



Избор на живот



ufi
Approved
Event

 **29.09. - 4.10.2014**

МЕЖДУНАРОДЕН ТЕХНИЧЕСКИ ПАНАИР

МАШИНОСТРОЕНЕ

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

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

www.fair.bg

Международен панаир Пловдив





Рецептата за успех



Колагенови пептиди PEPTAN™

Разнообразие от безброй реализирани идеи за красота и здраве



Rousselot

Характеристики и предимства на PEPTAN™

- ✓ 100 % натурален биоактивен продукт с 97% съдържание на протеин;
- ✓ С над 90% усвояемост от човешкия организъм;
- ✓ Осигуряващ 8 от 9 есенциални аминокиселини;
- ✓ Отлична разтворимост и в студена вода;
- ✓ Изключителна бистрота при разтваряне;
- ✓ Без специфичен протеинов вкус на крайния продукт;
- ✓ Не съдържа мазнини;
- ✓ Не съдържа въглехидрати.

PEPTAN™ предизвиква вашата Красота и здраве отвътре

- ✓ Допринася за по-гладка и по-хидратирана кожа;
- ✓ Действа превантивно срещу остеопороза;
- ✓ Възстановява плътността, здравината и обема на костите;
- ✓ Придава усещане за ситост;
- ✓ Помага за изграждане и възстановяване на мускулната маса.

Разнообразие от приложения на PEPTAN™

- ✓ Комплекс от хранителни добавки за поддържане на красотата на кожата;
- ✓ Напитки за красота;
- ✓ Напитки за спортуващи;
- ✓ Енергийни десертни блокчета;
- ✓ Функционални храни или напитки за поддържане на телесното тегло.



Peptan

КУК-България ЕООД
4003 Пловдив, ул. Г. Бенев 3
тел. 032 94 67 63; факс 032 96 75 58
e-mail: Ani.Mihaylova@kuk.com



KUK®

SOLUTIONS FOR PHARMA & FOOD

Съдържание

Година LXIII
Брой 8/2014

АНА БЪЛГАРИЯ
www.anibg.com

Опаковъчни решения за всеки

Пробиотици, пребиотици и синбиотици. Принципи за разработване на функционални храни	5
Новите предизвикателства към производители на хляб и хлебни продукти	9
Етикетирание – въпроси и отговори	12
Претенциите на храните върху етикетите: европейската перспектива	16
Апетит за качество	19
Използване на биотехнологиите при производството на селскостопански продукти в Гърция – проблеми и възможности	21
Над 60 % от българите пропускат закуската	23
Наблюдател	25
Защита на малките фирми	28
Хлебопекарно качество на брашно-билкови смеси	30
Подпомагане на анализа на опасността и оценката на риска от наночастици като съставки на храните	35
Използване на продуктите от комплексна преработка на топинамбур в рецептури на сосове с функционално предназначение	38
Кулинарно ДНК	43
Бизнессправочник	45



Фирми, представени в броя:

Александрис инженеринг
АНА България
АРСТ
Готмар
БК Минерални Води – Банка
Вени и Ко
Изофлор
Интержема
Интер Експо Център
ИФО дизайн
Кока-Кола ХБК България
КУК България
Международен панаир
Пловдив
Промилк
Рудиком
Технофрига
ЦСБ Систем България
Юрорент



Национално научно-приложно списание

Издава © КООП „ХВП“

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

Редакция:

проф. д.т.н. Валентин Бъчваров,
ст. н. с. г-р Веселка Дулева гм, доц. Георги Джатов,
проф. Йордан Гогов, г-р Лидия Михайлова,
г-р инж. Магдалина Гаджева, инж. Майя Стойчева,
инж. Милчо Бошев, доц. Пантелей Денев,
г-р Светлана Минкова, ст. н. с. г-р Христо Юруков,
проф. д.т.н. инж. Чавдар Дамянов

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

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

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

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

Адрес на редакцията:

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

Експонация и печат „ИФО Дизайн“, ООД

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

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

АБОНИРАНЕ В РЕДАКЦИЯТА ПРЕЗ ЦЯЛАТА ГОДИНА !



FOOD PROCESSING INDUSTRY MAGAZINE
ISSN 1311-0179

National issue for science and practice

© Publishing house

„Hranitelno-vkucova promishlenost“

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

Editorial board:

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

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

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

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

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

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

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



Здравейте, уважаеми читателю,

Отминаха дните на лятното безвремие – доколкото тази година имаше лято. Добре, че животът ни бе подгряван от политическото напрежение и гребнавите борчкания от типа кой е по-по-най... Не че от това ситуацията в страната се изменя към по-добро, а да не говорим за бизнес климата. Дори напротив... Но съвсем скоро нещата ще се изяснят, сигурно временно, но все пак да се надяваме, че и без да е светло, поне близкото бъдеще ще получи някакъв контур, по който да се ориентираме накъде вървим.

Ще ми се да вярвам, без да съм убеден, че поредният Пловдивски есенен панаир ще грасне един сериозен щрих върху картината на съвременна България. Дано! Но дори и това да не стане, вашето списание ХВП ще бъде на панаира и ще очаква реални срещи с вас, неговите читатели. В палата 14 ще имате възможност да ни посетите, да разгледате специализираната литература, която предлагаме, да си купите необходимата ви книга и най-важното – да се абонирате за списанието с отстъпка.

Както всяка година, такава възможност ще имате до 30 ноември, следователно бихте могли да подновите абонамента си и по време на изложенията през ноември в Интер Експо Център в София. Разбира се, едва ли е необходимо да чакате изложението, за да свършите тази полезна работа, след като може да се абонирате по още толкова много начини, от лесни по-лесни. При това тази година ви предлагаме две опции – абонамент за хартиения вариант, който гържите в ръцете си и вариант да го получавате по е-пощата си. Аз лично препоръчвам първия вариант – класиката, но изборът е ваш.

И понеже споменахме ноемврийските изложения в София, глъжен съм да ви информирам, че девети и десети брой на списанието ще излязат заедно и ще бъдат посветени на българската хранителна и питейна индустрия и нейните възможности в днешния ден. Така че бихте могли да се възползвате от нашите страници, за да покажете постиженията си, да известите партньорите си за новостите, които предлагате, с една дума да ни помогнете да нарисуваме портрета на отрасъла днес.

А сега да ви пожелаем приятно четене и да ви приканя да не чакате последния момент за своя абонамент. Защото колкото повече абонати имаме, толкова повече страници ще има списанието, толкова повече теми ще намирате в него. А това е и нашата цел – да ви предлагаме едно богато и полезно списание.

Петко Делибеев
гл. редактор

Абонирайте се за сп. ХВП!
Така ще си бъдем взаимно полезни!

Content

Year LXIII
Issue 8/2014

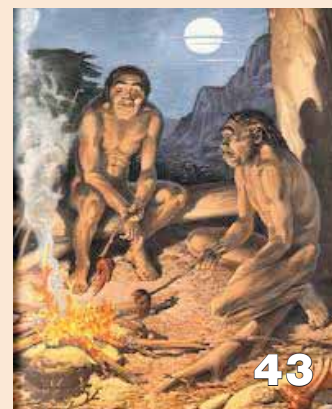
АНА БЪЛГАРИЯ
www.anibg.com
Опаковъчни решения за всеки

Probiotics, prebiotics and synbiotics. Principles for the development of functional foods	5
The new challenges to manufacturers of bakery products	9
Labelling - questions and answers	12
Food claims on label – the European perspective	16
Appetite for quality	19
Use of biotechnology in agricultural production in Greece – problems and opportunities	21
Observer	25
Protect small companies	28
Baking quality of flour-herbal mixtures	30
Support for hazard analysis and risk assesment from nanoparticles as ingredients in food	35
Justification for the use of products integrated processing of jerusalem artichoke in recipes sauces of functional purpose	38
Culinary DNA	43
Businessguide	45



*Companies represented
in the issue:*

Alexandris engineering
ANL Bulgaria
ARST
BK Mineral waters Bankia
Coca Cola HBK Bulgaria
CSB System Bulgaria
Eurorent
Gotmar
Interchema
Inter Expo Center
International fair Plovdiv
IFO Design
Izoflor
KUK Bulgaria
ProMilk
Rudicom
Technofriga
Veni & Ko





CSB-System

Бизнес IT-решението за
цялото Ви предприятие

Пробиотици, пребиотици и синбиотици. Принципи за разработване на функционални храни

доц. Светлана Минкова

Съвременните тенденции в храненето изискват хранителните продукти да доставят на организма не само необходимите хранителни съставки, но и специфични вещества, които влияят благотворно върху здравето. Такива храни са „функционалните храни“, които освен хранителните съставки съдържа и вещества, които укрепват здравето на консуматора. Те подобряват неговите физиологични функции и/или намаляват рискът от заболяване. В групата на функционалните храни първо място заемат млечните пробиотични продукти.

Терминът „*пробиотик*“ е сравнително нов. Произлиза от двете гръцки думи „*pro*“ - за и „*bios*“ - живот. Думата „пробиотик“, се използва за означаване на бактерии, които оказват полезен ефект върху организма на хора и животни.

Определението за пробиотиците като „*Живи организми,*

които, приети в съответните количества, оказват здравословен ефект върху организма“ (FAO/WHO, 2001) понастоящем е най-широко използваното, тъй като то дава по-обща картина за приложението на пробиотиците като живи микроби, а не само ползата им за чревния хомеостаз. Два основни признака се отчитат като най-важни:

(1) Пробиотичните препарати да съдържат живи микроорганизми;

(2) Желаните ефекти са свързани с количеството, което се приема.

Макар и коректна, тази дефиниция не е достатъчно подробна, за да представи различните аспекти на употребата на пробиотиците и възможните им области на приложение. Това се вижда ясно, когато трябва да се представи физиологичното действие на различни пробиотици и ефектите при патологични процеси, включително проблеми ⇨



Успехът е въпрос
на системата

Участвайте в нашия международен
практически семинар за мениджънта на
месния бранш с посещение на предприятието
„EDEKA Rheinstetten“ на
17. и 18. септември 2014 в Карлсруе, Германия.

По-бързо
По-надеждно
По-продуктивно

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

Вашите предимства:

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

Сканирайте QR-кода
и се информирайте
по-подробно



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

⇒ при обмяна на веществата, инфекции, хронични заболявания и алергии.

Пробиотичните бактерии оказват благотворно влияние върху индивида, което се свързва с подобряване баланса на чревната микрофлора. Храните, които съдържат живи пробиотични бактерии се наричат пробиотични храни или пробиотици. Като пробиотици се обозначават и самите пробиотични бактерии.

В резултат на провежданите научни изследвания и получените от тях резултати дефиницията на пробиотиците се променя непрекъснато.

Първите наблюдения за положителната роля на някои подобрани видове бактерии върху организма са направени от именития руски учен, носител на Нобелова награда Иля Мечников който пише:

„Зависимостта на чревната микрофлора от храната прави възможна промяната на микрофлората в нашето тяло и заместването на вредните микроби с полезни“. По същото време Henry Tissier – френски педиатър, усманолява, че във фекалиите на децата с диария има много малко бактерии с разклонена форма, подобна на латинската буква V. Обратно, разклонени „bifid“ бактерии се намират в голямо количество във фекалиите на здравите деца. Той счита, че тези бактерии би могло да се прилагат на деца с диария, за да се възстанови здравословната чревна микрофлора.

Работите на Мечников и Tissier са първите научни работи за използването на бактериите като пробиотици, въпреки че до средата на миналия век думата „пробиотик“ не се използва.

В самото начало научните изследвания се провеждат предимно с цел намиране на

биологични съставки, които да стимулират растежа на младите животни и да заменят използваните за целта антибиотици. Едва в последните 20 години научните изследвания в областта на пробиотиците са съсредоточени предимно върху подбора и характеризирането на пробиотичните култури, както и върху доказване на здравословните ефекти, свързани с тяхното ползване.

Като пробиотици се използват млечнокиселите бактерии, които се съдържат във ферментиралите млечни продукти. Те се отнасят предимно към родовете *Lactobacillus*, *Streptococcus* и видовете от род *Bifidobacterium*, които не са млечнокисели бактерии. Полезните ефекти на пробиотиците върху организма на човека се изразяват в подобряване функциите на храносмилателната, дихателната и имунната система. Пробиотиците могат да окажат значителен ефект за намаляване на инфекциозните заболявания при човека и особено при децата и групи високо-рискови групи.

