

ХВПН® www.fpim-bg.org

ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВА ПРОМИШЛЕНОСТ

4/2015



Каталог

„Хранителна и питейна индустрия в България – 2015“

За седми пореден път Кооперация „ХВП“ подготвя актуализиране и преиздаване на каталог „Хранителна и питейна индустрия в България“.

Цялата информация се публикува на български и английски език!

Разпространение:

Каталогът се разпространява по време на панаири и изложения, свързани с хранителната и питейна индустрия у нас и в чужбина, ще бъде предоставен на търговските представителства към чуждестранните посолствата в България.

Каталог ще получи и всеки участник в изданието.

Тираж: 1500 броя; **Формат на каталога** – А5, пълноцветен.



Съдържание

- ➔ Безалкохолни напитки
- ➔ Вино и спиртни напитки
- ➔ Захар, захарни продукти и сладкарски изделия
- ➔ Кетъринг, обекти за производство на готови за консумация храни
- ➔ Консервна индустрия
- ➔ Мелничарска индустрия
- ➔ Месопреработваща индустрия
- ➔ Млекопреработваща индустрия
- ➔ Пивоварна индустрия
- ➔ Птиче месо и продукти, яйца
- ➔ Растителни масла
- ➔ Риба и рибни продукти
- ➔ Хляб, хлебни продукти и сладкарски изделия
- ➔ Суровини, добавки и други материали
- ➔ Търговия – тържища, дистрибутори на храни и напитки, складове, вендинг, магазини и др.
- ➔ Машини, апарати и оборудване за ХВП, пречиствателни и енергийни съоръжения
- ➔ Опаковки и опаковъчна техника
- ➔ Безопасност на храните – всичко за осигуряване безопасността на храните
- ➔ Акредитирани лаборатории
- ➔ Сертифициращи и консултантски фирми
- ➔ Служби по трудова медицина
- ➔ Наука и образование
- ➔ Държавни и обществени органи и организации с отношение към отрасъла

Условия за участие:

- ➔ визитка (адрес + лого + 120 знака текст) – **50 лв.;**

Участие с реклама

- ➔ 2-ра/3-та корица – **400 лв.;**
- ➔ 4-та корица – **490 лв.;**
- ➔ цяла цветна страница – **350 лв.;**
- ➔ 1/2 цветна страница – **160 лв.;**
- ➔ 1/4 цветна страница – **90 лв.;**

Всички цени са без ДДС

Краен срок за заявяване на участие и изпращане на материали в издателството
01 август 2015 г.

Срок на издаване: септември 2015 г.

ВКЛУЧЕТЕ СЕ В ПРЕДСТАВИТЕЛНИЯ КАТАЛОГ НА ХРАНИТЕЛНАТА ПРОМИШЛЕНОСТ В БЪЛГАРИЯ!

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

Търсите нови пазари и бизнеспартньори?

В Европа

Врата към пазарите в балтийския регион
Кооперация „ХВП“ Ви предлага да покажете възможностите на своята фирма на изложението “Riga Food 2015” в столицата на Латвия – Рига.



Обадете ни се да Ви изпратим документите и ще ползвате 10% отстъпка!

“Riga Food 2015” – за 20-ти път Рига ще събере производители и търговци на храни и напитки, технологии и оборудване, опаковки и опаковъчна техника, всичко за общественото хранене, хотела и магазина. Най-голямото изложение за Балтийския регион прави равносметка за развитието на отрасъла, акцентира на иновациите и предоставя отлични възможности за изложители и посетители да се срещнат със сериозни и надеждни бизнес партньори.

Десет експозиции под един покрив:

Riga Food Regular Expo – месо, млеко, риба, хляб и сладкарски изделия, замразени и свежи храни, плодове, зеленчуци, кулинария.

Riga Food Technology And Ingredients – оборудване за преработка, производство и автоматизация в хранителната промишленост, суровини и всякакви добавки.

Riga Food Printing and Packaging Tech – опаковане и опаковъчно оборудване, опаковъчни материали и суровини за тяхното производство.

Етикетки. Маркировка. Щрих-кодове. – полиграфическо оборудване, суровини и материали.

Riga Food Specialty – Здравословни и функционални храни, кошер и халал продукти, вегетариански и биологични хранителни продукти. Хранителни добавки и ингредиенты с висока хранителна стойност. Растителни екстракти. Витаминни и минерални добавки и добавки за детското хранене. Храни за спортисти, за контрол на теглото и антиейджинг храни.

Riga Food Gourmet – Деликатеси и изискани напитки.

Riga Food Drinks – Алкохолни и безалкохолни напитки, пиво, вино, кафе, чай.

Богата съпътстваща програма – семинари, конкурси и дегустации.

Riga Food Catering And Retail Tech – оборудване и обзавеждане за търговски обекти и заведения за обществено хранене.

Riga Food Hotel Expo – всичко за хотела: обзавеждане, аксесоари, дизайн.

Riga Food Clean Expo – оборудване и препарати за чистене и дезинфекция. Лабораторно оборудване. Екология и хранителна промишленост. Работно облекло.

Riga Food Innovation – Хранителна наука и технологии; Научно-изследователски институти и учебни заведения. Изобретения и иновации.

Струва си да посетите този пазар. Балтийските страни още помнят българското вино и българските храни.

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

Съдържание

Година LXIV
Брой 4/2015

За водата, интересите и бъдещето	5
Проблеми при производството на бутилки от PET	8
Голям майстор и талантлив учител	12
За необходимостта от пазарно лидерство в консервната промишленост	14
Наблюдател	16
Седма Национална кръгла маса	16
Британските производители срещу таксите за инспекции	21
Да знаем калориите в алкохола	22
Българска технология смъква цената на сусама	24
Влияние на различни видове мариноване върху органолептичните и технологичните характеристики на месо. Обзор	25
Валидиране на HPLC метод за определяне на кофеин в безалкохолни напитки	29
50 неочаквани срещи в чинията	34
Бизнессправочник	37
И от TUTTOFOOD 2015 се върнахме с награда	40



Фирми, представени в броя:

**Вариати
Вени и Ко
Интерхема
ИФО Дизайн
РеБранд
Рига Фууд
ФНТС
ЦСБ Систем България**

Companies, represented in the issue

**CSB System Bulgaria
FNFS
Interchema
IFO Design
ReBrand
Riga FOOD
Variati
Veni & Ko**



Здравейте, уважаеми читателю,



Много ми се иска да започна своите размисли с една, та даже две хубави новини. Първата е свързана с виното – Пловдив ще бъде домакин на световния винен конкурс Concours Mondial de Bruxelles 2016. Това бе обявено по време на официална церемония на тазгодишното издание на престижния винен шампионат в Йезоло, Венеция. Събитието е сред най-значимите за винената индустрия, за което догодина в България ще пристигнат едни от най-добрите дегустатори, които ще оценяват качествата на хиляди вина от цял свят. Повече за това събитие ще научите в следващия ни брой.

Другата добра новина, за която може да прочетете на стр. 40 е, че известната пловдивска фирма „Витанеа“ се завърна от изложението TUTTOFOOD 2015 в Милано с награда за иновативен продукт.

Навярно и отварянето на ОП „Иновации и конкурентоспособност“ 2014-2020, която би трябвало да подпомага малките и средни предприятия, каквито са повечето в нашия отрасъл, също би можем да причислим към хубавите вести (стр. 18).

И понеже дойде реч до иновации, не мога да не отбележа проблемите на науката. А както е добре известно, иновации без наука трудно стават. Досещате се, че визирам проблемите в Селскостопанска академия, които не може да не се отразят на развитието не само на българското селско стопанство, но и на следващия етап – преработката. На стр. 24 ви предлагам да се запознаете с едно постижение именно на хора от ССА, което предизвиква широк интерес и има добри перспективи. Т.е. науката не само харчи, тя може и сериозно да печели – стига да ѝ се даде възможност да се развива самостоятелно.

А що се отнася до следващия ни брой, той ще е посветен на суровините и добавките – важен елемент за подобряване не само на качеството и безопасността, а и за повишаване на функционалността на храните и напитките. Така че, ако има какво да споделите с нашите читатели и ваши клиенти – Добре сте дошли на страниците на сп. ХВП.

Петко Делибеев
гл. редактор



CSB-System

**Бизнес ИТ-решението за
цялото Ви предприятие**



**Успехът е въпрос
на системата**

Заповядайте на нашия международен практически семинар за мениджмънта на хранително-вкусовата промишленост на 24 и 25 юни в Дюселдорф, Германия

**По-бързо
По-надеждно
По-продуктивно**

Успешни предприятия от бранша „Хранителна промишленост“ в цял свят залагат на CSB-System. Увеличете и Вие своята конкурентоспособност с нашите комплексни ИТ-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.com
www.csb.com

Water, interests and future	5
Problems in the manufacture of PET bottles	8
Great master and talented teacher	12
The need for market leadership in the canning industry	14
Observer	16
National Round Table	16
Food industry resists inspection charges	21
Calorie labelling should be mandatory for alcoholic drinks	22
Bulgarian technology lowers the cost of sesame	24
The effect of different marinating types on the sensory and technological properties of meat. A review	25
Validation of HPLC method for analysis of caffeine in soft drinks	29
50 encounters plate	34
Businessguide	37
And by TUTTOFOOD 2015 we returned with a prize	40



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

Редакция:

проф. г.т.н. Валентин Бъчваров,
проф. 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. г.т.н. инж. Чавдар Дамянов

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

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

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

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

Адрес на редакцията:

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

Експонация и печат „ИФО Дизайн“ ООД

София 1614, кв. Горна 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 статистите.
Абонамент чрез Български пощи, „Доби прес“, РП.

АБОНИРАНЕ В РЕДАКЦИЯТА ПРЕЗ ЦЯЛАТА ГОДИНА !



