

7/2025

ЖВН

® www.fpim-bg.org

ХРАНИТЕЛНО- ВКУСОВА ПРОМИШЛЕНОСТ

Регламентът,
опаковките и
действията на
производителите



Новости

Как хартиената
опаковка се
превърна в тренд

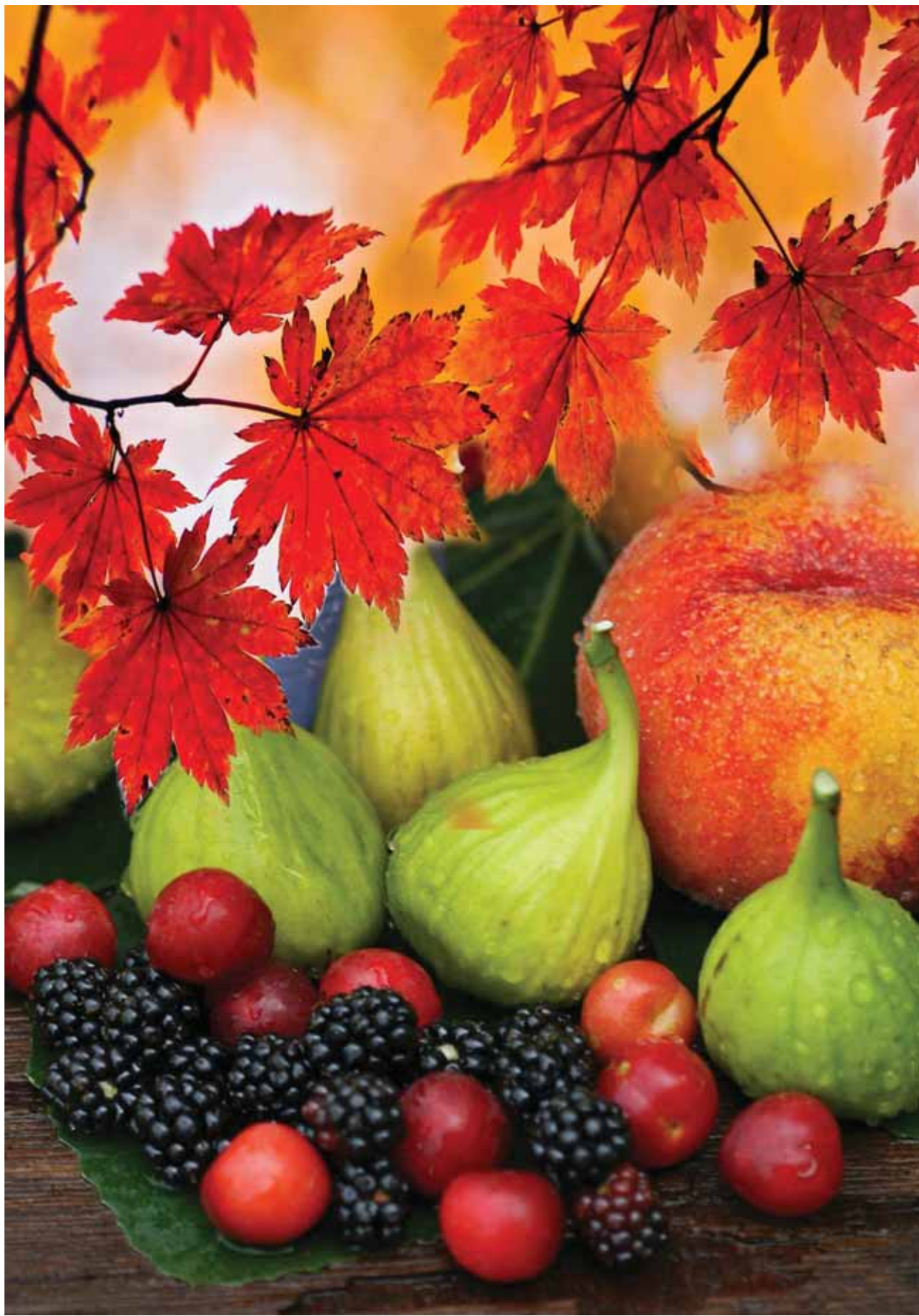
Изграждане на
устойчивост
в епоха на
сътресения

Нов подход за
управление на
микотоксини в
храните

Евровести

Вести от УХТ

Бизнес-
справочник



Регламентът, опаковките и действията на производителите	6
Новости	12, 13, 18, 23, 25, 29, 30
Точният момент - как хартиената опаковка се превърна в тренд	14
Изграждане на устойчивост в епоха на сътресения	20
Нов подход за управление на микотоксини в храните	24
„Максималното преяждане“ с протеини и фибри приключи?	26
Евровести	27
Наблюдател	31
Вести от УХТ	32
Приложение на <i>Daucus carota</i> L. в гериатричното хранене	34
Италиански изкушения	40
Бизнессправочник	41



Фирми, представени в броя:

АРСТ
Готи
Грант Аксес
Интер Експо Център
Лесафр България
SIGEP
Технокон
Термоинженеринг
Фармко
ФНТС



Редколлегия:

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

Гл. редактор: Петко Делибеев,

GSM: 088 4646 919; e-mail: info@fpim-bg.org

Маркетинг и реклама: Виолета Георгиева

e-mail: fpim_adv@abv.bg

Дизайн: Зора Янчева, тел.: 02 988 05 89;

GSM: 088 4646 919; e-mail: dizart@abv.bg

Адрес на редакцията:

София 1000, ул. „Раковски“ 108, ет. 6, офис 605;
тел.: 02 988 05 89; 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 статиите.

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 Technology -
Plovdiv, Agricultural Academy at the Ministry of Agriculture

Editorial board:

Assoc. prof. George Djatov, prof. George Dobrev, Jana Velichkova,
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, GSM: 088 4646 919;

e-mail: info@fpim-bg.org

Advertisement: Violeta Georgieva

GSM: 088 4646 919; e-mail: fpim_adv@abv.bg

Design: Zora Yancheva,

GSM: 088 4646 919; e-mail: dizart@abv.bg

Address: BULGARIA, 1000 Sofia, 108 Rakovsky Str., fl. 6,

office 605, GSM: +359 88 4646 919;

e-mail: info@fpim-bg.org



Здравейте, уважаеми читателю,

Искам да започна този брой с благодарност към всички фирми, които избраха списание ХВП за своя трибуна, за възможност да достигнат в интернет до около 7000 потенциални читатели. Благодарение на Вас и Вашия интерес към нашите страници и към организираните от нас събития ние имаме възможност да работим и да се стремим да задоволяваме професионалните Ви интереси за развитието на този важен не само за икономиката, но и за оцеляването на човечеството отрасъл. Защото в тези нелеки времена партньорството и взаимната помощ са от решаващо значение за всички.

Благодарим Ви!

Както ще прочетете в броя, за пореден път нашата Национална конференция за опаковките премина успешно и участниците в нея останаха доволни от наученото. Надяваме се и резултатите от Националния конкурс за най-добра опаковка ПРИЗ ПАК 2025 да бъдат подобни. Защото, както стана ясно и на Конференцията, значението на опаковката за днешния глобален пазар е от решаващо значение за успеха на производителите на храни и напитки. Бъдете с нас и нашата аудитория и в следващия брой. Споделете иновациите и постиженията си по отношение на качеството, безопасността и дизайна на вашите нови опаковки, материали и технологии за опаковане. По традиция той ще е посветен на резултатите от Националния конкурс за най-добра опаковка „Приз Пак“ и на опаковката изобщо.

А сега ще се възползвам от възможността да Ви покана на нашия щанд по време на хранителните изложения в Интер Експо Център, София, от 12 до 15 ноември. На 12-ти ще връчим наградите „Приз Пак 2025“, а през останалите дни ще можете да си закупите професионална литература, да обменим мисли за съдържанието на списанието и проблемите, които Ви вълнуват, да се абонирате за приближаващата 2026 година. Тук ще си позволя да се похвалим, че през 2026 година списание ХВП ще отбележи своята 75 годишнина. Нека бъдем заедно и в юбилейната година!

Петко Делибеев
гл. редактор

Списание ХВП очаква Вашия абонамент.

Изпратете ни e-mail адрес за получаване на списанието, името на получателя и данни за фактура на info@fpim-bg.org.

Цената на годишния абонамент е 79,00 лв. (40 €)

Content

Year LXXIV
Issue 7/2025

The regulation, packaging and actions of manufacturers	6
News	12, 13, 18, 23, 25, 29, 30
The exact moment - how paper packaging became a trend	14
Building resilience in an era of turmoil	20
A new approach to managing mycotoxins in food	24
Is the fibremaxxing over?	26
Euronews	27
Observer	31
News from UFT	32
Application of <i>Daucus carota</i> L. in geriatric nutrition	34
Italian temptations	40
Businessguide	41



Companies represented in the issue:

ARST
FPI Cooperative
FSEU
GHOTI
Grant Access
Inter Expo Center
Lesffre Bulgaria
SIGEP
Technocon
Termoengineering
Pharmko
ФНТС



За домашен здравословен хляб!



Защо да изберете закваската за хляб Yuva?

- Богат на фибри – подпомага храносмилането.
- Естествен източник на полезни вещества
- Подходяща за ръжени и пълнозърнести рецепти
- Истински домашен вкус
- По-дълго усещане за ситост

Какво съдържа?

Пшенично брашно, ферментирало ръжено брашно, суха мая за хляб, малцово брашно.
*Съдържа глутен.

Последвай ни:

[@bakedwithyeast](https://www.instagram.com/bakedwithyeast)

И въкъщи можете да пригответе вкусен и полезен хляб с лекота! Със сухата закваска Yuva ще откриете тайната на автентичния вкус – както на ръжен, така и на пълнозърнест хляб. Удобна и лесна за употреба, тя е идеална и за приготвяне на домашна пица, гризини, гевреци и други тестени изделия.

*Открий във верига магазини Фантастико!



Регламентът, опаковките и действията на производителите

Националният дом на науката и техниката в София за пореден път бе домакин на Националната научно-практическата конференция под наслов „Тенденции в опаковането на храни и напитки – технологии, материали, екология и нормативна уредба“, организирана от сп. ХВП. На нейното седемнадесето издание повече от 50 представители на фирми от отрасъла и държавни структури имаха възможност да почерпят вода от извора по отношение на тенденциите, свързани със законодателството, регламентиращо опаковките и тяхното последващо оползотворяване. Големият интерес към тази тема е провокиран и от приетият в началото на тази година Регламент (ЕС) 2025/40 относно опаковките и отпадъците от опаковки. Този широкообхватен документ не само третира болната тема за опаковките и отпадъците от тях за всички сфери на живота, но и поставя конкретни срокове за постигане на заложените в него цели. А е добре известно, че хранителната и питейна индустрия в глобален мащаб е сред най-големите „про-

изводители“ на отпадъци от опаковки, защото дрехи и уреди за дома не купуваме всеки ден, но се храним, поне повечето от нас, по три пъти на ден, а много често и в движение или сред природата. Така че отговорността на производители и търговци на храни по отношение на опаковките е много голяма, без да отричаме и важната роля на нас потребителите във финалния етап на хранителната верига... Но това е друга тема.

Конференцията бе открита от Петко Делибеев, главен редактор на списание ХВП, който направи кратък преглед на развитието на Националния конкурс за най-добра опаковка и съпътстващата го Конференция и повери ръководството на първия панел на д-р Димитър Димитров, държавен експерт в дирекция „Политики по агрохранителната верига“ в Министерство на земеделието и храните.

Съвсем логично форумът започна с презентацията на Тина Любенова, дирекция „Управление на отпадъците и опазване на почвите“ в МОСВ, която се спря на необходимите промени, които трябва да се направят в бъл-

гарското законодателство за да се осигури прилагането и изпълнението на Регламента. Като разгледа нуждата от ревизия на Закона за управление на отпадъците и актуализация на Наредбата за опаковки и отпадъци от опаковки тя подчерта, че ключовите цели са повишена отговорност на производителите за по-устойчиви опаковки на пазара, ефективно разделно събиране и създаване на възможност за ускоряване на внедряването на кръговата икономика. При постигането на тези цели Министерството ще търси баланс между екологичните цели и икономическите решения при пълна прозрачност на разработваните мерки.



Началото на Конференцията с Тина Любенова от МОСВ и водещият, д-р Димитър Димитров от МЗХ

Темата бе продължена от д-р Димитър Димитров, който разгледа измененията в Закона за храните по отношение специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни. Той се спря на съществуващата в момента нормативна уредба, свързана с темата, като разгледа предстоящите промени в подзаконовата нормативна уредба, с което да се осигури транспонирането на действащите директиви на Европейския съюз за материалите и предметите, предназначени за контакт с храни.

Д-р Димитров подчерта необходимостта от издаване на **нова наредба**, която да премахне дублирането на текстове в националното законодателство и ненужното

препращане към приложимото право на ЕС, разписано в действащите регламенти за материалите и предметите, предназначени за контакт с храни, и ако е необходимо тя да регламентира национални мерки по отношение на материали и предмети, за които няма приети специфични мерки на ниво Европейски съюз.

