

3/2023

Предизвикателствата са и възможности

Достоен юбилей



ФАО: яйца, месо, мляко, от съществено значение за храненето

СЗО – не използвайте подсладители без захар

За неблагоприятни ефекти върху здравето от употребата на хранителни добавки





IFP  
Bulgaria

МЕЖДУНАРОДЕН ПАНАИР  
ПЛОВДИВ

със съдействието на

VIVACOM

# 77-ми МЕЖДУНАРОДЕН ТЕХНИЧЕСКИ ПАНАИР



**14 - 17**

**СЕПТЕМВРИ 23**

[www.fair.bg](http://www.fair.bg)





# Saf-instant

## НА ПОЛОВИН ВЕК

**Френската суха инстантна мая продължава да пише своята история**

През 2023-та година се навършват 50 години от първоначалната поява на бранда Saf-instant на пазара! Автентична и с богата международна история, марката за инстантна суха мая е неизменна част от портфолиото на Lesaffre, позната и предпочитана на всички континенти от десетилетия.

Лансирана през 1973-та година, за Saf-instant някои си спомнят, че предизвиква революция на световния пазар при инстантната суха мая, заради формата си на фиде, която не изисква рехидратация. Технологиата е абсолютен прецедент за времето си, водеща иновация от Lesaffre Group, която вдъхновява и улеснява живота на пекаря всеки ден.

Saf-instant е „перлата в короната“ на френската по произход компания, един от малкото продукти в портфолиото ѝ, който е познат в световен мащаб под една и съща марка, с унифицирано съдържание и визия.

Абсолютна емблема за Lesaffre, инстантната суха мая, наричана накратко Саф, вече от половин век живее собствен живот. Славата на марката се дължи на нейните безспорни качества, но и на факта, че тя се предлага, както за професионална употреба, така и в търговската мрежа за крайни клиенти. На българския пазар се предлагат следните разновидности на Saf-instant:

**Червен 0,500 кг.** – суха мая, подходяща за всички видове тестени изделия

**Златен 0,500 кг.** – суха мая, предназначена за сладки теста, подходяща за производство на кроасани, понички и други видове сладки закуски.

**Saf-pizza 0,125 кг.** – суха инстантна мая, специално адаптирана към нуждите на производителите

на пица. Отличава се с по-малка подемна сила, необходима за този тип производство.

**Saf-instant 11 гр.** – суха мая за домашна употреба. Притежава същите качества като прясната мая, но е по-лесна за съхранение и употреба.

Всички по-горе изброени видове Saf-instant гарантират:

- ◆ Ускорен процес на замесване (от 10% до 30% по-бързо)
- ◆ Равномерна ферментация
- ◆ По-лесно претегляне
- ◆ По-точно дозиране
- ◆ По-лесно съхранение
- ◆ По-дълъг срок на годност

Множество професионалисти и любители се доверяват на марката Saf-instant и потвърждават нейните качества, а Lesaffre в качеството си на пионер и експерт във ферментационните процеси, вече 50 години слага името си зад нея.

По случай годишнината на своя емблематичен продукт, компанията организира редица активности, както за служителите си, така и за потребителите. Официални състезания за любители или професионални пекари ще бъдат организирани по цял свят до края на годината, за които са предвидени изкусителни награди! Участие в тях ще вземе и Лесафр България.



<https://lesaffre.bg/>

# Съдържание

Година LXXII  
Брой 3/2023

Предизвикателствата са и възможности	5
Новости	8, 14, 23, 30, 32
Достоен юбилей	9
Антииновация и потребителски избор?	16
ФАО: яйца, месо, мляко, от съществено значение за храненето	19
СЗО – не използвайте подсладители без захар	20
Кърмата помага при възпалителни процеси	22
Евровести	24
46 процента от европейския мед е подправен?	25
Актуализиране на пазарните стандарти за продукти на ХВП	26
За неблагоприятни ефекти върху здравето от употребата на хранителни добавки	34
Европейски музей на хляба	38
Бизнессправочник	39



**Фирми, представени в броя:**

**АРСТ**

**Air Liquide**

**Готи**

**Интер експо център**

**Лесафр България**

**Международен панаир Пловдив**

**ФНТС**



**Редколегия:**

проф. д-р Веселка Дулева дм, доц. Валентина Багдасарян,  
доц. Георги Джатов, проф. Йордан Гогов, Жана Величкова,  
доц. д.н. инж. Кирил Михалев, д-р инж. Магдалина Гадже-  
ва, Петко Делибеев, д-р Светлана Минкова, чл. кор. проф.  
д.т.н. инж. Стефан Драгоев,

**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

**Дизайн:** Зора Янчева, тел.: 02 988 05 89;  
e-mail: dizart@abv.bg

**Адрес на редакцията:**  
София 1000, ул. „Раковски“ 108, ет. 6, офис 605;  
GSM: 088 4646 919;

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  
статите.

Абонамент чрез Български пощи и „Доби прес“

**АБОНИРАНЕ В РЕДАКЦИЯТА ПРЕЗ ЦЯЛАТА ГОДИНА !**

**Списание ХВП е включено  
в Списъка реферирани и  
индексирани издания на  
НАЦИД**

**ХВП**®

FOOD PROCESSING INDUSTRY MAGAZINE  
ISSN 2815-3723 (Online)

National issue for science and practice

© Publishing house

„Hranitelno-vkucova promishlenost“

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

**Editorial board:**

Assoc. Prof. George Djatov, Prof. Yordan Gogov, Jana Velich-  
kova, Assoc. prof. Kiril Mihalev, Dipl. eng. Magdalina Gadjeva,  
Petko Delibeev, Ph.D., Prof. Stefan Dragoev DSc, Corresponding  
Member of the BAS, Ph.D. Svetlana Minkova, Assoc. Prof. Valentina  
Bagdasarian, Prof. Veselka Duleva DSc.

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

**Advertisement:** Violeta Georgieva  
Tel.: + 359 2 988 05 89; e-mail: fpim\_adv@abv.bg

**Design:** Zora Yancheva,  
Tel.: + 359 2 988 05 89, e-mail: dizart@abv.bg

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



## **Здравейте, уважаеми читателю,**

Рядко се случва в един брой да имаме повод да отправим два поздрава. Какво по-хубаво от това. Още повече, че и два-та са към приятели на списание ХВП. Да започнем с поздравленията ни към юбиларя – Университетът по хранителни технологии в Пловдив. Най-сърдечно и колегиално честитим на преподаватели и служители, на студенти, аспиранти и докторанти славния 70-годишен юбилей и пожелаваме на всички Здраве и Успехи в науката, обучението и подготовката на така необходимите за отрасъла кадри.

Другият ни поздрав е за Кирил Вътев – дългогодишен председател на Асоциацията на месопреработвателите в България, съосновател и съсобственик на известната фирма „Тандем-В“, а вече и министър на земеделието и (дано ги добави) храните. И на него желаем Здраве и най-вече упорито да работи за укрепването на българското земеделие и хранителната ни промишленост в името на здравето и благоденствието на българския народ. Пожелаваме му още твърдо да отстоява интересите на нашите земеделци и преработвателите на земеделската продукция, за да възвърнем името си на световните пазари.

А сега да се върнем към нашата нивичка. Продължаваме да работим, доколкото ни позволяват условията, за вашата целева информираност, най-вече за това, което става по света в нашия отрасъл. Изобилието от информация е огромно. Развитието на хранителната и питейна индустрия върви с бързи крачки напред, възникват нови производства, намират се нови суровини и източници на протеин за преработка, но... Мисля, че именно в нашия сектор иновациите трябва много добре да се преценяват, за да не стане като с AI (Изкуствения интелект) – създадохме го, а сега се чудим как да го озаптим. Нима в хранителната и питейната индустрия е по-различно? Все ми се струва, че не малко от материалите, които ще прочетете в този брой на списанието ще насочват мисълта ви в тази насока.

Иначе ние, скромният екип на сп. ХВП, се опитваме да организираме и проведем за пореден път традиционният Национален конкурс за най-добра опаковка „Приз Пак 2023“. И понеже стана дума за информация, тази година е ред на преиздаване на двуезичния каталог „Хранителна и питейна индустрия в България“. Разбира се, ще го направим дигитален, за да сме в крак с времето, стига разбира се вие да откликнете и ни подадете необходимата актуална информация за фирмата си. Само така ще си бъдем полезни. Очакваме Ви!

**Петко Делибеев**  
гл. редактор

# Content

Year LXXII  
Issue 3/2023

Challenges are also opportunities	5
News	8, 14, 23, 30, 32
A worthy anniversary	9
Anti-innovation and consumer choice?	16
FAO: eggs, meat, milk, essential for nutrition	19
WHO advises not to use non-sugar sweeteners for weight control	20
Breast milk helps with inflammatory processes	22
Euronews	24
46 percent of European honey is adulterated?	25
Update of market standards for HVP products	26
On adverse health effects of dietary supplement use	34
European Museum of Bread	38
Businesguide	39



#### **Companies represented in the issue:**

**Air Liquide**

**ARST**

**GOTHI**

**InterExpoCentre**

**International Plovdiv fair**

**Lesaffre Bulgaria**

**FSEU**



# Предизвикателствата са и ВЪЗМОЖНОСТИ

*По традиция преди началото на летния сезон отправяме поглед към един от секторите на ХВП, към който предявяваме не малко претенции в летните жеги. Пивоварите. И тази година срещата ни с госпожа Ивана Радомирова, изпълнителен директор на Съюза на пивоварите в България, започна с поглед към постигнатото. Но на въпроса ми „Какви предизвикателства очакват сектора през този традиционно силен за него сезон?“ в характерния си стил тя започна със сентенция, която ни послужи и за наслов на разговора:*



Активният сезон за пивоварния сектор в страната действително започва с предизвикателства, но за нас предизвикателствата са и възможности. Цялата ни история го е доказала. Миналата година приключи с резултати, които бяха много обнадеждаващи, тъй като преодолявайки кризите, свързани с пандемията, енергията и войната, ние приключихме с резултати, които ни удовлетворяват. Производството на пиво в страната е 5 млн. хектолитра, а продажбите са 5,230 млн. хектолитра. Това доста ни доближава до предкризисните нива на 2019-а година. Отчитайки и демографската криза това е един добър резултат за индустрията. Разбира се, в голяма степен той се дължи, както и в предходните години, на много големите вложения в иновации – 66 млн.лв., като една голяма част от тези иновации са за „зелени инициативи“, които не са кампанийни, а говорим за изграждане на сериозни съоръжения, свързани с оптимизиране използването и на природни ресурси, и на енергийни, и затваряйки циклите на отделните елементи в кръговата икономика, която разбира се е изцяло специфична за нашата дейност.

