

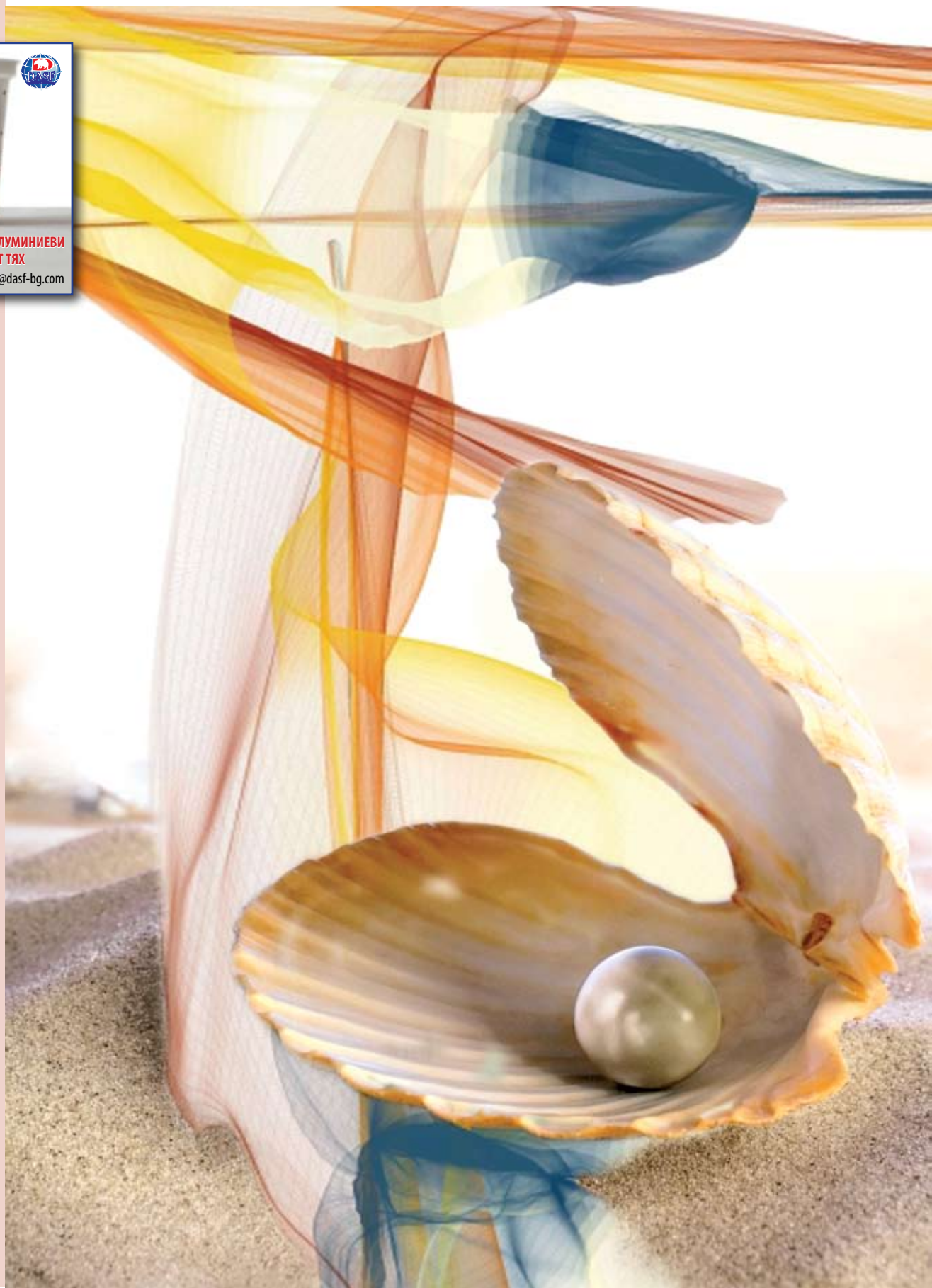


Приз Пак
2017 излъчи
своите
победители

Умните
опаковки с
думи прости

Соята –
алтернативна
маслодайна
култура за
България

Кейк
„ескимоско
иглу“



МЕЖДУНАРОДНО ИЗЛОЖЕНИЕ ЗА ХРАНИ И НАПИТКИ
21 - 25 ФЕВРУАРИ 2018

FOOD TECH



ВКУСОВЕ ОТ ИТАЛИЯ
Изложба на висококачествени
италиански храни и вина



Защо опаковката трябва да бъде сред Вашите топ приоритети?

Опаковката с добър дизайн ще Ви помогне да увеличите продажбите си, да намалите разходите си и дори да направите бизнеса си по-устойчив.

На dssmith.com/programa ще научите повече за това колко решаваща може да бъде правилната опаковка за Вашия бизнес.

We are #PackagingStrategists, delivering results.

DS Smith Bulgaria S.A.
BG - 4400 Pazardzhik
Glavinitsa Quarter
Phone: +359 886 766882

Съдържание

Година LXVI
Брой 9/2017

Приз Пак 2017 излъчи своите победители	5
Умните опаковки с думи прости	8
Бързо разширение на потенциала за доставка на линейни решения	11
Премиум стъкло	12
SIGEP 2018: все по-глобално изложение	14
Соята – алтернативна маслодайна култура за България	15
Ехо от изложенията	18
Нови кадри за ХВП	19
Да работим всички заедно	20
Устойчив ръст на пивоварната индустрия в ЕС	21
Заедно правим добрини	23
Дефиниране област на интерес при определяне шупливостта на типов хляб чрез обработка на изображения	24
Мултисензорно определяне на концентрацията на ябълков сок	29
Борса	35
Кейк „Ескимоско иглу“	36
Бизнессправочник	38



Фирми, представени в броя:

АНЛ
АРСТ
ДАСФ
Ди Ес Смит България
Международен панаир Пловдив
Мултивак
Интер Експо Център
ФНТС
ЦСБ Систем България

Companies represented in the issue

ANL
ARST
CSB System Bulgaria
DASF
DS Smit Bulgaria
FSEU
Inter Expo Center
International Plovdiv Fair
Multivac





Здравейте, уважаеми читателю,

В анонса си към миналия брой писах, че големите събития се превръщат в своеобразни репери в календара ни. Оказа се, че съм бил прав. Изложенията в началото на ноември в Интер Експо Център наистина се превърнаха в триумф на отрасъла, който по думите на всички – и официални, и недотам официални гости – е сред водещите в страната. Но повече за този празник на ХВП може да прочетете в списанието.

Няма да пропусна да се похваля с успешното провеждане на деветия Национален конкурс за най-добра опаковка Приз Пак 2017, който намери достоен завършек по време на изложението.

А сега ми се иска да направя малка ретроспекция на работата ни за годината. Основната ни цел е да следим актуалните тенденции в ХВП по света и у нас, като отдаваме повече значение на онова, което става в света. Няма да досаждам със цифри, но в излезлите досега 9 книжки има десетки преводни статии, свързани с актуалните новости и тенденциите в сферата на производството на храни и напитки.

Естествено, стремежът ни да сме в крак с времето намира отражение и в почти ежедневното актуализиране на сайта на списанието, както и в електронния ни бюлетин, който вече четвърта година издаваме, за да обобщаваме събитията за изтеклия месец. Стремежът ни е да ви помагаме не само да се ориентирате в бъдещото развитие на процесите, но и да планирате по-успешно предстоящите си бизнес действия. За тези от вас, които предпочитат екрана на компютъра предлагаме и възможността за електронен вариант на списанието, за което може да се абонирате като попълните приложния талон.

Организираме и пътувания до световни изложения, свързани с отрасъла, където се стремим да организираме бизнес срещи, на които да си свършите най-добре работата.

Но, въпреки че с много от вас сме заедно от години, за което благодарим, все още не можем да осъществим обратна връзка. Вярно е, че често ни звъните за различни справки, но бихме желали и да ни насочвате към темите, които ви интересуват, да задавате професионални въпроси, чиито отговори да търсим заедно с помощта на специалистите. Само тогава ще бъдем наистина партньори и ще сме си полезни взаимно.

И понеже следващият ни брой ще излезе в началото на Новата година, **нека да си пожелаем една по-успешна, по-спокойна във всяко отношение и по-щастлива Нова година!**

За екипа на сп. ХВП

Петко Делибеев,
главен редактор



CSB-System пожелава на своите клиенти и партньори Весела Коледа и успешна 2018 година.

Колко разбира Вашият софтуер от храни?

Нашият много.

Браншово специфични процеси, интеграция на машини и съоръжения, мониторинг и репортинг, обратна проследимост, управление на качеството и още много. CSB-System е фирменият софтуер за хранително-вкусовия бранш. Като цялостно решение той покрива ERP®, FACTORY ERP и MES. И на всичкото отгоре в него са включени стандарти от най-добри практики.

Желаете да узнаете, защо лидери в бранша залагат точно на CSB?

Prize Pak 2017 define its winners	5
Smart packaging simplified	8
Premium glass	12
SIGEP 2018: an increasingly global exhibition	14
The soya - an alternative oil-bearing culture for Bulgaria	15
An echo from the exhibitions	18
New specialists for food industry	19
Let's work together	20
Sustainable growth of the brewing industry in the EU	21
Together we do good things	23
Region of interest definition by image processing in brown bread porosity evaluation	24
Multisensory determining the concentration of apple juice	29
Борса	35
Cake „Eskimo Igloo“	36
Businessguide	38



Редакция:

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

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

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

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

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

Адрес на редакцията:

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

Печат „Директ сървисиз“ ООД
www.directservices.bg

Препечатването е разрешено с позоваване на източника. Редакцията не носи отговорност за съдържанието на рекламните и PR материали.