Доц. Валентина Багдарасян, ръководител на лаборатория „Материали за контакт с храни“ при Националния център за обществено здраве

и анализи направи две презентации. В първата тя запозна присъстващите с полимерите, използвани в производството на материали и предмети от пластмаса, предназначени за контакт с храни. Като се спря на качествата на „идеалната опаковка“ за храни, тя посочи основните изисквания към опаковъчния материал при избора на опаковката, разгледа функционалните изисквания към полимерите за опаковане на храни. След това направи преглед на основните видове полимери, които се използват за опаковане на храни.

Втората презентация бе посветена на веществата, мигриращи от пластмасовите опаковки при контакт с храни. Презентацията, илюстрирана с примери от практиката бе посрещната с интерес от аудиторията и предизвика въпроси, свързани с нормативите в тази област и начините за предпазване на храните.

Следващото изложение също провокира въпроси на присъстващите вече и като граждани.

Ива Стефанова, мениджър „Връзки с обществеността, комуникации и





регулации“ в „Екопак България“ АД, разказа за национална комуникационна кампания за разделно събиране на отпадъци от опаковки. Започвайки с въпроса защо още не сме се научили да събираме разделно тя се спря на резултатите от тяхно проучване по отношение на нагласите и чувството за отговорност за опазването на околната среда. Спирайки се на обективните и субективни бариери пред разделното събиране тя представи начините, които „Екопак“ прилага за популяризиране на разделното събиране на отпадъците и грижата за средата, в която живеем.



А как хартиената опаковка се превърна в тренд бе интересната презентация на доц. д-р Иванка Добрева от департамент „Изкуства и дизайн“ на НБУ. Още в началото тя подчерта: *Успешен дизайн е този, който не само служи със своята функционалност и носи естетическа наслада, но и е предоставен*

на потребителя в точния момент, в който от една страна има потребност от него и от друга потребителят е готов да го приеме. Повече вижте на стр. 14

Модератор на втория панел, който започна с втората презентация на доц. Багдасарян, бе Жана Величкова, изпълнителен директор на Асоциацията на производителите на безалкохолни напитки в България.



Продължавайки темата за мигриращите вещества тя даде думата на д-р инж. Александър Петров от Изпитвателен център АЛМИТЕСТ, който говори за изисквания към опаковките за контакт с храни и напитки и рециклираното съдържание

и предизвикателствата, които поставят пред производителите.

В началото инж. Петров направи преглед на нормативната уредба и се спря на специфичните изисквания към веществата, използвани в производството на материали и предмети от пластмаса и на ограниченията и спецификациите, на които подлежат. Като подчерта, че бутилките за напитки, произведени от полиетилентерефталат (PET) вече съдържат най-малко 25% рециклирана пластмаса, а до 2030 година процентът трябва да е 30%, той отбеляза, че безопасността на рециклирания PET при контакт с храни се определя преди всичко от възможността замърсителите от употребените вече опаковки да се абсорбират в рециклирания материал и по-късно да преминат от него в храната. След това той се спря на целенасочено добавените вещества към пластмасите и на случайно попадналите вещества, които не са добавени съзнателно към материалите за контакт с храни. Инж. Петров изброи редица нежелани вещества, които могат да попаднат в пластмасата, като даде и примери от богатия практически опит, получен при изпитванията, провеждани в АЛМИТЕСТ.

В своята презентация „В подготовка за прилагане на PPWR – фокусни акценти на индустрията“, Жана Величкова, изп. директор на АПБНБ, разказа синтезирано как производителите на безалкохолни напитки се отнасят към проблемите, породени от Регламента и как Асоциацията спомага за тяхното решаване. Като активен участник в подготовката на депозитната система у нас тя сподели информация и по тази важна за всички тема.



Като логично продължение на тази тема бе включването онлайн на Антон Пейчев, експерт по европейски политики в областта на екологията, който в своята презентация „Предстоящи срокове за прилагане на изискванията на Регламент (ЕС) 2025/40 относно

опаковките и отпадъците от опаковки“ направи детайлен и конкретизиран преглед на сроковете, заложи в Регламента за изпълнение на неговите изисквания.

Представителят на Български институт за стандартизация, Мария Христова, главен експерт в сектор „Химия, храни и текстил“, разгледа подготовения в момента стандарт за оценка на рециклируемостта на PET бутилки. Тя каза, че серията стандарти EN 18120, която се

състои от 14 части понастоящем е в процес на разработване от CEN/TC 261 „Опаковки“ и ще предостави обща и европейска рамка за проектиране на рециклируеми пластмасови опаковки. Според стандарта **опаковката се**

счита за рециклируема само ако е проектирана с оглед рециклиране и съществува реален поток за рециклиране за съответния материал в промишлен мащаб.

Стандартите от серията обхващат всички основни видове пластмасови опаковки. Мария Христова разгледа подробно процеса за оценяване на рециклируемостта на PET бутилките и подчерта, че новият стандарт ще бъде ключов инструмент за оценка на реалната рециклируемост на PET бутилки.

Опаковката като канал за директна връзка с крайните клиенти бе разглеждана от Радослав Райков, основател на Център за нови технологични системи (ЦНТС). Използването на новите технологии се оказва мощен инструмент за по-добро



www.arstood.com

НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА
ПРОИЗВОДСТВО И ТЪРГОВИЯ

АРСТ ООД

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



опознаване на клиентите и техните предпочитания чрез сканиране на QR код на опаковката, уникален за всяко SKU¹ създаващо реална стойност за потребителите. Тази система за обратна връзка осигурява събиране на богата маркетинг информация, защото консумирането на всеки продукт води до формиране на емоция и мнение за него. А споделената обратна връзка позволява опознаване на крайния клиент – възраст, пол, възприятия и предпочитания плюс възможност да го попитаме за нови продукти. Презентацията бе посрещната с интерес и допълнителни въпроси за нейните възможности.

Практическият поглед към опаковките и техните възможности бе продължен и от Владислав Георгиев, директор „Стратегически маркетинг“ в Minimart, чиято презентация „Опаковките и со-



циалната отговорност на компаниите“ също провокира интереса на присъстващите. Подчертавайки че производителите, които подготвят ESG отчет², трябва да включат и опаковъчната тема – например: какъв процент от опаковките са рециклирани, какъв отпадък генерират, какъв е рискът от невъзможност за рециклиране, той се спря на основните цели на Регламента: да намали

отпадъците от опаковки в ЕС чрез конкретни лимити и цели; да въведе цели за повторна употреба и рециклируемо съдържание, особено за напитки и храни; да елиминира „ненужни“ опаковки – например двойни или свръхпластмасови решения; да улесни потребителя с ясни етикети и знаци как да се изхвърлят и рециклират опаковките.

Владислав Георгиев разгледа и някои нови варианти на опаковки, които отговарят на еко изис-

кванията на Регламента, както и необходимите действия, които трябва да предприеме производителят, за да бъде в крак с тенденциите в тази важна за световния пазар на храни и напитки област.

Както вече отбелязахме, повечето презентации провокираха много въпроси и кратки дискусии по повдигнатите теми, а и по време на почивките участниците имаха възможност да продължат обсъждането на повдигнатите въпроси. След закриването организаторите получиха благодарност от участниците за богатата информация, която са получили и пожелание за по-чести срещи с компетентни специалисти, като лекторите в Конференцията.



¹ SKU, **Stock Keeping Unit** или **Звено за съхранение на запаси** е уникален буквено-цифров код, присвоен на даден продукт от продавача – б.р.

² ESG отчетите (Environment, Social and Governance) представляват документ, който съдържа информация за начина, по който дадена компания управлява своите екологични, социални и управленски аспекти.

Grant Access

ГРАНТ АКСЕС ЕООД

Разработване и управление на проекти по европейски и други програми

тел.: 089 84 55 638

e-mail: office@ga-bg.com; www.ga-bg.com

Превръщаме добрите ви идеи в успешни проекти!

Access Granted!

Греси и масла Brugarolas, одобрени за хранителната промишленост

Хранителната промишленост ежедневно налага все по-високи стандарти, особено по отношение на чистотата и замърсяване при работа с храни. Ето защо, испанската фирма Brugarolas инвестира много от ресурсите и технологиите си в изследвания и разработки на чисти греси и смазочни масла за хранителната промишленост.

Всички машини, участващи в производството на храни, които биха могли да имат контакт, случайно или спонтанно, с храни, трябва да бъдат смазвани със специфични смазочни греси и масла, безопасни за храните.

„Фармко“ Пловдив е партньорът в България на Brugarolas Испания – един от най-големите производители на индустриални смазочни материали в Европа. Компанията предлага висо-



котехнологични масла и греси с одобрение от NSF в класове H1, 3H и A1, включително и свободни от MOSH/МОАН за смазване на лагери и механизми в технологични възли с възможен инцидентен контакт с хранителния продукт: масла и греси, хидравлични и редукторни масла, компресорни масла, масла и греси за вериги, в това число за смазване на вериги при екстремно високи температури над 300°C и ниски температури до -70°C, смазочни материали в спрей форма, обезмаслител (дегресанти) и детергенти за почистване на производствено оборудване. Смазочните масла и греси BESLUX, BESSIL, DENSOLINA се прилагат във всички подотрасли на хранителната промишленост.

**„Фармко“ Склад в Пловдив – Северна Индустриална Зона,
ул. „Васил Левски“ 260**

**(надясно преди бензиностанцията на Ромпетрол),
тел.: 032 640 078, моб.: 0886491949, 0888320952**

Склад в София – ул. Лидице №31, моб.: 0877352863;

**Склад в Сливен – Завод „Светлина“,
моб.: 0879435783**

www.pharmcobg.com, www.pharmco-shop.com

Ядливи обвивки за опаковане на прясна продукция

Шведският стартап в областта на хранителните технологии Saveggy представи ядливи обвивки на растителна основа и без добавки, предназначени за пакетиране на прясна продукция и позиционирани като алтернатива на пластмасовите опаковки.

Продуктът е направен от две прости съставки: рапично олио и овесено масло.

В Saveggy вярват, че производството на това решение в индустриален мащаб ще подпомогне в значителна степен процеса на ограничаване употребата на пластмаси в опаковъчната промишленост, като в същото време ще допринесе за редуцията на хранителните отпадъци при прясната продукция.

Компанията Saveggy е основана през 2020г. и нейната технология е разработена в тясно сътрудничество с Лундския университет в Швеция и редица играчи по цялата верига на стойността. Освен това Saveggy си партнира и с Университета Орхус в Дания и се радва на подкрепата на EIT Food, организация под егидата на Европейския институт за иновации и технологии.

Според собствените проучвания на Saveggy, само за опаковането на краставици в Европейския съюз всяка година се използват по 3 хиляди тона пластмаса. Фирмата технология се стреми да се справи с тази свръхупотреба на пластмаса, с което подкрепя целите на ЕС за 2030 г. в съответствие с Регламента за опаковките и отпадъците от опаковки.

Компанията стартира едномесечен пило-



Алкохолен бранд използва технологията NaviLens

Сайдерът Strongbow на Heineken стана първият водещ бранд за алкохол, интегрирал в опаковките на своите изделия технологията NaviLens, разработена в помощ на хората с нарушено зрение.

Сега сайдерите Strongbow притежават NaviLens QR код – силно контрастен маркер, който може да бъде прочетен с камерата на смартфон, с чиято помощ незрящите потребители и тези със зрителни смущения могат да открият, проучат и опознаят продукта.

Кодът осъществява връзка с приложението NaviLens, което предоставя ключова информация за изделието, например вложени съставки и съдържание на алкохол, заедно с избрано от бранда съдържание и възможности за навигация в търговския обект.

Инициативата се явява елемент от партньорството на Strongbow с агенцията за приобщаващ маркетинг Purple Goat, част от WPP Media, имащо за цел да оптимизира достъпността на фирмените напитки в контекста на амбицията компанията да се превърне



в „най-приобщаващия бранд за сайдер в света“.

Екип на Purple Goat е провел проучване за това, как опаковките на Strongbow се възприемат от незрящи и с нарушено зрение потребители, и е анализирал получената обратна връзка с цел да идентифицира обективните препятствия и да подпомогне формулирането на по-достъпен подход към опаковките за нуждите на споменатите общности.

Цитираното изследване сочи, че при пазаруване 90% от потребителите със зрителни затруднения се сблъскват с проблеми, свързани с достъпността, а според Кралския национален институт на незрящите, за девет от всеки десет души с ограничено зрение информацията на опаковките е трудна или

тен период на употреба на своето решение с краставици в Швеция заедно с търговската верига ICA и производителя на зеленчуци Odlarna. Този тест се явява ключов етап от развитието на стартъпа и маркира прехода от изследвания и развой към комерсиализация на технологията.

