



А Б В Г Д Е Ж З  
И К Л М Н О П  
Р С Т Ъ Ф Х Ц  
Ч Ц У Ш Ъ Ъ Ъ  
Ѡ ѡ Ѣ Ѥ Ѧ ѧ  
Ѩ ѩ Ѭ ѭ Ѯ ѯ Ѱ ѱ Ѳ ѳ Ѵ ѵ

*Избор на живот*

# Семинар на тема

## **„ЕС с нови правила при етикетирането – Пълна информация при избора и покупката на храни“**

СТАРА ЗАГОРА, хотел „СИТИ“, 26- 27 юни 2014 г.

Семинарът е за фирми производители на хляб, хлебни и сладкарски, шоколадови изделия и сладолед, и за регионалните контролни органи на БАБХ.

### **ЧЕТВЪРТЪК 26 ЮНИ 2014 г.**

**11.30** Регистрация

11.45 Представяне на лекторите и участниците в семинара.

**12.00** - Хляб, хлебни, сладкарски и шоколадови изделия, специфични особености на тези групи храни. Действащо специализирано законодателство.

Изисквания към тези храни, фигуриращи в Списъка на категориите храни, съгласно Регламент (ЕО) № 1333/2008 относно добавките в храните.

Съществени особености за тези групи храни, при разработването на Технологичните документи.

Лектор: инж. Атанас Дробенов- главен експерт в ЦУ на БАБХ, Дирекция „Контрол на храните и граничен контрол“

**13.00** - Задължителна информация при етикетиране на хляб, хлебни и сладкарски изделия. Специфични изисквания към списъка на съставките.

Лектор: д-р инж. Магдалина Гаджева

**13.15** Кафе пауза

**13.45** - Етикетиране на храните – основни аспекти на новото европейско законодателство.

Етикетиране на хляб, хлебни, сладкарски и шоколадови изделия. Специфични особености за тези групи храни. Съответствие с Регламент 1169.

Изисквания за предоставяне на необходимата информация на потребителите, в случаите на предлагане на неупаковани храни в магазини, заведения, пекарни, баничарници, сладкарници и др.

Етикетирането с допълнителни стикери на продукти, произведени в други държави и дистрибутирани на българския пазар. Изисквания и най чести нарушения.

Лектор: инж. Атанас Дробенов

**14.45** - Предизвикателствата на Регламент 1169/2011

Лектор: проф. д-р Йордан Гогов

**15.30** - Дискусия по темите, разгледани в първия ден на семинара.

(По желание участниците могат да си донесат фирмени етикети за консултация на място).

**16.00** - Разпределяне на участниците по групи за изготвяне на етикети за практически занимания през втория ден.

**16.30** - Закриване на първия ден на семинара.

### **ПЕТЪК 27 ЮНИ 2014 г.**

**9.00** - Работа по групи за изготвяне на етикети.

**9.30** - Представяне на изготвените етикети в групите и преглед на същите в съответствие със задължителната информация за храните, съгласно Регламент 1169/2011: наименование, списък на съставките, съставки, причиняващи алергии, нетно количество, срок на минимална трайност, условия за съхранение, име и адрес на стопанския субект, страна на произход, указания за употреба, обявяване на хранителната стойност, дизайн на етикета.

Водещи: проф. Гогов, инж. Дробенов, д-р инж. Гаджева,

**10.50** - Кафе пауза

**11.00** - Определяне хранителната стойност на хляб, хлебни и сладкарски изделия. Изисквания при изчисляване на енергийна стойност.

Лектор: д-р инж.. Валентина Чонова, Университет по хранителни технологии

**11.30** - Кръгла маса - въпроси по обсъжданите теми към лекторите.

**12.30** - Закриване на семинара

### **За контакти:**

Кооперация „Хранително-вкусова промишленост“  
1000 София, ул. Раковски 108, офис 605,  
тел.: 02/ 987 64 82; тел./факс: 02/ 988-05-89;  
GSM: 088 464 69 19; 087 940 65 62;  
e-mail: office@hvp-bg.eu; fpim\_adv@abv.bg;  
<http://www.hvp-bg.eu>





# Рецептата за успех



## Иновация в шоколадовия вкус

10/12% DB82  
какао на прах  
за наситен цвят и  
богат шоколадов вкус

### Неповторимо съчетание на цвят и вкус

**Cargill Cocoa & Chocolate** ви дава възможност да се насладите на наситения цвят и уникалния вкус на тъмен шоколад в богат асортимент от готови изделия, благодарение на своя иновативен продукт.

Новото тъмно какао на прах **DB82 10/12%** ви помага да съчетаете в своите изделия апетитен цвят и наситен шоколадов вкус.

**DB82 10/12%** ще помогне за подобряването както на вече добре позициониран продукт, така и ще даде предимство за разработване и въвеждане на пазара на нов продукт, благодарение на изразения шоколадов вкус и цвят, които придава на крайното изделие.

### Просто по-добра рецепта

Сред множеството рецепти за различни видове какао прах, ще бъдете изненадани от неповторимия шоколадов вкус и цвят на това какао и ще имате увереността да предложите на клиентите си нещо съвършено различно.

Какао на прах **DB82** е подходящо за влагане в:

- шоколадови кремове и кувертюри;
- млечни продукти;
- вафли и бисквити;
- бонбони и десерти.

### Продуктова спецификация

10/12 % DB82

**Цвят & Вкус** - Наситен тъмен цвят с изразен шоколадов привкус

**Произход** - Кот д'Ивоар

**Масленост** - 10/12%

**pH** - 8.7 +/- 0.2

**Финост** - мин. 99.5% (75 m)

**Влажност** - макс. 5%

Открийте истинския шоколадов вкус с какао на прах **DB82!**

КУК-България ЕООД  
4003 Пловдив, ул. Г. Бенев 3  
тел. 032 94 67 60; факс 032 96 75 58  
e-mail: Yuri.Angelov@kuk.com



SOLUTIONS FOR PHARMA & FOOD

# Съдържание

Година LXIII  
Брой 5/2014

**АНА БЪЛГАРИЯ**  
www.anibg.com

Опаковъчни решения за всеки

За приоритетите, образованието и белите ластовици...	5
Дискусия от национално значение	9
С едно натискане на клавиша „назад към произхода“	12
Топ десет на тенденциите при функционалните храни	14
Българският производител на аромати за хранителната индустрия	17
Тестени изделия с фибри: какво казва науката?	18
Недоразуменията подхранват подозрителността към хранителните добавки	20
Поглед към пазара на храни	22
Наблюдател	24-32
Хлебари и сладкари обсъждат Регламента за етикетването	24
Вести от СХП	26
Вести от ССА	28
Производителите на храни са „неподготвени за дигиталната революция“	32
Влияние на температурата при конвективно сушене на Годжи бери ( <i>Lycium barbarum L.</i> ) върху сорбционните му характеристики	33
Влияние на белтъчното окисление върху цветовата характеристика на охладено телешко и свинско месо	37
Ефективност от гранулирането на слънчогледов експелер преди екстракция	42
Бизнессправочник	45
СГХСТ приключи поредния проект	48



Фирми, представени в броя:

**АНА България**  
**Артемис**  
**Готи**  
**Готмар**  
**ИФО дизайн**  
**КЕ Груп**  
**КУК България**  
**Международен Пловдивски панаир**  
**Пантелей Тошев**  
**ПС Сервиз**  
**Рали Експо**  
**Ре Бранг**  
**ТЕА Трейдинг**  
**ФНТС**  
**ЦСБ Систем България**



Със съдействието на Съюз по хранителна промишленост към ФНТС, УХТ Пловдив и Селскостопанска академия към МЗХ

**Редакция:**

проф. д.т.н. Валентин Бъчваров,  
ст. н. с. г-р Веселка Дулева гм, доц. Георги Джатов,  
проф. Йордан Гогов, г-р Лидия Михайлова,  
г-р инж. Магдалина Гаджева, инж. Майя Стойчева,  
инж. Милчо Бошев, доц. Пантелей Денев,  
г-р Светлана Минкова, ст. н. с. г-р Христо Юруков,  
проф. д.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 позволение на източника.  
Редакцията не носи отговорност за съдържанието на рекламните и PR материали. Мнението на редакцията не винаги съвпада с мнението на авторите на статиите.  
Абонамент чрез Български пощи, „Доби прес“, РП.

**АБОНИРАНЕ В РЕДАКЦИЯТА ПРЕЗ ЦЯЛАТА ГОДИНА !**



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

**Editorial board:**

Prof. D. Sc. Chavdar Damianov, Assoc. Prof. George Djatov,  
Prof. Jordan Gogov, Ph.D. Veselka Duleva,  
Ph.D. Lidia Mihaylova, Dipl.eng. Maia Stoicheva,  
Ph.D. eng. Magdalina Gadjeva, Dipl.eng. Milcho Boshev, Assoc. Prof. Panteley Denev, Ph.D. Svetlana Minkova,  
Prof. D. Sc., Ph.D. Valentin Batchvarov

**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,

И ето ни пак в период на без-  
времие... Ако сте чели моите  
анонси, сигурно си спомняте с  
колко надежди посрещнахме тази  
година? Но тя се преполови, а нашите мъдри политици решиха  
отново да си поиграят на политика, на избори и показване на  
мускули. Какво от това, че няма нищо по страшно за стопанския  
живот на една държава, още повече ако тя е с разбита икономика,  
от липсата на сигурност, от неяснота за бъдещето, в край-  
на сметка от това, че не можеш да планираш една по-сериозна  
бизнес операция, защото не знаеш какво ще бъде утре. Въпреки  
всички медени приказки за гръбнака на държавата – малкия и сред-  
ен бизнес, основен за нашия отрасъл – той е най-ощетен в пери-  
оди на политически кризи. Но кой мисли за него. Важно е да пока-  
жем колко сме значими, как всичко зависи от нас. Забравя се една  
мъдра мисъл, принадлежаща на един недолъбван човек от миналия  
век – Знамето върви след парите!, сиреч политиката върви след  
икономиката. Само у нас, понеже по традиция всичко е наопаки,  
политиците се мъчат да регулират икономиката.

Сигурно ще преживеем и това безвремие. Натрупали сме  
опит. Но защо трябва отново да боксуваме на едно място, да  
забавяме темповете, да инкасираме загуби – за държавата, за  
бизнеса, за всеки един от нас. И като се замисли човек, стопихме  
се, останахме шепа хора на педя земя и не можем да седнем на  
една маса, да намерим общия интерес и да помогнем на държа-  
вата да потръгне. Само тогава може би и младите ни хора ще  
останат тук, или ще се завърнат от чужбина, за да влагат сили  
и умения в собствената си Родина. Само тогава демографията  
ни ще се стабилизира, няма да закриваме училища и ректорите  
на вузовете няма да се чудят откъде да вземат студенти. Само  
тогава ще имаме самочувствието да стоим горди пред разни  
чужди ментори и няма да допускаме да се използва държавата ни  
като плашило за другите или като полигон за икономически ек-  
сперименти за сметка на чужди интереси.

Съжалявам за тези не много приятни размисли, но ми е болно  
като наблюдавам страни, довчера в графата слаборазвиващи се,  
да ни превъзхождат по всички показатели за една съвременна  
държава...

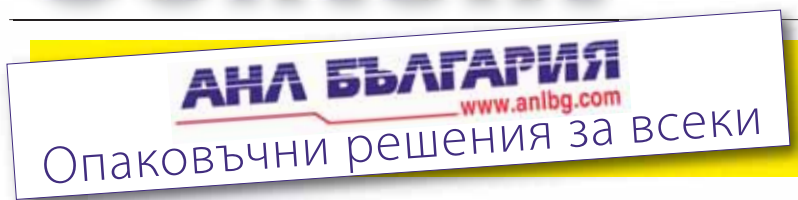
И понеже съм убеден, че въпреки всичко трябва да работим, да  
си партнираме за един общ напредък, искам да ви информирам, че  
следващият ни брой е посветен на лятото и всички онези продук-  
ти на нашия отрасъл, с които се мъчим да му противостоим –  
безалкохолни напитки, пиво, сладолед и т.н. Споделете с нас сво-  
ите постижения, задайте своите въпроси и темите, които ви  
интересуват – ще се опитаме да ви отговорим. Все с цел да сме  
ви полезни от следващия брой ще отворим рубрика, свързана с  
Регламент 1169/2011 за етикетването, в която ще отговаряме  
на ваши въпроси, както и на въпроси, натрупани по време на про-  
вежданите от нас семинари.

**Петко Делибеев**  
гл. редактор



# Content

Year LXIII  
Issue 5/2014



Priorities, education and white swallows ...	5
Discussion of national importance	9
One pressing „back to origin“	12
The Top Ten Functional Food Trends	14
Bulgarian manufacturer of flavors for food industriya	17
Fiber-rich bakery: What does the science say?	18
Misconceptions fuel suspicions about food additives	20
Food market overview	22
Observer	22-24
Bakers and confectioners discuss Labelling Regulations	24
News from UFI	26
News from ACA	28
Food manufacturers 'unprepared for digital revolution'	32
Effect of the temperature under convective drying of Goji berry (Lycium barbarum L.) on its sorption characteristics	33
Effect of protein oxidation on colour characteristics of raw meat from bovines and pigs	37
Efficiency of granulation of sunflower expeller before extraction	42
Businessguide	45
Sofia High School in bakery technology	48



*Companies represented in the issue:*

- ANL Bulgaria**
- Artemis**
- CSB System Bulgaria**
- FNTS**
- Goti**
- Gotmar**
- IFO Design**
- International Plovdiv fear**
- KE Group**
- KUK Bulgaria**
- Pantelei Toshev**
- PC Service**
- Rallyexpo**
- Re Brand**
- TEA Trading**





# За приоритетите, образованието и белите лястовици...

*Всяка година месеците преди кандидат-студентските изпити са месеци на напрежение и търсене на варианти за привличане на бъдещите студенти. Още повече това е валидно в тези години, когато силно се усеща ефектът на спадналата раждаемост в края на миналия век. Логично е този проблем да стои и пред ръководството на Университета по хранителни технологии. Затова поговорихме с ректора на Университета, проф. д.т.н. инж. Кольо Динков, какви решение търсят те на този всеобщ проблем? Темата наистина се оказва наболяла и ректорът, без да го притеснявам с въпроси, на един дъх сподели проблемите, опитите на Университета да намира тяхното решение и препоръките към държавата и бизнеса. Предлагам на вниманието ви споделените размисли на ректора на УХТ:*

**Н**ие сме Университет, свързан с едно направление в икономиката, което трябва да бъде приоритет за развитието на нашата страна. Ненапразно много често се коментира, че ако нашата държава трябва да се опре на някакви икономически лостове, за да излезе от положението, в което се намира, трябва да развива селското стопанство, респективно хранителната промишленост, респективно туризма. В тази връзка е съвсем логично приоритет да се даде на висшите училища, които подготвят специалисти за тези направления. Държавата трябва ясно да заяви тези приоритети,

да има консенсус на всички партии по тези приоритети. Това е нашето твърдо убеждение.