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

Editorial board:

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

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



Проф. Павел Пенчев при поредния успешен сондаж

За водата, интересите и бъдещето

ни води и се използват за балнеолечение и за външни процедури и натурални минерални води като вид бутилирана вода. И едните и другите се сертифицират по специфични показатели. Естествено, това за хората няма значение – за тях е все минерална вода. Онова, което е важно да се знае е, че преобладаващата част от лечебните минерални води не могат да се бутилират като натурална минерална вода, поради това че те не отговарят на изискванията за питейна вода. Същевременно преобладаващата част от натуралните минерални води, които са признати като води за бутилиране нямат никакви балнеолечебни свойства. А всичко слагаме под един знаменател.“

Към причините за раздуване на балона за изобието от минерални води проф. Пенчев добавя и факта, че към тях се включват и някои силно минерализирани води, съдържащи даден елемент в по-големи количества, но които не са подходящи нито за балнеология, нито за пиене, а могат да бъдат интересни като течна суровина за добив на определени елементи – примерно за добив на сол, на йод, бром и др.п., а също като източник на геотермална енергия. Но тук проф. Пенчев обръща медала от другата страна – а какво правим с тази вода, след като извлечем необходимите ни елементи? Тя вече се явява замърсител на околната среда. На още нещо акцентира професорът – докато при традиционните находища на изворни минерални води е в сила принципът на репродукцията, при тези, които са извлечени с дълбоки сондажи често е налице изтощаване на находището.

И на още един факт обръща внимание професор Пенчев – „една подземна вода може да се счита за минерална само тогава, когато е официално призната – и за лечебните, и за водите за питейни цели е необходим съответен сертификат от Министерство на здравеопазването“. Общозветостигамдоизвода, четованещо – минералната вода – съвсем не е просто нещо, дори чисто терминологично около водите плуват десетки термини, чието познаване е задължително, за да не се

Много митове и илюзии на нашия живот бяха разрушени във времето на славния ни икономически преход. Спукаха се много балони, раздувани под влияние на стремежа да сме най... Дълго време се блазнахме от мисълта, че едва ли не сме най-богатата на минерални води страна. Спука ли се този балон и откъде всъщност идва заблудата? И понеже днес всичко е свързано с бизнес, лесен ли е бизнесът с бутилиране на минерални води и защо се появяват в последно време конфликти и в тази област. Все въпроси, чиито отговори потърсих при професора по хидрогеология в МГУ „Св. Иван Рилски“ Павел Пенчев.

Макар това словосъчетание да е толкова популярно и да се използва толкова много, и населението и институциите като че не са наясно що е това минерална вода... Всъщност това бе и отправната точка на нашия разговор с професор д-р инж. Павел Пенчев. Затова и той започна, като ми цитира дефиницията за минерални води – за да няма място за двусмислици: „**Минералните води са подземни води с дълбоко залягане, които имат повишена температура (повече от 20°C) и/или минерален състав, газове и биологично активни компоненти, които ги отличават съществено от обичайните плитко залягащи студени подземни води в дадена територия. Тези води делим на два основни типа – лечебни води, които са най-старите познати минерал-**

как се изменят ресурсите във времето, какви са нормалните характеристики за експлоатация... Обикновено на предприемача му се дава само разрешеното количество вода, което може да ползва, сякаш съставът и качествата на водата са константни във времето. А това не винаги е така. Затова и не са редки случаите на фалит. В крайна сметка излиза, че не е важен толкова обемът на водите с които разполагаме, а тяхната правилна експлоатация, обезпечаваща стабилен състав и качества във времето.

“Ние експлоатираме реално една малка част от възможните ресурси. Обаче никой не знае, в това число и аз, какви точно са възможните ресурси в момента. Само 50% от нашите находища са наистина изследвани и признати.”

Тук проф. Пенчев споделя своето виждане, че водени от традицията ние сме загърбили и практически не експлоатираме един важен, и то предпочитан в другите страни клас минерални води – калциево-магнезиевите. В България почти 80% от бутилираните води са от натриевия клас.

А голямата част от водите, употребявани в Европа, са калциеви води. И още нещо по отношение на цифрите за количествата минерални води у нас. Според проф. Пенчев грешка е да се смесват водите за балнеолечение и за пиене. *„Практиката да се използват имената на отдавна известните находища на лечебни минерални води като марка и на бутилираните минерални води за пиене не винаги върши работа, защото това, което става за лечение, обикновено не става за пиене. Моето мнение е съвсем еднозначно – водите, които имат добра история като минерални, обикновено не са най-благоприятните от гледна точка на бизнеса за бутилиране на минерална вода. Те наистина имат добра история като лечебни минерални води, които се пият с лечебна цел – по чаша-две на ден, но не са особено подходящи за ежедневна консумация. А това води до претоварване на тези находища, чиято вода отговаря по всички показатели за питейна вода. Появява се проблемът с ресурса – те просто не могат да отговорят на обемите, които се търсят.”*

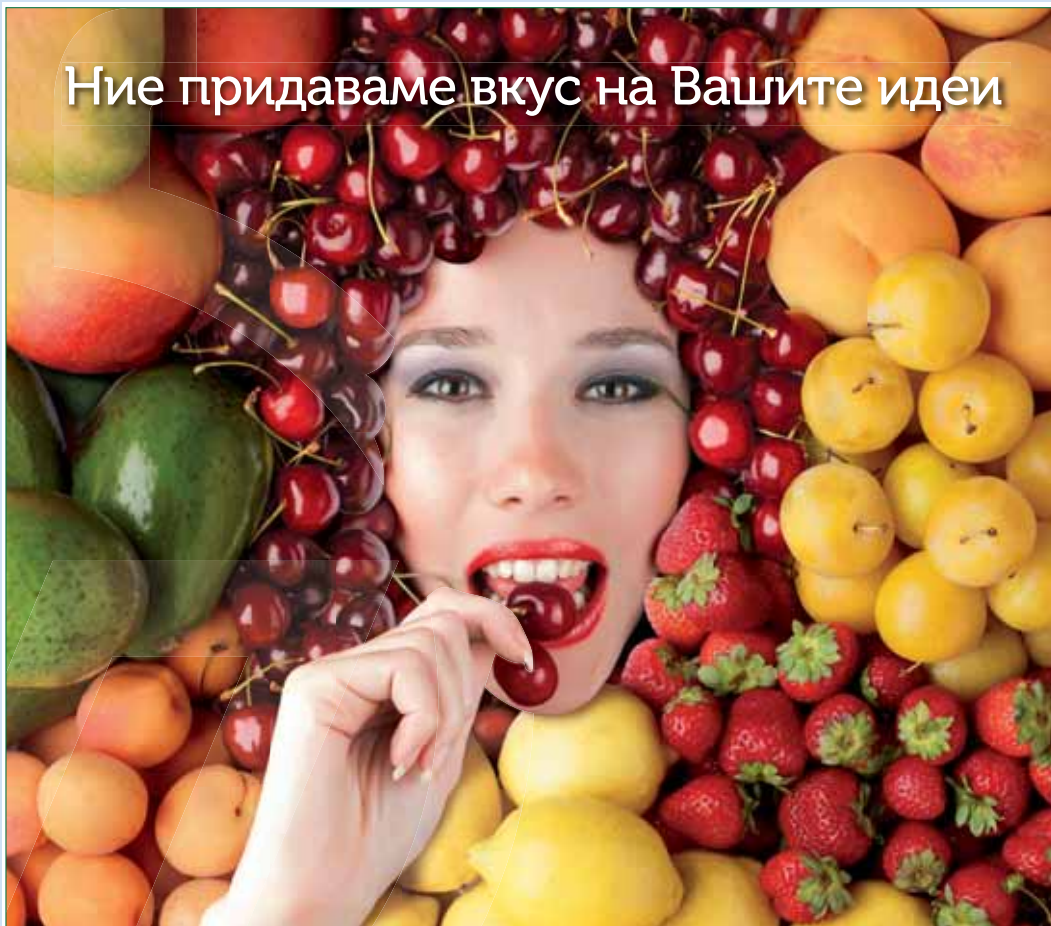
Така естествено стигаме

и до мястото на изворните води, които напоследък обогатиха нашия пазар на води за пиене. Оказва се, че и тук опираме до терминологията, защото за разлика от Европа, в Америка и Япония няма минерални води – водите там са изворни – springwater. Там дори известната френска минерална вода “Евиан” се продава като изворна.

“На практика бутилираните изворни и минерални води за ежедневна консумация са едно и също нещо. – казва професорът и продължава: Бих искал да отбележа, че изискванията към изворните води даже са по-рестриктивни по отношение на състава. Изворните води в България са добри. Но що се отнася до възможностите за бутилиране на изворни води, този сегмент стои засега доста изостанал. Защото инвестициите, които трябва да се направят са като за натурална минерална вода. Изискванията, които трябва да се спазват са същите както за минералната вода, в някои случаи дори по-строги. Същевременно няма никаква сигурност в този бизнес. От един извор могат да черпят



Ние придаваме вкус на Вашите идеи



От 1926 г. за нас няма тайни в сферата на ароматите и оцветителите за храна. Придобитите опит и технологии ни позволяват да изготвяме индивидуални решения, с които да реализирате идеите си във всяко възможно приложение в сферата на сладките и солените аромати. Нашите специалисти проучват и произвеждат аромати, оцветители и плодове на прах, съгласно специфичните нужди на всеки клиент, с гъвкавост, която прави Вариати България идеалния партньор за хранителната индустрия.

VARIATI[®]
Bulgaria

Variati Bulgaria OOD | София, 1138, Горубляне
Самоковско шосе 66, Офис 3
телефон: +359 897 311 702 | факс: +359 2 489 43 43
info@variati.bg.com

flavour

food

cosmetic

www.variati.bg.com



няколко производители. Няма защита като при находищата на минералната вода. Затова мога да кажа, че въпросът с изворните води в момента е абсолютно висящ. А голямата част от водите, които се продават по света са изворни. Не са натурални минерални води. У нас се счита, че изворната вода е едва ли не втори клас вода. Но това не е така – тя е истинската вода, която се пие всеки ден.