В същото време ние имаме и редица доброволни кампании, както на ниво отделни корпорации, така и на ниво Съюз на пивоварите, които изпълняваме през последните четири години. Това е така наречената „Зелена отговорност на пивоварния сектор в страната“. В този контекст искам да отбележа, че наскоро се върнахме от едно много голямо събитие в Прага – ежегодният международен форум на „Пивоварите на Европа“, под название „Бира и

още нещо“, където за пореден път изпитахме гордост и удовлетворение, че ни има в списанието „Brew up magazine“, посветено на този Форум и разпространявано сред участниците, които са над 700 – хора от цял свят, свързани с индустрията и не само, както и сред всички европейски институции. В него са отразени две практики, които са явно много впечатляващи най-вече с това, че са изключително устойчиви – на българските пивовари и на колегите от Полша. Това ни мотивира много и ни вдъхновява да продължим напред, тъй като тези процеси не са лесни. От една страна те изискват допълнително финансиране и аз съм изключително удовлетворена да споделя с вашите читатели, че няма колебание в това отношение и дългогодишната програма за социална отговорност и устойчивост продължава най-вече с инициативи, които през последните две години са фокусирани върху многократната употреба на опаковките и подобряване на екологичния отпечатък на индустрията.

**Нека бъдем по-конкретни в какво се изразяват провежданите от Съюза кампании?**

През миналата година имахме много активна кампания, свързана с разделното събиране специално на пластмасови бутилки и успяхме да поставим специални арт-кошове за събиране на такива отпадъци в градовете, където има пивоварни компании, както и в малки населени места в Община Велико Търново. Оказа се, че това е един добър подход, който тази година ще продължим, особено в малките населени места. Започнахме и една нова, много





Публикацията в „Brew up magazine“, посветена на СПБ

интересна кампания, въпреки че всичко ново е добре забравено старо, но ние трябва да го възродим – кампанията „Върни ме“. Тя има за цел да мотивира и насърчи хората да връщат бутилките за многократна употреба. За целта, благодарение на всички пивоварни компании, са набелязани и се създават партньорски отношения с 10 хиляди търговски обекта, които са малки и средни магазини почти в цялата страна. Там ще сложим стикер „Върни ме“ и хората ще могат да връщат бутилките за многократна употреба. Разбира се, че и към момента тази практика съществува, но явно някакси тя в много аспекти затруднява хората и може би те дори не знаят, че има бутилки за еднократна и за многократна употреба. А това е много важно и е част от процесите за оползотворяване на опаковките. Още повече, че има изключително значение за цялостното опазване на околната среда.

Не по-малко предизвикателство за нас са и новите процеси, които текат в европейските институции с предложението за нов Регламент за опаковките и отпадъците от опаковки. Реално погледнато този нормативен акт ще даде един нов поглед в цялата философия за събирането и оползотворяването на опаковките, тъй като предвижда въвеждане на депозитни системи. Това е тема, която вече е в дневния ред както на Съюза на пивоварите, така и на

безалкохолните напитки, на колегите от сдружението „Модерна търговия“, МОСВ, БСК. Това е тема, по която се работи доста отдавна, вече близо година и половина. Политическата ситуация в нашата страна естествено се отрази и имаше един голям период на забавяне, но вече се надяваме работната група да започне отново работа. Така че с въвеждането на тези системи, които вероятно ще станат задължителни по смисъла на новия Регламент, ще има и нов подход в управлението на отпадъците от опаковки. И нещо изключително важно, което е специфично за България – оказва се, че връщането на бутилки за многократна употреба обикновено става срещу депозит. Но към момента тази система е доброволна. Докато ако се въведе една такава обща система в ЕС това ще стане задължително. Но в какво е разковничето? В това, че в много страни, особено в някои западни държави, няма толкова бутилки за многократна употреба. Обикновено те са за еднократна употреба. Докато в България почти 60% от бирените бутилки, които са в сегмента на продажби „стъкло“, са всъщност за многократна употреба. А цикълът все още не е този, който трябва да бъде, за да се усети наистина, колко това е важно. Данните, с които разполагаме показват, че има оборот 4-5 пъти. А възможностите са много по-големи. И самите компании имат сериозни възможности да използват многократно бутилките. Разказвам всичко това защото то е и бъдещата визия в политиките за събиране и оползотворяване на опаковките, защото в новия Регламент ще има специални цели, които трябва да се постигнат за бутилки, които са за многократна употреба и многократно пълнене. Това са много важни нови моменти.

**А какво правим с пластмасовите шишета?**

Тук опираме до влагането на рециклиран материал в опаковките, което ще бъде отново предизвикателство. Защото от една страна безспорно ще вдигне цената на опаковките, но може би от друга страна ще ни стимулира да преоткрием стъклото, да се увеличат продаж-

бите в кен. Най-положителната тенденция в това отношение през последните години, която не се повлия от кризата, е, че продължава да спада процентът на продажбите в пластмасови бутилки. И ако преди 4 години те бяха 62% от пазара, за миналата година са



Членуващите в СПБ седем бирени компании общо произвеждат 99% от пивото в страната. През 2022 г. **продажбите на пиво у нас достигнаха 5 230 000 хектолитра**. Делът на продажбите в стъклени бутилки е 21%, в PET бутилки – 50%, в кенове – 25% и в кегове – 4%. Традиционно лагер бирата тип Pils е с най-висок пазарен дял от 93-95%. През 2022 година в **страната вече се произвеждат над 200 различни марки и асортимента бира**. От тях през 2022г. членовете на СПБ са пуснали на пазара **близо 30 нови продуктови предложения**, което не се е случвало през последните 10 години.

50%. А това вече е въпрос за отношение на всеки един консуматор, на всеки един българин.

**Интересно е как посрещат тези нови изисквания другите страни, които са участвали в срещата в Прага?**

По отношение на въвеждането на депозитни системи се оказва, че има страни, при които това е станало много лесно, понеже е имало много добра партньорска работа на участниците в този процес. А участниците, както вече споменах, са три основни индустрии – безалкохолните напитки и минералните води, бирената индустрия и разбира се търговските обекти, независимо малки или големи. Водят страните, които са в северната яка на континента, в някои от тях отдавна съществуват такива системи, но и в прибалтийските републики те доста бързо са били внедрени. Не е така в Южна Европа – там има други подходи. Също така ни прави впечатление, че има страни, в които вече близо 6-7 години не могат да финализират тези процеси, докато в други това става много бързо. Някъде има много големи проблеми тъй като са взети неправилни решения още в самото начало или има изкривявания на системата и поради

грешни политически решения. Така че ние сме оптимисти и най-важното е, че работим в партньорство като бизнес заедно с колегите под егидата на БСК и имаме всички предпоставки да бъдем успешни, понеже имаме достатъчно добри примери, които е важно да познаваме, за да не допускаме грешки.

**А как се отнасят търговците към тези новости и по-специално към „Върни ме“ и ще популяризирате ли тази практика сред потребителите?**

Обратната връзка, която имаме от търговците показва, че като цяло има разбиране и то най-вече заради това, че от една страна компаниите имат необходимост, а от друга, заради това, че по този начин наистина се помага за опазване на околната среда. Много си зависи, както винаги, от желанието на съответния търговец и неговото разбиране. Но това си е една депозитна система, която е доброволна и ние винаги го подчертаваме. Затова приемаме кампанията „Върни ме“ малко и като репетиция и подготовка за бъдещата депозитна система, свързана специално със стъклото. За целта сме направили специална брошура за всички магазини, за да бъдат запознати търговците с кампанията, с целите. Също така имаме и брошури, които сме направили за обществени събития, където ще ги раздаваме на гражданите, защото всичко зависи от волята на гражданите. И най-важното е: ние считаме, че колкото повече се популяризират такива инициативи, толкова повече хора ще се включват, защото особено по-младите поколения вече много държат да бъдат наистина еко и не пестят усилия за това.

**Петко Делибеев**



**АРСТ ООД**

НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА  
ПРОИЗВОДСТВО И ТЪРГОВИЯ

тел.: 042 601 477; факс: 042 601 471  
e-mail: office@arstood.com

www.arstood.com

## Ново ензимно решение за пивоварите

IFF (International Flavors & Fragrances) оповести дебюта на ново ензимно решение, позволяващо на пивоварите да запазят чистотата на бирата с помощта на по-интелигентен и относително опростен подход.

Йенс Маркус Айкен, глобален продуктов мениджър в областта на ензимите за пивоварите и дестилериите в IFF, коментира: *„Ние добавяме нова експертиза в колоидното стабилизиране. BClear е високопроизводително решение, което е по-интелигентно, по-мощно, по-ефикасно и устойчиво. Сега пивоварите могат още по-уверено да оптимизират процесите по производството на бира.“*

BClear подобрява процеса благодарение на високата си ефектив-

ност, която позволява оптимизиране на дозирането. Когато бъде достигнато оптималното дозиране за стабилизация, BClear генерира недвусмислена реакция, което позволява на пивоварите да постигнат заложените цели по отношение на качеството още от първия път и да редуцират рисковете от загуби или повторни опити.

Свен Шьоненберг, глобален мениджър за приложенията в областта на ензимите за пивоварния и дестилационен отрасъл, споделя: *„Благодарение на минималната потребност от допълнителни манипулации BClear е по-лесен за употреба в производството в сравнение с не-ензимните решения; той не влияе на вкуса на пивото, подобрява стабилността на пяната*



*и позволява производството на бира с ниско съдържание на глютен.“*

*Решението помага на пивоварите да постигнат свързаните с глютен цели по-бързо, скъсява времето до пускането на бирата и ако го съпоставим с актуалните ензимни алтернативи, намалява сложността на процеса.“*



## Трисекундна салата с плодове и зеленчуци

Доставчикът на уелнес решения Vodè Pro пусна на пазара Трисекундна салата (3 Second Salad), капсула с плодове и зеленчуков сок, направена от лекар. Капсулата доставя фитонутриентния еквивалент на десет порции плодове и зеленчуци в удобен, готов за прием формат.

3 Second Salad разполага със собствена усъвършенствана микрокапсулирана система (advanced micro-encapsulated system, AMES) бета-каротинова технология, която позволява по-бавно освобождаване на деликатните фитонутриенти вътре в капсулата.

Капсулата е пълна с уникална комбинация от 16 различни плодове и зеленчукови източника, 72 основни минерала и 5 храносмилателни ензима, което според компанията я прави „най-мощната капсула за плодове и зеленчукови сокове на пазара“.

Всяка капсула съдържа екстракт от гроздови семки, дива боровинка, малина, червена боровинка, сини сливи, тръпчива череша, дива боровинка, ягода, кълнове от броколи, морков на прах, екстракт от лук, зеле, екстракт от броколи, домати на прах, спанак на прах и брюкселско зеле.

Изпълнителният директор на Vodè Pro, Бенсън К. Борейко (Benson K. Voreyko), казва: *„Ние разбираме*

*важността на правилното хранене, но също така разбираме, че не всеки има време или ресурси да яде храна, богата на плодове и зеленчуци. Ето защо създадохме капсулата 3 Second Salad. Тя е уникална и доставя фитонутриентния еквивалент на 10 порции плодове и зеленчуци само за три секунди.“*

Според Vodè Pro, това е единствената компания, инвестираща в подобна технология, която използва защитно покритие с бавен достъп, което позволява премерено, прецизно и контролирано освобождаване, насърчавайки максималната абсорбция.