В крайна сметка всичко е въпрос на това какво произвеждаме и на тази база какво ще преразпределяме? Именно затова мисля, че нещата трябва да бъдат ясно изразени: в сферата на икономиката приоритетите са тези. Респективно за тези приоритети на нас ни трябвават едн-какви си специалисти. Това от една страна. От друга, съвсем нормално и логично е да създаваме и специалисти със средно професионално образование, което е другият въпрос, на който трябва да обърнем внимание. Така че първият про-

BLEM е във взаимовръзката между висшето и средното образование.

Нещо, на което основно сме заложили в нашата кандидат-студентска кампания тази година са двустранни договорности със средните професионални училища, а и не само с тях. В тези договори конкретно сме посочили какво ние можем да дадем и с какво училищата могат да са ни полезни. Отворихме максимално широко възможностите да може да се кандидатства със свидетелства за професионална квалификация. Т.е., разчитаме основно на такива деца, които са започнали още в средното си образование да са в сферата, за която ние готвим висши кадри. Това е спецификата на тазгодишната ни кандидат-студентска кампания.

Отказахме се от кандидат-студентските борси, от тази шумност и показност и се опитваме да подходим спокойно, да отидем на място в съответното училище, да се срещнем с учениците, включително и с тези, които завършват следващата година, защото и те трябва да се подготвят. Оттам насетне, на базата на двустранните договори, които сключихме, на базата на контактите, които направихме с професионалното образование, да разчитаме основно на този контингент от учащи да продължат образованието си в тези специалности, които ние им предлагаме. Това е по-различното в подхода, който избрахме за кампанията тази година. Надяваме се, че ще ни помогне, защото си даваме сметка, че тази година децата са с хиляди по-малко от това, което са обявили държавните училища като прием, а следващата година този процент ще бъде още по-голям.

⇒ Но да се върнем към това, с което започнахме – приоритетите в развитието на сържавата. Няма ясна представа в момента какви са потребностите на бизнеса за съответния брой специалисти? Това може би е и наша слабост, но е слабост и на бизнеса. Обикновено търсим взаимните контакти по определена конкретика – когато нещата опрат до даден конкретен проблем, който да бъде решен. Говоря от гледна точка на обезпечаването с кадри и от гледна точка решаването на някакъв научен проблем. А нещата според мен трябва да бъдат в една група плоскост – да има предварително срещи и то на най-високо ниво, с висшия мениджмънт на големите, а и на по-малките фирми. Ние сме междинното звено между средното образование и бизнеса. И така както търсим вратички за общуване със средното образование, трябва да намерим съответните вратички и с бизнеса. Но за целта е необходима реципрочност и от бизнеса. Той трябва да заяви ясно и категорично по съответните направления, да кажем за следващите пет години – на

нас ни трябва такива и такива специалисти. Защото има голямо различие и между желанията какви да бъдат специалистите за едно голямо предприятие и за една малка фирма. Но ако ние знаем заявените интереси, нищо не ни пречи да подготвяме специалисти и за двете. Това ще ни помогне да си правим и учебните планове такива, че да са по-реални, да бъдат по-близо до практиката. Но този контакт, за съжаление, като стратегическа визия в момента го няма. Няма срещи с бизнеса, няма го търсенето от бизнеса към нас – той да предяви съответните претенции и след това вече ние да търсим начина, по

на наши студенти, поддържаеме добри контакти и студентите могат да ходят във всички предприятия на холдинга на стажове и практики. Следващата стъпка, за която в момента сме договорили с госпожа Елза Маркова, изпълнителен директор на „Бела България“ – през лятото наши студенти да ходят там да работят в производството за два месеца. Нещо, което ние можем да им признаем след това и като практика. Но това са бели лястовици, което потвърждава, че диалогът ни с бизнеса не е на онова ниво, на което трябва да бъде.

Тук разбира се са необходими и законодателни инициативи – когато бизнесът отговори на дадени потребности той да получава съответни бонуси. Държавата да го стимулира за това. Ето например, средствата, които държавата осигурява в момента за развитие на научна дейност са съвсем лимитирани, ограничени. Къде е другата възможност – другата възможност е пак в бизнеса. Но трябва да му се отворят вратите, да получи някаква преференция, да има защо да го прави.



На всяка цена искам да отбележа и Проекта за студентските практики. Ние работим по този проект и мога да кажа, че това е един тристранен процес, в който най-удовлетворени са студентите, защото те отиват един месец или 40 дни там, в производството, наистина да си „изцапат“ ръцете и получават едно заплащане да кажем в рамките на 400-500 лв. Но те влизат в съответното предприятие, виждат за как-

во става въпрос – не е като при опознавателните практики. Второ – доволни са съответните фирми, защото има предвидени средства за така наречените ментори от фирмата, които работят със студентите. Трето – бизнесът е доволен и защото отивайки при него 5-10 човека на практика, той може да си избере бъдещи кадри. Удовлетворени са и нашите преподаватели, които получават определено заплащане за ангажираността си с тази дейност. Не само това. Отивайки във фирмите със своите студенти те също влизат

който да стиковаме интересите и да търсим варианти да ги удовлетворяваме. Така че тук нещата са равни – колкото това е наш проблем, толкова е проблем и на бизнеса.

Ще си позволя да дам един положителен пример – добрите контакти, които имаме с холдинг Бела България. Те са едни от малкото, които наистина имат отношение по темата. Дадоха целеви стипендии



**ЗЛАТЕН МЕДАЛ**  
**от Месомания**  
**2011**

## КОНЕКТ-ИТ А

за слепване на малки късове месо

ТЕА ТРЕЙДИНГ предлага иновативен продукт КОНЕКТ-ИТ „А“, производство на фирма ВИБЕРГ (WIBERG) Австрия. Не се шприцова! Възможности за водозадържане: +20-30%.

КОНЕКТ-ИТ „А“ е без алергенна, хранителна добавка на полизахаридна (алгинатна) база, обогатена с фазер от цвекло и pH-регулатор за трайност за производство на месни заготовки.

Технологични качества - за спояване на дребните късове месо, отпадащи

при оформянето на целите мускулни групи, отиващи за продажба като сурово месо или за производство на варени шунки и пушени деликатеси.

След студеното слепване на дребните парчета месо, те се напълват в обвивка, престояват една нощ в хладилник и се нарязват (формоват) за различни месни заготовки: шишчета, шницели, стекове, медальони за ястия и др.

Правилното оползотворяване на месото - безотпадно и качествено, води до подобряване ефективността на производството и цените за потребителите!

### I. Характеристика на хранителната добавка КОНЕКТ-ИТ „А“

**КОНЕКТ-ИТ „А“ - Иновативен продукт за „слепени“ месни заготовки**

Вид на продукта	Хранителна добавка - функционална комбинация
Произход	На полизахаридна (алгинатна) база
Състав за деклариране	Киселинен регулатор: E450, фазер от захарно цвекло, съгъстител: E401 т.е. (дифосфат, фазер и натриев алгинат)
Важно качество	Не съдържа алергени! И е идеален за формоване на продукти!
Ефективност	1. Икономия на месна суровина - „студено слепване“ на малки късове месо, тримингс, МДМ, жили и особено пилешко 2. Производство на стандартизирани месни продукти (и зеленчуци)
Технологични свойства	Стабилизира месните продукти (не се променят при размразяване, остават стегнати при стерилизация)
Полза за потребителите	Качествен месен продукт с по-добра цена
Приложение	Широк спектър на приложение: за шишчета, шницели, стекове

### II. Начин на работа с КОНЕКТ-ИТ „А“ - лесен, само студена обработка

**КОНЕКТ-ИТ -А на (алгинатна база) - ПРОЦЕС на работа РЕСТРУКТУРИРАНО МЕСО (малки парчета месо - обрезаки)**



1. КОНЕКТ-ИТ „А“ без сол се разтваря хомогенно в студена вода



2. Разтворът се прибавя към месото и заедно се объркват/смесват в тумблер



3. Месната маса се напълва в обвивки/форми; 1 нощ стои в хладилник



4. Продуктът се нарязва на порции и чак тогава се осолява

### Предназначение

на КОНЕКТ-ИТ „А“ - за производство на месни заготовки



⇒ В производството, виждат какви са реалните проблеми. Пак стига-ме до връзката между бизнеса и преподавателите... Така че това е една програма, която задължително трябва да продължи дори ако няма европейско финансиране. За този проект трябва да се заделят целево средства, но той трябва да продължи. Защото основен наш проблем е практическата подготовка и това е една от възможностите да го решаваме. По този проект в момента най-големият недостатък е, че няма заделени средства за логистиката – за пътуването на студентите до мяс-

реализацията, от друга заплащането. Да, но ние няма как да променим това заплащане. Т.е обвързани сме с едни показатели, които касаят рейтинга, а оттам и субсидията, нашето финансиране е нещо, което на практика е извън

предлага Програмата за студентска и преподавателска мобилност – Еразъм и Еразъм плус. Там в момента ние сме доста активни. Разширили сме и диапазона на страните и конкретното участие на преподаватели и студенти

от наша страна, броят месеци. Тази година за пръв път направихме по тази програма езиково обучение на чуждестранни студенти на български език. Даваме си сметка, че това е една от възможностите да привлечем чуждестранните студенти.

Другото, което се опитваме да

правим, са активните международни контакти. Само за миналата година около двайсет наши преподаватели са били в чужбина по различни проекти, разработвани в партньорство с 13 държави.

*Тук си позволих да прекъсна ректора: А как стои въпросът с младите научни кадри. Преди време това също беше сериозен проблем?*

Наистина се чувстваше сериозен отлив от млади хора, които да работят в науката. В последно време имаме акредитирани във всички направления докторски програми. В изминалите една-две години се забелязва добра тенденция на завишена конкуренция по отношение на желаещите да продължат като доктори при нас, което показва, че постепенно хората започват да се насочват към науката. От друга страна ние се опитваме непрекъснато да обновяваме материалната база, всяка година по мъничко да повишаваме фонд работна заплата. За две години от моя мандат сме променили 18 вътрешни документа, т.е. актуализирали сме цялата нормативна база, като сме се опитали да я направим такава, че да отговаря на съвременните условия.

*Споделените размисли на проф. д.т.н. инж. Кольо Динков записва Петко Делибеев*



ното на работата. Но в момента фирмите поемат това. Ето още една бяла лястовица...

Пак в контекста на кандидат-студентската кампания нека погледнем и рейтинговата система за вузовете. Какво правим ние в момента. Отчитаме някаква реализация на нашите кадри. Добре, реализацията е сравнително добра. Това са и обективни причини – така или иначе хранителната промишленост работи. Но какво следва оттам насетне? Можем ли да бъдем конкуренти в момента на онези направления, които са високо платени? Нашите кадри в производството не са високо платени. А това е един от основните критерии, по които нас ни оценяват. От една страна е

нас. Можем ли ние да повлияем на фирмите относно заплащането на нашите специалисти? Нашето производство не може да бъде конкурент нито на банките, нито на високите технологии... И още нещо – повечето наши предприятия не са в София, а има голяма разлика между заплащането в София и в провинцията. А младите хора това ги интересува – къде ще работят, какво ще получават?

Друго направление, което ние се опитваме да развиваме, да отворим хоризонти пред научните работници и студентите, е активната ни международна дейност. Има няколко пътеки, по които се опитваме да вървим. Едната пътека е свързана с използване възможностите, които

# Дискусия от национално значение

В наситената програма на Съюза по хранителна промишленост има едно събитие, което привлича вниманието на много членове на Съюза, на специалисти от научните институти и държавните органи и, естествено, на производителите на храни и напитки. Това е станалата вече традиционна дискуссионна Кръгла маса, посветена на проблемите на българската хранителна индустрия. И тази година интересът към събитието бе толкова голям, че не достигаха местата за желаещите да се включат в дискусиите.

За интереса към Кръглата

маса говори и фактът, че основният орган у нас, отговорен за безопасността на храните – Българската агенция за безопасност на храните (БАБХ) – бе представен от почти цялото си ръководство: проф. Пламен Моллов, изпълнителен директор, г-р Тенчо Тенев, зам. изп. директор, г-р Любомир Кулински, директор на дирекция „Контрол на храните и граничен контрол“, г-р Бойко Ликов – директор на Центъра за оценка на риска, г-р Мая Макавеева – директор на дирекция „Лабораторни дейности“ и др. От Университета по хранителни технологии участваше доцент

Николай Шопов – декан, отговарящ за интеграцията с бизнеса и още много други гости.