Мнението на редакцията не винаги съвпада с мнението на авторите на статистите.

Абонамент чрез Български пощи, „Доби прес“, РП.

АБониране в редакцията през цялата година !



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

Editorial board:

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

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

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

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

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

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

Printing: Direct services Ltd.
www.directservices.bg



Приз Пак 2017 излъчи своите победители



Щандът на сп. ХВП в ИЕЦ бе малък да побере номинираните опаковки

Една полезна инициатива, превърнала се в традиция, тази година намери своята поредна реализация – Девети Национален конкурс за най-добра опаковка „Приз Пак 2017“. Почти цяла година организаторите – списание „Хранително-вкусова промишленост“ със съдействието на браншови организации от отрасъла и помощта на колегите от сп. „Хартия и целулоза“, популяризираха идеята и приканваха производители на храни и напитки, на опаковки и опаковъчни материали да се включат в конкурса. И, уверено може да се каже, че успяха. Броят на заявите участие се увеличи, естествено се увеличи и броят на номинираните, а оттук и на наградените. Но затова малко по-нататък.

В процеса на подготовка бе проведена и сериозна Научно-практическа конференция на тема „Съвременни тенденции в опаковането на храни и напитки за тяхната безопасност и екологичност на опаковките“, на която бяха разгледани актуални проблеми на опаковъчната дейност и





организаторите, тази година фирмите, кандидатстващи със свои опаковки, се увеличиха чувствително. Това само потвърждава извода, че днес, когато темата за безопасността на храните, за запазването на тяхното качество при съвременните глобални мащаби на търговията, за устойчивостта в развитието на икономиката, за съобразяването с екологията, значението на опаковката нараства неимоверно. Свидетели сме на интелигентни опаковки, на смарт етикети, на всякакви иновативни подходи в тази област. Не трябва да пропускаме и търговската страна, защото не е тайна, че опаковката има сериозно влияние при избора на продукта. Тази година се прояви и една тенденция, свързана с актуалните изисквания за устойчиво развитие, екологичност и практичност в опаковането, която намери израз в увеличени брой фирми, кандидатстващи с опаковки от картон и хартия. Пет от тях получиха и приза на Конкурса.

Журито, съставено от специалисти в различни сфери, свързани с опаковките и безопасността на храните, оценяваше кандидатите по няколко критерия: да представят опакованите продукти по най-добрия начин, с пълна и точна информация за потребителя; със своите физико-механични и физикохимични качества да гарантират безопасно и функционално съхранение и транспорт; да предлагат удобство за ползване и възможност за вторична употреба, рециклиране, или безопасно унищожаване, т.е. да отговарят и на

изискванията за екологичност и др. Трябва да се отбележи, че основната част от фирмите подадоха пълна и подробна информация за опаковките, с които кандидатстват.

След като прегледа постъпилите заявки – документацията и самите опаковки, след разгледана дискусия и някои малки компромиси, журито определи 8 носители на наградата „Приз Пак 2017“ от които пет за опаковки от картон и хартия:

- **„Дунапак – Родина“ АД** – За транспортна опаковка „Маретти“, готова за рафта и представяща хранителен продукт по най-добрия начин. Изработена от микровелпапе, тя осигурява лекота и здравина на опаковката и възможност за качествен печат, безопасно и функционално съхранение и транспорт, изцяло рециклируема.

- **„Витавел“ АД** за две опаковки – Кутия за опаковане на сок от череша и Опаковка за ядки „Фитнес“ – транспортна и за директно пред-

▷ представени новости в тази сфера (повече виж в брой 8/2017).

Конференцията бе естествен преработен на финала на Конкурса, който се състоя по време на големите хранителни изложения в Софийския Интер Експо Център. Впрочем, ние не сме откриватели – подобни конкурси се провеждат в много страни по света, включително има и световен конкурс за най-добра опаковка. И за радост на

ставяне на щанда. Двете опаковки се отличават с елегантен дизайн, удобство за употреба и са рециклируеми.

■ **„Геран био“ ООД** – За опаковка „Наура“ от трипластно велпапе, което я прави удобна за транспорт и за директно излагане на щанда. Крафт хартията ѝ придава актуална еко визия, а използваните само два цвята, черно и бяло, внушават идеята за натуралност. Кутията е с една точка на лепене и сглобяемо дъно. Рециклируема.

■ **„Анира Трейдинг“ ЕООД** за комплект луксозни опаковъчни кутии „Деликатесен“ и кашон за транспорт и директно представяне на щанда. Журито обърна внимание на фирмата, че при етикетирането на опаковките има няколко несъответствия с действащото законодателство.

■ **„Хлебопроизводство и сладкарство“ ЕООД, град Троян** – за хартиена опаковка за „Античен хляб“ и хляб „Мечо пух“, с под 10% полимерни материали. Опаковката осигурява по-дълго запазване на продукта, хигиеничност при представянето му в магазина и възможност клиентът да види продукта. Произведени от фабрика за хартиени опаковки „Клондайк“ ООД, с. Труд, Пловдивско.

■ **„Лалов и Вачев“ ЕООД** – за Опаковки за месни продукти от многослойно полиетиленово фолио – кръгла и правоъгълна форма. Освен предпазване на съдържанието, с модифицираната газова среда фирмата осигурява по-дълъг срок на съхранение и запазване на външния вид и органолептичните свойства на продукта. Леки и удобни за ползване.

■ **„Диавена“ ООД** – За консерви Риба тон Ди Алба Три пак – 3 X 100 грама в слънчогледово олио с прозрачен капак. Предимства: пряк зрителен достъп до продукта, капакът е удобен за отваряне и безопасен за потребителя. Цената за три-пак е по-изгодна за потребителя, а опаковката от 100 грама е удобна за еднократно цялостно използване.

■ **ДАЕСЕФ АД** за контейнер (кофичка 400 мл.) за мляко и млечни продукти, произведена от Полиетилентерефталат с повишени експлоатационни и технологични характеристики: удължава срока на годност на опакования млечен продукт, изключителна здравина и еластичност, перфектна визия и гланц. Удобство при отваряне на затварящото алуминиево фолио. 100% рециклируема.

ДИПЛОМ ПРИЗ ПАК 2017 за участие в конкурса получаха:

■ **„Кока Кола ХБК България“ АД** – За участие в конкурса Приз Пак 2017 с иновативен дизайн на нова бутилка „Фанта“.

■ **Адвантис Ко** – За участие в конкурса Приз Пак 2017 със серия опаковки Нискоалкохолни напитки от вино „Френдс“ в кен.

Като представител на основния организатор – сп. „ХВП“, пишещият тези редове не може да не благодари на онези, които ни подадоха ръка и тази година за успешното реализиране на конкурса – на МЗХГ, на МОСВ, на БАБХ, на ЦОРХВ, на ФНТС. Специално искам да благодаря на Института по целулоза и хартия, който през всички години на провеждане на конкурса и преодоляване на трудности е бил до нас. На колегите от браншовите организации – Съюз на пивоварите, АПБНБ, СППЗ и колегите от списанията „Целулоза и хартия“, „Прогресив“, „Опаковки и печат“. Естествена е и голямата ни благодарност към домакина ни – Интер Експо Център и неговия управител, г-н Иванов, който вече трета година подкрепя наша инициатива. Финалът беше в централното фоайе на ИЕЦ, където организатори, участници в конкурса, изложители и посетители изживяха заедно радостта на победителите и си пожелаха: **До следващото юбилейно Десето издание на конкурса Приз Пак през 2018!**

Петко Делибеев



АРСТ ООД

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

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

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

10 неща, които трябва да знаем

Простичко за Умните опаковки



Нуждата на потребителите от информация ще продължи да расте

Макар смарт опаковките да са предмет на редица дискусии, в пространството битуват множество противоречиви или объркващи становища по темата. За по-голяма яснота тук излагаме десетте неща, които абсолютно задължително трябва да знаете по този въпрос.

1. Понятието „смайт опаковки“ е отворено за дефиниране

По принцип терминът „умни опаковки“ описва опаковките с разширена функционалност. Съществуват активни, интелигентни и смайт опаковки. Активната опаковка оказва влияние върху своето съдържание, например като абсорбира кислорода. Интелигентната опаковка наблюдава своето съдържание; например дали се поддържа охлаждащата верига. В обхвата на смайт опаковките попадат всички типове опаковки, предлагащи нови, допълнителни функции с помощта на интегрирани технологии – които могат да бъдат базирани на химията или електрониката, използвани като бранд стратегия или за ориентиране на потребителите.

2. Опаковките стават все по-комуникативни

В момента изглежда, че по отношение на

функциите няма почти никакви ограничения. Интегрираните дисплеи могат да показват видеоматериали, обясняващи как да бъде използван продуктът. Програмируемите микрочипове с таймер функция могат да напомнят на пациентите, че е дошло време да си вземат лекарствата, използвайки за целта звуков сигнал. Други носители на данни могат да представят информация за произхода или съставките на даден продукт. LED модулите вече имат натрупан опит в осветяването на опаковките, докато специалните индикаторни субстанции могат да регистрират нивото на свежест или температурата на продукта. Да обобщим: смайт опаковките са по-отличителни, по-лични и по-комуникативни.