Потребителите могат да отворят капсулата и да я поръсат върху храни и напитки – това е особено полезно за хора, които не искат да поглъщат самата капсула – деца или възрастни хора, например.

**По <https://www.foodbev.com/>**



# Достоен юбилей

Седемдесет години за един университет са една сериозна годишнина, която е своеобразна заявка за устойчиво настояще и перспективно бъдеще. Затова и Университетът по хранителни технологии в Пловдив посрещна и изпълни юбилейната 2023 година с много събития, за да отбележи достойния си юбилей.



**М**ного от катедрите не пропуснаха да съчетаят годишнината на Университета със своите юбилеи: Специалност „Технология на виното и пивото“ отбеляза 75 години от своето съществуване; 70 години отбеляза катедра „Икономика, предприемачество и управление“ в УХТ. Своите 70 години отпразнува по един нетрадиционен начин и Центърът по езиково обучение, като организира викторина „Езикови предизвикателства“ – да се покаже ползата от знанията по чужд език и да се повиши интересът на студентите към изучаването на езици. Чествани бяха и 40 години от създаване на Технически факултет, а катедра „Промислена топлотехника“ в УХТ чества 50 годишен юбилей.

На юбилея бяха посветени и научната конференция на тема „Храни, хра-

нене и биоикономика за по-добро качество на живот“, която отбеляза и 62 години от откриването на специалност „Обществено хранене“.

Вниманието на всички бе привлечено и от откритата Фотоизложба „70 години УХТ“, която с много снимков материал проследява развитието на този уникален не само за страната Университет. На 70-та годишнина



Ретроспективната фотоизложба показва славната история на УХТ



Участници във викторината на Центъра по езиково обучение

▷ на УХТ бе посветен и Първи турнир по шахмат, който предизвика сериозен интерес сред студентите.

Трябва да отбележим и тържественото заседание на Академичния съвет, посветено на юбилея, на което с почетната титла „Доктор хонорис кауза“ бе удостоена Н.Пр. Джузепина Дзара, посланик на Италия в България.

Сигурно пропускам още много неща, но не мога да не отбележа и знаменателната среща на над 400 випускници, завършили през 90-те години на миналия век известния Висш институт по хранително-вкусова промишленост (ВИХВП), сега УХТ, която естествено премина с голямо вълнение, радост и много изненади.

**Така се стигна до кулминацията – 30 май, денят на официално честване на 70-годишния юбилей на Университета по хранителни технологии.**

Логично за висше училище, Денят започна с Международен научен симпозиум на тема „Обучение и наука в УХТ – накъде през следващите 70 години?“. А сериозното присъствие на световно известни учени в областта на хранителната наука и технологии от Европа само доказва, че през тези 70 години Университетът е натрупал сериозен международен престиж и авторитет.

Форумът бе открит от зам.-ректора по научната и международна дейност проф.

Галин Иванов в зала „Хоризонт“ на висшето училище. Сред неговите участници бяха: проф. Виторино Новело от Университета в Торино, Италия, президент на Европейската асоциация на винарските университети и вицепрезидент на Комисията по лозарство в Международната организация по лозата и виното (OIV); проф. Андреас Шибер от Университета в Бон, Германия; проф. Волфрам Шнекел от Университет Анхалт, Германия; проф. Мирослава Косткова от Силезийския университет в Опава, Чехия; проф. Киис Шипър от Университета AERES, Нидерландия и проф. Панайотис Сердарис от Университета на Западна Македония в Гърция.

*За 70 г. в научното ноу-хау на УХТ са закодирани постиженията на няколко поколения учени и преподаватели, положили основите не само в българската, но и в световната хранителна индустрия – заяви в приветствието си ректорът, проф. Пламен Моллов. Той изтъкна, че науката за храните винаги е била и ще бъде актуална тема в обществото, защото е пряко свързана с качеството на живот и със здравето на човека. – В последните няколко години нараства ролята на нашия Alma mater alimentorum като научно-изследователски център, предлагащ иновативни решения на предизвикателствата пред хранителния сектор.*

Авторитетните учени представиха свои изследвания и нови постижения, като



*За 70 г. в научното ноу-хау на УХТ са закодирани постиженията на няколко поколения учени и преподаватели, положили основите не само в българската, но и в световната хранителна индустрия – заяви в приветствието си към симпозиума ректорът, проф. Пламен Моллов*

някои говориха и на български – проф. Шнекел поздрави участниците на български език и заяви, че е горд възпитаник на УХТ. *Всички вие можете да се гордеете с вашия принос в науката и обучението на младите кадри*, каза той. Професорът е бил студент и докторант в Университета, а през 2005 г. става „Доктор хонорис кауза“ на УХТ.

Своето образование е получила тук и проф. Косткова, която също отправи своите благодарности на български език: *Обучението в УХТ ми даде широк поглед, а дипломата от Пловдив беше трамплин към практиката* – заяви тя и подчерта, че наученото в УХТ много ѝ е помогнало да бъдат създадени първите катедри в държавен университет в Чехия, където се изучават „Хотелиерство и гастрономия“ и „Туризъм“.

А проф. Панайотис Сердарис е защитил доктората си по икономика в УХТ.

Всички гости на симпозиума са допринесли много за повишаване международния престиж на Университета, затова бяха отличени с почетния плакет „70 години УХТ“, който им връчи проф. Галин Иванов.

**Венец на празника** бе концерт с произведения на световната музикална класика – „Фантомът на операта“, „Цар Лъв“, „Брилянтин“, както и авторски песни на великолепните Еделина Кънева и Орлин Павлов. На финала модераторът д-р Кирил Калев в дует с Орлин Павлов изпълниха „Му way“ на Франк Синатра като специална изненада за ректора проф. Пламен Моллов.

Кулминацията на честванията, които се осъществяват под мотото **„Доказани в традициите, иноватори в бъдещето!“**, беше в Гранд хотел „Пловдив“. Сред гостите на тържеството бяха дипломати, почетни консули, ректори, представители на бизнеса и на браншови организации. Получени бяха огромен брой поздравителни адреси.

Преди да прочете поздравителния адрес на държавния глава Румен Радев, съветникът по образование, наука и иновации Валентина Танева връчи на ректора почетен плакет „Св. св. Кирил и Методий“ на президента на Република България за постигнати успехи и значим принос в хранителните технологии, както и за ролята на УХТ в обучението и квалификацията на поколения високо подготвени специалисти.



Проф. Галин Иванов връчва юбилеен плакет на проф. Мирослава Косткова

В поздравителния адрес Президентът заявява, че още от основаването си Университетът с амбиция и постоянство изгражда уникалния си за Балканския регион академичен профил. С атрактивните си специалности привлича много млади хора от страната и чужбина, а това го прави ключов партньор на бизнеса.

Приветствия отправиха зам.-министърът на икономиката и индустрията Димитър Данчев, проф. Мариела Модева, зам.-министър на туризма, областният управител Ангел Стоев, Стефан Делайе, председател на Френско-българската индустриална камара, проф. Божидар Хаджиев, член на УС на БТПП, Добри Митрев, председател на БСК, председателят на Студентския съвет в УХТ Любомир Стефанов и Даниел Парушев, председател на НПСС.

Почетният професор на УХТ и президент за България на Европейската лига за икономическо развитие Бранимир Ботев подчерта, че УХТ успя да постигне международно признание в сферата на науката и образованието и призова младите, на които предстои да продължат започнатото, да имат вяра в себе си, защото у тях е силата.

*Дълбоко вярвам в бъдещето на нашия университет, не само заради професионализма, а най-вече заради силната отдаденост*





*и свързаност на преподавателите и служителите към нашата Alma Mater Алименторум – заяви ректорът в словото си. – 70-та ни годишнина е повод за гордост, за мъдрост, както и за вечния въпрос за смисъла на живота. Когато се обръщам назад в годините, разбира се, че виждам и ценя успехите. Но бих искал специално на нашите момичета и момчета студенти да кажа, че трудностите и несполуките са важна и поучителна част от житейския път, защото те не бива да ви плашат, нито да ви спират.*

След това проф. Моллов цитира един от най-светлите умове на човечеството, Йохан Волфганг фон Гьоте: „Да изкажеш мнение, е като да направиш ход с пешката в партия шах – може да изгубиш пешката, но партията едва започва и може да бъде спечелена“ – и се обърна към студентите: *Никога не се страхувайте да изказвате свободно мнението си и имайте самочувствието да сбъдвате мечтите си!*

Високото самочувствие на колектива на УХТ и многобройните похвали, изказани от участниците в тържествата имат своята реална основа – за тези 70 години в УХТ са се дипломирали 26 580 студенти, от тях 1500 са чужденци. В момента се обучават 3509 студенти от 194 преподаватели. В УХТ са акредитирани 20 бакалавърски, 35 магистърски и 24 докторски програми. Пред дипломираните специалисти са налице от-



**Проф. Моллов получи почетния плакет „Св. св. Кирил и Методий“ на президента на България за УХТ**

лични перспективи за професионална реализация. Предприятията от хранителната индустрия и от туристическия сектор у нас се ръководят почти изцяло от възпитаници на УХТ.

От седем години Университетът е неизменен лидер в направление „Хранителни технологии“, а за трета поредна година е включен в престижната международна класация на университетите SCImago institutions ranking, където за 2023-а присъстват само 16 български университета, като УХТ е на първа позиция.

**По материали от <https://uft-plovdiv.bg/>**



**Ръководният екип на Университета по хранителни технологии на трибуната по време на тържеството по случай юбилея**

**Списание ХВП  
честити на  
всички свои  
автори, приятели  
и сътрудници от  
Университета  
по хранителни  
технологии  
достойния юбилей  
и им пожелава все  
така Напред!  
Науката е  
слънце...!**

# ЮБИЛЕЕН XV Национален конкурс за най-добра опаковка „ПРИЗ ПАК 2023“



**Произвеждате храни или напитки...  
Произвеждате опаковки...  
Това е Вашият конкурс! Включете се сега!**

**Финал на конкурса през ноември 2023 г.**

**Не пропускайте и традиционната Национална научно-практическа конференция „Тенденции в опаковането на храни и напитки – технологии, материали, екология и нормативна уредба“ – октомври 2023 г.**

*Повече информация и записване на*

**тел.: 02 988 05 89;**

**GSM: 088 46 46 919;**

**e-mail: [info@fpim-bg.org](mailto:info@fpim-bg.org);**

**[www.fpim-bg.org](http://www.fpim-bg.org)**



# Опаковки за сирене от отпадъци от сирене



Проучването Go Orleans Project обещава удължаване на трайността и редукция на хранителния отпадък.

**И**зследването, наречено „Проект Go Orleans“, е ръководено от Федерацията на аграрния и хранителен бизнес на автономната област Валенсия (FEDACOVA), Aimplas, Центъра за пластмасови технологии (Plastics Technology Centre), Университета на Валенсия, ADM Biopolis и производителите на сирене Dehesa Dos Hermanas и La Cabezuela.