При откриването г-р Светла Чамова, председател на УС на СХП изтъкна, че дискусиите се провеждат с партньорството на БАБХ и благодарни на ръководството за съдействието. Тя съобщи, че проф. Моллов ще присъства на първия панел на дискусиите, посветен на необходимостта от нов Закон за храните, тъй като това е много важна тема за производителите, респективно и за БАБХ. Основната част от проблемите, които днес съществуват в отрасъла,



**DULEVO**  
INTERNATIONAL  
www.dulevointernational.com

**JUNGHEINRICH**  
www.jungheinrich.com

**GOTHИ**  
Manufacturing and Logistics Technology

Готи ООД е официален представител на фирмите DULEVO INTERNATIONAL и JUNGHEINRICH AG за България. Почистващата техника с марката DULEVO ще задоволи дори и най-специфичните Ви изисквания в областта на почистването. Широката гама допълнително оборудване дава възможност за постигането на максимални резултати. Машините с марката JUNGHEINRICH предлагат иновативни и високо технологични решения в областта на логистиката и складовата дейност. Готи ООД предлага пълна гама подемно-транспортна и почистваща техника, подходяща за работа в производствени помещения и логистични бази на хранително-вкусовата промишленост, производство на алкохолни и безалкохолни напитки, производство на опаковки и амбалаж и др. Ние ще Ви предложим най-подходящата машина за Вашите условия. Като лоялен, надежден и коректен партньор залагаме на дългосрочно сътрудничество с нашите клиенти.

"ГОТИ" ООД  
бул. «Цар Борис III» 370  
1619 София  
Тел.: 02/ 957 00 35  
Факс.: 02/ 957 00 34  
GSM: 0878 33 22 11  
www.gothi.bg  
office@gothi-bg.com

⇒ се дължи именно на остарялото и неадекватно законодателство. Нещо повече, след създаването на БАБХ необходимостта от нов Закон е още по-голяма. Според г-р Чамова „Цялата философия на Закона беше променена. И сега той само ни пречи и ни обърква...“

В своето изказване проф. Моллов сподели вижданията на Агенцията по маркираните проблеми. Той подчерта: „Основният принцип, който следваме, е партньорството с онези, които контролираме. Моето дълбоко убеждение е, че контролът може да бъде ефективен само когато има добро партньорство с операторите, които трябва да бъдат контролирани и с оглед на това да има ясно дефиниране на правилата, по които се извършва контролът. И едната и другата страна да са наясно с това и съответно тези правила да се прилагат еднозначно, а не да има импровизация...“

Стремим се да включим и гражданското общество по някакъв начин в своята дейност.

*Нашето дълбоко убеждение е, че Агенцията трябва да се открива в своята дейност, да бъде достатъчно публична, не просто на книга, а в реални действия...*

*В този смисъл аз ще се радвам ако на днешния форум дойдат добри предложения, включително и препоръки към нашата работа. Пак казвам – партньорството между нас е ключов фактор за ефективността на Агенцията и за успеха на нашата работа.“*

След въвеждащите думи проф. Моллов се спря на темата, свързана със законодателството и промените в нормативните документи за храните. За пореден път той потвърди, „Моето дълбоко убеждение е, че на България ѝ трябва нов Закон за храните, а не да се правят кръпки, както сега се прави. Тази позиция аз съм изразил на всички възможни нива от първия ден, в който съм в Агенцията... И тук ще споделя мисълта си от предната кръгла маса: Крайно време е хранителният сектор, целият научен потен-

*циал да се обедини около това да се настоява за един добър, ясен закон, обхващащ всички проблеми на хранителната индустрия.“*

Проф. Моллов подчерта и необходимостта от единство в защита на общите интереси и потвърди, че подкрепа от страна на Агенцията ще има: „Инициативата обаче трябва да дойде от бизнеса, от научната общност, от всички които се занимават с проблемите на хранителната промишленост в една или друга сфера и затова смятам, че това е мястото от което трябва да излезе тази инициатива и ние ще я подкрепим. В това мога да ви уверя.“

Във втората част на дискусиите отношение към третираните теми взе и г-р Любомир Кулински. Той изтъкна, че е много впечатлен от факта, че не само броят на присъстващите на Кръглата маса се увеличава, но и капацитетът на участниците е по-добър, което е много хубаво.

Д-р Кулински изрази своето



убеждение, че „в България се произвеждат не само безопасни, но и много качествени храни. Казвам го, не защото тук сме се събрали производители и експерти, а защото смятам, че в годините има достатъчно доказателства за това. Има български храни, при които в много дълъг период от време лабораторните им изследвания не се променят. Това значи, че има български производители и български храни, при които наистина се гържи на стандарта, гържи се на технологията и се съблюдават стриктно.“

По нататък той подчерта един от основните проблеми на отрасъла – „България все по-малко произвежда суровини за хранително-вкусовата промишленост... А без тях нашите традиционни продукти с нашите традиционни рецепти и традиционен вкус няма как да станат...“ Продължавайки тази тема, г-р Кулински изтъкна, че това трябва да се превърне в държавна политика, че е необходимо държавна стратегия за промяна на тази опасна ситуация, за да не загубим традиционните хубави български рецепти и продукти. Той подчерта, че много му се иска „този проблем да бъде един от проблемите, които форумът да представи на отговорните институции в страната с предложения на варианти за решаването му.“

Що се отнася до редицата некомпетентни и направо вредни публикации в медиите относно качеството на храните и тяхното въздействие върху здравето на потребителите, г-р Кулински подчерта, че би трябвало както Контролният орган, така също и браншовите организации и науката да излизат с единно аргументирано становище, което да се противопостави на некомпетентните писания по медиите.

Поредната Кръгла маса, проведена от СХП, е история. Остава да се обработи богатият материал, да се анализират и систематизират предложенията, направени по време на дискусиата и да се предоставят на заинтересованите държавни и обществени структури.

ХВП



Европейски съюз

ПРОЕКТ BG051PO001-2.3.03.-0789-C0001  
**„Подобряване на условията на труд и безопасността при работа в Бутилираща Компания Минерални Води – БАНКЯ ЕООД“**

Проектът се осъществява с финансовата подкрепа на  
Оперативна програма  
„Развитие на човешките ресурси“,  
съфинансирана от Европейския социален фонд на  
Европейския съюз

Проект „Подобряване на условията на труд и безопасността при работа в Бутилираща Компания Минерални Води – БАНКЯ ЕООД“ се осъществява с финансовата подкрепа на Оперативна програма „Развитие на човешките ресурси“ 2007 - 2013, съфинансирана от Европейския социален фонд и Република България по Договор ESF – 2303 – 01 - 07027 от 01.07.2013 г.



Европейски социален фонд

## ПУБЛИКАЦИЯ

„БУТИЛИРАЩА КОМПАНИЯ МИНЕРАЛНИ ВОДИ – БАНКЯ“ ЕООД успешно интегрира програмата по реализиране на съвкупност от мерки за усъвършенстване на системата за управление на здравословни и безопасни условия на труд чрез изпълнението на проект „Подобряване на условията на труд и безопасността при работа в „БУТИЛИРАЩА КОМПАНИЯ МИНЕРАЛНИ ВОДИ – БАНКЯ“ ЕООД“, финансиран по договор за безвъзмездна финансова помощ № ESF – 2303 – 01 - 07027 от 01.07.2013 г. на схема BG 051PO001-2.3.03 „Безопасен труд“ на Оперативна програма „Развитие на човешките ресурси“.

Към момента успешно са реализирани мерките, свързани с осъвременяване на личните предпазни средства и защитното работно облекло за почти 80 служители в предприятието с цел намаляване до минимум въздействието на преките рискове от работния процес и обезпечаването на още по-безопасни условия на труд.

Изградена е система за контролно следене и оповестяване за оператори/ служители, работещи сами, която предоставя постоянна възможност за следене и наблюдение на т. нар. „самотни работници“ – служители в производството, които работят самостоятелно, без присъствието на други техни колеги.

Успешно е реализирана и дейността по извършването на всеобхватен анализ на състоянието и проектиране на организацията на трудовата дейност, като целта е създаването на предпоставки за повишаване производителността на труда и рационалното използване на трудовите, материалните и финансовите ресурси в предприятието.

За месец юни е планирано завършване на обученията по безопасна работа с нововъведено работно оборудване и технологии и съответно прилагане на усъвършенствана система за осигуряване на ЗБУТ.

Мерките, заложи в настоящия проект за подобряване на организацията на трудовата дейност и усъвършенстване на системата за управление на здравословните условия и безопасността на работното място, са напълно адекватни на нуждите и темпа на развитие на дружеството .

**Банкя**  
извор на живот.

### Инвестира във вашето бъдеще!

Този документ е създаден с финансовата подкрепа на Оперативна програма „Развитие на човешките ресурси 2007-2013 г.“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския социален фонд. Цялата отговорност за съдържанието на документа се носи от „Бутилираща Компания Минерални Води – БАНКЯ ЕООД“ и при никакви обстоятелства не може да се приема, че този документ отразява официалното становище на Европейския съюз и Договарящия орган.

# С едно натискане на клавиша „назад към произхода“

Част I

Едно щракване с камерата на смартфона и консуматорът разбира всичко важно за произхода на даден продукт – информационни системи за потребителя като fTrace правят това възможно. Но нещо, което изглежда толкова просто, поставя производителите на хранителни продукти пред организационни предизвикателства. Фирмите трябва да подготвят съответстващо оформление на техните процеси, ако желаят да предоставят данните за произход и преработка на своите продукти онлайн. Често са необходими структурни промени при въвеждането на производствени данни, понеже за пълна обратна проследимост трябва да се документира всеки отделен ход от процеса на преработка. Само по този начин е възможно да се предостави детайлно цялата информация за произхода на даден продукт.

**З**а месопреработвателното предприятие Vion Convenience в Гросостхайм вложените усилия си струват: „Ние можем да предоставим на нашите клиенти тази специална услуга, понеже през 2012 внедрихме IT-решение, което документира цялата логистична верига на нашето предприятие. При нас стоковият поток е свързан повсеместно с информационния поток. Така ние можем без пропуски да проследим нашата стока от доставчика към клиента и обратно“, обяснява Дирк Кирхнер, производствен ръководител на предприятието. Той усилено се занимава с темата Обратна проследимост в продължение на много години. Този иновативен проект той реализира съвместно с Томас Керстен, който е отговорен за продажбите в месния бранш при фирмена група CSB. „CSB от над 20 години е нашата водеща система за стоково стопанство и с подкрепата на браншовото решение ние успяхме да се справим с много предизвикателства. Благодарение на успешното сътрудничество бе очевидно, че Обратната проследимост също ще се управлява изцяло с CSB.“



## Бърз достъп до данните за Обратна проследимост

През 2013 решението е разширено така, че днес продуктите от говеждо месо могат да се проследят



дят от опаковката с готова продукция до фермера, с точност до ушна маркировка – не много месопреработватели могат да предложат тази прозрачност и степен на детайлност. Дирк Кирхнер се радва освен това и на бързината при търсене на важни, вътрешнофирмени данни: „Някои търговски предприятия

в случай на необходимост изискват от производителя максимално бърза реакция, по-малко от един час. С нашето решение ние спокойно можем да се справим и по-бързо.“

Основата за това е заложена



още на Вход стоки. Всяка доставена единица месо се регистрира непосредствено в CSB-System, включвайки нейната история. Номер на поръчка, артикул, лот-номер на доставчика, както и данни за раждане, угодяване, клане, разпад и преработка могат да се „внесат“ в системата или ръчно с използване на CSB-Rack (индустриален компютър), или още преди доставката в Гроссстхайм да се предоставят чрез EDI във вид на авизо за доставка. Също така се съобщава и името на фермера, който последно е угодявал дадено животно. За това фирма Vion Convenience специално се е споразумяла с фермерите. Дирк Кирхнер уточнява: „Естествено в нашето предприятие ние допускаме само стока, при която данните за произход са пълни и въведените параметри за качество съответстват напълно.“

В рамките на получаването стоката се претегля и получава индивидуален лот-номер, както и етикет с баркод EAN-128, който я съпровожда до следващия етап от процеса.

### **CSB-System управлява и документира всички етапи от преработката**

При Vion Convenience са инсталирани многобройни станции на CSB, които позволяват регистриране на данни непосредствено на мястото на тяхното възникване. Благодарение на тях се осъществява прозрачно управление, документиране и контролиране на всички съществени етапи от преработката. При това данните за обратната про-

следимост се предават надеждно от процес към процес. Приетото месо първо се направлява към хладилен склад за временно съхранение, след това се предава в производствените отдели. Тук се сканира баркодът EAN 128, а в CSB-System се извършва завеждането на суровината и нейния лот-номер за производствената партида на артикула, който трябва да бъде произведен. За продукти, при производството на които няма смесване на различни суровини, лот-номерът на суровината се предава едно към едно към новия артикул. В този случай данните за произход просто се „наследяват“. При производството на смесени продукти, като мляно месо, съвместно се преработват няколко суровини, основа за които са рецептурните спецификации в CSB-System. Предварително зададените суровини се идентифицират чрез сканиране на баркода EAN 128, приемат се съответните лот-номера и свързаните с това данни за произход се прехвърлят към номера на пратката на новия артикул. По този начин новият лот-номер свързва всички данни за произход на суровините, които са постъпили в партидата. Ако производството на първо време има нужда само от една част от суровините, останалото количество отново се заскладява, докато не потрѣбва. Времето за производство на продукцията в предприятието в Гроссстхайм е много кратко, обикновено минават между 12 и 18 часа, докато суровините се преработят.

Също така на база на заложените в системата рецептури и съществу-

ващите производствени поръчки, след това се опаковат готовите артикули. В този случай също става въпрос за процес на смесване, понеже готовият продукт се обединява с обвивка, външно фолио и други елементи на опаковане. Опакованият артикул получава нов лот-номер, който автоматично се предава от CSB-System към линиите за ценово маркиране. Понеже принтерите за етикети получават от софтуера индивидуалната информация за маркиране, освен обичайната информация като цена, информация за съставки, хранителни стойности и др., допълнително се предава съдържанието на QR-кода (Quick Response) за fTrace-проследяването.

