

ХВЛ

www.fpim-bg.org

ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВА ПРОМИШЛЕНОСТ

8/2016



Almer

Packaging, Food Process & Ingredient Solutions
www.almer-bg.com

Алмер ЕООД има удоволствието да Ви покани да посетите нашите изложбени щандове

На Първи Национален събор "МЛЕЧНИЯТ ПЪТ НА БЪЛГАРИЯ ПРЕЗ ВЕКОВЕТЕ", който ще се проведе от 23 до 24 септември 2016 г., гр. Луковит

И на Международно изложение за мляко и млечни продукти "СВЕТЪТ НА МЛЯКОТО" в ИНТЕР ЕКСПО ЦЕНТЪР-София, зала 2, щанд 2В3, от 9 до 12 ноември 2016г.

МЕЖДУНАРОДНИ
ИЗЛОЖЕНИЯ
09-12 ноември

МЕСОМАНИЯ
СВЕТЪТ НА МЛЯКОТО
БУЛПЕК
САЛОН НА ВИНОТО
ИНТЕРФУД И ДРИНК





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

и

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

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

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

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

www.fpim-bg.org!



Съдържание

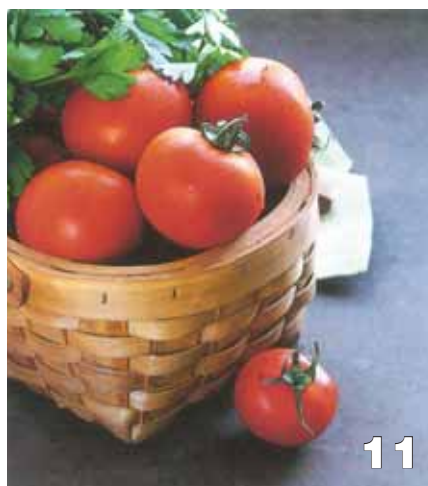
Година LXV
Брой 8/2016

| | |
|--|----|
| Машиностроене има, кадри няма | 5 |
| Всичко необходимо от един доставчик | 10 |
| Добро качество на световно ниво | 11 |
| Биозащитата е част от чистия етикет | 13 |
| Устойчивостта: дългосрочна инвестиция и двигател на иновациите? | 15 |
| Food-to-go предлага възможности за 16 милиарда паунда | 17 |
| Качествени показатели на пшеница – реколта 2016 | 19 |
| Наблюдател | 22 |
| Тайната на българския вкус | 22 |
| По света | 24 |
| Безопасността на храните – интегрална част от продоволствената сигурност | 27 |
| Средиземноморието превръща екзотиката си в бизнес | 33 |
| Средиземноморски рецепти | 36 |
| Бизнесправочник | 38 |



Фирми, представени в броя:

Александрис
Алмер
АРСТ
Вени и Ко
Интерхема
Интер Експо Център
Международен Пловдивски панаир
Мултивак
Промилк
Технокон
Технофрига
Унистър



11



17

Редакция:

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

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

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

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

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

Адрес на редакцията:

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

Експонация и печат „ИФО Дизайн“, ООД

София 1614, кв. Горна Баня, бул. „Николай Хрелков“ 2 А
тел.: 02/ 957 88 05, 957 86 76

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

Абониране в редакцията през цялата година !



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. Magdalina Gadjeva,
Ph.D., Dipl. eng. Milcho Boshev, Prof. Stefan Dragoev DSc,
Corresponding Member of the BAS,
Ph.D. Svetlana Minkova, Prof. Veselka Duleva DSc.

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

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

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

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

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

Exposure and printing IFO Design Ltd.
tel.: + 359 (0) 2 957 88 05, 957 86 76
e-mail: office@ifodesign.net



Здравейте, уважаеми читателю,

В контекста на тв политиката всичко в програмите им да е сезонно, да се поздравим с новия сезон за бизнеса, който започва след горещото, в пряк и преносен смисъл, лято.

Трудно е да предскажем какъв ще бъде този сезон за българския бизнес в нелесната вътрешна и външна политико-икономическа обстановка. Да се надяваме, че ще е добър за родния бизнес. Може би подобна мисъл е провокирала и Министерството на земеделието и храните да започне активна кампания „Подкрепяме българското“, която идва в помощ на кампанията на новините на БНТ2 „Купувам българско“. Това е добре, но отрасълът очаква и своя нов Закон, който, надяваме се, ще актуализира и сложи в ред взаимоотношенията по хранителната верига.

И още нещо – тези дни използвахме голямата си база данни, за да съобщим на производителите, че две чужди фирми търсят български храни и напитки. Получихме повече от двеста запитвания... Ние в списанието знаем, че сме основен медиатор за отрасъла и винаги сме се стремели да помагаме на българските производители. Но, убедени сме, че тази дейност все пак основно трябва да се върши от държавата, която има своите инструменти. Защото при съвременните глобални пазарни условия, почти няма държава, която да не подкрепя своите производители и да не търси начини за популяризиране на продукцията им навън и стимулиране на износа.

За нашия издател – КООП ХВП – също започва своеобразен нов и то доста напрегнат сезон: Стартираме абонаментната си кампания; Подготвяме Националния конкурс за най-добра опаковка Приз Пак 2016 и съпътстващата го Конференция, посветена на опаковките; На 13 октомври ви каним на интересен и полезен семинар по една много актуална за всеки производител тема – Планиране и реализация на промоции; Стягаме се за Техническото изложение в Пловдив и голямото хранително изложение в началото на ноември в София; Подготвяме и традиционните пътувания в началото на следващата година до Римини и Дубай... Впрочем, за всичко това, а и за още много неща може да се информирате от нашия сайт: www.fpim-bg.org.

Екипът на сп. ХВП ви желае успешен бизнес, приятно четене и не забравяйте да ни върнете попълнен Талона за абонамент.

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

**За да сте наясно при взаимоотношенията си с
търговците посетете нашия еднокдневен курс на тема:**

Планиране и реализация на промоции

**Очакваме ви на 13 октомври, в Дома на науката и
техниката, София, ул. Г. С. Раковски 108.**

Content

Year LXV
Issue 8/2016

| | |
|--|----|
| Machine building has, but staff no | 5 |
| Everything you need from one supplier | 10 |
| Good quality world class | 11 |
| Bio Protection is part of the clean label | 13 |
| Sustainability: A long-term investment and driver of innovation? | 15 |
| Food-to-go offers £16bn opportunity for firms | 17 |
| Quality indicators of wheat - harvest 2016 | 19 |
| Observer | 22 |
| The Secret of Bulgarian taste | 22 |
| Around world | 24 |
| Food Safety – an integral part of Food Security | 27 |
| The Mediterranean convert the exotic in business | 33 |
| Mediterranean recipes | 36 |
| Businessguide | 38 |



*Companies represented
in the issue:*

Alexandris
Almer
ARST
Veni &Ko
Interchema
Inter Expo Center
International Plovdiv Fair
Multivak
Promilk
Technocon
Technofriga
Unister



24



33

Машиностроене има, кадри няма



Инж. Илия Келешев - председател на Камарата по машиностроене: Фирмите, произвеждащи техника за хранителния отрасъл, се развиват успешно

Господин Келешев, известно е, че голяма част от фирмите, даващи някога облика на българското машиностроене, са отдавна закрити. Какво е състоянието на фирмите, произвеждащи техника и оборудване за хранително-вкусовата промишленост?

В първите години на прехода машиностроенето се даваше като лош пример за изграждането на крупни мощности, от които страната ни нямала нужда и бе обявен курс за неговата ликвидация. Ликвидирано практически бе каростроенето, а произвежданите у нас кари се изнасяха не само в страните от някогашния СИВ, но и по целия свят. Ликвидира се голяма част от селскостопанското машиностроене, а по-късно и най-големите заводи за производството на металообработващи машини и т.н., и т.н. Българското машиностроене не е това, което беше и което можеше да бъде при по-друга приватизация. Някои от производствата обаче бяха запазени и се развива през годините – например хидравликата. Създадох се и нови производства и фирми. Като цяло секторът машиностроене се развива успешно, има ежегоден растеж. Надяваме се 2016 г. също да приключи успешно. Броят на заетите във фирмите от всичките икономически дейности на машиностроенето – производство на машини и оборудване, на метални изделия без машини и оборудване, на автомобили и транспортни средства без автомобили, надхвърля 110 хил. души, а произведената продукция е за над 8,5 млрд. лв. По-голямата част от нея е предназначена за износ за страни от всички континенти.

При производството на машини и оборудване за хранително-вкусовата промишленост след 1989 г. нещата се развива по малко по-друг начин. Някогашното голямо стопанско обединение „Хранмаш“ - Стара Загора, попадна в ръцете на заинтересовани собственици, които не го източиха и ликвидираха, както направиха други, а го реструктурираха, съсредоточиха дейността му в основния завод



VENI®

СКЛАДОВА ТЕХНИКА

ТЕЛ.: 00359 2 946 13 93
E-MAIL: info@veni-bg.com
www.veni-bg.com

ДОПУСТИМО ОБОРУДВАНЕ
ПО ОП "ИНОВАЦИИ И
КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТ"
2014-2020



в Стара Загора и сега „Хранинвест – ХМК“ АД е водещото предприятие в сектора. Производствената му номенклатура е голяма – резервоари от неръждаема стомана за различните видове производства, машини за бутилиращи линии, машини и съоръжения за преработка на плодове и зеленчуци, различни видове помпи, пълнен инженеринг на предприятия за вино и високоалкохолни напитки и др. Има джойнт венчър със световноизвестна германска фирма. На територията на Стара Загора се създадоха и редица нови, предимно малки, фирми, произвеждащи оборудване за хранително-вкусовата, фармацевтичната и химическата промишленост.