Екипът възстановява мястото на отпадната суроватка в сиренарския отрасъл и в качеството ѝ на пробиотичен ингредиент за влагане в животинските фуражи. Суроватката е страничен продукт, който малките и средни производители на сирене понастоящем изхвърлят и който, поради значителния си органичен заряд, има потенциала да нанесе вреди на околната среда.

Споменатият проект използва повторно суроватката, влагайки я в опаковки, като по този начин оптимизира запазването на сиренето, ограничава хранителния отпадък и осигурява пробиотични добавки към фуражите, допринасяйки за подобряване благосъстоянието на животните.

Общото финансиране на проекта възлиза на 598 659 евро.

## Активното покритие на Aimpla

Най-напред Aimplas разработи на базата на суроватката активно покритие с противоположни качества, способно да удължи трайността на сиренето с 25% до 50%. Споменатото активно покритие се добавя към опаковката с помощта на конвенционални технологии за печат.

След това Университетът на Валенсия съсредоточи усилията си върху селектирането на противоположните щамове, налични в суроватката, с цел получаване на биоактивни компоненти по-

средством ферментация. От своя страна ADM Biopolis беше натоварен със задачата да определи пробиотичния капацитет на активните компоненти, извлечени от суроватката, и да се произнесе доколко удачно би било добавянето им към животинските фуражи.

Производителите на сирене – La Cabezuela в Мадрид и Dehesa Dos Hermanas в Уелва – осигуриха суроватката, подбраха сирената и валидираха новата опаковка.

Според екипа този метод се явява едно от най-ефективните решения за редукция на хранителните отпадъци и в същото време създава условия за повишаване на конкурентоспособността на млекопреработвателния сектор със средствата на иновациите.

## По-малко отпадъци, по-малко добавки

От Aimplas твърдят, че разработването на естествена активна опаковка, подобряваща трайността, разкрива нови бизнес възможности, особено по отношение на клиентите в по-отдалечени райони.

„Благодарение на нашия ангажимент към иновативните технологии малките производители на сирене, които представляват над 90% от всички производители на сирене в Испания, получават нови решения“, коментират от партньорството за иновации.

Освен валидирането на описаните разработки при включените в екипа производители на сирене, FEDACOVA осигурява и трансфера на резултатите от проекта към валенсианската селскостопанска и хранителна индустрия в рамките на конференция, проведена на 23 февруари във Валенсия, Испания. Проектът Go Orleans откликва на потребностите на производителите, свързани както с ограничаването и оползотворяването на отпадъците, така и с необходимостта от подобряване на трайността на изделията посредством нови производствени и опаковъчни процеси.

Проектът предлага решения и във връзка с нуждата от повече натурални нови продукти с пробиотични качества и висока добавена стойност за животновъдния отрасъл, допълва представител на екипа.

Финансовата помощ за реализацията на иновативния проект от страна на оперативната група,

# Антииновация и потребителски избор?



*Италия предприема действия за забрана на лабораторно отгледано месо, сирене и риба.*

Снимка: Getty/Rimma\_Bondarenko

**П**редложенията, представени от правителството на Джорджия Мелони и одобрени от министрите в края на март, биха забранили производството и пускането на пазара в Италия на така наречените „синтетични храни“, произведени от животински клетки, без да се убива животното. Проектозаконът ще се прилага за лабораторно произведена риба и синтетично мляко, но отделя „месо, което е резултат от процес на култивиране на клетки“. Съобщава се, че ще въведе глоба от 10 000 до 60 000 евро за всяко нарушение на предложената забрана. „Според нас лабораторните продукти не гарантират качество, благополучие и защита на нашата култура и нашата традиция“ – каза министърът на земеделието Франческо Лолобриджида, високопоставен член на партията Братя на Италия на премиера Джорджия Мелони.

Нито Европейският орган за безопасност на храните (EFSA), нито неговият еквивалент в Обединеното кралство все още не са получили досие с предложение за нова храна от компания, произвеждаща клетъчно базирано месо. Но от селскостопанското лоби Coldiretti<sup>1</sup> твърдят, че е необходима забрана на синтетичните храни, за да се защити мест-

ното производство „от атаките на мултинационалните компании“.

## „Да защитим средиземноморската диета“

Правителството твърди още, че неговите предложения имат подкрепата на половин милион подписа досега, събрани в цялата страна и плановите привлякоха тълпи от поддръжници пред офиса на Мелони в Рим, чиито банери гласят „Не на синтетичната храна“. „Истинската порчета<sup>2</sup> е по-добра от колкото храната от епруветка“, „Да защитим средиземноморската диета“ и „Не на олигарсите на изкуствените храни“. „Италия, която е европейският лидер по качество и безопасност на масата, има задължението да води пътя в хранителната политика за защита на гражданите и бизнеса – каза Еторе Прандини президент на Coldiretti. – Младите фермери, избрали да изградят бъдещето си на село, ще бъдат първите жертви на разпространението на синтетичните храни, чиято цел е да заменят естествените храни, произведени на село, с тези, произведени в лаборатория.“

Но про-клетъчните активисти за месо

<sup>1</sup> Национална конфедерация на заетите в селското стопанство и рибарството, създадена през септември 1944г.

<sup>2</sup> Porchetta - пикантно, мазно и сочно свинско печено без кост от италианската кулинарна традиция.

твърдят, че предложенията са против иновациите, против избора на потребителите и против околната среда.

Алис Рейвънскрофт, ръководител на политиката в Good Food Institute Europe<sup>3</sup>, опонира: „Приемането на такъв закон би ограничило икономическия потенциал на тази зараждаща се дейност в Италия, спирайки научния прогрес и усилията за запазване на климата и ограничавайки избора на потребителите. Той може да попречи на италианските учени да развият това решаващо производство и да забрани изобщо съществуването на стартиращи италиански предприятия за култивирани храни. Италия ще изостане, докато останалата част от Европа и светът напредват към по-устойчива и сигурна хранителна система.“

**„Правителството трябва да позволи**

<sup>3</sup> Международна неправителствена организация, която работи за изграждането на по-устойчива, сигурна и справедлива хранителна система чрез производството на растително или култивирано месо.

**на италианците да решат сами какво искат да ядат“**

През декември 2020 г. Сингапур стана първата страна, която даде регулаторно одобрение на култивиран месен продукт и оттогава потребителите там го консумират. През последните четири месеца два отделни култивирани месни продукта (на UPSIDE Foods и GOOD Meat) преминаха успешно проверката за безопасност на Американската администрация по храните и лекарствата (FDA) преди пускане на пазара. „ЕС вече разполага със стабилен регулаторен процес за потвърждаване на безопасността на нови храни като култивирано месо, а регулаторите в Съединените щати и Сингапур вече са установили, че това е безопасно – добавя Рейвънскрофт. – Правителството трябва да позволи на италианците да решат сами какво искат да ядат, вместо да задушават потребителската свобода.“

Рецензирани изследвания показват, че култивираното месо може да причини до 92% по-малко емисии от конвенционално-





**Warehousing and Logistic Technology**

1619 София, бул. „Цар Борис III“ №370,  
+359 2 957 00 35, +359 878 33 22 11,  
office@gothi-bg.com, www.gothi-bg.com

**ПОДЕМНО-ТРАНСПОРТНА ТЕХНИКА**  
КОМПЛЕКСНИ ЛОГИСТИЧНИ РЕШЕНИЯ, СКЛАДОВА ТЕХНИКА  
ЗА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛИНОСТ



ifoy winner

SGS



**JUNGHEINRICH**  
Погемно-транспортна техника

german brand award 18 winner

**TENNANT** Специализирана техника за професионално почистване на индустриални, складови и търговски площи. Иновативни решения, подходящи за хранително-вкусовия бранш.



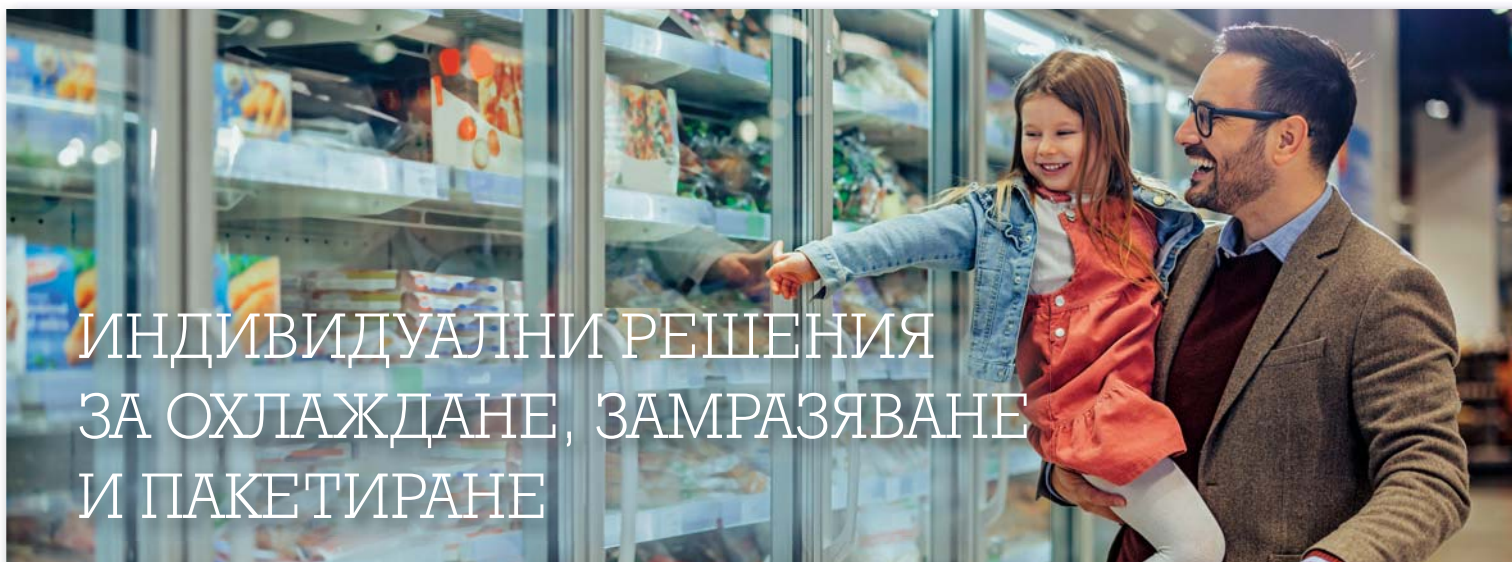



**Готи ПЕТРУНОВ ООД - Официален представител на Jungheinrich и Hultex за България, Албания и Косово. Официален вносител на марките Genkingen, Carer и Terberg.**

# ФАО: яйца, месо, мляко, от съществено значение за храненето

С цялото ни уважение към категоричните привърженици на растителните протеини, хората не могат да се откажат от месо, мляко и яйца. Предупреждението е на Организацията по прехрана и земеделие на ООН (FAO), която в подкрепа на тезата си споменава над 500 научни статии и около 250 политически документа. Месото, яйцата и млякото съдържат хранителни свойства, които не могат да бъдат получени от храни от растителен произход, се казва в

последния доклад на ФАО, озаглавен „Принос на храна от земни животни към здравословни диети за подобро хранене и здравни резултати“. Приносът на храните от животински произход „е особено важен по време на ключови етапи от живота като бременност и кърмене, ранна детска възраст, юношество и старост“, се казва в документа на ФАО. Месото, яйцата и млякото осигуряват набор от важни макронутриенти като протеини, мазнини и въглехидрати



ИНДИВИДУАЛНИ РЕШЕНИЯ  
ЗА ОХЛАЖДАНЕ, ЗАМРАЗЯВАНЕ  
И ПАКЕТИРАНЕ



Портфолиото от газове и технологични решения на Air Liquide обхваща всички етапи от производството на хранителни продукти – от съхранението и обработка на суровини до транспортиране на готови за доставка продукти.