Инсталирайки първата машина с промишлен капацитет в предприятието на Odlarna и ускорявайки производството, Saveggy се подготвя за разширяване на присъствието си в Швеция и Европа.

Въпреки че първоначалният акцент пада върху краставиците, решението може да намери приложение при широк кръг плодове и зеленчуци, като продуктивният развой продължава и в момента.

Съоснователят на Saveggy Араш Фаязи споделя: „Краставиците са типичен пример за предизвикателството: от една страна хранителни отпадъци, от друга – щандове, пълни с пластмаса. Нашата цел е да намалим както хранителните отпадъци, така и замърсяването с пластмаси – от уважение към природата, хората и суровините, на които дължим храната си.“

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

невъзможна за четене.

Дом Хиямс, директор в Purple Goat, коментира: *Приобщаващото брендиране преминава отвъд границите на естетиката – тук става въпрос да гарантираме, че всеки се чувства представен, оценен и ангажиран в качеството си на клиент.*

Той допълва: *Пред брендовете се разкриват огромни възможности да се свържат с един често пъти непокрит потребителски контингент, просто като погледнат ситуацията през призмата на приобщаването и достъпността. Същинската сила на един бранд идва от разбирането на потребностите на всички клиенти, което гарантира подобро възприемане на продукта и бранда, създаващо лоялност, връзка и съответно обективни условия за комерсиален ръст.*

Понастоящем NaviLens се използва в обществения транспорт в Обединеното кралство и от някои брендове от хранителната и питейна индустрия.

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



Рециклируема опаковка за кашкавал на парче

Производителят на гъвкави опаковъчни решения ProAmpac анонсира комерсиалния дебют на своята платформа ProActive Recycle-Ready, базирана на полиолефин и разработена специално за нуждите на пакетирането на кашкавал, предлаган на парче.

Това ново опаковъчно решение представлява значима крачка напред при подлежащите на рециклиране опаковки за млечни продукти, тъй като предлага подобро представяне и гарантира свежестта и трайността на изделията.

Първите по рода си филми Recycle-Ready са направени по начин, позволяващ им да посрещнат стриктните изисквания на производството на кашкавал на парче. Те осигуряват отлична видимост, благодарение на което продуктите запазват своята привлекателност на щандовете на магазините. В същото време въпросните филми се характеризират с изключителна издръжливост на пробиване и могат да издържат високите температури, с които изделията се сблъскват в процеса на пълнене.

Модерната технология на запечатване, прилагана при тези филми, позволява много ниска температура в началото на запечатването, което значително намалява риска от течове при високоскоростните линии за пълнене.

Ебрахим Джалали Дил, главен мениджър за иновациите в ProAmpac, споделя: „Тези специализирани филми предлагат впечатляваща издръжливост на износване и са преминали успешно серия стрес тестове за транспортиране, което гарантира пълноценната защита на продуктите по веригата от производството до дистрибуцията.“

Гъвкавостта на платформата е допълнително подобрена от редица предпазващи опции, съобразени с разнообразни формати кашкавали и равнища на влажност, което позволява на брендовете за млечни изделия да запазят не само свежестта, но и привлекателността на продуктите на щандовете.

Платформата ProActive Recycle-Ready е съвместима със системите за рециклиране на полиетилен и може да включва също рециклирани, което осигурява едно екологично отговорно решение за нуждите на фирмите за млечни продукти, търсещи устойчивост на производството.

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

Точният момент - как хартиената опаковка се превърна в тренд¹

Иванка Добрева

Успешен дизайн е този, който не само служи със своята функционалност и носи естетическа наслада, но и е предоставен на потребителя в точния момент, в който от една страна има нужда от него и от друга потребителят е готов да го приеме.

Не малко изобретения, иновации и прекрасни идеи са оставали неразбрани и неоченени в момента на тяхното появяване. Често умовете на техните създатели, са работели на ниво недостъпно за останалите. Техни достижения са изпреварвали далеч момента, в който обществото е било готово да ги възприеме и припознае като ценни и полезни. Един от емблематичните примери в историята е ренесансовият гений Леонардо Да Винчи, голяма част от чиито изобретения не са били приети от неговите съвременници, но потенциалът им е оценен високо чувствително по-късно. Дори в днешния технологично развит, бързо променящ се, широко скроен свят, не липсват примери на иновации, които се появяват, но остават неразбрани защото не им е дошъл момента, в който хората ще са осъзнали потребността от тях, и ще са подготвени да ги припознаят.

Точният момент безспорно е много важна част от успеха.

Хартиените опаковки съвсем не са новост:

◆ 1852 г. американският химик Джон Майерс разработва амбалажната хартия, но широката ѝ употреба започва през 1879 г., когато Карл Ф. Дал в Данциг, Прусия (днес Гданск, Полша) изобретява процеса на превръщане на дървесна пулпа в хартия с висока якост (крафтова хартия). Името „крафт“

идва от немската дума за сила/жизненост;

◆ 1889 г. е патентована конструкцията на хартиената торбичка, такава, каквато я познаваме и ползваме и днес;

◆ 1894 г. Фредерик Уикс Уилкокс проектира и патентова кофи за стриди, изработени от сгънат, покрит с восък картонен лист, с дръжка от твърда тел. Известни са като хартиена кофа, кутия за китайска храна или контейнер за вкъщи;

◆ 1907 г. Лорънс Луелен изобретява хартиена чашка, покрита с парафин, предназначена за еднократна употреба;

◆ 1915 г. е патентована първата картонена кутия за мляко – Pure-Pak.

Всички тези изобретения са навлезли в масово производство и употреба. Задоволили са нужди на потребителите, спомогнали са за разрешаване на функционални, хигиенни и др. проблеми. Те безспорно са се развивали и от тяхното разработване до днес са в производство и употреба. В последните години обаче идва „тяхното време“ и те добиват наистина масовост, ставайки предпочитани пред изделия със същата функция, но от други материали.

Какви са предпоставките и пътя опаковките от крафтова хартия да се превърнат в тренд²?

Нещата се случват двустранно - от една страна както производството и търговията, така и потребителското мнение и поведение се повлияват от по-строгите екологични регулации, насочени към намаляване на отпадъците и забрана на еднократната пластмаса, а от друга страна хората, с техните еко-ориен-

¹ Презентация по доклада е изнесена на Националната конференция „Тенденции в опаковането на храни и напитки – безопасност, качество, екология и нормативна уредба“, 30.10.2025г.

² Тренд, е всяка форма на колективно поведение, която се развива в рамките на култура, поколение или социална група, в която група хора ентусиазирано следва импулс за кратък период от време. <https://bg.wikipedia.org/wiki/>

Предимства и недостатъци от развиването на тренда:

Едно от големите предимства, което обаче произлиза от недостатък, е че поради спецификата на материала, неговите по-слаби бариерни качества и здравина, тези опаковки се използват наистина еднократно. Така спомогат за предпазване от нерегламентирано и опасно за здравето многократно приложение.

Възпитателната роля е друг ценен фактор. Безспорно навлизането на крафтовите опаковки в търговските обекти и нашето ежедневие, подпомага развиването на отговорно отношение към природата и нейните ресурси, възпитава екологични ценности, стимулира социална ангажираност.

Чрез засиления интерес от страна на потребителите се оказва натиск за въвеждане на по-строги критерии и ограничения, както и за прилагането им.

Сериозен недостатък е, че хартиените крафтови опаковки, предразполагат хората към по-голямо потребление. Също така крият риск от занижен контрол и неправилно изхвърляне и сортиране на отпадъците. Това е така, защото потребителите имат усещането (което всъщност е заблуда), че опаковките са напълно безвредни, дори полезни, както за здравето им, така и за природата, че са биологично разградими, рециклируеми и със суровина от бързо възобновяеми източници.

Какво може да очакваме:

За да успеят устойчиво да спечелят симпатиите и предпочитанията на потребителите и от тренд да се установят трайно като осъзнат избор, опаковките от крафтова хартия вероятно в скоро бъдеще:

- ще бъдат обработвани с нов вид покрития, които да позволяват защита (от влага, мазнини и т.н.), като едновременно с това са гарантирано безопасни, безвредни, биоразградими и не пречат на рециклирането;

- ще се развиват интелигентни опаковки с вграждане на сензори, индикатори и QR кодове, които предлагат информация като състояние и срок на годност на продукта, възможност за рециклиране и устойчивост на опаковката и др.;

- тъй като потребителят вече е подготвен за специфичната естетика, крафтовата хартия ще се превърне от средство за съхранение и защита на стоката в част от бранда, като ди-

зайнът ще наблегне на екологичността: по-малко мастило, по-опростен печат, по-малко декоративни елементи, но с добър визуален ефект и информативност.

Авторът, доц. д-р Иванка Добрева е преподавател в Департамент „Изкуства и дизайн“ на НБУ.

Източници:

- [1] <https://printguide.info/novini/>
- [2] <https://environmentalpaper.org/>
- [3] <https://printguide.info/novini/>
- [4] <https://stroiiinfo.com/mocha-mousse-cvetat-na-2025-koito-shte-preobrazi-dizaina-i-arhitekturata/>

„ТЕРМОИНЖЕНЕРИНГ“ ООД

Стара Загора



**Проектиране, производство,
монтаж и ремонт на**

**МАШИНИ ЗА ХРАНИТЕЛНАТА
ПРОМИШЛЕНОСТ –**

**ПЛАСТИНЧАТИ И ТРЪБНИ ПАСТЪОРИЗАТОРИ
И ОХЛАДИТЕЛИ,
И ДРУГИ МАШИНИ ЗА МЛЕЧНАТА,
КОНСЕРВНАТА И ВИНАРСКАТА
ПРОМИШЛЕНОСТ**

**Производствена база – Стара Загора,
ул. „Георги Байданов“ 2А**

**Тел.: 0899409801 – инж. Динчо Динев;
0898608353 – Милен Динев**

**e-mail: thermoengineering@abv.bg
<http://thermoengineering-bg.com/>**

Микс чай от лайка, лимон и мед

Clipper Teas, брандът за етични чайове в групата на Ecotone Великобритания, обогатява бързо разрастващата се фирмена гама натурални и биологични чайове в пакетчета с нов вкус: Chamomile, Lemon and Honey (лайка, лимон и мед).

Нововъведението идва в момент, когато брандът може да се възползва от значителната си инерция на пазара, намерила изражение във впечатляващ двуцифрен ръст на пазара на чайове в пакетчета. Продуктът, предлаган в кутии от по 40 пакетчета чай, съчетава успокояващите качества на лайката с тръпчивия привкус на лимона и сладостта на меда. Тази смес цели да предложи на потребителите, търсещи не само вкус, но и уелнес ползи – изживяване на покой и подмладяване.



Керълайн Роуз от Clipper Teas споделя: *Взехме един популярен вкус, този на лайката и обогатихме неговата привлекателност... По този начин предлагаме на нашите клиенти вкуса, който обичат, заедно с уелнес качества, от които се нуждаят.*

Пазарът на чайове в пакетчета се радва на стабилен растеж от порядъка на 3,5%, стимулиран най-вече от засиленото търсене на билкови и плодови вкусове, на които се падат 70% от оборота. Забележително е, че лайката запазва позициите си на водещ по предпочитания вкус, генерирал 16,4% от продажбите в сегмента.

Акцентът на Clipper върху биологичните суровини и етичното производство от своя страна резонира с нарастващия брой потребители, които приоритизират устойчивостта.

В качеството си на компания с B Corp сертификат Clipper Teas е ангажирана с етичното производство на чай от самото си създаване през 1984 г. Тя беше първата компания за чай във Великобритания, включила се в мрежата Fairtrade, и днес продължава да бъде най-крупния Fairtrade бранд за чай в глобален план, като подкрепя повече от 114 хиляди производители и техните семейства.

По отношение на производствения процес Clipper е индустриален лидер при използването на възобновяеми енергийни източници и в същото време гарантира, че 98% от отпадъците от производството биват рециклирани. Освен това предприятието използва неизбелени, изцяло биоразградими пакетчета за чай, получени без ГМО, което отразява неговия ангажимент по отношение на ограничаването на въздействието върху околната среда.

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



Пайове от ферментирани зеленчуци

Брандът за месни алтернативи Squeaky Bean, част от Compleat Food Group, навлиза в категорията на топлите пайове с нова линия изделия от ферментирани зеленчуци.

Пайовете на растителна основа, които според производителя представляват първа по рода си иновация, предлагат богати и пикантни вкусове, получени от ферментиралите зеленчуци – по думите на представители на бранда това позволява постигането на „умами“ дълбочина, обичайно асоциирана с месо-то.

Паят дебютира в два варианта, Braised Veggie Pie и Spanish Chorizo Style Pie, вече налични в магазините на Tesco в Обединеното кралство.

Braised Veggie Pie съдържа кестенови гъби, цвекло и лук заедно с богат плътен сос и сгряващи подправки, всичко това под капак от бутер тесто. От своя страна Spanish Chorizo Style Pie отдава дължимото на средиземноморските вкусове, като съчетава кремообразен маслен боб, тиквички и пълнеж от ферментирани зеленчуци, също покрити с бутер тесто.