Към групата на пробиотичните храни се отнасят преди всичко ферментиралите млечни продукти. Те съдържат огромно количество живи бактерии, които поддържат здравословното състояние на стомашно-чревния тракт. Освен това млякото е предпазен хранителен матрикс и подобрява преживяването на пробиотичните бактерии в стомашно-чревния тракт. Основно изискване при пробиотиците е пробиотичните бактерии да се запазват живи в стомашно-чревния тракт на индивида и във физиологично активна форма. Само при тези условия те оказват здравословен ефект върху организма. Една от най-старите пробиотични храни, известна на човечеството, е

Българското кисело мляко. То отговаря на всички изисквания за един пробиотик.

За увеличаване на функционалните свойства на пробиотиците към тях се прибавят полизахаридни съставки наречени пребиотици. **Пребиотиците са химически вещества, „несмилаеми хранителни съставки“, които оказват благотворно влияние върху организма.** Те стимулират развитието на бифидобактериите и лактобацилите в гастроинтестиналния тракт и намаляват броя на *Esch.coli* и видовете от род *Bacteroides* и *Clostridium*. Пребиотиците не се хидролизират под действието на храносмилателните сокове и не се абсорбират в тънките черва, поради което достигат непроменени в колона. Тук служат като съставка на селективна ферментация от бифидобактерии и лактобацили. Пребиотиците стимулират растежа на определени полезни за организма бактерии, които са част от нормалната микробиота в стомашно-чревния тракт на индивида. Те спомагат за увеличаване количеството на биомасата в лумена на колона и за подобряването на средата за развитие на бактериите.

Пробиотиците и пребиотиците са мощни средства за подобряване на здравето. Продуктът, който се получава при прибавянето на пробиотик към даден пробиотик се нарича синбиотик. **Синбиотиците са получени в резултат на рационална комбинация на пробиотици и пребиотици в един продукт.** Обикновено това са биологично активни хранителни добавки, които са обогатени с един или няколко щамове представители на родовете *Lactobacillus* и/или *Bifidobacterium*. Синбиотиците оказват полезен ефект върху здравето на организма като улесняват оцеляването и прежи-

вяването в червата на живите бактериални добавки; изборително стимулират развитието и активизирането на метаболизма на ендогенните лакто- и бифидобактерии.

Използването на синбиотиците като функционални храни е ново направление в областта на храненето.

Факторът, в основата на функционалното действие на пробиотичните и симбиотичните храни върху организма е селектирания пробиотичен микроорганизъм.

Принципи при разработване на функционални храни

Основните характеристики при разработването на функци-

налните храни се свеждат до потвърждаване на безопасността на пробиотичните бактерии GRAS стандарт, определяне на функционалните им характеристики и установяване на технологичните им показатели.

Независимо от множеството научни доказателства концепцията за пробиотиците и техните ползи не се приема еднозначно от изследователите в тази област. Върви активна дискусия за положителните ефекти, които пробиотиците трябва да предизвикват. Например групата на Кауфман дефинират 8 постулата, свързани с оценката на пробиотиците, по-важни от които са:

- Всеки индивид си има собствена бактериална флора

в чревния тракт, а повечето от видовете, обитаващи чревния тракт, се култивират трудно *in vitro*, така че е трудно да бъдат идентифицирани;

- Микрофлората на гастро-интестиналния тракт (ГИТ) е много комплексна;

- Взаимоотношенията между екзогенните и ендогенните бактерии не са изучени достатъчно и следователно не може да се повлияват с универсален подход;

- Липсва научно обяснение на много от ефектите на пробиотиците, докладвани до момента;

- Ефективността на пробиотиците зависи от много фактори: техния състав, състоянието на микрофлората на



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:

- Омокотвяване на вода;
- Филтрувално-адсорбционна обработка на вода;
- Дейонизация (деминерализация) на вода съгласно изискванията на AQUA PURIFICATA - европейска Фармакопейя - 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;
- Fino очистиване на вода за клинични лаборатории, оперативни цели в медицината и хемодиализа;
- Очистиване на вода за серуми и други вирусологични препарати;
- Очистиване на вода за: хлебопроизводство; безалкохолни и високоалкохолни напитки; минерална вода;
- Fino очистиване на вода за производство на микроелектронни прибори и други чисти технологии;
- ИНСТАЛАЦИИ за fino очистиване на ВЪЗДУХ и ГАЗОВЕ за нуждите на хранително-вкусовата промишленост, пневматиката, чисти технологии и други.

ФИЛТРИ:

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

Изработка от неръждаема стомана:

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

Новите предизвикателства към производителите на хляб и хлебни продукти

инж. Атанас Дробенов,

Напоследък една от най-обсъжданите теми сред потребителските и браншови организации в България са **новите европейски правила за етикетирането на храните**. Тази тема вече е предмет на публикации в ежедневната преса, на дискусии в националните медии, а така също и на вниманието на българските потребители.

Това е обяснимо, тъй като малко време остава до **13 декември 2014 година**, когато изтича преходния период за въвеждането на новите нормативни изисквания, приети с **Регламент № 1169/2011г., за предоставяне на информация за храните на потребителите**. От 13 декември тази година, е задължително да се спазват разпоредбите на Регламента за предлаганите храни на европейския пазар, в това число и на пазара в България.

Храните, които се произвеждат и предлагат от стопанските субекти в хранителната промишленост, предназначени за крайния потребител, следва да отговарят на тези нови изисквания. **Не е пресилено да се каже, че настъпва преломния момент**, когато ще се сложи край на нетърпимото вече недоволство, **сред всички нас – потребителите**, от това, че ни се предлагат храни, за които трудно можем да прочетем и да разберем написаната информация върху опаковките им, а често пъти липсват необходимите данни, за да направим своя правилен избор при покупката на дадена храна.

Моментът е преходен, тъй като въведените нови изисквания за етикетирането на храните **не съществуват в досегашното законодателство, отнасящо се за храните**.

Изменят се съществуващите до момента разпоредби за етикетиране на храните в Европейския съюз в полза на потребителите, с цел постигане на високо равнище на защита на здравето на хората и гарантиране на правото им на информация, и за да се предотвратят практики, които могат да заблудят потребителите.

Едни от най-важните елементи на новите европейски правила са: задължителен шрифт и големина на буквите (не по-малка от 1,2 мм); цвета на буквите и фона на етикета да са контрастни, задължителните данни да са отбелязани на основното зрително поле, което да се забелязва от пръв поглед от потребителя; посочването на списъка

VENI®
СКЛАДОВА ТЕХНИКА

тел.: 00359 2 9461393
e-mail: info@veni-bg.com
www.veni-bg.com

Международен Технически Панаир Пловдив 2014

Открита площ XI-24
29.09.14 - 04.10.14



Инж. Атанас Дробенов по време на семинара с хлебопроизводители и сладкари, проведен във Велико Търново.

⇒ на съставките на „**сложните съставки**“, използвани при производството на храните; обозначаване по нов начин на съставките, причиняващи алергии и непоносимост; обявяване на хранителната стойност на храните, и още редица други постановки, уреждащи информацията за храните.

Регламентът влезе в сила на 12 декември 2011 г. Той се прилага задължително от 13 декември 2014 г., с изключение на разпоредбите относно обявяването на хранителната стойност, които ще се прилагат от 13 декември 2016 г.

Новото етикетиране на храните вече е въведено в редица европейски държави. Виждаме го на опаковките на продукти, произведени например в Германия, Англия, Франция, Унгария, предлагащи се в търговската мрежа в страната. Този факт налага да си зададем въпроса:

Каква е картината относно храните, произвеждани в България и каква е картината относно храните, с произход от други държави и разпространявани от българските търговци и дистри-

бутори? И понеже както обикновено нещата ги правим „по български“ и чакаме да дойде последния момент, отговорът на въпроса е, че **закъсняваме с въвеждането на Регламента в България.** Ако влезем например в един супермаркет, ще видим, че картината не е добра, защото трудно може да се намерят български хранителни продукти, отговарящи на новите европейски изисквания. Ето защо крайно време е на висок глас да кажем, че **българските производители и търговци, предлагащи храни на българските потребители, са изправени пред голямото предизвикателство, да отговорят и да спазват тези нови нормативни изисквания от 13 декември 2014 г., в името на българските потребители, защото нашите права са равни с правата на всички европейци!**

В огромното море от храни (така нарече един ежедневник, голямото разнообразие от храни), **първостепенно значение в списъка на категориите храни заемат хлябът и хлебните продукти.** Хляб си купуваме и консумираме всеки ден, дори по няколко пъти на ден. Хлябът е най-функционалната храна за хората, защото е източник на ценни хранителни вещества, необходими за нашето здраве.

Във връзка с новите правила за етикетиране бяха организирани семинари от Кооперация „Хранително-вкусова промишленост“ в

страната, с участието на фирми производители на хляб и хлебни продукти, сладкарски и шоколадови изделия. Похвална и много полезна инициатива, защото по време на семинарите бе даден отговор на много съществени и специфични въпроси, свързани с въвеждането на Регламент ЕО № 1169/2011 г., касаещи тази група хранителни продукти.

Специфичните особености на **хляба и хлебните продукти**, пораждат редица затруднения в дейността на фирмите-производители, а също и в контролната дейност на компетентните органи от Българската агенция по безопасност на храните, относно прилагането на новия Регламент.

Преди всичко е важно да се подчертае, че в националното ни законодателство няма специфични разпоредби, които да касаят хляба и хлебните продукти. Ето защо, съобразяването и спазването на европейското законодателство за храните, е задължително за българските производители на хляб и хлебни продукти.

В европейския списък на категориите храни, съгласно Регламент ЕО № 1333/2008 г., хлябът и хлебните продукти фигурират в определена основна категория **07. ПЕЧИВА**. Българските хлябове и хлебните продукти попадат в тази категория и задължително трябва да са съобразени по отношение на състава си, (по специално за влаганите добавки в храни), с разрешените добавки за тази категория храни. В обявения на етикета им **списък на съставките** е необходимо да е видно пълно съответствие на посочените добавки с разпоредбите на този Регламент.

В подкатегорията 07.1.

ХЛЯБ И ХЛЕБЧЕТА, попадат всички видове хляб и хлебни изделия (специални хлябове, франзели, земели, багети, джобове и т.н.). В тази подкатегория са допускани шест вида консерванти, но само в предварително пакетирани хлябове и хлебчета, като се спазват нормираните количества.

В подкатегорията

07.1.1. ХЛЯБ, приготвен само от съставките: пшенично брашно, вода, мая(подкваска) и сол, отнасяме нашите пшенични хлябове. В тях е допустимо използване само на технологичните добавки – емулгатори, киселинни регулатори, стабилизатори и антиоксиданти на принципа колкото е необходимо.

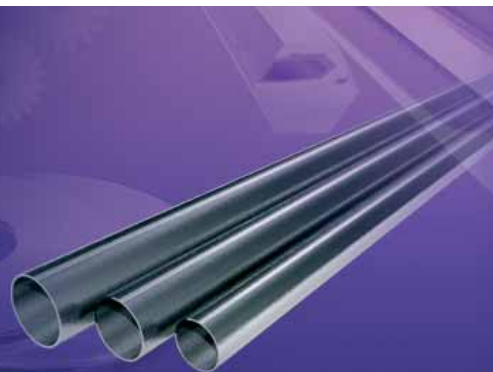
Следващата подкатегория е 07.2. ФИНИ ПЕЧИВА. В тази категория се отнасят всички тестени изделия и закуски, кифли, кексове, понички, тестени сладкиши, бисквити, вафлени кори и др. – всички, които са произведени на основата на брашно. Тук попада и нашият традиционен **козунак**.

Специфична особеност на хляба и хлебните продукти, във връзка с прилагането на новия Регламент е това, **че основната суровина е брашното**. Съгласно Приложение II на Регламента, брашното е продукт

от зърнени култури – **АЛЕРГЕН**, от списъка на веществата и продуктите, причиняващи алергии или непоносимост. С Регламента е въведен нов начин за обявяване на алергените в списъка на съставките, на етикета на храните, а именно, **като наименованието на съставката се подчертава с различно оформление от другите съставки, например чрез цвят, големина, шрифт, стил на буквите или болдване на думата**. В много случаи това изискване не е спазено и се изписва текстът „Съдържа глутен“, което не в съответствие с

новите правила за етикетирането на храните.

Особена характерност за хляба и хлебните изделия е все по масовото използване на готови миксове – сухи смеси, които се предлагат от наши и външни производители и са предназначени за влагане в производството на различни видове хляб и хлебни продукти. По смисъла на Регламента, това са **„сложни съставки“** и изискването е на етикета да се обявява и списъка на техните компоненти. Това е най-често допусканият пропуск досега от производителите на хляб



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 60 30 10
търговски отдел: +359 42 601477
факс: +359 60 30 08
office@arstood.com
http://arstood.com



⇒ и хлебни изделия, като на етикета се изписва наличието на съставката „**подобрител**“, без да е обявено съдържанието ѝ. Това поражда и недоволство у потребителите, тъй като по този начин е прикрита истинската, пълна информация за съставките на съответния хляб, необходима за потребителя при покупката на продукта. Този начин на етикетирание е недопустим от Регламент № 1169/2011 г.