След 1989 г. се запази като производство и получи по-нататъшно развитие „Биомашиностроене“ - Пловдив. И тук причината фирмата да се съхрани и развие е основно в мотивацията и професионализма на субективния фактор – фирмата бе приватизирана от компетентен и заинтересован от развитието ѝ собственик. В Пловдив бяха създадени и нови предприятия за сектора – „Индекс б“, „Томика Метал“. От редица години те присъстват сериозно на пазара. Разширена и обогатена е номенклатурата на производство – пълначни машини за млечни продукти, за вино и алкохол, за козметиката, за битовата химия. И двете пловдивски фирми изпълняват инженеринг, проектиране, производство, доставка на оборудване, монтаж. Фирмата „Индекс б“ примерно печели и реализира редица инженерингови проекти, в т.ч. за чужбина, като за изпълнението им използва и оборудване, произведено от други български фирми.

ПИМ – Хасково се утвърди като сериозен производител на оборудване за производството на шоколадови изделия, макаронени изделия, майонеза, както и на оборудване за добив и преработка на месо, а също и за винопроизводството. Това също не е случайно за Хасково. Градът и преди 1989 г. бе център за производството на техника и оборудване за месарската промишленост и традицията и опитът си казват думата. Конкурентни са изделията на „Бета Фест“ - София. Има и редица други фирми от страната, които не съм изброил, но които също работят успешно и задоволяват нуждите както на българския, така и на чуждестранния пазар. Като цяло може да се обобщи, че секторът се развива успешно през последните години.

Къде се продават българските машини и оборудване? Конкурентна ли е българската продукция на международния пазар?

Нереалистично е да се обсъжда, че

фирмите от сектора могат да задоволяват потребностите от техника и оборудване на предприятията от хранително-вкусовата промишленост в страната. Такава цел е нереалистична. Това не се случва и в много по-развитите в областта на машиностроенето страни, а и не е икономически изгодно. Например Германия – най-развитата страна в областта на машиностроенето, която е най-големият производител, едновременно с това и внася машини отвън. Внася, включително и от България. У нас например няма достатъчно опит в производството на техника за цигарената промишленост, с изключение на такова за първична обработка на тютюна. Не са произведени техника и оборудване при производството примерно на мас за хранителни цели – центрофугите за инсталациите винаги са били внасяни отвън от страни с дългогодишен опит и традиции в производството, на пълначни машини за колбаси, за които има редица утвърдени световни производители, макар да се произвеждат вече и у нас и т.н. Шансовете да се наложим успешно на международния пазар с някои от тези изделия обаче са много трудни. Но не са и невъзможни.

В редица други сфери машиностроенето ни е съвременно и конкурентно – при производството на различни видове машини и съоръжения, особено за млекопроизводството, в бутилиращата техника. Продукцията на „Хранинвест ХМК“ например е качествена и конкурентоспособна и над 90% от нея е предназначена за износ. Голям е делът на произвежданите от българските фирми машини и устройства за производство на вино, плодови сокове, машини и апарати за промишлена преработка или производство на храни и напитки, в т.ч. и на оборудване за химическата и фармацевтичната индустрия. С традиции при производството на оборудване за химическата промишленост е особено „Химмаш“ - Хасково.

Сред водещите страни, в които се изнася българска техника и оборудване за хранително-вкусовата индустрия, са Германия, Италия, Турция, Гърция, Белгия, Великобритания, Холандия.

„Биомашиностроене“ – Пловдив например разработи през 2015 г. нов тип топлообменник, който изнесе чак в Нова Зеландия. „Индекс б“ доставя техника и оборудване и изгражда комплексни обекти в Беларус, както и в други страни. Делът на износа на машини за хранително-вкусовата промишленост и тютюн през 2015 г. е 3,7% от общия износ на страната ни на машини и оборудване. Вносът е 3,15% от общия внос, а като суми вносът и износът са почти еднакви. Сред водещите

предприятия по приходи от продажби са „ПИМ“-Хасково, „Индекс б“, „Хранивест – ХМК“.

Напоследък се говори, че с въвеждането на дуалното обучение в професионалното образование ще се реши въпросът с недостига на квалифицирани изпълнителски кадри, които, както е известно, не достигат за машиностроенето.

Проблемът с недостига на квалифицирани кадри е първостепенен за фирмите от сектора. С всяка година нещата стават все по-лоши. Професионалното образование в сферата на машиностроенето е в процес на ликвидация. Ежегодно се закриват професионални гимназии, а в част от останалите машиностроителни специалности не се изучават, като тези, от които остана нещо, се броят на пръсти. Пилотното въвеждане на дуално обучение по швейцарската програма започва най-напред в машиностроенето – в Габрово, Казанлък, Ямбол. Дотук добре. Но по-нататък? За въвеждането на какво дуално

обучение, което ще реши проблемите с кадрите в сектора, може да говорим, след като в професионалните гимназии няма ученици, няма паралелки по основните машиностроителни специалности.

Например в Стара Загора. В професионалната гимназия няма машиностроителни паралелки за редовно обучение. Има за задочно и вечерно, но не и за най-важните машиностроителни професии. Вече споменах, че в Стара Загора е и най-голямото предприятие, произвеждащо машини и оборудване за хранително-вкусовата промишленост. Правете сметка пред какви проблеми е изправено ръководството на фирмата. Откъде да набира попълнение от кадри за разширяване на производството, за заместването на тези, които излизат в пенсия и т.н. Липсват квалифицирани специалисти както със средно, така и с висше образование – инженери.

Браншовата камара бе принудена да се обърне към кметовете на общини, в които сравнително добре е развито машиностроенето, с предложение заедно с ръководите-

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



ИНТЕРХЕМА




Чистата вода е наша грижа!





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

ИНТЕРХЕМА ООД РАЗРАБОТВА, ПРОЕКТИРА, ПРОИЗВЕЖДА И ПРЕДЛАГА:

МОДУЛНИ ИНСТАЛАЦИИ ЗА:

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

лаборатория, оперативни цели в медицината и хемодиализа;

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

ФИЛТРИ:

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

Изработка от неръждаема стомана:

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



лите на основните производствени фирми, с директорите на професионалните гимназии и на регионалните инспекторати по образование да направят съответните предложения за държавния план прием пред Министерството на образованието и науката. Целта е да се осигури прием по специалности, за които има търсене на пазара на труда в региона, в т.ч. за фирмите от машиностроенето. В някои от общините от разговорите и писмата се очертава да има промяна.

При създалата се обстановка е ясно едно. Наложителна е решителна промяна в политиката по приема в средните училища. Първостепенна грижа следва да бъде осигуряването на прием по специалности в училищата, съобразно потребностите на пазара на труда в региона. Трябва да бъдат премахнати измислените, добре звучащи специалности, които привличат младите хора, но след това няма къде да започнат работа по тях. Нашето предложение е приемът по училища и специалности да се координира на място от кметовете на общините, които би следвало и да са най-заинтересовани от развитието на промишлеността в региона. Предложението ни бе подкрепено на среща с министъра на образованието Меглена Кунева и се надяваме, че ще бъде включено в Закона за професионалното образование. От дълго време се говори, че трябва да се промени и системата на финансиране на образованието, което сега става чрез така наречените „делегирани бюджети“. С тях самите ръководства на професионалните гимназии не са мотивирани да подготвят ученици по тежките и сложни професии, а предпочитат да имат по-голям брой ученици, нищо, че от тях след завършването им икономиката няма нужда.

В редица общини, в т.ч. и големи, вече няма професионални гимназии по машиностроене (някогашните механотехникуми). В други са пред закриване. Нереалистично е да се мисли, че тези гимназии отново могат да бъдат създадени. За съжаление, нещата са докарани дотам, че фирмите най-вероятно ще бъдат принудени сами да организират подготовката на най-необходимите им кадри, а това означава и промяна на политиката за финансиране на образованието. Не може да се приеме за нормално фирмите с данъците си да финансират образованието, а държавата да не готви кадри за тях.

Ваня Иванова



Уважаеми читателю,

Знаете ли, че тази година списание „Хранително-вкусова промишленост“ навърши 65 години?

По разбираеми причини няма тържества и фойерверки, но ние сме доволни, че устояваме и продължаваме да издаваме единственото оцеляло през годините специализирано списание за производителите на храни и напитки.

Правим го за Вас и с Вас!

Затова и разчитаме на Вашия абонамент за 2017 година.

Имате избор – хартиен вариант/ електронен вариант!

Ако побързате ще получите и своите бонуси...

Нека сме заедно и през 2017 година!

Запознайте се с подробностите от приложения в списанието *Талон за абонамент* или на страницата „Абонамент“ в сайта ни:

www.fpim-bg.org





Алмер ЕООД
предлага проектиране, монтаж
и сервиз на машини:

1. Пастьоризатори 2. Сепаратори 3. Хомогенизатори 4. Топилки за крем сирене
5. Процес машини за извара 6. Автоматични машини за дозиране и затваряне
7. Автоматични машини за дозиране с пистолети 8. Линия за дозиране, затваряне и етикетиране
9. Полуавтоматични и автоматични машини за обръщане на блок форми (Калъпи)
10. Термоформовъчни машини 11. Автоматични линии за производство на вафли
12. Машини за опаковане с целофаново фолио 13. STICK машини
14. Вертикално дозиращи машини 15. Шринк (Стековачни) машини
Проектиране и цялостно оборудване на мандри.

