

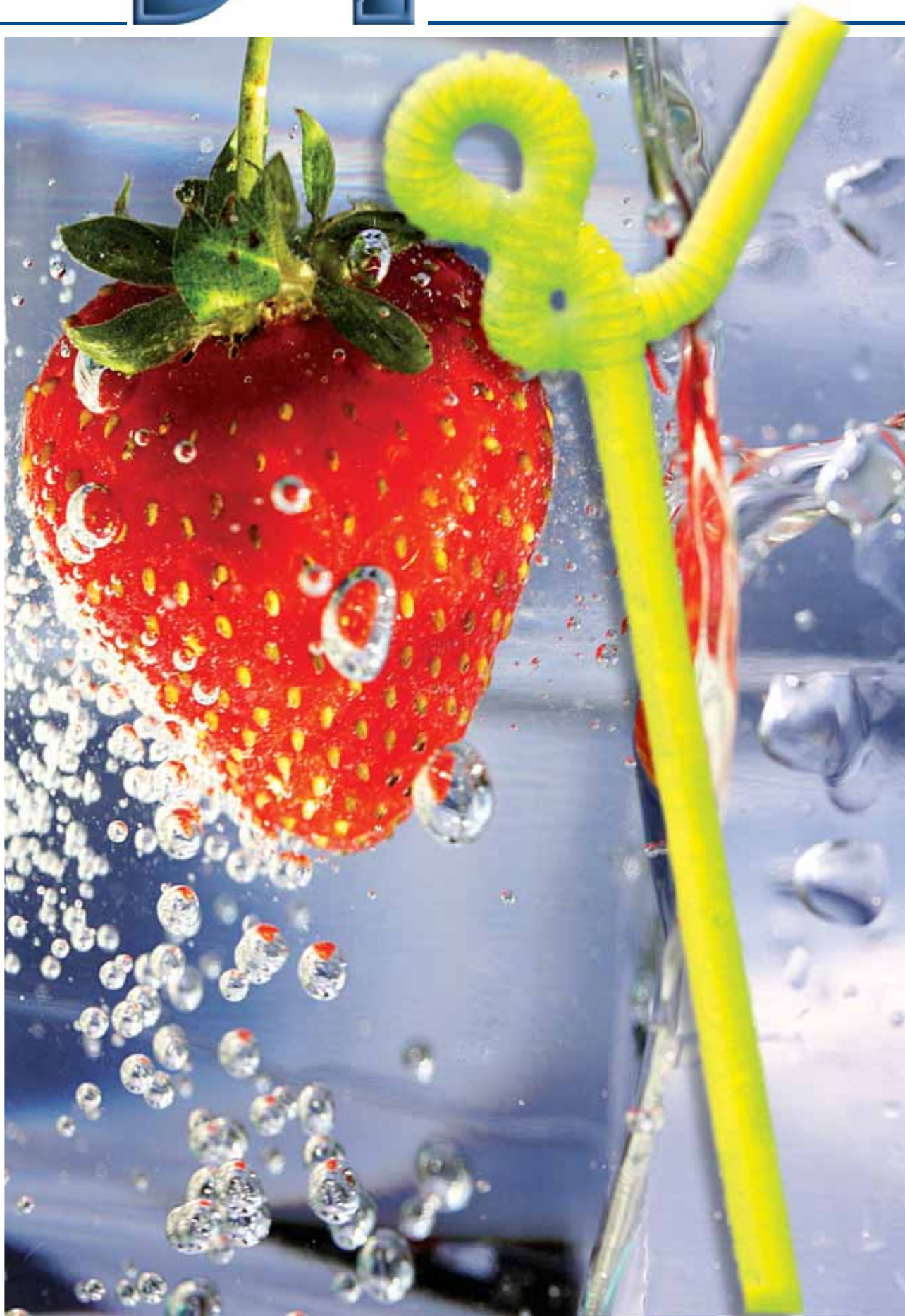
Слънце,
пиво и грижа
за децата



Преформу-
лиране и
редукция на
калориите

Инвестиция
в устойчиво
бъдеще

Мобилност
за справяне с
хранителните
измами



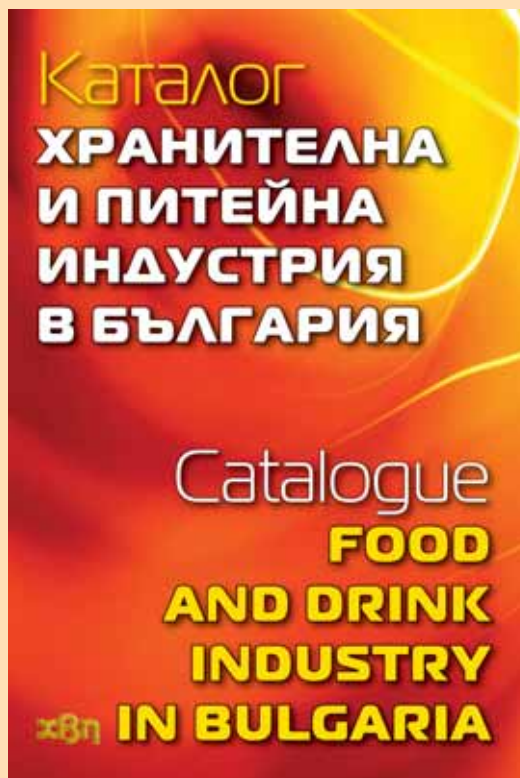
Уважаеми дами и господа,

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

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

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

www.fpim-bg.org



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

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

Присъединете се към тях, като се включите в новото издание на Конкурса – www.fpim-bg.org



ЛИТЕРАТУРА В ПОМОЩ НА ПРОИЗВОДИТЕЛЯ



„Моите захарни фигурки“



Наръчник „Изчисляване на енергийната стойност на храните“

Наръчник „Шоколадът“

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

www.fpitm-bg.org



Съдържание

Година LXVI
Брой 5/2017

Слънце, пиво и грижа за децата	5
Преформулиране и редукция на калориите	9
Хляб за добро настроение	11
Функционален шоколад	12
Две палати за винарската индустрия	13
Инвестиция в устойчиво бъдеще	16
София – световна столица на виното	19
Мобилност за справяне с хранителните измами	21
Еразъм+ и възможността да научиш повече	22
ЕК с повече яснота за европейските финанси	22
Влияние на температурния режим на зреене върху протеолизата в кашкавал от краве мляко	25
Проучвания върху общото съдържание на вода в пилешки трупове предлагани на българския пазар	29
Фрапе, студен сок и сладолед - лежерното лято на Кипър	34
Борса	37
Бизнессправочник	38



Фирми, представени в броя:

Ануга
АРСТ
Българска Индустириална Група
Дерек
Дринтек
Интер Експо Център
Линекс
Маркетинк
Международен панаир Пловдив
ФНТС
ЦСБ Систем България



9



12

Национално научно-приложно списание

Издава © КООП „ХВП“

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

Редакция:

проф. д-р Веселка Дулева гм, доц. Георги Джатов,
проф. Йордан Гогов, д-р инж. Магдалина Гаджева,
инж. Милчо Бошев, д-р Светлана Минкова,
чл. кор. проф. д.т.н. инж. Стефан Драгоев,
инж. Цецко Григоров, проф. Чавдар Дамянов

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

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

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

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

Адрес на редакцията:

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

Печат „Дайрект сървисиз“ ООД
www.directservices.bg

Препечатването е разрешено с позоваване на източника.
Редакцията не носи отговорност за съдържанието на рекламните и PR материали.
Мнението на редакцията не винаги съвпада с мнението на авторите на статиите.
Абонамент чрез Български пощи, „Доби прес“, РП.

АБОНИРАНЕ В РЕДАКЦИЯТА ПРЕЗ ЦЯЛАТА ГОДИНА !



FOOD PROCESSING INDUSTRY MAGAZINE
ISSN 1311-0179

National issue for science and practice

© Publishing house

„Hranitelno-vkucova promishlenost“

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

Editorial board:

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

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

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

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

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

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

Printing: Direct services Ltd.
www.directservices.bg



Здравейте, уважаеми читателю,

Лятото навлезе в пълната си сила, отпускарското време настъпи, но това не значи, че времето е спряло...

На 23 юни МЗХГ публикува на страницата си проекта на новия Закон за храните. Не му е мястото тук да го коментираме, само ще отбележа, че ако решите да отделите малко от отпускарското си време и се запознаете със 74 страници Проект на закон и останалите до 216-а страница, анализи и оценки, сигурно ще ви хрумнат някои мисли. И ако това стане до 23 юли, споделете ги с авторите. Пък ако и пожеланието на министър Порожанов се сбъдне, току виж до края на годината най-после се сдобием с така очаквания нормативен акт...

А сега малко за нашите си работи. Както знаете, по не особено трудни за отгатване причини, списание ХВП излиза в десет книжки годишно. Следващият ни брой, 6/2017, ще излезе в началото на септември и ще бъде насочен към хранителното машиностроене. Редовните ни читатели знаят, че списанието е медиен партньор на всички български изложения, които имат нещо общо с ХВП, поради което и на есенния Международен технически панаир в Пловдив (26-30 септември), ние ще имаме щанд. Там ще може да се видим, да обсъдим това-онова от живота на отрасъла, ще предлагаме специализирана литература и естествено сп. ХВП. Ако прецените, че ще имате полза информация за вашата дейност и продукти да се появи на страниците ни в този специализиран брой – Добре сте дошли! Да не ви напомням, че с интернет варианта на списанието, вашето послание ще има над 7000 потенциални читатели...

И още няколко покани ще си позволя да ви отправя. В края на месец юли започваме предпечатната подготовка на поредното актуализирано издание на двуезичния Каталог на ХВП в България, който ще предлагаме и на изложението в Пловдив. Само срещу 50 лв. можете да информирате потенциалните си клиенти за своето производство и услуги.

Очаквайте и се включете в Нашата конференция с тема „Съвременни тенденции в опаковането на храни и напитки за тяхната безопасност и екологичност на опаковките“, която ще се проведе на 19-и октомври 2017г. Тя е прелюдия към финала на Деветия Национален конкурс за най-добра опаковка „Приз Пак 2017“. А ако наистина оценявате важноста на опаковката за своите храни или напитки, ако имате иновации в тази област, включете се в конкурса.

И накрая да спомена, че за всичко това и още актуална информация може да намирате ежедневно в нашия сайт www.fpim-bg.org. Посещавайте го и общувайте с нас. Това не отнема много време, а ще ни бъде взаимно полезно.

Приятно лято!