Българския хляб е с традиции и с високо качество. Докато в миналото хлябът се е приготвял и продавал на място, в хлебарниците и фурните за хляб, днес преобладава пакетираният хляб, който ни се предлага в търговската мрежа и може да се каже, че хлябът на българския пазар днес е в голямо разнообразие.

Напоследък виждаме в магазините и видове хляб, които вече бяхме забравили, и които са приготвяни от нашите баби и прабаби, като просеник, царевичен хляб и други. Това е едно добро развитие в този бранш. Но крайно време е предлаганият хляб в нашите магазини да е съпроводен с пълната информация, необходима на българския потребител. Тази информация трябва да бъде представена на етикета на всеки продукт и във всеки обект, в който ни се предлагат хляб и хлебни продукти, по новият европейски начин, така като е определено в Регламент № 1169/2011 г.

Това е отговорност и задължение на българските производители и търговци, на България, като държава-членка на Европейския съюз. То е необходимо за всички нас, потребителите, и е в полза на нашето здраве и самочувствие, като европейски граждани.

Вярвам, че с общи усилия, ще постигнем всичко това!

Авторът е инженер-технолог по хранителни технологии и главен експерт в ЦУ на Българската агенция по безопасност на храните

Етикетирание – Въпроси и отговори

Уважаеми читатели,

Както знаете, през месец юни Кооперация ХВП, със съдействието на Българска агенция за безопасност на храните проведе семинари във Велико Търново и Стара Загора на тема “ЕС с нови правила при етикетирането – пълна информация при избора и покупката на храни”. Семинарите бяха предназначени за фирми производители на хляб, хлебни и сладкарски, шоколадови изделия и сладолед и за регионалните контролни органи от БАБХ. По време на семинарните дискусии се зададох много въпроси, на които лекторите отговориха изчерпателно.

Независимо от това, както Ви обещахме по време на семинарите, в брой 6-7/2014 на сп. ХВП, ние отворихме рубрика „Въпроси и отговори“, в която нашите лектори проф. Йордан Гогов и инж. Атанас Дробенов, главен експерт в ЦУ на БАБХ, Дирекция „Контрол на храните и граничен контрол“ отговарят на въпроси, зададени по време на семинарите, а също така и питання по теми, които ви интересуват, изпратени в редакцията.

В този брой продължаваме с отговори на някои от най-често задаваните въпроси по време на двата семинара:

16. Има ли право производителя при използване на натурален ароматизант да го обяви на етикета, например: Ванилов крем (съдържа натурален ароматизант ванилия)?

Правилният термин е **естествен ароматизант**. Използването на термина естествен за описание на ароматизант трябва да бъде в съответствие с чл.16 на Регламент (ЕС) №1334/2008. Произходът на съответния ароматизант се удостоверява с документ от доставчика.

17. Когато определен подсладител се съдържа в сложна съставка трябва ли същият да бъде изписан на етикета?

Трябва да бъде изписан. Допуска се изключение когато сложната съставка е готова храна, и е налице принципа на пренасяне, съгласно чл. 20 на Регламента.

18. Подобрителите са сложни съставки, които се влагат в определено количество с препоръчителен толеранс „от...до...“. Какво количество да се обявява на етикета?

Количеството на подобрителя се обявява на етикета само в случаите, когато това се изисква. Видът и количеството на използвания подобрител се посочва в Технологичната документация за производство на съответния продукт.

19. Ако някои сложни съставки, включващи аскорбинова киселина или ензими, са деактивирани или разградени при технологичната обработка на продукта,

трябва ли същите да се обявяват на етикета?

Трябва да се обявяват защото се използват като добавки с технологична цел, а не за обогатяване храната (например с витамин С).

20. Има ли изискване всяка съставка да бъде изписана на етикета в количествено съотношение?

Няма такова изискване.

21. Съществува ли нормативно определение на израза „може да съдържа следи от...“?

Няма. В Регламента не съществува изискване за такава информация на етикета.

22. При използване на наименования „Ръжено-пшеничен хляб“ трябва ли при изписване на съставките да се посочват вида и типа на използваното брашно, както и процентното съотношение на видовете брашно?

Да. Основанието е, че в наименованието на хляба се съдържат двете съставки, определящи основната характеристика на продукта.

23. Допустимо ли е някои асортименти дребни сладки да имат наименование „Пясъчни сладки“ или „Мраморни сладки“?

Посочените наименования не са подходящи за хранителен продукт. При определяне наименование то на храната следва да се спазват изискванията в чл. 17 на Регламента. Наименованието може да бъде: официално, обичайно или описателно. При описателно наименование потребителя получава точна информация за състава или харак-

теристиките на храната.

24. Може ли срокът на годност да замести обозначението на партидата? Необходимо ли е върху етикета на малотрайни сладкарски изделия да се посочва партиден номер?

За всички храни с ограничена трайност, каквито са и малотрайните сладкарски изделия, обявеният срок на годност може да служи за идентификация на партидата. Това обаче трябва да е разписано ясно в процедура по прилагането на добрите практики, с цел осигуряване на проследяемост на храните. В Регламент (ЕС) № 1169/2011 няма изисквания за обозначаване на партидата. Правилата относно маркировките, идентифициращи партидата на храните, са определени в Директива 2011/91/ЕС.

25. Какви данни трябва да съдържа Удостоверението за качество/съответствие?

Удостоверението за качество е писмен документ, който всеки производител на храни е задължен да издава за всяка партида произведена храна при предлагането ѝ на пазара. С този документ се дава писмена гаранция за качеството и безопасността на храната. Този документ придружава храната при доставката ѝ в търговската мрежа. Същият е необходим на търговците на храни и се изисква от контролните органи. В Удостоверението за качество трябва да се съдържат следните задължителни данни: наименование на храната; количество; партиден номер; срок на трайност и условия на съхранение. При спазването на тези условия, в определения срок на трайност се гарантира с декларативен текст, че храната е произведена съгласно нормативните изисквания и е безопасна. Удостоверението за качество трябва да има дата, номер, подпис и печат на производителя.

26. Необходимо ли е при използване на опаковъчни газове същите да се обявяват върху опаковката? Достатъчен ли е надписът „Опаковано в защитна атмосфера“?

Обявяването на опаковъчните газове е задължително. Основанието е, че те са включени в Списъка на добавките със съответни Е номера. В тази връзка е необходимо потребителят да бъде коректно информиран за допълнителната обработка на храната. Текстът „Опаковано в

защитна атмосфера“ е въведен като задължително изискване в Регламент (ЕС) №1169/2011, Приложение III, т. 1

27. Ако българска фирма изнася храни за трети страни има ли право да поставя стикер с информация за храните на езика на съответната страна?

В Регламент (ЕС) №1169/2011 няма разпоредби относно поставянето на стикери върху опакованите храни за трети страни. В Закона за храните няма забрана. В описания случай етикетирването се извършва въз основа на писмен договор със страната – вносител.

28. Когато на етикета има текст освен на български и на македонски или арабски език, задължително ли е текстовете на тези езици да бъдат съобразени с Регламента и българския текст?

Задължително е. Информацията за храните не може да се представя избиращо в зависимост от езика и предпочитанията на бизнес операторите. Етикетирването и цялата информация за храната следва да съответстват на изискванията в нормативни актове относно етикетирването и представянето на храните.

29. За адрес на фирмата може ли да се посочи само уеб адреса – www.....?

Не. На етикета се посочва задължително името или търговското наименование и пълният адрес на стопанския субект в хранителната промишленост по регистрацията на населеното място. Уеб адресът не може да замести пълния адрес в етикета. Посочването на Интернет адреса е вид доброволна информация.

*Подготвили отговорите,
Проф. г-р Йордан Гогов
Инж. Атанас Дробенов*

От редакцията:

Уважаеми читатели, като отчитаме оправдания интерес към темата ние сме готови да осигурим отговори на вашите въпроси, останали незасегнати в двата последователни броя на сп. ХВП. Изпратете ни своите въпроси и ще получите отговори, които да ви помогнат в текущата работа.

При проявен интерес от ваша страна, ние сме готови да организираме трети семинар по темата, за да посрещнете подготвени вливането в действие на Регламент 1169/2011.



Без спиране на **ИЗОФЛОР** **ЕООД**
производствения процес! **ИНДУСТРИАЛНИ ПОДОВЕ**



Проучване, проектиране и полагане на индустриални подови системи на база полимерни смоли за предприятия от хранително-вкусовата промишленост и други отрасли

- ✓ Лесни за поддръжка и почистване
- ✓ Устойчиви на температурни промени (-40° до +90°)
- ✓ Настилки с безшефна, безфугова и монолитна повърхност!
- ✓ Покриват високо санитарно - хигиенни изисквания и имат дълъг експлоатационен период.







Отговарят на ИЗИСКВАНИЯТА по НАССР.

4201 село Бенковски, обл. Пловдив, ул. Осма №2; тел./факс:032/640 381; GSM 0897 957 010; www.izoflor.bg; izoflor@abv.bg

Красота за мига!

*Красотата ще спаси света! Един наистина госта привлекателен девиз, но какво ли си мислят онези, които съзнават краткотрайността на красотата, която създават? Сигурно от снимките се досещате, че става въпрос за тези невероятно красиви цветя, придаващи впечатляващ чар на тортиите, които поръчваме за най-светлите дни в живота си. Ще припомня какво сподели демонстраторката, която води курса, световноизвестната Нели Йосефсен в едно от предишните ни издания: *Наблюдавах жените от курса с каква любов гледаха това, което са създали. Мисля, че то ти идва отвътре да го направиш. Ти не се замисляш. Не. Ти имаш нужда да извадиш на бял свят, онова, което е вътре в тебе.**

Но само желанието не е достатъчно, трябва и умения и знания, за да „извадиш на бял свят онова, ко-





ето е вътре в тебе... Повече от 40 декораторки на торти преминаха през цикъла от 4 курса, организиран от КООП ХВП, с водещ любимата на всички Нели. И сме убедени, че освен знания, те ще отнесат със себе си и много любов към прекрасното и нелеко изкуство да създаваш красотата на тортата, която завинаги да остане в най-светлите спомени на хората.

Водени от съзнанието, че списанието ни трябва да е полезно на своите читатели, ние ще се опитаме да помагаме на тези хора и чрез нашите страници, а през следващата година и с нов цикъл от курсове, за да бъде *Красотата* винаги с нас...



Европейски съюз

ПРОЕКТ BG051PO001- 2.2.03
– 0428 – C0001
**„Мотивационна
програма за насърчаване
на териториалната
мобилност на човешките
ресурси в „Кока-Кола
Хеленик Ботълинг
Къмпани България“ АД**



Европейски социален фонд

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

Проект „Мотивационна програма за насърчаване на териториалната мобилност на човешките ресурси в „Кока-Кола Хеленик Ботълинг Къмпани България“ АД се осъществява с финансовата подкрепа на Оперативна програма „Развитие на човешките ресурси“ 2007 - 2013, съфинансирана от Европейския социален фонд и Република България по Договор ESF –2203 – 01 - 07010 от 02.12.2013 г.

УСПЕШНО СТАРТИРА ПРОЕКТЪТ НА

„КОКА-КОЛА ХЕЛЕНИК БОТЪЛИНГ КЪМПАНИ БЪЛГАРИЯ“ АД по схема: „НА ПЪТ“

На 01.04.2014 г. се постави началото на реализирането на проект „Мотивационна програма за насърчаване на териториалната мобилност на човешките ресурси в „Кока-Кола Хеленик Ботълинг Къмпани България“ АД. **Общата цел** на проекта е насърчаване на географската мобилност на работната сила в предприятието за повишаване на гъвкавостта на заетите лица, респективно подобряване качеството на техния трудов живот и конкурентоспособността на дружеството като цяло. За постигането на тази обща цел, дружеството си е поставило следните **специфични цели**, а именно:


- Осигуряване на адекватна потребност на персонала в дружеството социални придобивки под формата на съобразен с работното време и местоживеенето на заетите лица транспорт.
- Обезпечаване на условия за запазване на високи нива на устойчива трудова заетост и повишаване на конкурентоспособността на заетите лица.

Продължителността на изпълнение на проекта е 15 месеца, от които 12 месеца са предвидени за осигуряване на организиран транспорт до и от работното място за заети в предприятието лица. Общата стойност на проекта е 235 135,60 лева, от които 100% се финансират от Европейския съюз, чрез Европейския Социален Фонд (ЕСФ) и от националния бюджет на Република България. Проектът се реализира по ОП „Развитие на човешките ресурси“, по схема №BG051PO001-2.2.03 „НА ПЪТ“.