София 1528, тел: 02/ 944 26 20, GSM: 0876 000 470, e-mail: service@almer-bg.com, info@almer-bg.com,
www.almer-bg.com

Алмер ЕООД има
удоволствието да Ви
покани да посетите нашите
изложбени щандове

**На Първи Национален събор "МЛЕЧНИЯТ ПЪТ НА БЪЛГАРИЯ ПРЕЗ ВЕКОВЕТЕ",
който ще се проведе от 23 до 24 септември 2016 г., гр. Луковит
И на Международно изложение за мляко и млечни продукти "СВЕТЪТ НА МЛЯКОТО" –
в ИНТЕР ЕКСПО ЦЕНТЪР-София, зала 2, щанд 2В3, от 9 до 12 ноември 2016г.**

Всичко необходимо от един доставчик

 **MULTIVAC** Ви очаква

на изложението FachPack 2016 в Нюрнберг

На изложението FachPack 2016 акцент на щанда на MULTIVAC (Палата 1, Щанд 1-221) отново ще бъдат иновативни и търсени решения за опаковане на хранителни, медицински и потребителски продукти. Най-интригуващото от представянето на компанията ще бъдат термоформовъчните машини R 105 MF и R 245, също така трейсийлъри T 250 и T 600. Сред изложбените експонати като свободностоящи самостоятелни версии ще бъдат представени конвейерни и inline-етикетиращи машини, и цялата гама от системи за инспекция от MULTIVAC Marking & Inspection.



Опаковъчна машина R 105 MF на MULTIVAC е базов модел термоформър за производство на висококачествени MultiFresh™ вакуумни скин-опа-



ковки. Модел R 245, който е оборудван със система за смяна на инструментите и за бърза смяна на фолиото, предлага максимална гъвкавост и висока производителност, при това той своевременно може да сменя формата на опаковките. Тази високопроизводителна машина позволява да бъде допълнително оборудвана с принтер за директен печат и с две напречни етикетирани машини, всяка от които разполага с термотрансферен принтер за етикетиране и маркиране на опаковките. Претегляща система I 211 се използва за проверка на теглото на опаковките, а интегрираната транспортна лентова система MBS 100 подрежда опаковките веднага след процеса на лепене.

MULTIVAC ще презентира и полуавтоматичен трейсийлър T 250, който е идеално, гъвкаво и ефективно решение за опаковане на малки партии. Компактната машина е подходяща за производство на MAP и EMAP опаковки, също така и на вакуумни скин-опаковки. От гамата високопроизводителни трейсийлъри, посетителите ще могат да видят в действие напълно автоматичния трейсийлър T 600, интегриран в цялостна опаковъчна линия. Тя се състои и от денестър за тарелки модел MTD 751, входяща транспортна лента MDC 255, транспортен конвейер MCS 270 за подравняване на тарелките с въртяща се ос, принтер L 301 за директен печат с термотрансферен принтер модел TTO 10 и MRT 100 ротационна маса на изхода за готовите тарелки.

От гамата камерни машини MULTIVAC ще покаже модели Р 600 и С 300 TI. Сред експонатите ще бъдат и компактната термоформовъчна R 081 и трейсийлър Т 260 за малки партии, също камерна машина С 300 ТС и други специфични опаковъчни решения за медицински продукти.

MULTIVAC Marking & Inspection ще предложи информация за широката гама етикетаща, маркираща техника и системите за инспекция. Акцент ще бъде поставен върху системата за рентгенова инспекция BASELINE I 100 X-ray, която е компактен модел рентгенов детектор за чужди тела в опаковката. Друг акцент е етикетаща машина с конвейер L 310, етикетаща машина MR 841 и роботизиран модул Н 130.

МУЛТИВАК България ЕООД е доставчик на опаковъчни решения за българската промишленост, произведени от групата MULTIVAC – вакуум-опаковъчни и етикетащи машини, системи за контрол и инспекция, роботизирани опаковъчни линии, както и продукти произведени от партньорите на MULTIVAC - машини за нарязване, системи за дозиране на продукти, Sous Vide оборудване и пр. Комплексното обслужване на клиентите включва доставката на консумативи – фолио, пликосе, опаковки, както и консултации при проектиране и изработка на дизайн. За дългосрочната и надеждна работа на доставените машини се грижат висококвалифицирани сервизни инженери, обучени в тренинг-центъра в МУЛТИВАК Волфертшвенден, Германия.

За допълнителна информация:
„Мултивак България“ ЕООД
ул. „Околовръстен път“ № 251,
ж.к. Младост 4
1715 София, България
Тел/ Факс: 02 988 55 00; 02 988 55 88
e-mail: office@bg.multivac.com
www.multivac.bg
www.mvac.bg

Добро качество на световно ниво

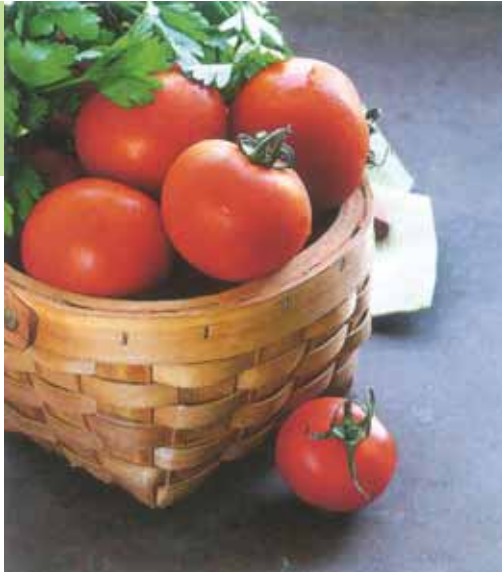
Земеделието понастоящем е четвъртият по големина сектор от полската икономика. Неговият дял в целокупния вътрешен продукт на страната е много по-висок от средния за Европа. Стойностният еквивалент на националното производство в тази сфера поставя Полша на седмо място в Европейския Съюз.

Полша заема значителна позиция на световния пазар като производител и износител на земеделски хранителни продукти. За последните няколко години тя стана най-големият производител на ябълки в ЕС и третият по големина в света. В същото време Полша е най-големият производител в Съюза на концентриран ябълков сок и вторият след Китай производител на ябълков концентрат в света. Полша се нареди в най-предните редици сред страните от ЕС

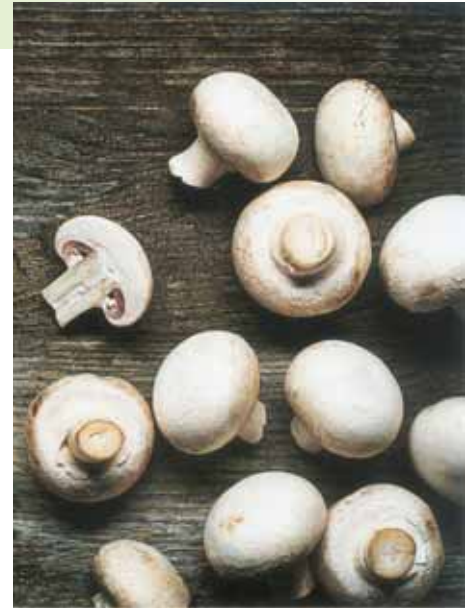


За последните няколко години до сега Полша стана най-големият в Европейския Съюз и третият по големина в света производител на ябълки.

Полша е значителен производител и на домати.



Полша произвежда най-много гъби в Европейския Съюз и държи 35% от световния пазар на гъби.



▷ и по производство на много хранителни стоки, като домашни птици, моркови, бяло зеле, черен касис, ръж, овес, ягоди, захарно цвекло, семена от рапица, кромид лук и картофи. Страната е значителен производител на прясно мляко, сирене, масло, домати и тютюн. Тя произвежда най-много гъби в целия Европейски Съюз и е главен износител на този продукт

на световния пазар, където държи 35%.

Промените в преработването на земеделската продукция в страната бяха значително повлияни от интеграцията ѝ към ЕС. Неговите фондове, заедно с държавната подкрепа, както и със значителните усилия от страна на земеделските стопани, на предприемачите и на работещите в преработвателните заводи, допринасят за ускоряване темпа на модернизация на компаниите от земеделския сектор. Заводите, които първи удовлетвориха изискванията на Европейския съюз, бяха тези, които се занимават с преработването на месо и на мляко. Днес те са сред най-добрите в света.

Полските храни имат силна позиция на европейския пазар. Там е насочен почти $\frac{3}{4}$ от техния износ. Освен това, над 30% от произведената в Полша храна се изнася в повече от 70 страни в света. Включването ѝ в отворения пазар разкри конкурентните преимущества на нейните земеделски производители и преработватели. В резултат на това последва бързо нарастване на пласираните земеделски хранителни продукти. Комбинацията на висококачествени суровини с модерни производствени технологии, както и непрекъснатото подобряване на системата за контрол на качеството, направиха така, че полските хранителни продукти да достигнат все по-нарастваща разпознаваемост сред консуматорите не само в Европейския съюз, а също и в Азия.

alexandris
www.alexandris.bg

Александрис Инженеринг ЕООД
Вашият идеален партньор

зр. Пловдив 4004, П. К. 93, „Кукленско шосе“ 28
Т 032 587 390, Ф 032 587 387; E-mail: alexandris_plovdiv@alexandris.gr

зр. София 1715, кв. Младост 4, бул. Александър Малинов 87
Т 02/975 73 05, Ф 02/975 73 06; E-mail: alexandris_mladosht@alexandris.gr

ALEXANDRIS
ISO 9001:2008

Мая Гелева
По сн. „Polish Food“

Биозащитата е част от „чистия етикет“

В брой 3/2016 на сп. ХВП ви разказахме за възможностите да се използват микроорганизми за повишаване на безопасността на месните продукти. Днес ви предлагаме разговор по темата с инж. Деян Ристов, регионален мениджър за България, Македония и Албания в международната биотехнологична компания Chr. Hansen



Понятието, а и технологията за биозащита на храните все по-активно се използват в отрасъла. Всъщност какво представлява биозащитата и къде намира приложение?