Принтер за сумарни етикети на всяка една от общо 13 линии се управлява също от CSB – той раздава за всеки опакован кашон и всички каси еднозначен номер на единица пратка (кашон). Допълнително за всеки готов палет се генерира етикет с главен номер на единица пратка.

*Следва продължение*



**CSB-System**  
INTERNATIONAL

**ЦСБ-Систем България**  
ул. Преслав 19  
4000 Пловдив  
Тел/Факс: 032/648-988  
e-mail: [info-bg@csb-system.com](mailto:info-bg@csb-system.com)  
[www.csb.com](http://www.csb.com)

**Автор: 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

**Автор: Илия Моллов**



Илия Моллов, Мениджър продажби при ЦСБ-Систем България ЕООД

# Топ десет на тенденциите при функционалните храни

Специализираните хранителни ingrediente, появата на здравословно ориентиран испаноезичен пазарен сегмент и нарастващият интерес на потребителите към консумацията на протеини разкриват нови възможности пред функционалните храни и напитки.



Спремежът да бъде даден адекватен отговор на търсенето на храни и напитки, характерни за здравословния начин на живот и символизиращи добруването, е еволюирал в комплексен – и често пъти привидно противоречив процес на предлагане на предимства за здравето чрез съчетание на основополагаща хранителна стойност с добавени специализирани здравословни ingrediente.

Според едно изследване, през 2013 г. „ingrediente, добавени с оглед получаването на специални здравословни предимства“ и „с повишена хранителна стойност“ (разбирай цели зърна, фибри) се явяват двата водещи атрибута, превръщащи даден продукт в подходящ за здравето и добруването (Hartman, 2013a).

В същото време здравослов-

ността се разглежда като отражение на комбинация от атрибути – свежест, реалност, избягване на определени субстанции, включването на позитивни такива, високо качество, близост до фермата и, за някои потребители, етични практики или хуманно отношение.

През 2013 г. 58 процента от потребителите се замислят сериозно за здравословността на своите храни и напитки, 47 процента разсъждават върху хранителните ingrediente и 40 процента често насочват мислите си към безопасността на храните (IFIC, 2013a).

През миналата година осем от всеки десет възрастни са положили някакви усилия в посока здравословно хранене, а при една трета (34 процента) тези усилия са били сериозни – поведенчески модели, оставащи непроменени през по-

следните шест години (FMI, 2013).

Здравословността оказва влияние върху покупките на хранителни продукти при 64 процента от потребителите – нарастване в сравнение с 61 процента през 2012 г. (IFIC, 2013a). Съчетанието на хранителни предимства, вкусови качества и кулинарни / гурме изживявания е ключово за решенията на потребителите да опитат нови здравословни хранителни стоки (IRI, 2014). Предвид цитираните статистически данни не е изненадващо, че седем от десетте най-продавани нови храни и напитки, представени в САЩ през 2013 г., са позиционирани именно в сегмента на здравословните артикули (IRI, 2014).

Най-продаваният нов хранителен продукт на 2013 г. е йогурта *Light & Fit Greek* на Данон, чиито продажби през първата година възлизат на 144,9 милиона щатски долара; следва го йогуртът *Yoplait Greek 100* с резултат от 135,1 милиона; трети са snack-совете *Special K Pastry Crisps* на Келог (100,6 млн.); следват *Tostitos Cantina Tortilla Chips* (100,3 млн.); *Bud Light Lime Lime-A-Rita* (97,4 млн.); йогуртът *Muller* (95,8 млн.); кафето *Eight O'Clock K Cups* (89,8 млн.); *Pepsi NEXT* (83,2 млн.); *Special K Flatbread Breakfast Sandwiches* на Келог (77,9 млн.); и замразените ястия *Atkins* с продажби в размер на 74,0 млн. щатски долара (IRI, 2014).



Фигура 1. Желани предимства на новите храни/напитки, предлагащи по-добро хранене. По IRI



Фигура 2. Новите храни/напитки, предлагащи по-добро хранене и позиционирани в категорията „намалено съдържание на...“

По IRI



Ниското съдържание на калории и отсъствието на захар са най-често срещаните здравословни претенции, лансирани от бестселърите сред новите храни и напитки, дефинирани като полезни, през 2013 г. (IRI, 2014). За първи път добавените фибри или цели зърна, по-високата степен на натуралност или органичният произход, както и естествените плодове и дължащите се на плодovото съдържание ползи за здравето изпреварват претенциите за намалено съдържание на мазнини и подсилените хранителни качества (IRI, 2014). Детайлна съпоставка на здравословните претенции от 2012 и 2013 г. ще намерите във фигури 1 и 2.

Най-големият в света пазар на функционални храни, с продажби на стойност 43,9 милиарда долара или 6,9 процента повече в сравнение с 2011 г., са Съединените щати (NBJ, 2013a).

Шестима от всеки десет възрастни американци консумират специално формулирани функционални храни или напитки поне от време на време. На най-високо потребление се радват йогур-

тът, ориентиран към здравето на храносмилателната система, и зърнените храни, полезни за сърдечно-съдовата система, следвани от маслата и маргарините, занижаващи нивата на холестерол, портокаловите сокове със същата функция, засищащите снаксове и закуски, портокаловият сок за здраве на ставите, млечните напитки, подсилващи имунната система, и медицинските чайове (MSI, 2012a).

С реализираните продажби на стойност 27,8 милиарда долара, или 9,8 процента повече в сравнение с 2011 г., напитките запазват ролята на най-мощния сектор на функционалните продукти в САЩ. Функционалните хлябове и зърнени храни реализират продажби в размер на 6,4 милиарда долара, което е спад с 3,3 процента; пакетираните храни – 3,6 милиарда долара или +1,4 процента; снаксове – 3,5 милиарда или +11,7 процента; млечните продукти – 2,2 милиарда или +6,9 процента; подправките – 172 милиона или + 7,0 процента; и плодовете и зеленчуците

– 45 милиона или +12,2 процента (NBJ, 2013a).

Един на всеки петима възрастни намалява употребата на хранителни добавки поради факта, че консумира голямо количество подсилени храни; 88 процента редовно употребяват храни с добавени витамини и минерали (MSI, 2012b).

В глобален план продажбите на функционални храни и напитки достигат през 2012 г. стойност 118 милиарда долара, което е ръст в размер на 5 процента. Вторият най-голям пазар на функционални храни и напитки е Япония, където продажбите възлизат на 22 милиарда долара (ръст от 4,4 процента), следвана от Великобритания с продажби от порядъка на 8,08 милиарда, и Германия – 6,4 милиарда долара (NBJ, 2013г.).

В светлината на бързо набиращата скорост средна класа,



### ФИРМА ARTEMIS OOD Е ОФИЦИАЛЕН ПРЕДСТАВИТЕЛ ЗА БЪЛГАРИЯ НА ПОСОЧЕНИТЕ ПО-ДОЛУ ФИРМИ:

- Givaudan** – Швейцария  
Производител на есенции и емулсии за безалкохолни и алкохолни напитки.
- beneo** – Белгия  
Производител на инулин и олигофруктоза, извлечени от корените на цикория, биологично чист продукт.
- beneo** – Белгия  
Производител на оризови деривати: брашна и нишестета. Световен доставчик на големи, водещи фирми в хранителната индустрия по целия свят.
- beneo** - производство на продукти от захарно цвекло: Isomalt и Palatinosa - световен лидер на пазара в заместването на захарта, които се продават в повече от 70 страни по света за влагане в производството на сладкарски изделия и напитки.
- AJINOMOTO** – Япония, най-големият производител на Аминокиселини и подсладител Аспартам.
- KERRY** е водеща фирма в иновации и приложение на BIO и PHARMA ингредиенти, които се използват в пекарската и бирената индустрии, както и за напитки, сладкарство, кулинария, млечна, месна индустрия, фармация.

Повече информация за фирмата и продуктите, които представя, можете да намерите на сайта на ARTEMIS OOD:  
www.Artemis-bg.com  
адрес: ул.София 101, 1320 Баня, България  
тел/факс: + 359 2 9971012  
тел: + 359 2 9977374  
факс: + 359 2 9977377  
e-mail: office@artemis-bg.com; ladamska@kendy.com

⇒ увеличаването на разполагаемия доход и все по-големия брой на работещите и по-добре образовани жени в разрастващите се пазари, потенциалът на функционалните храни и напитки в световен мащаб е безпрецедентен.

През 2013 г. най-високите стойности на разходите за здравословни и уелнес продукти за крайно потребление са регистрирани в Китай, следван от Бразилия, САЩ, Русия и Мексико (Euromonitor, 2014).

В глобален план, през 2013 г. петте водещи позиционирания в областта на здравословността и добруването са: благоденствие в неговата цялост, контрол върху телото, добро храносмилане, енергийно подсилване и издръжливост. Енергийното подсилване, хранителната нетърпимост, благоденствието в неговата цялост, доброто храносмилане и красотата отвътре са и най-бързо разрастващите се (Euromonitor, 2014).

През миналата година най-бързо разрастващата се категория здравословни/уелнес храни



и напитки в света е тази на подсилените/функционалните решения, следвана от естествено здравословните, органичните

и като цяло полезните продукти (Euromonitor, 2014).

По <http://www.ift.org/>; април 2014

office@rebrand.bg

## Професионално брендиране

**RE  
BRAND**  
vinyl ads factory

**Облепяне на фирмени автомобили.**



**Външна реклама.**

**Облепяне на витрини.**



# Българският производител на аромати за хранителната индустрия

Над 1500 стандартни продукта за повече от 1200 клиенти в 25 страни – едва ли може да има по-представителна визитка за една българска фирма. „Пантелей Тошев“ ЕООД е бързоразвиваща се компания, специализирана в разработка и производство на ингредиенты за напитки и храни. Фирмата е водена от постоянен стремеж към създаване на иновационни решения, които имат за цел подобряване качеството на продуктите в хранителната индустрия с грижа за човешкото здраве. „Пантелей Тошев“ ЕООД разполага с модерен производствен и търговски център, а от началото на 2014 година оперира от новата си модерна фабрика.

За 19 години фирма „Пантелей Тошев“ ЕООД се превръща в основен доставчик на ингредиенты и суровини в страната.

Благодарение на високо квалифицирани кадри и инвестиции в иновативни технологии фирмата е лидер в производството на аромати за хранителната индустрия в България. Тя предлага продукти за производителите в безалкохолната, алкохолната, сладкарската, млечната, хлебната и месната индустрия.

## Аромати с марка „Тошев“

През годините фирмата създава портфолио с над 3000 аромата за различните сфери на хранителната индустрия. Нейните експерти могат да нагаждат профила на аромата спрямо желанието на клиента и спецификата на крайният продукт. Богатият опит и познания позволяват да се тества и предсказва тяхното поведение при различни условия на производствения процес.

„Пантелей Тошев“ ЕООД предлага аромати с различно приложение в зависимост от крайния продукт и технологията на производство за следните индустрии: алкохолни и безалкохолни напитки, захарни и сладкарски изделия, сладолед и млечни изделия. Предлага се богата гама от течни и прахообразни аромати, натурални, натурално-идентични. Фирмата консултира своите клиенти при разработката на проектите им за достигане на жела-

ните резултати, свързани с аромата на крайният продукт.

Във фирмата стриктно се контролира качеството на ароматите с марка „Тошев“ благодарение на високотехнологично оборудван Качествен отдел. Системата за качествен контрол е изградена в няколко етапа: анализ на суровини, проверка по време на производство и следене на всяка партида.

## Ингредиенти и добавки за храни и напитки с марка „Тошев“

Освен аромати, фирма „Пантелей Тошев“ ЕООД предлага всички видове суровини и ингредиенты за хранително-вкусовата индустрия: емулсии, оцветители, стабилизатори,

киселини, подсладители, натурални екстракти, натурални плодови бази и сиропи.

Всяка година Фирмата представя средно 300 нови продукта, като следва световните тенденции и практики в производството на суровини за хранително-вкусовата и питейна индустрия. Тя има дългогодишни взаимоотношения с доказани доставчици на суровини от цял свят. С нарастващия обем и оптимизация на транспорта, фирмата е изградила изключително ефективен процес на доставки.

„Пантелей Тошев“ ЕООД е сертифицирана по ISO 22000: 2005, HACCP, ISO 9001:2008 и предоставя всички съпровождащи сертификати, свидетелства и документация за ароматите, които произвежда.

Следването на световните тенденции в производството на аромати е основна причина за получените признания у нас и в чужбина, като два пъти е носител на наградата за **„Иновативно предприятие на България“** за цялата хранителна индустрия, четири пъти печели Конкурса за **„Иновации в производството на безалкохолни напитки“**. „Пантелей Тошев“ ЕООД притежава и много други български и международни сертификати и награди за иновации и постижения за качество.

Ако желаете да получите актуална информация за най-новите продукти, тенденции и нови от „Пантелей Тошев“ ЕООД следете сайта на фирмата: [www.toshev-ltd.com](http://www.toshev-ltd.com).



# Тестени изделия с фибри: какво казва науката?



*В следващия материал експертите от BakeryandSnacks.com спират вниманието върху някои от широко промотираните ключови качества на фибрите и търсят отговор на въпроса, как производителите биха могли да ги използват, за да предложат допълнителни ползи на потребителите.*

**И**зглежда, че като се почне от червата и се стигне до сърцето, увеличеният прием на фибри се асоциира с многобройни положителни ефекти върху здравето. Какво обаче е актуалното становище на науката по темата за фибрите? И как биха могли производителите на тестени изделия и закуски да се възползват в максимална степен от този ингредиент в своите продукти?