Затова искам да подчертая, че истинските възможности за развитието на този бизнес са в по-доброто утилизирание на чистите природни изворни води. Потенциалът е в тях, в чистите природни добре защитени изворни води, за да извадим нещо и на международния пазар.“

Напоследък е модерно да се говори за устойчиво развитие – развитие, което съхранява природата, позволява ѝ да се самовъзстановява и да гарантира на тези след нас възможности за нормален живот. Пак напоследък **проблемът вода** също е на преден план. И когато търсим възможностите за решаването му по пътя на устойчивото развитие начинът е един – да се намери пресечната точка между наличностите, които нашата природа предоставя, интересите на държавата, на бизнеса и в крайна сметка на потребителите, защото такива сме всички ние – включително държавните чиновници и бизнесмените. А по нашето скромно мнение, впрочем подчертавано неведнъж на страниците на сп. ХВП и по други поводи, изходът е един – обединяване на силите и възможностите на държавата, на бизнеса и на науката, за да се намери точната и ефективна пресечна точка, в случая за рационално използване на водите на България в полза на всички нас, а и на наследниците ни.

Петко Делибеев

Проблеми при производството на бутилки от PET

**инж. Майя Стойчева, Акредитиран
Изпитвателен Център АЛМИ ТЕСТ**

Неприемливото качество на бутилките от полиетилентерефталат (PET) по отношение на физико-механичните им показатели се изразява в много на брой дефекти. Някои от тях са:

- спукване на бутилките, при което се причинява загуба на съдържанието;
- меки, неустойчиви стени, които не позволяват нормалното използване на бутилките;
- загуба на CO₂;
- ниска устойчивост на статично осово натоварване;
- недобро изпълване на формата.

Ще разгледаме поотделно причините за появата на всеки един от тези дефекти и начините за избягването или отстраняването им.

1. Спукването на дъното на бутилките от полиетилентерефталат се дължи на наличието на големи остатъчни напрежения, които причиняват разрушаването на бутилките при излагането им на напрежения на разтягане – напр. при вкарването на CO₂, при различни неблагоприятни фактори – складиране на открито на пряка слънчева светлина, при повишени или ниски температури, без обмен на въздух. PET е материал, който е изключително здрав във високоориентирано състояние, каквито бутилки засега не се произвеждат в България, и достатъчно здрав в неориентирано състояние, каквито са произвежданите понастоящем в страната.

Предпоставките за спукване на дъното се създават по различни производствени причини:

- при много студено дъно на преформата;
- при използване на свръхналягане при раздуването;
- при наличие на много малък луфт между преформата и дъното на матрицата;
- при повишена кристалинност на материала на преформата.

2. Други конкретни причини при производството на бутилки могат също да доведат до напукването им (stress cracking):

- нецентрирана дюза;
- непредвидени промени в материала след издуване, например замърсяванията водят до промяна формата на епруветката, което увеличава риска от напукване;
- прекалено тежка долна част на бутилката поради прекалено висока температура в долната част на преформата;



- химическа реакция с някоя от смазките по производствената линия или други налични или случайни вещества по целия цикъл на производството;

- нисък вискозитет (индекс на стопилката);
- прекалено лека долна част на бутилката.

3. Присъствието на големи остатъчни напрежения в стените и дъното на бутилките също води до спукване.

4. Маса на бутилката и разпределението ѝ в отделните части на бутилката.

В световната практика за производството на бутилки с различна вместимост се използват преформи с различна маса, но общо взето правилото е масата да е достатъчна, за да се произведат бутилки с достатъчно стабилни физико-механични показатели. Например за производството на бутилка от 2l в света се използва преформа с маса 47g, а в България – от порядъка на 39-43g. Това води до характерните за повечето видове бутилки, произведени в страната, много меки стени, които не позволяват свободното използване на бутилките по предназначение. От тях не може да се налива без допълнително подкрепяне с 2 или повече ръце, те се огъват и създават опасност от разливане, не издържат и на стандартно вертикално осово натоварване. Този дефект е следствие на прекомерната икономия на материал без оглед на лошия краен резултат, от която страдат не само потребителите, но и имиджа на производителя.

- Тънките стени, придружени от неправилното разпределение на материала по обиколката им, водят и до бърза загуба на газировка, тъй като всеки материал притежава някаква газо-пропускливост, в случая на CO₂, която нараства експоненциално с намаляването на дебелината на стената.

- За добрите физико-механични показатели е особено важно и процентното разпределение на материала в различните части на бутилката. В следната таблица са представени два примера за неправилно и добро разпределение:

Образец	Горна част с гърловина	Стена	Дъно
	g/%	g/%	g/%
неправилно разпределение	15,5 / 39	13,3 / 34	10,8 / 29
добро разпределение	16,2 / 34	18,3 / 38	13,5 / 28

5. Изпълване на формата.

В много от бутилките, предимно при тези с по-сложен дизайн и по-голяма вместимост, се наблюдава недооформяне на дъното. Причините за такъв дефект са няколко:

- неподходящо налягане на раздуване – степента на раздуване е много ниска и материалът застива, преди да е изпълнил ъглите на матрицата.

- неподходящо време за раздуване;
- лошо разпределение на материала – тежка долна част на бутилката, при което налягането на



раздуване не успява да придвижи материала до ъглите;

- подвижен леяков канал, при което дъното не се оформя в ъглите, които са срещуположни на движението му, докато не се подаде допълнителна топлина в края на преформата.

6. Други проблеми, които могат да се появят, са следствие от наличието на влага в материала.

Първата и изключително важна фаза в преработката на полиетилентерефталата е изсушаването на материала преди превръщането му в преформи/опаковки/фолио. Пропускането на този процес води до получаването на неприемлив продукт с дефекти като:



- замъгляване, мътност на преформите,
- видими линии на течене,
- зони с различна кристалинност,
- въздушни мехури.

От физико-химичните качества на PET ще разгледаме основно съдържанието на свободен ацеталдехид в материала на бутилката или в обема ѝ. Използването на PET в световен мащаб расте с неимоверни темпове. Още през 1995г количеството му за производството на опаковки е 540 хил.т за Западна Европа, 980 хил.т.за САЩ, 160 хил.т. за Япония, 55 хил.т. за Тайван, 50 хил.т. за Мексико. Тези цифри показват огромното значение на полимера за опаковъчната промишленост.

PET представлява съполимер на етиленгликол с терефталова киселина или с диметилтерефталат. Най-широката му употреба е в производството на банки, бутилки и флакони, произведени чрез класическо бласформоване или чрез бласформоване с допълнително ориентиране, при което многократно се повишават якостните показатели на изделията при едновременно намаляване на разхода на материал.

PET опаковките притежават освен изключителни физико-механични качества, и ниски стойности на миграция в различни моделни среди поради факта, че материалът се преработва без добавка на допълнителни ниско- или високомолекулни вещества. При изпитвания за миграция са получени следните данни:

- в маслиново масло след експозиция 10 дни при 40°C – 0,7 mg/dm², при максимално допустими 10 mg/dm²;

- в маслиново масло след експозиция 2 h при 175°C – 4,0 mg/dm²; при максимално допустими 10 mg/dm²;

- в 3% оцетна киселина след експозиция 6 месеца количеството на етиленгликол и деетиленгликол е 0,1mg/kg. при максимално допустима граница на специфична миграция за двата мономера 30 mg/kg съгласно Регламент (ЕС) 10/2011.

Веществото, което може да повиши стойностите на миграцията чрез катализиране на деструктивните процеси, е ацеталдехидът (AA). PET е полимер, който започва да се окислява при

250°C, а термичната деструкция се появява още в процеса на синтеза при 270-290°C. Освен това, при преработката му също се получава термоокислителна деструкция, която води до намаляване на молекулната маса и влошаване на физико-механичните свойства на материала, респ. на изделията. Продуктите от тази деструкция са CO, CO₂, ацеталдехид, терефталова киселина, изофталова киселина, H₂O, метилтерефталат, фталати.

При взаимодействието на ацеталдехида с влагата от въздуха или продукта в опаковката се получава оцетна киселина, а всеки производител може да оцени въздействието на оцетната киселина върху качеството на произвеждания от фирмата му продукт без разлика дали е храна, безалкохолна напитка, минерална вода, медикамент или козметика.

По тези причини в света не се използва регранулиран вторичен PET за производство на опаковки за храни, медикаменти и т.н. Описаното в публикации и рекламни материали използване на вторичен PET означава преработка на PET чрез деполимеризация с използване на етилен, пропилен и неопентилгликол **до изходни суровини** под формата на гликолови мономери и олигомери. Втората фаза е **провеждането на нова поликондензация** с ненаситени двусловни киселини или анхидриди до нов полимер. Цената на такъв материал, **задължително маркиран като „рециклиран“**, годен за производство на опаковки, вкл. разходите за събиране, сортиране, измиване и транспортиране до фабриките за вторична преработка, е по-ниска в сравнение с тази на първичния материал. В Европа са одобрени от EFSA само 2 процеса на вторична преработка на PET, продуктите от които са доказано безопасни за производство на опаковки, предназначени за контакт с храни. Причината е в трудното отстраняване на химически закрепените по повърхността на използваните опаковки молекулни остатъци от съставките на опакованите при първата употреба вещества, които не се отстраняват при обикновеното измиване и регранулиране на употребяваните опаковки. Разработени са и международни стандарти за контрол на т.н. рециклиране.

Причините за появата на AA в крайния продукт, освен изброените по-горе, са:

- високо остатъчно съдържание в полимера,
- високо противоналягане в цилиндъра на екструдера,
- висока температура в цилиндъра на екструдера,
- високи обороти на шнека,
- висока температура на матрицата,
- дълъг цикъл на производство,
- ниска температура на инжектиране на полимера,
- неподходящ шнек.

Особената важност на количеството на AA налага непрекъснатият му контрол. Действителното съдържание на AA в повечето от произвежданите в света смоли е < 1 ppm, а нормативите са заложили в съответните фирмени документи.



