75
7/2026
ХВП®
www.fpim-bg.org

ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВА ПРОМИШЛЕНОСТ

75 години не са малко...

Новости

За Регламента и задачите пред производителите

Проследимост в IML опаковките

Какво след протеина?

Ел Ниньо и хранителната индустрия

Храни и наука



Coca-Cola HBC
Bulgaria

С ПРЯСНА МАЯ YUVA ПЕЧЕНЕТО Е ЛЕСНО И ПРИЯТНО



Последвай ни
@bakedwithyeast

Съдържание

Година LXXV
Брой 7/2026

75 години не са малко… 5

Добри думи за нашите 75 години 12

Новости 15, 19, 24, 28, 32

За Регламента, опаковките и задачите пред производителите 16

Проследимост в IML опаковките 22

Какво след протеина? 26

Ел Ниньо и хранителната индустрия 30

Вести от УХТ 34

Иновативни модели за валоризация на странични продукти от доматопреработката в условията на кръгова биоикономика 36

Създаване на хляб, предназначен за хора, страдащи от жлъчнокаменна болест: анализ на суровините 40

Бизнессправочник 46



Фирми, представени в броя:

Алмер
АРСТ
BrauBeviale
ГОТИ
Грант Аксес
Кока-Кола ХБК България
Контрол Юнион България
Лесафр България
Орион Матеев
SIGEP
Технокон
Термохран инженеринг
Интер Експо Център
Термоинженеринг
ФНТС







Content

Year LXXV
Issue 7/2026

75 years is a long time… 5

Good words for our 75th anniversary 12

News 15, 19, 24, 28, 32

On the Regulation, Packaging, and Tasks Facing Manufacturers 16

Traceability in IML packaging 22

What comes after protein? 26

El Niño and the Food Industry 30

News from UFT 34

Innovative models for the valorization of by-products from tomato processing in the context of a circular bioeconomy 36

Development of Bread for Individuals with Gallstone Disease: Raw Material Analysis 42

Businessguide 46



Companies represented in the issue:

Almer
ARST
BrauBeviale
Coca-Cola HBC Bulgaria
ControlUnion Bulgaria
FSEU
GHOTI
Grant Access
Inter Expo Center
Lesaffre Bulgaria
Orion Mateev
SIGEP
Thehnocon
Thermoengineering
Thermohranengineering





„ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВА ПРОМИШЛЕНОСТ"
Онлайн: ISSN 2815-3723

Национално научно-приложно списание

© Издава КООП „ХВП"

Със съдействието на Университет по хранителни технологии Пловдив и Селскостопанска академия

Редколегия:

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

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

Препечатването е разрешено с позоваване на източника.
Редакцията не носи отговорност за съдържанието на рекламните и PR материали.
Мнението на редакцията не винаги съвпада с мнението на авторите на статиите.

Абониране в редакцията през цялата година !

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

FOOD PROCESSING INDUSTRY MAGAZINE
ISSN 2815-3723 (Online)

National issue for science and practice

© Publishing house „Hranitelno-vkucova promishlenost"

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

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 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,

75 години не са малко, още повече, когато става дума за списание, при това специализирано. Затова реших в този брой да ви разкажа малко за историята и днешния ден на списание ХВП. Сигурно по света има и по-дълговечни медии с подобен характер, но аз поне не разполагам със статистика колко издания у нас могат да се похвалят с подобна история. Нещо повече, оказа се, че можем да потърсим корените на нашето списание още по-назад, но ние просто решихме да спазим основния белег за едно периодично издание, а именно продължаването на номерацията му при смяната на заглавието. И така, през 1951 г. списанието започва да излиза под заглавие „Стопанство и търговия", като орган на две министерства – Министерство на вътрешната търговия и Министерство на доставките и хранителната промишленост. Основен акцент в него стават доставките на суровини и хранителни продукти, като доминанта е хранителната промишленост. През 1957 година, от брой трети, започва да излиза с титулна страница «ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ», запазвайки номерацията, вече като орган на Министерство на хранителна промишленост. Отговорен редактор по това време е Никола Колев, който от 1965 г. е и първият главен редактор. Списание „Хранителна промишленост" излиза с това заглавие до 1997г.



продължава на 7 стр.

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 50 €.

Абонирането за сп. ХВП се извършва единствено от редакцията на списанието!

Приятелите за нас

75 години си е сериозен юбилей. И колкото и да се връщаме назад в годините ще забележим, че през всички тях нашето списание, излизало под различни наименования и издавано от различни институции, винаги се е стремяло да бъде полезно както на хората, производители на храни и напитки, така на тези от научните институти, за които беше единствена трибуна. Затова има и много хора, които си спомнят с добро чувство за съвместната ни работа.

