е опитно лабораторно изпичане на три микса брашна от ориз, просо и нахут с участието на хидроколоиди. Трите вида хляб са замесени с различни хидроколоиди (в микс 1 – карбоксиметилцелулоза, в микс 2 – гума гуар и β -глюкани и в микс 3 – гума ксантан и β -глюкани).

Целта на изследването е да се разработят формули и нови технологии за получаване на безглутенов хляб предназначен за специфични здравословни нужди.

От направеното проучване за получаването на безглутенов хляб от трите микса е установено, че най-голям обем и порьозност на средината е констатирана при микс 2. Трите хляба се характеризират с приятен вкус, характерен мирис и аромат в зависимост от вложените суровини.

Ключови думи: ориз, просо, нахут, цьолиакия, безглутенов хляб



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

as.ing. Iliana Lazova-Borisova

Abstract

An experimental laboratory baking of three gluten-free flour of rice, millet and chickpeas featuring hydrocoagulants. The three types of bread are involved with different hydrocoagulants (mix 1-oxymethylcellulose; mix 2 guar gum and β -glucan; mix 3-xanthan gum and β -glucan).

The objective of the study is to develop formulas and new technologies for gluten-free bread designed for specific health needs. The studies for the production of gluten-free bread of the three mixed charges was estimated that the largest volume and crumb porosity has been found in mix 2.

The three breads were characterized by a pleasant taste, characteristic odor and depending on the raw materials.

Keywords: rice, millet, chickpeas, celiac disease, gluten-free bread

Въведение

Хлябът е основна храна, която присъства ежедневно в менюто на почти всички хора, независимо от възраст и здравен статус. Произвеждат се много видове хляб предназначени за различни групи от хора. Съществен проблем, който е пряко свързан с храненето на човека при използването на традиционните зърнени храни е непоносимостта към глутен. Глутеновата ентеропатия (ГЕ), известна още като цьолиакия,

⇒ **но-практическа конференция, организирана от Комисията за работа с младежта при ФНТС**

Литература

1. Караджов, Г., Р. Василева, М. Николова, (2007), Технология на хляба, хлебните и сладкарски изделия, София, „Матком“ ООД.
2. Харалампиев, Д. и кол., (1970), Учебник по хлебопроизводство, София, Техника.
3. Ahlborn, G.J., Pike, O.A., Hendrix, S.B., Hess, W.M., Huber, C.S., (2005), Sensory, mechanical and microscopic evaluation of staling in low-protein and glutenfree breads. *Cereal Chemistry* 82, 328–335
4. Catassi, C. and Fasano, A. 2008. Celiac disease. In Arendt, E.K., Dal Bello, F. (Eds.), *Gluten-free cereal products and beverages* (1-27), Academic Press.
5. Collar, C., Martinez, J.C. and Rosell, C.M. 2001. Lipid binding of fresh and stored formulated wheat breads. Relationship with dough and bread technological performance. *Food Science and Technological International*, 7, 501-510.
6. Davidou, S., Le Meste, M., Debever, E. and Bekaert, D. 1996. A contribution to the study of staling of white bread: effect of water and hydrocolloid. *Food Hydrocolloids*, 10, 375-383.
7. Fasano, A., Catassi, C., (2001). Current approaches to diagnosis and treatment of celiacdisease: an evolving spectrum. *Gastroenterology* 120, 636–651.
8. Gallagher, E., Gormley, T.R., Arendt, E.K., 2003. Crust and crumb characteristics of gluten free breads. *Journal of Food Engineering* 56, 153–161.
9. Guarda, A., Rosell, C. M., Benedito, C. and Galotto, M.J. 2004. Different hydrocolloids as bread improvers and antistaling agents. *Food Hydrocolloids*, 18, 241–247.

10. Korus, J., Grzelak, K., Achremowicz, B., Sabat, R., 2006. Influence of prebiotic additions on the quality of gluten-free bread and on the content of inulin and fructooligosaccharides. *Food Science and Technology International* 12 (6), 489–495.
11. Korus, J., M. Witczak, R. Ziobro, L. Juszcak (2009). The impact of resistant starch on characteristics of gluten-free bread and dough. *Food Hydrocolloids* 23 (3), 988–995.
12. Production of gluten-free bread using soybean flour. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 84, 1969–1974.
13. Pruska-Ke_dzior, A., Z. Ke_dzior, M. Gora_ cy, K. Pietrowska, A. Przybylska, K. Spychalska, (2008). Comparison of rheological, fermentative and baking properties of gluten-free dough formulations. *European Food Research and Technology* 227, 1523–1536.
14. Renzetti, S., Dal Bello, F., Arendt, E.K., (2008), Microstructure, fundamental rheology and baking characteristics of batters and breads from different gluten-free flours traded with a microbial transglutaminase. *Journal of Cereal Science* 48, 33–45.
15. Ribotta, P.D., Ausar, S.F., Morcillo, M.H., Perez, G.T., Beltramo, D.M., Leon, A.E., (2004), Production of gluten-free bread using soybean flour. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 84, 1969–1974.
16. Rojas, J.A., Rosell, C.M. and Benedito De Barber, C. 1999. Pasting properties of different flour hydrocolloid systems. *Food Hydrocolloids*, 13, 27-33.
17. Sivaramakrishnan, H.P., Senge, B., Chattopadhyay, P.K.,(2004), Rheological properties of rice dough for making rice bread. *Journal of Food Engineering* 62, 37–45