Отдавна е „известно“, че фибрите са полезни за нас. Но за какво точно са полезни те и как да извлечем в пълна мяра тази полезност в условията на конюнктурата, при която добавянето на фибри към продуктите може да доведе до толкова много проблеми във връзка с потребителското одобрение – тъкмо това са най-големите предизвикателства, пред които се изправят производителите днес.

Огромна обем данни от експерименти с хора и животни свързва увеличеният прием на фибри с положително влияние върху здравето, включително: подобро храносмилане, загуба на тегло, превенция на затлъстяването и на диабет тип 2. Според проведено наскоро проучване, поръчано и финансирано от Келог, ако потребителите в САЩ бяха консумирали повече фибри, това би спестило на федералния бюджет 12,7 милиарда долара под формата на разходи в областта на здравеопазването.

## Нещо повече от храносмилането?

Репутацията на фибрите по отношение на влиянието им върху

храносмилането формулира може би най-известната характеристика на този макронутриент – немалък брой проучвания, обаче, навежда на мисълта, че ингредиентът предлага далеч по-широк кръг ефекти, полезни за здравето.

Публикувано в Американския журнал за медицина изследване лансира предположението, че е налице значителна връзка между ограничаване на хранителни фибри и редица сърдечно-метаболитни заболявания, включително метаболически синдром, сърдечно-съдово възпаление и затлъстяване. Екипът, реализирал проучването, подчертава важноста на увеличаването на приема на хранителни фибри, показвайки корелацията между ниските нива на този прием и увеличаването на вероятността от проявление на различни сърдечно-съдови заболявания.

*„Като цяло, при увеличаването на приема на хранителни фибри честотата на случаите от всяка група от цитираните заболявания: метаболически синдром, възпалението и затлъстяването, демонстрира тенденция към намаляване“*, коментират изследователите.

В допълнение към това, изпълнителите на деветгодишен изследователски проект по темата също свързват приемането на по-голямо количество зърнени фибри след сърдечен удар с оптимизиране на шансовете за оцеляване в дългосрочна перспектива. Според данните, публикувани в Британския медицински журнал, след преживяването на сърдечен удар (инфаркт на миокарда) хората, консумиращи по-високи равнища на фибри получават до 25 процента по-големи

шансове да живеят по-дълго.

По-нататъшните изследвания в сферата на ползите за метаболизма, свързани с увеличеният хранителен прием на подлежащи на ферментация фибри, изказват предположения, че подобни предимства биха могли да се дължат на начина, по който живеещите в нас бактерии ги използват, за да контролират нивата на чревна глюкоза, докато пребиотичните късоверижни фрукто-олигосахариди (prebiotic short-chain fructo-oligosaccharides или scFOS) биха могли да модифицират метаболизма чрез влиянието си върху чревната микрофлора, което на свой ред може да се окаже от полза за преодоляването на диабета тип 2.

Надграждайки тази идея, подкрепени от Бадемовия борд на Калифорния (Almond Board of California) изследователи лансират тезата, че богатите на фибри бадеми и бадемове люспи биха могли да стимулират селективно популациите на бифидобактерии и лактобацили в червата. В същото време учени от Университета в Рийдинг и експерти от Пуратос също асоциират хлябовете, обогатени с определени зърнени фибри, със стимулирането на бактериалните популации в червата без каквито и да било негативни ефекти, а проведен през 2012 г. двойно-сляп, рандомизиран, контролиран експеримент стига до заключението, че подсилването на готови за консумация зърнени закуски с екстракти от пребиотични пшеничени трици също може да ускори селективно растежа на полезните бактерии.

Фирмата, стояща зад новаторски фибри с претенцията да редуцират окисления LDL холестерол – все по-значим рисков фактор, предизвикващ сърдечно-съдови заболявания – също води с производителите на тестени изделия разговори за използването на въпросните фибри във всичко, от мъфини до бисквити, особено след като направените

# Недоразуменията подхранват подозрителността към хранителните добавки

*По-широката публичност по отношение на процедурите за оценка на риска и на правилата, на които се подчиняват тези процедури, би успокоила страха на потребителите от изкуствените добавки, смятат швейцарски изследователи.*



**Д**окладът, публикуван в изданието „Хранителни качества и предпочитания“ (Food Quality and Preference), изследва потребителските възприятия във връзка с хранителните добавки – и стига до заключението, че липсата на сигурност в тази област се дължи както на липсата на знания, така и на двусмислената, а понякога изцяло неточна информация, разпространявана от медиите.

„Хранителните добавки, и особено онези с изкуствен произход, представляват източник на притеснения за потребителите. В светлината на заключенията както на това, така и на предходни проучвания, които разкриват относително малко, но само по себе си значимо съотношение между познанието и възприемането на риска, информацията за управлението на този риск би могла да изиграе ролята на пътеводител за заинтересованите от проблема потребители“, пишат авторите.

## Представите за хранителните добавки

Избраните на случаен принцип за целите на изследването швейцарски и германски участници са помолени да попълнят един въпросник, посветен на изкуствените оцветители и друг, за изкуствените подсладители, чрез които да бъде оценено равнището на приемане от тяхна страна на ingredientите на основата на комплекс от променливи – представи за полезност и риск, възприемане на хранителните добавки, познания в сферата на регулаторните режими и доверие в самите регулатори на хранителните добавки.

В своята цялост представителната извадка

включва 506 участника за изкуствените хранителни оцветители и 487 – за изкуствените подсладители.

Изследователите отбелязват, че макар възприемането на адитивите от страна на потребителите да се влияе в по-висока степен от представите за рисковете, отколкото от ползите за здравето, нито една от тези две променливи не дефинира „общата картина“.

Според тях ползите от хранителните добавки уравновесяват незначителните здравословни усложнения, въпреки че това не представлява характерен елемент от процеса на вземане на решения от страна на потребителите.

„Хранителните добавки представляват важна част от нашето хранене; без хранителни добавки би било невъзможно да се поддържа актуалната гама и качество на храните. Експертите разглеждат употребата на хранителни добавки като оправдана на база на съпоставката между минималните рискове, произтичащи от някои неясноти, и значимите ползи.“

Като цяло, изкуствените подсладители се възприемат като по-благоприятни от оцветителите, понеже имат ясно определена цел – да редуцират приема на калории и да предпазват от кариеси – и се съдържат само в определени, ясно етикетирани храни.

## Прозрачността е от полза

В качеството на значим фактор, оказващ – при отсъствие на достатъчно солидни познания – влияние върху потребителските възприятия, включително върху усещанията за риск и полезност, изследването подчертава **говорителите**.

Резултатите сочат, че участниците хранят дълбоко уважение към швейцарските регулатори, което ги поставя в силна позиция в ролята им на комуникатори.

Докладът, обаче, не пропуска да изтъкне, че по-високата степен на прозрачност в комуникациите и информационните кампании би допринесла значително за подобряване на потребителските възприятия по отношение на добавките.

*„Би било особено полезно да бъдат детайлно разяснени причините, поради които в храните се влагат добавки. Това би позволило на потребителите да проследят за себе си направените от експертите оценки на полезността и риска, да си изградят собствени представи и да приемат основаващи се на фактите решения в съответствие с конкретните си предпочитания“,* коментират изследователите.

**По:** „Хранителни качества и предпочитания“ (Food Quality and Preference)

**DOI:** 10.1016/j.foodqual.2014.05.008

**„Потребителските представи за изкуствените хранителни добавки: влияния върху представите за приемане, риск и полза,“** (*‘The consumer’s perception of artificial food additives: Influences on acceptance, risk and benefit perceptions’*)

**Автори:**

**Анджела Беърт,**

**Мари-Ев Кузън,**

**Микаел Зийгрист**

## Обява

Продавам бивша кланица и цех за месопреработка по около 400 кв.м със статут за такива. Всичко е в една сграда. Към тях има голяма хладилна база, на която не са довършени подовите. Месопреработката и хладилниците са санирани със сандвич панели с необходимите дебелини. Машините и инвентарът за месопреработката са налични.

Базата се намира в град Девня, област Варна. Има ток, вода и инфраструктура. Към всичко това има и газопровод, които е изведен в предприятието.

Месопреработката е с технологичен проект от „Места Инженеринг“ ООД – Куюмджиев.

**Може да се използва за всякаква база.**

Тел: 089 845 22 33 – Георгиев



Европейски съюз

ПРОЕКТ BG051PO001  
- 2.3.03 – 0788 – CO001

**„Подобряване на условията на труд и безопасността при работа в „Кока-Кола Хеленик Ботълинг Къмпани България“ АД“**



Европейски социален фонд

*Проектът се осъществява с финансовата подкрепа на Оперативна програма „Развитие на човешките ресурси“, съфинансирана от Европейския социален фонд на Европейския съюз*

Проект „Подобряване на условията на труд и безопасността при работа в „Кока-Кола Хеленик Ботълинг Къмпани България“ АД“ се осъществява с финансовата подкрепа на Оперативна програма „Развитие на човешките ресурси“ 2007 - 2013, съфинансирана от Европейския социален фонд и Република България по Договор ESF – 2303 – 01 - 07026 от 01.07.2013 г.

## ПУБЛИКАЦИЯ

„Кока - Кола Хеленик Ботълинг Къмпани България“ АД успешно интегрира програмата по реализиране на съвкупност от мерки за усъвършенстване на системата за управление на здравословни и безопасни условия на труд чрез изпълнението на проект „Подобряване на условията на труд и безопасността при работа в „Кока-Кола Хеленик Ботълинг Къмпани България“ АД“, финансиран по договор за безвъзмездна финансова помощ № ESF – 2303 – 01 - 07026 от 01.07.2013 г. на схема BG 051PO001-2.3.03 „Безопасен труд“ на Оперативна програма „Развитие на човешките ресурси“.

Към момента успешно са реализирани мерките, свързани с осъвременяване на личните предпазни средства и защитното работно облекло за 250 служители в предприятието с цел намаляване до минимум въздействието на преките рискове от работния процес и обезпечаване на още по-безопасни условия на труд.

Реализацията на дейността по извършването на всеобхватен анализ на състоянието и проектиране на организацията на трудовата дейност се осъществява успешно в съответствие с планирания в проекта график и предстои да приключи през настоящия месец.

За месец юни е планирано завършване на обученията по безопасна работа с нововъведено работно оборудване и технологии и съответно прилагане на усъвършенствана система за осигуряване на ЗБУТ.

Мерките, заложи в настоящия проект за подобряване на организацията на трудовата дейност и усъвършенстване на системата за управление на здравословните условия и безопасността на работното място, са напълно адекватни на нуждите и темпа на развитие на дружеството.



**Инвестира във вашето бъдеще!**

Този документ е създаден с финансовата подкрепа на Оперативна програма „Развитие на човешките ресурси 2007-2013 г.“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския социален фонд. Цялата отговорност за съдържанието на документа се носи от Кока-Кола Хеленик Ботлинг Къмпани България АД и при никакви обстоятелства не може да се приема, че този документ отразява официалното становище на Европейския съюз и Договарящия орган.

# Хлебари и сладкари обсъждат Регламента за етикетирането

Динамично променящото се европейско законодателство е на път отново да изненада нашите производители на храни и напитки. Навярно се досещате, че става дума за Регламент 1169/2011, който определя новите правила за етикетирание на храните и напитките. Без да смятаме, че е окончателно завършен и защитен от бъдещи промени, той влиза в сила декември тази година. За да не чакаме по стар български обичай последния момент, Кооперация „ХВП“, чрез своето списание „ХВП“, реши да помогне на производителите на хляб и хлебни изде-

ля, като организира двудневен семинар по проблемите, породени от новия Регламент. Насочен към гилдията от Северна България, семинарът бе проведен във Велико Търново и събра повече от 50 участници, представители на големи и малки производители в тази важна за трапезата ни индустрия. Събитието бе организирано със съдействието на Българската агенция за безопасност на храните, а нейният изпълнителен директор, проф. Пламен Моллов, бе специален гост.

При откриване на семинара проф. Моллов за пореден път

потвърди своята цел да бъде осигурен обективен контрол на всички участници по веригата на храните. Затова се прилагат някои нови подходи, които почиват на европейските практики – например прилаганият вече мобилен контрол се е оказал изключително ефективен за дейността на Агенцията – „С много по-малко на брой хора, постигаме по-голям ефект.“ Като доказателство за това твърдение, проф. Моллов сподели, че ефективността на контролната дейност на Агенцията е завишена над сто пъти, като за критерий се използва броят на



*Инж. Дробенов дискутира с участниците проблемните моменти при етикетирането.*



# Новости в П.И.К. Ко

В края на месец май в централния офис на фирма П.И.К. Ко се проведе семинар, на който представители на Бейкъри Дивизията на DuPont™ DANISCO® - Дания, лидер в производството на ензими и емулгатори представи новите си продукти. Участващите в семинара, специалисти в областта на хлебопроизводството и мелничарството бяха запознати с най-новите методи за стандартизирането и оптимизиране на брашното. Подробно беше разяснен начинът на влагане и ефектът от новите видове емулгатори за подобряване пластичността на тестото, както и обема на хляба. Предложените нови решения за подобряване свежестта и трайността на хляба и на фините печива гарантира качеството на изделията.



⇒ фирмата е лидер на румънския пазар в категорията на замразените тестени изделия, в това число баници и банички, точени кори, бутер тесто, а освен тях компанията дистрибутира и маргарин, Всички с марка BELLA.

## „Белла Академия“ с практическа лекция за студенти

„Как се управляват човешките ресурси в производствено предприятие и какви са добрите практики“ бе темата на откритата лекция на „Белла Академия“ сред студенти от специалност „Индустиален мениджмънт“ на ТУ София, филиал Пловдив. Лектори на академията обясниха на младите хора как на практика се из-

вършват основните дейности по анализ на труда, набирание и подбор, оценяване, обучение и развитие, и заплащане на човешките ресурси.