Проф. д-р инж. Георги Вълчев

ПОЗДРАВИТЕЛЕН АДРЕС

Уважаеми колеги от редакцията на списание „Хранително-вкусова промишленост“,

За мен е изключителна чест и удоволствие да Ви поздравя по случай Вашия забележителен 75-годишен юбилей!

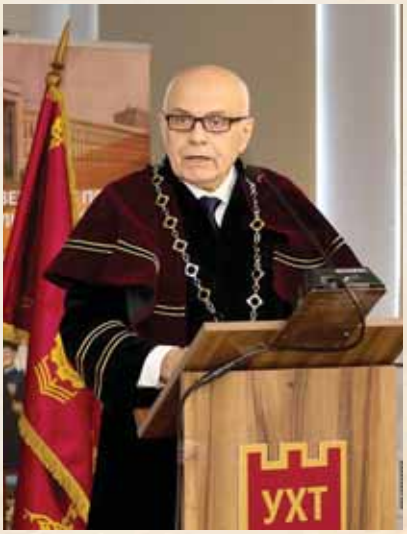
В продължения на десетилетия от излизането на първия брой до днес вашето издание бе авторитетен научно-приложен жалон за пътя на хранителната индустрия и наука в България. Така сп. „ХВП“ достойно отстояваше благородната си мисия да бъде здрава спойка между академичната научно изследователска мисъл и реалния бизнес, лансирайки актуалната тематика за състава, качеството и безопасността на храните, здравословното хранене, иновативните производствени технологии, съвременните екологични стандарти, хранителното законодателство и нормативна база.

Дълбоко чувство на уважение и признание към професионализма и всеотдайността на редакционния екип и авторите, превърнали списанието в единственото национално месечно браншово издание. Благодаря за ползотворното сътрудничество между редакционния колектив на сп. „ХВП“ и Университета по хранителна промишленост – Пловдив.

Най-искрено Ви желая крепко здраве, неизчерпаема енергия и вдъхновение във вашата ползотворна работа за просперитета на хранителния сектор в България.

Честит 75-годишен юбилей!

Проф. д-р инж. Георги Вълчев



Проф. д-р инж. Георги Вълчев е ректор на Университета по хранителни технологии - Пловдив за периода 2003 – 2011 г. През 2025 г. проф. Вълчев беше удостоен с почетното звание „Доктор хонорис кауза“ на УХТ.



75 години не са малко...

Съвременниците пазят не особено добри спомени за 1997г., но това е годината, в която и сред издателите на списанието се появява напрежение и то е спряно. В този критичен не само за списанието период тогавашният председател на Кооперативен съюз БЕНА, Атанас Георгиев, който е и председател на Съюза по хранителна промишленост към Федерацията на научно-техническите съюзи, предлага на колеги от хранителната промишленост да се опитат да спасят списанието, като го направят орган на СХП. Понеже по това време неправителствените организации не са имали право на стопанска дейност, решават да създадат кооперация, която да поеме издаването. Сред основателите са доц. Георги Джатов, който е и дългогодишен директор на списанието, проф. Марин Маринов, инж. Руска Маврова, Христо Цачев, Трайко Христов, Петър Паунков, София Йончева, Костадин Давидов, Костадин Клямов, Радко Паунов, Христо Стоянов и още няколко човека. Те приемат номерацията на „Хранителна промишленост", но за да няма спорове преименуват списанието на „Хранително-вкусова промишленост" и то продължава да излиза, та до ден днешен.



Разбира се, тенденциите в ерата на информацията не ни подминаха и от 4 години списанието излиза само в електронен формат. Освен за абонати, ние го изпращаме и до голямата си база данни от над 7 000 и-мейл адреса на фирми от отрасъла, търговци, държавни структури и др., в съкратен вариант, с което освен да се популяризираме, се стремим да помогнем и на нашите рекламодатели да стигнат до повече потенциални бъдещи клиенти. Тук искам да изкажа нашата благодарност към всички онези, които в тези трудни времена не орязаха бюджетите си за реклама и продължават да информират чрез нашите страници своите бизнеспартньори, а и да търсят нови.



Благодарствена грамота за един от създателите на списание ХВП и дългогодишен негов директор, доц. Джатов, който с много емоция си спомни за ентусиазма, с който е било възродено списанието.