Голям майстор и талантлив учител



Нели Йосефсен един невероятен човек и талант отново дойде в България по покана на КООП ХВП за поредните майсторски курсове по сладкарство. Само при споменаването на курс за сладкари с Нели и ето отново тридесетина влюбени в тази сладка професия хора се събраха в София. Има и други талантливи майстори, но малко от тях могат да се похвалят с такъв преподавателски талант, какъвто притежава „Нелката“, както я наричат всички приятели.

Когато ни изпрати снимки на тортата, изрисувана с айсинг, която смяташе да покаже по време на курса, си казах „Това изпълнение трудно може да се повтори“, но се повтори. Всички, даже и тези, които никога не бяха работили айсинг, разбраха тънкостите му и го усвоиха. Техниката



„въздушен айсинг“ е техника от висшето сладкарство, но и тя не им се опря. На финала се получи една прекрасна картина от торти не по малко красиви от оригинала. Като изненада за тази група Нели беше приготвила да им покаже, как се получава релефно мече изрисувано с айсинг върху меденки. Всички се справиха блестящо – така е, при добри ученици на още по добър преподавател нещата се получават.

Групата от курса за изработване на захарни фигурки също не се посрами и се представи достойно. „Испанско момиче“ така нарекохме модела на Нели. Последния ден на масата се подредиха дванадесет захарни девойки, коя от коя по хубави и по гиздави. Красавици, достойни да получат сърцето на единствения „захарен момък“.

Както каза една позната по време на курса, като видиш изделие, направено от човек, който е бил в курс на Нели не може да сбъркаш, почеркът ѝ веднага си личи.

Всичко е добре, когато свършва добре, бе казал някой. При нас нещата свършват добре, но и ще продължат, убедени сме, добре с новия курс през ноември, когато магнетичната



Нели Йосефсен ще ни научи как да направим Коледна медена къщичка и букет от лалета и пролетни цветя.

До нови срещи, приятели,

Виолета Георгиева



За необходимостта от пазарно лидерство в консервната промишленост

Ц. Т. Танева, УХТ - Пловдив,

Резюме: Материалът анализира и проследява развитието на пазарното лидерство в сектор консервна промишленост в България от края на миналия век до първото десетилетие на настоящия век. Рязкото свиване в този сектор се дължи на следните фактори – лошо стратегическо управление, прекрояване на пазарите в консервната промишленост след старта на прехода в България, нелоялна конкуренция, липса на конкуренция на вътрешния и международния пазар, недостатъчно добро изграждане на пазарни позиции.

Ключови думи: консервна промишленост, предприятие, пазар, суровина, консерва, инвестиции, износ, продукция

The need for market leadership in the canning industry

T. T. Taneva, Regular doctorant at University of Food Technologies – Plovdiv, to desk „Economic of food industry“

Cell: +359 897081770; e-mail: tsvetelina.1983@abv.bg

Abstract: The report analyzes and tracks the development of market leadership in the sector cannery in Bulgaria by the end of the last century to the last six years of this decade. The sharp contraction in this sector due to the following factors - poor strategic management, restructuring of markets in the canning industry, after the start of transition in Bulgaria, unfair competition, lack of competition in domestic and international market, insufficient development of market positions.

Keywords: canning industry, enterprise, market, raw, cans, investments, export, production

Материалът анализира и проследява развитието на пазарното лидерство в сектор консервна промишленост в България от края на миналия век до първото десетилетие на настоящия век. Рязкото свиване в този сектор се дължи на следните фактори – лошо стратегическо управление, прекрояване на пазарите в консервната промишленост, след старта на прехода в България, нелоялна конкуренция, липса на конкуренция на вътрешния и международния пазар, недостатъчно добро изграждане на пазарни позиции.

Настоящото изследване има за цел да покаже развитието на пазарното лидерство в българската консервна промишленост, през определени периоди от време на основата на информация от специализирани източници. Промените в българската икономика радикално трансформират условията на развитие в бизнеса. Пазарното лидерство в консервната промишленост се реструктурира в резултат на нелоялна конкуренция, загубата на пазарни позиции, липсата на местна суровинна база, внос на суровини за производство от чужбина и свиване на местния пазар.

Преработката и консервирането на плодове и зеленчуци е един от най-старите, значими за продоволствената осигуреност на населението и

перспективни сектори на хранително-вкусовата промишленост на България. През последните десетилетия в българската консервна промишленост протичат процеси и изменения, подчинени на общата посока на развитие на икономиката и нейното трансформиране от планова на пазарна основа. Преходът, основаващ се на преустановяване на действието на плановия подход на държавно договаряни доставки и установяване на пазарни регулатори, се съпровожда от труднопреодолими проблеми и ограничения. Характерът и ходът на осъществяваната през 90-те години структурна реформа установяват динамиката и интензивността на настъпващите промени в сектора и оказват негативно влияние на развитието на неговото пазарно лидерство. През периода 1992 -1998 г. протича процес на преобразуване и приватизация на преобладаващия дял от активите на консервната промишленост. Този процес се влияе от фактори с различна сила на въздействие като: неефективен мениджмънт, едностранчива експортна ориентация, нестабилна финансово-кредитна и законодателна система, икономическа нестабилност на българското селско стопанство (вследствие на провежданата поземлена реформа) и пр. В резултат общото състояние на сектора се влошава. Значителна част от големите консервни фабрики достигат до ликвидация

Седма Национална кръгла маса

Съюзът по хранителна промишленост организира за седми път традиционната Национална кръгла маса на тема: „**Качеството на хранителните продукти – гаранция за успешно представяне на пазара на храни и напитки**“. Кръглата маса се провежда със съдействието и под патронажа на Българска агенция по безопасност на храните

Целта на дискусиата е да бъдат обсъдени съвременните възможности за производство на висококачествени продукти, задълженията на българските производители за правилното информироване на потребителите, европейските практики за контрол на качеството на храните и др.

За участие са поканени експерти от министерства и други държавни ведомства, специалисти от научни институти, браншови организации от ХВП, ръководители на големи фирми, потребителски и работодателски организации, депутати, представители на медии. Предложенията и мненията, обсъждани на Кръглата маса, ще се обобщят и изпратят официално до всички национални ведомства, които имат

отношение към проблема.

Основни тематични направления на дискусиата:

1. Ролята на компетентните държавни органи за контрола и стимулирането на качествено производството на храни и напитки.
2. Специфики на новата регулаторна система на ЕС в сферата на храните.
3. Стандартите – гаранция за производство на качествени храни.
4. Етикетирането – отговорност към потребителя и начин за увеличаване на продажбите.
5. Защитените наименования – защитени географски означения; защитено наименование за произход; храни с традиционно специфичен характер – възможност за по-добра пазарна реализация на продуктите.
6. Акредитираните лаборатории – гарант за безопасността на храните.

Уважаеми колеги,

Участието ви дава възможност да изкажете своето мнение в дискусиата по сериозните проблеми на отрасъла и да зададете въпроси на експертите от заинтересованите ведомства.

Кръглата маса ще се проведе на 6 май 2015 г. (четвъртък) от 10,00 часа в зала №3, II етаж в Дом на науката и техниката, София, ул. Г. С. Раковски №108

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



ИНТЕРХЕМА




Чистата вода е наша грижа!





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

ИНТЕРХЕМА ООД РАЗРАБОТВА, ПРОЕКТИРА, ПРОИЗВЕЖДА И ПРЕДЛАГА:

МОДУЛНИ ИНСТАЛАЦИИ ЗА:

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

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

ФИЛТРИ:

- Широка гама от обемни патронни CARTRIDGE филтри, слоести и 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 фино очистване на газове;
- Касетъчни карбонови въздушни филтри за очистване на въздух от: кухни, ресторанти и други производствени помещения;
- Резервни мембрани за УЛТРАФИЛТРУВАНЕ и ОБРАТНА ОСМОЗА.

Изработка от неръждаема стомана:

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

Вести от

Национален шестдневен пътуващ семинар

Егейска Турция – Дикили – All inclusive
от 5 до 10 юни, 2015 година

Тема: **Вътрешни одитори на системи за управление на безопасността на храните – FSSC 22000/ISO 22002, Codex Alimentarius, Система HACCP, етикетирание.**

Цел на семинара:

Запознаване на участниците с HACCP системата, одитирането ѝ, управлението на документи. Представяне на стандарта FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000 и ISO 22002-1. Този нов международен стандарт е създаден, за да отговори на изискванията за право на продажба и доставки в големите търговски вериги. Основни етапи при осигуряване проследимостта на храните, изискванията за етикетите на всеки продукт.

Участници: Курсът е предназначен за собственици на фирми, управители, мениджъри, производствени и търговски директори на предприятия, координатори и специалисти от производствени отдели, представители на органите за контрол от различните

министерства, БАБХ, научни звена, заведения, мениджъри по качеството и други специалисти от предприятия в различните браншове на ХВП и производители на земеделски продукти, както и за опаковки, опаковъчни материали, машини и апарати за ХВП, складове за храни, специалисти от вериги хотели и ресторанти, консултантски фирми и др.

Участниците в семинара получават сертификат за успешно завършен курс за вътрешен одитор на HACCP с-ма.

Използвайте този шанс и си подарете една заслужена чудесна лятна почивка в неповторимото Егейско море и околностите, като едновременно с това обогатите своите компетенции и спечелите от знанията и опита на експертите!

За повече информация:

Съюз по хранителна промишленост
София 1000, ул. Раковски 108, офис 408
Тел/Факс: (02) 987-47-44,

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



Синдикален юбилей



Синдикатите от хранителната промишленост отбелязаха своята 25-годишнина. В една от залите на КНСБ се събраха синдикални активисти, за да отбележат този юбилей и да споделят постижения и проблеми. Председателят на Федерацията на независимите синдикални организации от хранителната промишленост (ФНСОХП), доц. Славчо Петров, направи кратък преглед на синдикалното движение в тази сфера от зараждането му в края на 19-ти век до днес. Той подчерта сериозните проблеми, съществуващи днес пред синдикалните структури и изтъкна необходимостта от привличане на млади хора в синдикалното движение, които да отстояват интересите на

ОП “Иновации и конкурентоспособност”

Главна дирекция „Европейски фондове за конкурентоспособност“ - Управляващ орган на Оперативна програма „Иновации и конкурентоспособност“ кани желаещите да представят проектни предложения по Приоритетна ос 2 „Предприемачество и капацитет за растеж на МСП“, Инвестиционен приоритет 2.2 „Капацитет за растеж на МСП“ като ОБЯВЯВА процедура за подбор на проекти:

BG16RFOP002-2.001 „Подобряване на производствения капацитет в МСП“.