3. Умните опаковки представляват разрастващ се пазар – по принцип

IDTechEx прогнозира, че до 2023 г. глобалният пазар на опаковки с вградена електроника ще нарасне почти двадесет пъти: от настоящите

75 милиона до около 1,45 милиарда щатски долара. Анализаторите от MarketsAndMarkets изчисляват, че продажбите на глобалния пазар на всякакви форми „високотехнологични“ смарт опаковки през 2020 г. ще достигнат стойност от порядъка на 40 милиарда щатски долара. И все пак пробивът изостава поради една важна пречка: разходите. Тъкмо тук множество тенденции не успяват да достигнат свързаните с тях очаквания.

Според Асоциацията за органична електроника (Organic Electronics Association) до 2021 г. подлежащата на отпечатване електроника, давана като пример на ключова технология за икономическото производство, няма да може да генерира по-комплексни системи. От Асоциацията смятат, че твърде малко компании проявяват склонност да вземат участие в пилотни проекти и изпитания. Вследствие на това първоначалните разработки биват ограничени до индивидуални кампании във високо-ценовите сегменти – преди всичко този на премиум спиртните напитки.

4. Става дума за интеграция...

Електрониката може да бъде интегрирана в опаковките по начин, подходящ за серийното производство на големи партии, като твърде значимите скокове на цените бъдат избегнати.

Няколко производители и доставчици на опаковки вече предлагат технологични концепции, които могат да бъдат използвани за „смартифициране“ на опаковките, например чрез прилагането на печатни електронни елементи, включително светлинни ефекти или етикети за комуникация в близко поле (near-field communication или NFC), които в обичайния случай предлагат интерактивна информация.

5. ...и стандартизация

За да стане този тип технология подходящ за масово производство, на помощ идват стандартите. Разработването на стандарти за печатна електроника вече е в ход. В Германия стандартът DIN EN 62899 би следвало да урежда какви ще бъдат производствените материали и оборудването за печатна електроника в бъдеще. На международно равнище експертите, свързани с Международната електротехническа комисия (IEC) работят върху стандарти за материали и оборудване за печатни електронни компоненти, чието публикуване се очаква в рамките на идните две години.

6. Освобождането трябва да бъде регулирано

Според експертите освобождането от смарт опаковките се явява друга пречка пред



- * ОПАКОВЪЧНИ МАШИНИ
- * ХЛЕБОНАРЕЗНИ МАШИНИ, ЛИНИИ НАРЯЗВАНЕ И ПАКЕТАЖ НА ХЛЯБ
- * МАШИНИ ЗА ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВОТО И СЛАДКАРССТВОТО
- * ЕКСТРУДЕРИ ЗА ПАСТА/МАКАРОНЕНИ ИЗДЕЛИЯ
- * ШПРИЦ МАШИНИ ЗА СЛАДКИ
- * ОХЛАДИТЕЛИ И СМЕСИТЕЛИ ЗА ВОДА



АНЛ БЪЛГАРИЯ

опаковъчни машини®



- * ПЕЧАТЕЩИ ДАТА УСТРОЙСТВА – ПРИНТЕРИ
- * МИЯЛНИ МАШИНИ ЗА КАСИ, ТАВИ И ДР.
- * ПОМОЩНИ МАШИНИ
- * КОНСУМАТИВИ

АНЛ – БЪЛГАРИЯ ЕООД

София 1700 | бул. Симеоновско шосе 40

тел.: 02/ 868 93 10, 0888 330 388

e-mail: office@anlbg.com | www.anlbg.com



MULTIVAC RX 4.0

Бързо разширение на потенциала за гоставка на линейни решения

От 01.12.2017 г. MULTIVAC Sepp Haggenmüller SE & Co. KG придобива всички активи на подразделението за производство на слайсери на VC999. Благодарение на тази допълнителна стратегическа стъпка в посока "Better Processing" специалистът в опаковането вече е в състояние да предложи цялостни опаковъчни линии за нарязани продукти като сирене, месо и шунка.

Подразделението за производство на слайсери на VC999 е сравнително нова бизнес единица, основана само преди пет години като част от VC999 – компания, работеща успешно вече дълги години в сектора на опаковъчните машини. Подразделението за слайсери произвежда най-съвременните нарязващи решения за промишлени цели, които отговарят на най-високите хигиенни изисквания и имат модулен дизайн. По стратегически причини VC999 реши да се откаже от тази бизнес единица.

След приключването на сделката по придобиване, MULTIVAC ще продължи да използва настоящия производствен обект на VC999 в Бухенау (Даутфетал) като развоен център за производство на прототипи. Масовото производство на слайсери ще се осъществява в централата на MULTIVAC във Волфертшвенден. В момента се планират екстензивни инвестиции в изключително модерен производствен обект и това ще включва най-съвременните съоръжения за приложни технологии. Още от началото на декември на клиентите на MULTIVAC ще се предлага възможността за извършване на тестове на цялостни линии за нарязване в централата на MULTIVAC във Волфертшвенден, Германия.

Линии за нарязване във всички производствени обеми

Придобиването в сектора на слайсерите е важна стъпка за MULTIVAC. Това означава, че MULTIVAC вече е в състояние да предложи на своите клиенти цялостни линии за рязане и опаковане във всички производствени обеми. За да завърши обхвата в сектора на нарязването, неотдавна MULTIVAC сключи допълнително стратегическо споразумение с други индустриални партньори. От скоро портфолиото на BIZERBA за обработване на малки партиди е част от офертите на Групата MULTIVAC в световен мащаб и тази гама от слайсери перфектно допълва портфолиото от опаковъчни машини на Групата за производство на малки и средни партиди. За да отговори на изискванията на сектора за обработка на големи

обеми продукция, в бъдеще MULTIVAC ще пусне на пазара продуктите FORMAX от PROVISUR в избрани региони.

Обслужване на клиенти и поддръжка в световен мащаб

Навлизането в сектора на слайсерите не е нова територия за MULTIVAC, тъй като MULTIVAC има дългогодишен опит в продажбите и сервиза на подобни продукти. Това ще позволи на Групата да гарантира, че ще бъде осигурен достатъчен капацитет за продажби и услуги, както и цялостно снабдяване с резервни части за гамата от слайсери на всички пазари. Това важи и за всички продукти на партньорите на MULTIVAC.

Решения за нарязване с максимална ефективност

С навлизането си в бизнеса за нарязване MULTIVAC изпълнява същественото условие за оптимизиране на степента на интеграция на нарязващите машини в автоматизирани опаковъчни линии, с цел не само да се намали рамата на автоматичните линии за нарязване, но и да се увеличи производителността на тези решения. В бъдеще всички продукти на MULTIVAC, включително слайсери и оборудване за зареждане, ще бъдат управлявани чрез единна платформа за управление. Първите решения за ефективно свързване на машините за нарязване и термоформоващите опаковъчни машини бяха представени от MULTIVAC още по време на изложението IFFA през 2015.

За допълнителна информация:

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

Премиум стъкло

То може да е по-тежко, да е забранено на фестивали и други публични събития поради факта, че е чупливо, но нищо не подчертава премиум качеството така, както го прави стъклото. Въпреки масовото преминаване към устойчивите кенчета, картонени и PET опаковки, стъклото запазва позициите си, тъй като потребителите разбират неговия потенциал за рециклиране и най-вече оценяват неговия луксозен вид и усещане.

Наследството на вината и бирите, бутилирани в стъкло, поставя началото на упражнението по изграждане на марката, а там стъклото се радва на репутация, която няма как да бъде пропускана. То продължава да бъде популярният избор особено при занаятчийски изработваните безалкохолни питиета, вина, бири и спиртни напитки. Както казват от производителя Allied Glass, който в момента се радва на 25 процента пазарен дял в своя ключов сегмент на бутилките за високия клас шотландско уиски: „Нашият бизнес се отличава с иновативност, бързина на достигане до пазара, крайни продукти от премиум сегмента и съкратени производствени цикли.“

И така, защо тъкмо бутилките се оказват отговора за толкова много крафт пивовари? Специалистката по напитките и автор

за Friends of Glass (Приятели на стъклото - <http://www.friendsofglass.com/>) Джейн Пийтън отговаря: „Бутилките могат да предложат такова разнообразие. Формата на бутилката може да се използва за изковаване имиджа на дадения бранд и някои пивовари въвеждат отличителни форми, които наистина изпъкват сред „тълпата“. Още повече, предвид че крафт бирата е занаятчийски продукт, със своя нестандартен външен вид, приспособим дизайн и техническо съвършенство занаятчийската опаковка е от първостепенно значение, а стъклените бутилки могат да предложат на пивоварите всичко това. Някои брандове използват амбалаж, оформен като бутилки за шампанско, затворени с коркови тапи като за шампанско, които изглеждат превъзходно.“



SIGEP 2018: Все по-глобално изложение



Официално започна отброяване на времето, оставащо до **Sigep** – изложение на занаятчийски сладолед и сладоледени изделия, сладкарски изделия, тестени изделия и кафе, организирано от **Italian Exhibition Group**, която поддържа и подновява своето безспорно водачество на международно ниво. Професионалните производители от сладкарската индустрия ще могат да посетят **39-то издание от 20 до 24 януари, 2018 г.** в палатите на панаира в гр. Римини, Италия.