**За екипа на сп. ХВП
Петко Делибеев**

Content

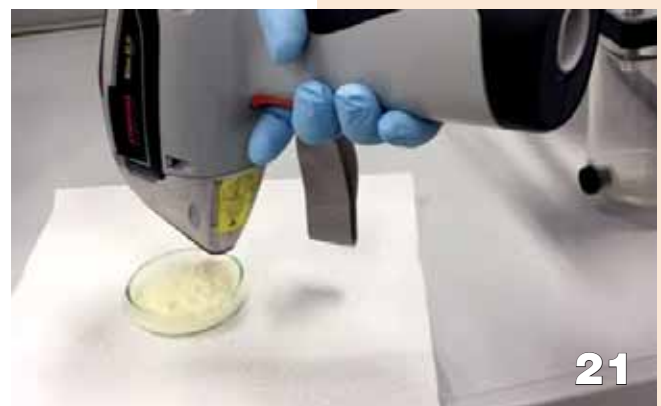
Year LXVI
Issue 5/2017

Sun, beer and childcare	5
Reformulation and calorie reduction	9
Bread for good mood	11
Functional chocolate	12
Two chambers for the wine industry	13
Invests in Sustainable Future	16
Sofia - the world capital of wine	19
Mobile to tackle food fraud	21
Erasmus+ and the opportunity to learn more	22
EC with more clarity about European finances	22
Effect of ripening temperature on the proteolysis in caw milk kashkaval cheese	25
Studies on the total water content in chicken carcasses offered on the Bulgarian market	29
Frappe, cold juice and ice cream - the summer of Cyprus	34
Exchange	37
Businessguide	38



*Companies represented
in the issue:*

ANUGA
ARST
Bulgarian Industrial Group
CSB System Bulgaria
Derek
drinktec
FSEU
Inter Expo Center
International Plovdiv Fair
Linex
Marketink



Слънце, пиво и грижа за децата

Лятото вече е пълновластен господар. Топло, горещо, жега... наред с жътвата на зърното, това е време на жътва и за всички, които предлагат разхладителни напитки...

Надпреварата за жаждата на българина е голяма. Какво правят българските пивовари в тази силно конкурентна среда е въпросът ми към госпожа Ивана Радомирова, изпълнителен директор на Съюза на пивоварите в България?

Традиционно пивоварната индустрия е изключително конкурентоспособна и в същото време конкуренцията между отделните участници на пазара на пиво също е много оспорвана. Всичко това е в полза на българския потребител, защото високото качество на натуралност, на специфични съставки в пивото, дава преимущества на този, който в най-голяма степен успее да ги съхрани в крайния продукт. И тук говорим не само за органолептиката на пивото, но и за тези специфики във вкуса, които са най-търсени и най-предпочитани от българския консуматор.

Тази конкуренция е много здравословна, защото тя е в името на българския консуматор и му позволява да направи един информиран избор какво е най-добро за него. В тази връзка не мога да не подчертая, че като доброволен ангажимент на индустрията вече се дава пълна хранителна информация за енергийното съдържание на различните марки бира. Това всеки производител вече го е направил, включително и за шестте хранителни компонента. И противно на всички митове се оказва, че всъщност пивото е не само нискоалкохолно, но и нискокалорична напитка, защото в най-предпочитаното светло пиво – лагер бирите, съдържанието на калории е ниско, няма мазнини, няма въглехидрати повече от 2,5 до 3% максимум, пренебрежимо е съдържанието на сол – 0,01%, също така няма белтък и всичко това прави напитката действително предпочитана. В същото време не можем да пренебрегнем и факта, че българският консуматор е все по-информиран. Той много пътува, особено идващата сега нова



група консуматори, на възраст между 25 и 45 години, които по подразбиране са най-активните потребители. Те много пътуват, учили са в чужбина, имат възможност да сравняват и съответно ние трябва да отговорим на засиленото търсене на нови и различни продукти. В това отношение не бива да се пренебрегва и разширяването на категорията с всевъзможни нови видове пиво, които се произвеждат от микропивоварните, защото те дават още един допълнителен асортимент, който е важен за развитието на бирената категория както у нас, така и в Европа.

А и през последните години на пазара се появили много нови видове пиво, включително безалкохолни и нискоалкохолни, които са много подходящи за лятото, тъй като може да бъдат консумирани по всяко време от всеки.

Българинът си е консервативен човек. Как възприема новите пива с различни плодови вкусове?

Въпросът е интересен, още повече, че вече се появили бирени миксове с 0 съдържание на алкохол. Българинът действително е консервативен, но все повече, особено жените и помладите консуматори, за които вече споменах, са готови не само да експериментират, но и да станат лоялни почитатели на този тип нови



ните бутилки да ги връща в магазина, което изисква една сложна депозитна система, затрудняваща потребителя. Така че те, както и стъклените, са с най-голяма грижа към околната среда.

И още нещо, което също е съществено и винаги трябва да отразяваме като характеристика не само за българския пазар, а въобще – какво е съотношението между опаковка и цена? Защото не бива да се заблуждаваме – масовият потребител се интересува от това съотношение, а ние трябва да се грижим и за тези, които нямат големи възможности на семейния бюджет. За да бъде достъпна напитката. В края на краищата това е едно социално питие, подходящо за всеки над 18 години, при умерена консумация разбира се, и ние трябва да предоставим тази възможност.

Напоследък много от по-големите фирми правят различни социални кампании. Вашият съюз е един от малкото, който активно не само се включва, но и инициира такива кампании. Това реклама ли е или стремеж да се реализира някаква полза за обществото?

Ние от много години развиваме общи кампании. Като казвам общи имам предвид, че нашите компании формират специален бюджет, който се управлява от Съюза на пивоварите в България, за да развиваме кампании, свързани с умерената консумация на пиво. И те са най-вече в две посоки – едната е свързана с отговорната консумация и недопускане децата да експериментират с алкохол, т.е. ние правим всичко възможно да дадем алтернатива, говорейки пред родителите, с помощта на нашите високо престижни партньори от спорта, който е алтернативата – кампанията е под слоган: *Спортът е по-добрия начин децата да пораснат*. Партньори са ни държавни институции в лицето на Министерство на младежта и спорта, ГД „Национална полиция“, Столична община, община Велико Търново, областни дирекции на МВР. Изключително ценни партньори са и Сдружението на малките общини във Велико Търново „Янтра 2001“, Дарителско сдружение „Св. Иван Рилски“, Превантивно информационния център по проблемите на наркомаките в София, Асоциация „Развитие“ и много други неправителствени организации. Всъщност това, че ние прокламираме отговорната консумация и желаем в максимална степен да подпомогнем родителите, да образуваме тези, които са отговорни в най-голяма степен за нашите деца, е достатъчно красноречиво доказателство, че в конкретния случай ние не търсим рекламен ефект. Много често ми се е случвало да ме попитат „Ама как така, вие уж имате за цел да насърчавате

Продължава на стр.8 ▷



Connecting Global Competence

Messe München



**Освежаващо различно.
Освежаващо лично.**

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

drinktec. Go with the flow.

Резервирайте входна карта сега!
drinktec.com/tickets

drinktec

Go with the flow.

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

Производство + пълнене + опаковки + маркетинг

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

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

Последвайте ни:





развитието на бирената категория, а в същото време казвате да не се употребява пиво.“ Да, ние казваме, че лица до 18 години не могат да бъдат консуматори на каквато и да е алкохолна напитка, включително бира. Ние казваме, че мъдростта е в мярката и е най-важно всеки един да консумира **с удоволствие и мярка**. И най-важното – ние казваме, че това трябва да бъде култура на консуматора. Ще цитирам един мой колега от Чехия, с когото говорихме по тези въпроси – каква е ролята на индустрията в тези процеси и дали това не е лицемерно? Не, не е лицемерно, защото, както каза той тогава: „Ето, дори и в Чехия, където се пие най-много бира, има немалко хора, които въобще не пият бира. А не е ли по-добре повече хора, дори само един път в месеца да пият по една бира, отколкото да има по-малко пиещи хора, но които злоупотребяват с бирата и нарушават имиджа на индустрията?“

Другият ни общ проект, който също е във връзка с отговорната консумация, е за нашата отговорност и саморегулация в търговските комуникации. Напоследък приехме нови правила и ги разширихме по отношение на дигиталните комуникации през всички интернет канали. И отново в центъра на вниманието ни е недопускане децата да бъдат целева група.

Не на последно място, а може би това е най-важното, което правим в момента, е доброволният ни ангажимент да даваме пълна информация за продукта върху опаковките за бира – за енергийното съдържание, за хранителната стойност на продукта. И тук искам да подчертая нещо, което трябва да бъде разбрано от всички – това е доброволен ангажимент на индустрията. Защото по смисъла на Регламента

1169, известен като Регламента за етикетирането, за алкохолните продукти няма тези изисквания, както за всички останали храни, които влязоха от 13 декември миналата година. Ние отново сме пионери в тази насока. Но понеже винаги става дума и за пари, всеки може да си представи какъв голям ресурс е необходим, за да се направят всички тези изследвания за всяка марка, произвеждана и дистрибутирана на българския пазар. Да се сменят всички етикети и опаковки, поради което сме си дали срок до края на тази година информацията да е върху всички опаковки. Сега е само онлайн, но калориите например се дават от над 70% от брандовете. И третата, не по-маловажна стъпка е все пак тази информация да достигне до потребителя. Не само той да свикне да я чете, защото той не е длъжен да я прочете, но ние да я комуникираме по начин, достъпен за него. Защото не консуматорът е длъжен на бизнеса. Бизнесът винаги трябва да се съобразява с консуматора.

Как ще посрещнете Илинден, празникът на пивоварите?

Първото, което искам да отбележа, е че миналата година беше позитивна за индустрията. Имаше ръст в продажбите. За първа година от пет години насам отбелязахме лек спад във вноса и имаше ръст в износа. Ако тази тенденция се запази и през тази година би било добре. Към момента пазарът е почти на нивата от миналата година, има лек спад, но предполагаме, че ако времето е благоприятно той ще бъде преодолян. А за да има наистина добро настроение всички ние трябва да бъдем обединени около една единствена кауза – Пивото е един прекрасен продукт, ние трябва да продължим да задоволяваме и най-високите изисквания на българския потребител, трябва да продължаваме да се стремим да сме изключително отговорни и като корпоративни членове на обществото, и като производители. И най-важното – след като това е една приятна напитка, която събира хората, защо пък ние също да не бъдем най-задружния и дружелюбен бранш, а Илинден е една прекрасна възможност за това. Отново ще имаме специални събития, водосвет. Ще се съберем в Старозагорски минерални бани, за да си кажем на здраве и да помолим Свети Илия да ни помага и закриля, и да има благодат не само в нашата индустрия, а по цялата българска земя.

Честит празник на българските пивовари!

*За екипа на сп. ХВП
Петко Делибеев*



Преформулиране и редукция на калориите

Това трябва да бъде една от най-значимите цели във всяка програма. В контекста на очакванията световният проблем, свързан със затлъстяването, да продължи да се задълбочава, много предприятия изпреварват лансираните от правителствата насоки и вече преформулират своите портфейли в отговор на необходимостта от напитки с по-малко калории. Какви обаче са резултатите и какво се случва със стевията?

Представители на европейският сектор на безалкохолните напитки твърдят, че до 2020 г. отрасълът ще намали добавените захари в своите продукти с още 10 процента в цяла Европа. Тази инициатива идва в отговор на призивите от страна на държавите-членки и на Европейската комисия за координиран подход към преформулирането и редуцирането на захарта. Отрасълът, включително Кока-Кола, Пепси и Оранжева (Orangina), ще въведе иновации, ще преформулира, ще използва по-малки като обем опаковки и ще окуражава потребителския избор на напитки с по-ниско или никакво съдържание на калории.