Биозащитата при хранителните продукти представлява добавяне на избрани безопасни бактерии, които да потиснат растежа на нежелани микроорганизми. Чрез потискане на растежа на нежеланите бактерии, микробното качество се подобрява, защото добавените микроорганизми създават препятствия, които патогенните микроорганизми или тези, които водят до раз-

валяне, не могат да преодолеят или могат, но само в ниска честота.

По този начин микробната екосистема на хранителния продукт е доминирана от добавената култура и това дава малки шансове на други бактерии да увредят продукта по време на срока на годност.

Биозащитата може да бъде приложена в широка гама млечни и месни продукти, салати готови за консумация, както и във вино. И при всичките тези категории се наблюдава търсене на по-чисти, натурални и същевременно безопасни продукти, което прави биозащитните

ProMilk

СД "ПроМилк - Николови и сие", 6014 Стара Загора, ул. "Ген. Иван Пашинев" 35
тел./факс: 042/ 603 357, e-mail: promilk@abv.bg

ПРОЕКТИРАНЕ, ПРОИЗВОДСТВО, МОНТАЖ И СЕРВИЗ НА КОМПЛЕКТНИ ЛИНИИ И ОБОРУДВАНЕ В МЛЕКОПРЕРАБОТВАЩАТА ПРОМИШЛЕНОСТ

- линии за приемане и съхранение на мляко
- оборудване за производство на прясно и кисело мляко
- оборудване за производство на бяло саламурено сирене и кашкавал
- оборудване за производство на извара
- оборудване на автоцистерни за транспортиране на мляко.

● орбитално заваряване на тръбопроводи във фармацевтичната промишленост



култури предпочитан партньор при осигуряване на „чист етикет“ и микробна сигурност.

Всички млечни и месни продукти ли могат да бъдат защитени по този начин?

На практика при млечните продукти, които са произведени чрез ферментация, може успешно да се прилагат и културите за биозащита, в резултат на които млечните продукти запазват своята свежест и сензорни качества. Ферментиралите млечни продукти са основните млечни продукти, които консумираме ежедневно – кисело мляко, айрян, бяло саламурено сирене, кашкавал, както и продукти като сметана, творог, кварк, котидж чийз и др.

По отношение на месните продукти – преди биозащитата беше популярна основно при ферментирани колбаси като луканки, суджуци и пастърми, но сега и производителите на месни заготовки (кайма, кюфтета, кебапчета), шунка, бекон, малотрайни колбаси, пилешки продукти и други имат възможност също да се възползват от предимствата на защитата от природата. Чрез подобряване на микробното качество на месните продукти може да се избегне и отклонение в цвета, структурата и вкуса им.

Готов ли е българският пазар за прилагане на биозащитата?

Като компания, в чието портфолио има продукти за биозащита, с радост можем да кажем, че **вече немалко български производители се доверяват на този метод**, тъй като е доказано ефективен и лесен за приложение. Макар да изглежда като новост на пазара, биозащитата всъщност е доразвита концепция за използването на безопасни и правилно подбрани бактерии за производството на хранителни продукти. От друга страна расте и броят на потребителите в България, които четат етикетите и търсят храна с по-малко и разбираеми съставки, което задължава и фирмите да са в крак със световните тенденции, за да задоволят потребителското търсене и предложат съвременни решения на актуалните въпроси. Използването на подбрани

добри бактерии за защита както на месни, така и на млечни продукти например, е практика, която вече не е новост на развитите западни пазари.

Днешните потребители се стремят да избягват Е-номерата. Културите за биозащита част ли са от актуалната тенденция за „Чист етикет“?

Да, както казахме в началото днес все по-често чуваме за биозащита и то е именно заради това, че тя е част от една сериозна тенденция през последните години – „чистия етикет“. Постигането на „чист етикет“ все още е предизвикателство за много производители, защото намаляването на препятствията (изброени като добавки на етикета) пред нежеланите микроорганизми не бива да води до влошаване на безопасността на храната. Една част от нежеланите Е-номера всъщност се използват, за да гарантират стабилността на микробното качество в храните и премахването им отваря път на много „лоши“ бактерии.

Културите, които се използват за натурална защита не се декларират с Е-номер, а само като стартерни култури. Те са избрани микроорганизми и са напълно безопасни за консумация. Това са част от същите бактерии, които спомагат ферментационните процеси, познати ни от хилядолетия като средство за удължаване годността на храните и тяхното консервиране.

Има няколко варианта при решението за използване на култури за биозащита.

Биозащитата може да бъде допълнително препятствие, което да се прилага заедно с останалите консерванти, използвани в даден хранителен продукт, за да се повиши общата безопасност на храните, особено през рисковите сезони като лятото например, като едновременно с това може да доведе и до удължаване на срока на годност на продукта.

Друг вариант е намаляването на добавките и влагането на микроорганизми за биозащита, които заедно да гарантират запазване на същия или по-дълъг срок на годност, но при намалено количество на използваните Е-номера. Има и опция за пълно премахване на химическите консерванти от етикета на продукта и преминаването изцяло на защита от избрани полезни култури. Изборът на най-подходящ вариант зависи от вида на хранителния продукт, начина на производство и целта, която производителят си поставя – пълно премахване на консервантите с Е-номера (стъпка към „чист етикет“), намаляване на съдържанието им или осигуряване на по-високо ниво на безопасност на продукта и съответно по-добра защита на марката.



| | |
|---|--|
| <p>България Пловдив 4003 бул. „Васил Априлов“ 158 В тел./факс: 032 / 969 025; 950 253; 962 264 e-mail: office@technofriga.com www.technofriga.com</p> | <p>България София 1712 ул. „инж. Георги Белов“ 25 тел./факс: 02 / 875 1043; 974 0922 e-mail: sofia@technofriga.com www.technofriga.com</p> |
|  | |
| <p>ПРОЕКТИРАНЕ, ДОСТАВКА, МОНТАЖ, СЕРВИЗ, ТЪРГОВИЯ С ХЛАДИЛНА ТЕХНИКА ПРОИЗВОДСТВО НА ХЛАДИЛНИ АГРЕГАТИ И ПРОМИШЛЕНО ХЛАДИЛНО ОБОРУДВАНЕ</p> | |

Устойчивостта: дългосрочна инвестиция и двигател на иновациите?



Доклад на Харвард Бизнес Ревю (Harvard Business Review) изтъква устойчивостта като „пробен камък за иновациите“.

Хранителният отрасъл е предприел забележими стъпки за справяне с предизвикателствата на устойчивия добив на суровини, подтикнат от корпоративна и социална отговорност, гарантираща, че продуктите са произведени по безопасен, устойчив и природосъобразен начин.

Но дали има и други причини, поради които производителите на храни да желаят да поемат по пътя на устойчивостта? Както можем лесно да предположим, задачата по преформатирането на даден съществуващ бизнес модел с оглед включването на устойчивостта представлява до известна степен отнемаща време тежест.

Налице са също така и разходите по добиването на устойчиви суровини, гарантиращи тяхната комплексна проследяемост и същевременно обезпечавачи прехраната на хората, участващи в жизнения цикъл на продукта.

Според публикуван от Харвард Бизнес Ревю доклад, предприятията не могат да си позволят да захвърлят концепцията за устойчивостта като отпадък в кошчето. В действителност, докладът приветства устойчивостта като „пробен камък за иновациите“.

„В бъдеще с конкурентно предимство ще разполагат само компаниите, които превръщат устойчивостта в своя цел“, се казва в доклада. „Това означава преосмисляне както на бизнес моделите, така също и на продуктите, технологиите и процесите.“

Така стояха нещата през 2009 г. Оттогава на-сам хранителният отрасъл е направил немалко скокове, прегръщайки тази екологична и социално-икономическа концепция, която не само трасира пътя на иновациите, но и формира гръб-

нака, на който се опират философиите и продуктите на дадената компания.

Пазарно предимство

Астаксантинът (astaxanthin) на Алга Текнолъджис (AlgaTechnologies) е произведен без помощта на пестициди.

„Производителите, които оценяват значението на лансирането на екологично ориентирани продукти, могат да спечелят и предимството на първия в съревнованието със своите конкуренти“, твърди Ефрат Кат, вице-президент и директор маркетинг и продажби в Алга Текнолъджис.

Основният продукт на това предприятие, естественият астаксантин АстаПюър (AstaPure), се получава от щама микроводорасли *Haematococcus pluvialis*. Производителите могат да комбинират АстаПюър с други хранителни вещества в хода на продуктовото формулиране при производството на сухи смесени напитки (dry blended beverages) и здравословни вафли (health bars).



Food-to-go¹ предлага Възможности за 16 милиарда паунда

Мат Атъртън

Динамично разширяващият се сектор на бързите храни във Великобритания би могъл да предостави ключови възможности за увеличаване на продажбите в рамките на един пазар, който според прогнозите ще достигне стойност от 16,1 милиарда паунда преди края на годината.

През настоящата година очакванията са продажбите на бързи храни да нараснат с 6,8 процента, тъй като потребителите видимо увеличават покупките на сандвичи, суши и салати, твърди ново изследване на експертите в областта на хранителните стоки IGD (английска фондация за изследвания и обучение в сферата на производството и търговията с храни и напитки – б.р.).

Според проучването през месец юни, 2016, 70 процента от работещите в градските бизнес райони са обяждали именно бързи храни. За същия период почти половината анкетирани споделят, че са си купували snacks, а над 25 процента – бързи закуски.