Вие може да разчитате на повече от 100-годишния ни опит като партньор в областта на хранително-вкусовата промишленост.

Свържете се с нашите специалисти, които ще ви предложат най-подходящата за вашите нужди технология и газ за бързо охлаждане, шоково или повърхностно замразяване и пакетиране в модифицирана атмосфера.

[bg.airliquide.com](http://bg.airliquide.com) | +359 2 489 9782



# СЗО – не използвайте подсладители без захар

**С**ветовната здравна организация (СЗО) пусна нова насока относно подсладителите без захар (non-sugar sweeteners, NSS), която препоръчва те да не се използват за контрол на телесното тегло или намаляване на риска от незаразни заболявания.

Препоръката се основава на констатациите от систематичен преглед на наличните доказателства, които предполагат, че употребата на NSS не предоставя никаква дългосрочна полза за намаляване на телесните мазнини при възрастни или деца. Резултатите от прегледа също предполагат, че може да има потенциални нежелани ефекти от дългосрочната употреба на NSS, като повишен риск от диабет тип 2, сърдечно-съдови заболявания и смъртност при възрастни.

*Замяната на свободните захари с NSS не помага за контрол на теглото в дългосрочен план. Хората трябва да обмислят други начини за намаляване на приема на свободни захари, като например консумация на храни с естествено срещани захари, като плодове или неподсладени храни и напитки – казва Франческо Бранка, директор в СЗО по хранене и безопасност на храните. – NSS не са основни диетични фактори и нямат хранителна стойност. Хората трябва да намалят напълно сладостта на*

*диетата, като започнат в ранна възраст, за да подобрят здравето си.*

Препоръката се отнася за всички хора, с изключение на индивиди с предшестваша диабет и включва всички синтетични и естествено срещани или модифицирани нехранителни подсладители, които не са класифицирани като захари, намиращи се в готови храни и напитки, или продавани самостоятелно за добавяне към храни и напитки от потребителите. Често срещаните NSS включват ацесулфам К, аспартам, адвантам, цикламат, неотам, захарин, сукралоза, стевия и производни на стевия.

Препоръката не се отнася за продукти за лична грижа и хигиена, съдържащи NSS, като паста за зъби, крем за кожа и лекарства, или за нискокалорични захари и захарни алкохоли (полиоли), които са захари или захарни производни, съдържащи калории и следователно не се считат за NSS.

Тъй като връзката, наблюдавана в доказателствата между NSS и резултатите от заболяването, може да бъде объркана от изходните характеристики на участниците в проучването и сложните модели на използване на NSS, препоръката е оце-

нена като условна, следвайки процесите на СЗО за разработване на насоки. Това сигнализира, че политическите решения, основани на тази препоръка, може да изискват обсъждане по същество в контекста на конкретни държави, свързано например със степента на потребление в различните възрастови групи.

Насоките на СЗО относно NSS са част от набор от съществуващи и предстоящи насоки за здравословни диети, които имат за цел да установят здравословни хранителни навици през целия живот, да подобрят качеството на диетата и да намалят риска от незаразни заболявания в световен мащаб.

<https://www.who.int/>

**Продавам оборудване за производство на кисело мляко, айран, кефир, сметана и др. с капацитет 3,5 тона/ден с възможност за увеличаване на капацитета с малки корекции.**

**Пълен списък тук:**

**<http://shorturl.at/qHN19>**

**GSM 088 932 48 00**

## Обогатена зърнена закуска

Компанията Kellogg пуска нова зърнена закуска под своята марка Rice Krispies (Оризово криспи). Всяка порция Kellogg's Rainbow Krispies осигурява 20% от необходимия дневен прием на витамин D. Зърнената култура, която се отличава с плодов вкус, се предлага в нова кръгла форма и съдържа осем грама пълнозърнести храни в порция. Всяка порция е обогатена с девет



витамина и минерала, включително калций, калий и витамини C, B1, B2, B3, B9 и B12.

Лаура Нюман, старши директор

маркетинг на марката в Kellogg Company, казва: *В Kellogg обичаме да предлагаме варианти за закуска, които подготвят семействата за успешен старт на деня. Когато открихме, че шест от всеки 10 американци искат да добавят повече витамин D към хранителните си режими, знаехме, че включването на това ключово хранително вещество в забавна, вкусна опция за закуска би било чудесен начин за удовлетворяване на тази нужда.*

## Суроватъчен протеин за бистри шейкове



Volac пушна по време на Vitafoods Europe през май в Женева, Швейцария новата си съставка Volactive Pro2O RTM, която позволява на производителите да разработват бистри шейкове и повече варианти на плодов вкус, като цитруси и пъпеш. Надя Ел-Занфали, маркетинг мениджър във Volac, казва: *На днешния пазар производителите и активните потребители желаят не само вълнуващи нови вкусове, но и оптимизирани продукти с по-малко пяна, намалена утайка и ясни хранителни ползи.*

Ползите от използването на Pro2O се превръщат в подобро изживяване за потребителя, като същевременно запазват класическите атрибути, свързани с категорията RTM (*ready to mix – готов за смесване*), включително по-ниска мътност и неутрално усещане в устата

Чрез използването на „уникална“ техника на агломерирание, според Volac, Pro2O предлага на производителите съставка с висока смесимост, подобрен поток на субстанцията и до пет пъти по-бързо разпадане на пяната.

Гамата Volactive Pro2O е с ниско съдържание на мазнини и въглехидрати и е източник на концентрирани естествени протеини от мляко с висока биологична стойност.

## Полиращ агент без яйца

Става ли дума за сладки и солени печива, всеизвестно е, че именно златистият им и лъскав вид е онова, което веднага подсказва, че продуктът е ароматен, свеж и вкусен, и примамва потребителя да си купи.

Споменатите златист цвят и блясък по традиция се постигат с помощта на яйца, нанесени с четка по повърхността на изделията непосредствено преди тяхното изпичане. Тази отдавна прилагана технология обаче не е подходяща за хората, страдащи от нетърпимост към яйца, а също за все по-големия брой потребители, нежелаещи да консумират храни от животински произход.

Решението Faramix FV-106 е част от линията Fara, бранд за функционални системи, формулирани от Лабораторията за хранителни приложения на Faravelli.

Полиращият агент без яйца е базиран на модифицирано нишесте и може да се прилага както при сладки, така и при солени изделия – хляб, рула, кроасани, франзели и т. н., – тъй като не се отразява на вкуса на готовия продукт.

Освен това може да послужи като отлично естествено лепило за добавянето на декорации от сорта на семена, зърна или кокосови стърготини. В разреден вид агентът позволява прилагане директно върху повърхността на изделията, като в същото време е подходящ и за предварителна подготовка при процеси като пълнене и замразяване.

Функционалните системи Fara, базирани на хидроколоиди, са удачен избор за всякакви приложения, при които в завършения продукт има наличие на вода и са идеални съюзници на професионалистите, които се стремят към отлични резултати във всяко отношение.

<https://www.foodbev.com/>



# #EUChooseSafeFood се завръща с повече участващи държави!

След успеха през последните две години Европейският орган за безопасност на храните (ЕОБХ) и неговите партньори в държавите – членки на ЕС стартираха през май третото издание на кампанията #EUChooseSafeFood. Целта на кампанията е да помага на европейските граждани да правят информиран избор относно храните. През 2023 г. кампанията ще е по-мощна от всякога, като ще обхване 16 държави.

Целта на кампанията #EUChooseSafeFood е да помогне на гражданите да мислят критично, когато правят своя ежедневен избор на храни. Чрез нея се предоставя практична и лесно достъпна информация за потребителите – от помощ при четене на етикетите на храните и разбиране на добавките до съвети за приготвяне и съхранение на храни. В обхвата на кампанията попадат много теми, свързани с храните, а тази година ще бъде поставен акцент върху съветите, които потребителите може да следват, за да имат гарантирана добра хигиена на храните в домовете си, да намалят хранителните отпадъци, както и какви действия се предприемат в ЕС за справяне с болестите, пренасяни с храни.

ЕОБХ работи с национални органи по безопасност на храните и учени от цяла Европа, за да гарантира, че храните са безопасни, здравословни и устойчиви. Кампанията #EUChooseSafeFood обвързва науката относно безопасността на храните с храните на нашата трапеза, като дава възможност на потребителите да правят добър избор на храни и да имат по-добри познания за тях. Много се радвам, че кампанията все повече се засилва, като тази година за участие се регистрират повече национални партньори от всякога – сподели Бернхард Урл, изпълнителен директор на ЕОБХ.

Кампанията е насочена предимно към европейски граждани на възраст между 25 и 45 години, като се фокусира върху младите родители и хората с интерес към безопасността на храните и науката. В нея се подчертава ролята на европейските учени, които работят съвместно, за да предпазят потребителите от свързани с храните рискове.

## Положително влияние!

През първите две години кампанията #EUChooseSafeFood имаше положително отражение върху информираността и познанията на потребителите относно безопасността на храните в ЕС. Делът на хората в досег с посланията на кампанията, които са си припомнили, че решенията относно безопасността на храните се вземат въз основа на науката, е нараснал от 2-ма на 10 през 2021 г. до 4-ма на 10 през 2022 г. Увеличиха се нивата на доверие в системата на ЕС за безопасност на храните сред хората, които имаха контакт с кампанията: През 2022 г. 70% от гражданите съобщават, че имат доверие в ЕС и националните правителства по въпроса за безопасността на храните, което представлява увеличение с 10% в сравнение с 2021 г.

## Как да се включите?

Със стартирането на кампанията #EUChooseSafeFood този месец се отбелязва отправната точка за инициативи, които ще



са с произход от Китай, но медът, идващ от Турция, има най-висок относителен дял на подозрителни проби (93 процента).

Междувременно 100 процента от тествания мед от Обединеното кралство е етикетиран като подозрителен и не отговаря на изискванията, въпреки че според ЕК това „вероятно е резултат от мед, произведен в други страни и допълнително смесен в Обединеното кралство преди повторния му износ за ЕС“.

В допълнение, резултатите от проучването показват, че 57 процента от операторите са изнесли проби от мед, за които има съмнения, че са подправени с добавени захари, като при 60 процента от вноса има „поне една“ подозрителна пратка.