Секторът на безалкохолните напитки е сред пионерите в процеса на ограничаване на добавените захари – неговото пътуване в тази посока започва още през 70-те години на миналия век, когато са въведени първите безалкохолни напитки без съдържание на захар и калории. В периода 2000-2015 г. отрасълът редуцира захарта в негазираните и газирани изделия с 12 процента, а в резултат на новия ангажимент през идните пет години намаляването на захарното съдържание ще продължи с нови 10 процента.

Анонсирайки този ход, президентът на Съюза на европейските асоциации на производителите на безалкохолни напитки (UNESDA) и изпълнителен директор на Сънтори храни и напитки Европа (Suntory Beverage and Food Europe) Станислас де Грамон заявява: „Ние приветстваме политическия подход на ЕС за преформулиране и редуциране на захарта, основан на партньорството и позволяващ ни да развием скорост и мащаб, и се надяваме да спечелим последователи и сред останалите категории храни, за да генерираме по този начин критична маса.“

В свой коментар по повод инициативата президентите на бизнес звената на Кока-Кола в Европа Дан Сайър и Никос Куметис споделят: „Ние вярваме, че това и другите действия, които предприемаме, ще помогнат на повече хора да вземат правилните решения за себе си и за своите семейства.“ През юли миналата година Кока-Кола Великобритания стартира своята най-масщабна кампания за нов продукт от последно-


то десетилетие с Кока-Кола с нулева захар (Coca-Cola Zero Sugar) – новата и подобрена Кока-Кола: без захар, но с вкус, още по-близък до този на оригиналната Кока-Кола, лансирана на пазара на гребена на маркетингова стратегия, чиято стойност се изчислява на милиони паунда.

Президентът на ПепсиКо Европа и Подсахарска Африка Ричард Евънс споделя: „Компаниите от ранга на ПепсиКо се изправят пред уникална възможност – и същевременно отговорност – не само да генерират печалба, но в



ДЕРЕК ООД

Сладкари, трябва ли ви кремове и сладоледи с отлично качество и цена, потърсете фирма Дерек.

Възползвайте се от изключителното разнообразие на вкусове и аромати, които се произвеждат и предлагат под запазената марка 

- Крем Тирамису
- Крем Чийз кейк
- Парфе (лимоново, ягодово, малиново с парченца плодове),
- Крем Бавария с различни аромати
- Мус (Ягодов, Малинов, Лимонов)
- Крем Брюле

- крем Сладолед (сметанов, ванилов, шоколад, лешник, ягода, боровинка, киви, портокал, банан, ананас, малина, кокос) – превъзходен италиански стил, пригоден за всякакъв вид автомати за сладолед. Може да се гарнира с крокан, шоколадови парченца или плодове.

Предимства на кремове и сладоледите:

- Фина и стабилна структура;
- Леки и кремообразни;
- Устойчиви на замразяване и размразяване;
- Повишават рандемана.
- Запазват обема.



Дерек ООД
Тел.: 073-840 188,
0887 098085
Факс: 073-840 730
E-mail: derekltd@mail.bg
www.derekltd.eu

Хляб за добро настроение

Може да се каже без уговорки, че хлябът на Мариана Василева подобрява настроението. Ще се запитате – как така? Изделията, излезли изпод ръцете на г-жа Василева, се приготвят само с квас като набухvatел. Няма добавени подобрители и консерванти, използват се само брашно, вода, квас, сол. Произвежда 26 вида хляб – типов, бял, ръжен, с лимец, с елда, със сушени домати, с маслини, с ядки, със семена.

Понеже квасът регулира чревната флора на човешкия организъм и я нормализира, а стомашночревният тракт е важен център на емоциите, когато емоциите са на висота, целият организъм е здрав. Човек се чувства бодр, силен и пълен с енергия.

Преди години, след трагична случка в семейството, Мариана получава аутоимунно заболяване вследствие на преживения стрес. Има проблеми с храносмилателната система. Прогнозите не са розови. Меси си сама хляб. Съпругът ѝ, който прочел за хляба с квас, я посъветвал да започне да прави такъв хляб. След четири месеца оплакванията ѝ изчезнали. Може би значение има и самото месене – мисли си майсторката. Работата за нея е един вид терапия. Решава от математик и програмист, завършила е математика в СУ „Св. Климент Охридски“, да отвори хлебопекарна. На 13 юни т.г. се навършват три години от началото. Клиентите не могат без нейния хляб. Дори когато отиват в чужбина, си носят от него.

Прави също гевреци, погачи по поръчка, баници с ръчноточени грахамови кори – със спанак и сирене, със сушени домати, вегански баници и соленки, домашни сладки. Сама си измисля рецептите. Разбрала е, че човек, за да го обичат останалите, трябва да обича себе си. В градината на Драгалевци отглежда спанак за баниците.

Прави и джинджифилови меденки. Понеже са с мед, курабийките издържат 6 месеца, опаковани в специални торбички. Меси и козунаци, за които купува фермерски яйца и мляко. Освен със захар, подслажда козунаците със стевия.

Всичко, което прави, го прави с добро настроение. В пекарната влиза с чиста душа и сърце. Знае, че в хляба има сила. В него е вложила своята положителна енергия. „От древни вре-



мена се казва: „Хлябът наш насъщен“. Спомням си как месеше баба в село Къпиново, в Еленския балкан. Готвила съм сама за 470 кг жив тонаж – съпруга ми, двамата ми сина и дъщерята.”

Печивата в малката фурна се харесват и от клиентите, и в семейството, защото се приготвят мераклийски, като за вкъщи, с много любов.

Розина Крумова



АРСТ ООД



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



„Арст“ ООД
6000 Стара Загора,
кв. „Индуриален“
ул. Промислена
тел.: +359 42 601 477

търговски отдел тел.: +359 42 601477
факс: +359 601471
office@arstood.com
http://arstood.com



Функционален шоколад

Концепцията за функционален шоколад не е нещо ново. От векове хората по света знаят, че шоколадът има противовъзпалителни качества, че повишава либидото и дава енергия. Новото обаче е разбирането, че данните от последни изследвания могат да докажат достатъчна функционалност за формулирането на здравословни претенции – инициатива, започнала да набира сила през 90-те години на миналия век.

Оттогава насам учените са идентифицирали определени съставки на шоколада, които допринасят за постигане на въпросните здравословни предимства: преди всичко полифенолите. Полифенолите могат да бъдат открити също и в червеното вино, кафето, чая, маслините и ядките. Те са известни антиоксиданти, чието въздействие е способно да съхрани много от телесните системи, деградиращи с напредването на възрастта. Сред въпросните системи попадат сърдечно-съдовата, костната и кожата. Възможно е тъкмо антиоксидантите и противовъзпалителните качества на полифенолите да оказват решаващо влияние за постигането на много от тези ефекти в човешкото тяло.

Основавайки се на горните предимства за здравето, производителите на шоколад започват да го рекламират като „полезно угаждане“. В

още по-близкото минало шоколадът дори се присъедини към редиците на суперхраните и зае мястото си до горските плодове, ядките, канелата и джинджифила. В наши дни категорията „здраве и красота/грижа за себе си“ включва шоколади, формулирани по специален начин с добавени функционални съставки като ресвератрол (resveratrol), онзи „полезен за вас“ ингредиент, наличен в червеното вино, чиито



здравословни качества, свързани със стареенето, многократно са били обект на задълбочени изследвания, покриващи всичко – от костите и сърцето до еластичността на кожата и когнитивната функция. Някои шоколади биват формулирани с фитостероли с цел занижаване на холестерола, и дори с пробиотици за постигане на здравословен ефект върху имунната система и храносмилането.

Каквато и здравословна съставка да бъде вложена в шоколада обаче, едно правило остава неприкосновено: той трябва да има добър вкус и да предлага удоволствието, търсено от потребителите, когато консумират шоколад. С други думи, да се съхрани онова присъщо





привличане, което винаги е карало човека да желае шоколад.

Контрол върху калориите при шоколада

Шоколадът често пъти е приеман за храна, която качва килограми, но в действителност изобщо не е задължително да бъде така. Производителят на хранителни съставки Бенео (Beneco) смята, че шоколадът ще запази първенството сред десертите и през идните години. С помощта на малки стъпки и леки изменения на влаганите добавки, рецептите могат да бъдат значително подобрени от гледна точка на хранителните предимства. Това би било особено полезно в един свят, в който незаразни заболявания от типа на затлъстяването, диабета и стомашно-чревните смущения се разпространяват все по-неконтролируемо.

Предлаганите от компанията влакна от цикория, инулин, както и заместителя на олигофруктозата и захарта изомалт, помагат на производителите на храни да получат шоколадови артикули с намалено съдържание на захар, богати на фибри, нискокалорични и способстващи за регулирането на нивата на кръвната захар.

Оризовото нишесте може да подпомогне ограничаването на мазнините в продукти, характеризиращи се с кремообразна текстура и усещане в устата, влагани като плънка в изделия от типа на пралините и печените сладкиши. Със своя малък размер на гранулите, съпоставим с масните глобули (2-8 gm), тази съставка позволява получаването на усещане в устата, структура и текстура, неразличими от тези на пълномасления пълнеж. Оризовото нишесте свързва течните мазнини и имитира свършено усещането от пълномаслената версия, като същевременно подобрява стабилността и кремообразността.



www.anuga.com

TASTE THE FUTURE
КЪОЛН, 07.-11.10.2017

ЕДИНСТВЕНОТО СЪБИТИЕ ЗА ЦЯЛАТА хранителна и питейна ИНДУСТРИЯ. НАЙ-ГОЛЯМОТО. №1

Резервирайте входни карти на адрес
www.anuga.com/tickets

Представителство на Кьолнски
панаир в България
Германо-Българска
индустриално- търговска камара
ул. Ф. Жолио-Кюри 25 А, 1113
София
Тел. +359 2 81630-32
Факс +359 2 81630-19
ilia.todorov@ahk.bg



Две палати за



В резултат на сътрудничеството със SIMEI изложбената площ на drinktec се увеличава до повече от 150 000 кв.м. По този начин SIMEI допълва продуктовото портфолио на drinktec със специфични решения специално за винарската индустрия. Големите винарни, които са зависими основно от износа, както и по-малките винопроизводители, които произвеждат най-вече за местните си пазари, ще намерят на SIMEI@drinktec това, от което имат нужда.

В миналото на drinktec също са се предлагали технологии за винарската индустрия, но това се е отнасяло най-вече до технологиите за пълнене и опаковане в голям мащаб. Технологията, която е била предназначена за големи обеми производство между другото и за винарската индустрия – казва Петра Вестфал, проектен мениджър на drinktec 2017. SIMEI е много добро допълнение към съществуващото портфолио до момента. Имаме повече от 500 изложители, чиито предложения изцяло или частично са насочени към винарската индустрия. И сме сигурни, че значително ще увеличим броя на посетители идващи от винарската индустрия, благодарение на SIMEI.

Това е така на drinktec, защото винопроизводители от цял свят имат възможността да погледнат отвъд своя хоризонт и да се информират за иновациите в други сектори като бирената

За първи път SIMEI, водещото международно изложение за технологии за винопроизводството, ще се състои в Мюнхен от 11 до 15 септември успоредно с drinktec, най-голямото специализирано изложение за производство на напитки и течни храни. В палати С2 и С3 на площ от 20 000 кв.м водещи световни производители ще представят различни видове машини и техника за произвеждане на вино и опаковането му.