Изпълнителният директор на IGD Джоан Дени-Финч коментира: „Бързата храна разкрива блестящи възможности пред доставчиците, но този пазар е различен от търговията на дребно с хранителни стоки и поради това успехът тук изисква коренно различен подход.“

Блестяща възможност

„Доставчиците, възнамеряващи да разширят своите операции в тази посока, трябва на първо място да задълбочат своето разбиране относно различните типове купувачи на бързи храни. Онези доставчици, които наистина развият познанията си за този уникален пазар, ще получат най-големи шансове да се възползват в максимална степен от наличните възможности за растеж.“

Пред предприятията, възнамеряващи да се наложат на този пазар, стоят три ключови въпроса: какво кара потребителите да купуват бързи храни, какво ги стимулира и как могат да бъдат окужени повторните продажби.

Двата водещи канал на продажбите на бързи храни, измерени на база стойност, са ресторантите за бързо обслужване (с продажби в размер на 5 милиарда паунда) и специализираните обекти за бързи храни (чийто продажби достигат 4,6 милиарда паунда).



ТЕХНОКОН ООД

www.technocon.biz

ТРАНСПОРТНИ ЛЕНТИ ОТ КЕЧЕ, PVC, PU
ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО
ИЗРАБОТКА ПО РАЗМЕР,
СЕРВИЗ НА МЯСТО.

гр. София 1220, бул. "Рожен" № 18
Тел.: 02 / 936 03 12, факс: 02 / 938 29 76
E-mail: technocon@abv.bg;
office@technocon.biz














¹ Food-to-go – букв. „Храна за движение“. В текста приемаме израза „Бърза храна“, въпреки че не отговаря съвсем точно на смисъла на английското название – б.р.

Качествени показатели на пшеница – реколта 2016

Д-р инж. М. Гаджева – гл. експерт в ТЕХРА ЕООД – гр. София
Инж. Ив. Стойнов – гл. технолог в АГРОШАНС КОМЕРС ЕООД – гр. Карнобат

Кампанията по прибирането на зърното, реколта 2016 год. почти завърши. За производствената и търговска дейност на зърнопроизводители, мелничари и хлебопроизводители освен количеството от голямо значение е и качеството на произведеното зърно. Министерство на земеделието и храните публикува предварителни резултати за качеството на пшеница, анализирана в лаборатории на БАБХ. Резултатите са докладвани на Консултативен съвет по зърното, състоял се на 31-август 2016 год.

От прибраното количество пшеница, което е в размер 5 641 530 тона и проведените анализи е установено, че 43,59% е делът на висококачествената пшеница, т.е. с високо хлебопекарно качество и включва: първа, втора и втора Б групи пшеница. Разпределението на пшеницата по групи е следното: първа група – 0,63%; втора група – 3,78%; втора Б група – 39,18% и трета група – 56,41%.

В табличен вид са показани стойности за основните показатели, които определят качествена-та характеристика на пшеницата, реколта 2016 г.

Качествени показатели на пшеница, реколта 2016 г.

(сравнителни данни с 2015 г.)

Табл.1

| Показатели | 2016 год. | 2015 год. |
|---|--------------|--------------|
| Влага, % | 11,8 ± 0,8 | 11,8 ± 1,0 |
| Хектолитрова маса, kg/100dm ³ | 77,5 ± 3,0 | 79,9 |
| Добив мокър глютен, % | 23,2 ± 3,8 | 23,2 ± 3,5 |
| Протеин, % към абс.сухо в-во | 11,6 ± 1,4 | 11,4 ± 1,3 |
| Отпускане на glutena, mm | 8,6 ± 3,4 | 8,6 ± 2,3 |
| Число на хлебопекарната сила ЧХС, усл.ед. | 50,6 ± 6,3 | 50,0 ± 7,8 |
| Число на падане, s | 369,7 ± 49,7 | 295,7 ± 64,4 |

Получените резултати показват следното:

- Влагата на пшеницата е в нормални граници, не се различава от тази отчетена през 2015 год.

- Стойностите за хектолитровата маса варират в широки граници, но са по-ниски от тези отчетени предишната година. Установено е, че от всички анализирани проби 24,14% са с хектолитър над 80,0 kg/100dm³ и 20,4% са с хектолитрова маса между 71,0 и 76,0 kg/100dm³, а само при 1,67% от анализираните проби хектолитровата маса е под 71,0 kg/100dm³.

- Добивът на мокър глютен (ДМГ), като ос-

реднени стойности, не се различава от отчетения през 2015 год. Отчетени са обаче много широки граници за количеството на glutena от 10,0% до 36%, като отчетеното минимално количество е 10,0%. През предходната 2015 год. този диапазон е от 14% до 39%.

Пшеница с:

- ДМГ над 28% е отчетен при 7,89% от анализираните проби;

- ДМГ в минимално количество от 22% е отчетен при 71,38% от анализираните проби;

- ДМГ над 25% - при 37,90 % от пробите.

- Съдържанието на протеин в % към абс.сухо в-во, посочено като средни стойности не се различава съществено през двете години. Партидите пшеница, със съдържание на протеин под 10,5% са 17,20% (2016 год.) към 21,49% за предходната 2015 год.

Отчетено е увеличаване на дела на пшеницата със съдържание на протеин над 12%, което е 34,27% през 2015 год. и 41,19% през 2016 год.

- Отпускането на glutena, показател който характеризира неговите физически свойства и е



ЕС ТИ ИМПЕКС ЕООД

Внос и търговия с богата гама от спирателна, предпазна, регулираща и контролна тръбопроводна арматура от въглеродна и неръждаема стомана. Складови наличности и бърза доставка.



ЕС ТИ ИМПЕКС

Пловдив, ул. Кукленско шосе 21

Тел. 032 210 692

Моб. 0879 133 144, 0899 400 784

e-mail: st.impex2012@gmail.com

www.st-impex.com

<https://www.facebook.com/ES.TI.IMPEX.EOOD>

Алвеографски тестове на някои сортове пшеница, реколта 2016 год.

Табл.2

| № проба | Сортове пшеница | Влага % | Добив мокър gluten % | Отпускане на глутена mm | Сила на брашното W | Налягане P | Разтегливост L | Съотношение P/L | Индекс на издуване G |
|---------|-----------------|---------|----------------------|-------------------------|--------------------|------------|----------------|-----------------|----------------------|
| 1. | BOLONIA | 15,1 | 22,0 | 5,0 | 251 | 55 | 146 | 0,38 | 19,9 |
| 2. | RENAN-1 | 14,8 | 23,6 | 5,5 | 230 | 64 | 131 | 0,49 | 25,5 |
| 3. | RENAN-2 | 14,2 | 21,2 | 4,0 | 258 | 84 | 100 | 0,84 | 22,3 |
| 4. | APASH-1 | 14,0 | 21,2 | 6,0 | 262 | 60 | 98 | 0,85 | 22,0 |
| 5. | EKZOTIK | 14,7 | 23,0 | 6,0 | 226 | 90 | 77 | 1,17 | 19,5 |

Подобни са и резултатите показани на алвеограма 4 за сорт APASH – също високи стойности за W – 262, съотношение P/L – 0,85 при gluten 21,2%.

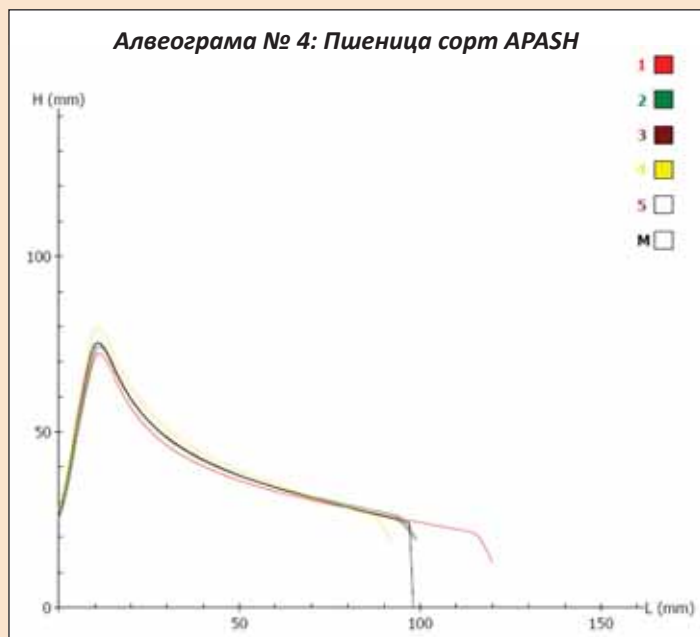
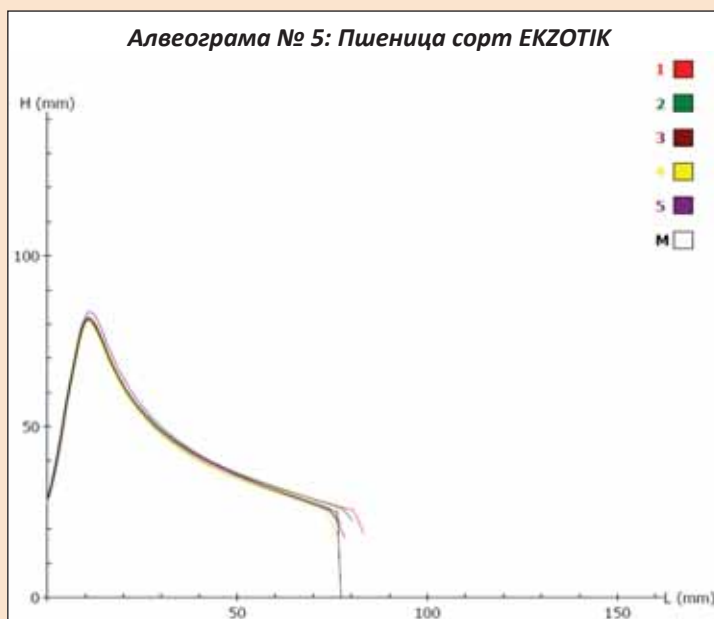
Резултатите от алвеографския тест за немския сорт пшеница EKZOTIK, показани на Алвеограма 5, се различават от другите тестове с по-високата стойност на съотношението P/L – 1,17, но това го определя като много подходящ за производство на хляб, където технологията включва ферментация, стабилност на тестото при машинната му обработка, изпичане.