Инвестира във вашето бъдеще!

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



Претенциите на храните, изписвани върху етикетите: европейската перспектива

През последните години Законът за храните в Европейския съюз претърпя значителна промяна. Експертът по законодателството в областта на храните Доминик Уоткинс, старши сътрудник в отдела за хранителния сектор на DWF, анализира тези промени и се спира на въпроси за ефекта им върху отрасъла и търговията с храни. Предлагаме на вниманието ви неговите коментари, в които се засяга и актуалната тема за информацията за храните.

Официалният регистър на хранителните и здравословни претенции е в сила в ЕС вече близо две години което предполага, че дадена претенция за здравословна ползност на една храна може да бъде предявена от производителите единствено ако фигурира в този регистър. Остава възможността да бъдат анонсирани и общи, неконкретизирани претенции, например „добре за вас“, но само ако подобно твърдение бъде последвано от друга претенция, по-специфична и включена в регистъра, която да изпълнява функцията на обяснение към първото твърдение.

Въпреки очевидната опростеност на системата, тя е пълна с проблеми, много от които, например точният език, който да бъде използван за описването на претенциите, остават неразрешени. ЕС недвусмислено посочва, че не е необходимо да се използва точният словоред на претенциите, заложен в официалния регистър, стига използваният език да носи същото значение за потребителя. Най-общо това означава, че щом думата е синоним и не усилва претенцията, би следвало използването ѝ да не представлява проблем. Тази гъвкавост, обаче, може да се окаже предизвикателство пред производителите, понеже позволява субективност – накратко, приемливостта на предложения език невинаги е съвсем ясна.

Регистърът е проблематичен и с това, че е интерпретиран като приложим не само към писмените твърдения, но и към претенциите, изразени графично или чрез илюстрация, както и към онези, които просто внушават или загатват. Когато се има предвид и широкото поле за интерпретация на клаузата за общите претенции, възниква основателното притеснение, че практически почти всичко би могло да бъде прието за претенция – правило, в особена степен валидно за каквото и да било

твърдение, съдържащо думичката „здравословен“.

Предвид че от общо 1500-те претенции едва 222 (към август 2013 – б.р.) са били формално оценени от Европейската агенция за безопасност на храните, лесно е да се подадем на песимизма по отношение на възможностите за афиширане на различните ползи за здравето в бъдеще. Но проявявайки креативност и възползвайки се от ingredientите, налични в дадения продукт, или пък подсилвайки го с допълнителни витамини или минерали, даден производител би могъл да получи напълно легитимно възможността да лансира широк кръг претенции. Съществуват девет различни хранителни вещества, които, стига да присъстват на ниво над 15 процента в препоръчителната дневна доза, биха позволили на производителите да анонсират енергийна претенция. Друг пример: добавянето на един обикновен витамин, като витамин С, би позволило формулирането на не по-малко от 15 различни претенции. Не всички биха били релевантни на посланието на марката на дадения артикул, но за съвместимите с това послание съществуват финансово изгодни варианти да бъдат направени приложими към продукта.

Регламентът за информацията за храните

В рамките на следващите три години (2014-2016г.) Регламентът за информацията за храните трябва да влезе в сила на територията на целия ЕС, заменяйки Регламента за етикетирването на храните. Въпреки че много от разпоредбите на Регламента за информацията за храните ще бъдат познати за голяма част от представителите на хранителния отрасъл, налице са и редица новости, включително замяната на детайлизираните, характерни за Великобритания задължения с по-обобщени изисквания в стила на ЕС.

Информация на опаковката

Актуалният Регламент за информацията за храните изисква производителите да отпечатват по-голям обем информация върху опаковката и етикетите на хранителните стоки. Тук се включват наименованието на храната, списъкът с ингредиентите, алергенните компоненти или подпомагащите преработката вещества, използвани в производството на дадения артикул, количеството на определени компоненти и декларация за хранителното съдържание. Етикетът би следвало да дава също така информация за нетното количество на продукта, датата на изтичане на неговата трайност, условията за съхранение му, както и името и адреса на производителя. Вече се изисква на опаковката да бъде отбелязана и страна на произход на артикула. Регламентът за информацията за храните постановява също така, че етикетът следва да включва инструкции за употреба в случаите, когато би било трудно продуктът да бъде използван по предназначение без подобни упътвания. При напитките става задължително и отбелязването на алкохолното съдържание, когато то възлиза на повече от 1,2 обемни процента.

Замразени храни

Производителите на замразени храни трябва да отбелязват също и „физическото състояние“ на храната, включително дали е била „повторно замразена“, „замразено-изсушена“ или „бързо замразена“. Ако храните са били замразени, а след това размразени преди продажбата им, производителите трябва да представят ясно описание на термина „размразен“ върху опаковката. В подобен случай на етикета би следвало да бъде посочена датата, на която продуктът е бил замразен, във формат: „Замразен на ден/месец/година“. Подобно на случая с трайността и тук се допуска поставянето на „препратка“, насочваща потребителя къде върху опаковката би могъл да намери съответната информация.

Декларации за хранително съдържание

По отношение на хранителната информация, което според Регламента за информацията за храните следва да бъде изложена върху опаковката, също има някои новости. Освен че сега списъкът на хранителните вещества е различен, като декларирането на фибрите не е задължително, а и съдържанието на натрий вече следва да бъде посочвано като съдържание на сол. Останалата хранителна информация, която трябва да бъде изложена на етикета, включва енергийно съдържание, съдържание на мазнини, наситени мастни киселини, въглехидрати, захари и белтъчини. Съгласно Регламента тази информация, която следва да бъде представена като едно цяло върху опаковката, вече трябва да бъде отпечатвана в табличен вид. Ако обаче няма достатъчно налично пространство за това, европейският законодател допуска излагането на данните за хранителното съдържание да става и в линеен формат.

Произход

Страната на произход отдавна е обект на спорове в хранителния сектор, особено що се отнася до месото. Регламентът за информацията за храните



Европейски съюз

ПРОЕКТ BG051PO001-2.2.03
- 0429 - C0001

„Мотивационна програма
за насърчаване на
териториалната мобилност
на човешките ресурси в
БК Минерални Води -
БАНКЯ ЕООД“



Европейски социален фонд

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

Проект „Мотивационна програма за насърчаване на териториалната мобилност на човешките ресурси в „БК Минерални Води - БАНКЯ ЕООД“ се осъществява с финансовата подкрепа на Оперативна програма „Развитие на човешките ресурси“ 2007 - 2013, съфинансирана от Европейския социален фонд и Република България по Договор ESF -2203 - 01 - 07009 от 17.01.2014 г.

УСПЕШНО СТАРТИРА ПРОЕКТЪТ НА

„БУТИЛИРАЩА КОМПАНИЯ МИНЕРАЛНИ ВОДИ - БАНКЯ“ ЕООД по схема: „НА ПЪТ“

На 01.04.2014 г. се постави началото на реализирането на проект „Мотивационна програма за насърчаване на териториалната мобилност на човешките ресурси в БК Минерални Води - БАНКЯ ЕООД“. **Общата цел** на проекта е насърчаване на географската мобилност на работната сила в предприятието за повишаване на гъвкавостта на заетите лица, респективно подобряване качеството на техния трудов живот и конкурентоспособността на дружеството като цяло. За постигането на тази обща цел, дружеството си е поставило следните **специфични цели**, а именно:

- Осигуряване на адекватни на потребностите на персонала в дружеството социални придобивки под формата на съобразен с работното време и местоживееенето на заетите лица транспорт.
- Обезпечаване на условия за запазване на високи нива на устойчива трудова заетост и повишаване на конкурентоспособността на заетите лица.

Продължителността на изпълнение на проекта е 15 месеца, от които 12 месеца са предвидени за осигуряване на организиран транспорт до и от работното място за заети в предприятието лица. Общата максимална стойност на проекта е 29 504,87 лева, от които 100% се финансират от Европейския съюз, чрез Европейския Социален Фонд (ЕСФ) и от националния бюджет на Република България. Проектът се реализира по ОП „Развитие на човешките ресурси“, по схема №BG051PO001-2.2.03 „НА ПЪТ“.

Банкя
извор на живот.

Инвестира във вашето бъдеще!

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





постановява, че държавата на произход трябва да бъде ясно посочена върху всички свински, агнешки, кози или пилешки продукти, без значение дали са пресни, охладени или замразени.

Да изпъкнеш сред тълпата

По отношение на алергените Регламентът за информацията за храните изисква етикетите да насочват вниманието на потребителите към всеки ингредиент или подпома-

гащо преработката вещество, които биха могли да предизвикат реакция. Това би следвало да бъде направено „чрез отпечатването му по начин, който ясно го отличава от останалите включени в списъка ингредиенти, използвайки средства като шрифт, стил или цвят на фона“.

Точното значение на тази разпоредба е открито за тълкуване. Във Великобритания, например, регулаторите вече са дали неформално да се разбере, че широко използваната „алергенна кутия“ – отделно каре с различен фон и текст в получерно – няма да бъде достатъчна, за да покрие новите критерии.

По-малко място за маркетинг?

Размерът на шрифта за етикетиране вече попада в обхвата на компетентностите на Регламента за информацията за храните, според чиито клаузи височината на информацията следва да бъде поне 1,2 мм в случаите, когато най-просторната повърхност на опаковката е по-голяма от 80 см². За по-малки от така дефинирания стандарт опаковки предвиденият размер на шрифта е 0,9 мм, а при повърхности под 10 см² изискването за излагане на информация е ограничено.

При всяко положение, налагайки минимален размер на шрифта, Регламентът за информацията за храните значително ще увеличи размера на някои от задължителните надписи върху продуктовете опаковки. Това ще се отрази на възможността за поставяне на ключови маркови и маркетингови послания върху някои продукти, като например онези, чиято най-голяма повърхност надвишава прага от 80 см² със съвсем малко – факт, който поставя нови предизвикателства пред продуктовия маркетинг.

Въпреки намерението на ЕС да създаде единен режим за региона, Регламентът за информацията за храните позволява разработването на национални, макар и съобразени с европейските правила, законодателни мерки от страна на държавите-членки с оглед постигането на някои по-специфични цели. Това иде да рече, че съществува потенциал за приемане на допълнителни нормативни разпоредби, допускащи, например, използването на символи или пиктограми вместо на думи за предаване на информацията.

Проблематично ценообразуване

От известно време ценообразуването се е превърнало в стратегическо бойно поле както за търговците на дребно, така и за самите производители на хранителни стоки. Макар по принцип ценообразуването да е преди всичко проблем на търговците, възраждането на примамливите ценови послания, отпечатани върху опаковките, иде да рече, че производителите също могат да поемат отговорност в тази насока.

На пръв поглед ценовите промоции са елементарни, какъвто е и регламентиращият ги закон – ако дадена оферта е подвеждаща и потребителят не може да я разбере, тя по всяка вероятност ще бъде обявена за незаконна. За съжаление, този подход е твърде опростенчески и въпреки разработените от Службата за честна търговия Принципи на промоционалното ценообразуване, ситуацията по всяка вероятност ще се усложни още повече.

Наистина ли са необходими подобни насоки?

По закон потребителят се определя като „сравнително добре информиран“, „относително наблюдателен“ и „съобразителен“. Ако потребителите са склонни да платят дадена цена и са способни да решат дали дадена оферта е добра за тях, или не, то тогава актуален става и дебатът дали търговците могат да бъдат обвинявани, че ги подвеждат. Твърде съмнително е дали съобразяването с тези принципи ще има някакво значение за търговците на дребно при положение, че всяка транзакция в крайна сметка зависи от решението на потребителя да направи покупка. (повече по темата за цените виж повече в брой 12/2013, стр.12 - бел.ред.)

Променящи се времена

През последните години станахме свидетели на редица промени в нормативната уредба, свързана с храните – тенденция, която изглежда обречена да продължи и в бъдеще. От решаващо значение както за производителите, така и за търговците в рамките на отрасъла е да бъдат винаги запознати с новостите, за да могат да са сигурни, че отговарят на актуалните изисквания и така да продължат да оперират на съответните пазари. И въпреки че има предизвикателства, производителите би трябвало да се възползват от предлаганите им съвети, за да съумеят да продължат да развиват своя бизнес.