индустрия и индустрията на спиртните напитки. Обширната програма на виното прибавя допълнителна стойност за винопроизводителите със SIMEI Knowledge & Innovation Area, както и SIMEI Sensory Bar.

Високи очаквания на винопроизводителите от цял свят

Партньорството (drinktec/SIMEI) предоставя уникалната възможност за нас, винопроизводителите, да срещнем доставчици от цял свят по едно и също време на едно и също място и да получим информация относно технологиите и иновациите. – смята Фернандо Вагуер от винарната Zuccardi в Аржентина.

Диана Мунтенау, маркетинг директор на Маурт, един от най-големите винопроизводители в Молдова, е на същото мнение: *SIMEI@drinktec предлага цялостен преглед на сегашното състояние на вино технологиите в рамките само на няколко дни. Още повече, че можеш да обмениш опит с винопроизводители от цял свят.*

Президентът на Бразилската търговска вино асоциация, Едегар Скортергагна, също очаква много от сътрудничеството между SIMEI и drinktec: *Аз очаквам дори повече от SIMEI@drinktec особено спрямо новите технологии и иновации, не само за винения сектор, но също така и за други напитки, които можем да произвеждаме. А Серхи Данино от Caviro – Селскостопански кооператив в Италия вижда „възможността за винопроизводителите да усетят атмосферата на две важни изложения по едно и също време. Да не присъстваш там би означавало да пропуснеш страхотна възможност.“*

Регулирането на съдържанието на алкохол във фокуса на вниманието

И все пак, какви се технологичените тенденции, и каква точно информация предоставят специалистите от SIMEI@drinktec? *Мисля, че*

Винарската индустрия

най-вече ще се стремят да предлагат начини за произвеждането на вино с по-малко съдържание на алкохол – предполага проф. Моника Христан, ръководител на Института по енология в университета Гейзенхайм. Предисторията: любителите на виното усещат ефекта от промяната на климата с небцето и главите си. Дори бели вина като германският Ризлинг съдържат все повече алкохол и по-малко киселини и комплексни ароматни компоненти. Дори да не споменаваме червените вина с алкохолно съдържание, каквото преди се смяташе, че има само в силните десертни вина. Производството на пенливо вино също масово е засегнато: ако нормалното вино има 14% алкохол, то готовото пенливо вино съдържа 15 или 16% след втората ферментация. Това вече е твърде много за голяма част от клиентите.

Търсят се алтернативи на вече доказали се приложения

Този избирателен контрол на нежеланите „твърде много или твърде малко“ субстанции ще бъде отразен в SIMEI@drinktec, но не само по отношение на алкохола. В наши дни вече е възможно избирателно да се сепарират киселини или дори самостоятелни йони от виното чрез мембранни процеси. В тази връзка още един подобен пример е свързан с трихлоранизол и триброманизол, които са причинители на нежеланите проблеми, свързани с използването на коркова тапа за вино. Вече са разработени филтърни слоеве, чрез които тези компоненти могат да се отстранят.

Тенденцията за разнообразно опаковане продължава

Ключова дума: Опаковка. Търсенето на начин за затваряне на бутилката за вино вече не е въпрос само до използване на корк, пластмаса, стъкло, кроненкорк или винтова капачка, а по-скоро както на едното, така и на другото. Тенденцията за разнообразие в зависимост от целта продължава и при опаковането. „Bag in box“ методът вече е разпространен широко и става все по-популярен. Виното също се бутилира и в пластмасови бутилки. Те биват тествани най-вече заради авиокомпаниите, тъй като по-малкото тегло на пластмасовите бутилки играе важна роля.

Краят на монопола на спиртните напитки пренарежда местето с карми.

Какво точно се случва в областта на спирт-

ните напитки? В Германия малките дестилерии внимателно следят изтичането на срока на монопола върху спиртните напитки в годината на drinktec. Причината е, че до края на 2017 година в рамките на този монопол върху алкохола те могат да предоставят определена квота алкохол, като впоследствие той да може бъде използван като индустриален алкохол. Те имат възможността да го предложат на гарантирана цена, която е над нивото на цената на световния пазар, като това е сигурен и надежден източник на печалба. Считано от 2018г., тези количества ще трябва да бъдат продадени на свободния пазар. Това означава първо, че качеството на продуктите трябва да бъде високо. Второ – в повечето случаи е важно да се развие функционираща собствена маркетингова система. От тази гледна точка, drinktec предлага точните решения за посетителите, защото е както технологическа, така и маркетингова платформа.



Ние не предписваме стратегии на хартия.

Ние измисляме работещи решения и ги изпълняваме.

- МАРКЕТИНГ КОНСУЛТАЦИИ
- БРАНД МЕНИДЖМЪНТ
- АУТСОРС НА МАРКЕТИНГ ОТДЕЛ
- ПОДБОР И ОБУЧЕНИЯ НА МАРКЕТИНГ ЕКИП

marketthink consulting group

contact@marketthink.pro
+ 359 888 415 317
www.marketthink.pro

Инвестиция В устойчиво бъдеще

На Интерпак 2017 (interpack 2017) БилерудКорснес представя опаковъчни решения, които подчертават продуктите

„Тенденцията е потребителите да приемат все по-информирани решения относно продуктите, които купуват, и относно влиянието, оказвано от тях върху околната среда“, споделя Петер Малмквист, маркетингов директор на БилерудКорснес (BillerudKorsnäs) и допълва: „Ние в БилерудКорснес спазваме високи стандарти за устойчивост и партнирайки си с нас, собствениците на марки и конверторите получават възможността да инкорпорират нашите устойчиви опаковки в своите операции.“

В рамките на изложението Интерпак 2017, (Дюселдорф, 4 - 10 май), компанията представи цяла серия новаторски решения за хранителни и нехранителни приложения. Предлагайки авангардни технологии, добавящи премиална стойност за собствениците на марки и дизайнерите на опаковки, БилерудКорснес откликва на търсенето от страна на опаковъчната индустрия на оптимизирана устойчивост, привлекателност на рафта и функционалност.

Инвестираме в името на бъдещето

В съответствие със своята стратегия, през декември миналата година компанията прие



решение да инвестира историческите 5,7 милиарда шведски крони (около 590 млн. евро) в конструирането на нова бордова машина и във възстановяването на съществуващата фабрика за производство на дървесна каша в промишлената база на предприятието в Грювен (Gruvön). Това стратегическо решение е взето в резултат на нарастващото в глобален мащаб търсене на устойчиви опаковъчни решения за пакетиране на храни и напитки. Машината ще произвежда опаковъчен картон за напитки, дебел картон, картон за пакетиране на храни и обшивки при годишен капацитет от порядъка на 550 хиляди тона, което я превръща в една от най-големите инсталации от своя вид в света.

Оцеляване на най-приспособените с мощта на гофрирни решения

За нуждите на производителите, търсещи гофрирани опции за транспортиране на крехки артикули, БилерудКорснес предлага изключително здравия нов материал Billerud Flute® за пресни плодове и зеленчуци, подходящ и за чупливи тежки стоки. Предприятията могат да ограничат потреблението на материала, без да допускат компромис с качеството на опаковката. В същото време, благодарение на олекотената структура на новия материал, на чувствителна редукция подлежат и разходите за товарене, логистика и обслужване.

Със своето уникално съчетание на здравина и възможност за печат, белите обшивки на БилерудКорснес се явяват перфектната алтернатива за производителите, стремящи се да изпъкнат „естествено“ на мястото на продажбата. Здравина, чистота, хигиена и изклю-



чителна податливост на печат – това са ключовите предимства на обшивките от БилерудКорснес, които могат да намерят своето място в широк кръг приложения, от кутиите за пица за вкъщи до готови за излагане на щандовете премиум опаковки за висококачествени алкохолни напитки.

Нови алтернативи за гъвкави решения

В стремежа си да откликне на нарастващото глобално търсене на бяла машинно промазана хартия (MG хартия), БилерудКорснес инвестира значителни средства в разширяването на производствената си база в Skärblaska в Швеция и превръщането ѝ в уникален център за бели MG хартии от световен мащаб. Компанията представи на изложението и своето портфолио ConFlex® – линия здрави, плътни и надеждни гъвкави хартиени решения, осигуряващи изключителна защита на опакованите продукти и същевременно запазващи тяхната форма. Нововъведенията включват и подлежащи на компостиране варианти за сухи хранителни стоки.

Обединение в името на една революция

Благодарение на сътрудничеството между БилерудКорснес и Бош Пекиджинг Технолъджи (Bosch Packaging Technology) търговците и потребителите вече могат да изберат устойчива алтернатива на пластмасовите опаковки за сухи хранителни продукти. Двете компании заедно разработват решението Сийлд Пейпър Пекиджинг (Sealed Paper Packaging – запечатана



книжна опаковка), направено от хартията БилерудКорснес Axello®ZAP – първата в света противопрахова запечатана книжна опаковка за продукти като захар, зърнени храни, брашно и паста.

Решението представлява съчетание между опита на БилерудКорснес в сферата на хартията и компетентността на Бош в областта на опаковъчните машини. Продуктът е направен от монохромна хартия, поддържа щандовете в магазините и килерите у дома свободни от прах и същевременно запазва продуктите здраво запечатани и защитени. Положителната реакция на пазара, последвала дебюта на Сийлд Пейпър Пекиджинг, доведе до агрегирането на ЗАП-модула (ZAP-Module) към още повече машини в рамките на портфолиото на Бош, също показани на изложението Интерпак 2017.

Тенденцията на отдръпване от пластмасовите



Аѐиòеà Íáíäðÿâàùî

óãîîēñòâèà çà òáá



Линекс ЕООД, гр. Свищов, тел. 063164404,
e-mail: office@linobg.com, www.lino.bg





опаковки за еднократна употреба намира своето недвусмислено изражение и в категорията на потребителските торби. В отговор на пазарното търсене в този сектор БилерудКорснес представи своята гама хартии Xpression Kraft, които гарантират здравина и твърдост, съчетани с отлична податливост на печат.

Проектиран да вълнува

Измежду другите иновации на компанията, насочени към още по-пълноценното задоволяване на потребителските предпочитания, личи БилерудКорснес ФайбърФорм (FibreForm®) – устойчив хартиен материал с уникални формовъчни качества, който улавя вниманието на потребителя на мястото на продажба. Материалът предлага изключително дълбока релефност, позволяваща по-интензивно взаимодействие между марките и техните купувачи в рамките

на целия жизнен цикъл на дадения продукт. Бидейки естествена алтернатива на пластмасовите опаковки, FibreForm® може да бъде от полза на широк кръг приложения, сред които тарелки и блистерни опаковки, изправени торбички, чаши и ръкави за различни типове контейнери.

Трябва да отбележим, че оформените контейнери FibreForm биват дистрибутирани от Фрий-ФормПак (FreeFormPack), съвместно предприятие между БилерудКорснес и Курти Коструциони Меканише (Curti Costruzioni Meccaniche). Това предприятие предлага комплексна опаковъчна система – собствениците на марки могат просто да интегрират персонализираните опаковки в своите съществуващи производствени процеси.