От Squeaky Bean споделят, че включването на маслен боб означава началото на нова насока за бранда, като „предстоят още иновации, базирани на боба“. Този ход идва на фона на нарастващ потребителски интерес към „по-натурални“ алтернативи на зеленчукова основа, докато съставките от ферментирани зеленчуци в пайовете се вписват в тенденцията към увеличаване популярността на полезните за храносмилането изделия.

Пайовете се предлагат охладени, като препоръчителното време за приготвянето им във фурна е 30 минути, което това ги прави удобно основно ястие за всеки потребител.

Ивон Адам, маркетинг директор в The Compleat Food Group, коментира: *В Squeaky Bean винаги сме търсели начини да добавим плюсовете на храните на растителна основа в други категории и така успяхме да идентифицираме възможностите, предлагани от пайовете. В момента стойността на категорията на топлите пайове е 424 милиона паунда, а веган пайовете бележат ръст над 14% като обем – така че е дошъл идеалният момент да сложим нещо ново на масата.*

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



Когато световната опаковъчна индустрия се събира в Дюселдорф, когато се представят иновации по цялата верига на стойността и се обсъждат най-важните тенденции, тогава е **interpack**.

В центъра на вниманието са опаковъчните материали, опаковъчните машини и свързаната с тях технологична техника за секторите храни, напитки, сладкарски изделия, хлебни изделия, фармацевтика, козметика, нехранителни продукти и промишлени стоки.

interpack е световен двигател за бъдещите теми в бранша. От устойчивостта до дигитализацията: тук днес се представя това, което утре ще бъде реалност. Това прави **interpack** толкова уникален.

Официалното панаирно представителство в България с удоволствие е на Ваше разположение за съдействие.

Кремена Вълчева

Ръководител отдел „Панаири“
Т +359 2 816 30 27 ; М +359 89 4646 714
kremena.valcheva@ahk.bg ;
<https://bulgarien.ahk.de>

Германо-Българска индустриално-търговска камара (ГБИТК)

Интерпред – СТЦ София, сграда А, ет. 3
бул. „Драган Цанков“ 36 ; 1040 София

Актуални теми на interpack 2026

1. ИНТЕЛИГЕНТНО ПРОИЗВОДСТВО – AI СРЕЩА ОПИТА

Интегрираните системи, поддържани от изкуствен интелект, оптимизират процесите, минимизират отпадъците и намаляват енергопотреблението. Роботиката и автоматизацията повишават прецизността и ефективността, докато интелигентното управление максимизира ефективността на ресурсите.

В същото време Value from Data създава нови конкурентни предимства. Интелигентно производство означава: по-интелигентно, по-устойчиво и по-икономично производство.

2. ИНОВАТИВНИ МАТЕРИАЛИ – ФУНКЦИОНАЛНОСТТА СРЕЩА УСТОЙЧИВОСТТА

Новите технологии за материали определят опаковките на бъдещето: високоразвитите пластмаси, материалите на основата на влакна и интелигентните покрития оптимизират трайността и защитата.

Биобазираните решения и дизайнът за рециклиране с мономатериали позволяват оптимизирано рециклиране, докато иновативните концепции за материали намаляват използването на материали и разкриват нови функции.

3. БЪДЕЩИ УМЕНИЯ – ЧОВЕКЪТ СРЕЩА МАШИНАТА

Новите работни места изискват нови умения, а недостигът на квалифицирани кадри засилва конкуренцията. Необходими са иновативни стратегии за набиране и задържане на кадри. Младите таланти търсят смисъл, развитие и модерна работна среда.

Допълнителното обучение и интуитивните интерфейси човек-машина подготвят екипите за бъдещето. Ключово умение: владееене на технологиите.

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



Изграждане на устойчивост в епоха на сътресения



Малко индустрии усещат ефекта на сътресенията толкова остро, колкото хранително-вкусовата. В този експертен анализ глобалният инфлуенсър в областта на веригите на доставки Мария Вилябланка разглежда как дигиталната трансформация – от блокчейн до изкуствен интелект – изгражда по-устойчиви вериги на доставки в хранителния сектор, като помага на компаниите да постигнат прозрачност, да предвиждат рискове и да защитят производството си в епоха на постоянна несигурност.

Уязвимости във веригата на доставки на храни и напитки

Последните години подчертаха колко податливи са хранителните вериги на доставки на външни шокове. Ето някои от продължаващите предизвикателства:

- ▶ **Климатични промени** – Екстремните метеорологични явления, като суши, наводнения и урагани, нарушават селскостопанските добиви и водят до недостиг на суровини. Например Бразилия – най-големият износител на кафе в света – отбеляза 30% спад в производството през 2021г. поради слани и суша, което повиши цените до най-високите нива за последното десетилетие. Подобни проблеми засегнаха производството на пшеница в Северна Америка и доставките на зехтин в Европа, което доведе до рязко покачване на разходите.

- ▶ **Геополитическа нестабилност** – Търговски спорове, санкции и конфликти, като войната в Украйна, напрегнаха глобалните

хранителни вериги. Недостигът на пшеница и скокът в енергийните цени оставиха много компании да търсят спешни алтернативи. Освен това променящите се търговски съюзи и икономически санкции продължават да предизвикват задръствания в глобалната мрежа за дистрибуция на храни.

- ▶ **Икономически натиск** – Инфлационните разходи за горива, труд и суровини намаляват маржовете на печалба. Междувременно, променящите се потребителски предпочитания и регулаторните изисквания добавят нови слоеве сложност към вземането на решения по веригата. Повишаващите се лихвени проценти и опасенията от рецесия карат компаниите да преосмислят стратегиите си, търсейки баланс между ефективност и управление на риска.

С оглед на нарастващите рискове, въпросът е: как компаниите в сектора могат да изградят устойчивост във веригите си на доставки?

Дигиталната трансформация на веригите на доставки

Тук идва дигиталната трансформация. Технологии като блокчейн, Интернет на нещата (IoT) и изкуствен интелект (AI) преобразяват управлението на веригите на доставки, осигурявайки прозрачност, предсказуеми анализи и автоматизация, които намаляват риска.

Блокчейн – ключът към проследимостта и доверието

Блокчейн технологията предлага пълна проследимост и видимост, като гарантира, че хранителните продукти се движат сигурно и прозрачно по веригата. Чрез създаване на неизменим регистър на транзакциите, блокчейн предотвратява измами, намалява отпадъците и подобрява ефективността при изтегляне на продукти от пазара.

„Пробивите във веригата на доставки са неизбежни – устойчивостта е това, което определя дали ще оцелеете или ще процъфтявате.“



Уроци от устойчивите компании

Докато някои компании бяха изненадани от сътресенията, други успяха да ги преодолеят чрез стратегическо планиране и дигитализация.

McDonald's: Гигантът на бързото хранене е изградил изключително устойчива верига на доставки, като работи с местни доставчици, но поддържа глобални стандарти. Многостепенната му стратегия за снабдяване гарантира наличност на продукти дори по време на икономически кризи.

Unilever: Компанията интегрира IoT и блокчейн в своята устойчива верига на доставки за подобро проследяване на суровините и гарантиране на етично снабдяване.

Заклучение

Съвременната верига на доставки е на кръстопът. Въпреки че уязвимостите остават, компаниите от хранителния сектор, които инвестират в технологии, прозрачност и автоматизация, ще излязат по-силни и по-гъвкави. Въпросът не е дали ще настъпи следващото смущение, а доколко сте подготвени, когато това се случи.

С възприемането на дигиталната трансформация, хранителната индустрия може да премине от реактивно към проактивно управление на кризи – изграждайки стабилни, ефективни и устойчиви вериги на доставки за бъдещето. Компаниите, които действат днес, няма просто да преживеят следващата криза – те ще спечелят конкурентно предимство в един все по-непредсказуем свят.



За автора:

Мария Вилиябланка е световен инфлуенсър в областта на веригите на доставки, автор и съосновател на Future Insights Network. Тя помага на бизнеси да се справят с пробивите във веригите за доставки чрез дигитална трансформация, иновации и устойчивост. Като водещ на подкастите Transform Talks и Voices in Transformation, Мария разговаря с лидери от индустрията за това как технологиите като AI, блокчейн и IoT променят глобалните вериги на доставки. Пристрастена към стратегическото мислене, тя работи с мениджъри за насърчване на значими промени в хранително-вкусовата индустрия.

<https://www.linkedin.com/in/mariavillablanca/>



Ремъци, транспортни ленти, сервиз. Официален представител на фирмите: "Ammeraal Beltech" - Холандия, "Megadyne" - Италия, "Volta" - Израел, Uni-Chains - Дания и др.

София 1220, бул. "Рожен" №18, Тел.: 02/ 936 03 12; 02/938 29 76; факс: 02/ 938 29 76
GSM: 0878 546 293, email: technocon@abv.bg; office@technocon.biz; www.technocon.biz



BELTING Technology



Напитка, стимулираща когнитивните способности

Goodrays, един от най-бързо развиващите се британски CBD (канабидиол) брандове, впечатлява сектора на функционалните напитки с дебюта на своята първа не-CBD напитка, Re:Focus. Изделието съчетава ноотропни и възстановяващи съставки, което го позиционира като уникална алтернатива на разрастващия се пазар на продукти за функционално добруване, когато потребителският интерес към функционалните напитки ескалира. Забележително е, че през миналата година в Обединеното кралство търсенията в Google за „гъба лъвска грива“ (Lion's Mane) се увеличават с 450% на седмична база, което отразява популяризирането на ефекта върху когнитивните способности, асоцииран с тази гъба.

Re:Focus се стреми да капитализира тази тенденция, превръщайки се в първата напитка, която съчетава лъвска грива, магнезий и електролити в един кен, гарантиращ не само когнитивен стимул, но и физическо възстановяване.

Напитката ще се предлага в два варианта: Zesty Lime & Kiwi (пикантен лимон и киви) и Wild Berry Mix (микс от диви плодове). Напитката не съдържа добавени захари и изкуствени съставки и е нискокалорийна, което я прави привлекателна за внимателните към здравето си потребители.

Ключовите съставки са:

Лъвска грива: Всяка порция съдържа 250 милиграма от тази ноотропна гъба, традиционно използвана за стимулиране на когнитивната функция и подкрепа на мозъчното здраве.

Магнезий: Със своите 800 милиграма първокачествена магнезиева смес на порция Re:Focus осигурява 65 милиграма първичен магнезий.

Електролити:

Съдържа 530 милиграма направена по поръчка смес от калий, магнезий, калций и натрий, благодарение на което изделието гарантира оптимална хидратация.

Основателят на Goodrays Оуен Кийнън споделя: *Твърде дълго време храните и напитките бяха доминирани от захарта, алкохола и енергийното претоварване, и ние ще променим това.*

Напитката е позиционирана така, че да привлече интереса не само на загрижените за здравето си потребители, но и на търговците, стремящи се за разширят предлагането на функционални изделия.

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



Готови за пиене коктейли в кенове

Британският бранд The Drinks Bureau, който предлага готови за пиене коктейли, добави към своето портфолио ново лимитирано предложение: Jam Doughnut Daiquiri.

Коктейлът дебютира в новия шейкър кен на бранда с вместимост 200 милилитра – иновация, която прави ненужен не само специалния шейкър за коктейли, но и леда. В тази опаковка се предлагат готови за сервиране средно силни коктейли (8% съдържание на алкохол).

Изделието, на пазара от 20 октомври ексклузивно в обектите на Morrisons, е намигване към вкуса на популярната поничка с конфитюр (именно jam doughnut) на търговеца, като в същото време добавя по-сладък щрих към ягодовото дайкири.

Напитката съчетава бял ром с ягоди и лайм, като целта е да се постигне наподобяващата конфитюр сладост, асоциирана с класическото лакомство от щандовете за пресни тестени изделия.

Появата на този продукт идва в отговор на нарасналата популярност на поничките с конфитюр в магазините на Morrisons, в резултат на което само през миналата година са изконсумирани над 57 милиона понички от пекарните на Morrisons, чието общо тегло надвишава 336 тона.

Потребителите могат просто да охладят напитката, да я разклатят и да ѝ се насладят директно от кена, или за по-изтънчено да я наляят в коктейлна чаша.

Новият коктейл ще се предлага в обектите на Morrisons за ограничен период от време.

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

Нов подход за управление на микотоксини в храните



Нов риск-базиран модел, разработен от ILSI Europe¹, подпомага индустрията и регулаторите да приоритизират заплахите от микотоксини в продуктите на база пшеница, осигурявайки по-ефективни стратегии за намаляване на риска.

Микотоксините, произвеждани от определени гъбички, представляват постоянна и нарастваща заплаха за безопасността на храните. Очаква се покачването на глобалните температури и промените в климата да увеличат както вероятността, така и тежестта на замърсяването, което прави проактивното управление жизненоважно.