Коментирайки разследването за измама с мед, Виле Итала, генерален директор на OLAF (Европейската служба за борба с измамите), казва: „ЕС е вносител на мед, тъй като вътрешното търсене е по-високо от нашето вътрешно производство. Важно е да останем бдителни срещу всякакви злоупотреби. Най-честият вид измама с мед се случва чрез фалшифициране с добавяне на евтини съставки, вместо медът да се предлага чист.“

Предишни методи за тестване бяха използвани за откриване на съставки с достатъчно чувствителни захарни сиропи, направени от царевично нишесте или захарна тръстика, но от Европейската комисия казват, че този метод е по-малко ефективен при откриването на други видове сиропи, пригодени да имитират мед.

Резултатите от това проучване обаче разкриват, че захарните сиропи, направени от царевица, сега „рядко се използват за увеличаване количеството мед“ и са заменени от сиропи, направени предимно от ориз, пшеница или захарно цвекло.

Европейската комисия заяви, че са необходими „подобри, хармонизирани и общоприемливи аналитични методи за увеличаване на капацитета на официалните контролни лаборатории за откриване на мед, подправен със захарни сиропи“. Съобщава се, че Съвместния изследователски център на ЕС (JRC) работи върху по-нататъшното развитие на такива методи.

Освен това разследването е установило, че има случаи на измама с произхода на меда.

Отбелязвайки, че фалшифицирането на мед е привлекателна възможност за измамниците с храни, ЕК продължава работата си по регулирането на меда в ЕС. Директивата на ЕС за меда понастоящем е в процес на преразглеждане и според съобщението ще позволи бъдещи разпоредби за защита на потребителите от измами с мед, както и ще гарантира, че производителите са честни относно произхода на техния продукт, като се въведе подробно етикетиране на географския произход на меда.

По <https://www.newfoodmagazine.com/>

# Актуализира за продукти

Европейската комисия предложи **пре-разглеждане на съществуващите пазарни стандарти, приложими за редица продукти на хранително-вкусовата промишленост** като плодове и зеленчуци, плодови сокове и конфитюри, мед, домашни птици и яйца. Предложените изменения следва не само да помогнат на потребителите да правят по-информиран избор от гледна точка на здравословното хранене, но и да допринесат за предотвратяване на разхищението на храни.

Областите, обхванати от предложенията на Комисията, включват:

- **Етикетиране на произхода:** определят се по-ясни и задължителни правила за етикетиране на произхода на **мед, ядки и сушени плодове, узрели банани, както и почистени, преработени и нарязани плодове и зеленчуци** (като например опаковани салатни листа). В случай на смеси, върху етикета трябва да бъде посочена и държавата (или държавите) на произход, което ще увеличи прозрачността за потребителите и би насърчило производството на съответните продукти в ЕС.

- **Разхищение на храни:** предложениите изменения обхващат проблема с хранителните отпадъци и отпадъците от опаковки. Ще се предвиди например освобождаване от задължението за съответствие с пазарните стандарти за т.нар. „**грозни**“ **плодове и зеленчуци** (с външни дефекти, но иначе подходящи за местна/директна консумация), продавани на местно равнище и пряко от производителите на потребителите. Оползотворяването им в пряко състояние ще осигури допълнителни възможности за потребителите да купуват пресни плодове и зеленчуци на по-достъпни цени и ще бъде от полза за производителите, осъществяващи дейност в къси вериги на доставки. Могат да бъдат продавани и определени продукти, засегнати от природни бедствия или други извънредни обстоятелства, стига да бъдат безопасни за консумация.

# Не на пазарните стандарти на ХВП



■ **Опаковане:** продуктите, предназначени за даряване, могат да бъдат освободени от основните изисквания за етикетиране. Това ще ограничи не само етикетирането, но и административната тежест, с което ще се стимулира участието на стопанските субекти в даренията.

■ **Плодови сокове:** ще бъде възможно плодовите сокове да носят обозначението „без добавени захари“, за да се поясни, че те, за разлика от плодовите нектари, не могат да съдържат добавени захари – особеност, която не е известна на повечето потребители. Наред с това, за да се отговори на нарастващото търсене на продукти с по-ниско съдържание на захар, върху етикетите на плодовите сокове с променен състав ще може да се поставя обозначението „сок от плодове с намалено съдържание на захар“. С оглед на опростяването и адаптирането към потребителските вкусове наименованието „кокосова вода“ вече може да се използва заедно с „кокосов сок“.

■ **Конфитюри и мармалади:** **количеството вложен плод в конфитюрите** ще бъде увеличено от 350g на най-малко 450g (при конфитюрите екстра качество това количество ще е 550 g) на килограм краен продукт. По този начин на потребителите ще се предлага продукт с по-малко свободни захари и повече плодове, отколкото в наличните към момента изделия. Наименованието „мармалад“, което досега беше разрешено само за цитрусови конфитюри, ще може вече да се използва за всички конфитюри, като

целта е да се осигури възможност за адаптиране на наименованието на продукта към наименованията, използвани най-широко на местно равнище.

■ **Яйца:** ще бъде разрешено използването на слънчеви панели в открити площи за свободно отглеждане на кокошки – носачки на яйца, с което ще се увеличи предлагането на енергия от възобновяеми източници. Също така **маркирането на яйцата ще се извършва директно в стопанствата**, с което ще се подобри проследимостта.

## Следващи стъпки

Предложенията относно пресните плодове и зеленчуци, яйцата и домашните птици са обхванати от делегирани актове и актове за изпълнение. Ще бъде осигурен публичен достъп до текстовете в продължение на един месец с цел събиране на отзиви от широката общественост. След това делегираните актове ще бъдат приети и представени на Европейския парламент и на Съвета за проверка, която ще продължи два месеца. В края на тази процедура актовете ще бъдат публикувани от Комисията. Предложенията, отнасящи се до конфитюрите, мармаладите, плодовите сокове и меда, са включени в директиви, като преди тяхното публикуване и влизане в сила ще бъде приложена обикновената съвместна законодателна процедура на Европейския парламент и Съвета.

Успоредно с това Комисията представя на Европейския парламент и на Съвета доклад, свързан с приемането в близко бъдеще на нови пазарни стандарти за ябълковото и крушовото вино и за етикетиране на



ел на овкуси-  
е“) стартира  
капитал.

та си, снабдя-  
оставаща от  
пания за гру-  
редством коя-  
танат част от

и, радващи се  
и от ранга на



и хранителна  
процента от  
и Коста, осно-  
дове и зелен-  
ите изделия  
итания с про-

усителите на  
иша“ и „криви  
еното крал-  
н вкус“ (Great  
страна, сред

м същност“ и  
и майонеза –  
позволяващи

потребление  
ме още доста  
спасяването  
ревърната в  
вина е, че ос-  
анителните  
ъединят към  
ент, в който  
ото ниво. За-  
която всички



## Клетъчно земеделие партнира с кулинарна медицина

Платформата за клетъчно земеделие Cult Food Science е сключила договор за размяна на дялове с Peqish, според който двете дружества ще създадат и съвместно предприятие.

Peqish е агротехнологична компания с акцент върху концепцията за храната като лекарство, която съчетава технологиите с научна и клинична експертиза с оглед разработката на иновативни решения в подкрепа на здравето и благосъстоянието.

Съгласно цитираното споразумение фирмите ще разменят помежду си дялове на стойност 187 500 щатски долара.

След като тази транзакция бъде реализирана, компаниите планират учредяването на съвместно предприятие за разработване и комерсиализация на хранителни изделия на база клетъчно земеделие в рамките на медицинските храни, предлагани от Peqish.

Ако съвместното предприятие достигне фазата на

комерсиализация, от Cult Food Science и Peqish възнамеряват да регистрират нова дъщерна компания с равно участие на двете дружества. Cult Food Science ще осигури 100% от разходите за стартиране, включително тези за първоначален продуктов дизайн и брендинг.

От своя страна Peqish ще се включи със своите познания, отраслова мрежа, клинична експертиза и опит в кулинарната медицина. Екипът на тази компания от клинични и научни експерти ще съдейства на съвместното предприятие при провеждането на клинични експерименти и валидирането на новите продукти по отношение на тяхното съответствие с принципите на кулинарната медицина. Главният изпълнителен директор на Peqish Антъни Марота ще бъде включен в научния консултативен съвет на Cult Food Science.

В свой пост в мрежата LinkedIn Марота пише: „С това споразумение стартираме стратегическо партньорство за разработването и комерсиализирането на хранителни изделия на база клетъчно земеделие в рамките на медицинските храни, предлагани от Peqish. Щастливи сме да обединим нашите познания, отраслова мрежа, клинична експертиза и опит в кулинарната медицина с ключовите компетентности на Cult в сфери като дизайнерски проучвания, формулиране и валидиране на нови идеи, управление на програми, набиране на персонал и инвестиции.“ И допълва: „Горди сме, че ще работим рамо до рамо с талантливия екип на Cult Food Science и ще се включим в техния научен консултативен съвет, за да дадем своя принос за едно по-добро бъдеще за всички.“

По <https://www.foodbev.com/>

### 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 и мултимедия, 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 14 до 250 места, в центъра на София.

### ЗАПОВЯДАЙТЕ ПРИ НАС!



Зала №3



Зала №4

Зала, брой места	Само за делнични дни		Делнични дни		Почивни и празнични дни	
	до 2 часа	до 4 часа	до 4 часа	над 4 часа	до 4 часа	над 4 часа
Зала №1 (85 кв. м)	143 лв.	270 лв.	372 лв.	372 лв.	468 лв.	
Зала №2 (40 места)	143 лв.	258 лв.	354 лв.	354 лв.	408 лв.	
Зала №3 (90 места)	228 лв.	342 лв.	432 лв.	432 лв.	501 лв.	
Зала №4 (250 места)		510 лв.	650 лв.	650 лв.	775 лв.	
Зала №105 А (54 места)	130 лв.	240 лв.	354 лв.	354 лв.	408 лв.	
Зала №108		83 лв.	107 лв.	107 лв.	162 лв.	
Зала №109 (до 27 места)	102 лв.	126 лв.	168 лв.	168 лв.	228 лв.	
Зала №302 (14 места/	78 лв.	107 лв.	144 лв.	144 лв.	198 лв.	
Зала №312 (до 25 места)	102 лв.	126 лв.	168 лв.	168 лв.	228 лв.	
Зала №315 (14 места)		83 лв.	107 лв.	107 лв.	162 лв.	
Зала №507 (20 места)	86 лв.	114 лв.	156 лв.	156 лв.	210 лв.	

Цените са без ДДС и са в сила от 01. 01. 2019 г.!

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

Национален дом на науката и техниката

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

## Българското розово масло е вписано в Международния регистър на СОИС



**Б**ългарското розово масло беше вписано по Женевския акт в Международния регистър на Световната организация по интелектуална собственост. Това заяви заместник-министърът на земеделието Георги Събев по време на конференция на тема „Географските означения за селскостопански и неселскостопански продукти-предизвикателства и промени“, организирана от Патентното ведомство в Международния ден на интелектуалната собственост.

Аграрният заместник-министър уточни, че това е първият български селскостопански про-

дукт, включен в този регистър. „С вписването си българското розово масло ще има още по-добра видимост и защита. Надявам се скоро и други български продукти да намерят място там“, допълни Георги Събев.