Иновации, спомагащи за намаляване употребата на суровини

Ние генерираме иновации, които влияят положително върху устойчивостта в работата на нашите клиенти. Един пример за това е Ню Билеруд Флют (New Billerud Flute®), използван като междинен слой в опаковките от гофриран картон и проектиран така, че да отговаря на императивите на транспортирането и в същото време да се бори с климатичните проблеми. Здравината на материала позволява на нашите клиенти да правят здрави кутии, влагайки по-малко суровина. Това от своя страна води до получаването на по-леки опаковки и увеличава ефективността на всеки етап от логистичната верига, генерирайки по този начин не само екологични, но и чисто финансови предимства. Накратко, това е един по-здрав опаковъчен материал, позволяващ на потребителите му да намалят теглото на опаковката и количеството на вложената в направата ѝ суровина.

Партньорство

БилерудКорснес работи целенасочено за подсилване на инфраструктурата на Швеция в областта на изследванията, съсредоточени върху новите материали, използващи естествени суровини от горите. В тази насока компанията взима дейно участие в процеса на превръщането на Центъра за горска наука Валенберг (Wallenberg Wood Science Center) във водещ световен изследователски център. В рамките на този процес ние укрепваме своите връзки и с някои от елитните образователни институции на Швеция, между които Кралския технологичен институт (Royal Institute of Technology), Технологичния университет Чалмерс (Chalmers University of Technology) и Университета Лунд (Lund University). Тази инициатива не само генерира значителни изследователски резултати, но също така играе първостепенна роля за набирането на кадри за предприятието в бъдеще и се явява стъпка в посока установяване на международни изследователски партньорства. В тази връзка компанията подкрепя развитието на млади шведски специалисти и гради основите за бъдещите радикални пробиви в сферите на продуктивния и процесен развой – както в БилерудКорснес, така и в Швеция като цяло.

По <http://packagingeurope.com/>



PRIZE PACK®

Уважаеми колеги,

Убедени сме, че оценявате все по-важното място, което заемат опаковките в съвременния свят, особено в хранителната и питейна индустрия. Ние, от списание ХВП, също смятаме, че наред с качеството, а и заради него, опаковката е сред най-важните неща в едно хранително производство. Затова за Ви каним да се включите в Деветия Национален конкурс „Приз Пак 2017“, за да покажете своите иновативни решения в тази област.

Повече информация и заявки на www.fpim-bg.org

София – световна столица на виното

В края на май и началото на юни София се превърна в световна столица на виното. Страната ни бе домакин на два значими международни форума: 40-и Световен конгрес по лозарство и винарство и 6-и Балкански международен фестивал по винарство. България получи редкия шанс да представи своите постижения в областта на винопроизводството, да черпи информация от първа ръка за последните тенденции в областта на лозаро-винарството и не на последно място, да се представи като дестинация с изключителни дадености за туризъм – природа, история, култура, архитектура, като се добавят и винарските изби, перспективите стават наистина обещаващи. Такова е и мнението на организатори и гости на двете събития:

Красимир Коев, директор на Изпълнителната агенция по лозата и виното: Искам да благодаря на всички екипи, които се включиха, за да се проведе 40-ият Световен конгрес и 15-та Генерална асамблея на Международната организация по лозата и виното – на ръководството на МЗХГ, на екипа на ИА по лозата и виното, на Националната лозаро-винарска камара, на нашите домакини от „Маринела“, на екипите, които ни осигуриха оборудване, подготвиха всички материали за провеждане на този конгрес, транспорт, организирани технически турове, на всички колеги в бранша. Благодаря на всички, които бяха съпричастни към организирането на това мащабно мероприятие за страната ни, на президента на Международната организация по лозата и виното Моника Кристман и на генералния директор Жан-Мари Оран.

Що се касае до това, което се случи по време на конгреса, за мен най-важното нещо е, че успяхме да посрещнем, и съм изключително горд от това, всички елитни специалисти в света в лозарството и винопроизводството тук, в България, а също и в нашия лозаро-винарски бранш, нашите колеги.

Това дава възможност на лозаро-винарския бранш да се развива в две направления: и като инвестиции от чужди инвеститори, и като възможности за реализиране на много по-големи количества вино за износ за следващите 5 - 10 години. Събитието бе една своеобразна реклама за нашата страна, с всички възможности за туризъм, като бизнес, със своите природни забележителности, не само с виното, и с гастрономията – вкусовете на България, с исторически, културен туризъм. Смятам, че успяхме да покажем на всички чуждестранни и наши гости за тези пет дни, че сме



изключително гостоприемни и сме отворени да представим всичко, което имаме на тази територия като природни и исторически забележителности, свързани с този конгрес.

Имаме намерение на извънредна Генерална асамблея да предложим нещо, което е иновативно, но в същия момент изключително практично за целия винарски сектор по целия свят, а именно QR код за виното. Това е ключово за популяризирането на всички вина по света, не само на българските... Всяка винарна ще стане видима. На следващия световен конгрес в Уругвай всички участници ще могат да покажат на света, само с една снимка на етикета, много качествено вино и да споделят впечатленията си за всяка локация, където то е произведено. България има честта да стои зад иновативната идея.

Жан-Мари Оран, ген. директор на Международната организация по лозата и виното: Това е отлична година за виното. Пред повече от 500 участници бяха представени 280 доклада на високо ниво от експерти от 33 държави и презентации, които ще продължават да подхранват нашата дейност. Искам да благодаря на Изпълнителната агенция по лозата и виното за усилията да организират това събитие. Може да се гордееете, скъпи български приятели, с резултатите от този конгрес. Стотиците делегати ще останат изключително доволни и ще го запомнят като един прекрасно организиран конгрес. С капацитета на България да организира тази международна среща оставяте прекрасен имидж за лозарството и винарството в България. Пихме и много прекрасни вина, което по блестящ начин ни показва какви усилия са положени за развитие на лозарските насаждения в България. Над 20% от лозовите насаждения за винарството са изцяло обновени. Вложени са огромни инвестиции в модернизация на производствените предприятия – избите, както по отношение на качеството, така и по отношение на разнообразието на вината.

У вас съществува една огромна мозайка от микрорайони, което предполага голямото разнообразие и качество на вината.

Голямо мерси и голямо браво!



По същото време още едно събитие позволи на българските винари да покажат какво могат. Ето какво споделиха организатори и участници:

Галина Нифору, председател на Българската асоциация на износителите на вино и организатор на **6-я Балкански международен винен фестивал**: Това е шести поред форум, на който България е домакин от 2012 г. В конкурса имаше повече от 200 участници. Представиха се над 60 изби от всички балкански страни. Оценявам тазгодишното издание като най-хубавото. Все повече изби участват и идват все повече посетители – от България, от САЩ, Канада, Финландия, Китай, от Япония идват специално, за да осъществят контакти. Българското участие т.г. е много силно. Спечелихме 10 златни медала. Много високи резултати има и при другите изби от чужбина. В бъдеще предвиждаме още по-разширено участие и развитие на форума.

Валерия Гьотие: Аз съм от Румъния, но идвам тук като представител на френската компания „Л'Акитен – Милезим“, занимаваща се с производството на тапи за винарската индустрия. Тук Румъния се представя с бяло и розе вино на „Домейн Остров“. Вината ни получиха две награди. Много висока оценка заслужават вашите Рубин и Шардоне и разбира се вашият Мавруд, който спечели Гран при и е емблема на българските червени вина. Поздравление за наградите. Вие произвеждате все повече и по-хубави вина. Публиката от ценители е чудесна. Харесаха ми организацията, залите, лекциите. Като спомен за мен остава вкусът на хубавите вина. Ще дойда отново в България.

Бранка Чубелич, председател на Хърватска-

та асоциация за малък и среден бизнес: За мен е изключителна привилегия да бъда тук. За първи път съм на това събитие. От страна на Хърватия представихме трима винопроизводители и един производител на зехтин. Много съм впечатлена от форума. Следващата година се надявам, че ще доведем много повече производители.

Имах възможност да опитам българското вино, което спечели първата награда – Мавруд резерва 2013 – много хубаво вино. Галина Нифору е свършила много добра работа за цялостната организация на фестивала. Свалям ѝ шапка. Бих желала да я поканя да направим следващото винено изложение в Хърватия, за да можете вие да усетите най-доброто от Хърватия и да доведете най-добрите винопроизводители от българска страна. Така ще се изградят по-силни бизнесотношения между двете страни.

Представихме тук вино сорт Мали плавац от Пелешац – близо до Дубровник. Производителят е излязъл на пазара с нова идея – бутилката с вино да бъде вградена в амфора и амфората да бъде спусната на дъното на морето, на 20 м дълбочина, в т.нар. Малко море. Червеното вино, както знаем, има нужда да бъде оставено на спокойствие да отлежава. На мястото, където го спускат в морето, температурата е една и съща. Дори когато се извади от морето бутилката продължава да стои на тъмно, защото е вътре в амфората. Този начин на отлежаване е патентован от производителя, уникален е и обяснява защо това вино е толкова скъпо. Амфората струва 250 евро. Когато някой има всичко, какво друго можеш да му дадеш освен една амфора с вино.

Розина Крумова

ФНТС ВИ ПРЕДЛАГА

КОМПЛЕКСНИ УСЛУГИ:

Специалисти-консултанти за разработване на проекти, свързани с технологични иновации, финансова политика, патентна защита и др...

Федерацията на научно-техническите съюзи ще ви осигури конферентни и изложбени зали, симултанна техника, отлични възможности за провеждане на вашите събития, промоции, коктейли.

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

ЗАПОВЯДАЙТЕ ПРИ НАС!



Зала №3



Зала №4

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

Цените са без ДДС!

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

Национален дом на науката и техниката

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

Мобилност за справяне с хранителните измами

Организацията по прехрана и земеделие на ООН (ФАО) и Международната агенция за атомна енергия (МААЕ) ще се ориентират към мобилните инструменти за борба с хранителните измами и замърсявания.

Проектът ще разчита на напредъка в областта на аналитичното оборудване, позволяващо да бъде използвано на терен, например адаптирането на подвижна йонна спектрометрия – ядрена по своя характер технология, за да обезпечи изпълнението на проверки на мястото на потреблението, които да регистрират евентуално наличие на примеси, замърсители и плесени в хранителните продукти.

Друга цел на инициативата е да разработи методи за използване на преносими устройства за тестване на автентичността, включително възможности за извършване на анализи и справочна база данни с автентични референтни проби.

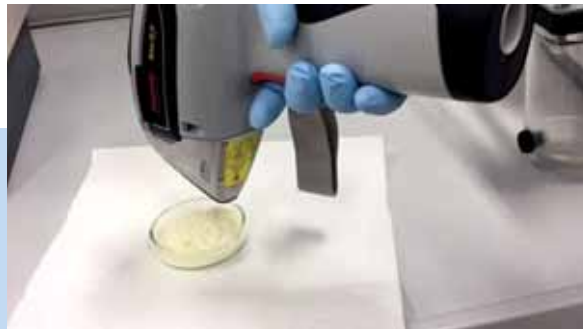
Аналитично оборудване, позволяващо използване на терен

Целта е да бъдат предоставени на съответните компетентни власти евтини устройства и методики, които да бъдат използвани по улиците и на пазарите, особено в развиващите се страни, коментира Саймън Кели, експерт по безопасност на храните в съвместното подразделение на ФАО/МААЕ за „Ядрени техники в областта на храните и селското стопанство“, който ръководи проекта.