Sigep 2018 предлага богат асортимент от събития, състезания и срещи, които ще се разгърнат на предоставените 129 000 кв. метри за организиране на експозиции.



достигнало до своето 4-то издание, ще вземат участие 12 сладкарки, избрани измежду най-добрите претендентки от целия свят. Тази година званието **Царица на сладкишите** ще си оспорват представителки на Австралия, Бразилия, Колумбия, Филипини, Франция, Япония, Индия, Мароко, Мексико, Русия, Тайланд и САЩ.

Младите конкурентки трябва да бъдат одобрени от Жури, съставено от 12 члена. Инициатор е председателят маестро Роберто Риналдини (известен

италиански сладкар, Световен шампион по сладкарство – б.р.), а председател е маестро Иджини Массари.

В италианския шампионат Шеф сладкар ще се състезават най-добрите сладкари под наслов „Произведено в Италия“, което

ще стане в събота и неделя (20 и 21 януари). Престижното състезание е организирано от Sigep и Conprait и в него ще участват 17 конкуренти от цялата страна в 3 различни специалности: изделия от шоколад, захарен сладкиш и шоколадова торта, сладоледен сладкиш и сладоледена торта.

Италиански шампионат Juniores по сладкарство и шоко-

латиерство: три състезания на тема „Звезди и легенди“.

Това е изключителна възможност за откриване на млади национални таланти в областта на сладкарското изкуство. Организирана се от Conprait и Sigep, в сътрудничество с Amri, и ще се проведе в събота 20 януари. Победителят ще представлява Италия на Международния шампионат Juniores по сладкарство, който ще се проведе през 2019 в Римини.

SIGEP и бъдещите кадри

Друга ключова дума по време на провеждането на Sigep 2018 г., ще бъде **професионалното развитие**, винаги представляващо основен елемент от света на Sigep. Дванадесет професионални училища от цяла Италия, от Венеция до Пескара, ще се състезават в сряда, 24 януари, в един нов **Конкурс по сладкарство**, в храма на шампионатите за този сектор – Pastry Arena.

Освен това се подновяват срещите с млади участници (**Sigep Giovani**) – една голяма възможност за студентите, придружавани от своите преподаватели, да се срещнат с производителите, което създава възможности за договаряне на стажове във фирми.

Кафето ще намери своето освещаване в **Barista & Farmer**, първото международно шоу за таланти, изцяло посветено на най-обичаното зърно.

Нараства вниманието към занаятчийските сладкарски изделия – в павилионите B7-D7 ще намерите пълна линия от сладкарски изделия в комбинация с тестени изделия, с още по-сериозно фокусиране върху съставките, добавките, както и полуфабрикатите.



Интернационалността ще бъде най-бляскавата характеристика на предстоящото изложение. То ще придобие наистина глобално измерение, благодарение на богатата програма от шампионати и други съпътстващи събития. В сладкарския сектор, предстоящите събитията се оформят и обогатяват с допълнителни престижни срещи.

Царица на сладкишите 2018 г. (Pastry queen 2018): 12 сладкарки от целия свят ще си оспорват титлата. Едно от най-важните събития, дългоочакваното завръщане на **Световния женски шампионат по сладкарство** ще се проведе на 22 и 23 януари. В състезанието,

Соята – алтернативна маслодайна култура за България

Произход на маслодайната култура соя

Соята е едно от най-древните растения. Дивият предшественик на култивираното днес растение е видът *Glycine soja* – местен сорт за централен Китай. Началото на култивирането датира от преди около 5 000 години.

В Западна Европа соята е внесена от Енгелберт Кемпфер, който през 1685 г. посещава Азия. Като култура със стопанско значение обаче соята се отглежда едва от 1885 г. През 1898 г. в САЩ са внесени голям брой сортове соя от Азия и Европа, в резултат на което започва целенасочена селекция и промишлено отглеждане

Соята навлиза в България от Русия и Румъния в годините след Освобождението. Първите опити за отглеждане на соя са проведени през 1905-1908 г. в опитната станция „Образцов чифлик“. През 1917 г. професор Асен Златаров отглежда соя в района на с. Сестримо, като добива по 180 кг/дка. През 1934 г. в страната се основава българо-германско търговско дружество за производство и търговия със соя наречено „СОЯ“. Дружеството е предоставяло семена за посев, препарати и изкупувало соята предимно за износ за Германия. Гарантираното изкупуване



и добрата изкупна цена стимулирало дребните производители, като този успешен модел просъществувал до Втората световна война.



Световно производство на соя (млн. тона)

(млн. тона)	2011	2012	2013	2014	2015	2016
1.САЩ	83,2	82,1	89,5	108,0	106,9	117,2
2.Бразилия	72,0	83,5	87,5	94,5	97,5	114,0
3.Аржентина	48,0	51,5	54,0	56,0	55,0	56,0
4.Китай	13,5	12,6	12,2	12,4	10,5	11,8
5.Индия	11,0	11,5	11,0	10,5	7,1	10,5
6.Парагвай	6,4	7,8	8,1	8,5	9,2	10,0
7.Канада	4,2	4,9	5,2	6,1	6,2	6,5
8.Други	13,1	14,1	16,5	19,4	20,4	23,5
ОБЩО	251,5	268,0	284,0	315,4	312,8	349,5

Източници: USDA: FAS: Oil world Germany – 25.08.2017

Световното производство на соя

- Световното производство на соя непрекъснато се увеличава, като през 2016 г. достигна рекордните 349,5 млн.тона.

- Най-големият световен производител на соя е САЩ със 117,2 млн. тона / 2016 г. следван Бразилия с 114 млн.тона/ 2016 г. и Аржентина с производство от 56 млн. тона/ 2016 г.

- Китай и Индия са основните производители на соя в Азия с производство от 10-11 млн.тона Няма друго растение в света, което за 100 дни да произведе толкова протеин, растително масло и други биологично ценни съставки, като соята.

Соята е категорично най-атраktivния източник на растителен протеин и енергия за фуражите за животните. Тя представлява 57% от световното производство на маслодайни култури в



2020), в която е залегнал приоритет за увеличаване дела производството на азот фиксиращи култури, към които спада и соята.

Право на подпомагане по схемата за обвързано подпомагане за протеинови култури имат производители на територията на цялата страна, които отглеждат минимум 0,5 ха допустими площи от следните протеинови култури: фасул, леща, нахут, грах (фуражен за зърно), фъстъци, соя, бакла, люцерна и други. Помощта по схемата за обвързано подпомагане за протеинови култури се определя на хектар отглеждана култура. Поради ограничените поливни площи в страната отглеждането на соя в България е пряко зависимо от климатичните условия и доведе до спад в реколтираните площи и произведената соя през 2016 и 2017 год. независимо от растящото вътрешно потребление на соев шрот.

Основни изводи

- Световното производство на маслодайни култури, респективно и в България, е в пряка зависимост от активните климатичните промени (застудявания; засушавания; поройни дъждове и урагани, и други климатични аномалии).

Именно поради промените в климатичните условия в страната ни отглеждането на соя е свързано с развитието на поливно земеделие което тепърва се финансира от ПРСР 2014-2020, както и приемане на национални мерки за изграждане на национална водопреносна мрежа и определяне на единна цена на водата за поливане.

- Очаква се динамична промяна в отглеждането и преработката на маслодайните култури в света и Европа поради:

а/ ограничаване развитието на маслодайната палма чрез регулиране непрекъснатото засяване на нови плантации за сметка на изсичането на тропическите гори. ЕС обсъжда проект за прилагане на стандарт „устойчиво палмово масло (RSPO)“. Тези мерки ще доведат до ограничаване безконтролното отглеждане, производство и предлагане на палмовото масло на световния пазар. Това ще повиши интереса към другите основни растителни масла – на първо място на соевото масло и ще активира преработката на соя в света.

б/ дебата в ЕС за ограничаване на конвенционалните биогорива от 2020 г., ще доведе до намаляване биодизела, произведен от рапица, респективно ще намали производството ѝ в ЕС. За да се компенсира загубата на рапичен шрот ще се увеличи търсенето и вноса на соев шрот. Това ще промени производството и преработката на маслодайни семена в Европа, респективно в България и ще ги насочи към соята.

- Преработката и потреблението на продукти от преработката на соя в ЕС непрекъснато се

Табл. № 13 Консумация на соев шрот, хил. тона

Ключови страни	2011	2012	2013	2014	2015	2016
1. Германия	4 494	4 403	4 102	4 038	3 908	4 165
2. Франция	3 737	3 653	3 334	3 382	3 783	3 551
3. Италия	3 335	3 082	2 826	3 128	3 279	3 317
4. Испания	4 313	3 953	3 509	3 984	4 136	4 306
5. Англия	2 378	2 262	2 182	2 373	2 630	2 620
6. Холандия	2 576	2 506	2 494	2 675	2 348	2 393
7. България	110	101	107	113	129	146
8. Други	8 483	8 077	7 778	7 971	8 923	9 611
Общо	29 426	28 037	26 332	27 664	29 136	30 109

Източник: FEDIOL -годишна статистика (2011-2016 г.)