Целта на процедурата е предоставяне на инвестиционна подкрепа на българските малки и средни предприятия (МСП) за подобряване на производствените процеси, повишаване на производствения капацитет и засилване на експортния потенциал.

Предоставяната безвъзмездна финансова помощ трябва да отговаря на условията за държавни помощи. Приложимият режим на държавна помощ по настоящата процедура за подбор на проекти е регионална инвестиционна помощ съгласно чл. 13 и чл. 14 от Регламент (ЕС) № 651/2014 на Комисията от 17 юни 2014 година за обявяване на някои категории помощи за съвместими с вътрешния пазар в приложение на членове 107 и 108 от Договора (ОВ L 187/26.06.2014).

Процедурата за безвъзмездна финансова помощ се реализира с финансовата подкрепа на Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие. Проектите следва да се изпъл-

няват на територията на Република България. Общият размер на безвъзмездната финансова помощ по процедурата е 293 374 500 лева.

Допустими по процедурата са проекти, включващи следните дейности:

1. Дейности за подобряване на производствените процеси и/или
2. Дейности за добавяне на нови характеристики или подобряване на съществуващите продукти и услуги и/или
3. Дейности за разнообразяване на асортимента от продукти и услуги на предприятията и/или
4. Дейности за внедряване на нови технологии за подобряване на ресурсната ефективност и ефикасност в производствения процес.

Подаването на проектните предложения по процедурата се извършва чрез попълване на уеб базиран формуляр за кандидатстване и подаване на формуляра чрез Информационната система за управление и наблюдение на Структурните инструменти на ЕС в България (ИСУН 2020) без използването на електронен подпис, чрез модула „Е-кандидатстване“ на следния интернет адрес: <https://eumis2020.government.bg/>

Всички останали документи са придружителни към формуляра за кандидатстване и се подават на хартиен носител на адреса на Управляващия орган – Министерство на икономиката, Главна дирекция „Европейски фондове за конкурентоспособност“: София 1000, ул. „6-ти септември“ №21.

Процедурата е с три крайни срока за подаване на проектни предложения както следва:

1 / 08 юли 2015 г. за кандидати с код на основна икономическа дейност в секторите на нискотехнологичните и средно нискотехнологичните

▷ работниците в този важен за страна-та отрасъл.

В последвалите дискусии присъстващите споделиха своите проблеми – подчертана бе негативната роля, която играе сивият сектор не само по отношение на развитието на индустрията и загубите за държавния бюджет, а за неполуките в пенсионната сфера. Не само че се укриват милиарди, но и много хора не могат да съберат стаж за пенсиониране, което още повече затруднява пенсионната реформа.

Поставен бе и въпросът за единството между организациите на различните синдикати (то може ли в България нещо да е само едно! – б.а.), за нефункционирането на контролните органи. Синдикалистите поставиха и въпроса за диференцирана ставка на ДДС за храни от първа необходимост – нещо, от което нашите браншови организации като че се отказаха. Споделени бяха мисли за страха у синдикалните

дейци в някои предприятия, за безсмислените спорове с ръководствата, които хабят излишна енергия, а и средства.

Форумът бе уважен и от президента на КНСБ Пламен Димитров. В краткото си приветствие той отново изтъкна необходимостта от единство, но и подчерта успехите, които са постигнати в защита на интересите на отрасъла, когато синдикатите и работодателите са действали заедно за промяна на държавната политика по важни за отрасъла въпроси. В този смисъл, той изтъкна че има и добри примери и те трябва да се популяризират, за да се информира обществеността за ползата от дейността на синдикатите и по този начин да се привличат и млади хора в дейността им. Пламен Димитров сподели, че много от проблемите, съществуващи у нас, са проблеми и на европейските синдикални организации, и че КНСБ активно участва в дейността на Европейската кон-

федерация за намиране на тяхното решение.

В следобедните часове се състоя обединен Дискусионен форум със синдиката на сектор Земеделие, където бяха обсъдени проблемите и набелязани пътища за развитие на синдикалното движение в тези два основополагащи отрасъла в нашата икономика.

На края ще отбележим думите на заместник-министърът на земеделието и храните доц. Георги Костов „Синдикатите могат да разчитат на отворени врати и подадена ръка за диалог от страна на Министерство на земеделието и храните“, казани на юбилейния форум на Синдиката от сектор Земеделие. Той увери, че създадената традиция за съгласуване и договаряне на политиките в областта на земеделието ще продължи и занапред. Да се надяваме, че от това партньорство ще има добри резултати за всички.

промишлени производства;

2/ 08 септември 2015 г. за кандидати с код на основна икономическа дейност в секторите на високотехнологичните и средно високотехнологичните промишлени производства, и

3/ 09 ноември 2015 г. за кандидати с код на основна икономическа дейност в секторите на интензивните на знание услуги.

Предоставяне на допълнителна информация:

Кандидатите могат да задават допълнителни въпроси и да искат разяснения във връзка с Насоките за кандидатстване до 21 дни преди край-

ния срок за подаване на проектни предложения. Допълнителни въпроси могат да се задават само по електронната поща, като ясно се посочва наименованието на процедурата за подбор на проекти: smecaracity@mi.government.bg.

Пълният пакет документи и Насоките за кандидатстване по процедурата са публикувани на интернет адреса на оперативната програма: www.opcompetitiveness.bg, както и на Единния информационен портал за обща информация за управлението на Структурните фондове и Кохезионния фонд на ЕС в Република България: www.eufunds.bg.

Стимули за отглеждане на по-продуктивни животни

„Министерство на земеделието и храните се стреми да стимулира производителите да отглеждат по-продуктивни животни. Към това главно е насочено и подпомагането на животновъдите у нас“ – каза министърът на земеделието и храните Десислава Танева при откриването на Четвъртия национален събор на овцевъдите в България, над Петропавловския Манастир в Община Лясковец. В събора тази година участваха над 400 овцевъди и производители от 13 държави. Министър Танева обясни, че с преференции са животновъдите, които отглеждат животни под селекционен контрол. Това са животни, които са високопродуктивни и по този начин носят повече приходи на производителите.

„Половината от общините в България са провели процедурите по отдаване на пасища и мери на животновъди. Това са 1 700 000 дка. предоставени земи по новите правила“, каза министърът на земеделието и храните. Десислава Танева обясни, че всички слабости се отстраняват своевременно,

за да се подобри процедурата, която се провежда за първи път. Министърът призова общините да проведат приоритетно и навреме, процедурата по отдаване на общински пасища и мери на животновъди за следващата стопанска година. Така животновъдите ще могат да заявяват отдадените им земи за подпомагане през кампанията за директни плащания 2016 г. Тя допълни още, че близо 7000 стопани ще получат плащанията за застъпени площи до 15 май тази година. Министър Танева поясни, че забавянето тази година е поради приложените нови правила за определяне на конкуренцията при правните основания. Тя допълни, че до браншовите организации са изпратени писма за мнение с три предложения, в които са представени предимствата и недостатъците на всяко от тях. Но каквото и да е решението, подчерта министър Танева, то няма да е за максималния срок на удължаване, предвид желанието на всички земеделски производители да получат плащанията за глава животно в края на годината.

Търговията В ЕС с храни и напитки се увеличава

Търговията с храни и напитки се е увеличила в повечето страни от Европейския съюз през миналата година. Това сочи доклад на Европейската асоциация на производителите. Организацията е създадена с цел подобряване на конкурентоспособността на хранителната промишленост.

Положителното салдо в търговията с хранителни продукти и напитки се увеличава с 8,4% през четвъртото тримесечие на 2014 г. спрямо същия период на предходната година. Секторите, в които се наблюдава най-голямо увеличение, са производството на месо, брашно и нишесте, както и хлебни изделия.

Производството в повечето държави-членки е по-високо в сравнение с очакванията. Това се отнася най-вече за Дания, Финландия, Испания и Швеция.

Общият внос на храни и напитки е в размер на 17,8 млрд. евро през четвъртото тримесечие на 2014 г. Вносът намалява само в сектор плодове и зеленчуци. Заетостта в сектора остава стабилна. Делът на Европейския съюз в световния износ на храни и напитки през 2002 г. е бил 20,5%, но спада до 16% през 2012 г., се отбелязва в доклада.

По <http://www.focus-news.net/>

In memoriam



Напусна ни дългогодишният член на редколегията на сп. ХВП и на Кооперация ХВП, колегата и приятел ст.н.с. д-р Христо Юруков.

Сбогом Христо!
Почивай в мир

„Белла“ с поглед към пазарите на Израел



Продуктите на „Белла България“ ще бъдат много добре приети от потребителите в Израел, тъй като са с отлично качество и вкусови характеристики. Това стана ясно на срещата на генералния директор на хранителния холдинг Панос Макрис с посланика на Израел в страната

ни Н.Пр. Шаул Камиса Раз, която се проведе в централата на компанията на 20 април 2015. Посланик Раз беше запознат с широката гама от над 200 продукта, производствения капацитет от 11 фабрики на територията на страната, както и с експортните дестинации на „Белла България“. Н.Пр. Камиса Раз оцени високо възможностите на компанията, както и качеството и вкусовите характеристики на продуктите от портфолиото ѝ. Като голям приятел на България посланик Раз изтъкна, че ще направи необходимото за развитието на експорта на българската хранителна продукция към Израел.