Като много важен акцент зам.-министърът изтъкна усилията на Министерството на земеделието в подкрепа на българските производители на храни и напитки с отличително качество и създаване на възможно най-добри условия за техните продукти на нашия и чужди пазари, включително и на тези с географски означения.

Той допълни още, че секторът на географските означения има огромен принос за икономиката на Европейския съюз, като годишните приходи от продажби на продукти с географски означения надвишава 75 млрд. евро, както и 15.5 % от общия износ на земеделски продукти и напитки. Според него реформата на европейските схеми за качество на селскостопански стоки следва да създаде по-добри условия за позициониране на пазара на производителите на вина, спиртни напитки и други продукти с географски означения.

## Сладолед от тиквени семки и електриче

„Бъдещето на хранителните отпадъци“ беше темата на втория хака-тон от пролетния семестър на Panda Labs – глобалната програма на WWF за устойчиви младежки иновации и предприемачество, която се реализира за поредна година с подкрепата на Kaufland България.

В рамките на три дни 12 отбора от ученици и студенти на възраст между 15 и 25 години, изучаващи природни науки, математика и технологии, разработваха решения, насочени към намаляване на хранителните отпадъци по цялата верига на производство. Ограничаването на екологичните и социални последици от този феномен също беше във фокуса на младежите. След дълга и оспорвана дискусия журито, в което се включи и Владимир Симеонов от „Управление на веригата на доставки“ в Kaufland, излъчи победителите:

- Отбор RED – с идея за сладолед от тиквени семки и слънчогледов отпадък с високо съдържание на протеини;

- Отбор Tres Compadres – с разработка на модулен електрически компостер за домашна употреба,

позволяващ бързото превръщане на хранителни отпадъци от бита в обогатена почва или течен тор;

- Отбор Chilling Lava – с предложение за биоразградима алтернатива на опаковъчни материали за алкохолни и парфюмни изделия от висок клас и висококачествена бяла техника, изработена от мицел.

Първите два отбора продължават към мастърклас, който ще се проведе през юни и ще даде възможност на класиралите се да получат допълнителна експертна подкрепа за реализирането на своите идеи от предприемачи и бизнес лидери. Победители ще се състезават за стартово финансиране от 7 000 лв., с помощта на което да направят следващите стъпки в осъществяването на своята бизнес идея.

Семестър „Бъдещето на храната“ се изпълнява с подкрепата на WWF Global Food Practice. В това направление от работата си международната природозащитна организация се фокусира върху устойчивите хранителни системи, намаляването на хранителните отпадъци и справянето с ефектите от селското стопанство

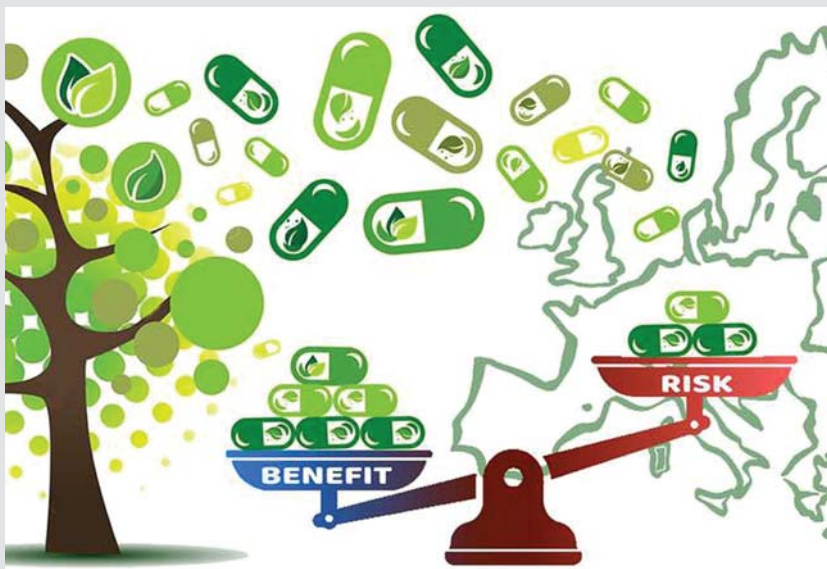
и рибарството върху околната среда. Участниците научиха повече за това от Саманта Кени, старши програмен сътрудник по хранителните загуби и отпадъци във WWF-USA, както и от Мелоди Мело-Рийк от WWF Филипини, която представи приложението SoilMate – услуга за намаляване на хранителните отпадъци чрез компостиране в домакинства и бизнес обекти.

Panda Labs се осъществява с



# За неблагоприятни ефекти върху здравето от употребата на хранителни добавки

Употребата на хранителни добавки, съдържащи растителни съставки се е увеличила през последните години, което поражда опасения за тяхната безопасност. С цел справяне с някои от най-критичните аспекти, Европейският съюз е финансирал проект „PlantLIBRA“<sup>1</sup>, с който са събрани и анализирани данни за неблагоприятните ефекти при хората, вследствие употребата на хранителни добавки, съдържащи растителни екстракти. Данните са събрани чрез различни източници, като научна литература, от Европейски токсикологични центрове, потребителско проучване и др. Растенията *Valeriana officinalis* и *Camellia sinensis* са тези, за които най-често са докладвани неблагоприятни ефекти. Докладваните неблагоприятни ефекти, като цяло са с леки/умерени симптоми, но се съобщава и за някои тежки или фатални случаи.



## Въведение

През последните години продуктите, съдържащи ботанически съставки, придобиват голяма популярност сред потребителите, представлявайки все по-голяма част от пазара на храни. Според Европейския орган по безопасност на храните (ЕОБХ), терминът „ботанически“ означава „лечебни, козметични и ароматни растения“, които могат да бъдат използвани като такива или преработени, за да бъдат включени като

„съставки на храни, хранителни добавки, козметика, лекарства, медицински устройства, фуражи, домакински продукти, пестициди, биоцидни продукти“ и се регулират в различно законодателство. Европейското законодателство не е напълно хармонизирано, когато се разглеждат продукти, съдържащи растителни вещества. Повечето страни от Европейския съюз (ЕС), считат растенията за съставка на хранителни добавки, регулирани от законодателството за храните, други предпочитат включването на тези продукти в традиционната медицина, регулирани от Закона за наркотичните вещества.

Съгласно Директива 2002/46/ЕО<sup>2</sup>, хранителните добавки означават храни, които са предназначени да допълват нормалния хранителен режим и които представляват концентрирани източници на хранителни вещества или други вещества с хранителен или физиологичен ефект, самостоятелно или в комбинация, дозирани под формата на капсули, дражета, таблетки, хапчета и други подобни форми, пакетчета с прах, ампули, шишенца с капкомери и други подобни форми на течности и прахове, които са предназначени да се приемат в малки премерени количества.

Голямото разпространение на пазара на тези продукти е свързано с различни фактори, като най-важни сред тях са: нарастващото търсене от страна на потребителите поради нарастващото недоверие в конвенционалната медицина; възприемането, че „естествено“ означава „не химическо“, както и „безопасно“; както и лесния достъп до пазара, предвид липсата на необходимост от лекарско предписание. Друг нарастващ интерес се наблюдава и от хранителните индустрии, поради относително ниските производствени разходи и намалени законодателни изисквания. Вземайки предвид всички тези фактори, качеството, безопасността и ефикасността на хранителните добавки, съдържащи растителни екстракти стават обект на загриженост. С цел справяне с някои от най-критичните аспекти, ЕС финансира проекта „PlantLIBRA“

ла становище от ЕОБХ, относно безопасността на катехините в зеления чай. Въз основа на наличните данни ЕОБХ заключава, че дози равни или над 800 mg EGCG/ден от хранителни добавки, могат да увеличат риска от увреждане на черния дроб, докато катехините от инфузия на зелен чай, могат да се считат за безопасни, като се вземе предвид приема в европейските страни. Кофеинът е друг активен компонент на *Camellia sinensis*, отговорен за някои от неблагоприятните ефекти, както и взаимодействието с лекарства, като статини и варфарин. Потребителите, участващи в проучването, съобщават и за стомашно-чревни симптоми като гадене, стомашни проблеми, диария, свързани с приема на хранителни добавки, съдържащи *Camellia sinensis*, вероятно поради съдържанието на кофеин.

Неблагоприятните ефекти на *Valeriana officinalis* са свързани главно със сънливост, а също констипация, метеоризъм и мигрена. Най-често причинява неблагоприятни ефекти, когато се консумира, като инфузия или като екстракт в хранителни добавки. *Panax ginseng* (азиатски женшен) е отговорен за неблагоприятните ефекти върху централната нервна система (нервност и маниакални състояния, поради лекарствени взаимодействия с антидепресанти) и сърдечно-съдови симптоми (тахикардия, световъртеж) във връзка с *Paullinia cupana* (гуарана), вероятно поради синергични ефекти. Други растения, за които са докладвани неблагоприятни ефекти за консуматорите са: *Glycine max* (соя - алергични реакции), *Melissa officinalis* (маточина – замаяност и безсъние), *Glycyrrhiza glabra* (женско биле, сладък корен или сладник – хипокалиемия и хипертония, също поради лекарствени взаимодействия), *Ginkgo biloba* (взаимодействие с антикоагуланти лекарства и безсъние), *Citrus aurantium* (горчив портокал, бергамот – тахикардия и хипертония), *Cynara scolymus* (артишок – стомашно-чревни ефекти). Неблагоприятните ефекти обикновено се описват в доклади за случаи, където специфичният състав на продуктите често липсва. В някои случаи растителните екстракти, отговорни за неблагоприятните ефекти, се включват в чай или инфузия, където не се съобщава концентрацията на активните молекули. *Ginkgo biloba* е отговорен за различни видове неблагоприятни ефекти, като хеморагични усложнения (хронична употреба при средна доза от 240 mg/ден) и ефекти върху централната нервна система (безсъние, световъртеж), като в последния случай дозата не е уточнена, но продължителността на приема е била над 6 месеца.

Учените описват тежестта на клиничните симптоми, свързани с приема на хранителни добавки с незначителна или умерена тежест. Наблюдавани са само няколко тежки случая (< 10% от общите нежелани реакции) с някои фатални изходи. От различните източници на данни са докладвани общо седемнадесет случая на смърт, като само два от тях са били свързани с приема на хранителни добавки,

съдържащи растителни съставки или растителни продукти с вероятна/възможна причинно-следствена връзка. *Ginkgo biloba* е идентифициран като отговорен за фатален припадък, настъпил при пациент на терапия, страдащ от епилепсия. Друг докладван фатален случай е на 72-годишен мъж, който е развил енцефалопатия и фулминантен хепатит след прием на добавка, съдържаща *Desmodium adscendens* и някои съпътстващи лекарства (аспирин, антихипертензивни лекарства, сулпирид). Съществуват и други докладвани случаи на смърт, но причинно-следствената връзка при тях не е установена.