„Целта на поредицата лекции, които провеждаме в университетите, е да представим на студентите реални примери от работната среда, така че да видят как да прилагат знанията от университета. С лекциите на „Белла Академия“, искаме да обхванем студенти с различен профил, като всяка от откритите срещи е съобразена със спецификите на специалностите и университета. Стремим се да бъдем максимално

полезни на младите хора, каза Златислава Мегарова – директор „Човешки ресурси“ в „Белла България“.

Лекциите на „Белла Академия“ са част от образователния проект, с който хранителният холдинг „Белла България“ помага за професионалното ориентиране на младите хора. Срещи със студенти предстоят и в други водещи български университети. Актуална информация за тях можете да откриете на страницата на „Белла Академия“ във фейсбук - <https://www.facebook.com/AcademyBella>.



# Вести от

Национален тридневен научно-практически курс  
**Етикетиране, определяне енергийната стойност  
на храните; Вътрешни одитори на системи за  
управление на безопасността на храните  
FSSC 22000/ISO 22002, Система HACCP**  
02, 03 и 04 юли 2014 г. София, Дом на техниката

ТЕМИ:

■ **Етикетирането на храните – подробно разясняване на изискванията** на новия Регламент 1169/2011 за Етикетирането на хранителни продукти. Съставяне на етикети и практически упражнения с Дискусия по темата.

■ **Нормативни изисквания за определяне енергийната стойност на храните – практически упражнения.**

■ **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) на ЕС в областта за осигуряване на проследимост на храните.**

**Цел на курса:**

Представяне на най-новите изисквания за Регламент 1169/2011 за Етикетирането на хранителни продукти, определяне на енергийната стойност и Запознаване на участниците с HACCP системата, одитирането ѝ, управлението на документи. Представяне на стандарта FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изискванията на два стандарта: ISO 22000, ISO 22002-1

Курсът е предназначен за ръководители на фирми и служители, които отговарят за изграждане и/или поддържане на системите и документацията за управление на безопасността и качеството на храните във фирми и предприятия, които произвеждат и продават храни и напитки, складове за храни, специалисти от вериги хотели и ресторанти, консултантски фирми и др.

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.

**ПРОГРАМА НА КУРСА**

Основни теми:

I. Нормативни изисквания за етикетирането на храните, най-новите изисквания на Регламент 1169/2011, изисквания за определяне енергийната стойност на храните

II. Изисквания на базовите програми – предпоставки за осигуряване на хигиена и безопасност във фирма, произвеждаща храни във връзка с изискванията на FSSC 22000. Актуализация на методите и верификация

III. Основни изисквания и въведение в ISO 22000:2005

IV. Осигуряване проследимостта на храните

V. Изисквания на ISO 19001 и ISO 22003 към одиторите

Всяка от посочените по-горе методични единици включват презентация, последвана от разработване и демонстриране на примери, възлагане на задачи на участниците и представяне и оценка на резултатите.

*Лектори: Надежда Василева – водещ одитор*

*Доц. Христо Юруков, дт,*

Адрес за контакти:

Съюз по хранителна промишленост

София 1000, ул. Раковски 108, офис 408

Тел/Факс: (02) 987-47-44,

инж. Бургуджиева, GSM 0888 72 24 82; e-mail: ufi\_sb@abv.bg

## БИЗНЕС-ПЪТУВАНЕ В ДУБАЙ и АБУ ДАБИ

**от 20 до 25 ноември 2014 г.  
с включено посещение на едно от  
най-големите изложения за храни  
SIAL 2014 в АБУ ДАБИ**

Пътуване със самолет – директен полет

СХП организира

това посещение, за да могат производителите на сладкарски, хлебни изделия, алкохолни и безалкохолни напитки, месни и млечни продукти, консерви, риба и рибни продукти, растителни масла и маслопродукти, добавки, готови храни, ресторанти и др. да се запознаят с най-новото, предлагано в световен мащаб в тези браншове от хранителната промишленост и да обменят опит със свои колеги в Дубай и Абу Даби.



Дубай е едно от седемте емирства, второ по големина след Абу Даби, съставлящи Обединените арабски емирства на Арабския полуостров. Същото име носи и най-големият град на емирството. Дубай е с население 680 000 жители. Разположен е в Персийския залив, на североизток от Абу Даби, върху сините води на южния залив и златните пясъци на пустинята. Дубай предлага на своите посетители целогодишно слънцегреене и петзвезден лукс плюс възможност за уникален допир с арабската култура.

Известен в миналото като „градът на търговците“ Дубай от векове е посрещал морски пътешественици и търговци по своите крайбрежия и е популярна дестинация за релаксираща почивка на плажа, авантюристична разходка в пустинята, бурен нощен живот или цял уикенд отдаден на пазаруване на електроника и злато.

*Емирството предлага голямо разнообразие от забележителности, концентрирани на много малко пространство.*

**Използвайте този шанс, подарете си една приятна и заслужена почивка в края на годината в уникалните градове Абу Даби и Дубай !**

В пътуването могат да вземат участие ваши близки, приятели и роднини, тъй като има богата туристическа програма.

**Срок до 30.06.2014 г.**

За повече информация:

Съюз по хранителна промишленост

София 1000, ул. «Г.С.Раковски» 108, офис 408

Соня Митева Бургуджиева

тел: 02/ 987 47 44, 0888/ 72 24 82,

e-mail: ufi\_sb@abv.bg

# Вести от ССА

## Българските семена в новия Ноев ковчег

През октомври изпращаме първите образци от зародиши на плазма от семена от типичните българските сортове култури в Глобалното хранилище, известно още и като новия Ноев ковчег – съобщи гл. ас. д-р Гергана Дешева, която отговаря за нашата генбанка в Института по растителни генетични ресурси „Константин Малаков“ в Садово. Новият Ноев ковчег събира наследство за бъдещите поколения. Той се намира в най-северната част на Норвегия – зад Полярния кръг, в Северния океан. Там е архипелагът Шпицберген, известен и като Свалбард. Ценната пратката ще замине по силата на споразумение между звеното към Селскостопанска академия и Министерство на земеделието и храните на Кралство Норвегия.

*„Ще изпратим от почти всички видове култури – зърнено-житни, зърнено-бобови, технически, маслодайни, зеленчукови, медицински култури. Първоначално говорим за 1000 - 2000 образци, като постепенно ще обогатяваме колекцията“,* уточнява д-р Дешева. Първи засега ще заминат специално изсушени семена от пшеница, ечемик, нахут, царевича, сорго, фасул, бакла, леща, вигна и секирче – страната ни изпраща изцяло български форми, към които в Норвегия интересът е изключително голям.

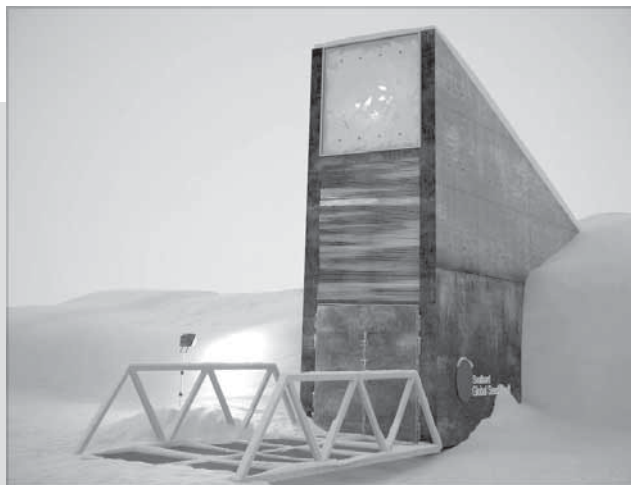
Институтът по растителни генетични ресурси в Садово съхранява над 150 милиона семена в леден сейф при минус 18°C. Растителната генбанка на България е трета в света по богатството на образци от пшеница след тези на Русия и Германия. 58 000 образци от над 3000 вида се пазят при строги условия, а от всеки един има по 2500 семена, разказва д-р Дешева.

Българската генбанка обогатява фонда си от 1984 г., когато

е създадена. През 2014 г. ще отбележи 30-годишната си история. Първите постъпили образци са на растителни видове от 1951 г. Съхраняват се семена на билки и медицински растения, на фуражни, маслодайни, етерично-маслени, технически и на всякакви видове култури, влезли в различни класификации. Тук има не само български видове, но и такива от непознати растения, постъпили по линията на международния обмен. Семена на дървесни видове не се пазят в Садово, но д-р Гергана Дешева информира, че аграрното министерство възнамерява да направи генбанка на горските видове.

Съвременният български Ноев ковчег се включва в системата за обмен на данни, наречена AEGIS. Така националната ни съкровищница влиза в изграждането на т. н. „виртуална“ Европейска генбанка, включваща Европейска колекция от „уникални образци“. Основната цел е свързана с подобряване на координацията за опазването на растителните генетични ресурси в Европа.

*В контекста на тази информация е интересно да добавим, че за предстоящата есенна кампания институтите и опитните станции към Селскостопанска академия са увеличили с над 5 500 дка заложеното семепроизводство. Това съобщи председателят на ССА доц. Христо Бозуков. Най-голям ръст е отчетен при площите с мека пшеница. Миналата есен са заети 16 981 дка хлябно зърно за посев, което е с 5 300 дка повече в сравнение с 2012 г., когато са засети 11 619 дка. В Селскостопанска академия са увеличени и площите за семепроизводство на зеленчуци, картофи, боб и грах, допълва доц. Бозуков.*



## Хляб и живо пиво от лимец

Лимецът е превъзходен продукт за производство не само на хляб, но и на живо пиво. Продуктите са създадени от учени от Института по криобиология и хранителни технологии. Те бяха представени в Селскостопанска академия по линия на международния проект „Лимецът – древна иновация“. Другите партньори по проекта, които се изпълнява по линия на програма „Леонардо да Винчи“, са чешкият Институт по малцуване и пивоварство и Институтът – Германия.

В нашите лабораторни условия е разработена технология за производство на пиво от малц от лимец и ечемик, замесени в различно съотношение. Получените пива са бистри, светли, с чист вкус и хармонична горчивина. Това сподели директорът на Института проф. Габриела Маринова. Тя обясни, че Вкусово дивото жито се установява при влагане над 60%. Пенливата напитка много прилича на чешките пива. Тя обаче е с по-високо екстрактно съдържание (11,9%) и по-ниска привидна ферментационна степен. Съдържащите се в кехлибарената течност полифеноли, антоцианогени, флавоноиди, бета-глюкани и антиоксиданти, са съпоставими с тези, които големите фирми предлагат на нашия пазар. От древния сорт, който се е съхранил генно непроменен от неолита до днес, пиво

## Балкански Винен фестивал 2014

# Българските вина пак са най-добри на Балканите

За трети път тази година от 5 до 8 юни в Гранд хотел София се проведе Балканският винен фестивал. Идеята за неговото създаване е на г-жа Галина Нифору и идва съвсем спонтанно след анализ на една справка за производството на вино в света, който показва, че винопроизводителите от балканските страни, взети заедно, са на пето място след Франция, Италия, Испания и САЩ.

„Това е една страхотна новина и не се знае от широката публика, сподели тя. Нашият район географски се свързва с много негативни неща в политически и икономически смисъл, но виното е един много подходящ посредник между хора и държави и може да покаже положителното, с което дори превъзхождаме другите.

Срещата с производителите на живо на различни винени форуми е много важна. Важно е и това, че от

догодина има възможност нашето изложение да излезе от България и да се провежда последователно в различна балканска страна. Така ще могат да участват повече от местните изби, които не са могли да дойдат сега тук.

Тази година мотото на фестивала е „Местните сортове на Балканите - съкровищницата на Балканите“. Вината с тези сортове нямат конкуренция на световните пазари и така много по-лесно биха се позиционирали в нишови пазари. Ние като организатори гледаме дългосрочно - майсторските класове, водени от журито, и лекциите на специалистите, освен че обучават производителите са насочени и към обикновения консуматор. Той може да опита вината, да чуе компетентна оценка за тях, да реши дали му харесват, дали ще ги търси и занаят пред. Така ще се развие и виненият туризъм, ние

сме само на два часа път от всичките ни съседки. България е в средата на Балканския полуостров и трябва да защитим тази си позиция като организатори на такъв винен форум. Освен това тук са и традициите – не само, когато говорим за траките, имам предвид нашите средни земеделски училища и университетите за обучение на лозари и винари.

С този Балкански винен фестивал много искаме да защитим интереси-



Госпожа Галина Нифору

те на нашите винопроизводители и да представим района в най-положителната и перспективна за него позиция. Ако се говори за Балканите, то да бъде само в положителна посока. Искаме да направим мостове между отделните страни. Преди 4-5 месеца бях в Хърватска и се запознах с един винопроизводител, който иска да засади местни сортове от всички балкански страни и да направи такова вино. У нас например „Вила Орбелус“ ще засади гръцкия сорт Асиртико. Нещата започват да се смесват и да излизат извън физическите граници на държавата и да се развият.

Затова имам идея за създаването на Балканската винена камара. Тя ще бъде някакъв вид организация и трябва да измислим един бърз работещ вариант, подкрепен от правителствата на всички страни, които да ни обърнат по-голямо внимание. Балканските страни трябва да се представят на световни панаири, винени форуми и други прояви не една по една, а като представители на единна балканска винарска камара. Изложих проекта на ежегодния форум на балканските търговско-промишлени палати в Атина тази година и всички бяха силно впечатлени, беше им интересно.”