Риск-базиран модел за приоритизация

Статия на Работната група по хранителни замърсители на ILSI Europe представя практичен подход за определяне кои микотоксини представляват най-голям риск и къде трябва да се насочат усилията за ограничаване.

Замърсяване може да възникне по цялата хранителна верига – от суровините до готовите продукти – и дори да засегне животинските храни чрез пренос от заразени фуражи.

Новият модел комбинира оценка на опасността, анализ на експозицията и за първи път –

оценка на съществуващите стратегии за ограничаване.

В пилотно проучване, приложено към пшенични продукти като хляб и паста, методът посочва охратоксин А (OTA) в хляба като най-висок приоритет, следван от деоксиниваленол (DON). Моделът е гъвкав и може да бъде адаптиран към други суровини, замърсители и климатични сценарии.

Ползи за индустрията, регулаторите и науката

За представителите на индустрията инструментът предлага средство за по-ефективно разпределение на ресурсите, управление на веригата на доставки и съответствие с нормативите.

Регулаторите, от своя страна, могат да използват методологията за определяне на приоритети при мониторинг и актуализиране на стандартите за безопасност, а учените – за идентифициране на пропуски в токсикологичните данни и насочване на изследванията към конкретни решения.

Проф. Микеле Суман от Varilla SpA и Католическия университет в Милано подчертава: *Предоставяме на цялата хранителна верига гъвкав и приложим инструмент, който определя кои микотоксини да се приоритизират и кои категории продукти да бъдат разглеждани постепенно. Този прагматичен подход защитава здравето на потребителите и подпомага оптимизацията на агрохранителната система.*

Д-р Максанс Обьоф от Danone добавя: *Моделът интегрира тежестта на опасността, нивото на експозиция и наличните мерки*

за смекчаване в единен, адаптиран инструмент. Приложението му върху пшенични продукти показва как може да се идентифицират приоритетни замърсители и да се насочат усилията към най-ефективните интервенции, включително срещу нововъзникващи рискове, свързани с климата.

Доц. д-р Елизабет Варга от Университета по ветеринарна медицина във Виена обяснява: *Твърдите структури вече са остарели. Този инструмент за риск-базирана приоритизация предлага динамична рамка, която може да се актуализира непрекъснато, за да отразява сложността на замърсяването с микотоксини в храните и фуражите.*

Сътрудничество между индустрия и академия

Публикацията е резултат от сътрудничество между водещи учени от индустрията и академичните среди, чийто комбиниран опит гарантира, че рамката е едновременно научно обоснована и оперативно приложима.

В контекста на нарастващите рискове от замърсяване, причинени от климатичните промени и сложните глобални вериги на доставки, подобни инструменти предоставят проактивни, базирани на доказателства решения за защита на хранителната безопасност и здравето на потребителите.

Рамката е подробно описана в Suman, M. et al. (2025). – Framework on risk prioritisation of mycotoxins in food: a case study in two wheat-based products. *World Mycotoxin Journal*. <https://doi.org/10.1163/18750796-bja10027>

По <https://www.newfoodmagazine.com/>

¹ ILSI Europe е европейският клон на Международния институт по науки за живота (ILSI), глобална федерация с нестопанска цел, основана през 1986 г.



Нови вкусове към портфолиото Snack Sticks

Брандът Frigo Cheese Heads на Saputo¹ USA допълва гама Snack Sticks с две нови вкусови разновидности.

Линията сирене на нишки (нишковидно сирене, мешалале) Snack Sticks е разработена като забавна снэк алтернатива за ежедневна консумация. Към тази фамилия, включваща популярните сред потребителите Colby Jack и Gouda, сега се присъединяват два нови вкусови варианта – Sharp Cheddar and Pepper Jack.

Джени Енглерт, маркетингов директор на Saputo USA, споделя: *Snack Sticks са се наложили като предпочитан семеен снэк и се явяват втория ни най-популярен продукт след нашето оригинално нишковидно сирене. Решени сме да докажем, че похването на снэк е всичко друго, но не и досаден навик.*

Saputo USA произвежда широка гама сирене, както и дълготрайни изделия на млечна и друга основа под множество брандове, както и под частни марки.

¹ Голяма канадска компания за разнообразни млечни продукти – б.р.

Партньорски шоколадов крем

Arla Foods разширява своето партньорство с Baileys, като представя изцяло новото изделие Baileys Extra Thick Chocolate Cream в Обединеното кралство.

Продуктът съчетава шоколадовите нотки с познатия вкус на класическия ирландски крем ликьор Baileys. Той се присъединява към съществуващото британско портфолио лицензирани изделия, разработени в сътрудничество с алкохолния бранд, заедно с представения през миналата година Baileys Squirry Cream.

Кейти Прошо, бранд мениджър за кремове Baileys в Arla Foods, коментира: *Baileys е синоним на момент на удоволствие и новият вкус е разработен тъкмо за онези, които търсят лакомства за възрастни. Независимо дали го съчетавате с пай с кайма или с празничен пудинг, Baileys Cream гарантирано ще изведе храненето ви на следващо ниво.*



Съчетание между сладко и пикантно

Брандът Kallø, опериращ под шапката на Escotone UK – организация, известна със своята ангажираност в сферата на натуралните и биологични храни, представи своя най-актуален продукт Sweet Chilli Veggie Cakes.

Новият вкус се явява шесто допълнение към разширяващата се линия Veggie Cakes (вегетариански кексове) на Kallø, която вече се радва на сериозен пазарен интерес, намиращ изражение в генерирана стойност от 6,6 милиона паунда и постигнатия на годишна база растеж от 40,2%.

Новият вкус идва в отговор на увеличеното търсене на по-здравословни снэк алтернативи, които не допус-

кат компромиси по отношение на вкуса. А той е съобразен с модерните тенденции на съчетанията между сладко и пикантно, както и с набиращата скорост популярност на азиатската кухня. Тези изделия, направени предимно от леща и грах, са богати на протеини и растителни влакна, като всеки кекс съдържа едва 38 калории. Продуктите са подходящи за широк кръг хранителни режими, между които безглутенови, вегетариански и веган диети.

Този стратегически ход има за цел да капитализира съществуващата популярност на гамата Veggie Cakes на Kallø, отбелязала впечатляващ ръст на пазарното проникване от 26,3% на годишна база.

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



„Максималното преяждане“ с протеини и фибри приключи?



Прогнозира се, че потребителите ще се откажат от максималното преяждане с протеини и фибри, и ще започнат да наблягат повече на разнообразието в храненето

Сн. Getty Images

Скоро ли ще приключи „максималното преяждане“ с протеини и фибри – обобщение на ключовите тенденции:

◆ *Потребителите изместват фокуса си от количеството хранителни вещества към разнообразието в храненето;*

◆ *Консумацията на фибри ще расте, но културата на „fibremaaxing“ („фибермаксирание“) ще намалее;*

◆ *Приемът на протеини ще остане висок, но растежът ще започне да се изравнява;*

◆ *Разнообразните източници като бобови растения, семена и зърнени храни ще наберат популярност;*

◆ *Експерти от индустрията казват, че разнообразното хранене подпомага по-добрите общи здравни резултати.*

2025 г. беше годината на протеините и фибрите. Двете съставки доминираха във функционалните съставки, като потребителите се насочваха към продукти, които обещаваха тяхното изобилие.

Твърденията „високо протеинов“ и „богат на фибри“ се увеличиха значително, като консумацията на фибри особено бе стимулирана от социални медийни тенденции като „fibremaaxing“.

Но всичко това може да се промени. Компанията за пазарни анализи Mintel² прогнозира, че през 2026 г. потребителите ще диверсифицират източниците на протеини и фибри, които консумират, като се отклонят от „максималното“, насочвайки се към по-разнообразна диета.

Ако Mintel са прави, консумацията на протеини и фибри няма да изчезне, но потребителите ще мислят за тях по различен начин.

Как потребителите ще диверсифицират приема на протеини и фибри

Малко вероятно е потребителите да спрат да приемат значителни количества протеин и фибри. Всъщност пазарът за фибри се очаква да расте през 2026 г., докато растежът при протеините просто ще се уравни.

Въпреки това се очаква културата на „максималното“ използване на тези хранителни вещества да намалее, тъй като потребителите започват да ценят повече разнообразието.

„Новият интерес към разнообразието в диетата е посоката, в която смятаме, че ще се развие употребата на протеини и фибри“, обяснява Алис Пилкингтън, главен анализатор в Mintel. Хората ще се съсредоточат върху диверсифицирането на източниците си на протеини и фибри, като се концентрират по-малко върху максималното количество и повече върху широкия спектър храни, от които ги получават.

Потребителите може да обмислят комбинирането на различни източници на растителни

¹ „Фибермаксинг“ е тенденция, насочена към максимизиране на дневния прием на фибри, за да се достигне или надвиши препоръчителното количество, като се включват повече храни, богати на фибри, като плодове, зеленчуци, бобови растения, ядки и цели зърна – б.р.

² Mintel Group Ltd е глобална, частна фирма за пазарни проучвания, базирана в Лондон – б.р.

Модернизация на процесите по изтегляне на храни

Изкуственият интелект е в основата на системата – многоезични агенти могат да обработват запитвания на 31 езика, което според компанията намалява натоварването на екипите за обслужване на клиенти, поддържа последователност в комуникацията и ускорява разрешаването на казуси.

Интерактивни табла за управление осигуряват проследяване в реално време по канали, продукти и региони, подпомагат организациите в демонстриране на съответствие и запазване на доверието на потребителите.

Гилет предупреждава: *Компаниите все още провеждат изтегляния чрез плакати, PDF-и и електронни таблици. Това са аналогови процеси в дигитален свят. Истината е, че много марки не знаят кой е купил даден продукт или къде е попаднал той – което излага на риск клиентите и самия бизнес. Нашата платформа променя това, като осигурява готова система, която се активира мигновено при възникване на изтегляне на продукт.*

Платформата има за цел да намали разходите по изтегляния с до 40%, като подготвя сигналите за инциденти от всякакъв мащаб – от изтегляне на един продукт до сложни, мултимаркет програми.

Изтеглянията изпитват не само процесите – те изпитват доверието на потребителите, добавя Гилет. С *Marketpoint Recall* марките реагират решително, информират хората и запазват контрол точно когато това е най-важно.

И FSA работи за забрана на BPA в опаковките за храни

Агенцията по хранителни стандарти на Обединеното кралство (FSA) започна обществена консултация за забрана на бисфенол А (BPA) и сродни химикали в опаковките за храни с цел защита на общественото здраве.

Производителите широко използват BPA в битови кухненски изделия и опаковки за храни, включително в бутилки за многократно използване и вътрешни покрития на консерви.

Консултацията, която ще продължи 12 седмици и ще бъде отворена до 24 декември 2025г., приканва индустрията, потребителите и заинтересованите страни да представят мнения относно предложената забрана и начина, по който тя трябва да бъде въведена.

Предложението следва препоръка на FSA за забрана на BPA и сходни бисфеноли в материали, които влизат в контакт с храни (FCMs), като покрития, лакове и някои пластмаси. Целта е да се намали дългосрочното излагане на тези вещества, които са свързани с потенциални рискове за здраве.

Заместник-директорът по хранителна политика на FSA, д-р Джеймс Купър, коментира:

Прегледахме последните научни данни и доказателства за BPA и сме съгласни, че излагането трябва да бъде намалено, за да се сведат до минимум възможните дългосрочни рискове за здравето, включително ефекти върху ендокринната, репродуктивната и имунната система. Затова предлагаме забрана на BPA и подобни вещества в материалите, влизащи в контакт с храни. Очакваме всички мнения, преди да представим препоръки на министрите за следващите стъпки.

Консултацията ще осигури обр-ратна връзка относно обхвата, сроковете и преходните механизми за въвеждане на забраната.

Заклучения от Комитета по токсичност (COT)

Инициативата последва преразглеждане от 2023г. на Комитета по токсичност на химикалите в храните (COT). Комитетът отбелязва, че макар да не е оценявал всички други бисфеноли поотделно, те имат сходна структура с BPA и пораждат сравними притеснения за безопасността.

В рамките на оценката COT определя допустим дневен прием (TDI) от 0,2 микрограма на килограм телесно тегло на ден, който представлява максималното безопасно ниво на излагане през целия живот.

След приключване на консултацията FSA ще анализира резултатите и ще представи окончателни препоръки на министрите, които ще решат бъдещия регулаторен статут на веществата.

Обединеното кралство действа след като Европейската комисия вече прие забрана през декември 2024г. върху BPA във всички материали, влизащи в контакт с храни – разширение на предишната забрана за бебешки шишета.

Забраната на ЕС, която обхваща покрития на консерви, бутилки за многократно употреба и охладителни резервоари, включва 18-месечен преходен период и ограничени изключения, когато липсват подходящи алтернативи.

По: *New Food Magazine*



Новости в категорията на замразените десерти

Wells Enterprises, голям производител на сладолед в САЩ, оповести предстоящия дебют на своите най-актуални иновации – Nutella Ice Cream и Kinder Bueno Frozen Dessert, което отразява намеренията му да разшири присъствието си в категорията на замразените десерти.