Заклучение:

Произведената през 2016 год. пшеница е с показатели, които не се различават съществено от тези, отчетени за пшеницата през 2015 год. Като недостатък може да се отбележи показателят „Число на падане“ по Хагберг, за който се отчитат високи стойности. Това показва ниска амилазна активност, която може да бъде компенсирана в мелниците с добавка на подходящи коректори.

Алвеографските тестове показват, че съдържанието на мокър gluten не е определящо и от пшеница с по-ниско съдържание на gluten може да се получи брашно с добро хлебопекарно качество, задоволяващо изискванията на хлебопроизводителите и осигуряващо качествени крайни продукти – хляб и хлебни изделия.

Източник: МЗХ, Дирекция „Пазарни мерки и организации на производители“, Консултативен съвет по зърното, Качество на пшеницата реколта 2016 год., етапна оценка към 01.08.2016 год.



АРСТ ООД

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

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

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

Тайната на българския Вкус

Едно традиционно събитие с наслов „Тайната на българския вкус“ събра представители на българските производители на месни продукти, на държавните структури, занимаващи се с проблемите на храните, на хранителната наука, колеги от браншовите организации в хранителния отрасъл. Гости на събитието, организирано от Асоциацията на месопреработвателите в България, бяха министърът на земеделието и храните, госпожа Десислава Танева, изпълнителният директор на БАБХ, д-р Дамян Илиев, директорът на дирекция „Политики по агрохранителната верига“ при МЗХ, д-р Лора Пастухова-Джупарова, д-р Любомир Кулински – директор на дирекция „Контрол на храните“ при БАБХ, министри и държавни ветеринарни санитарни инспектори от други страни, участващи в министерската конференция относно заболяването Заразен нодуларен дерматит в Европа, проведена в София.

При откриването на събитието председателят на УС на АМБ, г-н Атанас Урджанов, изтъкна, че за него тази среща е специална и в професионален и в личен план: *В личен план, защото за първи път ви поздравявам в ролята си на председател на най-голямата организация, защитаваща интересите на българската месопреработвателна индустрия. В професионален план, защото в този мандат Асоциацията има амбициозни цели и за първи път можем да*

ги споделим с почти всички наши съмишленици – каузата ни да работим за доброто на българските месни продукти, българската месопреработвателна индустрия и българските потребители.

Ние вярваме, че заедно с институциите и обществеността може да постигнем много добри резултати. Защото българските продукти го заслужават, българските преработватели го заслужават, българските потребители го заслужават.

Защото българските продукти го заслужават, българските преработватели го заслужават, българските потребители го заслужават.

Както знаете месопреработвателния бранш в България е пример за успешно оцеляване в конкурентната среда. За разлика от

много други сектори в хранително-вкусовата промишленост, ние доказахме че сме способни да работим и да се развиваме. Макар и с много усилия нашият бизнес успя да отстоява своите позиции. Точно затова бих искал да поздравя представителите на МЗХ за кампанията подкрепи българското. За нас като преработватели това е сериозна и навременна подкрепа. Вярваме, че целта ни 51 процента от продаваните храни в търговските вериги да бъдат родно производство е абсолютно постижима. Това е една от най-популярните мерки за защита на родното производство. Сред тях са и намаляването на ДДС за основните храни и актуализиране на определените стандарти „Стара планина“. В периода на този мандат ние ще работим за постигането на тези цели и аз вярвам в нашия успех, защото добрият диалог в бранша





е постижение, с което може да се гордее всяка организация.

Да наложим традиционните за нас, но непознати в чужбина, типични български марки, за които да се казва – това е българска марка. Това е едно от основните ни предизвикателства засега. Осъзнали сме, че поотделно нямаме шанс да ни разпознават, поради това трябва да сме още по-единни. Може да сме конкуренти в определен смисъл, но навън, на международните пазари ни определят като месопреработвателите от България.

След това г-н Урджанов благодари на генералния спонсор на тържеството – Районна ветеринарна станция Русе – Акредитирана лаборатория за изпитване на храни и фуражи, както и на останалите спонсори на събитието: фирмите **Греко Джей Ел Ти**, **БЕЛЛА България АД** – Орехите и Леки, **ДЖИЕВ К**, „Лотос“ ООД, „Плевен мес“ ООД и Сдружение „Традиционни сурово-сушени месни продукти“, **Свинокомплекс „БИЛЯНА“**, с. Българско сливово. Акредитирана лаборатория за изпитване на храни – **АЛИМЕНТИ** и „КОЛБАСО“ ООД гр. Батановци.

В приветствието на д-р Дамян Илиев бе изтъкнато, че традиционното събитие „Тайната на българския вкус“ е знаково в годишния календар на Асоциацията на месопреработвателите. Д-р Илиев подчертава, че: *Българската агенция по безопасност на храните поддържа постоянен диалог с браншовите организации, защото партньорството е в основата на адекватната политика за изграждане на модерен месопреработвателен сектор.*

Българските месни продукти отдавна са извоювали своите позиции не само на вътрешния пазар, но и на един от най-големите и взискателни пазари – този на ЕС. Едва ли има чужденец, опитал нашата луканка

и пастърма, който да не е останал във възторг от майсторството на българските поризводители, да не е очарован от вкусовите качества и неподправеността на родната традиция.

Вярвам, че партньорските ни взаимоотношение ще продължат и за в бъдеще, за да се предлагат на потребителите качествени месни продукти. В лицето на БАБХ имате партньор и поддръжник. Пожелавам ви ползотворна работа и успех!

И както по традиция става на подобни срещи, вечерта премина според пожеланието на г-н Урджанов, в края на словото му – *А сега Ви желая да се посветите на едно от най-човешките неща – удоволствието от хубавата храна и срещата с приятели...*



Унистър ООД

Ние определяме лидерството при дозаторите и оборудване за пневмотранспорт.

Съвместно с клиента анализираме конкретните изисквания за всяко приложение и предлагаме техническото решение, което според нас е най-добро.

➤ Продуктовата ни линия включва обемни дозатори, дозатори със загуба на тегло, лентови дозатори, измерватели за масови потоци, както и всички свързани механизми за непрекъснати и партидни процеси.



➤ Предлагаме широк кръг от компоненти: от пренасочващи до ротационни клапи, или филтри и вакуумни приемници; проектираме системи за разтоварване, прехвърляне и съхранение, които точно да отговарят на вашите изисквания. От отделни компоненти до цялостни системи, ние предлагаме отлично качество при най-високо инженерно ниво.

По желание на клиента извършваме проектиране, доставка от **Coperion K-Tron** и пускане в експлоатация на системите, които предлагаме.

Основната ни мисия е да реализираме решение, задоволяващо напълно потребностите на всеки клиент и работна среда.

1421 София, ул. „Крум Попов“ 75, тел.: +359 2 963 2799; факс: +359 2 963 4271
e-mail: office@unister.bg; www.unister.bg

Очакваме ви на щанд 11С5, на Техническия панаир в Пловдив



Новаторска тарелка за транспортиране и за търговия на дребно

СИГ Комбиблок (SIG Combibloc) е разработил нова демонстративна тарелка за високи, тесни картонени опаковки за напитки (като фирмената бутилка от картон Комбидоум – Combidome), предлагаща „първи по рода си“ предимства както при транспортиране, така и в точката на предлагане.

Находчивият дизайн на тарелката Хироу (Неро – „герой“) гарантира, че картонените опаковки са равномерно подредени и сигурно защитени по време на превозване, твърдят от SIG, но тя би могла спокойно да се използва и в обектите на търговците на дребно, понеже позволява лесното изтегляне на съхранените в нея бутилки от картон.

Георг Шулте, проект мениджър за вторичните опаковки надолу по веригата в SIG Combibloc, пояснява: „Понякога е трудно да се съвместят тези две приложения. От една страна, изцяло затвореният тип вторична опаковка е идеален при транспортиране, тъй като защитава картонените опаковки вътре, а от друга – максимално плитката тарелка предлага най-доброто решение за презентирание на тези картонени бутилки, като улеснява и изваждането им от вторичната опаковка. С нашата нова тарелка Неро ние предлагаме решение, покриващо и двете групи изисквания.“

Тарелките са първите на пазара, които нямат същата височина като на съхраняваните вътре бутилки от картон, информират от базираната в Швейцария компания.

Шулте допълва: „Използването на новите тарелки редуцира разхо-

дите на производителите на напитки, понеже тук използвате по-малко нагънат картон в сравнение с алтернативите, високи колкото и самите картонени бутилки. И което е по-важно: тези спестявания не се отразяват в нараснали разходи за логистика.“

Тарелките са плитки в предната си част, което ще рече, че практически цялата комуникационна страна на картонената опаковка е ви-

дима, а в същото време бутилките от картон могат да бъдат извадени от тарелката без усилие – дори и от по-високите рафтове. Гърбът на тарелката, който е със същата височина като тази на картонените опаковки, ги предпазва от смачкване по време на транспортиране, а палетите могат да бъдат натоварени с максималния брой редове. При формацията на тарелката – две на четири бутилки от картон (подредени в пет реда), един Евро палет безпроблемно побира 800 еднолитрови картонени опаковки. Това е уникално решение за тънките бутилки от картон, единствено на пазара, твърдят от SIG.