По думите му страната ни има потенциал за износ на израелския пазар на редица хранителни продукти като тестени изделия, месни деликатеси и сирена. Той подчерта, че с уникалното си географско разположение и климатични особености, България има отлични възможности за развитие на животновъдство и земеделие, и производство на хранителни продукти с изключително качество и вкус. На срещата посланик Раз беше запознат още със структурата, инвестиционните намерения и плана за развитие на „Белла България“, като компания сред лидерите в хранителната индустрия в Югоизточна Европа.

Звездната история на Соса-Сола

100 години контурната бутилка вдъхновява съвременното изкуство и дизайн



Един запечатан с целувка кадър е уловил как Мерилин Монро отпива от известната стъклена бутилка в момент на почивка по време на снимките за промоцията на филма „Джентълмените предпочитат блондинки“. Мерилин е в рокля на сценичния дизайнер Уилям Травила, а снимката е направена от Ед Кларк.

През 2015 година известната контурна бутилка на Соса-Сола, това неповторимо съчетание на форма и функционалност, празнува своята 100-годишнина. По този повод компанията представя ексклузивна колекция от мини алуминиеви бутилки, която връща времето назад.

100-годишната стъклена бутилка на най-популярната напитка в света, е със статут на класическа икона в дизайна на опаковки, а в качеството си на муза на творци като Анди Уорхол, Кийт Харинг, Долче и Габана, и много други известни имена в областта на изкуството и модата, се превръща в явление в съвременното изкуство и поп култура.

Целунати от емблематичната бутилка са музикалните и кино икони от миналия век Елвис Пресли, Рей Чарлз и Мерилин Монро - ярки символи на едно общо преживяване, споделяно от поколения през последните 100 години и част от мащабната кампания „Целувка щастие“, която вече обхваща цялата страна. С кампанията „Целувка щастие“ Соса-Сола ни припомня, че през своята 100-годишна история бутилката е събрала над трилион и половина целувки и не случайно е най-целуваният предмет в света. Кампанията, която интригува с посланията „Целунах Мерлин“, „Целунах Елвис“, „Целунах Рей“ ни показва, че преживяването да отпиеш от бутилката е достъпно, както за звезди, така и за всеки един от нас, който вярва, че целувката е щастие и само началото на нещо по-голямо, което предстои.



Британските производители срещу таксите за инспекции

Месопреработвателите отдавна се оплакват от високите цени на режимите за контрол на хигиената

Таксуването за хигиенни инспекции – така наречения официален контрол – на предприятията в сферата на храните на територията на Европейския съюз, които понастоящем са в процес на разглеждане, би могло да окаже значително влияние върху разходите, особено ако бъде предпочетен вариантът, включващ пълно възстановяване на разходите.

В условията на изцедени до крайност публични финанси в цяла Европа, държавите-членки търсят начини да прехвърлят регулаторните разходи на плещите на бизнеса. Предприятията от хранителния бранш твърдят обаче, че в светлината на по-обхватните ползи, получавани от обществото чрез хигиенните инспекции, свързаните с тях разходи следва да бъдат покривани от централните фондове и приходите от данъци по същия начин, както това е организирано в други сфери – източник на обществено благо.

„Великобритания има късмета да разполага с високи стандарти на хранителна безопасност, но това изисква ангажираност под формата на време, усилия и ресурси“, смята ръководителят на Британския институт за опазване на околната среда по въпросите на хранителната политика Джени Морис.

„Ние също вярваме, че добрият бизнес приветства регулаторния контрол, осъществяван чрез основани на риска проверки на системите за гарантиране на безопасността. Предприятията обаче са в пълното си право да настояват да получат признание за собствената си работа, свързана с поддържането на хранителната безопасност.“

Таксуване

„Така че, ако и когато бъде въведено таксуване, то следва да бъде основано на риска и ние бихме подкрепили система, обвързана с несъответствието на нормативната уредба, тоест система на принципа „плащаш за грешките си“. Вярваме също така, че специфичните детайли следва да бъдат формулирани от всяка страна-членка на базата на съгласувана от целия ЕС рамка от принципи.“



Очаква се окончателното решение на въпроса с таксуването в ЕС да бъде факт не по-рано от края на 2015 г., като вероятността за прилагане на каквито и да било плащания преди най-рано 2017-2018 г. е незначителна.



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





Според тях обаче референтната граница от 100 мл (която се прилага съгласно Регламент 1169) не е приложима за всички алкохолни напитки.

За отговорното пиене

Комисията ENVI настоява най-късно през 2016 г. ЕК да внесе за разглеждане планове за включване в етикетите на калорийното съдържание и списък със съставките при алкохолните напитки.

Подобно етикетиране би помогнало на потребителите да разберат принципа на отговорната консумация на алкохол, смятат евродепутатите.

Тяхното искане е етикетите да предупреждават за опасностите от шофирането в нетрезво състояние, както и да съветват бременните жени да не употребяват алкохол.

Комисията към ЕП настоява също така за предприемането на по-сериозни усилия за предотванването на младите от вредите, произтичащи от алкохола.

„В някои държави-членки злоупотребата с алкохол е втората най-масова причина за заболявания, свързани с начина на живот, а пристрастеността към алкохола е рисков фактор при повече от 60 хронични заболявания.“ се казва в становището на парламентарната комисия.

Страните-членки трябва да следят за влиянието на рекламите на алкохол върху младите и ако се налага, да ограничават тяхното излагане на подобни кампании, посочва резолюцията. Възрастовите ограничения в държавите-членки (които понастоящем варират) следва да бъдат поне 18 години и в никакъв случай не трябва да се допуска използването на публични средства за промотиране консумацията на алкохол, допълват евродепутатите.

Еднакви стандарти за млякото, плодовите сокове и алкохола?

Потребителската организация BEUC приветства резолюцията на ENVI и настоява Европейската комисия да предприеме съответните действия.

„Не виждаме никаква основателна причина защо млякото или плодовите сокове да информират за хранителните стойности и калориите, а в същото време една бутилка алкохол да си остава пълна с тайни“, споделя Илария Пасарани, ръководител на отдела за храни и здраве към BEUC.

От организацията допълват, че етикетирането на акуратна хранителна информация при



спиртните напитки е „съществено“ с оглед информирането на потребителите и създаването на условия за информиран избор, какво и колко ще пият.

В последно време въпросът с етикетирането на алкохолните напитки излезе на преден план. Бирените гиганти Heineken, SAB Miller, Carlsberg и AB InBev подкрепиха обещанието на Пивоварите на Европа (The Brewers of Europe), поели ангажимента доброволно да изписват хранителната информация и съставките при бирите.

Точната референтна граница?

От „Спиртни напитки Европа“ съобщават, че приветстват препоръките всички структури, свързани със сектора, да работят заедно за коригиране на рисковото поведение вследствие употребата на алкохол.

В същото време обаче Организацията атакува използването на количеството 100 мл като стандартна референтна граница.

Пол Скиън, генерален директор на „Спиртни напитки Европа“ коментира, че референтната граница няма да помогне на потребителите в стремежа им към отговорно пиене, а по-скоро ще ги обърка.

Стандартната порция бира е повече от 100 мл (например 330 мл), докато при спиртните напитки това количество е доста по-малко (обичайно 30 мл).“

„Информация, от която се нуждае потребителят, е свързана с обичайния избор, пред който той е изправен – чаша вино, халба бира или чашка уиски.- смята Скиън. Докато 100 мл обикновено представляват едва част от количеството бира, което човек обичайно консумира наведнъж, те биха могли да се окажат и равни на три дози спиртна напитка. Нашата информация трябва да бъде съобразена с този факт, а според нас най-важното послание е именно свързаното с отговорната консумация.“

Българска технология смъква цената



Технология за механизано отглеждане и прибиране на сусама на големи равнинни площи драстично понижава себестойността му. За разработването ѝ Институтът по растителни и генетични ресурси – Садово спечели приза в категория „Машини, инвентар и технологии за растениевъдството“ в конкурса за иновации на международното селскостопанско изложение „Агра 2015“ в Пловдив.

Институтът е национален лидер в генетичните проучвания и селекцията при сусама. Използвайки традиционните модели на селекция учените реализират успешно форми на сусам, които са устойчиви на разцепване и са подходящи за машинно събиране. Дори днес 99% от отглеждания сусам в света се прибира ръчно, защото кутийките се разпукват при узряване и семената опадват на полето. Това налага реколтата да бъде прибрана преди узряване, да се доизсушава, а семената да се събират с чукане след узряването и разпукване на кутийките. Тези ръчни операции повишават много себестойността на продукцията, а от друга страна ограничават площите за сеитба. Освен това културата е с много дребни семена и затова изисква плетка и прецизна сеитба. Досега това се прави на ръка, а сеитбената норма се увеличава. Затова иновативната технология за механизаното отглеждане на сусама ще спомогне за силно намаляване себестойността на продукцията.

Чувствително ще се повиши рентабилността и се очаква засилен интерес от внедряване на тази ценна култура в българското земеделие. Технологията е предназначена за големи фермерски стопанства в равнинните площи на страната, които разполагат със съвременна механизация. Там културата може да заема площи над 500 дка.

Учените създават иновативната технология с основната цел България да се превърне от голям

на сусама

вносител в износител на сусам.

Какво представлява самата технология

Агротехниката на сусама заема основно място в технологията. Представената агротехника позволява на земеделските производители да извършват агротехническите мероприятия, като се съобразяват с конкретните моментни условия. Разработените и адаптирани към пневматичната сеялка дискове позволяват сеитба на сусама с прецизна гъстота и получаване на равномерен посев.

Основно място заема механизаното прибиране на сусама със зърнокомбайн. Настройките и приспособленията позволяват прибирането да се извършва с минимални загуби и повреди по семената. Проучванията започват с парцелния комбайн на института в Садово и са доразработени за конвенционалната техника.