По сн. frozenfood Europe, август/2013

Регистърът на хранителните претенции предоставя на марките по-широко поле за позитивни и съвместими твърдения		
Претенция	Възможни източници	Примерни източници
Енергия – „допринася за намаляване на умората и изтощението“	9	В6, В12, витамин С, фолат, магнезий, желязо
Кости – „поддържане на нормална костна система“	8	Калций, витамин D, цинк, магнезий, белтъчини
Имунно здраве – „допринася за нормалното функциониране на имунната система“	10	В6, В12, витамин С, фолат, витамин D, цинк, желязо
Мозък – „допринася за нормалното функциониране на психиката“	8	В6, В12, витамин С, фолат, магнезий

Апетит за качество

Консуматорите от страните на Европейския съюз все повече купуват говеждо месо. Много често избират полското, спечелило репутация на здраво-словно месо, от животни, отглеждани по естествен начин.



В Полша има много добри условия за отглеждане на едър рогат добитък за производство на месо. Естествените ливади и пасища в страната, дар от природата, са били подходяща база за изхранването му още от древността. Техният сравнително голям дял е много благоприятен за развитие на говедовъдството.

Полша заема особено място в световното производство на едър рогат добитък. До 80-те години на 20-ти век говедовъдството било използвано за добив на мляко и на месо. А черно-бялата порода, най-многочислената в Полша тогава, била подобрена чрез хибридизация за производството на пряно мляко и на говеждо месо.

„Програма за развитие на месно говедовъдство в Полша“ от самото начало се ръководи от професор доктор Хенрик Яшоровски. Тя предполага едно ясно обособяване на видовете отглеждан едър рогат добитък и е насочена към създаване на стада от говеда за производството на месо. За да се осъществи тази програма бяха предприети две мерки. Първата осигурява ко-финансиране за закупуване специални породи едър рогат добитък за месо от водещи световни ферми. Така в Полша се създадоха благоприятни условия за развъждане на стада за месо. Втората е насочена към бързото подобряване качеството на говеждото месо чрез кръстосване на млекодайни крави с чиста месна порода бикове.

Със създаването на породисти стада едър рогат добитък за месо започна и поддържането на регистри за животните. От 2002 година с тази дейност се занимава Полската асоциация на животновъдите и производителите на говеждо месо. Асоциацията обединява повече от 1000 животновъди както еднолични, така и смесени търговски дружества. Тя се занимава с оценяване развитието на стадата, контролиране статуса на популациите от едър рогат добитък за месо, изпълнение на програмите за отглеждане, както и осигуряване на консултантски услуги с цел получаване на най-добри производствени резултати при отглеждане на ста-

дата.

Понастоящем едрият рогат добитък за месо в Полша е представен от чистопородни животни, вписани в специални регистри, както и тези, вписани в регистър за хибриди.

Броят на кравите, отглеждани за месо, както и на хибридите, обхванати от Програмата за развитие на месното говедовъдство в Полша е около 24 хиляди глави.

Полша има значителни резерви за отглеждане на едър рогат добитък за месо. Допълнително предимство за развитие на това животновъдство е фактът, че отглеждането на добитъка до голяма степен се базира на естествено природно



alexandris
www.alexandris.bg

ALEXANDRIS
ISO 9001:2000

Александрис Инженеринг ЕООД
Вашият идеален партньор

гр. Пловдив 4004, П. К. 93, „Куленко шосе“ 28
Т 032587 390, Ф 032587 387; E-mail: alexandris_plovdiv@alexandris.gr

гр. София 1775, МБ. Младост 4, бул. Александър Макинов 57
Т 02/975 73 05, Ф 02/975 73 06; E-mail: alexandris_mladost@alexandris.gr

Използване на биотехнологиите при производството на селскостопански продукти в Гърция – проблеми и възможности

доц. д-р Павел Паскалев, ЕКИУ – Пловдив,
г-р Ставрос Павлидис

В селскостопанската наука и практика се използват понятията „органично“, „екологично“ и „биологично“ земеделие. И трите термина се приемат за равностойни понятия в Европа, защото при този вид земеделие, за да се поддържа устойчиво почвено плодородие, се използват органични заместители на минералните торове, на химичните средства за борба с болести и неприятели, което на практика означава, че т.н. биотехнологии за отглеждане на растенията са били прилагани по времето на примитивното земеделие. Този факт влиза в остро противоречие с изискването за решаване на въпроса с изхран-

ването на населението. Когато днес се говори за приложение на съвременни биотехнологии се има предвид следното:

- Използване на сортове и хибриди с висока продуктивност от единица площ и производство на продукция с високо качество;
- Прилагане на усъвършенствани методи за извършване на агротехническите мероприятия – почвени обработки, начини на напояване, борба срещу болести, неприятели и плевелна растителност и т.н.;
- На базата на генното инженерство се получават генно-модифицирани растения с планирани качества и равнища на продуктивност, които изменят

традиционните технологии и налагат използването на органични методи и начини за отглеждане на растенията.

В този смисъл може да се каже, че равнището на съвременните органични технологии е резултат от приложението на научно-техническите постижения, които са получили признанието на селскостопанската практика и са допринесли за получаването на високи икономически резултати. За да бъде все по-приложима практиката органичното земеделие трябва да осигурява:

- Производство на продукция от единица площ, близка до тази, произведена по традиционна технология; →

EURORENT

Ви предлага цялата гама адилни агрегати за товарни, лекотоварни автомобили и полуремаркета, резервни части и сервиз



Централен офис: Юрорент ЕООД
1138 София, ул. Самоковско шосе 1
тел.: 02/ 4081 400, факс: 02/ 4081 224, моб.: 0884128522
e-mail: carrier@eurorent-bg.com www.eurorent-bg.com

Сервизна мрежа в страната:

Балкан Стар Ритейл ЕООД
1138 София, ул. Самоковско шосе 1
тел.: 02 4081 255

Балкан Стар Ритейл ЕООД
4202 Пловдив, Радиново
тел.: 032/ 654 605;

Балкан Стар Ритейл ЕООД
9023 Варна, Автомагистрала Хемус 39
тел.: 052/ 500 700;

Балкан Стар Ритейл ЕООД
8015 Бургас, Лозово
тел.: 056/ 887 410;

Евростарс ООД
7000 Русе, бул. България 310
тел. 082/ 813 344

СОМАТ АД
3700 Видин, Северна индустриална зона
тел.: 094/ 602 446;

Наг 60 % от българите пропускат закуската

За да бъде здравословна, закуската трябва да съдържа полезни мазнини, съветват специалисти

Доц. д-р Веселка Дулева и Стефан Андреев по време на събитието

На специално събитие в началото на септември бяха представени резултатите от социологическо проучване относно хранителните навици на българите. 76% от анкетирания смятат, че закуската е най-важното хранене за деня. Въпреки това едва 37% закусват всеки ден. Като основна причина е посочена липсата на глад сутрин. Това, според специалисти, говори за лоши хранителни навици и прекаляване с храната вечер, което пречи на организма да си почине активно. Следващата по популярност причина за пропускане на закуската е недостатъчното време сутрин. Друг важен фокус от проведеното проучване е колко информирани са българските потребители, относно различните типове мазнини. От една страна българите знаят, че Омега 3 и 6 са полезни мазнини, но от друга се затрудняват да посочат в кои хранителни продукти се съдържат те.

Проучването е проведено от агенция Gemius с подкрепата на Unilever – производител с богато портфолио хранителни продукти, отговарящи на най-високи стандарти за качествено хранителен състав.

„Подобряване начина на

хранене е една от основните ценности на Unilever – заяви Стефан Андреев, Изпълнителен директор на Unilever България. –Ето защо решихме да научим повече за хранителните навици на българите, техните интереси по темата за здравословния начин на живот и познанията им за мазнините в продуктите, които консумират. Проучването, което подкрепихме, разкри изключително любо-

питни факти и ние сме готови да подкрепим потенциални образователни кампании по темата за по-доброто хранене и здравословния начин на живот“.

Доц. д-р Веселка Дулева, Национален консултант по хранене и диететика сподели: „Проучването разкри, че българите приемат прекалено много наститени мазнини и недостатъчно полезни есенциални мазнини. Важно е да



Производство и ремонт на:

РЕДУКТОРИ И МОТОР-РЕДУКТОРИ

- ◆ планетарни
- ◆ червячни
- ◆ вълнови

НЕСТАНДАРТНИ ЗАДВИЖВАНИЯ ПО ЗАЯВКА

ПОМПИ ЗА ГЪСТИ ТЕЧНОСТИ

- ◆ шнекова
- ◆ зъбна

(намира приложение в хранително-вкусовата промишленост за транспортиране на повискозни течности, като течен шоколад, шоколадов кувертюр, кетчуп, сметана, извара и др.

РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ

УСЛУГИ



4230 Асеновград, ул. „ген. Колев“ 7
тел./факс: 0331/ 4 9286; GSM 088/ 723 72 37
Производствена база:
Кв. Долни Воген – стопански вгор
e-mail: rudikom@hotmail.com
www.rudikom.hit.bg

⇒ *обръщаме повече внимание на мазнините – за да е здравословна закуската ни, тя трябва да съдържа полезни мазнини, които можем да си набавим от растителните масла, меките трапезни маргарини, ядки и семена, и мазни риби“.*

Ето някои акценти от проучването „Хранителните навики на българските майки“, проведено от агенция Gemius :

- 76 % от анкетираните смятат, че закуската е най-важното хранене за деня, следва обядът с 66,5 % и вечерята с 42,2 %;

- 36,8 % от запитаните отговарят, че закусят всеки ден;

- 88,5 % от анкетираните майки отговарят, че децата им закусят всеки ден, 63,4 % казват, че децата им закусят вкъщи, а 31,9 % - в детската градина или училище;

- 59,5 % от респондентите закусят обикновено вкъщи, следващото най-популярно място за закуска е на работното място (37,8%);

- Най-често посочваната причина за пропускане на закуската е липсата на глад сутрин (83,5 %), следвана от липсата на време (14,3 %);

- Сандвичите са една от най-популярните закуски (16,1 %), изпреварвани единствено от плодовете (18,8%);

- 59 % от анкетираните посочват, че най-важното за тях при избиране на хранителни продукти е влиянието им върху здравето, следва доброто съотношение на цена и качество с 53 % и вкусът с 49,4 %;

- 73,5 % от респондентите знаят, че омега 3 и б са полезни мастни киселини, 73 % се затрудняват да посочат дали моно и полиненаситените мазнини са вредни или полезни.

Кулинарният блогър Сандра Алексиева и диетологът д-р Мария Николова направиха атрактивна и полезна демонстрация как да си приготвим вкусна и пълноценна закуска със здравословни и пресни продукти само за няколко минути.



Генетично редактирани организми изместват ГМО

Изобретен е нов метод за прецизно редактиране на геноми, чрез който плодовете и други култури могат да бъдат генетично подобрени без да е необходимо да се въвеждат чужди гени, става ясно от публикацията „Тенденции в биотехнологиите“ на водещия британски издател на новаторски биомедицински изследвания и ревюта Cell Press.

Надеждата на учените е, че генетично редактираните организми (genetically edited organisms–GEOs), ще бъдат приети по-добре от обществото отколкото генетично модифицираните организми (ГМО), срещу които има голяма съпротива, особено в Европа. Това означава, че в скоро време на рафтовете в магазина могат да се появят генетично редактирани версии на плодове като „супер банани“, които произвеждат повече витамин А, и ябълки, които не покафеняват при разрязване, наред с други новости.

Чрез генетичното редактиране, което изключва въвеждането на чужди гени, се получават по-естествени култури от трансгенните, казват изследователите от италианския Аграрен институт „Св. Мишел“ (San Michele), които са автори на публикацията.

Така например, промените в характеристиките на плодовете могат да бъдат постигнати чрез малки генетични подобрения, целящи да увеличат или намалят количеството на естествените съставки, които вече се съдържат в техните растителни клетки. Редактирането на генома на плодовете е станало възможно благодарение на появата на нови инструменти – CRISPR, TALEN и други подобни, разработени на базата на богатия опит в изследването на овощните геноми.

Досега методите за редактиране не са били прилагани при генетичната модификация на овощни култури. Повечето трансгенни плодове са разработени с помощта на растителна бактерия, чрез въвеждане на чужди гени, като само папаята е комерсиализирана, отчасти поради строгите регулации в ЕС. Изследователите твърдят, че генетично редактираните растения, модифицирани чрез вмъкване, изтриване или подправяне на вече съществуващите гени, могат дори да се нарекат негенетично модифицирани, в зависимост от тълкуването на Европейската комисия и държавните регулаторни органи.

Овощните култури са само един пример за възможностите, които предлагат генетично редактираните организми, посочват авторите. Методът отваря широко вратата пред развитието на култури с превъзходни качества. Той също така може да помогне за пускането им на пазара в страни, в които досега ГМО е подложено на остри критики.

„Бихме искали хората да разберат, че модифицираните чрез методите на биотехнологията култури не се ограничават само с ГМО“, казват авторите на проекта. По думите им прехвърлянето на чужди гени е първата стъпка към подобряване на културите, но GEOs може да помогне този процес да бъде по-естествен.