ВНОС И ПРОИЗВОДСТВО НА СОЯ В ЕВРОПА



ЕС внася над 30 милиона тона соя от Северна и Южна Америка всяка година



400,000 ха соя отглеждана в ЕС днес представляват само около 3% от потребностите на ЕС



Производството на соя в ЕС е все още малко, но стимулирано в ЕС

Източник: U.S. SOY for a growing world

увеличават и са налице потенциални стратегически пазари в ЕС за соево масло и соев шрот произведени в България.

- Страната ни е една от малкото държави в ЕС, която не отглежда и не преработва соя. Годишно се произвеждат 2 -2,5 млн. тона маслодайни семена основно слънчоглед и рапица, от които се изнася почти цялото количество рапица (350-500 хил. тона) и 600-800 хил. тона слънчоглед. Същевременно наличните производствени мощности имат преработвателен капацитет над 3 млн. тона/г., т.е. налице е свободен преработвателен капацитет за преработка на други маслодайни култури каквато е соята.

За целта е необходимо допълнително оборудване за подготовка на соята за преработка и производство на соев шрот с високо съдържание на протеин. Така ще се задоволят потребностите на родната фуражна индустрия и ще се увеличи износет на крайни продукти (соев шрот и соево масло) с висока добавена стойност.

*инж. Марияна Чолакова,
изп. директор на „Сгружение на производителите на растителни масла и маслопродукти в България“*



Ехо от изложенията

Всяка една машина трябва да „говори“ с всички останали машини и всеки човек в едно предприятие – това бе едно от заключенията, направени по време на семинара „По пътя към Индустрия 4.0“, организиран от ЦСБ-Систем България ЕООД, който бе част от съпътстващата програма в рамките на провеждащите се от 8 до 11 ноември в Интер Експо Център изложения МЕСОМАНИЯ, СВЕТЪТ НА МЛЯКОТО, БУЛПЕК, САЛОН НА ВИНОТО, ИНТЕРФУД & ДРИНК и СИХРЕ.

Започвам с този актуален семинар, защото залите на ИЕЦ не само че бяха препълнени от изложители, но и съпътстващата програма изобилстваше от интересни събития, изкушаващи професионалиста с многообразието и актуалността си.



Петко Делибеев



Доказвайки се за пореден път като най-успешната платформа за бизнес в отрасъла, изложенията разшириха своите мащаби. Продукти и иновации представиха над 450 фирми, 80 от които бяха чуждестранни участници. Повече от 150 компании се включиха за първи път в събитието, което ежегодно посреща производители, дистрибутори и търговци, представящи храни, напитки, машини, технологии, опаковки, хотелско и ресторантско оборудване, обзавеждане... и още много. Затова не е случайно, че повече от 22 800 са посетителите на изложенията, с право определяни като най-голямото бизнес събитие за годината в София. В изпълнените до краен предел шест изложбени зали, с обща площ от 16 000 кв. м, на едно място се срещнаха всички сектори на хранително-вкусовата промишленост и хорека.

Всъщност, наред с домакините, принос за този успех имат и браншовите организации от отрасъла, за което управителят на Интер Експо Център, г-н Ивайло Иванов, благодари при откриването: „За нас от Интер Експо Център е голяма чест, че за поредна година толкова много браншови организации обединяват усилия, за да се получи най-голямото бизнес събитие в София.“

Тук могат да се изредят още много хубави думи на гостите, присъстващи на откриването, но цитираните по-горе резултати показват стойността на тези изложения и са гаранция за наистина сериозните постижения на нашата хранителна и питейна индустрия. Само ще допълня, че със „Златен медал и диплом“ от изложението си тръгнаха 55 продукта на български производители – достатъчно красноречиво доказателство за техните възможности.



Ректорът на УХТ с внимание изслуша думите на отличничката на випуска, инж. Христина Неделева, която му връчи капсулата с имената на випуска

Снимки за спомен минути преди началото на тържеството



Втори декември 2017 година ще остане в паметта на 735 млади хора, възпитаници на Университета по хранителни технологии в Пловдив. И както не без гордост сподели ректорът, проф. д.т.н. инж. Кольо Динков, от 527 бакалаври и 208 магистри, отличниците са 116, от които 11 пълни отличници. В приветствените си думи към абсолвентите от випуск 2017, проф. Динков каза още:

Днес вие завършвате един дълъг и труден път, започнат преди повече от четири години. Път, белязан с много усилни дни и безсънни нощи, посветени на разкриване на тайните на хранителната наука. Тук, в Университета, всеки един от вас е съградил основите, за да стане добър професионалист, достоен млад човек, готов да развива и гради своето бъдеще и да се справя с предизвикателствата на времето...

Скъпи абсолвенти, в деня на промоцията вие се разделяте със студентските си години, раздяла, събрала в себе си надеждата, вярата за едно ново бъдеще. Този ден няма да се повтори и може би сега е времето за една символична равностетка, времето, в което всеки може да извърви своя съкровен път на спомените от изминалите години и да съхрани завинаги най-ценното от тях.

След броени минути ще поемете заслужено в ръцете си атестациите за придобитите през годините знания. Носете ги в името на вашето професионално преуспяване, за издигане престижа на нашия университет. Вашите дипломи, скъпи абсолвенти, са резултат от дългогодишния ви всеотдаен труд. Те ще ви помогнат да се самоусъвършенствате в областта, на която ще се посветите.

Бъдете здрави, с висок и силен дух, освободени от догми и предрасъдъци, с висок морал и професионално богати, не спирайте да търсите, не преставайте да вярвате и не забравяйте, че бъдещето принадлежи на тези, които вярват на своите мечти.

Успешен старт по професионалния ви път!

По традиция отличникът на випуска, тази година това е инж. Христина Неделева, специалност Технология на ферментационните продукти, връчи на Ректора капсула с имената на всички дипломанти от випуска.

Присъединяваме се към пожеланието на проф. Динков и желаем здраве и успешен професионален път на бъдещите технолози!



Да работим Всички заедно

Един от водещите отрасли в нашата икономика за пореден път отпразнува своя празник – Денят на хранително-вкусовата промишленост в България.

Организиран от Съюза по хранителна промишленост към ФНТС, със съдействието на МЗХГ, УХТ, БАБХ, ФНТС и браншови организации от отрасъла, празникът събра около 300 производители, научни работници и специалисти, ученици, дошли не само да отбележат Денят, но и да чуят какви са тенденциите и перспективите пред хранителната ни индустрия. А имаше от кого – освен официалните гости, лекторите на Четиринадесетата национална научно-практическа конференция с международно участие, под интригуващия наслов „Какво (не) знаем за храните“, изнесоха много и интересни теми – от икономически, през актуалните въпроси на цифровизацията, до традиционните проблеми на ХВП. Събитието бе под патронажа на Министъра на земеделието, храните и горите, а за успешното му реализиране помогнаха и много фирми от отрасъла.

Председателят на СХП, д-р Светла Чамова представи присъстващите гости и в приветствието си към участниците се спря на някои основни моменти от днешния ден на отрасъла и подчерта: *Ясно е, че ако работим усърдно сами ще стигнем далече, но още по-ясно е, че ако работим заедно, ще стигнем страшно далеч. Затова нека на днешния ден ние си пожелаем това – Да работим всички заедно.*



... нека на днешния ден си пожелаем това – Да работим всички заедно. д-р Светла Чамова

Д-р Чамова се спря и на атаките срещу храните и храненето, които се засилват с всеки изминал ден. Тя не пропусна, оценявайки обществените нагласи, да сподели и тревогата си от все по-нахлуващите модни тенденции в храненето, които застрашават здравето на млади хора, от привнасянето в диетата на българина на продукти от други краища на планетата, които не са характерни за нашите географски ширини.



...за мен, като представител на политическото ръководство на МЗХГ, е чест, че отговарям за тази индустрия. зам.-министър Цветан Димитров

От празничната трибуна зам. -министърът на земеделието и храните, Цветан Димитров, се обърна с поздрав към всички в залата, като наблегна на присъствието на младите хора, дошли да уважат празника. Той изрази удовлетворение, че най-накрая отрасълът е намерил своя дом в МЗХГ: „Освен това,



че храните най-после бяха припознати, че има структура в Министерството, която да се грижи за храните, ние вече имаме и едно друго ниво, нивото, свързано с износа, с търговията с храните. Това са сравнително нови дейности, които функционират едва от две години, но благодарение на тях считам, че общите стремежи на индустрията и на държавата, ще бъдат по-лесно изпълнени“.

По-нататък той се спря на политиката на правителството в тази област, като подчерта, че това е секторът, който от години има положително външно търговско салдо, което непрекъснато расте – за миналата година са изнесени храни и земеделски продукти за 1 млрд. и 200 млн. евро повече, като делът на храните в тази цифра непрекъснато се увеличава.

Като даде за пример Закона за храните, Цветан Димитров изтъкна все по-тясното сътрудничество между държавата и бизнеса. В контекста на темата за партньорството бе развита и темата с износа на храни. Зам.-министърът подчерта, че българските храни са достатъчно качествени и над 75% от произведените у нас храни се търгуват в най-капризния пазар – в ЕС. Но, според него, производството на храни у нас нараства всяка година с 3-3,5 %, а нивото на износа се запазва. Т.е. необходимо е да се насочим към пазарите в трети страни. Именно тук той изтъкна необходимостта от партньорство с производителите, за да се защитават и техните интереси при преговорите с други държави.