С тези замразени предложения в премиум сегмента, чието разпространение ще започне от 1 декември 2025 г. и планирано разширяване на предлагането чрез търговските вериги през пролетта на 2026 г., компанията се надява да стимулира допълнителни продажби и да привлече нови клиенти.

Двете изделия, които ще се предлагат в пинти (картонени кутии) с вместимост 14 течни унции (1 течна унция = 29.5735 мл), като отделната порция във фунийка е с вместимост 4,04 течни унции, са ориентирани към все по-големия брой потребители, търсещи замразени лакомства с премиум качество.

Изабела Чия, маркетинг служител във фирмата, коментира: *Съчетавайки нашия стогодишен опит в направата на сладолед с любовта към Nutella и Kinder Bueno по цял свят, ние разкриваме ново премиум пространство във вселената на замразените лакомства, което ще донесе наслада на потребителите и още блясък на витрините за замразени изделия.*

От компанията очакват изделията Nutella и Kinder Bueno да окажат сериозно въздействие върху сегмента на замразените десерти, при който към настоящия момент премиум предложенията възлизат на по-малко от 2% от пазара.

Сегментът на премиум пинтите вече покрива над 70% от всички продажби на изделия в пинти, което предполага възможности за растеж.

Изпитанията с потребители и за двете изделия имат обещаващ резултат. Според 90% от участниците фунийките Nutella Ice Cream отговарят на бранда, а 91% смята същото и за пинтите. При Kinder Bueno Frozen Dessert оценките са: 92% оценяват фунийките като „много добри“ или „като цяло добри“. Позитивните реакции на потребителите предполагат значителен потенциал за бързо пазарно проникване и повторемост на продажбите.

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



Кола напитки с джинджифилов вкус

В навечерието на празничния сезон Pepsi добавя нов джинджифилов вкус към линията кола напитки Zero Sugar във Великобритания. Лимитираното издание беше оповестено в началото на октомври от Carlsberg Britvic, производствен партньор на PepsiCo за Обединеното кралство и в момента се предлага ексклузивно в магазините на Tesco в страната.

Новата сезонна напитка, целяща да стимулира празничните продажби на бранда, съчетава класическия вкус на Пепси кола с познатите аромати на джинджифил, канела и ванилия,

превърнали се в синоними на Коледа.

Дебютът на Pepsi Gingerbread, съобразен с потребителския интерес към носталгичните сезонни предложения, е резултат от проучване, показало че популярността на изделията с богат вкус продължава да расте, а безалкохолните напитки се възприемат като достъпни лакомства от страна на купувачите.

Продуктът се предлага в разнообразни формати, включително 500 мл, 600 мл, 2 литра и мултипак от 8 кена. Иновацията разчита да намери място като предпочитан избор при редица поводи за консумация на безалкохолни напитки през коледния сезон, от уютните вечери до разходките и празничните събирания.

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



Бизнесът е готов за изграждане на депозитната система

С Форум за устойчиво развитие и кръгова икономика Съюзът на пивоварите в България (СПБ) представи едни от най-успешните модели за запазване на ресурсите и създаване на депозитни системи, при които опаковките и материалите от тях отново влизат в производствен цикъл с цел постигане на нулев отпечатък върху околната среда. Събитието се проведе със специалното участие на Техни Превъзходителства посланиците на Кралство Дания, Кралство Нидерландия и Кралство Белгия – държави с най-високи постижения в зеления преход и кръговата икономика. Официални гости на Форума бяха вицепремиерът Атанас Зафиров, министърът на околната среда и водите Манол Генов, както и редица представители на бизнеса, неправителствения сектор и държавните институции.

В своите изказвания датският посланик Н.Пр. Флеминг Стендер, нидерландският посланик Н. Пр. Артур ден Хартог и търговско-икономическият представител на Фландрия, Белгия – Величка Терзиева, подкрепиха въвеждането на депозитна система в България, посочвайки я като ключов инструмент за устойчиво управление на ресурсите. „Европейският опит ясно показва, че депозитната система е един от най-ефективните механизми за намаляване на отпадъците.

„Обществото и потребителите в световен мащаб очакват от своите правителства и от бизнеса да имат отговорно поведение като осигуряват икономическа стабилност и чиста околна среда.“, отбеляза посланикът на Нидерландия.

Министър Манол Генов подчерта: „Въвеждането на депозитна система за опаковки от напитки е важна крачка напред – доказано ефективен модел, който изисква споделена отговорност между ин-



ституциите, бизнеса и гражданите.“

Иновациите, икономическият и екологичен принос на българските пивовари, бяха представени от председателя на СПБ Владимир Иванов и изпълнителния директор – Ивана Радомирова. През последните 5 години инвестициите на българските пивовари за зелени иновации надхвърлят 90 млн. лева. За същия период се отчита 40% намаляние на електроенергията за производството на 1 хектолитър бира.

Европейският опит в областта на кръговата икономика и високите цели на новия европейски Регламент за опаковките и отпадъците от опаковки, бяха основни теми на Форума. Национално представително проучване на СПБ за нагласите на потребителите в България показва, че 70% от сънародниците ни, т.е. над 3.7 милиона българи (на възраст 15+) са мотивирани да въртят опаковките, ако в страната има депозитна система.

„България има идеалната възможност да въведе модел на депозитна система, който стъпва на най-добрите европейски практики и законодателна рамка, получава широка обществена подкрепа и се реализира с обединеното участие на индустрията. Бизнесът е готов и има ресурс да управлява такава система прозрачно и ефективно. Нужно е само държавата да даде зелена светлина за това.“, коментира изпълнителният директор на СПБ.

Този призив изцяло се подкрепя от Асоциацията на производи-

телите на безалкохолни напитки. Директорът на сдружението, Жана Величкова, сподели: „Индустрията е подготвена и обединена около изграждането на национална депозитна система по доказан и успешен европейски модел. Няма обективни обстоятелства законодателството да се бави и да се правят експерименти с модела на системата. Индустрията и институциите трябва да се върнат на масата на диалога, сътрудничеството и решенията.“

Форумът на СПБ привлече като гост-панелисти едни от най-утвърдените европейски експерти и практики в управлението на депозитни системи за опаковки от Дания, Нидерландия, Литва и международната организация RELOOP, която в световен мащаб изследва всички депозитни системи за опаковки от напитки. По данни на нейния директор Ана Ларсън към момента в 18 страни от ЕС има депозитни системи. 16 от тях се управляват от организации, създадени от производителите на бира, бутелирани води, безалкохолни напитки и търговците на дребно.

Споделеният опит по време на Форума за устойчиво развитие и кръгова икономика категорично доказва ползата от депозитната система, а фактите доказват, че когато индустрията я организира и управлява тя е прозрачна, самофинансираща се и ефективна.



Випуск 2025 на УХТ се дипломира



В своето приветствие към абсолювентите ректорът на УХТ, проф. Галин Иванов, каза:

Празнуваме днес вашето израстване като специалисти и граждани. Вие направихте правилния избор да се учите и завършите Университета по хранителни технологии. Нашата мисия е не просто да обучаваме, но и да вдъхновяваме, да създаваме специалисти и личности с кауза да променят света. Голяма част от нашите възпитаници намират своята реализация по специалността още в първата година след завършването си. Изказвам своята благодарност на преподавателите ви за отдадеността и трудолюбието по време на вашето обучение, както и на родителите ви за любовта и подкрепата, които ви оказват. Той призова младите хора да бъдат упорити и да следват мечтите си.

Дворът на Университета на хранителни технологии едва събра абсолювентите от Випуск 2025, техните родители и близки и преподавателите на вълнуващото тържество за промоцията на завършилите висшето си образование. Дипломи получиха 517 възпитаници на висшето училище – 355 бакалаври и 162 магистри. Завършилите с отличие са 96, а пълните отличници – 15. Специален гост на тържеството беше областният управител на Пловдив проф. Христина Янчева, както и проф. Николета Трайкова, зам.-ректор на МУ-Пловдив и доц. д-р Николай Каканаков, зам.-директор научна дейност и електронни ресурси на ТУ София, Филиал Пловдив.

На събитието присъства ръководството на Университета и бившите ректори на УХТ проф. Димитър Хаджикинов, проф. Георги Вълчев и проф. Пламен Моллов.

Скъпи дипломанти, днес, седмица преди един от най-светлите празници в българската традиция – Деня на народните будители, вие ще получите своите дипломи. От деня, в който сте влезли в Университета преди 4 години и до днес, всеки от вас се е стремил да надгради своите познания и да се отличи. Днес вие ще имате честта да застанете пред вашите родители и близки и да кажете „Аз Успях“, да видите сълзите им от радост и да се чувствате горди с вашия успех. – заяви в словото си водещият на церемонията проф. Георги Костов.



Проф. д.н. инж. Георги Костов, зам.-ректор по учебна дейност и академичен състав приветства абсолювентите

Скъпи абсолювенти. За мен е голяма част и удоволствие да бъде сред вас на този празничен ден. Убедена съм че пред вас стоят много възможности и предизвикателства и вие с вашата младост умения и дръзновения ще дадете своя принос за развитието на хранителната индустрия в България. Не забравяйте вашата Алма Матер, където и да сте по света. Не забравяйте вашите преподаватели. Ключът към успехите е добрата подготовка, а вие я имате. Бъдете смели отговорни. Пожелавам ви много здраве и вдъхновение На добър час Випуск 2025! – заяви в приветствието си проф. Христина Янчева.

Пълните отличници получиха грамота, книга и вписване в почетната книга на УХТ. Университетът ни даде не само знания, а и умения да виждаме света по друг начин. Тук се научихме да мислим, а не просто да запомняме и да вярваме, че всяка трудност е врата, а не стена. Научихме се да търсим, а не само да чакаме отговори. Нашите преподаватели бяха първите, които ни поведоха по този път. Те ни преподаваха не само знания, а и ни научиха да обичаме това, което правим. – заяви в приветствието си Анатея Георгиева – отличник на випуск 2025 от специалност „Индуриални и фармацевтични биотехнологии“. Тя връчи капсулата „Випуск 2025“ на проф. Галин Иванов.

През тази година в УХТ се дипломира първия випуск по съвместна магистърска програма „Диететика“ с Медицински университет – Пловдив. Първите дипломи по тази съвместна специалност бяха връчени на абсолювентите от проф. Георги Добрев и проф. Николета Трайкова.



Отличникът на випуск 2025, Анатея Георгиева връчи капсулата „Випуск 2025“ на проф. Галин Иванов

Проф. д.н. инж. Георги Костов, зам.-ректор по учебна дейност и академичен състав приветства абсолювентите

Национална конференция „Достъп до добра храна 2025“

УХТ Пловдив беше домакин на годишната национална конференция „Достъп до добра храна 2025“, която се проведе на 23 и 24 октомври в града под тепетата. Събитието е част от програмата на Осмата национална седмица на достъпа до добра храна, провеждана под патронажа на Министерството на земеделието и храните и Министерството на образованието и науката.

Събитието беше официално открито от ректора, проф. Галин Иванов, който подчерта значението на професионалното образование и науката за устойчивото развитие на хранителната индустрия и насърчаването на културата на здравословно и достъпно хранене. *Университетът по хранителни технологии има мисия да подготвя специалисти, които не само произвеждат храни, но и мислят за обществото, природата и бъдещето. Доброто хранене е основа на добрия живот, а достъпът до него – обща отговорност,* – отбеляза

проф. Иванов при откриването.

По време на конференцията бяха обсъдени стратегически инициативи, насочени към подобряване на достъпа до добра храна в България, сред които: присъединяване на български градове към Миланския пакт за градска продоволствена политика; приемане на Харта на Евро-Ток за детското меню от заведения за хранене; разработване на национална база данни за хранителната стойност и въглеродния отпечатък на българските храни; подкрепа за младежки start-up инициативи в хранителната индустрия.

Кулминацията на събитието беше церемонията по връчване на Годишните награди „Достъп до добра храна 2025“, на която проф. Галин Иванов връчи отличията на лауреатите в различните категории – държавна и общинска политика, устойчиви кухни, детско и училищно хранене и др.

Инициативите в рамките на Сед-



Проф. Галин Иванов връчи отличия на лауреатите в различните категории

мицата на достъпа до добра храна се организират от Фондация „Българска месна традиция“, в партньорство с Евро-Ток България, Дружество Европейско право, Граждански институт, Фондация „Екоцентрик“, движение „Хранкооп“ и Асоциацията на училищата по ресторантьорство и хотелиерство. Тази година фокусът беше поставен върху темата „Храната и училищата“, с акцент върху ролята на училищното хранене като инструмент за изграждане на навици и повишаване на хранителната грамотност сред младите хора.