Георг Шулте отново подчертава: „За производителите на напитки тарелката Неро означава по-ниски разходи за вторични опаковки, докато в същото време разходите за логистика остават непроменени. От гледна точка на пазара на дребно разходите също намаляват, понеже бутилките от картон могат да бъдат предлагани направо от тарелката и дори направо от палета. Също така остават и по-малко опаковки, които подлежат на изхвърляне. Не на последно място, потребителят също има полза от новата тарелка Неро на SIG, благодарение на атрактивната презентация на продукта и на лесното му изваждане от тарелката.“

Възходът на нискобюджетните търговски вериги от типа на Алди (Aldi) и Лидл (Lidl) извежда на преден план интеграцията между първични, вторични и дори третични опаковки, тъй като много търговци от този сегмент излагат продуктите в техните оригинални кутии или палети, за да пестят от разходи за работна ръка.

След дебюта на тарелките в Германия компанията планира още техни премиери в близко бъдеще.

Какво мислят



Въпреки че ТПТИ още не е финализирано, а и по всяка вероятност може да се провали, поради очакванията за неговото потенциално въздействие върху широка гама сфери от търговията до безопасността на храните и потребителското възприемане на наименованията, с които наричаме храната си, то вече е станало обект на огромно количество дебати. У нас доста се изписа по темата, но да видим как го възприемат американските компании?



Блеър Уилсън е маркетингов директор на базираната в Уисконсин компания за сирене Sartori.

Предприятието е специализирано в производството на твърдо италианско сирене, което го поставя в особено деликатна ситуация във връзка с един определен елемент от преговорите около ТПТИ – наименованията на храните със защитен произход в Европа.

Схемата на Защитените наименования за произход (ЗНП) и Защитените географски означения (ЗГО) на ЕС означава например, че само сиренето, произведено в определени части на Италия и с използването на



американците за ТПТИ?

специфични съставки може да използва името Пармезан или Пармиджано-Реджано. Съединените щати са твърдо несъгласни с този постулат и лансират насрещи му твърдението, че тези имена са придобили толкова широко разпространение, че вече могат да бъдат използвани от всекиго.

Според Уилсън този проблем предизвиква объркване сред европейските потребители. „Те наистина не разполагат с ясна номенклатура за техните си потребители и за това биха могли да вземат едно сирене, което тук, в САЩ, си е пармезан, и да ни накарат да го назовем по различен начин там, при тях.“

Схемата на защитения производствено принуждава Сартори да предлага в Европа своето сирене Асиаджо (Assiago) под името „Сартиаджо“ (Sartiago). „Това название, обаче, не означава нищо за никого в Европа... Усещаме че това ни мъти водите“, смята Уилсън.

Той се надява, че ТПТИ ще „изчисти номенклатурния проблем в името на по-голямата яснота за потребителите“.



Дейв Бухър е ръководител на групата за здравословни масла в базирания в Индиана хранителен гигант Dow AgroSciences.

По темата за свързаните с ТПТИ възможности за увеличаване на търговията между двата региона той коментира: „Не съм експерт по публична политика, но смятам, че колкото по-малко ограничения бъдат поставени пред търговията, толкова по-добри възможности ще бъдат създадени.“

„Съществуват някои търговски бариери, основаващи се на това, че някои потребители или пък правителства не желаят определени продукти в своите държави

и, очевидно, стига зад тях да стои стабилна научна база, ние силно вярваме, че въпросните продукти би следвало да бъдат приети“, продължава той и допълва, че всеки биотехнологичен продукт на американския пазар подлежи на изключително строг контрол.

„Според мен понякога потребителските предпочитания се базират предимно на емоции и всеки потребител има правото да избере какво би желал да има в своята хранителна система и какво – не. Трябва да уважаваме този избор и поради това нашата платформа предлага два различни варианта – имаме решения без ГМО и опции, включващи употребата на биотехнология.“



Мичъл Стефаняк е вицепрезидент и главен финансов директор на компанията от Ню Джърси Paulaur Toppings. Тя произвежда както изкуствени, така и натурални десертни топинги.

До момента предприятието не е търгувало особено интензивно с европейски клиенти и Стефаняк вярва, че това би могло да се промени с ТПТИ; той дори вече е набелязал линията несинтетични топинги на Полоур като потенциално привлекателна за потребителите от ЕС.

„Наясно съм, че в момента в Европа съществуват множество ограничения върху редица изкуствени и синтетични оцветители, така че разчитаме натуралните им алтернативи да се докажат като успешно търговско решение за нас.“

Във връзка с предполагаемите различия сред самите европейци по отношение на правилата за безопасност на храните в двата региона той смята, че потребителите могат да бъдат спокойни.

„Разпоредбите стават по-

строги и в САЩ. Администрацията за храните и лекарствените средства (FDA) ще наложи Закона за модернизация на безопасността на храните (Food Safety Modernisation Act) на всички производители на храни в Съединените щати и това ни кара да се надяваме, че ще се доближим още повече до европейския стандарт.“

„Що се отнася до някои от останалите моменти в Европа, които могат да се окажат непокрити от американските стандарти (например използването на ГМО или на пестициди), има ли пазар, от който компаниите от САЩ биха могли да се възползват, аз не виждам причина те да не пожелаят да разработят продукти, отговарящи на съответните европейски стандарти.“



Дейв Браун е вицепрезидент по продажбите в семейната фирма от Охайо The Mennel Milling Company.

Компанията произвежда над двеста типа брашно и наскоро разработи нехлорирано брашно за торти, в момента лансирано на територията на САЩ за първи път.

Браун споделя, че дори ТПТИ да помогне на американските компании да преодолеят регулаторните бариери, свързани с продажбата на стоки в Европа – такива като хлорираното брашно, което в момента е забранено, – евентуалното им приемане от страна на потребителите би могло да означава, че компаниите ще трябва да се борят за тяхното предлагане.

„Ако потребителят желае да опита нещо различно, ТПТИ би могло да му даде този шанс. Но ако на този потребител непрекъснато му се повтаря, че хлорираното брашно е вредно за него и сега изведнъж се появиш ти и му кажеш: няма проблем, всичко нататък ще зависи от това, как ще реагира потребителят на тази промяна.“

По <http://www.foodnavigator.com/>

Безопасността на храните – интегрална част от продоволствена сигурност

Доц. д-р Тери Вrabчева, дм, НЦОЗА

Резюме

Достъпът до достатъчна безопасна храна е основно изискване за човешкото здраве. Осигуряването ѝ в силно глобализирания свят е изключително трудно и често еднакво недооценено предизвикателство за правителствата, търговските организации и индивидите. Продоволствена сигурност е несъмнено между най-належащите предизвикателства, с които се сблъсква светът през 21-ви век. Определението на FAO (1996) за продоволствена сигурност подчертава значението на осигуряване за всички хора на достъп до безопасна, питателна и предпочитана храна, отколкото просто да се осигури производството на достатъчна храна. Една голяма част от продоволствена сигурност е гарантирането, че храната е безопасна по отношение на химични, физични и биологични замърсители. Съгласно ООН, достъпът до безопасна и сигурна храна е основно човешко право. Всеки има нужда от храна и се нуждае от нея всеки ден, от растителна или животинска, или от двете. Хранителната безопасност трябва да бъде интегрална част от политиките и програмите по продоволствена и хранителна сигурност. Безопасността на храните и продоволствена сигурност са взаимосвързани концепции, които оказват въздействие върху здравните резултати и качеството на живот на хората. Ключово предизвикателство за подобряване на храненето, общественото здраве и продоволствена сигурност/хранителната безопасност глобално е по-доброто управление на съществуващите мощности и изследователски проучвания за решения, основани на факти. Хранителната безопасност се занимава с опазване на цялата хранителна верига от проникването, растежа и оцеляването на опасни микробни и химични агенти. Хранителната безопасност и продоволствена сигурност са основните цели, които трябва да бъдат изпълнени, за да се защитят и подобрят човешкото здраве и хранене.

Ключови думи: продоволствена сигурност, безопасност на храните, предизвикателства

Food Safety – an integral part of Food Security

Assoc. Prof. Dr. Terry Vrabcheva, PhD
National Center for Public Health and Analyses
15, Akad. Ivan Geshov Blvd., 1431 Sofia
Tel. 02/8056391, E-mail: t.vrabcheva@ncpha.government.bg

Abstract

Access to sufficient safe food is a basic requirement for human health. Ensuring food safety and security in a highly globalized world presents increasingly difficult, and often under-appreciated challenges, for governments, commercial organizations and individuals alike.

Food security is undoubtedly amongst the most pressing of challenges confronting the world in the twenty-first century. The FAO definition (1996) highlights the importance of ensuring that all people have access to safe, nutritious, preferred food, rather than simply ensuring that sufficient food is produced. A large part of food security is assuring the food is safe from a chemical, physical or biological aspect.

According to UN, access to a safe and secure food supply is a basic human right. Everyone needs food and needs it every day either plant sources or animal sources or both. Food safety must be an integral part in the nutrition and food security policies and programs. Food safety and food security are interrelated concepts which have an impact on the health outcomes and quality of human lives.

A key challenge to scale up nutrition, public health and food security/food safety globally is to better leverage existing capacity and research working towards evidence-based decisions. Food safety deals with safeguarding the own national food supply chain from the introduction, growth or survival of hazardous microbial and chemical agents.

Food safety and food security (food availability) are essential goals that need to be met to protect and improve human health and nutrition.