Накрая отбеляза, че българската хранителна промишленост е успяла като един Феникс да излезе от пепелта на разрухата, да израсне нова индустрия, която всъщност вече дава облика на България. „Затова в началото на моето изложение се обърнах към младите хора – те да знаят къде се намират, да знаят къде влизат. Влизат в един бизнес, който е гордост за България. И се надявам те да поемат пътя на опитните колеги, които са тук, в тази зала.

Още веднъж искам да подчертая: за мен, като представител на политическото ръководство на МЗХГ, е чест, че отговарям за тази индустрия.“

След овациите, с които бе изпратен зам.-министърът на земеделието, д-р Чамова прочете моменти от приветствието на Омбудсмана на Републиката, г-жа Мая Манолова. В него между другото се казва: „Българската хранително-вкусова промишленост е една от най-бързо развиващите се и най-конкурентни индустрии у нас. И изключително важна е вашата мисия да формирате българския вкус и да защитите родното производство, което безспорно е най-доброто, защото е гаранция за качество и отличен вкус.“

Като на празник, бяха връчени много награди на партньори на СХП, както и на участници в Националния конкурс на СХП „Хранително-вкусовата промишленост – нови продукти и технологии 2017“.



Устойчив ръст на пивоварната индустрия в ЕС



Производството на пиво в ЕС за 2016 г. е над 400 милиона хектолитра

Устойчив ръст бележи пивоварният сектор в Европейския съюз, като положителната тенденция от последните няколко години се затвърждава. Производството на пиво в ЕС за изминалата 2016 г. е над 400 милиона хектолитра – ниво, което се постига за пръв път от началото на икономическата криза през 2008-а. Износът на бира от страните членки също регистрира растеж и достига 51 400 000 хектолитра.

Тези данни бяха представени по време на традиционния гала форум на Пивоварите на Европа „Бирата служи на Европа“ в Брюксел. Инициативата се провежда за седми пореден път и основен партньор на тазгодишното ѝ издание беше Съюзът на пивоварите в България (СПБ).

Сред двестата гости на събитието бяха изтъкнати експерти от бранша, депутати от Европейския парламент, представители на Европейската комисия и постоянните представителства на страните членки, неправителствени организации, журналисти и научни изследователи. В светлината на предстоящото председателство на страната на Съвета на ЕС събитието беше открито от посланика на България в Общността – Димитър Цанчев.

В своята реч той подчерта, че пивоварният сектор има съществен принос





към икономиката на ЕС и е ценен партньор в утвърждаването на високотехнологичните, природосъобразните, социални и здравни стандарти в страните от Съюза. Посланик Цанчев допълни, че българските пивовари са активни участници в тези процеси. По думите му по време на българското председателство ще бъдат разглеждани редица регулаторни въпроси, които касаят бранша и към които институциите ще подхождат с дължимата отговорност. *„Усилията на всички са насочени към намирането на балансирани решения за единния пазар и ясна законова рамка за бизнеса, работната сила и потребителите“*, категоричен бе посланикът.

В страните от ЕС броят на пивоварните вече достига 8500, като за 2016 г. е нараснал с 1100. Според анализаторите това означава, че всяка седмица отварят врати 20 нови обекта за производство на пиво, най-вече малки и средни предприятия. Едновременно с това секторът има и все по-голям социален принос. Той осигурява 2 300 000 работни места в Европа.

В този контекст пивоварната индустрия бе определена като фундаментална за икономиката на ЕС от Юрки Катайнен, вицепрезидент на Европейската комисия по въпросите на растежа, работната заетост, инвестициите и конкурентоспособността. Той също изтъкна, че инвестициите и иновациите в сектора водят до разкриване на нови работни места, създаване на нови предприятия, оживление по веригата на доставките и излизане на нови пазари.

„Само за 2016 г. износът на бира за трети страни възлиза на 1 милиард и 400 млн. евро. Това пряко се свързва с конкурентоспособността на европейската икономика и стимулирането на правилата за справедливи търговски практики дори на протекционистично регулирани пазари. Всеки експорт извън



Преди 10 години ми беше трудно да си представя, че българското знаме ще посрещна гостите на най-престижното събитие на Пивоварите на Европа в Брюксел. Владимир Иванов – председател на СПБ

Съюза на стойност 1 милиард евро създава 14 000 допълнителни работни места в ЕС“, обясни той. Катайнен допълни, че конкурентоспособен пивоварен сектор означава не само да се повишава трудовата заетост в ЕС, а и търговското присъствие и развитие на глобално ниво – в страни извън Общността.

В допълнение на това беше отбелязано, че между 2014 г. и 2016 г. консумацията на бира в Евросъюза се е повишила с 2%. За същия период износът на бира от страни на общността за трети пазари има ръст от 20 на сто. Годишно от производството и продажбите на пиво се генерират над 43 млрд. евро бюджетни приходи за 28-те страни на ЕС, като само приходите от акциз за 2016 г. са 11.3 милиарда евро.

Тенденциите в развитието на българската бирена индустрия не се различават от тези в Европейския съюз, стана ясно още на форума. Според актуалните резултати за 2016г. по обем на пазара на пиво с продажби от 5 550 000 хектолитра страната ни се нарежда на 12-то място в ЕС. Изпреварваме държави като Дания, Ирландия, Швеция, Словакия и др. Традиционен лидер в същата класация е Германия с реализирани 85 532 000 хектолитра бира.

България се нарежда на 12-о място и по консумация на бира на глава от населението със 76 л. Първите три позиции по този показател са на Чехия със 143 л, Германия – 104 л и Австрия – 103 л.

„Преди 10 години ми беше трудно да си представя, че българското знаме ще посрещна гостите на най-престижното събитие на Пивоварите на Европа в Брюксел. За Съюза на пивоварите в България е огромна чест и отговорност, че в навечерието на Българското председателство на ЕС ние сме съорганизатори на годишната гала вечер на индустрията.“ С тези думи Владимир Иванов – председател на СПБ, се обърна към присъстващите на форума.

Той обясни, че активното участие на нашата браншова организация е поредното доказателство за доверието, с което се ползва българската пивоварна промишленост и приноса, който имаме към общеевропейските ценности на сектора. По думите му членовете на Съюза произвеждат 98-99% от общо произвежданата у нас бира, осигуряват работна заетост за 2300 души и са изрядни данъкоплатци, като на годишна база внасят 95% от приходите от акцизи от продажбите на пиво.

„Нашият успех се дължи не само на икономическите ни резултати, а най-вече на общото ни разбиране за ролята, която имаме като корпоративни граждани и стриктното спазване на принципите за отговорни производствени, маркетингови и комуникационни стандарти“, допълни Иванов.



Юбилей на Кока Кола

Кока Кола Хеленик Ботлинг Къмпани България отбеляза 25 години от своята дейност у нас. Събитието уважиха министърът на туризма Николина Ангелкова, посланикът на Гърция Н.Пр. Григориос Василоконстандакис и заместник посланикът на САЩ, Н.Пр. Мартина Стронг. Привествия бяха получени от Българската агенция на инвестициите, от министъра на образованието, Комисията по защита на околната среда и водите и от министъра на българското председателство на ЕС много журналисти и бизнес партньори.

Откривайки събитието Светослав Атанасов, изпълнителен директор на Кока Кола ХБК България каза: *За тези 25 години имаме над 550 млн. евро инвестиции, които всяка година нарастват с между 20 и 40 милиона. Добавената ни стойност към българската икономика е в размер на 280 млн. евро, което е 0,6% от БВП на страната.*

България е доста специална държава в света на Кока Кола, която избра София за да отвори своите центрове за споделени услуги в областта на човешки ресурси и финанси. А Кока Кола Атланта също избра София в областта на ИТ бизнес процеси за свой център. Имаше два модерни производствени центъра, които непрекъснато разширяваме и модернизирате. Всичко това се прави от 2100 служители, които са пряко заети в нашата система, а с добавените партньори в други дейности общият брой става 21 000, което е 0,6% от пазара на труда в страната.

Г-н Атанасов подчерта непрекъснатото разнообразяване и обогатяване на асортимента на компанията: от газирани безалкохолни напитки в началото, през сокове, нектари и студен чай, минерална вода Банка, до енергийните напитки Монстър и алкохолни напитки, та до партньорството с Лаваца. Той се спря и на корпоративната социална отговорност, която заема сериозно място в дейността на фирмата: *Ние инвестираме около 700 хил. лв на година в програми, които са насочени в три основни аспекта: Първото*



нещо е развитие на младите хора – вече 12 хиляди млади хора преминаха през нашите програми за обучение и развитие. Стартираме безплатна платформа за обучение и карьерни съвети, за да помогнем на хората.

Вторият основен момент е свързан с природата и зелената идея. Вече имаме над 5000 дръвчета засадени през последните две години. Само за последните две години постигнахме 35% рециклирани отпадъци от опаковки, а в Костинброд и Баня имаме 14% подобряване използваемостта на водата, с 20% сме подобрили използваемостта на енергията, а през последните пет години имаме 31% намаляване на емисиите NO₂.