Вести от

Национален тридневен научно-практически курс

Етикетирание, определяне енергийната стойност на храните; Вътрешни одитори на системи за управление на безопасността на храните FSSC 22000/ISO 22002, Система HACCP

(15, 16 и 17 октомври 2014 г.)

ТЕМИ:

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

Нормативни изисквания за определяне енергийната стойност на храните – практически упражнения

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

Общи принципи и прилагане на законодателството (R – 178/2002) на ЕС в областта за осигуряване на проследимост на храните

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

Лектори: Надежда Василева – сеньор одитор по качество и безопасност

Доц. Хр. Юруков, дт,

Лектор от БАБХ

Празникът на ХВП

Съюзът по хранителна промишленост има удоволствието да Ви покани на традиционния **Ден на хранително-вкусовата промишленост** в България и Единадесета Национална научно-практическа конференция с международно участие на тема: **„Хранителната промишленост в България - днес и утре“** с участие на български и чужди лектори.

Денят на хранително-вкусовата промишленост в България ще се проведе под патронажа на Министъра на земеделието и храните.

Дата и място на провеждане: 19.11. 2014 г., Парк хотел „Москва“, 10,00 часа.

Тематични направления на конференцията (предварителни):

- Нормативна база на ЕС – актуални промени
- Програми и проекти в помощ на бизнеса
- Българската ХВП – в медиите
- Науката и промишлеността – партньорство, условие за напредък

За участие в конференция-

та се предвиждат три варианта на презентация:

Устна презентация: На участниците ще бъдат предоставени 15 минути, в продължение на които те ще могат да изложат своята тема.

Постерна презентация: Размер на постерните платна 90см x120см. Презентаторите на постерите трябва да стоят до тях по време на обедната (?) почивка. Постерите ще се свалят в края на конференцията.

Презентация с дискусия: Десет минути словесна презентация, последвана от десетминутна дискусия.

От 17,00 – работни срещи-дискусии с лекторите по основните теми на конференцията.

На 20.11.2014 г. е предвидено посещение на водещи предприятия от хранителната промишленост в района на София, внедрили системите за управление на качеството и безопасност на храните, и запознаване с опита им в тази област.

Такса за участие в Научно-практическата конференция – 70 лв. без ДДС, а за членове на СХП – 50 лв. без ДДС, като включва: сборник с докладите, участие в конференцията, кафе паузи, закуски, обяд, тържествена вечеря, посещение с автобус на предприятия в района на София.

Цена за ветерани – членове на СХП, научни работници от институти – 15 лева.

Настаняването на участниците от провинцията ще става в Парк хотел Москва.

Нощувките не влизат в цената за конференцията.

Очакваме вашата заявка за участие и хотел до 14 ноември 2014 г.

Шести национален конкурс

„Иновации в хранителната и вкусовата промишленост – продукти и технологии“

СХП обявява Конкурса със срок за заявки за участие до 10. 11. 2014г. Отчитане на резултатите и награждаване на победителите – по време на честването на Деня на хранителната промишленост.




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 тръбопровода във фармацевтичната промишленост

ЕС в защита на малките компании



ЕС насърчава предприятията да подпишат доброволен кодекс за поведение, наречен „Инициатива за веригата на доставки“, с който поемат ангажимент за лоялност и устойчивост в своите търговски отношения. Съюзът възнамерява да стигне още по-далеч като определи общоевропейски принципи за добри практики и минимални стандарти на правоприлагане.

Целта е противоречията да могат да се разрешават посредством доброволни инициативи вместо чрез съпи и продължителни съдебни производства. Независими правоприлагащи органи биха могли да защитават поверителността на малки компании, които се страхуват от евентуалните неблагоприятни последици за тях от открит спор с търговски партньор.

В процеса на предлагане на хранителни продукти на потребителите участват различни действащи лица – производители, преработватели и търговци на дребно. Продоволствената верига не само задоволява ежедневните ни потребности. Освен значението ѝ за благосъстоянието на потребителите тя е важен икономически отрасъл – в хранително-вкусовата промишленост в ЕС работят над 47 милиона души, много от които са заети в малки и средни предприятия, като отрасълът съставлява 7% от брутна

добавена стойност в ЕС. Пазарът на дребно на храни и съпътстващи ги продукти в ЕС се изчислява на 1,05 трилиона евро. Продоволствената верига е тясно свързана с международния пазар и е от особено значение за единния европейски пазар. Близко 20% от общото производство на хранителни продукти в ЕС е предназначено за вътрешна търговия между отделните държави членки. Според оценките най-малко 70% от общия годишен износ на селскостопански продукти на държавите от ЕС е за други държави в Съюза.

Значението на борбата с нелоялните търговски практики като важен фактор за изграждането на трайни търговски отношения бе подчертано в приетия през януари 2013 г. Европейски план за действие в областта на търговията на дребно (IP/13/78). Представената от ЕК Зелена книга относно нелоялните търговски практики между предприятията по веригата на доставки на хранителни и нехранителни стоки, която беше публикувана заедно с плана за действие, постави началото на широки обсъждания, в които се включиха множество заинтересовани страни.

Нелоялните търговски практики имат неблагоприятни последици, особено за малките и средните предприятия в продоволствената верига. Те могат да застрашат самото им съществуване или огранича-

ват възможностите им да инвестират в нови продукти и технологии и да развият стопанска дейност през граница в рамките на единния пазар. Възможни са и косвени отрицателни последици, например дадено малко или средно предприятие от продоволствената верига може изобщо да не направи опит да се включи в търговски отношения от страх, че ще му бъдат наложени нелоялни търговски условия. Прилагането на нелоялни търговски практики в Европейския съюз може пряко или косвено да се отрази и върху производителите и предприятията извън ЕС, включително в развиващите се държави.

Много държави членки осъзнават вредното влияние на нелоялните търговски практики и вече са предприели или предвиждат да предприемат регулаторни мерки за борба с проблема. Това води до различия в съществуващата нормативна уредба в ЕС. В рамките на създадения от ЕК форум на високо равнище за по-добре функционираща верига на предлагането на храни участниците на пазара признаха проблемите, свързани с нелоялните търговски практики, и изготвиха набор от *Добри принципи за вертикалните отношения по веригата*, както и *Рамка за саморегулиране за осъществяването им на практика* – т.нар. инициатива за продоволствената верига.

(<http://www.supplychaininitiative.eu/>)

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

България
София 1712

ул. „инж. Георги Белов“ 25
тел./факс: 02 / 875 1043; 974 0922
e-mail: sofia@technofriga.com
www.technofriga.com



ПРОЕКТИРАНЕ, ДОСТАВКА, МОНТАЖ, СЕРВИЗ, ТЪРГОВИЯ С
ХЛАДИЛНА ТЕХНИКА ПРОИЗВОДСТВО НА ХЛАДИЛНИ АГРЕГАТИ И
ПРОМИШЛЕНО ХЛАДИЛНО ОБОРУДВАНЕ

Хлебопекарно качество на брашно-билкови смеси

Иван Димов, Ана Кръстева, Албена Дуракова

Резюме

В настоящата разработка е изследвано влиянието на смес от 3 билки (мащерка, риган и маточина) и 4 билки (мащерка, риган, маточина и сминдух), добавени към пшенично брашно тип 500 и тип 1150, върху хлебопекарното качество на създадените на тази база брашно-билкови смеси. Установено е, че формоустойчивостта на обогатения със смес от 3 и 4 билки хляб се увеличава, а масата, обемът и специфичният обем, не се променят съществено.

Ключови думи: билки, брашно-билкови смеси, хлебопекарно качество, хляб

Baking quality of flour-herbal mixtures

Ivan Dimov¹, Ana Krasteva², Albena Durakova²

¹Trakia University – Stara Zagora, Faculty of Technics and Technologies – Yambol Yambol, 38, Graf Ignatiev str., tel. #359 898 800 286, e-mail: ivendi_81@abv.bg

²University of Food Technologies – Plovdiv

Abstract

The influence of mixture of three herbs (thyme, oregano and lemon balm) and four herbs (thyme, oregano, lemon balm and fenugreek) added to wheat flour type 500 and type 1150 is researched in this article. The study is based on the baking quality of the created on this basis flour-herbal mixtures. We found that the shape stability of the enriched bread with mixture of 3 and 4 herbs was increased and the mass, volume and specific volume was not essentially changed.

Keywords: herbs, flour-herbal mixtures, baking quality, bread

Въведение

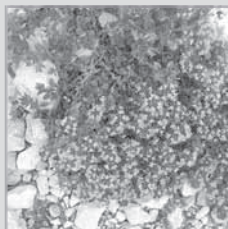
Още в древността човек е използвал билките като подправка в хляба [Боева А. и кол., 1984].

Днес билките се влагат, за да придадат определен аромат на хляба, с устойчиви ароматни субстанции при нагряване и да придадат лечебни свойства на изделиято.

Stephan [Stephan, H., 1985], разработва технология за запазване аромата на билките при влагането им в хляба.

Robe и Brummer [Robe E., Brummer, J. M., 1986] предлагат патент за технология на хляб с лечебни растения.

Музалевская и Батурина [Музалевская, Р. С., Батурина, Н. А., 2004] включват четири вида изсушени лечебни растения при производството на хлебни изделия. Те внасят смлени изсушени билки – иглика, глухарче, мента и мащерка, в количества: 1; 1,5; 2; 2,5; 3% от масата на пшеничното брашно. При органолептичната оценка на хлебните изделия с билки те установяват, че внесените билки оказват влияние върху цвета, мириса и вкуса на изделиято и то е по-силно изразено при по-големите концентрации. Всички хлебни изделия са със запазена форма, без деформация, с гланцова повърхност, без пукнатини, средината е мека, нелепкава, невлажна на пипане, с равномерно разпределени пори, без уплътнения, като при концентрации 2 и 3%



Подпомагане на анализа на опасността и оценката на риска от наночастици като съставки на храните

Динко Динков, Тракийски университет

Резюме

В статията се предоставят данни за получаването, приложението, метаболизма в организма и физико-химичния състав на наночастиците, използвани като добавки в хранителната индустрия. Прави се обобщение на настоящите познания относно опасността и риска за консуматорите при използването на добавени в храните наночастици. Въз основа на анализ на наличната информация от достъпните литературни източници се подпомагат отговорните за безопасността на храните структури при извършването на анализ на опасността и оценка на риска от добавяне към храните на наночастици.

Ключови думи: нанотехнология, наночастици, храни, опасност, риск

Support for hazard analysis and risk assesment from nanoparticles as ingredients in food

Dinko Dinkov

Trakia University, Faculty of Veterinary Medicine,
6000 Stara Zagora, Bulgaria; E-mail:dinkodinkov@yahoo.com

Abstract

The study presents data of receiving, workability, metabolism in organism and physic-chemical composition of nanoparticles, used as ingredients in food industry. It is a summary of recent knowledges for consumer's hazard and risk of using nanoparticles in food. Based on information from available references it was supported further hazard analysis and risk assessment of nanoparticles as ingredients in food from authorized structures.

Key words: nanotechnology, nanoparticles, foods, hazard, risk

Въведение

Науката нанотехнология изследва възможността за получаването и използването на много малки частици с размери от 100 или по-малко нанометра (SCENIHR, 2007b). Поради своята интересна миниатюрна структура, адаптивна към множество храни, през последните години наночастиците намират приложение не само в производството на фармацевтичните продукти, но и като съставни части на все повече хранителни продукти. Поради нарастващата им роля за хранителната индустрия през последните години се налага наночастиците да се анализират като опасност (химична, физична или биологична), както и да се оцени рискът от тяхното използване в хранително-вкусовата промишленост. Поради факта, че продуктите, съдържащи наночастици, са вече в търговската мрежа, според някои изследователи се налагат и спешни законодателни мерки в това направление (Morgan, 2005).

Материал и методи

Целта на настоящата разработка е, чрез анализ на наличната информация от достъпните литературни източници, да се подпомогне извършването на последваща обективна оценка на опасността и риска от тях за храните от отговорните за това държавни структури. Методологията на разработката е свързана с извършването на подробен анализ на достъпните литературни източници.

Резултати и обсъждане

Приложението на наночастиците в електрониката, медицината, текстилната промишленост, козметиката бе последвано от въвеждането им и в хранителната индустрия (Maunard и сътр., 2006; Chen и сътр., 2006a).

През последните години някои изследователи установяват, че наночастиците могат да имат и токсични ефекти по отношение на биологични обекти (Nel et al., 2006; Oberdorster et al., 2007; Donaldson and Seaton, 2007).



Corrigan, M.W. Radomski (2007) Nanoparticles: pharmacological and toxicological significance, Br. J. Pharmacol. 150 (5) 552–558.