Технологичната карта е създадена като електронна таблица, която извършва всички пресмятания автоматично след въвеждане на декарите и цените на горивата. Обемът на разходите е калкулиран, като са обхванати материалните, трудовите и административните разходи в стопанството. Картата дава възможност да се остойности всяка операция поотделно. Изчисленията показват, че подготовката и комбайнирането на посева струват 22,28 лв/дка. Така при среден добив от 150 кг/дка, себестойността на килограм сусам за тази операция възлиза на 0,15 лв. За ръчното прибиране на културата струва 140 лв/дка и 93 стотинки за килограм, т.е. над шест пъти повече.

Още на следващия ден, след като получи наградата Института по растителни и генетични ресурси в Садово договори продажба на семена и отглеждането на 1000 декара сусам по новата технология в Добрич.

„Виктория“ е първият „механизиран“ сорт в Европа

Първият признат сорт сусам в Европа с неразпукващи се кутийки, подходящ за механизано прибиране, е „Виктория“. Създаден в Института по растителни и генетични ресурси в Садово. В момента в Изпълнителна агенция по сортоизпитване, апробация и семеконтрол за втора година на изпитване се намират три нови сорта. Те носят имената „Валя“, „Невена“, „Аида“. Очаква се през есента официално да бъдат признати. Трябва да се отбележи, че предлаганите сортове са с вкусови качества на зърното превишаващи световните тенденции.



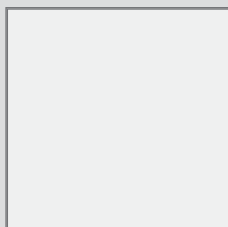
Влияние на различни видове мариноване върху органолептичните и технологичните характеристики на месо. *Обзор*

Десислава Влахова-Вангелова, Стефан Драгоев*, Десислав Балев
Катедра „Технология на месото и рибата“, Технологичен факултет, УХТ, Пловдив

Резюме

Мариноването е често използван метод, при който чрез на кисване, инжектиране или тумблиране в мускулната тъкан се въвеждат вода, сол и различни съставки. В практиката се използват два основни вида разтвори – алкални, съдържащи фосфати и киселинни, съдържащи органични киселини или техни соли. Добавянето на фосфати значително понижава яркостта (L^*) и подобрява червения цвят (a^*) на месото. Обратно, киселинните разтвори за мариноване повишават L^* компонентата и слабо въздействат върху червената компонента на цвета. По-значителен ефект върху нежността на месото е установен след мариноване с органични киселини или техни соли. Спрямо процента на задържана вода в готовия продукт, по-добри резултати се получават след алкално мариноване. Независимо от вида на мариноването, използването на разтвори с рН по-ниско от 4,5 или по-високо от 10,0 понижава функционалната активност на белтъците и значително понижава на водозадържащата способност на маринованото месо.

Ключови думи: мариноване, съставки, месни продукти, технологични свойства



The effect of different marinating types on the sensory and technological properties of meat. *A review*

Dessislava Vlahova-Vangelova, Stefan Dragoev*, Dessislav Balev
Department of Meat and Fish Technology, Technological faculty,
University of Food Technology, Plovdiv, Bulgaria

* Corresponding autor: Corresponding member prof. Stefan
Dragoev, DSc, Department of Meat and Fish Technology,
Technological faculty, University of Food Technology,
Plovdiv, Bulgaria

e - mail*: logos2000lt@gmail.com ;

tel: +359 32 603 798; +359 32 642 627

Abstract

Marinating is commonly used method which involves injection, tumbling or immersion to disperse in the muscle tissue solutions contained water, salt and other ingredients. There are several types of marination according to added solution ingredients. While alkaline marinade solutions contain phosphates, the acid solutions are prepared with organic acids or their salts. The use of phosphates significantly decreases the colour brightness and improves the red meat colour. The opposite trend was established after acid marinating. The organic acids and their salts increased the L^* value and had a slight effect on red colour component. Acid marination significantly increased the tenderness of final product. Alkaline marinated meat have higher yield, compared to acid marinated meat. Irrespective of the marinating type, the use of solutions with pH below 4.5 or over 10.0 had negative effect on protein functionality and deteriorates water holding capacity of treated meat.

Key words: marination, meat, technological properties, ingredients

Въведение

Мариноването на месо е широко разпространена и утвърдена технологична практика. Според проучване на National Meat Case Composite Study (2004) около ↗

Валидиране на HPLC метод за определяне на кофеин в безалкохолни напитки

Мария Кънева, Искра Върбанова, Радостина Трендафилова,
Пламена Неделчева, Георги Костов, УХТ Пловдив

Резюме

В работата е представена методика за лабораторно валидиране на HPLC метод за определяне на кофеин в безалкохолни напитки. Разработена е калибрационна права с обхват 0 до 500 mg/dm³ с много добра линейност ($r^2 = 0,9996$). Точността и прецизността на аналитичния метод са определени посредством „метод на добавката“. Като количествена мярка за оценка на точността е използван аналитичният добив. Неговите стойности варират между 100% и 104%. Прецизността на метода е определена чрез повторемостта и възпроизводимостта в рамките на лабораторията, използвайки относителното стандартно отклонение (RSD). Стойностите на RSD са съответно 0,1 – 0,8% и 0,8 – 1,4%. В резултат на валидацията са доказани качеството и надеждността на получаваните аналитични резултати за съдържание на кофеин в безалкохолни напитки чрез използвания при конкретните условия HPLC метод.

Ключови думи: валидиране, HPLC, кофеин, безалкохолни напитки



Validation of HPLC method for analysis of caffeine in soft drinks

Maria Kaneva, Iskra Varbanova, Radostina Trendafilova,
Plamena Nedelcheva*, Georgi Kostov
University of food technologies - Department of Wine and Beer
Technology, *Department of Biochemistry and Molecular Biology
26, Maritza bul., Plovdiv 4002, Bulgaria,
Phone number: +359 32 603 796, e-mail: m_kaneva@abv.bg

Summary

The HPLC method for determination of caffeine in soft drinks was intralaboratory validated. The response was linear over a range of 0 – 500 mg/dm³ ($r^2 = 0,9996$). The accuracy and precision of analytical method were determined using spiked samples. The accuracy was reported as percent recovery. The range of recovery was 100 – 104 %. The relative standard deviation (RSD) was used to estimate repeatability and intermediate precision. The RSD values were 0,1 – 0,8 % and 0,8 – 1,4 % respectively. The validation data proved the quality and the reliability of analytical results obtained by HPLC method to quantify caffeine in soft drinks at given conditions.

Keywords: validation, HPLC, caffeine, soft drinks

1. Въведение

Кофеинът е естествен компонент на доста растения, по-известни от които са кафето, чаеното растение (*Camellia sinensis*), гуараната (*Paullinia cupana*) и др. Той се съдържа и в редица храни и напитки. Компонент е на енергийните напитки и напитките тип „кола“. В други видове безалкохолни напитки се среща сравнително рядко. Той е известен със своето стимулиращо и ободряващо действие. Интересът към него се обуславя от разнообразните физиологични ефекти, които оказва върху хората. Освен, че стимулира централната нервна система, той има и диуретично действие. При хора, които са чувствителни към кофеин или при по-високи дози може да доведе до безсъние, раздразнителност, нервност (Grembecka and Szeffer, 2012).

Консуматорите обръщат все по-голямо внимание на съдържанието на хранителните продукти, в това число и на количеството кофеин в напитките. Използването на надеждни аналитични методи е важно условие за

50 неочаквани срещи в чинията

Стил на контрасти – заек с кафе, зелен фасул с ванилия, зелка с кестени – това е най-новата френска мода в кухнята..

Една странна двойка Мари-Одил Брие (Marie-Odile Briet) и Херв Туле (Herve Tullet) – тя, главен редактор на женско списание, той многократно награждаван илюстратор на книги за деца – са обединили своята страст към необичайната кухня, в резултат на което се е появила книгата *Вие вече опитахте ли?* Всъщност с тази гастрономична тенденция може да се срещнете в заведението "L'Alcazar di rue Mazarine" във френската столица, а напоследък и на някои други места из Европа. Не е фюжън – прекалено сложна е, не е висше кулинарно изкуство – прекалено добре замислена е, не е и традиционна – прекалено скъпа е. „Това е една идея за кулинарни контрасти, които ни правят по-лакоми“, споделя Мари-Одил, която от години събира „абсурдни“ рецепти, като например: мерлуза с банани (португалско вдъхновение), миди Saint Jacques с гроздова ракия (домашна), кускус с ягоди (по сенегалски), ананас с черен пипер или салатата с цвекло и кlementини (единственият начин, по който можете да накарате деца, по-малки от десет години, да консумират цвекло). Всичките комбинации са завършени или почти, тъй като приготвянето им става по готварската книга *Вие вече опитахте ли?*. Предлагаме ви някои от тези новости, защото се присъединяваме към мнението на авторката: „Защо се готви? Защото готвенето е като игра, за удоволствие. Взема се от всичко по малко и се пробва“.



Лаврак с чай

За 4 порции: 4 филета риба, 1 лъжица чай, 2 жълтъка, 15 грама сметана, 2 лъжици зехтин, пилаф от ориз басмати за гарнитура.

Пригответе 10 г. чай, за предпочитане силен. Оставете го да се охлади. В тенджерка на много лек огън или, още по-добре, на парна баня, разбийте жълтъците и сметаната. Добавяйте бавно

чая лъжичка по лъжичка. Веднага щом се сгъсти, за около 15 минути варене, сосът е готов. Той не трябва да кипва. Преди да загасите котлона, в тиган със зехтин запържете леко филетата от лаврак. Сервирайте ги полети със сос, като не пропуснете да поставите на масата сосиера с останалия сос.



▷ Круши с шафран

Крушите са превъзходни с пармезан, с пикантни сирена, като горгондзола, с всички видове кози сирена и, изобщо, с всякакви видове подправки.

За 6 порции: 6 не много узрели круши, 1 г шафран, 100 мл акациев мед, ½ бутилка силно ликьорно бяло вино, 1 лимон.