Стомашно-чревният тракт е системата, в която са наблюдавани най-голям брой неблагоприятни ефекти, 35–60% от случаите. Нервната система е свързана с 45% от случаите, а черният дроб е най-често засегнатият орган (67% от случаите). За стомашночревните симптоми, най-цитирано е растението *Camellia sinensis*, *Glycine max* е отговорен за ентероколит, повръщане, коремна болка и диария, а *Cynara scolymus* за диария, коремен спазъм, епигастрални оплаквания като гадене.

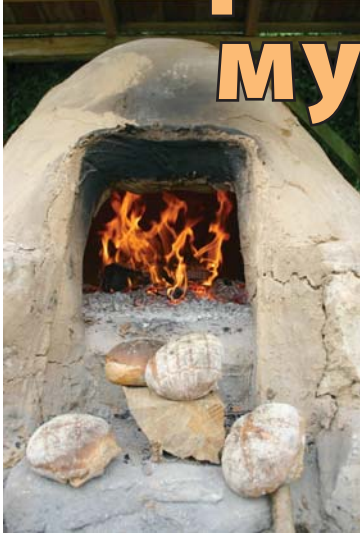
## Заключение

В заключение учените отбелязват, че растящият пазар и употребата на хранителните добавки, съдържащи растителни съставки, поражда сериозни опасения за тяхното качество, ефикасност и безопасност. Вследствие на събраните и анализирани данни по проекта е установено, че някои растения по-често участват в докладването на неблагоприятни ефекти в сравнение с други. Някои неблагоприятни ефекти са доста сходни в различните проучвания, други са докладвани само от конкретни източници. Най-честите докладвани клинични признаци са стомашно-чревни нарушения и симптоми от централната нервна система. Тежестта на неблагоприятните ефекти е класифицирана, като лека/умерена, но се съобщава и за някои тежки или фатални случаи. Поради тази причина, както потребителите, така и лекарите трябва да са наясно с възможните рискове, свързани с консумацията на хранителните добавки, съдържащи растителни съставки, включително взаимодействия с лекарства. В този смисъл трябва да се подчертае необходимостта от по-голям брой налични и надеждни източници на научна информация за хранителните добавки, съдържащи растителни съставки.

Изготвил: инж. Мария Христова,  
главен експерт Дирекция  
„Оценка на риска по хранителната верига“,  
ЦОРХВ

По <https://corhv.government.bg/>  
Източник: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1756464620302140?via%3Dihub>

# Европейски музей на хляба



Европейският музей на хляба се намира в град Ебергьотцен, Германия. Той притежава уникална сбирка „От зърното до хляба“, чрез която е представена историята на развитието на земеделието, мелничарството и производството на хляб в различни региони на Европа.

На територията на музея е разположена градина със зърнени култури и билки, в която могат да се видят отдавна забравени растителни видове. Отглеждат се около 15 вида зърнени култури и 76 вида лечебни растения. В сбирката на музея се съхраняват сечива за обработка на земята и зърнените култури – първите запазени са от керамика (5500 години преди Христа), след това експонати от бронзовата и желязната епоха, Средновековието и накрая от наши дни.

Една от забележителностите на музея е вятърна мелница от 1812 година. Тук се намира и тиролска воденица, която е преместена от Моленфелде и реставрирана в музея. Тя представлява прототип на римските мелници, съществували преди около 2000 години. Разположена е на потока Ауе и продължава да работи.

Музеят разполага с древна пещ за изпичане на хляб, изработена от камък. На територията на музея са разположени и други пещи, палещи се с дърва. Туристическите групи при желание могат да приготвят хляб и да го изпекат в тези пещи, което представлява голяма атракция за посетителите.



Друга атракция е паркът, състоящ се от алеи, езерца и хълмчета. Тук могат да се видят забележителни вековни дървета – 29 метров бук, 30 метрова бреза, американски кипарис, черен орех, градинска магнолия, плачеща върба и много други интересни видове.

**Адресът на музея е:**  
**Europaisches Brotmuseum**  
**37136 Ebergötzen**  
**Götinger Strasse 7**  
<https://www.brotmuseum.de/>



Туристическите групи при желание могат да приготвят хляб и да го изпекат в тези пещи, което представлява голяма атракция за посетителите.



**INTRAMA**  
www.intrama-bg.com

Комплексни решения  
за ХВП и търговията

Опаковане     Оборудване 

Етикети     Сервиз & Софтуер 

 **ТЕА ТРЕЙДИНГ**  
ООД

**Внос и продажба на  
консумативи за месната  
индустрия. Форми за шунки.  
Витрини за зреене на месо и  
колбаси.**

1138 София, кв. Горубяне, ул. Люляк 9  
тел/факс: 02 974 50 01, 02 974 50 28  
моб.: 088 8915 249, 088 7989 830  
e-mail: teatradin@abv.bg,  
[www.teatradin.eu](http://www.teatradin.eu)

  
**aromsa**  
ЕООД „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



**„Унистър“ ООД**

Специалист в  
проектиране,  
доставка и  
инсталиране  
на промишлени  
прахоуловители и вакуумни  
инсталации




София 1421,  
Ул. „Крум Попов“ 75  
Тел. 02-9632799, 0888511558  
[www.unister.bg](http://www.unister.bg)

**Глътка ободряващо  
удоволствие  
за теб**



Линекс ЕООД, гр. Свищов, тел. 063164404,  
e-mail: office@linobg.com, [www.lino.bg](http://www.lino.bg)

 **Университет  
по хранителни  
технологии**

Основен център за обучение в областта на  
хранителната наука и технологиите, единствен  
по рода си на Балканския полуостров.

- Технологичен факултет
- Технически факултет
- Стопански факултет
- Департамент по езиково обучение, физическо възпитание и спорт

4002 Пловдив бул. Марица 26  
<https://uft-plovdiv.bg/>

 **ДОБРУДЖА ООД**

**ПРОИЗВОДСТВО  
НА ХЛЯБ  
И ТЕСТЕНИ  
ИЗДЕЛИЯ**

Генерал Тошево 9500,  
ул. Св. св. Кирил и Методий 1,  
тел. 057312485  
e-mail: alisa\_gt@abv.bg

**Българконсерв  
Руните**

**Консервирани  
зеленчуци.  
Компоти**

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

 **Хлебопроизводство и  
сладкарство ЕООД -  
Троян**

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

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

  
**ЗАХАРНИ  
ЗАВОДИ**  
Горна Оряховица

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

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

 **АЕА**

**Производство  
на сладкарски  
изделия**

1510 София  
жк. Хаджи Димитър  
тел: 02/ 936 72 25, 936 78 06  
e-mail: aea\_company@yahoo.com  
[www.aeabg.com](http://www.aeabg.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



„Бай Бисер“ ЕООД

Производител на  
закуски и тестени  
изделия

[www.baibiser.bg](http://www.baibiser.bg)



СМАРТ  
ОРГАНИК

Водещ производител  
и дистрибутор  
на био храни

1619 София, ул. „Дамяница“ 6  
[www.smartorganic.bg](http://www.smartorganic.bg)

**Магимекс ООД**

Производство на  
„Къпани кори“ за  
баница, тесто,  
палачинки и др.

1756 София  
кв. Симеоново, ул. 201, № 12  
[www.magimex.eu](http://www.magimex.eu)



сушени зеленчуци  
и подправки

[www.bulgarluk.com](http://www.bulgarluk.com)



„Алианс Агрикол – АЛАГ“ ООД

Производство  
на угоен дроб, месо и  
термично преработени  
продукти от патици  
и гъски

[www.alag.bg](http://www.alag.bg)



Производство  
на мляко и млечни  
продукти

[www.myday.bg](http://www.myday.bg)

**Пименс  
ООД**



Производство  
на птиче месо,  
разфасовки, субпродукти

Стражица, ул. „Иван Вазов“ 1  
06161 3443; 0888 331705;  
0896 661906

**ПРЕСТИЖ**

Лидер  
в производството  
на бисквити, вафли  
и мини кейкове

[www.prestige96.bg](http://www.prestige96.bg)



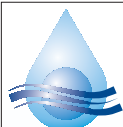
Сдружение  
на производители на  
храни и напитки  
в България

[www.fooddrink.bg/bg](http://www.fooddrink.bg/bg)



Производство на  
висококачествени месни  
продукти и деликатеси –  
филе, колбаси, сушени  
деликатеси, шунка,  
кренвирши, бекон  
и др.

[www.tandem.bg](http://www.tandem.bg)



АСОЦИАЦИЯ НА  
ПРОИЗВОДИТЕЛИТЕ  
НА БЕЗАЛКОХОЛНИ  
НАПИТКИ В БЪЛГАРИЯ

1202, София  
ул. „Цар Симеон“ 82, вх. В  
Тел.: 02 983 24 22, 02 983 26 87  
E-mail: [bsda@techno-link.com](mailto:bsda@techno-link.com)  
<http://www.bsda-bg.org>



Съюзът на  
пивоварите  
в България  
(СПБ) е представителната  
организация на  
производителите на бира,  
малц и хмел в страната и  
доставчици на суровини,  
материали и оборудване.

<https://pivovari.com/>

Каталог Catalogue

**ХРАНИТЕЛНА И ПИТЕЙНА  
ИНДУСТРИЯ  
В БЪЛГАРИЯ** **FOOD  
AND DRINK  
INDUSTRY  
IN BULGARIA**



**Светът днес  
е немислим  
без актуална  
информация!**

Затова за пореден път издателска къща „ХВП“ подготвя актуализиране и преиздаване на двуезичния каталог „Хранителна и питейна индустрия в България“.

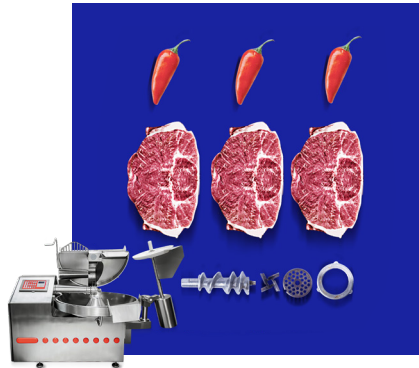
Кризите идват и си отиват, но бизнесът остава, защото е двигател на живота. Именно това ни дава увереност да преиздаваме каталога на всеки две години, за да показваме актуалното състояние на ХВП-бизнеса в България и да улесняваме контактите между бизнеса.

А за да сме в крак с времето ще го направим дигитален! Но вичко зависи и от Вас! Помогнете ни, като се включите в каталога и ни съдействате за прецизно актуализиране на информацията за Вашата фирма.

Очаквайте условията за включване в новото издание на Каталог „Хранителна и питейна индустрия в България – 2023“ в списание ХВП и на: [www.fpim-bg.org/](http://www.fpim-bg.org/)

**НЕ ПРОПУСКАЙТЕ ВЪЗМОЖНОСТТА ДА  
ПОДОБРИТЕ БИЗНЕСКОНТАКТИТЕ СИ!**

МЕСОМАНИЯ



БУЛПЕК



08-11  
НОЕМВРИ  
2023

СВЕТЪТ НА  
МЛЯКОТО



ИНТЕРФУД  
& ДРИНК