Иновативен курс „Хранене за дълголетие и биохакинг“

Университетът по хранителни технологии в Пловдив и шеф Силвена Роу работят за създаването на специализиран курс „Хранене за дълголетие и биохакинг“. Курсът ще бъде достъпен не само за студентите, а и за външни лица. Това стана ясно по време на изнесения от шеф Силвена Роу семинар на тема „Храни и хранене за дълголетие и качество на живот“ в препълнената със студенти и преподаватели аула „Проф. Милен Бешков“ в УХТ и в присъствието на ректора на висшето училище проф. Галин Иванов, проф. Пламен Моллов, директор на Института за системни иновации по храните и виното към УХТ, и модератора проф. Георги Добрев.

Надяваме се този специализиран курс да бъде основа за създаването на магистърска програма – заяви проф. Добрев.

Шеф Силвена Роу е водещ световен експерт в биохакинг гастрономията и всепризнат специалист и автор на книги, свързани с функционалното хранене. Известна

е с иновативния си подход към храненето, съчетаване на традициите с модерната гастрономия. Преподавател е в Колежа по науки на дълголетие в Женева, където води лекции на магистри по теми, свързани с хранене за дълголетие. Тя е гост лектор на редица международни форуми за храните и храненето.

В знак на признателност за възможността да работим заедно и да структурираме този курс искам да връча от мое име като ректор на Университета почетна грамота на шеф Силвена Роу – „Почетен професор от практиката“ на УХТ. Това ще бъде една първа стъпка в нашата съвместна работа – заяви проф. Галин Иванов и добави, че срещи като тази имат ключово значение за студентите: Те показват, че науката за храната е жива и вдъхновяваща. Нашата цел е да подготвим не просто специалисти, а мислещи хора, които ще бъдат част от бъдещето на хранителния сектор.

От придобития над 40 години професионален опит разбрах, че храната има сила, която надхвърля вкуса и насладата. Тя е оръжие за здраве. – заяви пред присъстващите шеф Силвена Роу. Според нея храненето е неразделна част от здравословния начин на живот и е ключов фактор за дълголетие.

Събитието предизвика огромен интерес сред студенти, преподаватели и гости, събрани от идеята, че храната не е просто източник на калории, а мощен инструмент за здраве, жизнена енергия и дълголетие.



Шеф Силвена Роу със студентите, присъстващи на семинара

Приложение на *Daucus carota* L. в гериатричното хранене

Георги Цонев Ангелов

Резюме

Лилавият морков (*Daucus carota* L.) е източник на значими биологично активни съединения, включително стабилни антоцианини и феноли, които осигуряват висока антиоксидантна активност ($17.43 \pm 0.21 \mu\text{mol TE}/100 \text{ ml}$) и специфично оцветяване. Високото влагосъдържание ($87.06 \pm 1.39\%$) благоприятства текстурата на продукта. При съхранение на морковената торта до 96 часа се наблюдава покачване на рН (от 6.53 ± 0.28 до 7.34 ± 0.13) и намаление на влагата (от $47.88 \pm 1.16\%$ до $43.68 \pm 1.03\%$), което е характерно за десикация и може да повлияе на качеството. Цветовият профил на тортата показва умерена яркост ($L^* = 39.04 \pm 1.14$) с ниска наситеност ($c^* = 3.20 \pm 0.61$), без използване на изкуствени оцветители. Антиоксидантната активност ($0.275 \pm 0.01 \mu\text{mol TE}/100 \text{ ml}$) и фенолните съединения ($0.459 \pm 0.01 \text{ mg EqGA/g}$) потвърждават запазване на функционалните качества след термична обработка. Използването на еритритол като подсладител намалява гликемичния индекс, правейки продукта подходящ за диабетично и диетично хранене. В заключение, разработената торта съчетава иновативност, здравословност и висока хранителна стойност, което я прави перспективен функционален десерт.

Ключови думи: сладкарско изделие, *Daucus carota* L., гериатрично хранене, диетично хранене

Application of *Daucus carota* L. in geriatric nutrition

Georgi Tsonev Angelov –
Institute of Cryobiology and Food Technologies

Abstract

The purple carrot (*Daucus carota* L.) is a rich source of biologically active compounds, including stable anthocyanins and phenolic compounds, which contribute to its high antioxidant activity ($17.43 \pm 0.21 \mu\text{mol TE}/100 \text{ ml}$) and distinctive coloration. Its high moisture content ($87.06 \pm 1.39\%$) is beneficial for the texture of food products, particularly in baked goods. During storage of the carrot cake over a 96-hour period, a gradual increase in pH (from 6.53 ± 0.28 to 7.34 ± 0.13) and a decrease in moisture content (from $47.88 \pm 1.16\%$ to $43.68 \pm 1.03\%$) were observed. These changes are indicative of desiccation, which can impact product quality over time. The cake's color profile showed moderate lightness ($L^* = 39.04 \pm 1.14$) and low chroma ($c^* = 3.20 \pm 0.61$), achieved without the use of artificial colorants. Antioxidant activity ($0.275 \pm 0.01 \mu\text{mol TE}/100 \text{ ml}$) and total phenolic content ($0.459 \pm 0.01 \text{ mg EqGA/g}$) in the final product indicate that its functional properties are retained even after thermal processing. The inclusion of erythritol as a sweetener lowers the glycemic index of the product, making it suitable for diabetic and dietary nutrition. In conclusion, the developed carrot cake combines innovation, health benefits, and high nutritional value, positioning it as a promising functional dessert in modern dietary practice.

Keywords: confectionery, *Daucus carota* L., geriatric nutrition, dietary nutrition

Въведение

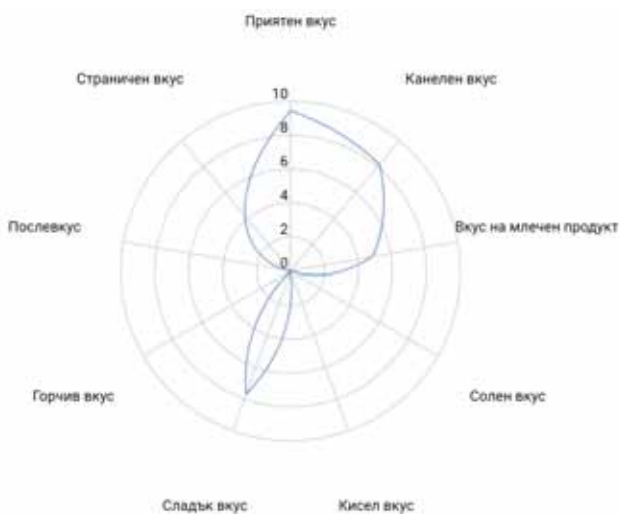
Гериатричното хранене се формира въз основа на физиологични, психологически и социални фактори. Старееенето е свързано с промени настъпващи в организма на човека, метаболизма и усвояването на хранителни вещества, което е от съществено значение да се адаптират хранителните модели, за да се срещнат променящите се нужди на възрастните хора.

Застаряващото население нараства бързо в световен мащаб. Уникалните хранителни здравословни изисквания, свързани с тази демографска група, привличат все по-задълбочен научен интерес както от страна на учените (Риетмюлер, Х, 2016), така и от





Фиг. 4. Сензорен профил (консистенция) на сладкарско изделие с *Daucus carota L.*



Фиг. 5. Сензорен профил (вкус) на сладкарско изделие с *Daucus carota L.*

⇒ Количествен описателен (дескриптивен) тест за сензорно профилиране (Meilgaard, 1991), е използван за определяне на сензорните показатели (общ вид, цвят, аромат, вкус, послевкус, консистенция (NF ISO 13299, 2016) на ново разработеното сладкарско изделие. Определени са общият, вкусовият и консистентен сензорен профил на тортата с *Daucus carota L.*

За пълно описание на характеристиките на продукта, са разработени карти с показатели за количествено определяне на интензивността им, като е уточнена терминологията и балните точки по скалата. Интензивността на резултатите, получени от подбрана комисия от дванадесет обучени сензорни оценители, за да се гарантира точността на оценката, са анализирани статистически (Баева, М., 2000). Сензорните оценители оценяват кодираните проби в случаен ред, предоставени едновременно.

Иновативния продукт с лилав морков е богат из-

точник на антоцианини с доказани антиоксидантни и противовъзпалителни свойства, които допринасят за намаляване на оксидативния стрес и възпаление в организма (Sun, T., Simon, P. W., & Tanumihardjo, S. A., 2009). Той е подходящ за широк спектър възрастови групи – от детско и юношеско до гериатрично хранене, благодарение на липсата на добавена захар, ниския гликемичен индекс и богатото съдържание на биологично активни вещества като селен, калций и фибри (Charlton, K., & Ball, L., 2022). Влакнините и естествената влажност на моркова подобряват текстурата и сензорните качества на тортата, като я правят по-мека и сочна (Baranski, R., et al., 2013). Продуктът е съвместим с различни диетични режими, включително при контрол на въглехидратите, и е особено подходящ за хора с диабет и здравословно хранене в общата популация (Volkert, D., et al., 2019). По този начин предложената торта представлява функционална сладкарска алтернатива с научно обосновани съставки и широк спектър здравословни ползи.

Заключение

Разработената функционална морковена торта с лилав морков и еритритол представлява значима иновация в областта на здравословните десерти. Използването на лилав морков обогатява продукта с естествени антиоксиданти и фенолни съединения, които осигуряват допълнителни здравословни ползи и визуална привлекателност. Контролът върху физико-химичните параметри и запазването на антиоксидантната активност след технологичната обработка гарантират функционалната стойност на крайния продукт. Намалването на влагата при съхранение подчертава необходимостта от оптимизиране на опаковъчните условия за удължаване на свежестта. Замяната на захарта с еритритол повишава диетичната стойност и прави тортата подходяща за хора с диабет и тези, следящи гликемичния си индекс. По този начин предложената торта съчетава иновативност, здравословност и висока хранителна стойност, като се очаква да намери широко приложение в съвременните хранителни технологии и диетично хранене.

За контакти с автора:

ас. докт-т. инж. Георги Цонев Ангелов,

Институт по криобиология и хранителни технологии

e-mail: eng.angeloff@gmail.com

Литература

1. Алгара М., (2014). Антоцианинов профил и антиоксидантен капацитет на черни моркови (*Daucus carota L. spp. sativus var. atrorubens Af.*).
2. Арскот, С., Ш., Танумихарджо, (2010). Морковите с много цветове осигуряват основно хранене и бионалични фитохимикали, действащи като функционална храна.
3. Баева, М., (2000). Изследване на възможностите за получаване на нискоенергийни биологично обогатени пандишпанови блатове без захар, Дисертационен труд за присъждане на образователна и научна степен „доктор“. Университет по хранителни технологии (УХТ), Пловдив.
4. Барански, Р., (2008). Генетична трансформация на моркови (*Daucus carota L.*).

5. БДС 1109:1989, Български институт за стандартизация, Дата на публикуване: (1.01.1989). <https://bds-bg.org/bds:proj:15739>

6. Бетина К., Вьолнерхансен, Ан К., Майер-Герспах, Кристоф Б., М-р Шахидул Ислям (2016). <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/31204494/>

7. Ван Ден Брьок, Л., Е., Денис, В., Димитрова, С., Курпиерс, Й., Лийплуйер, С., Молабекир, З., Петушева, Ц., Пусин-Гескуиев, Х., Риетмюлер, Е., Шутисер, В., Славянска, М., Тиеланд, (2016). Хранене на възрастни хора.

8. Маклелан, Марк Ричард, (2006). Характеризиране на аромата на сурови моркови (*Daucus carota L.*) с помощта на факторни анализи.

9. Международна класификация на функционирането, уврежданията и здравето, Министерство на труда и социалната политика, Международна класификация на функционирането, уврежданията и здравето (МКФУЗ), Световна здравна организация, (2018). <https://iris.who.int/handle/9241545429-bul>

10. Нгуен Х., ВХ, (2015). Преработка на моркови - Наръчник за консервиране и преработка на зеленчуци, второ издание.

11. Розенфелд Й. Х., (1997). Сензорно профилиране на моркови от северни ширини.

12. Сензорен анализ - Методология - Общи насоки за създаване на сензорен профил NF EN ISO 13299:2016.

13. Baranski, R., et al. (2013). The content of phenolic compounds and radical scavenging activity varies with carrot origin and root color. *Plant Foods for Human Nutrition*, 68(1), 1–7.

14. Brglez M, N., Plazar, T., Poklar Vatovec, CJW., Meulenber. (2022). Health concerns regarding malnutrition among the older populations: considerations from a Slovenian perspective. *Health Promot Int.* Feb 17;37(1):daab097. doi: 10.1093/heapro/daab097. PMID: 34179974.

15. Charlton, K., & Ball, L. (2022). Seven changes to make to your diet to help you age well. *The Australian*.

16. Gariballa S, S. Forster, (2007). Dietary supplementation and quality of life of older patients: a randomized, double-blind, placebo-controlled trial. *J Am Geriatr Soc.* Dec;55(12):2030-4. doi: 10.1111/j.1532-5415.2007.01435.x. Epub 2007 Oct 18. PMID: 17944893.