25. Morgan K. (2005) Development of a preliminary framework for informing the risk analysis and risk management of nanoparticles, Risk Anal. 25 (6) 1621–1635.

26. Nel A., T. Xia, L. Madler, N. Li (2006) Toxic potential of materials at the nanolevel, Science 311 (5761) 622–627.

27. Nemmar A., P.H.M. Hoet, B. Vanquickenborne, D. Dinsdale, M. Thomeer, M.F. Hoylaerts, H. Vanbilloen, L. Mortelmans, B. Nemery (2002) Passage of inhaled particles into the blood circulation in humans, Circulation 105 (4) 411–414.

28. Oberdorster, G., Maynard, A., Donaldson, K., Castranova, V., Fitzpatrick, J., Ausman, K., Carter, J., Karn, B., Kreyling, W., Lai, D. (2005). Principles for characterizing the potential human health effects from exposure to nanomaterials: elements of a screening strategy. Particle and Fibre Toxicology 2, 8.

29. Oberdorster G., V. Stone, K. Donaldson (2007) Toxicology of nanoparticles: a historical perspective, Nanotoxicology 1 (1) 2–25.

30. Rothen-Rutishauser B.M., S. Schurch, B. Haenni, N. Kapp, P. Gehr (2006) Interaction of fine particles and nanoparticles with red blood cells visualized with advanced microscopic techniques, Environ. Sci. Technol. 40 (14) 4353–4359.

31. Russell-Jones G.J. (1998) Use of vitamin B12 conjugates to deliver protein drugs by the oral route, Crit. Rev. Ther. Drug Carr. Syst. 15, 557–586.

32. SCENIHR (2007a) Scientific Committee on Emerging and Newly Identified Health Risk SCENIHR. Opinion on: the appropriateness of the risk assessment methodology in accordance with the technical guidance documents for new and existing substances for assessing the risks of nanomaterials European Commission Health and Consumer Protection Directorate-General. Directorate C—Public Health and Risk Assessment C7—Risk Assessment.

33. SCENIHR (2007b) Scientific Committee on Emerging and Newly Identified Health Risk SCENIHR. Opinion on : the scientific aspects of the existing and proposed definitions relating to products of nanoscience and nanotechnologies European Commission Health and Consumer Protection Directorate-General. Directorate C—Public Health and Risk Assessment C7—Risk Assessment.

34. Steffansen B., C.U. Nielsen, B. Brodin, A.H. Eriksson, R. Andersen, S. Frokjaer (2004) Intestinal solute carriers: an overview of trends and strategies for improving oral drug absorption, Eur. J. Pharm. Sci. 21., 3–16.

35. Szentkuti, L. (1997) Light microscopical observations on lumenally administered dyes, dextrans, nanospheres and microspheres in the pre-epithelial mucus gel layer of the rat distal colon, Journal of Controlled Release 46 (3) 233–242.

36. Taylor T.M., P.M. Davidson, B.D. Bruce, J. Weiss (2005) Liposomal nanocapsules in food science and agriculture, Crit. Rev. Food Sci. Nutr. 45 (7–8) 587–605.

37. Wang B., W.Y. Feng, T.C. Wang, G. Jia, M. Wang, J.W. Shi, F. Zhang, Y.L. Zhao, Z.F. Chai (2006) Acute toxicity of nano- and micro-scale zinc powder in healthy adult mice, Toxicol. Lett. 161 (2) 115–123.

38. Wang J., G. Zhou, C. Chen, H. Yu, T. Wang, Y. Ma, G. Jia, Y. Gao, B. Li, J. Sun (2007) Acute toxicity and biodistribution of different sized titanium dioxide particles in mice after oral administration, Toxicol. Lett. 168 (2) 176–185.

39. Wang B., W.Y. Feng, M. Wang, T.C. Wang, Y.Q. Gu, M.T. Zhu, H. Ouyang, J.W. Shi, F. Zhang, Y.L. Zhao (2008) Acute toxicological impact of nano- and submicro-scaled zinc oxide powder on healthy adult mice, Journal of Nanoparticle Research 10 (2) 263–276.

40. Woodrow Wilson International Center for Scholars (WWWIS) (2008) Woodrow Wilson International Center for Scholars. Assuring the safety of nanomaterials in food packaging: the regulatory process and key issues. Available from: http://www.nanotechproject.org/process/assets/files/6704/taylor_gma_pen_packaging1.pdf

41. Zhang, J., H. Wang, X. Yan, L. Zhang (2005) Comparison of short-term toxicity between Nano-Se and selenite in mice, Life Sci. 76 (10) 1099–1109.

42. Zwiorek, K., J. Kloeckner, E. Wagner, C. Coester (2004) Gelatine nanoparticles as a new and simple gene delivery system, Journal of Pharmacological and Pharmaceutical science 7 (4) 22–28.



Обосновка за използване на продуктите от комплексната преработка на топинамбур в рецептури на сосове с функционално предназначение

**Е.В.Барашкина, М.Ю. Тамова,
И.А.Роговенко, Н.А.Северина**

Кубански държавен технологичен университет

Резюме

Изучен е химичният състав на топинамбура (земна ябълка, гулия, йерусалимски артишок) и свойствата на хранителните влакна, получени в резултат на комплексната преработка на грудките топинамбур. Проведен е сравнителен анализ на сорбционната способност по отношение на йоните на оловото (Pb^{2+}) от нативната суровина, хранителните влакна от грудките на топинамбура и къспето, получено след екстрахирането на инулина. Разработени са рецептурни композиции и са усъвършенствани технологии за получаване на сосове с функционално предназначение.

Ключови думи: Хранителни влакна, сосове с функционално предназначение, топинамбур (гулия), свързваща способност, стевия.



Justification for the use of products integrated processing of jerusalem artichoke in recipes sauces of functional purpose

Barashkina E.V., Tamova M.Y., Rogovenko I.A., Severina N.A.
The Kuban State Technological University, Krasnodar,
Russian Federation

Summary

The chemical composition of tubers and properties of dietary fiber derived from the tubers of Jerusalem artichoke complex processing. A comparative analysis of the sorption capacity in respect of lead ions (Pb²⁺) native raw fiber from the tubers of Jerusalem artichoke and pomace obtained after extraction of inulin. Technology sauces of functional purpose are improved and recipes composition are developed.

Key words: Dietary fiber, sauces of functional purpose, Jerusalem artichoke, binding capacity, stevia.

Въведение

В основата на технологията на функционалните продукти на хранене е заложена модификацията на традиционните продукти, насочена към повишаване на тяхната хранителна плътност чрез увеличаване на съдържанието на полезни вещества в съответствие с физиологичните норми за употребата им.

В рамките на концепцията за позитивното хранене хранителните влакна са включени в групата на функционалните хранителни добавки наред с витамините, минералите, полиненаситените мастни киселини, пробиотиците и пребиотиците. При това източниците на хранителни влакна трябва да бъдат достъпни и евтини суровини. Понастоящем вниманието на учените е приковано към топинамбура – ценна суровина за получаване на инулин и пектин, а остатъците след преработка могат да служат като източник на хранителни влакна. [1]

Като обект на модификация с цел формиране на функционални свойства бяха избрани базови продукти, които сами по себе си са хомогенни хранителни системи – сосове на плодова и зеленчукова основа. Повишаването на хранителната плътност на именно тези продукти, които са масово консумирани, превръщането им в продукти с функционално значение е актуално при корекцията на базовите норми.

Материали и методи

Материали

Обекти на изследването бяха грудки на топинамбур от сортовете „Егерски“, „Скороспелка“ и „Инте-

рес“; плодови и зеленчукови сосове, изготвени по усъвършенствана технология.

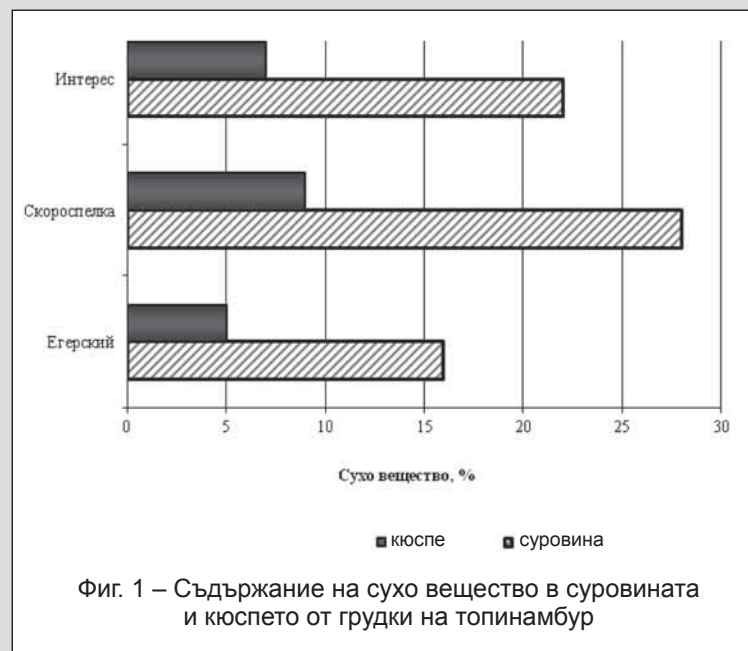
Методи за анализ

При изпълнението бяха използвани стандартни методи за физико-химичен анализ, прилагани в промишлеността: съдържание на сурова целулоза по метода на Генесберг и Штоман; съдържание на пектин – по тегловния калциево-пектатен метод; свързваща способност – титриметрично, като процент на свързването на метала, а вискозитетът на сосовете е определен с помощта на вискозиметър „BROOKFIELD VISCOMETR DV-II+Pro“

Резултати и обсъждане

Хранителните влакна към момента са от най-търсените и широко прилагани хранителни ingredienti. Причината за това е тяхната многофункционалност, тъй като се използват както като технологични добавки, изменящи структурата и химичните свойства на хранителните продукти, така и като функционални добавки, способни да оказват благоприятно влияние върху човешкия организъм. [2-3]

За да се обоснове използването на хранителните влакна за обогатяване на сосовете с функционално предназначение са изучени свойствата и химичния състав на грудките и хранителните влакна, получени в резултат на комплексна преработка на сортовете топинамбур, които са от районите на Краснодарския край и на република Адигей: „Егерский“, „Скороспелка“ и „Интерес“. В свежите грудки на топинамбура и кюспето, получено след екстракцията на инулина, е определено съдържанието на сухо вещество (Фиг. 1), на „суровата“ целулоза (Фиг. 2) и на пектиновите вещества (Фиг. 3).



Фиг. 1 – Съдържание на сухо вещество в суровината и кюспето от грудки на топинамбур

Определено е, че съдържанието на пектиновите вещества и целулозата в кюспето на топинамбура след екстракцията на инулина е с 50% повече, отколкото в суровината. В сорта „Интерес“ е установено най-високо съдържание на целулоза – 12,3% и на пектинови вещества – 15,9% .



Кулинарно ДНК

Учените отричат Вкуса умами, търсят корените му в генетичната връзка с **първобитните хора**

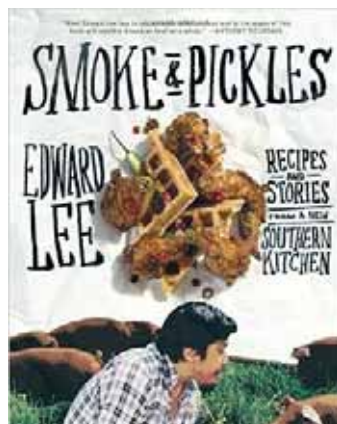
Американският главен готвач от корейски произход Едуард Ли (Edward Lee) в своята книга *Smoke & Pickles* („Дим и кисели краставички“) пише, че популярността на месото, приготвено на скара, лесно може да се обясни. За тази цел е необходимо да се абстрахираме от известния факт, че основните вкусове на храната са четири. Кисел, сладък, солен и горчив – по мнението на Ли обаче това не е всичко.

Като пети вкус той посочва „умами“ — понятие, напоследък широко известно в гастрономията. Човешките рецептори приемат като умами вкусът на протеините, възприемайки го като различен от останалите четири. От химична гледна точка специфичното усещане върху езика на човека и животните се предизвиква от глутаминовата киселина, влизаща в състава на белтъчините. Умами подчертава вкуса на храната и усилва привлекателността ѝ, а характерен пример за това е месото, приготвено на грил.

Но и това не е всичко! Едуард Ли е убеден, че ароматът на приготвената на огън храна е шести отделен вкус.