Председателят на Кооперация ХВП, Виолета Георгиева, връчи благодарствена грамота на инж. Руска Маврова, съосновател на кооперацията и активен сътрудник на сп. ХВП

Естествено, поддържаме фейсбук страница и всеки месец издаваме е-бюлетин с най-интересното от изтеклия месец.

Не е удобно аз да изтъквам качествата на сп. ХВП, но все пак сме на празник и ще си позволя да отбележа, че то е единственото издание у нас, което публикува научни и научно-приложни материали от всички направления на хранителната наука, като публикациите в него се зачитат при хабилитиране на научните работници. А хората от практиката намират на страниците му най-новите тенденции в развитието на техниката, хранителните технологии, нормативната уредба и други важни и полезни за практиката теми от целия свят.

Тук е мястото да изкажа искрената си благодарност към редколегията на списанието проф. д-р Веселка Дулева, доц. Валентина Багдасарян, доц. Георги Джатов, проф. Георги Добрев, Жана Величкова, доц. д.н. инж. Кирил Михалев, д-р инж. Магдалина Гаджева, д-р Светлана Минкова, чл. кор. проф. д.т.н. инж. Стефан Драгоев, без чиято помощ едва ли бихме могли да се справим.



Благодарствена грамота и за Асоциацията на производителите на безалкохолни напитки в лицето на изпълнителния директор Жана Величкова, която е и член на редколегията ни.



Анелия Тодорова, мениджър „Регулаторни въпроси и връзки с обществеността“ в Кока-Кола ХБК България прие благодарствения плакет и сподели удовлетворението от дългогодишното партньорство със сп. ХВП. Благодарствен плакет по случай юбилея на сп. ХВП и за дългогодишна подкрепа, получиха и фирмите Лесафр България, ГОТИ Петрунов и АРСТ.



Както личи от състава на редколегията, списанието поддържа постоянни контакти с ръководството на Университета по хранителни технологии в Пловдив. Сред авторите ни освен от УХТ, има представители на БАН, Институт по криобиология и хранителни технологии към ССА, Тракийски университет Стара Загора и др.

Поддържаме контакти и с професионалните гимназии, които подготвят кадри за



Д-р Диляна Попова, изп. директор на Асоциация на месопреработвателите, получи благодарствена грамота за тясното партньорство между АМБ и сп. ХВП

хранителната и питейна промишленост.

Стремим се отблизо да наблюдаваме и отразяваме и дейността на браншовите организации в отрасъла, с много от които имаме добри партньорски взаимоотношения.

Когато една медия си извоюва авторитет, нейните ангажименти към аудиторията нарастват много. Редакцията се превърна в справочен център за информация от всякакъв род. Няма да изброявам какви ли не запитвания сме имали – за търсене на кадри, на техника и др.п. Това от една страна. От друга – няма да скрия, че в последните години и ние



Поздравителен плакет за сп. ХВП от Изпитвателен център АЛМИ ТЕСТ връчиха инж. Мая Стойчева, директор и д-р инж. Александър Петров, зам.-директор

изпитваме трудности, но се стремим в никакъв случай да не отстъпваме по отношение нивото на съдържанието му.

Освен това опитваме да разширим дейността си и понеже сме отворени за партньорства, създадохме интернет книгопощa, в която освен наши издания предлагаме специализирана литература и на други издателства.

Скромният колектив на редакцията успява



Доц. Красимир Савов, директор на Институт по целулоза и хартия връчи на сп. ХВП плакет от името на Института и сп. „Целулоза и хартия“



Д-р Марта Маджарова, учител в НГПИ „Св. Лука", благодари на сп. ХВП за доброто партньорство и връчи създадена от учениците картина по случай юбилея

да поддържа и провежда вече 18 пъти Националният конкурс за най-добра опаковка „Приз Пак", с чийто пореден финал ще ви запознаем в следващия брой на сп. ХВП.

Все с цел да сме полезни на заетите в този важен за икономиката ни отрасъл, организираме и пътувания до специализирани изложения в чужбина.

Към какво се стремим? Най-напред към коректно изпълнение на мисията си, така както я разбираме – актуална и дори изпреварваща информация за тенденциите в развитието на отрасъла у нас и най-вече по света, анализи на важни за производителите проблеми, търсене на отговори на въпросите, които вълнуват хората, заети с производството на храни и напитки, с една дума полезност с всяка страница на изданието.

Вярваме, че с помощта на нашите читатели и рекламодателите това може да продължи да бъде реалност. Затова завършваме отново с благодарност към всички онези, които и в успешни и в трудни години са с нас, четат ни, използват страниците ни за популяризиране, помагат ни.