Key words: food security, food safety, challenges

Въведение

Хранителната безопасност и продоволствена сигурност са взаимосвързани концепции, които имат дълбоко въздействие върху качеството на

Средиземноморието превръща екзотиката си в бизнес



Отглеждането, добивът и преработката на кактусови плодове в Кипър се възражда

Кипър е типичен представител

за района на Средиземноморието, с едни от най-благоприятните за отглеждане на кактуса климатични условия. През дългите летни месеци навсякъде по острова могат да се видят бодливите храсти с жълти и червени плодове, наричани на



Краят на август – началото на септември е пикът на сезона за един от най-екзотичните, ценни и вкусни средиземноморски плодове – тези на... кактуса.

Издръжливото на горещина и безводие трънливо растение се разпуква през пролетта в красиви цветове, последвани през летните месеци от накацали върху големите му месести листа жълти, оранжеви и червени бодливи цилиндърчета.

Известният и като „бодлива круша“¹ храст е толкова широко разпространен в страните от Средиземноморието, че се е превърнал в неизбежна гледка от техния пейзаж. Заедно с екзотиката, която носи, кактусовата реколта обаче все повече става и сериозна част от местната хранително-вкусова промишленост. В световен мащаб сред водещите износители на бодливите плодове и продукти от тях са страните от региона като Италия, Тунис, Алжир, Мароко, в които култивираният кактус се отглежда на големи площи. В Кипър пък се наблюдава възраждане на този традиционен поминък на острова, като след близо 20-годишно отслабване на позициите му се засилва интересът на производители и потребители.

¹ Бодлива круша (*Opuntia ficus-indica*), представлява вечнозелено, многогодишно растение, вид кактус с тъкан, богата на вода. Принадлежи към семейство Кактусови (Cactaceae). Съществуват около 200 представители от рода Опунция. Известно е и с имената опунция, кактусова смокиня, индийска смокиня.



Кактуси растат и покрай тротоарите в столицата Никозия.



Да продължим на средиземноморска вълна с няколко рецепти



Солунски гевреци

Продукти за 100 кг готова продукция:

| | |
|----------------------------|-------------|
| Брашно пшенично тип 500 | - 62,500 кг |
| Мая хлебна пресована | - 4,375 кг |
| Сол готварска | - 0,937 кг |
| Захар рафинирана кристална | - 9,375 кг |
| Масло слънчогледово | - 9,375 кг |
| Сусам почистен | - 17,500 кг |

Забележка: 17,500 кг почистен сусам = 20,150 кг непочистен сусам; За почистването му се ползват 3,5 кг сол готварска, която не е включена в горната разходна норма;

Приготвяне:

Подготовка на суровините:
- Брашното се пресява.
- Сусамът се измива двукратно. Приготвя се солен разтвор при съотношение на вода и сол 1:0,18 за отделяне на тежките минерални примеси от сусама. След това сусамът се потапя в студена вода за отстраняване на сламки, клечки и др. Утаеният на дъното на съда почистен сусам се измива обилно с вода, разстила се в тави и се подсушава в печта при температура 150°C за около 20 минути.

Замесване, формиране и изпичане на гевреците

В казана на тестомесачната машина се поставят определените количества суровини и вода. Замесеното тесто трябва да е с консистенция, близка до кифлените гевреци и с температура

27 - 28°C. Остава се да отлежи в продължение на 10 минути, след което се разделя на късове с маса 68 грама. Всеки от късовете се оформя ръчно или машинно на фитили с дължина 10-12 см, които се потапят в съд със студена вода за 2 - 3 минути. После се овалват обилно със сусам и се нареждат в тави за отлежаване в продължение на 20 - 25 мин. След това тестеният фитил се разтяга ръчно и двата му края се свързват, за да се получи пръстен с диаметър 16-18 см. Оформените гевреци се нареждат в предварително добре почистени и леко намазани с олио тави и се оставят да ферментират в продължение на 30 минути при подходящи условия.

Изпичането се извършва в предварително затоплена пещ при температура 240 - 250° C за около 10 минути. Маса на една бройка - 60 грама; сухо вещество 83%, захарност (като инвертна) в % на сухо вещество - 9-12 ; масленост в % на сухо вещество - 15-18.

Хлебчетата със зехтин

В Италия се консумират значителни количества хлебчета, като се предпочитат интересно и сложно оформените.

Предлагаме за вашата практика рецептура за хлебчета, която може да се използва за производството на хляб с по-голям грамаж, а също така и за производство на кифлички.





Производство и търговия на суровини и материали за сладкарството и хлебопроизводството

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



лабораторни и технологични решения

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

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

INTRAMA
Ние правим храните по-стойностни!

- ТЕХНОЛОГИЧНО ОБОРУДВАНЕ
 - ФОЛИА
 - ЕТИКЕТИ
 - СЕРВИЗ
 - СОФТУЕР

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



GENESIS LABORATORIES

ЗАКВАСКИ
ПРОБИОТИЦИ

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



лактолина


НАТУРАЛНИ ЗАКВАСКИ
ОТ БЪЛГАРИЯ

www.lactina-ltd.com



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

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



КемОксиД ООД

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

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



aromsa

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

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



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

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



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



ЕС ТИ ИМПЕКС ЕООД
НЕРЪЖДАЕМА АРМАТУРА И ФИТИНГИ



Пловдив, ул. Кукленско шосе 21
Тел. 032 210 692
Моб. 0879 133 144, 0899 400 784
e-mail: st.impex2012@gmail.com
www.st-impex.com
https://www.facebook.com/ES.TI.IMPEX.EOOD



ХИДРОХ
БЪЛГАРИЯ

ОБРАБОТКА НА ВОДИ

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

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

**„ДИМИТЪР
МАДЖАРОВ-2“ ЕООД**

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

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

**Хлебопроизводство и
сладкарство ЕООД -
Троян**

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

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

**ARTEMIS ООД
ПРЕДЛАГА:**

**Givaudan®
beneo®**

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

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

ГЕРГИНА ООД

**Производство
на безалкохолни
напитки
и минерална
вода**

с. Ръжево Конаре
тел.: 032 680394

ПИКАНТ

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

Варна, ул. „Лилияна 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
e-mail: radulov@mail.orbitel.bg
www.radulov-bg.com

„ЗЕНА“ ООД

Пълна гама санитарни помпи от неръждаема
стомана, устройства за обливане и
миене, бъркалки. Пълна гама арматура и
принадлежности от неръждаема стомана.
Пластмасови блок форми за сирене.
Хомогенизатори
и сепаратори.



6300 Хасково,
пл. Общински 5
тел./факс: 038/ 626 042
склад тел.: 038/ 620 256
e-mail: zena@zena-bg.com; www.zena-bg.com

АКУМПЛАСТ АД

**Широк асортимент от каси
за хляб и хлебни изделия, хранителни
продукти, месо и колбаси, плодове и
зеленчуци, растителни масла,
бира, безалкохолни напитки и
минерална вода.
Кутии за технологично зреене на бяло
саламурено сирене.**

Добрич 9300
ул. Свещеник П. Атанасов №20, ПК154
тел.: 058/ 602 793; факс: 058/ 602 792
e-mail: office@akumplast.com
www.akumplast.com

Яйца и птици - ЗОРА - АД

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

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

ЕЛ БИ БУЛГАРИКУМ ЕАД

**Производство
и търговия
с млечни
продукти**

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

УХТ, Пловдив

Категра „Биотехнология“
разполага със съвременна
апаратура за извършване на:

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

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

ДАТРА ООД

**Представител
на европейски фирми,
произвеждащи
машини и съоръжения
за хранителната
промишленост**

1784 София, бул. „Йерусалим“ 54
тел.: 02 974 05 48, факс: 02 974 08 17
e-mail: office@datrabg.com,
www.datrabg.com

Посещение на най-голямото изложение за храни и напитки

GULFOOD

ДУБАЙ 22.02.2017 - 01.03.2017



**Наред с най-голямото изложение, ще ви предложим
и богата туристическа програма.
А в Дубай има какво да се види!**

С КООП ХВН по СВЕТА

**Повече информация и програма на пътуванията на
www.fpim-bg.org**

Посещение на SIGEP 2017

**Международно изложение за хлебарство, сладкарство,
шоколадерство, сладолед и Хорека**

22.01.2017 – 25.01.2017



Професионалистите знаят, че това е тяхното изложение!



Международен панаир Пловдив



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

◆ НАЙ - ПРЕСТИЖНИЯТ
ТЕХНОЛОГИЧЕН ФОРУМ НА БАЛКАНИТЕ ◆

СПЕЦИАЛИЗИРАНИ ИЗЛОЖБИ

ОБОСОБЕНА
ЗОНА ЗА
АГРОТЕХНИКА



По-доброто скин - опаковане

Скин - опаковките MultiFresh™ комбинират атрактивна търговска визия с оптимална защита за продукта. Благодарение на перфектното взаимодействие между опаковъчната машина и опаковъчния материал, може да произведете вакуумни скин - опаковки с уникално качество на изгодна цена.



www.multivac.bg



MULTIVAC
BETTER PACKAGING

”

-

“

„ ” 2017 .

„ ” 2017 .

:

.....
..... :..... :.....
:..... ;

/ :..... E-mail :.....

:

:

..... :.....

..... :.....

2017 . – 85,80 .

30

2016 .

!

,

:

”

”

”

: BPBI7942, IBAN: BG68 BPBI 7942 1041 6709 01; BIC: BPBIBGSF

1000

,

108,

605,

/ :

02/ 988 05 89;

088 4646 919;

087 940 65 63

info@fpim-bg.org; fpim_adv@abv.bg www.fpim-bg.org;



www.fpim-bg.org



www.fpim-bg.org

-

...

2017 . – 85,80 .

30

2016 .

E

:

❖ 10 %

-

(77,20)

❖

”

“

.....

➤

10%

,

”

“!

➤

!

3

20%

!

”

-

“

!