# Влияние на температурата при конвективно сушене на Годжи бери (*Lycium barbarum L.*) върху сорбционните му характеристики

Мария Душкова, Нешо Тошков, Костадин Балкански  
 Университет по хранителни технологии, катедра „Процеси и апарати“  
 e-mail: maria\_douchkova@yahoo.fr

## Резюме

Изследвано е влиянието на температурата при конвективно сушене на Годжи бери (*Lycium barbarum L.*) върху сорбционните му характеристики. Експериментално са получени равновесните сорбционни изотерми на Годжи Бери, сушено при 50 и 100°C, които са от II тип според класификацията на Brunauer. Хистерезисният ефект е статистически незначим по дължината на цялата изотерма за Годжи бери, сушено при 50°C, докато при пробата, сушена при 100°C има наличие на хистерезис. За описанието им е подходящ моделът на Halsey. Годжи Бери, сушено при 50°C проявява по-висока сорбционна способност в сравнение със сушеното при 100°C, средно с около 5% с.м.

**Ключови думи:** Годжи бери (*Lycium barbarum L.*), сорбционни характеристики, конвективно сушене, мономолекулна влажност

## Effect of the temperature under convective drying of Goji berry (*Lycium barbarum L.*) on its sorption characteristics

Mariya Dushkova, Nesho Toshkov, Kostadin Balkanski  
 University of Food Technologies,  
 Department of Process Engineering  
 e-mail: maria\_douchkova@yahoo.fr

### Abstract

The effect of the temperature under convective drying of Goji berries (*Lycium barbarum L.*) on the sorption characteristics was investigated. The equilibrium sorption isotherms of Goji berries dried at 50 and 100°C were experimentally obtained, which are type II according to the Brunauer's classification. The hysteresis effect is not statistically significant along the entire isotherm for Goji berries, dried at 50°C, whereas the sample dried at 100°C has the presence of hysteresis. For their description the Halsey model is suitable. Goji berries, dried at 50 °C exhibits higher sorption ability compared with the sample dried at 100°C, averaging with around 5% d.b.

**Keywords:** Goji berry (*Lycium barbarum L.*), sorption characteristics, convective drying, monomolecular moisture

### Въведение

*Lycium barbarum L.* (Goji berry) е дребен безкостилков ярко оранжево-червен плод, който расте в Китай, Тибет и други части на Азия (Amagase and Farnsworth, 2011). Зрели плодове са използвани в азиатските страни в традиционната медицина и като функционална храна (Bensky and Gamble, 1993; Bryan et al., 2008; Chang and Ho, 2001; Zhu, 1998). Последните проучвания показват, че поради богатия си биохимичен състав, плодовете на *L. barbarum* притежават множество биологични ефекти срещу стареенето, умората,



# Влияние на белтъчното окисление върху цветовете на охладено телешко и свинско месо

доц. д-р К. Вълкова-Йоргова, гл.ас. Д. Градинарска, гл.ас. К. Данов,  
инж. Д. Митрев, д-р Д. Инджелиева, проф. д-р К. Василев

## Резюме

В настоящата работа е изследвано влиянието на белтъчното окисление върху хемпигментите и показателите, характеризиращи цвета на охладено телешко и свинско месо, опаковани под вакуум и в модифицирана газова среда (70% O<sub>2</sub>). С увеличаване продължителността на съхранение се установяват по-значими окислителни процеси в саркоплазматичния белтък миоглобин, които инициират процеса на протеиново карбонилиране и се отразяват неблагоприятно върху цветовете показатели на охладените месни суровини. Това е по-ясно изразено при пробите от телешко месо. На 10-ия ден е установено значително по-ниско съдържание на MbFe(III) и карбонилни съединения при пробите, опаковани под вакуум (съответно 24,59% и 1,85 nmol.mg<sup>-1</sup> белтък) в сравнение с тези, опаковани в модифицирана газова среда (44,64% и 3,15 nmol.mg<sup>-1</sup> белтък). Като подходяща ефективна стратегия за инхибиране на химичното окисление на белтъци в суровото месо и подобряване на неговото качество и хранителна стойност при продължително съхранение, може да се приложи опаковането под вакуум.

**Ключови думи:** месо, миоглобинови фракции, белтъчно окисление, цвят, опаковане

## Effect of protein oxidation on colour characteristics of raw meat from bovines and pigs

Assoc. Prof. Dr. K.Valkova-Jorgova<sup>1</sup>,  
Asst. Prof. D. Gradinarska<sup>1</sup>, Asst. Prof. K. Danov<sup>1</sup>,  
eng. D. Mtrev<sup>1</sup>, Dr. D. Indjelieva<sup>2</sup>, Prof. Dr. K.Vasilev<sup>1</sup>

<sup>1</sup>University of Food Technologies – Plovdiv

<sup>2</sup>Prof. D-r Assen Zlatarov<sup>2</sup>University - College of Tourism - Burgas

\*e-mail: katia.jorgova@yahoo.com

## Abstract

In the present paper is studied the influence of protein oxidation on heme pigments and color characteristics of chilled veal and pork packed in vacuum and modified atmosphere (70% O<sub>2</sub>). With increasing duration of storage is established more significant oxidation processes in the sarcoplasmic protein myoglobin, which initiate the process of protein carbonylation and adversely affecting color characteristics of raw meat. This is more pronounced in samples from veal. On day 10, MbFe (III) and carbonyl compounds in the samples packaged in vacuum were significantly lower (24,59%, respectively, and 1,85 nmol.mg<sup>-1</sup> protein) compared with those packed in modified atmosphere (44,64 % and 3,15 nmol.mg<sup>-1</sup> protein). As appropriate effective strategy for inhibition the chemical oxidation of proteins of raw meat and improving its quality and nutritional value in long-term storage may be applied vacuum packaging.

**Key words:** meat, myoglobin fractions, protein oxidation, color, packaging

## Въведение

Особено важно място в окислителните процеси заемат реактивните кислородни видове. При благоприятни условия те инициират окислението на мускулните белтъци чрез свободно радикалов верижан механизъм, подобен на окислението на липидите в ⇨





# Ефективност от гранулирането на слънчогледов експелер преди екстракция

В.Ю. Горшков

**П**о пътя за повишаване ефективността на производството и снижаване себестойността на продукцията (повишаване на доходността) много маслосдобивни предприятия модернизират класическите схеми за получаване на масла. Един от начините за решаване на този въпрос е внедряването на линии за гранулиране на слънчогледовият експелер преди екстракцията. Процесът на гранулиране прави гранулата пореста, подготвя я за екстракцията като създава оптимална външна и вътрешна структура на материала за извличане на маслото от разтворителите.

За да се разбере защо е по-добре на екстрактора да се подава пореста гранула в сравнение с люспи и едро мливо, да се обърнем към физико-химическите свойства на материала. Към основните характерни особености на вътрешната структура на материала, постъпващ за екстракция, се отнасят: наличие на неразрушени клетки, определена порьозност с различни по големина и форма пори, образуващи се по време на подготовката на материала за

екстракция. А един от най-важните критерии за подготовката на продукта е създаването на благоприятни условия за по-ефективно разпространение на разтворителя вътре във всяка частица и между частиците на продукта и обратното проникване на разтвореното масло във външния разтвор. Сравнявайки физико-химическите свойства на показателите на образци от слънчогледовия експелер във вид на гранули, мливо и люспи (виж таблицата), се наблюдава, че общият обем на порите и разстоянията вътре в порестата гранула ( $100,53 \text{ cm}^3$ ) са повече отколкото при люспите ( $77,66 \text{ cm}^3$ ) с 23% и мливото ( $82,74 \text{ cm}^3$ ) с 18%. С увеличаването на порьозността се увеличава свободната повърхност, която е важен параметър, определящ проникваемостта (проникваемостта) – способността на порестия материал да пропуска през себе си течности.

По такъв начин разтворителят прониква по-дълбоко и интензивно в порите, извличайки по такъв начин маслото от капиларите, разположени не само по повърхността, но и във вътрешността на частиците. Също така, при

увеличаване на проникваемостта нараства скоростта на движение на разтворителя, за сметка на това ускорение се ускорява и процесът на молекулярната дифузия. Взаимодействието на течността с пространството, запълнено с масло в оградени или неразрушени клетъчни мембрани, води до увеличаване добива на масло и намаляване на остатъчната масленост на шрота.

Гранулирането на експелера преди екстракция позволява да се увеличи производството на основния продукт – слънчогледовото масло. При прилагането на гранулиране преди екстракция се наблюдава положителен ефект в няколко направления:

- увеличава се производителността на екстракцията не по-малко от 30%;
- понижава се разхода на разтворител до 50% (за сметка на увеличението на скоростта на движение на разтворителя в порестите канали);
- понижава се остатъчната масленост в шрота с 30% и повече, което гарантира увеличаване на производството на масло;

Таблица. Сравнение на показателите на образци от слънчогледов експелер във вид на гранули, крупки и лепестка

Фракция	Масленост на експелера, %	Масленост на шрота %	Порьозност в %	Свободна повърхност $\text{m}^2/\text{g}$	Ефективен обем на порите, $\text{cm}^3$	Общ обем на порите и междините, $\text{cm}^3$	Проникваемост, $\text{cm}^2$	Скорост на движение в каналите $\text{cm}/\text{сек}$
Гранули	20,9	1,68	43,51	1540	22,86	100,53	0,025	0,081
Люспи	19,72	2,01	38,69	1243	18,25	77,66	0,013	0,041
Мливо	20,36	1,97	36,28	1124	16,63	82,74	0,018	0,058

⇒ също и за намаляване разхода на енергия, намалява износването на работните органи на пресгранулятора в процеса на работа. След това подготвеният продукт попада в пресгранулятор, в чиято камера за пресоване, благодарение на щанцоване на суровината с валци през отвори на въртяща се матрица се извършва процесът на гранулиране. Горещите гранули (около 80°C) се охлаждат с въздух до необходимата температура за екстракция – 55-60°C. Охладените гранули след излизане от охладителя се отделят от гребните частици на сито и се насочват към екстракционния цех, а гребните частици се връщат за повторно гранулиране.



телността на противоточния екстрактор се увеличава с 40%, а общата производителност на

предприятията е нараснала с 30 %. Намален е разходът на разтворител от 5 до 1,2 т на тон суровина. Намалено е остатъчното съдържание на масло в шрота. В резултат се получава гранулиран шрот, който е ликвиден продукт на пазара.

**Авторът В.Ю. Горшков е началник Търговски отдел при ГК ICK Group**

## Какви са практическите резултати получени при експлоатацията

Благодарение на получаваната пореста гранула произво-

A.B.Степанов, началник производство в SA „Floarea Soarelui“ (Молдова) споделя: *Първата линия за гранулиране ГТЛ-500 монтирахме още през 2007г. В 2013 пуснахме и линия ГТЛ-630. И от двете линии сме много доволни. Установихме плодотворно сътрудничество с производителя ICK Group, което ни позволи бързо да усвоим новата технология. И получихме добри резултати – благодарение подаването на порестите гранули за екстракция вместо мливо намалихме обема на използвания хексан с 30%. Сериозно намалена и остатъчната масленост в шрота. Днес отчитаме увеличение на производителността на нашия екстрактор с 25%, а общата производителност на предприятието нарасна с 19%.*



Услуги - Изграждане на изложбени щандове и бунгала, Нестандартни решения, Парапети, Временни и постоянни базари, Търговско обзавеждане, Дизайнерски решения за шоу-рум и промоционални презентации.

В процеса на своята работа фирмата следи модерните тенденции и новости в бранша и строго се придържа към принципите, гарантиращи качество, ефективност и представителност на проектите, които реализира.

При работата си залагаме на модерни технологии за проектиране и изграждане, обогатени с опита на утвърдени в бранша имена, 3D проектиране и компютърната анимация са част от начините на разработване на нашите идейни решения, така че клиентът да получи максимално точна представа как в действителност ще изглежда реализираният проект.

Стремим се да предложим на своите клиенти един добре балансиран и завършен краен продукт, който може да бъде напълно съобразен с изискванията на възложителите и обогатен с идеите на нашите проектантите и конструкторите.

Имаме удоволствието да ви представим фирма "Рали Експо" ООД, регистрирана през 2003, наследница на ЕТ "Виращ - 5", специализирана в проектиране, изграждане и художествено оформление на щандове и бунгала за панаири и специализирани изложби, както в България така и в чужбина. Фирмата запазва традициите и доразвива дейността си.



Разчитаме на балансиран и мотивиран екип от млади хора, специалисти в своята област с авангардни идеи, които съчетават умело конструкция, метал, дърво, стъкло, пластмаса, тъкани и естествени материали, за да получим максимално оригинален краен ефект в реализиране идеите на нашите клиенти.

Напоследък нашата основна цел е да предоставим на клиентите ни изключителни дизайнерски решения за шоуруموвете и промоционални презентации, базирани на най-добрите от съвременната архитектура методи за изграждане и изчистен дизайн. Използва се водеща технология за демосстриране и разясняване на дизайнерските предложения.

**Alexandra & Madlen**  
Food Products

**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

ДЕКОРИРАНЕ С ПОДПРАВКИ

**ДЕКО КУИК®**

Фолио за перфектен външен цвят и вкус на варени шунки.

**НОВО**

Декорирайте Вашите специалитети - равномерно, красиво и пестеливо!

с едро-натрошени подправки!

Тел/ факс: 02/ 974 50 01, 979 07 51  
GSM: 0888 915 249  
e-mail: teatradng@abv.bg

Tea WIBERG

**HRANMASH**

Машини, съоръжения и линии за хранителната промишленост

office@hranmash.com  
www.hranmash.com

**АНАЛИТИКА ЕООД**

ЕНЗИМИ, ЕНЗИМНИ ПРЕПАРАТИ И ХРАНИТЕЛНИ ДОБАВКИ

Ензими, мултиензимни комплекси, консумативи и спомагателни материали за хранителновкусовата промишленост, с приложение в мелничарството, хлебопроизводството, сладкарството, месопереработващата и млекопреработващата промишленост.