Благодарим Ви !
Виолета Георгиева,
Зора Янчева,
Петко Делибеев

И понеже няма празник без торта и почерпка, а още повече когато се касае за събитие, свързано с хранителната и питейна индустрия, и ние си позволихме един скромен коктейл. Както се казва в приказките – Всички яли, пили и се веселили… Но за да завърши и нашата приказка по този начин изказваме своята благодарност на: Кока-Кола ХБК България, „Белла България", „Милмекс" , „Престиж", „Даримекс 98", „Тумбарк България"!







С много емоция и малко тъга се събрахме около юбилейната торта: доц. Джатов, нашата Руска Маврова, художничката ни Зора Янчева, главният виновник за тържеството Вили Георгиева и отговорника за думичките Петко Делибеев

GOTHI PETRUNOV
Warehousing and Logistic Technology

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

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



JUNGHEINRICH
Подемно-транспортна техника









IFOY winner

SGS



german brand award 18 winner

TENNANT

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









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

Добри думи за нашите 75 години

Когато човек се опита да огледа подобен времеви период и да намери опорни точки за една коректна оценка на постигнатото, като че ли най-добре е ако намери някой друг, който да я направи. Та и ние поканихме за празника много хора и институции. Някои ни уважиха лично, други изпратиха своите добри думи на хартия.

Благодарни сме им:

Румен Радев,
министър председател на България



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
МИНИСТЪР-ПРЕДСЕДАТЕЛ

ДО
Г-ЖА ВИОЛЕТА ГЕОРГИЕВА
ПРЕДСЕДАТЕЛ НА КООПЕРАЦИЯ
„ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВА
ПРОМИШЛЕНОСТ"

Г-Н ПЕТКО ДЕЛИБЕЕВ
ГЛАВЕН РЕДАКТОР НА СПИСАНИЕ
„ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВА
ПРОМИШЛЕНОСТ"

УВАЖАЕМА ГОСПОЖО ГЕОРГИЕВА,
УВАЖАЕМИ ГОСПОДИН ДЕЛИБЕЕВ,
УВАЖАЕМИ ОРГАНИЗАТОРИ И УЧАСТНИЦИ В КОНФЕРЕНЦИЯТА,

Приемете моите поздравления по повод провеждането на XVIII-та Научно-практическа конференция „Тенденции в опаковането на храни и напитки – технологии, материали, екология и нормативна уредба", посветена и на 75-годишнината на списание „Хранително-вкусова промишленост".

Съвременните решения в тази област обединяват технологичен напредък, високи стандарти за качество и грижа за околната среда. Усилията в тази посока имат съществено значение за конкурентоспособността на производителите и за доверието на потребителите.

През десетилетията списание „Хранително-вкусова промишленост" се утвърждава като източник на специализирани знания и експертен опит, отразяващ постиженията и значимите промени в браншa.

Пожелавам на участниците съдържателен обмен на идеи и приложими резултати, а на организаторите – удовлетворение от постигнатото.

На добър час!

29 октомври 2026 г.

РУМЕН РАДЕВ
МИНИСТЪР-ПРЕДСЕДАТЕЛ НА РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Уважаема госпожо Георгиева, уважаеми господин Делибеев,
Уважаеми организатори и участници в конференцията,

Приемете моите поздравления по повод провеждането на XVIII-та Научно-практическа конференция „Тенденции в опаковането на храни и напитки – технологии, материали, екология и нормативна уредба", посветена и на 75-годишнината на списание „Хранително-вкусова промишленост".

Съвременните решения в тази област обединяват технологичен напредък, високи стандарти за качество и грижа за околната среда. Усилията в тази посока имат съществено значение за конкурентоспособността на производителите и за доверието на потребителите.

През десетилетията списание „Хранително-вкусова промишленост" се утвърждава като източник на специализирани знания и експертен опит, отразяващ постиженията и значимите промени в браншa.

Пожелавам на участниците съдържателен обмен на идеи и приложими резултати, а на организаторите – удовлетворение от постигнатото.

На добър час!



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Заместник министър-председател
и министър на икономиката, инвестициите и индустрията

ДО
ПЕТКО ДЕЛИБЕЕВ
ГЛАВЕН РЕДАКТОР
НА СПИСАНИЕ ХВП

ДО
ВИОЛЕТА ГЕОРГИЕВА
ПРЕДСЕДАТЕЛ
НА КООП НА ХВП

УВАЖАЕМИ ГОСПОДИН ДЕЛИБЕЕВ,
УВАЖАЕМА ГОСПОЖО ГЕОРГИЕВА,
УВАЖАЕМИ ЧЛЕНОВЕ НА РЕДАКЦИОННИЯ ЕКИП И ОБЩЕСТВЕНАТА КОЛЕГИЯ,

Поздравявам Ви по случай 75-годишния юбилей на списание „Хранително-вкусова промишленост".