„Ние все чакаме поредния голям скандал и после храним надежди, че той няма да се отрази върху здравето. Компетентните органи често се оказват под обществен натиск, без същевременно да са оборудвани със скрининг технология, способна да приеме предизвикателствата около разкриването на хранителните измами.“

В обичайния случай лабораториите могат бързо да засекат различни типове измами и замърсявания, но в много държави техният капацитет е ограничен, пък и те не са портативни.

„Разработването на високопроизводителни преносими компютърни устройства, каквито са смартфоните, ни позволява да мислим за ново поколение инструменти, които могат да бъдат използвани извън традиционната лабораторна среда“, смята Йейн Дарби, ръководител на Лабораторията за ядрена наука и инструменти към МААЕ.



Проектът ще позволява на страните бързо да регистрират измами и замърсявания с помощта на преносими инструменти, например този рентгенов флуоресцентен детектор. Снимка: МААЕ

Акцент върху млякото на прах и растителните масла

Първоначално проектът ще се съсредоточи върху методи за бързо анализиране на млякото на прах и растителните масла, две продуктови групи, които са особено уязвими откъм примеси.

„Олиото от канавката“ – остатъчното след готвене растително масло, което бива събирано и връщано обратно в хранителната верига – е проблем в много страни.

Според Сиахида Мухамад, ръководителка на Лабораторията за стабилни изотопи (Stable Isotope Laboratory) в Университета Сайнс, Малайзия (Universiti Sains Malaysia), множество случаи на хранителни измами остават „само слухове“ поради липсата на доказателства.

Преносимите инструменти и стандартизираните оперативни процедури ще позволят на властите да реагират по-бързо в критичните точки на проверка и да защитят веригата на доставките на храни от замърсени и компрометирани продукти, допълва тя.

Работата започна през месец юни, а първите резултати се очакват в рамките на две години.

Страните-участнички са Австрия, Белгия, Китай, Индия, Малайзия, Мароко, Русия, Сингапур, Шри Ланка, Швеция, Великобритания, Уганда и САЩ.

Проектът ползва два преносими спектрометъра, закупени с подкрепата на Германия.

„За да гарантираме сигурността, ние трябва да се облегнем на науката“, обобщава Хосе Алмирал, директор на Международния изследователски институт по криминалистика в Международния университет на Флорида, който също участва в проекта. *„Държавите често пъти зависят преди всичко от етикетите и бумажината, а те могат лесно да бъдат подправени.“*

По foodqualitynews.com



Еразъм+ и възможността да научиш повече

Софийска професионална гимназия по туризъм се утвърди като 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. На скромно тържество през юни учители и ученици споделиха успеха на гимназията в реализирането на поредния проект по програмата „Еразъм+“ на тема „Хармонизиране на Европейското кулинарно изкуство с Българските традиции в областта на храненето“, за практика на 20 ученици от 11-и клас, проведена през есента в град Лудвигсхафен, Германия с партньор фирма Iuventas.

Проектът има за цел да повиши квалификацията на участниците чрез усвояване на положителния опит на немските специалисти в областта на ресторантьорството, 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. Основният акцент в програмата на практиката е поставен върху запознаване с традициите в немското кулинарно изкуство и сравнение с българските традиции, усвояване на нови практически умения и запознаване с иновативни технологии. Практиката е осъществена на работни места в 5 ресторанта, предлагащи традиционни немски специалитети.

Учениците са имали шанс да научат повече за изискванията към суровините и специфични начини на обработка с цел максимално запазване на хранителната стойност. Участвали са във всички етапи от приготвянето на храната и сервирането ѝ на гостите на ресторантите и са имали възможност да ползват нови за тях пособия и инструменти. Запознали са се с тенденциите в професията, организацията на дейността в ресторантите, стриктния контрол върху произхода на суровините и др.

Чрез практиката си в Германия учениците не само са повишили професионалните си компетенции, но са натрупали нови идеи, полезна информация и разнообразни впечатления. Част от културната подготовка по проекта е проведена в Германия и Франция. Всичко научено, видяно и преживяно по време на практиката със сигурност е повишило интереса им към избраната професия и мотивацията да търсят по-успешна реализация в бъдеще.



ЕК с повече

Значителна част от документа е посветен на Общата селскостопанска политика и нейното бъдеще

Европейската комисия публикува на 28 юни последния от серията документи по **Бялата книга за бъдещето на финансите на Европейския съюз**. Подобно на другите документи, „**Reflection Paper on the future of EU finances**“ предлага пет възможни варианта за формирането и разходването на общия европейски бюджет след 2020 г. Интересното е, че значителна част от документа е посветена на Общата селскостопанска политика и нейното бъдеще. **Това е съвсем нормално, защото ОСП заедно с кохезионната политика на ЕС се финансират с около 70% от общия бюджет на Общността.**

В първата си част документът посочва приходните пера, чрез които се формира бюджета на Общността. Посочва се още, че бюджетът на ЕС продължава да представлява малка част от общите публични разходи в ЕС, което е равно на по-малко от 1% от целия доход, генериран в ЕС и не повече от около 2% от общите публични разходи на ЕС. Като пример се дава, че за всеки спечелени 100 евро, европейският гражданин плаща около 50 евро данъци и осигуровки, от които само 1 евро отива за финансиране на бюджет на ЕС. В същото време този бюджет се изправя пред сериозни предизвикателства като кризата с бежанците и заплахата от организирана престъпност и тероризъм. В документа се отбелязва още, че средствата, предназначени за сигурност и миграция се удвоиха в последните години, за да подкрепят новата европейска гранична охрана и агенция за брегова охрана и да помогнат на страните от ЕС, които бяха затрупани от пристигането на бежанци. Всичко това, наред с излизането на Обединеното кралство от ЕС показва по един недвусмислен начин, че промяна е необходима.

По отношение на ОСП, документът отчита, че това е една от най-важните общи политики на ЕС не само от гледна точка на гарантирането на продоволствената сигурност и създаване на заетост и работни места в селските райони, но и едновременно с това е ефективен способ за борба с климатичните промени. Независимо от тези положителни страни, в документа е записано още, че в настоящия си вид финансирането на ОСП допуска изкривяване, защото около

Нови Възможности за храната на майките



Заклученията на ново изследване за използването на добавки от страна на бременни жени разкрива възможностите, съществуващи в областта на храненето на майките, твърдят от компанията за ингредиенти Ди Ес Ем (DSM).

Ди Ес Ем Хранителни продукти (DSM Nutritional Products) анкетира над 1 200 потребителки от цяла Европа и достига до извода, че приемът на добавки регистрира своя пик по време на бременността и най-ранното майчинство, като 87 процента от респондентите потвърждават, че са консумирали витаминозни добавки или подсилени продукти, докато са били бременни.

Освен това 75процента от анкетираните споделят, че са купували подобни продукти в рамките на шест месеца след раждането на бебето.

Най-често срещаната добавка според изследването е витамин D, но същинските възможности пред производителите се разкриват от данните за приема на добавки с цел набавянето на други съществени микроелементи – като например витамин Е.

Предизвикателството пред ориентирането на функционалните продукти към бъдещите майки обаче се въплъщава преди всичко от витамин А, който според събраните доказателства всъщност би могъл да повиши риска от родилни дефекти у детето.

От Ди Ес Ем смятат, че новите формати и концепции за добавките от типа на меки дъвки, емулсии и сухо мляко на прах ще позволят на потребителките да оптимизират приема на особено важните витамини по време на бременността и ранното майчинство по начин, едновременно удобен и приятен за тях.

Мария Павлиду, ръководител на Ди Ес Ем Хранителни продукти по въпросите на комуникацията в областта на човешкото хранене за Европа, Близкия изток и Африка, обобщава: „Тези резултати навеждат на мисълта за незадоволено търсене на продукти, разработени специално за бременни жени и нови майки. Подсилените храни за бременни, например, се доказваха като привлекателни, но понастоящем те не се предлагат на пазара в районите, за които отговарям аз. Това е не само потенциална възможност пред производителите, но и пример за начина, по който целенасочените инвестиции на Ди Ес Ем в проучвания на потребителските настроения могат да доведат до реални предимства за нашите клиенти на базата на продуктовия разво̀й.“



“Компютърни услуги” ООД
По-добрата грижа за вашите
компютри!

Абонаментно обслужване на фирми

**Продажба и сервиз на компютърна
техника и периферия**

**Изграждане на структурни кабелни
системи**

**Системи за видеонаблюдение и
контрол на достъпа**

За контакт:

**02 / 944 60 04; 0887 764 800;
0889 096 666; 0899 884 277; 0878 267 188**
office@pcservbg.com
www.pcservbg.com
**София, 1303,
ул. Позитано 15, офис 2**



Влияние на температурния режим на зреене върху протеолизата в кашкавал от краве мляко

А. Богданова, Г. Иванов, И. Иванова

Резюме

Проследени са измененията в протеиновите фракции на кашкавал от краве мляко в процеса на зреене при три различни температурни режима, съответно $t = 9 \pm 1$ °C, $t = 11 \pm 1$ °C и $t = 13 \pm 1$ °C. Степента и характера на протеолизата в изследваните проби са оценени посредством показателите водоразтворим към общ азот (WSN/TN), неказеинов към общ азот (NCN/TN), небелтъчен към общ азот (NPN/TN) и съдържание на свободни аминокиселини. Установено е, че в процеса на зреене на кашкавала протичат значителни хидролитични изменения на сирения параказеин, за което свидетелстват повишените стойности на изследваните показатели. Повишаването на температурата на зреене в интервала от 8 °C до 12 °C води до нарастване на съдържанието на високомолекулните и нискомолекулни протеинови фракции в сиренната матрица. Зреенето на кашкавала при температури в 13 ± 1 °C е съпроводено с ускорен ход на протеолизата и натрупване на значително по-високи концентрации на нискомолекулни протеинови и непротеинови фракции в сравнение с по-ниските температурни режими.

Keywords: протеолиза, кашкавал, зреене, краве мляко



Effect of ripening temperature on the proteolysis in cow milk kashkaval cheese

A. Bogdanova¹, G. Ivanov², I. Ivanova³

¹UFT, Department of Preservation and Refrigeration Technology

²UFT, Department: Technology of Milk and Milk Products

³UFT, Department of Analytical Chemistry

* Author for correspondence: A. Bogdanova, Department of Preservation and Refrigeration Technology, UFT, Plovdiv, Bulgaria, tel.: +359 883 456 861; e-mail: atbogdanova@gmail.com

Abstract

The changes in proteins fractions of kashkaval cheese from cow's milk during ripening in three different temperature regimes, respectively $t = 9 \pm 1$ °C, $t = 11 \pm 1$ °C и $t = 13 \pm 1$ °C were studied. The proteolysis in cheese samples was evaluated by determining the water-soluble nitrogen (WSN), non-casein nitrogen (NCN/TN), non-protein nitrogen (NPN/TN) as a percentage of total nitrogen and content of free amino acids. It was found that in the process of ripening had significant impact on the hydrolysis of cheese paracasein as evidenced by the increased values of investigated indicators. The most intense proteolysis was observed during the ripening at $t = 13 \pm 1$ °C. The sample ripened at high temperature established the highest values of both high molecular weight protein fractions (WSN/TN, NCS/TN) and products of deep proteolysis (NPN/TN and free amino acids).