Ензими и спомагателни материали за текстилната промишленост. Производство на мултиензимни комплекси с приложение в кожарската промишленост, производството на фуражи и други области на леката промишленост.

Функционални и диетични ингредиенты, билкови комплекси и екстракти. Етикетни лепила и свързвачи.

1784 София, п.к. 3, бул. Цариградско шосе-7-ми км., БИЦ ИЗОТ, офис 405, 406, 411, тел.: 02 971 80 31, тел./факс: 02 971 84 57, моб. 0889 720 156, факс: 02 971 84 11, e-mail: analytica@tea.bg, www.analytica-bg.com, www.enzymes-bg.com

**ТЕРМОХРАН®**  
et aei ad eia

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

**МАРШАЛЪТ**

СОФИЯ

НАТУРАЛЕН СОК

ЯБЪЛКА

София 1113,  
жк. Изток,  
ул. "Н. Хайтов" № 12,  
ет. 5, офис № 18  
тел. +359 884 40 20 00  
факс: +359 2 878 05 49  
e-mail: marshal\_91@abv.bg www.applejuicy.bg

**ОЦВЕТИТЕЛИ**

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

**SPV Ltd**  
MACHINES BUILDING  
CONTROL SYSTEMS  
ENGINEERING

Бутилираща и опаковъчна техника. Проектиране, производство, монтаж и пълна инженерингова дейност.

6000 Стара Загора  
бул. „Св. Патриарх Евтимий“, 25 В,  
тел.: 042/ 220 180 - централа;  
GSM 0884 290 336; факс: 042/ 220 190  
e-mail: spv@abv.bg; spv@mbox.contact.bg  
www.spvbg.com

**“ОМЕГА-Ж” LTD**

Проектиране, технология, монтаж и сервиз на оборудване за хлебарство, сладкарство, пакетиращи машини, силозни стопанства и макарони

1303 Нѐ ѿеу  
ѿе. „Ааѿѿаї “ 7-9А  
ѿаѿе.: 02/ 931 00 57  
ѿаѿе.: 02/ 931 07 42

**Genesis**  
LABORATORIES

ЗАКВАСКИ ПРОБИОТИЦИ

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

**M** MERCK MILLIPORE

ЛАБОРАТОРНИ И ТЕХНОЛОГИЧНИ РЕШЕНИЯ

- Химикали и реактиви
- Системи за химичен анализ и микробиологичен контрол на храни и води
- Хигиенен мониторинг
- Суровини и перлени пигменти за индустриални приложения
- Системи за пречиствена вода

Мерк България ЕАД  
бул. Ситняково №48, Сердика Офиси, ет.6  
тел.: 02 446 1111  
факс: 02 446 1100  
e-mail: merck@merck.bg

Merck Millipore is a division of MERCK

**„ВКВ СОФИЯ“ ЕООД**

Разработка, производство и въвеждане в експлоатация на транспортни системи за RGB и PET бутилки. Собствен софтуер за управление и контрол, гарантиращ нулево износване на транспортния RGB амбалаж и нулева деформация на PET бутилките.

София, бул. Рожен 22  
тел./факс: 02 925 02 03; 0899990561  
office@vkv-sofia.com  
http://www.vkv-sofia.com



SOLUTIONS FOR PHARMA & FOOD

**РЕЦЕПТАТА ЗА УСПЕХ  
ПРИ ПРОИЗВОДСТВО НА  
ХРАНИ И НАПИТКИ**

**КУК-България ЕООД**

4003 Пловдив, Г. Бенев № 3  
тел.: 032 / 94 67 60; факс: 032 / 96 75 58

[office-bg@kuk.com](mailto:office-bg@kuk.com)

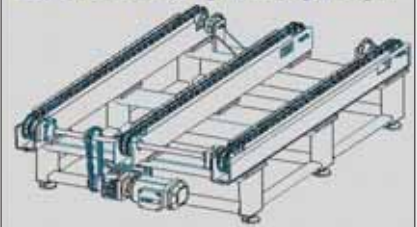


**Аромати и  
овкусители за ХВП  
и козметиката.  
Представител на  
IPRA FRANCE**

София  
Бюро Банка  
ул. Н. Вапцаров 59  
тел./факс 02/ 997 6676  
088 820 8302  
e-mail: [abl.zvetka@abv.bg](mailto:abl.zvetka@abv.bg)



Унифицирани гравивни  
елементи за транспортъори



[sitra@sitra-bg.com](mailto:sitra@sitra-bg.com)  
[www.sitra-bg.com](http://www.sitra-bg.com)

**МИЛМЕКС ООД**  
Шоколадена фабрика Милмекс

**Производство  
на широка гама  
шоколадови изделия**

2227 Божурище, бул. Европа 156, ПК 25  
тел.: (02) 993 29 00, 490 12 36  
факс: (02) 993 32 25, 490 12 3  
e-mail: [info@milmex.eu](mailto:info@milmex.eu)  
web: [www.milmex.eu](http://www.milmex.eu)

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

**Bulfruct** „Булфрукт“ ООД

**Производител  
и преработвател  
на пресни и замразени  
плодове,  
на оранжерийни зеленчуци  
(домати и краставици).**

2030 гр. Костенец, ул. „Боровец“ 16  
тел.: +359 7142 2165  
факс: +359 7142 2171  
e-mail: [office@bulfruct.com](mailto:office@bulfruct.com)

**ЕЛИТ- МЕС**  
**Минев-Рогона-  
В.Т. ООД**

Производство на малотрайни,  
трайни варено-пушени  
колбаси и сурово-  
сушени месни  
деликатеси

Велико Търново, ул. Гара Трапезица 11  
Тел: +359 62 612 124  
Факс: +359 62 612 133  
E-mail: [elit\\_mes@mail.bg](mailto:elit_mes@mail.bg)  
<http://elitmes.bg>

**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  
e-mail: [office@lbbulgaricum.bg](mailto:office@lbbulgaricum.bg)  
[www.lbbulgaricum.bg](http://www.lbbulgaricum.bg)

**Полудей-2 ООД**  
**ДОМЛЯН**

**Най-българското  
кисело мляко,  
кашкавали, топени  
сирена**

Карлово, с. Домлян,  
ул. Яне Сангански 8  
Тел.: +359/ 319/64 30,  
+359/ 88/255 04 01  
E-mail: [polyday@mail.bg](mailto:polyday@mail.bg)  
[www.domlian.com](http://www.domlian.com)

**ГЕРГИНА ООД**

**Производство  
на безалкохолни  
напитки  
и минерална  
вода**

4000 Пловдив, ул. Лангос 95  
тел.: 032 680394

**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 контакт: доц. г-р Ангел Ангелов  
бул. „Марица“ 26, гр. Пловдив 4002  
тел.: 032/ 603 608 ; факс 032/ 643 108  
e-mail: [angelov@uft-bio.com](mailto:angelov@uft-bio.com)

**„Престиж 96“ ООД**  
**ПРЕСТИЖ**

Производство на висококачествени  
продукти, обикновени и тунквани  
вафли, тунквани бисквити със  
знака на „Престиж“

5000 Велико Търново,  
ул. Никола Габровски 98, п.к. 112  
+359.62 61.41.41; +359.62 64.58.51  
+359.62 64.07.33  
Факс: +359.62 61.41.15  
e-mail: [office@prestige96.bg](mailto:office@prestige96.bg)  
[www.prestige96.bg](http://www.prestige96.bg)



**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 охлаждателни системи ◆ Почистване на котлен камък.

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



**Акредитиран аналитичен център Комихрис гр. Пловдив**

**В акредитирана лаборатория Комихрис се извършват физико-химични и микробиологични изпитвания на храни, напитки и козметика**

Пловдив, бул. „Кукленско шосе“ №67  
 тел.: 032 669611, 032 669622, факс: 032 669633  
 Моб.: 0878 669688, 0886 430203  
 E-mail: adikomihris2008@abv.bg,  
 www.komihris.com



office@hranmash.com  
 www.hranmash.com



sitra@sitra-bg.com  
 www.sitra-bg.com



**SITRA Ltd.**  
 INDUSTRIAL CONVEYOR SYSTEM



**Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - Троян**

**Производство на хляб и хлебни изделия, козунаци, позачи, гюнерпитки**

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



**Lloyd's Register LRQA**

www.lrqa.bg  
 тел. 02/8187800

**ISO 9001, ISO 14001, IFS, BRC, OHSAS**



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

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



**Захарни Заводи АД е най-големия комплекс в България за производство на захар, захарни изделия, спирт и опаковки.**

гр. Горна Оряховица  
 ул. „Свети Княз Борис I“ 29  
 тел.: 0618/69500  
 факс: 0618/21709  
 e-mail:office@zaharnizavodi.com

**„ДИМИТЪР МАДЖАРОВ-2“ ЕООД**

**Млекопреработваща индустрия**

ул. Ильо войвода 3, ет. 3  
 тел.: 032/ 907 006; 0339/ 2425  
 факс: 032/ 907 004; 0339/ 2307  
 e-mail: madjarovi@mail.bg



**ХЛЕБОЗАВОД ГОРУБЛЯНЕ 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



**Консервирани зеленчуци, полуготови и готови продукти**


6300 Хасково, ул. „Добруджа“ №36  
 тел.: +359 38 661167,  
 +359 661168, 661169  
 факс: +359 38 60 99 20  
 e-mail: deroni@deroni.com  
 www.deroni.com




**„Градус-1“ ООД**

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

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



**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



# СГХСТ приключи поредния проект

**Н**а страниците на нашето списание често пишем за Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии. И има защо. Тя се утвърди като професионално училище, което взема активно участие в реализиране на транснационални инициативи за повишаване знанията, уменията и способностите на младите хора от началното професионално образование, ползвайки пълноценно възможностите, които предоставят европейските



образователни програми. Затова с удоволствие приехме поканата да присъстваме на приключването на поредния, единадесети проект на гимназията по програма „Леонардо да Винчи“ – за практика на 20 ученици от 11-ти и 12-ти клас, проведена от 23 март до 11 април 2014г. в гр. Барселона, Испания с партньор фирма Nexus Training and Mobility. Актуалността на темата **„Добрите европейски практики за производство на био органични хлебни и сладкарски изделия“** показва модерното мислене и стремежът училището да е в крак с актуалните тенденции в сферата на хранителната индустрия.

Проектът има за цел да повиши квалификацията на участниците чрез усвояване на положителния опит на испанските специалисти в областта на сладкарството и



хлебопроизводството, да даде възможност на учениците да обогатят и допълнят професионалните си знания, да овладеят нови практически умения, да наблюдават иновативни технологии и да натрупат полезен практически и личен опит.

Изборът на Испания за домакин на практиката е обусловен от опита и традициите ѝ в производството на полезна за здравето, разнообразна храна, както и от възможността учениците да се поучат от уменията и професионализма на испанските специалисти, доказани авторитети в областта на здравословното хранене и био производството. В рамките на 15 работни дни участниците в проекта проведоха практика на работни места във 7 фирми: Patisserie

Escrid, Forn Balta, Barcelona Reykjavik, Le Petit Gourmand - 0 % Gluten, Esteva Turrella, Oriol Balaguer и Turns.

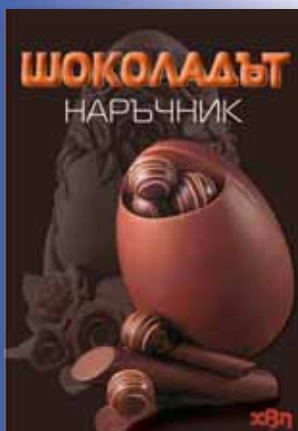
Чрез стажа си във фирми за производство на хляб и хлебни изделия учениците усвоиха умения за приготвяне на разнообразни видове франзели и хляб, множество закуски, а също и изделия от многолистно тесто. Част от учениците практикуваха в известни сладкарски фирми, приготвящи богата гама торти, пасти и сладкиши, а някои от стажантите участваха в изработването на шоколадови яйца и шоколадови фигури като зайчета, пилета, къщички и много други, традиционно приготвяни в навечерието на Великденските празници.

Обучението по испански език обогати чуждоезиковите им умения. Учениците посетиха едни от най-известните забележителности в Барселона, с което допълниха представата си за страната-домакин, за нейната богата култура, история, бит и традиции, обогатиха личната си култура и осведоменост. Всеки от тях получи Сертификат за проведената практика и документ Eurorpass.

Накрая само ще споменем, че до момента са реализирани 9 проекта за практика на ученици и 2 проекта за обмен на учители, което повишава имиджа на гимназията, дава на учители и ученици самочувствие и амбиция да бъдат по-добри и да се развиват, успешно прилагайки европейския образователен модел.



# ЛИТЕРАТУРА В ПОМОЩ НА ПРОИЗВОДИТЕЛЯ



Мениджъри и  
технолози в  
хранителната и  
питейна индустрия;  
Хотелиери и  
ресторантьори;  
Търговци на храни и  
напитки...

Ползвайте  
книгопощата на  
КООП „ХВП“:  
Технологии в ХВП...  
Заведения за хранене,  
туризъм, хотели...  
Нормативни  
документи и  
прилагането им...  
Каталози,  
справочници и др...

Повече от 80 заглавия  
ви очакват

[www.hvp-bg.eu](http://www.hvp-bg.eu)





ufi  
Approved  
Event

 **29.09. - 4.10.2014**

# МЕЖДУНАРОДЕН ТЕХНИЧЕСКИ ПАНАИР

## МАШИНОСТРОЕНЕ

Международен панаир Пловдив е най-доброто място за представяне на машини от областта на машиностроенето и фирми от този отрасъл.

Специализирани изложби:  
Акватех, Аутотех, Елтех, Енеко  
Интермин Експо, Инфотех  
Машиностроене, Стройтех, Химия  
Автомобилен салон Пловдив

[www.fair.bg](http://www.fair.bg)

Международен панаир Пловдив