Учените обаче не приемат съществуването нито на пети, нито на шести вкус. Например, професорът от Американския кулинарен институт в Ню Йорк Джонатан А. Зирфос (Jonathan A. Zearfoss) е уверен, че няма никакво умами, нито пък вярва в особеното възприятие на опушеното с дим месо, тъй като човешкият организъм не притежава подобни рецептори.

Учените са готови да обяснят популярността на грила и без



тези модерни гастрономически понятия. Марсия Пелшат (Marcia Pelchat), научен сътрудник в центъра Monell Chemical Senses, смята, че ароматът на прясно приготвено на въглища месо е запечатан в нашето подсъзнание. Споменът за тази миризма се съхранява в лимбическата система – структура на главния мозък, отговаряща за емоциите и обонянето. В хода на еволюцията лимбическата система се е изменила съвсем малко и отлично „помни“, че първата истински вкусна храна за първобитния човек е ароматното месо, приготвено на огън.

„Кулинарно ДНК“ – така може да се нарече паметта за удоволствието, което са изпит-



вали нашите предци преди 1,8 милиона години назад. Учените не могат със сигурност да кажат дали хората са се появили на

този свят, вече харесвайки аромата на термично обработената животинска храна или са открили това изкушение по време на еволюцията. За експертите обаче връзката е очевидна.

По тяхно мнение именно с кулинарното ДНК може да се обясни желанието на съвременния човек да наниже дребни парчета месо на шиш и да вдъхва аромата им, докато се пекат на огъня.

Антропологът от Харвардския университет Ричард Ренгхем (Richard Wrangham) в своята книга *Catching Fire: How Cooking Made Us Human* („Откривайки огъня: как готвенето ни е направило хора“) твърди, че термичната обработка на храната е помогнала на човечеството да еволюира като е намалило часовете за смилане на храната и така е освободило време за други по-поллезни и развиващи занимания.

Според някои теоретици по



⇒ храненето, даже вегетарианците и защитниците на животни не могат да останат напълно равнодушни към миризмата на печещо се на въглища месо. Причината е в описаните по-горе първобитни инстинкти.

Професорът диетолог Пол Бреслин (Paul Breslin) изпитал върху себе си силата на непризнатия от науката „шести вкус“. Бидейки убеден вегетарианец в продължение на шест години, веднъж той се изкушил от аромата на съседското барбекю, предизвикало у него повишено слюноотделяне, нехарактерно за любителите на растителната храна. Разбира се Бреслин е в състояние да приведе и по-убедителни примери. Той съветва да се обърне внимание на голямата популярност на



опушените продукти. Диетологът смята, че чрез тях съвременните хора се опитват да компенсират своята първобитна необходимост да хапнат месо до огъня.

Трудно е да се спори с диетолозите – продуктите „с дим“ винаги са били и ще бъдат популярни. Техният горчиво-сладък вкус и специфична миризма се изучават дори в кулинарните курсове – бъдещите кулинарни виртуози се учат как да опушват супи, плодове и дори десерти.

Единствените, които не споделят първобитния възторг по отношение на опушеното месо,



са лекарите. Те напомнят, че месото, опечено на шиш, е канцерогенно. При печенето му върху въглищата капе мазнина, която после се изпарява под формата на газа бензопирен, който предизвиква ракови заболявания. Естествено, медицината веднага е намерила и сравнително измерение – ако човек изяде половин килограм месо, печено на шиш, това се равнява на изпушени 200 цигари...

По материали на <http://lenta.ru>

полиграфически комплекс

IFO DESIGN

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

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

Alexandra & Madlen
Food Products

Производство и търговия на суровини и материали за сладкарството и хлебопроизводството

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

ДЕКОРИРАНЕ С ПОДПРАВКИ

ДЕКО КУИК®

Фолио за перфектен външен цвят и вкус на варени шунки.

НОВО

Декорирайте Вашите специалитети - равномерно, красиво и пестеливо!

с едро-натрошени подправки!

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

Tea WIBERG

HRANMASH

Машини, съоръжения и линии за хранителната промишленост

office@hranmash.com
www.hranmash.com

АНАЛИТИКА ЕООД

ЕНЗИМИ, ЕНЗИМНИ ПРЕПАРАТИ И ХРАНИТЕЛНИ ДОБАВКИ

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

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

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

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

ТЕРМОХРАН®
et ael aoei a

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

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

МАРШАЛЪТ

СОФИЯ

НАТУРАЛЕН СОК

ЯБЪЛКА

София 1113,
жк. Изток,
ул. "Н. Хайтов" № 12,
ет. 5, офис № 18
тел. +359 884 40 20 00
факс: +359 2 878 05 49
e-mail: marshal_91@abv.bg www.applejuicy.bg

ОЦВЕТТЕЛИ
Натурални / Синтетични (Водо / Масло разтворими) - (Роха - Испания).

АРОМАТИ
Емулсии / Бази (Пълна гама).

ФУНКЦИОНАЛНИ СЪСТАВКИ:
Специални соли, Киселини, Цитрати, др. (Jungbunzlauer - Австрия).

Консерванти, Подсладители,
Витамины, Масла др.

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

SPV Ltd
MACHINES BUILDING
CONTROL SYSTEM
ENGINEERING

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

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

“ОМЕГА-Ж” LTD

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

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

Genesis
LABORATORIES

ЗАКВАСКИ
ПРОБИОТИЦИ

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

M MERCK MILLIPORE

ЛАБОРАТОРНИ И ТЕХНОЛОГИЧНИ РЕШЕНИЯ

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

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

Merck Millipore is a division of MERCK

„ВКВ СОФИЯ“ ЕООД

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

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



SOLUTIONS FOR PHARMA & FOOD

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

КУК-България ЕООД

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

office-bg@kuk.com

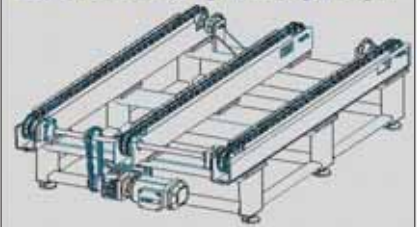


**Аромати и
овкусители за ХВП
и козметиката.
Представител на
IPRA FRANCE**

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



Унифицирани гравивни
елементи за транспортъори



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

МИЛМЕКС ООД
Шоколадена фабрика Милмекс

**Производство
на широка гама
шоколадови изделия**

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

ПИКАНТ

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

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

„ЗЕНА“ ООД

Пълна гама санитарни помпи от неръждаема
стомана, устройства за обливане и
миене, бъркалки. Пълна гама арматура и
принаджности 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

АДАРА Инженеринг

- помпи и помпени системи;
- вакуум-помпи и системи;
- автоматика ниско и средно напрежение.

Официален представител за България на
немската фирма BUSCH.
Вносител и партньор на световния помпен
концерн GRUNDFOS и на френската фирма
Schneider Electric.
Осигурява гаранционен и извънгаранционен
сервиз на всички предлагани от нея изделия.

София, жк „Младост“ 1,
бул. Андрей Сахаров, бл.75А, ап.2
тел./факс: 02 974 40 38; тел.: 02 974 49 38
e-mail: office@adara-bg.com; www.adara-bg.com

**Производство
и търговия
с млечни
продукти**

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

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

Карлово, с. Домлян,
ул. Яне Сандански 8
Тел.: +359/ 319/64 30,
+359/ 88/255 04 01
E-mail: polyday@mail.bg
www.domlian.com

УНИСТЪР ООД

**Филтриращи
материи и елементи,
прахоуловители,
дозатори, пневмотранспорт,
искрогасителни
инсталации,
филтър-преси**

1421 София, ул. „Крум Попов“ 75,
тел.: +359 2 963 2799;
факс: +359 2 963 4271
e-mail: office@unister.bg
web: www.unister.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 контакт: доц. г-р Ангел Ангелов
бул. „Марица“ 26, гр. Пловдив 4002
тел.: 032/ 603 608 ; факс 032/ 643 108
e-mail: angelov@uft-bio.com

„Престиж 96“ ООД

ПРЕСТИЖ

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

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



ОБРАБОТКА НА ВОДИ

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

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



Акредитиран аналитичен център Комихрис гр. Пловдив

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

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



office@hranmash.com
 www.hranmash.com



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




Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - Троян

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

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



Lloyd's Register LRQA

www.lrqa.bg
 тел. 02/8187800

ISO 9001, ISO 14001, IFS, BRC, OHSAS



„ХРОМСЕРВИС“ ООД

Уреди и инструменти за технологичен контрол в ХВП. Реактиви и химикали – българско производство и внос; Филтърна хартия, мембрани и груги филтри. Консумативи за лабораторен анализ. Хроматографични колони и консумативи на 

офис София, ул. проф. Асен Златаров 10, ап. 3
 офис Русе, к-н л-т Евстати Винаров № 10,
 тел./факс: София: 02 943 36 34,
 тел./факс: Русе: 082 822 016
 e-mail: sofia@chromservis.bg
 rousse@chromservis.bg; www.chromservis.bg



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

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

„ДИМИТЪР МАДЖАРОВ-2“ ЕООД

Млекопреработваща индустрия

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



ХЛЕБОЗАВОД ГОРУБЛЯНЕ 1990

Производство и доставка на хляб и местени изделия


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



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 зреење 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



„Градус-1“ ООД

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

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



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

Напредък без информация – мисия невъзможна

Стара истина е, че идеите движат човечеството. И въпреки всеобщия песимизъм по отношение на българската наука, има една структура, която активно работи за разпространяването на наши и чужди постижения в сферата на машиностроенето. В Съюза по машиностроене към ФНТС ясно осъзнават значението на информацията за напредъка на технологиите и затова са създали своеобразен „Офис за технологичен трансфер“. Една от рождбите на работата на Офиса е „Информационен бюлетин“ за иновационни решения, които се предлагат и търсят в България, Европа и света. Той има тематични серии за различни сектори на машиностроенето и е единствен засега в България. Основно се използват предложенията в Европейската иновационна мрежа (EEN), а също така и предложенията на водещи университети и научни институти в България и Европа, и информацията за иновационни решения в сайтовете на редица бизнес-центрове, фондации, институти и други структури за трансфер на технологии в страните от Европейския съюз. Чрез него специалистите от Съюза по машиностроене искат да дават на всички заинтересовани информация за новостите в България, Европа и света в областта на машините, технологиите и



материалите. Една от сериите бюлетини е посветена на машиностроенето за ХВП.

Освен информация, екипът на Офиса за технологичен трансфер има готовност да формира колективи от най-добрите научни работници – професори, доценти и доктори на науките, които да разработят проект за съфинансиране на желано от Вас иновационно решение по определена Оперативна програма и да окажат помощ при координацията и реализацията на проекта.

Ще цитираме съдържанието на Бюлетина **Машини за хранителната индустрия** от юли 2014 г., за да доביете представа за ползата, която бихте имали от него:

- Автоматизирана система за отваряне и изпразване на бутилки
- Млечна бактерия за производството на бяло вино
- Нова технология в системите за компютърно зрение
- Бърз метод за засичане на ензими в млякото
- Производство на сокове и пюрета от зеленчуци
- Сигурно и конкурентно пакетиране
- Слънчогледово олио с високо съдържание на фитостерол
- Дехидратираща техника
- Система за подобряване на сладки и пенливи вина
- Автоматизирана система за затваряне на бутилки
- Иновативна биоразградима опаковка
- Иновативен препарат за хранително-вкусовата промишленост
- Подобряване здравето на потребителите
- Обогастване на червено грозде

Повече информация за излезлите досега броеве на бюлетина може да намерите на <http://ott.bg/>



„Компютърни услуги“ ООД

По-добрата грижа за вашите компютри!

Абонаментно обслужване на фирми

Продажба и сервиз на компютърна техника и периферия

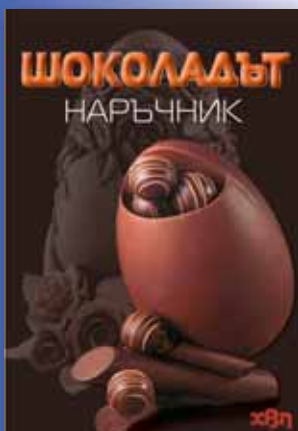
Изграждане на структурни кабелни системи

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

ЛИТЕРАТУРА В ПОМОЩ НА ПРОИЗВОДИТЕЛЯ



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

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

Повече от 80 заглавия
ви очакват

www.hvp-bg.eu



МЕЖДУНАРОДНИ
СПЕЦИАЛИЗИРАНИ ИЗЛОЖБИ

5-8 ноември

МЕСОМАНИЯ



СВЕТЪТ НА МЛЯКОТО



БУЛПЕК



САЛОН НА ВИНОТО



ИНТЕРФУД И ДРИНК



 **ИНТЕР ЕКСПО ЦЕНТЪР • IEC**

www.food-exhibitions.bg