17. Gidding, S. S., Dennison, B. A., Birch, L. L., Daniels, S. R., Gilman, M. W., Lichtenstein, A. H., ... & Van Horn, L. (2005). Dietary recommendations for children and adolescents: A guide for practitioners. *Pediatrics*, 117(2), 544–559.

18. Harris D, N. Haboubi, (2005). Malnutrition screening in the elderly population. *J R Soc Med.* Sep;98(9):411-4. doi: 10.1177/014107680509800906. PMID: 16140852; PMCID: PMC1199636.

19. Kammerer, D., A., Claus, R., Carle, A., Schieber, (2004). Количествено определяне на антоцианините в екстракти от черен морков (*Daucus carota ssp. Sativus var. atrorubens Alef.*) и оценка на техните цветни свойства.

20. Martins, A. R., & Gama, M. A. (2022). Effect of Brazil nuts on selenium status, blood lipids, and biomarkers of oxidative stress and inflammation: A systematic review and meta-analysis of randomized clinical trials. *Antioxidants*, 11(2), 403.

21. NF EN ISO 13299:2016, Сензорен анализ - Методология - Общи насоки за създаване на сензорен профил. <https://bds-bg.org/bds:proj:95086>

22. Shepherd A., (2009). Nutrition through the life span. Part 3: adults aged 65 years and over. *Br J Nurs.* Mar 12-25;18(5):301-2, 304-7. doi: 10.12968/bjon.2009.18.5.40542. PMID: 192739.

23. Sun, T., Simon, P. W., & Tanumihardjo, S. A. (2009). Antioxidant phytochemicals and antioxidant capacity of biofortified carrots (*Daucus carota L.*) of various colors. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 57(10), 4142–4147.

24. Volkert, D., et al. (2019). ESPEN guideline on clinical nutrition and hydration in geriatrics. *Clinical Nutrition*, 38(1), 10–47.

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 220 места, в центъра на София.

ЗАПОВЯДАЙТЕ ПРИ НАС!



Зала №4

Зала брой места	Делнични дни				Почивни и празнични дни		
	до 2 часа	до 4 часа	от 4 до 8 часа	от 8 до 12 часа	до 4 часа	от 4 до 8 часа	от 8 до 12 часа
Зала №1 (45 кв. м)	200 лв.	400 лв.	600 лв.	800 лв.	600 лв.	800 лв.	1100 лв.
Зала №2 (40 места)	200 лв.	400 лв.	600 лв.	800 лв.	600 лв.	800 лв.	1100 лв.
Зала №3 (90 места)	300 лв.	500 лв.	800 лв.	1100 лв.	750 лв.	1000 лв.	1200 лв.
Зала №4 (220 места)		800 лв.	1200 лв.	1500 лв.	1000 лв.	1500 лв.	2000 лв.
Зала №105 А (54 места)	200 лв.	300 лв.	500 лв.	800 лв.	550 лв.	800 лв.	1100 лв.
Зала №109 (27 места)	150 лв.	250 лв.	400 лв.	500 лв.	500 лв.	600 лв.	800 лв.
Зала №302 (14 места)	100 лв.	150 лв.	250 лв.	400 лв.	250 лв.	400 лв.	500 лв.
Зала №312 (25 места)	150 лв.	250 лв.	400 лв.	500 лв.	500 лв.	600 лв.	800 лв.
Зала №507 (20 места)	100 лв.	150 лв.	250 лв.	400 лв.	250 лв.	400 лв.	500 лв.

Цените са без ДДС и са в сила от 01. 01. 2025 г.
София, 1000, ул. „Г. С. Раковски“ №108; www.fnts.bg
Национален дом на науката и техниката
тел: +359 2 987 72 30 , e-mail: info@fnts.bg

Зала №3

Семифредо с лимон

Време за приготвяне:

40 минути; дозата е за 8 броя

Продукти:

6 яйца, 80 г брашно, 200 г захар, 5 г мед, настърганата кора и сока от 1 лимон, 500г подсладен готов сметанов крем от спрей подходящ за разбиване, 20 г лимончело

Приготвяне:

За основата разбийте в купа 4 жълтъка със 100 г захар. Отделно разбийте белтъците и ги прибавете много внимателно към сместа с движения от долу на горе. Добавете пресятото брашно и сипете сместа в правоъгълна тава с размери 20 на 30 см. облицована с хартия за готвене. Печете 12 минути във фурна загрята до 180 градуса.

Извадете от фурната и оставете да се охлади. С винена чаша подходяща за рязане на блат с диаметър както за една порция направете 8 кръга и ги оставете на страна.

Отделете жълтъците от белтъците на оста-



налите две яйца. Разбийте белтъците на твърд сняг, а жълтъците смесете с останалата захар, лимоновия сок и лимончелото, докато получите светла и пухкава смес. Отделно разбийте 400 г от подсладения готов сметанов крем. С внимателни движения прибавете към него първо жълтъците, а след това и белтъците. Разпределете сместа в 8 формички за една порция, като ги напълните до 2/3. Изравнете повърхността им и поставете върху всяка по един кръг от блат. Приберете ги в хладилника поне за 3 часа.

Разбийте останалия сметанов крем и напълнете с него сладкарски пош с накрайник във вид на френска звезда. Извадете внимателно semifredите от формичките. Украсете ги с по един шприцован завършек от подсладената сметана и малки корички от лимон.



Време за приготвяне:

25 минути; дозата е за 4 броя

Продукти за крема:

280 г шоколад, 120 г вода, 120 г пудра захар, 40 г масло;

Продукти за желатина с манго:

300 г манго, 100 г захар, 90 г вода, 2 г сгъстител агар агар, 2 лъжици лимонов сок;

Продукти за украсата:

мента, резенчета от манго, готов сметанов крем от спрей

Приготвяне:

За крема разтопете шоколада с маслото. Сложете да заври водата с пудрата захар. Отстранете от печката. Сипете шоколада и разбийте с електрически миксер. Напълнете чашките със сместа и ги сложете в хладилника за 1 час.

За желатина разбийте мангото с лимоновия сок и добавете водата. Смесете захарта с агар агара и ги сипете при мангото. Варете 3 минути след като заври. Оставете да се охлади, но не да се втвърди. След това сипете сместа в чашите върху шоколада. Отново върнете в хладилника за няколко часа.

Преди да сервирате украсете чашките с по един шприцован завършек от сметановия крем, мента и по едно резенче от манго.

Десерт от шоколад, манго и сметана

INTRAMA
www.intrama-bg.com

Комплексни решения
за ХВП и търговията

Опаковане  
Оборудване

Етикети  
Сервиз & Софтуер

**Глътка ободряващо
удоволствие
за теб**



Линекс ЕООД, гр. Свищов, тел. 063164404,
e-mail: office@linobg.com, www.lino.bg

Милмекс ООД

Производство
на захарни
и шоколадови
изделия,
диетични
и диабетични
продукти



2227 Божурице
бул. Европа 156
тел.: 02 993 2900
факс: 02 993 3225
e-mail: milmex@mail.bg; info@milmix.eu
www.milmix.eu

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

АРОМАТИ
Емулсии / Бази (Пълна гама).

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

Консерванти, Подсладители,
Витамины, Масла др.

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



Tea tradin ТЕА ТРЕЙДИНГ
ООД

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

1138 София, кв. Горубляне, ул. Люляк 9
тел./факс: 02 974 50 01
моб.: 088 8915 249
e-mail: teatradin@abv.bg,
www.teatradin.bg

**Адвокатската кантора
по храните**

- Текущо правно обслужване на хранителни фирми
- Консултации за съответствие с хранителното законодателство
- Договори. Етикетирание. Хранителни добавки
- Представителство пред БАБХ, КЗП и др.
- Съдебни спорове

Тел.0988 344 360
Viber: 0988 344 360
E-mail: t.zlatev@FoodsLawFirm.com

**Съюз 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/>



aromsa
ЕООД „Д-р Грозева - АРОМСА“

Предлага
аромати - овкусители за:
млечна промишленост;
сладкарски изделия;
консервирани храни;
производство на snack 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
www.aromsa.net



**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
<http://www.bsda-bg.org>



**“Храни и напитки
България”**

Сдружение
на производители на
храни и напитки
в България

www.fooddrink.bg/bg



Coca-Cola
HBC

www.coca-cola.com/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/>





Сдружение на производителите на растителни масла и преработватели на маслодайни култури в България

София, бул. Витоша № 47, ет. 2, ап. 7
 Телефон: 02/ 989 24 08
 E-mail: sunoil@sunoil-bg.org
<https://sunoil-bg.org/>




НБСХС
 НАЦИОНАЛЕН БРАНДОВИ СЪЮЗ
 НА ХЛЕБАРИТЕ И СЛАДКАРИТЕ

София,
 ул. "Бачо Киро" 5 вх. А,
 ет. 6, ап. 25
 тел: +359 888 398799,
 ел: +359 889 494040
 e-mail: office@nbabc.bg
<https://nbabc.bg/bg/bg>




Професионална гимназия по хранителни технологии и техника

Подготовка на кадри за хранително-вкусовата промишленост, фармацевтията и козметичната индустрия

Пловдив, бул. „Васил Априлов“ №156
 Директор – 032/ 95 28 38
 Зам.-директори – 032/ 39 83 98
 Техн. секретар – 032/ 95 50 18
pghtt_plov@pghtt.net, info-1690472@edu.mon.bg
<https://www.pghtt.net/>



ПГХВТ „Професор д-р Георги Павлов“
 София

Подготвяме вашите кадри за

Производство:


- ▶ на месо, месни продукти и риба
- ▶ на мляко и млечни продукти
- ▶ на захар и захарни изделия

София, ул. „Хайдут Сидер“ №10
 тел/факс: 028229100 – директор
 тел: 028221374 – пом.директор, канцелария
 e-mail: info-2206411@edu.mon.bg
pghvt_sf@abv.bg
<https://pghvt-gpavlov.org>



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



Институт по консервиране и качество на храните - Пловдив

Приложни изследвания, консултации и обучения, свързани с дейността на ХВП

4003 Пловдив
бул.Васил Априлов 154
+359 32 94 21 09
<http://www.canri.org>



Мелифера АД

Медът е една от най-старите суперхрани, всички наши оригинални продукти са базирани на него

София бул. Шипченски проход 6,
 E-mail: shop@melligel.com
 Тел.: +359 2 971 2042
www.melligel.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



сушени зеленчуци и подправки

www.bulgarluk.com

Кремио ЕАД



myday

Производство на мляко и млечни продукти

www.myday.bg



Производство на медени сладки, бисквити, курабии и други

e-mail: medovina_ltd@abv.bg
www.medovina.bg



„Бай Бисер“ ЕООД

Производител на закуски и тестени изделия

www.baibiser.bg

GELATO



PASTRY



COFFEE



BAKERY



PIZZA



Професионално събитие за джелато, сладкарски изделия и шоколад, пекарство, кафе и пица. Там, където съставките задават тенденции, продуктите се развиват, а технологиите и оборудването оформят бъдещето на хранително-вкусовата индустрия.

- ОБОРУДВАНЕ И ПРОИЗВОДСТВЕНИ МАШИНИ ЗА ПРОФЕСИОНАЛНА КУХНЯ
- СЪСТАВКИ, СМЕСИ И ПОЛУФАБРИКАТИ
- ЗАМРАЗЕНИ И ГОТОВИ ПРОДУКТИ
- ОПАКОВКИ И ОПАКОВЪЧНИ МАТЕРИАЛИ
- ХЛАДИЛНИ ВИТРИНИ, ЦЯЛОСТНО ОБЗАВЕЖДАНЕ НА ЗАВЕДЕНИЯ И УСЛУГИ

SIGEP

WORLD

16–20
Януари
2026

Римини
Експо Център,
Италия

sigep.it

The World Expo for Foodservice Excellence

ОРГАНИЗИРАНО ОТ

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

КОНТАКТ ЗА
ИНФОРМАЦИЯ И
БЕЗПЛАТНИ БИЛЕТИ:

Expo Business Partner
Марина Евтимова
office@expobusinesspartner.com
0878/832485

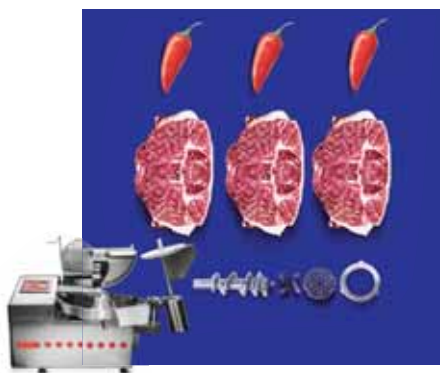
В СЪТРУДНИЧЕСТВО С



ПОД ПАТРОНАЖА НА



МЕСОМАНИЯ



БУЛПЕК



12-15
НОЕМВРИ
2025



ПЪТЯТ НА
МЛЯКОТО



ИНТЕРФУД
& ДРИНК