Светослав Атанасов не пропусна и още една полезна дейност на Кока-Кола – грижата за здравето на подрастващите – във футболните турнири, организирани от фирмата, всяка година участват около 16 000 млади хора. Освен това те подписват топъл обяд за 300 деца в неравностойно положение.

Нещата, които споделих са за нас огромен повод за гордост за



• Светослав Атанасов, изп. директор на Кока-Кола ХБК България, открива юбилейното събитие

всички служители от системата на Кока Кола – завърши изпълнителният директор на Кока Кола ХБК България, Светослав Атанасов, и благодари на присъстващите за тяхната подкрепа и за това, че са уважили празника.

Стоян Иванов, изпълнителен директор на Кока-Кола България акцентира върху поетия наскоро от Кока-Кола ангажимент на глобално ниво да намали захарта и калориите в своите продукти с 10%, като за България процентите ще бъдат 20. Така на практика всеки две от три напитки, произведени от компанията, ще са нискокалорични.

За юбилей си Кока-Кола ХБК България беше удостоена с почетния „Златен знак“ на Конфедерацията на работодателите и индустриалците в България и с почетния плакет на БЧК за партньорство в сферата на дарителството и доброволчеството.



Дефиниране област на интерес при определяне шупливостта на типов хляб чрез обработка на изображения

Ангел М. Данев, Христина Андреева, Атанаска Босакова-Арденска, Лена Костадинова- Георгиева

Резюме

В статията е представено изследване на характеристиката – шупливост на средината на типов хляб. Проведени са два типа анализи – физико-химичен и компютърен (чрез обработка на изображения). Разработена е програма на C# с графичен потребителски интерфейс. С помощта на разработената програма, правоъгълна област на интерес от изображенията на заснетите филии хляб се бинаризира и се определя процентното отношение на белите пиксели към общия брой пиксели в изображението. Получените стойности съответстват на шупливостта на средината получена по физико-химичния метод.

Ключови думи: област на интерес, обработка на изображения, тъмен хляб, шупливост на хляба

Region of interest definition by image processing in brown bread porosity evaluation

Angel M. Danev¹ *, Hristina Andreeva¹,
Atanaska Bosakova-Ardenska¹, Lena Kostadinova- Georgieva¹
¹ Department of Computer Systems and Technology,
Technical Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

***Corresponding author:** Angel Milchev Danev; Department of Computer Systems and Technology, Technical Faculty, University of Food Technologies, 26 Maritza blvd. BG-4002 Plovdiv, Bulgaria, mobile: ++359 883 45 43 75; E-mail: angel_danev_bg@abv.bg

Abstract

It was made a research in the report for a specific brown bread characteristic – porosity of the middle. Two types of analyses were made – physicochemical and computer one (through image processing). A software product with GUI (Graphical User Interface) implemented in C# was developed for brown bread images binarization and calculation of the percentage of white pixels to the total number of pixels in the image. These values correspond with the middle bread porosity obtained by physicochemical method.

Key words: region of interest (ROI), image processing, brown bread, bread porosity,

Въведение

Хлябът е основен продукт в хранително-вкусовата промишленост. Произвеждат се различни типове хляб, като най-популярният в България е белият. Не по-малко стойностен и важен за хранителната индустрия е типовият хляб. Той се произвежда по утвърден стандарт „България“, като основната суровина за неговото производство е пшенично „Типово“ брашно. Качеството на произ-



Мултисензорно определяне на концентрацията на ябълков сок

Радослав Василев, Недялко Катранджиев,
Николай Шопов, Ангел Кансъзов

Резюме

В настоящият труд е представена мултисензорна система за определянето концентрацията на ябълков сок.

Направен е обзор на достъпните информационни източници.

Представени са концентрациите от различни пет проби и резултатите от техното изследване.

Ключови думи: мулти-сензорна система, ултразвук, рефрактометър, термометър

Multisensory determining the concentration of apple juice

Radoslav Vasilev, Nedyalko Katrandzhiev,
Nikolai Shopov, Angel Kansazov

Department of Computing, Engineering Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

*Corresponding author: eng. Radoslav Atanassov Vassilev,
Department of Computing, Engineering Faculty, University of Food Technologies, 26 Maritza blvd. BG-4002 Plovdiv, Bulgaria,
tel.: +359 32 603 460; mobile: +359 877230000;
E-mail: rudi_vassilev@yahoo.com

Abstract

A multisensor system for defining the concentration of apple juice is presented in this article. An overview of the accessible information sources is given. The concentrations of five different tests and the results of their investigation are presented.

Keywords: multi-sensor system, ultrasound, refractometer, thermometer

Въведение

Качеството е многоаспектно понятие, играещо важна роля в човешката дейност и живот. То е свързано със способността на даден обект да удовлетвори потребностите и очакванията на потребителя, която може да бъде представена със съвкупност негови характеристики (Василев Р., 2015). Критерият за качество у хората е изграден на база жизнен опит, традиции, обучение и възпитание, предполагаемо използване на продукта. Качеството на соковете в международните стандарти се определя чрез органолептични и физико-химични показатели. Органолептичните показатели се изследват със средствата на сензорния анализ и включват изисквания за вкус, цвят, аромат и консистенция. Те трябва да съответстват на натуралните плодове или зеленчуци, от които е получен сокът. Физико-химичната характеристика на сока включва обикновено два или три показателя в зависимост от неговия вид. Това най-често са сухо вещество, киселинност и етилов алкохол. Основен физико-химичен показател за всеки сок е



борса

Уважаеми читатели,

Искаме да ви помогнем в напрегнатото бизнес ежедневиe – съобщете ни какво търсите или предлагате и ние ще го поместим в нашата Борса.

Не забравяйте, че общият брой на потенциалните ви читатели е над 7000. А цената за публикуване на вашата обява е само 25 лв. без ДДС!



Работа предлагат:

➤ Лесафр България

Искате да работите във водеща световна фирма и с висококачествени продукти за хлебопроизводството?
Станете част от екипа на LESAFFRE.
Във връзка с разширяването на дейността си в България, Лесафр България търси търговци-демонстратори, специалисти в сферата на хлебопроизводството.
За контакти: 088 739 5830 или office@lesaffre.bg

➤ „Ремко“ ООД

търси работник за работа в склад (мъж), за предпочитане завършил Професионална гимназия по хранителни технологии.

За контакти:
02 957 1147; 02 957 1160

Продават:

➤ Продавам машини за производство

на сладкарски изделия

1. Шприц машина за дребни сладки – 8500 лв.
2. Тунк машина + хладилен тунел (4 м.) – 8000 лв.

3. Хоризонтална пакетираща машина (за изделия с широчина до 30 мм.) – 3000 лв.

4. Хоризонтална пакетираща машина (за изделия с широчина до 150 мм.) – 5500 лв.

5. Разточна машина – 4500 лв.

6. Шприц машини за сладки с пълнеж – 3500 лв.

7. Шоколад машина (120кг) – 5000 лв.

8. Миксер (100 л.) – 5500 лв.

9. Миксер (60 л., с три басана и 4 бъркача) – 3000 лв.

10. Кухненски робот (30 л., с два басана и набор от приставки) – 1500 лв.

11. Ротационна фурна (за 18 тави с две колички) – 4000 лв.

12. Ротационна фурна (за 12 тави) – 2000 лв.

13. Топилка за шоколад (2 отделения по 50 кг.) – 800 лв.

14. Дробилка за ядки – 1500 лв.

15. Дозираща машина за кекс – 800 лв.

16. Мелница за пудра захар – 500 лв.

17. Машини за опаковане с термосвиваемо фолио – 500 лв.

18. Резачна машина за сухи пасти – 500 лв.

19. Резачна машина за вафли – 500 лв.

20. Друго оборудване (Хокер, Фритюрник, Полуавтоматичен шприц, Пекачи за вафлени кори, Количка от хром-никел за насипни материали, Хладилници/Витрина, Тави, Колички за тави, Стелажни колички, Бокс колички, Сладкарски каси, Пластмасови палети, Работни маси с плотове от хром-никел)

Всички машини функционират и са в добро техническо състояние.

За контакти:

Ганчо Япчиджиков – 088 836 1200

➤ Продавам различни принадлежности за хлебопроизводство и сладкарство:

- форми за хляб;
- тави;
- стойки за торти;
- гребки за брашно;
- форми и др.

Цени по договаряне

Лице за контакт:

Християн Борисов

тел.0899 92 92 92; e-mail: hr_borisov@abv.bg

**БОЛЕЗНЕНИ
НОКТИ...!?**

ИМА РЕШЕНИЕ !!!

**БРЕКЕТИ (СКОБИ)
ПРИ ДЕФОРМИРАНИ
ИЛИ ВПИТИ НОКТИ**

0878109421

www.beautyface-bg.com



Наближават хубави празници и за всеки от нас приятната изненада носи допълнителна радост. Предлагаме ви, без да сте били при ескимосите, да изненадате близките си с едно ескимоско иглу. Не, няма да живееете в него – просто след хубавата празнична вечеря ще си засладите с него...