Keywords: proteolysis, Kashkaval cheese, ripening, cow milk

Running title: Proteolysis during ripening of Kashkaval cheese

Въведение

Температурният режим на зреене влияе пряко върху скоростта на процеса протеолиза (Aston et al., 1983 a, b), състава на микрофлората (Cromie et al., 1987), текстурата (Fedrick & Dulley, 1984) и качеството на сирената (Aston et al., 1985). Температурата е най-важни- ➔

Проучвания върху общото съдържание на вода в пилешки трупове, предлагани на българския пазар

гл. ас. д-р Гинка Калинова, гл. ас. Маргарита Маринова,
инж. Емилия Григорова, проф. д-р Христо Даскалов,
гл. ас. д-р Гергана Крумова-Вълчева

Резюме

През периода 2012 - 2016 година са изследвани 166 проби от различни партии замразени и бързо замразени пилешки трупове, произхождащи от 17 птицевъдници в страната. В хомогенизираните проби е изследвано съдържанието на азот в месо по ISO 937 и водното съдържание чрез ISO1442 и съответно са определени общото съдържание на вода (W_A) и максимално допустимото количество вода (W_{Gmax}), съгласно Приложение VII на Регламент (ЕС) № 543/2008. Установените несъответствия на общото съдържание вода в изследваните пилешки трупове варират от 0% до 14%, като средно за периода са 6,6%. В България през периода 2012 – 2016 г. най-използваният метод на охлаждане за пилешки трупове е въздушно-душово охлаждане – 50,4% от всички изследвани проби. Установените несъответствия след този вид охлаждане са 5,7%. При охлаждане чрез потапяне несъответствията за общо съдържание на вода в пилешките трупове, произведени в България, са 6,6%, а за тези произведени в други държави на ЕС са 10,7%. Установеното средно общо съдържание на вода в пилешки трупове за целия период при всички начини на охлаждане е по-ниско от максимално допустимото. Общото съдържание на вода в пилешки трупове, което превишава регламентираните норми, за всички методи на охлаждане е средно 2,1%. Най-голяма е разликата между общото количество вода и максимално допустимите стойности при пробите пилешки трупове охладени чрез потапяне (средно 3,1%) и най-малка – след въздушно охлаждане (0,5%).

Не се констатира съществени различия в честотата на несъответствия относно общото съдържание на вода в пилешките трупове произведени у нас и други страни на ЕС.

Ключови думи: пилешки трупове, въздушно охлаждане, въздушно-душово, потапяне

Studies on the total water content in chicken carcasses offered on the Bulgarian market

Assist. Prof. PhD Ginka Kalinova, Assist. Prof. Margarita Marinova, Eng. Emilia Grigorova, Prof. PhD Hristo Daskalov, Assist. Prof. PhD Gergana Krumova-Valcheva
National Diagnostic and Research Veterinary Medicine Institute
Bulgaria, 1606 Sofia, 15 "Pencho Slaveikov" blvd
e-mail: ginkakalinova@yahoo.com

Abstracts

In the period 2012-2016, 166 samples from different batches of frozen and quick-frozen chicken carcasses were analysed. The chicken carcasses were produced from 17 slaughterhouses in the country. The homogenised samples were examined for the nitrogen content of the meat by ISO 937 and for the water content by ISO 1442 and respectively, the total water content (W_A) and the permissible water content (W_{Gmax}) were calculated in accordance with Annex VII to Regulation (EC) No 543/2008. The observed over the limit results for total water content in the examined chicken carcasses ranged from 0% to 14%, with an average of 6.6%. In Bulgaria, during the period 2012-2016, the most used method for chilling carcasses was air-spray chilling – 50,4% of all tested samples were chilled by this method. The discrepancies found after this type of chilling were 5,7%. Over the limit results for total water content after immersion chilling of chicken carcasses, produced in Bulgaria, were 6,6% and those produced in other EU countries were 10,7%. The average total water content in chicken carcasses over the whole period in all modes of chilling was lower than the permissible limit. The total water content in chicken carcasses that exceeds the norms for all cooling methods was 2,1% on average. The difference between the total water content and the permissible values was the largest for immersion chilled carcasses (3,1% on average) and the smallest - after air cooling (0,5%).



Фрапе, студен сок лято

Производители на натурални плодове напитки на средиземноморския остров настояват правителството да приеме дългосрочна стратегия в подкрепа на сектора

Голяма чаша ледено фрапе, която се пие с часове – бавно, дълго и лениво, както се точи самото лято в Кипър. Казват, че за кипърците преминаването от зимното към лятното часово време означава преминаване от кафе лате към фрапе.

Студени сокове от изобилието от цитрусови плодове, с които е надарен островът и които държат едно от първите места в експортната листа на страната.

Сладоледи с над 50 вкуса, които провокират интереса по време на многобройните фестивали на сладкото изкушение.

Едни от най-приятните начини за „изстудяване“ на горещото кипърско лято, което през юли и август разтопява с над 40-градусови жеги, са не само наслада за живеещите на острова, а сериозен бизнес – като производство и търговия.

Износ за 34 млн. евро

Кипър е известен с цитрусовите си култури, които са основният му селскостопански продукт. Вкусът и интензивният оранжев цвят на кипърския портокал са уникални заради специфичните климатични условия на острова, твърдят експертите. Разнообразието от цитруси, които се отглеждат тук, е голямо. Най-много са портокалите, също така лимони, банани, грейпфрут, помело, мандарини и особено специфичната мандора – типичната за острова кръстоска между мандарина и портокал, както подсказва и името ѝ /Mand(-arine) и ora(-nge)/, която е най-добрата за производството на сок.

Освен че цитрусите са на челно място в предпочитанията на местните потребители като плодове и сокове от тях, те са и със силна експортна



Портокалова гора край Пафос, на западния бряг на острова.

насоченост. Средиземноморската страна дава годишно около 100 000 тона (до 150 000 тона в богати години) цитрусови плодове. Около 55% от тях са предназначени за експорт и представляват най-големият източник на външни приходи в селското стопанство, 25% отиват за потребление на вътрешния пазар, а 20% - за преработка, посочват от Министерството на земеделието.

Износът на плодове и зеленчукови сокове заема 6-о място в ранглистата на кипърския износ за изминалата 2016 г., като общата им стойност е достигнала 34 млн. евро – около 3,7% от общия експорт на страната. В класацията на 30-те най-популярни кипърски износни продукти, направена по данни за експорта през 2016 г., място заеха натуралните сокове на

Три от водещите производители на острова –

KEAN, New Seveger и Lanitis.

KEAN (Кийн) е най-старата кипърска фирма в сектора на безалкохолните и натуралните напитки. Началото ѝ е поставено преди 68 години,

и сладолед - лежерното на Кипър

през 1949 г., като кооперация за производството на напитки, етерични масла и аромати от пресни цитруси за използването им в парфюмерията. Под сегашното си име съществува от 1951 г., когато започва да бутилира първия в света газирани портокалов сок с висок процент съдържание на плода. Това е и първата компания в Кипър, поставила началото на производство на безалкохолни напитки в кутийки, а след това продължи нововъведенията с първото производство в страната на сокове и плодови напитки в Tetra Pak опаковки.

Днес KEAN е лидер в производството и на пазара на сокове в Кипър. Портфейлът ѝ включва 76 висококачествени продукти, произведени с най-нови технологии и продавани в опаковки с модерен дизайн. Преди две години, за да отговори на новите тенденции на пазара, компанията смени опаковките за цялата линия плодови сокове. Стартът на нова разширена продуктова гама натурални напитки с естествени подсладители пък бе обявен през миналата година.

Кипърската фирма изнася готова продукция и суровини – сокове, безалкохолни напитки, концентрати и етерични масла от цитрусовите култури, за 50 държави на 5 континента, като основните ѝ клиенти са в Европейския съюз, Близкия изток и Китай. Репутацията на компанията ѝ печели чуждестранни бизнес партньори в лицето на водещите международни имена в сектора като SSchweppes, Marks and Spencer, John West, Royal Jordanian Airways, Carrefourshops, Delta Dairies, Gerber Foods, Masafietc, през годините тя е работила също така и с Pepsi Co, Canada Dry, Royal Crown Cola, Vimto International.

Производствената база на KEAN в крайбрежния град Лимасол е най-големият завод в Кипър. Годишно в нея се преработват около 20 000 тона пресни цитрусови плодове, директно от местните овощни градини, което се отчита и като огромна подкрепа за селското стопанство. От началото на този сезон компанията подписа дългосрочни договори с производители за инвестиции в нови насаждения и напоителни системи, като по този начин тя си осигурява и постоянен източник на висококачествена суровина.

„Връстник“ на KEAN е и фирмата Lanitis, специализирана в производството на натурални сокове, прясно мляко и бутилирана минерална и изворна вода. Марката ѝ е една от най-популярните на пазара. Компанията е член на много-



В производствените халета на KEAN



Лидерът в производството на натурални плодови сокове в Кипър KEAN бе сред спонсорите на проведения през май тази година Първи Средиземноморски фестивал на науката. Компанията отличи кипърските учени на бъдещето – победителите в младежкия образователен конкурс за изследвания и иновации и техния обмен чрез онлайн платформа. Фирмата е убедена, че иновациите в производството са пътят към успеха.



Част от новата продуктова гама на KEAN със стевия, която бе пусната в производство през миналата година.



националната група на Соса-Сола и продуктите ѝ имат международно присъствие в 28 държави.

От тройката фирми в класацията на водещите кипърски продукти за износ New Seveger е най-младата – създадена е едва през 1972 г., на базата на най-голямата площ за отглеждане на цитруси в Кипър, неговата „портокалова градина“ в района на град Морфу, който след турската инвазия през 1974 г. обаче остава в окупираните територии на острова. Започнала като малък кооператив, сега компанията се е разраснала до огромен производител на плодови сокове, консервирани плодове и свързани с тях продукти, които изнася в Европа, Близкия изток и Азия.

През последните години обаче производството на сокове в богатия на цитруси Кипър става сериозен проблем – все по-голям

Недостиг на плодове за суровина.

Въпреки че пазарът на плодови напитки през 2016 г. бе по-добър от 2015 г., пред компанията се очертават сериозни проблеми, коментира маркетинг директорът на KEAN Еви Пападопулу. Те са свързани със слабото потребление, което все още се възстановява след преживяната от Кипър тежка финансова и икономическа криза, както и с промени на пазара на храни и напитки както в страната, така и в международен план.

Най-важният проблем обаче, който може да има сериозен негативен ефект върху производството на сокове, е непрекъснатото и значително намаляване на цитрусовите и специално портокаловите площи през последните години, посочи Еви Пападопулу. Според производителите причини за този спад са различни инвестиции в земя като голф игрища, вилни и жилищни зони, които водят до ликвидирането на хиляди дървета и намаляват обработваемите площи. Ситуацията

се влошава и поради застаряването на населението и липсата на стимули за по-младото поколение да развива тази област на селското стопанство, с която Кипър е известен по света, твърдят от компаниите.