office@rebrand.bg

Професионално брендиране

REBRAND
vinyl ads factory

Облепяне на фирмени автомобили.



Външна реклама.

Облепяне на витрини.



телефон: 02/862 11 21

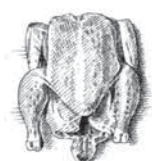
www.rebrand.bg

Как да купим и приготвим пиле

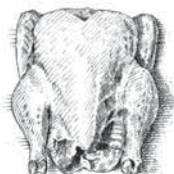
Целите птици струват по-евтино отколкото тези, опаковани на части. Така че, от финансова гледна точка е най-добре пилето да се разреже на парчета при домашни условия. В статията има всичко, което трябва да знаете, за да усвоите някои основни умения и да купите подходящо пиле, независимо, че е базирана на примери от американския пазар на пилешко.

Закупуване на птица с правилна големина

Производителите отглеждат пилетата така, че те да „затлъстят“. Това е един индустриален термин, показващ, че месото от гърдите им е дебело и тлъсто. Те трябва да бъдат на различна възраст, в зависимост от желаното тегло на закланите птици. Ние открихме, че определени големина, обикновено описвани от производителите с термините по-долу, дават различен резултат за определени рецепти.



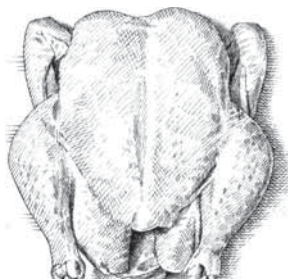
Малко пиле
POUSSIN



Корнуелска
кокошка



Бройлер за
пържене



Пиле за печене

Малките пилета POUSSIN са пилета-бебета, които тежат около 500г. В повечето случаи могат да се намерят само в специализираните

магазини или в месарници. Идеални са само за една порция.

Корнуелски кокошки са малко по-големи от poussin. Тежат между

500 г. и 1 кг. По-едри от тях са достатъчни за две порции. Обикновено тези птици са с брандове за масовия пазар. При тях липсва вкусът на по-малките poussin.

Бройлери за пържене са стандартните пилета от супермаркетите. Те са най-предпочитаните от консуматора. В повечето случаи тежат между 1,5 и 2,25 кг. Достатъчни са за четири души. Рецепти, които изискват цели птици, се приготвят с пилета именно от тази категория.

Пилета за печене в повечето случаи тежат между 2,5 и 4 кг. Въпреки тяхното име, ние не препоръчваме печенето на толкова едри птици тъй, като е възможно външните слоеве от месо да прегорят преди тези около кокала да достигнат подходящата вътрешна температура. Когато трябва да се нахранят много хора, за предпочитане е да се купят повече от бройлерите за пържене.

Пиле в саламура

Многобройните аналитични проби са показали, че от наkisнатото преди готвенето му в разтвор от осолена вода пиле се получава много сочно и добре овкусено месо. Изключение от това правило прави птицата, от която се приготвя еврейската религиозна храна *kosher*. Осолената саламура овкусява домашните птици. Тя спомага за промяната на тяхната протеинова структура. При осоляването в саламура месото става по-крехко, сочно и вкусно. Саламурата се получава като към студената вода се добави сол. Разбърква се, за да се разтвори. След това пилето се потапя в нея и престоява определено време. За предпочитане е да се използва трапезна сол за приготвяне на саламура, тъй като тя се разтваря по-бързо

във вода отколкото тази, използвана за еврейската религиозна храна *kosher*. В таблицата по-долу са посочени количествата сол и вода, както и времето, необходимо за престояване на месото в саламурата.