Кейк „ескимоско иглу“

Продукти:

½ чаша сушени стафиди,
½ чаша тъмен ром,
1½ чаши пресято брашно за кейк,
½ чаша счукани на много дребно лешници,
½ чаена лъжичка бакпулвер,
1 чаша захар на пясък,
1 чаена лъжичка настъргана лимонова кора,
500 г. нарязано солено масло със стайна температура,
4 яйца,
¼ чаша сметана,
1 чаена лъжичка лимонова есенция,
1 чаша необезмаслено прясно мляко,
3 супени лъжици бяло брашно,
¾ чаша захар,
1 парче от 112 г. разтопен и охладен до стайна температура бял шоколад,
15 малки бонбони машмалоус,
340 г. разполовени по дължина големи бонбони машмалоус,
пудра захар

1. Как да изпечете кейка:

Заоплете фурната до 160°C. Подмажете и набрашнете форма за сладкиш във вид на полусферична купа или огнеупорна стъклена такава. В микровълнова фурна поставете рома и стафидите за 30 секунди, след което ги оставете да престоят 15 минути. В друга купа смесете брашното, лешниците и бакпулвера. В трета чиста купа разбъркайте захарта на пясък, лимоновата кора и 225 г. масло. Използвайки електрически миксер на средна скорост ги разбивайте 3 минути или до светло и бухнало. Добавяйте едно по едно яйцата, разбивайки по 30 секунди след всяко прибавяне и остъргвайки стените на купата, ако е необходимо. Прибавете гъстия крем, лимоновата есенция, сместа с брашното и сместа със стафидите. Разбивайте 30 секунди до пълното им смесване. Ползвайки лъжица, изсипете тестото във формата за печене. Печете 30 минути или докато клечка за зъби, пъхната в кейка, не излезе чиста. Оставете го да се охладите за 10 минути. Извадете го от формата за печене

и сложете върху метална скара за охлаждане. Оставете го да изстине напълно.

2. Как да направите глазурата:

В малка тенджерка на средна температура бавно смесвайте прясното мляко с брашното, за да се оформи гладка смес. Разбивайте непрекъснато. Сложете сместа да заври, разбърквайте непрекъснато до сгъстяване. Изсипете готовия крем в издържача на топлина купа. Покрийте с капак. Оставете да престои 30 минути или докато не се охлади до стайна температура. В чиста купа, използвайки електрически миксер на средна скорост, разбивайте останалото масло и захарта около 4 минути или до светло и бухнало. Намалете скоростта на бавни обороти. С работещ миксер бавно прибавете охладения крем към сместа с маслото, остъргвайки стените на купата. Разбивайте 10 минути или докато захарта не се разтвори напълно. Прибавете разтопения бял шоколад. Разбивайте още 30 секунди.

3. Как да украсите кейка:

Сложете кейка върху поднос за сервиране. Изрежете малък правоъгълен клиновиден отвор

от него, за да направите вратата на иглуто. Намажете до гладко с глазурата върху кейка. Наредете малките бонбони машмалоус около отвора, за да направите портал на вратата. Притискайте ги внимателно, за да ги прикрепите здраво към глазурата. Наредете големите бонбони машмалоус с плоската страна отдолу върху останалия кейк, като го покриете изцяло с тях. Поръсете с пудрата захар. Украсете с изрязани марципанени фигурки във формата на пингвин, северен елен и звезди или, ако искате, с бисквитки.

Лесни декоративни изрезки без печене

Нямате време да направите бисквитки? Заменете ги със зимни фигурки от марципан. За да ги направите, върху работна повърхност, поръсена с пудра захар, разточете марципан до дебелина 0,6 см. Изрежете форми от него. Украсете ги с оцветени глазури и поръсете, ако желаете, с пудра захар.

Мая Гелева

По сн. „First for women„

ФНТС ВИ ПРЕДЛАГА

КОМПЛЕКСНИ УСЛУГИ:

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

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

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

ЗАПОВЯДАЙТЕ ПРИ НАС!



Зала №4



Зала №3

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

Цените са без ДДС!

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

Национален дом на науката и техниката

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



Производство и търговия на суровини и материали за сладкарството и хлебопроизводството

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



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

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



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

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



GENESIS LABORATORIES
ЗАКВАСКИ
ПРОБИОТИЦИ

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



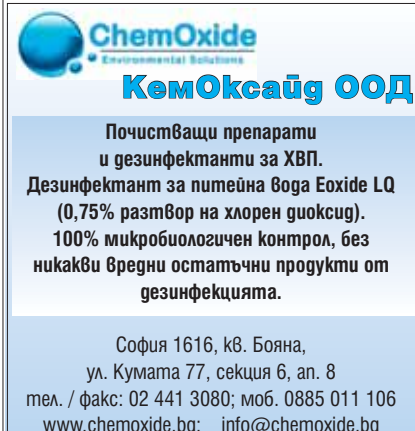
Lactina
НАТУРАЛНИ ЗАКВАСКИ
ОТ БЪЛГАРИЯ

www.lactina-ltd.com



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

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



ChemOxide Environmental Solutions
КемОксајд ООД

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

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



„Градус-1“ ООД **Градус**
Естествено - акусно месо!

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

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



ХИДРОХ БЪЛГАРИЯ
ОБРАБОТКА НА ВОДИ

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

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



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

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



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

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

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



АКУМПЛАСТ АД
Широк асортимент от каси за хляб и хлебни изделия, хранителни продукти, месо и колбаси, плодове и зеленчуци, растителни масла, бира, безалкохолни напитки и минерална вода.
Кутии за технологично 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

**„ДИМИТЪР
МАДЖАРОВ-2“ ЕООД**

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

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

радиком

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

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

КОНТБУЛ-2007 ООД

**Алуминиеви фолиа и
опаковки
Печат алуминиево фолио
Пластмасови опаковки**

1000 София
ул. Искър 24 вх. Б ет. 1
тел./факс: 02 946 19 24
GSM: 0876 487 674
0879 380 003
e-mail: office@contbul-2007.com
www.contbul-2007.com

Яйца и птици-ЗОРА-АД

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

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

„РАДУЛОВ“ ЕООД

**Газирани,
негазирани
напитки**

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

ПИКАНТ

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

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

LB BULGARICUM

**Производство
и търговия
с млечни
продукти**

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

КАЧЕСТВО ОТ ГРАДИНИТЕ НА ДЕРОНИ

DERONI
1991

Кулинарно Майсторство
ОТ 1991

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

**Хайпро
България ООД**

**Производство
на фуражи, концентрати
за фуражи, яйца
и стокови носачки**

5200 Павликени,
ул. Дъското шосе 6,
тел.: 0610 52669,
факс: 0610 52670;
e-mail: office@hipro.bg
www.hipro.bg

„ПИЛКО“ ЕООД

**Производство и преработка
на птиче месо**

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



**Българконсерв
Руните**

**Консервирани
зеленчуци.
Компот**

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

ПОЛИФОЛ ПОЛИФОЛ
ЕООД

**Опаковъчни
машини, опаковки
и фолиа**

4231 Асеновград,
ул. "Атанас Свещаров" 15
тел./ факс: 0331/ 63 868
e-mail: polifol@dir.bg;
polifol@abv.bg

С КООП ХВП В РИМИНИ, ИТАЛИЯ

21.01.2018 – 25.01.2018 SIGEP RIMINI

За да се запознаете с най-актуалните тенденции в своята професия посетете тридесет и деветия Международен салон за сладолед, кафе, сладкарство, хлебарство и ХОРЕКА -

SIGEP



Повече информация на www.fpim-bg.org/

С КООП ХВП НА ИЗЛОЖЕНИЕТО EUROPAIN 2018 В ПАРИЖ

02 - 05.02.18

4 дни/ 3 нощувки



За всички производители на хляб, хлебни и сладкарски изделия, които искат да са в крак със световните тенденции в тяхната област, КООП ХВП организира посещение на световното изложение EUROPAIN 2018

Подробности и заявки на тел.:
02 988 05 89 или
на www.fpim-bg.org,
страница Бизнеспътвания



ЛИТЕРАТУРА В ПОМОЩ НА ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

„Моите захарни фигурки“

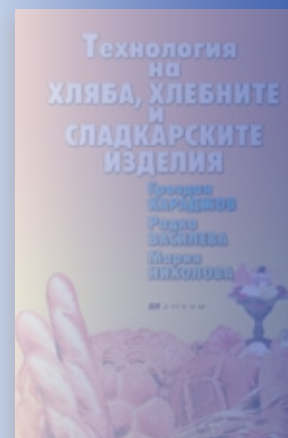
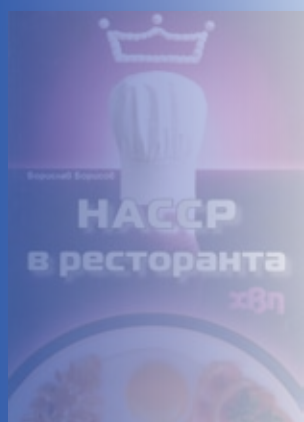


Наръчник „Изчисляване на енергийната стойност на храните“

Наръчник „Шоколадът“

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

www.fprim-bg.org



MultiFresh™ скин - опаковките комбинират атрактивна презентация и оптимална защита на продукта. Благодарение на перфектното взаимодействие между термоформовъчната машина и опаковъчния материал, Вие може да произвеждате икономично вакуумни скин - опаковки с уникално качество.



По-доброто скин - опаковане.



МУЛТИВАК България ЕООД
ул. „Околовръстен път“ № 251

тел: 02 988 55 00
www.multivac.bg

 **MULTIVAC**
BETTER PACKAGING