Секторът страда в последните години и заради недостига на вода, високите разходи за труд в сравнение с конкурентните страни, които изнасят цитрусови плодове, като Мароко и Турция, както и по-високите разходи и допълнителното време, необходимо за транспортиране на продукцията от отделения остров в чужбина, отчитат още фирмите.

Производството на натурални сокове в Кипър бе много сериозно ударено от налагането през 2014 г. на руското ембарго върху износа на продукти от ЕС за руския пазар, което засегна най-вече цитрусовите плодове. Щетите от

„черния списък“ на Москва за Кипър бяха за над 13,5 млн. евро, по данни на Министерството на земеделието на страната. Около 10,7 млн. евро от тази сума, или 80% от нея, се падат на производителите на цитрусови плодове. Беритбата „на зелено“, което бе една от въведените от ЕС мерки за компенсация на производителите с цел те да намалят продукцията си, предлагана за продан, лиши индустрията от близо 50% от количествата плодове за преработка на сок. Тогава островът получи от Европейската комисия 4 млн. евро, за да премахне от пазара 19 200 тона цитрусови плодове.

Сега Кипър ще вземе финансова помощ за около 3060 тона портокали, мандарини, клементини и лимони, за да компенсира ефектите от руското ембарго, стана ясно от изявление на европейския комисар по земеделие и развитие на селските райони Фил Хоугън, направено на 30 юни. Спешните мерки ще бъдат удължени за още една година, до края на юни 2018 г., като общият размер на помощта достига до 70 млн. евро за всички страни-членки, съобщи Европейската комисия.

„Не може да има успешно развитие на сектора за отглеждане на цитрусови плодове и производството на сокове от тях без ясна дългосрочна стратегия от страна на правителството за тях“, обобща маркетинг директорът на KEAN Еви Пападопулу позицията на всички фирми в бранша. Според нея и нейните колеги този национален план трябва да осигури подкрепа и гъвкави възможности, така че известното по света кипърско производство на натурални сокове да възвърне конкурентоспособността си.

Бранислава Бобанац
Кипър

Уважаеми читатели,

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



Работа предлагат:

➤ **„Магимек“ ООД** търси служител за производство на ръчно изработвани кори за баница. Работи се на две смени. Цехът се намира в град София, вилна зона Малинова долина. За контакт: 0888 660 432

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

Изисквания:

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

Предлагаме:

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

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

➤ **„НЮ БЕЙКЪРИ“ ООД**

Търси ТЕХНОЛОГ за ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ

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

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

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

➤ **КФМ ООД**

Търси **Технолог производство**, базиран в Благоевград.

Описание: Организация и контрол на производствения и технологичен процес в повереното му звено.

Изисквания: Висше образование, свързано с Технология на храните;

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



БЪЛГАРСКА ИНДУСТРИАЛНА ГРУПА АД

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



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

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

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

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


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

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



Производство и търговия на суровини и материали за сладкарството и хлебопроизводството

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



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

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



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

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



GENESIS LABORATORIES
ЗАКВАСКИ
ПРОБИОТИЦИ

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



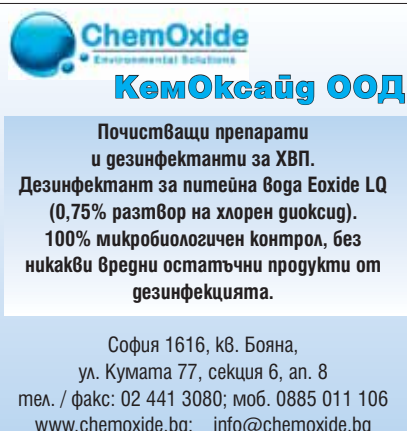
Lactina
НАТУРАЛНИ ЗАКВАСКИ
ОТ БЪЛГАРИЯ

www.lactina-ltd.com



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

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



ChemOxide Environmental Solutions
КемОксајд ООД

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

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



„Градус-1“ ООД
Производство на пилешко месо и пилешки продукти, разплодни яйца, едnodневни пилета.
Богата гама охладени и замразени птичи продукти, полуфабрикати, деликатеси и колбаси.

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



ХИДРОХ БЪЛГАРИЯ
ОБРАБОТКА НА ВОДИ

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

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



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

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



УХТ, Пловдив
Категория „Биотехнология“
разполага със съвременна апаратура за извършване на:

- Микробиологични анализи на суровини, храни, напитки, фуражи и др.
- Биохимични и химични анализи на суровини, храни, напитки, фуражи и др. (микотоксини и други замърсители в храните);
- Качествено и количествено определяне на ГМО в растителни и животински суровини и хранителни продукти.

За контакти: **ректор: тел.: +359 32 643 005**
факс: +359 32 644 102
rector_uft@uft-plovdiv.bg
http://www.uft-plovdiv.bg



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

Представител за България на: MILLBO SPA, Itally

ЗА ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО:

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

ЗА МЕЛНИЧАРСТВО:

- ЧИСТИ ЕНЗИМИ
- ЕНЗИМНИ КОМПЛЕКСИ

**„ДИМИТЪР
МАДЖАРОВ-2“ ЕООД**

**Висококачествени
месни и млечни продукти
с автентичен вкус**

4027, гр. Пловдив,
бул. "Васил Априлов" №180
телефон: 032 907 000
факс: 032 941 435
имейл: office@madjarov.bg

**Хлебопроизводство и
сладкарство ЕООД -
Троян**

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

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

„Яйца и птици-ЗОРА“ АД

**Производство,
преработка
и търговия
на яйца,
пилета и птичи
продукти**

9354 Дончево,
обл. Добрич,
тел.: 058 625534, 626612,
факс: 058 622766
е-mail: zora@netplusdb.bg
www.zora-donchevobg.com

Производител на халви от 1999

ХЕТТРИК

Халва * Локум * Тахан

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

ПИКАНТ

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

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

„РАДУЛОВ“ ЕООД

**Газирани,
негазирани
напитки**

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

ЕЛ БИ БУЛГАРИКУМ ЕАД

**Производство
и търговия
с млечни
продукти**

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

КАЧЕСТВО ОТ ГРАДИНИТЕ НА ДЕРОНИ

DERONI
1991

Кулинарно Майсторство
ОТ 1991

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

елиаз
ХЛЕБОЗАВОД ГОРУБЛЯНЕ
1990

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

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

„ПИЛКО“ ЕООД

**Производство и преработка
на птиче месо**

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



**Българконсерв
Руните**

**Консервирани
зеленчуци.
Компоти**

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

**БЕБ –
БИО ЕНЗИМА
България ООД**

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

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

С КООП ХВΠ В КИПЪР

ЛАРНАКА

07.10. – 12.10.2017

6 дни 5 нощувки



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

ИЗРАЕЛ И ЙОРДАНИЯ едно пътешествие през вековете

24 – 29 ноември

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



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

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

ВАРНА

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



СОФИЯ

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

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



За контакти:

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



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

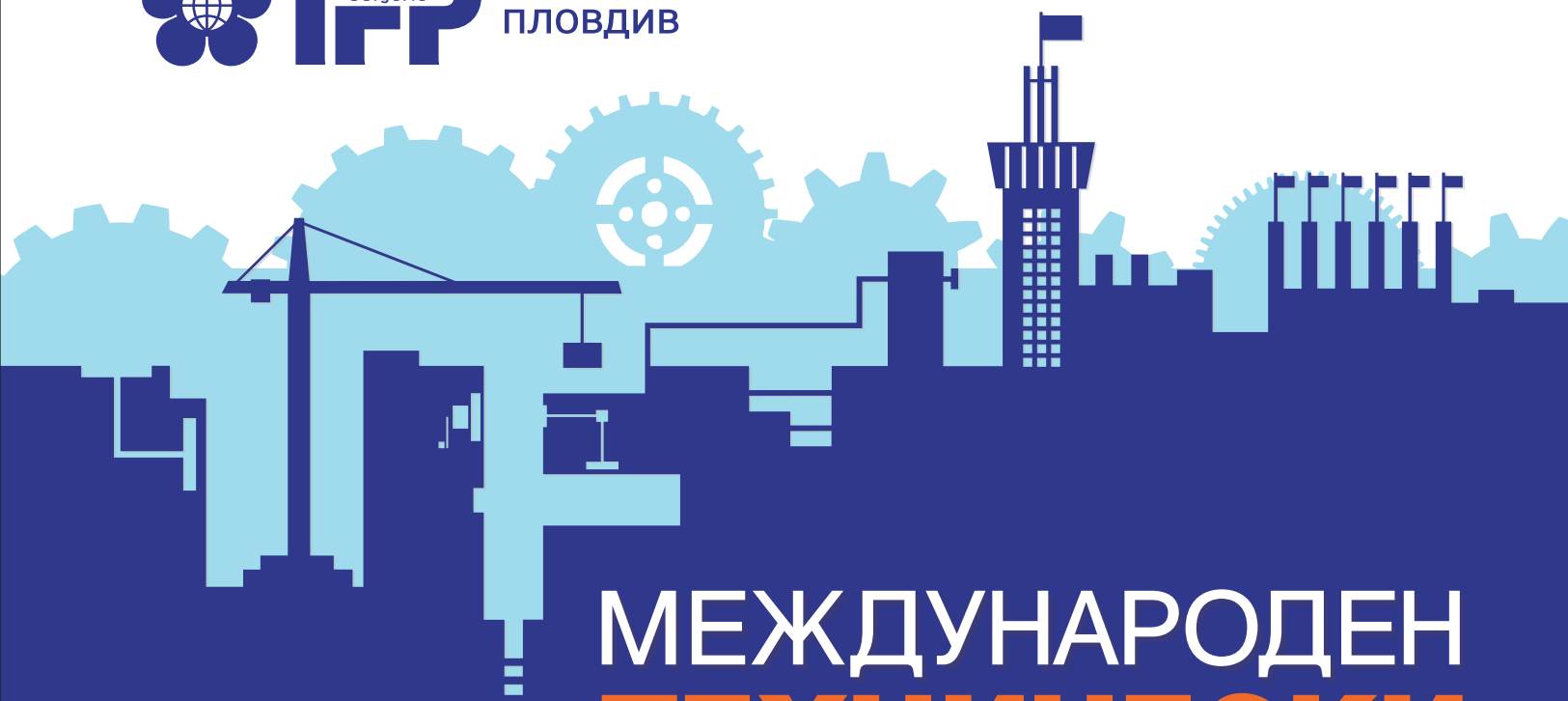
Всичко това в Шри Ланка от 15 – 25 октомври...



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



МЕЖДУНАРОДЕН ПАНАИР
ПЛОВДИВ



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

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

СПЕЦИАЛИЗИРАНИ
ИЗЛОЖБИ

ОБОСОБЕНА
ЗОНА ЗА
АГРОТЕХНИКА

АКВАТЕХ АУТОТЕХ ЕЛТЕХ РОБОХАЙТЕХ СТРОЙТЕХ
МАШИНОСТРОЕНЕ
ЕНЕКО ИНФОТЕХ ХИМИЯ АВТОСВЯТ ПЛОВДИВ

032 902 180  www.fair.bg