	трапезна сол	вода	време
Цяло пиле (1,5 до 2 кг)	½ чаша	2,25 л	½ до 1 час
Парчета от пиле с костите	½ чаша	2,25 л	30 мин

Не слагайте в саламура пиле, охладено във вода

Когато поставихме в саламура обезкостени пилешки гърди, охладени на въздух, и такива, охладени във вода, открихме, че първите

абсорбират 3 ½ пъти повече вода, отколкото вторите. След сготвянето охладените на въздух дегустационни проби бяха значително по-сочни и по-добре овкусени отколкото тези във вода.

Защо? Пилето, охладено във вода, има по-малка възможност да поеме саламура, т.е. по-голямо количество сол, която не само овкусява месото но го държи влажно и по време на готвенето. Абсорбираната по време на обработването вода се извлича и прави месото почти толкова сухо и слабо овкусено колкото при пиле, което изобщо не е било в саламура. Така че, няма да е голям късмет, ако разполагате само с пиле, охладено във вода. Изберете по-скоро сухо осоляване, отколкото слагане в саламура.



Производство и търговия на суровини и материали за сладкарството и хлебопроизводството

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



лабораторни и технологични решения

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

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

INTRAMA
Ние правим храните по-стойностни!

- ТЕХНОЛОГИЧНО ОБОРУДВАНЕ
 - ФОЛИА
 - ЕТИКЕТИ
 - СЕРВИЗ
 - СОФТУЕР

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



GENESIS LABORATORIES

ЗАКВАСКИ
ПРОБИОТИЦИ

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



лактолина


НАТУРАЛНИ ЗАКВАСКИ
ОТ БЪЛГАРИЯ

www.lactina-ltd.com



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

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



КемОксиД ООД

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

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



aromsa

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

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



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

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



DERONI
1991

Кулинарно Майсторство
ОТ 1991

Централен офис:
6300 Хасково, бул. "Съединение" 86
Тел.: 038 66 11 67; 038 66 11 68; Факс: 038 536 901
deroni@deroni.com www.deroni.com



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



ХИДРОХ БЪЛГАРИЯ

ОБРАБОТКА НА ВОДИ

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

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

**„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,
гюнерпикки**

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

**ARTEMIS ООД
ПРЕДЛАГА:**

**Givaudan
beneo**

Аромати за безалкохолни
и алкохолни напитки
Инулин и олигофруктоза
от цикория
Оризиви деривати: брашна, нишестета,
оризови протеин и сироп
Функционални въглехидрати – 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 ГОРУБАЯНЕ
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
Индустирален 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** – сусамова,
слънчогледова, нуга и
карамель 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 от
гореспоменатите продукти.

■ Основен принцип на БУЛ-ТАТ ЕООД при
производството е стремежът 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. Акация, 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
конвектомати, 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

**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

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@lbbulgarium.bg
www.lbbulgarium.bg

УХТ, Пловдив
Катедра „Биотехнология“

разполага със съвременна
апаратура за извършване на:

- Микробиологични анализи на суровини,
храна, напитки, фуражи и др.
- Биохимични и химични анализи на суровини,
храна, 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. г-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

Две изложения за два континента



За шести пореден път КООП ХВП организира посещение на специализираното изложение за хлебари и сладкари IBATECH в Истанбул, а тази година за първи път посетихме и новото изложение за храни и напитки ANUFOOD. Организацията започна със стремглаво записване, последвано от отписване, предизвикано от създателя се неспокойно положение в южната ни съседка и накрая най-смелите, близо 40 души, потеглихме... Истанбул ни посрещна с килими от разцъфнали лалета, чиято красотата и аромат запленяват. Първо посетихме изложението ANUFOOD, което е само на две години и това му личи – още е малко, но с амбицията да заприлича на ANUGA за нашия регион. За разлика от него, IBATECH вече е отдавна пораснало и утвърдено изложение, събрали и тази година фирми от 20 държави и 4 континента на площ от 50 000 кв.м. Те предлагат всичко за хлебарството, сладкарството, шоколада и сладоледа. За интереса към изложението говори и броят на посетителите 74 563.

Нашата група също с не скрит интерес обикаляше зала след зала, снимаше и пазаруваше машини и инструменти, суровини, „крадеше“ технологии.

В автобуса на връщане имаше толкова професионални инструменти, че ако реши човек може да си отвори малка сладкарска работилница. Е, съчетахме полезното с приятното, плавахме с корабче по Босфора, посетихме Египетския пазар и двореца Долма Бахче... Всичко беше много хубаво, а най хубавото е когато получиш много благодарности и на сбогуване хората те питат „Къде ще ни водите следващия път?“...

Виолета Георгиева



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

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.



• Bulgaria •
IFP

Международен панаир Пловдив



72^{ри} МЕЖДУНАРОДЕН
ТЕХНИЧЕСКИ
ПАНАИР ПЛОВДИВ
26.09-01.10.2016