В тенджерата сипете виното и меда. Добавете шафрана. Разбъркайте и сложете да кипне. Оставете да се вари 5 минути. Обелете крушите, оставяйки дръжките непокътнати. Натъркайте

ги с разрязания на половина лимон. Подредете ги в тенджерата. Варете на умерен огън, поливайки ги от време на време със сиропа. С решетата лъжица извадете крушите от тенджерата. Разположете ги в чиния за сервиране. Свалете сиропа от котлона, за да се сгъсти за десетина минути. След това залейте с него всяка от крушите. Оставете ястието да се охлади и сложете в хладилника. Сервира се добре охладено.

Превод от италиански: Мая Гелева

office@rebrand.bg

Професионално брендиране

REBRAND
vinyl ads factory

Облепяне на фирмени автомобили.



Външна реклама.

Облепяне на витрини.



телефон: 02/862 11 21

www.rebrand.bg



МИЛМЕКС ООД
Шоколагена 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

Полидей-2 ООД 

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

„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

„Градус-1“ ООД 

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


ХЛЕБОЗАВОД ГОРУБАЯНЕ
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

 **Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - Троян**

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

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

 **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: 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



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

 **ЗВЕЗДА АД**

Изкупуване и преработка на маслодайни суровини, производство на растителни хранителни масла, мастни киселини и шротовете, изкупуване на селскостопански продукти, търговска дейност в страната и чужбина.

5855 Долна Митрополия,
индустриална зона
тел.: 064/908 000; 908 006
факс:064/ 908 001; 908 006
e-mail: zvezda_bg@mail.bg,
www.zvezda-bg.com

 **РОСА АД**

Производство на растителни масла, експелер, екобрикети и мастни киселини

7800 Попово,
ул. „Алеко Константинов“ 4
тел.: 0608/ 47 991, 42 108
факс: 0608/ 47 957
e-mail: rosa_ad1918@mbox.contact.bg

 **БИСЕР ОЛИВА АД**

Производство на растителни масла, слънчогледов шрот, лецитин и мастни киселини

6000 Стара Загора,
кв. „Индустриален“
тел.: 042/ 60 09 18,
факс: 042/ 60 03 82
e-mail: biser@biseroliva.bg
www.biseroliva.bg

 **ПЛИСКА ОЙЛ ЕООД**

Производство на растителни масла, експелер, пелети

9700 Шумен,
ул. „Драгоман“ 9, П.К.145
тел.: 054/ 86 34 98,
факс: 054/ 83 06 87
e-mail: pliska@ro-ni.net



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

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



ЕЛИТ-МЕС
МинеВ-Родоп-В.Т. ООД

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



Велико Търново, ул. Гара Трапезица 11
Тел: +359 62 612 124
Факс: +359 62 612 133
E-mail: elit_mes@mail.bg
http://elitmes.bg

„ЗЕНА“ ООД

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



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

БУРДЕНИС-93 ООД



Производство на колбаси и месни деликатеси

Свиленград 6500
ул. „23 септември“ 73
тел./факс: 0379 71 660
e-mail: office@burdenis93.com
www.burdenis93.com

ABL flavouring ABL ЕООД



Аромати и обкусители за ХВП, вина, високоалкохолни напитки и коктейли и за козметиката. Представител на IPRA FRANCE

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

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

МИКРОАРТ-7 ООД



Производство на колбаси и месни деликатеси по немски рецепти

5930 Белене, ул. „Люлин“ 4, П.К. 107
тел.: 0658 32 780
факс: 0658 36 820
e-mail: microart7@vip.bg
www.microart7.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

ДЕН ООД

Производство на сурово слънчогледово масло, слънчогледово кюспе и шрот.

5800 Плевен,
ул. „Републиканска“ 10
фабрика: Милковица
моб.: 088/ 850 64 38
e-mail: info@denltd.com

КИПС ЕООД

Производство на колбаси, месни деликатеси и полуфабрикати

6600 Кърджали, Промислена зона - район ж.п. гара
тел.: 0361/ 62 227; 62 228
e-mail: kip@mail.bg

ВРА НОВО СВИНЕКОМПЛЕКС ГОЛЯМО ВРАНОВО ИНВЕСТ АД



Отглеждане на свине, месопреработка и месодобив

Голямо Враново 7065,
ул. Русенски път №1
тел. /факс: 082 82 67 74;
тел.: 082 82 67 73; 0886 319 544
e-mail: office@svk-invest.com

И от TUTTOFOOD 2015 се върнахме с награда



TUTTOFOOD
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION



Най-голямото изложение за храни в Италия **TUTTOFOOD 2015** отвори врати почти едновременно със световния форум **Експо 2015**. Обединява ги не само близостта, но и общата тема – храна. Експо 2015 ще се провежда от 1 май до 31 октомври под мотото „**Да изхраним планетата, енергия за живот**“. Във форума на площ от 1,1 млн. кв. м участват повече от 140 държави, а броят на посетителите се очаква да достигне 20 млн. души. Уникално красиви павилиони, проектирани с много фантазия, възпльтили в архитектурата и интериора си национален дух, култура и традиция на страната, която представяват, събират възхитените погледи на посетителите.

България също трябваше да се представи на Експо 2015 със селското си стопанство, хранителната индустрия и наука, да даде идеи за устойчиво развитие на тези сектори, но уви, за пръв път ние няма да имаме павилион „поради липса на средства“ обявиха от правителството.

За радост в другото изложение – TUTTOFOOD 2015, нещата не стояха така. Макар и в последния момент Изпълнителната агенция за насърчаване на малките и средни предприятия (ИАНМСП) беше успяла да организира на националния ни щанд 26 български фирми, производители на храни. Имаше представители от всички сектори по хранителната верига производители на хляб, сладкарство и сладолед, месо, месни и млечни продукти, консерви, вино, вода и други.

Панаирът нараства с всяка изминала година, като тази година TUTTOFOOD 2015 е обособен в 10 павилиона на обща площ от 180 000 кв.м. и събира под един покрив за полезни бизнессрещи 2838 производители на храни с 2100 търговци от цял свят. С тазгодишното си издание Панаирът се нарежда на трето място сред световните хранителни изложения. Много силно представени бяха също и търговските асоциации, а всяка област на Италия присъстваше и със своята специализирана за отрасъла неправителствена структура. Тук е мястото да си зададем въпроса, кога най-сетне и ние ще се убедим в ползата от обединението. Писали сме много за клъстерите, за кооперирането и ползата от тях, но щом едно правителство е решило да откаже представянето на страната ни на най-големия световен форум, какво да кажем за един отрасъл от нейната индустрия.

Но да не завършвам песимистично, още повече, че имаме и хубави новини. Надежда, че нещата не са съвсем отчайващи ми даде информацията, че известната българска фирма „Витанеа“ от Пловдив не само бе номинирана измежду 700 фирми кандидати, но и спечели една от престижните награди на TUTTOFOOD 2015.

Виолета Георгиева

С благодарност към Италианската търговска камара в България, по чиято покана бе осъществено посещението на изложенията.



ФЕДЕРАЦИЯТА НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ (ФНТС)

е творческо-професионално, научно-просветно, неправителствено, неполитическо сдружение с нестопанска цел на юридически лица – съсловни организации, регистрирани по ЗЮЛНЦ, в които членуват инженери, икономисти и други специалисти от областта на науката, техниката, икономиката и земеделието.

ФНТС е съчредител и член на Световната федерация на инженерните организации (WFEO).

ФНТС членува и в Европейската федерация на националните инженерни асоциации (FEANI).

ФНТС е член на Постоянната конференция на инженерните организации от Югоизточна Европа (CO.P.I.C.E.E.), Глобалният Договор на ООН, Европейски млади инженери (EYE).

ФНТС осъществява двустранно сътрудничество със сродни организации от редица страни.

➔ **ФНТС обединява 19 национални сдружения – научно-технически съюзи (НТС) и 34 териториални сдружения – ТС на НТС, в които членуват над 15 000 специалисти от цялата страна.**

➔ **ФНТС е собственик на еднолично дружество с ограничена отговорност "ИНОВАТИКС" ЕООД с предмет на работа инженерно-внедрителска дейност.**

➔ **Към ФНТС функционира Център за професионално обучение, лицензиран от НАПОО към Министерски съвет на Република България.**

Контакти с Център за професионално обучение:

+ 359 2 989 33 79; e-mail: kvvo@fnts.bg

Дом на науката и техниката – град София, предлага зали под наем на атрактивни цени, прекрасни условия за провеждане на научно-технически мероприятия, международни симпозиуми, конгреси, конференции, курсове, концерти, коктейли и др.

Предлагаме ви зали с площ от 39 м2 до 200 м2.

Контакти за зали и офиси под наем:

инж. Марин Антонов: + 359 2 987 72 30; + 359 878 703 669; e-mail: m.antonov@fnts.bg

инж. Валентин Ставрев: + 359 2 986 16 81; + 359 878 703 720; e-mail: vstavrev2@hotmail.com

инж. Невена Дончева: + 359 2 986 16 81; + 359 878 703 714; e-mail: n.doncheva@fnts.bg

ФНТС, София 1000, ул. "Г.С.Раковски" №108, <http://www.fnts.bg/>

Food Fair No. 1!

Apply to participate
and meet **682** companies
from **37** countries and
more than **37,700** visitors
from 50 countries of the
world!*



Riga, Latvia

Baltic Region,
European Union

Book an exhibit space,
tell the keycode **RF2015BG**
and get **10%** off the exhibit
space rental fee!

2-5 September



Riga Food 2015

GADI • YEARS • ЛІТ •
20
GADI • YEARS • ЛІТ •

20th international **trade fair for food**, beverages, food
processing, technologies, packaging, innovation,
horeca and shop equipment and services

International premium quality **food competitions**

Competitions of **chefs** and **pastry cooks**

Bartenders competitions

Main office

International Exhibition Company BT 1

Kipsalas 8, Rīga, LV-1048, Latvia

Phone: +371 67067550, 67065005

Fax: +371 67067551

E-mail: rigafood@bt1.lv

www.rigafood.com

Partners:



* Data from "Riga Food 2014"