През всичките тези години списанието се утвърди като авторитетно национално научно-приложно издание и като значим мост между науката, бизнеса, институциите и професионалната общност в хранителната индустрия.

Вашата дългогодишна работа има принос към развитието на българската хранителна и питейна промишленост, към утвърждаването на високите стандарти за качество и безопасност и към популяризирането на научните достижения, иновациите и добрите практики в сектора.

Особено ценно е, че през годините списанието съхранява своята професионална последователност и обществена значимост, като отразява процесите и предизвикателствата пред един от ключовите отрасли на българската икономика.

Пожелавам на целия екип здраве, вдъхновение, професионална енергия и нови успехи! Нека списание „Хранително-вкусова промишленост" продължи да бъде престижна трибуна за знание, научни постижения и иновации и да има още много успешни години пред себе си.

Честит 75-годишен юбилей!

АЛЕКСАНДЪР ПУЛЕВ
ЗАМЕСТНИК МИНИСТЪР-ПРЕДСЕДАТЕЛ
И МИНИСТЪР НА ИКОНОМИКАТА, ИНВЕСТИЦИИТЕ
И ИНДУСТРИЯТА

Александър Пулев,
заместник министър-председател и министър на икономиката, инвестициите и индустрията

…През всичките тези години списанието се утвърди като авторитетно национално научно-приложно издание и като значим мост между науката, бизнеса, институциите и професионалната общност в хранителната индустрия.

Вашата дългогодишна работа има принос към развитието на българската хранителна и питейна промишленост, към утвърждаването на високите стандарти за качество и безопасност и към популяризирането на научните достижения, иновациите и добрите практики в сектора.

Особено ценно е, че през годините списанието съхранява своята професионална последователност и обществена значимост, като отразява процесите и предизвикателствата пред един от ключовите отрасли на българската икономика.

Пожелавам на целия екип здраве, вдъхновение, професионална енергия и нови успехи! Нека списание „Хранително-вкусова промишленост" продължи да бъде престижна трибуна за знание, научни постижения и иновации и да има още много успешни години пред себе си.



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ

ДО
Г-Н ПЕТКО ДЕЛИБЕЕВ
ГЛАВЕН РЕДАКТОР НА СПИСАНИЕ
„ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВА ПРОМИШЛЕНОСТ"

Г-ЖА ВИОЛЕТА ГЕОРГИЕВА
ПРЕДСЕДАТЕЛ НА КОСПИ ХВП

УВАЖАЕМИ ГОСПОДИН ДЕЛИБЕЕВ,
УВАЖАЕМА ГОСПОЖО ГЕОРГИЕВА,
УВАЖАЕМИ ДАМИ И ГОСПОДА,

Приемете моите искрени поздравления по случай 75-тата годишнина от излизането на първия брой на списание „Хранително-вкусова промишленост". През годините изданието се наложи с отразяването на интересна актуална тематика от областта на храните, която е една чувствителна тема за обществото. Успявате да откроите значими теми, които са обект на интерес не само за хората от браншa, но са насочени към по-широк кръг читатели, които искат да сложат на трапезата си вкусни български сирена, кашкавал, кисело мляко, колбаси и хляб. Списанието Ви публикува новостите и насърчава използването на иновациите в производствения процес от областта на храните. Накратко казано Вашето издание, за тези 75 години, е било винаги на висота и отговаря на критериите на професионалната журналистика…

На редакционния екип пожелавам да продължи да развива списание „Хранително-вкусова промишленост" с професионализъм и отговорност, да отстоява високите журналистически стандарти и да печели доверието на все повече читатели!

ПЛАМЕН АБРОВСКИ
МИНИСТЪР

Пламен Абровски,
министър на земеделието и храните

…Приемете моите искрени поздравления по случай 75-тата годишнина от излизането на първия брой на списание „Хранително-вкусова промишленост". През годините изданието се наложи с отразяването на интересна актуална тематика от областта на храните, която е една чувствителна тема за обществото… …Успявате да откроите значими теми, които са обект на интерес не само за хората от браншa, но са насочени към по-широк кръг читатели, които искат да сложат на трапезата си вкусни български сирена, кашкавал, кисело мляко, колбаси и хляб. Списанието Ви публикува новостите и насърчава използването на иновациите в производствения процес от областта на храните. Накратко казано Вашето издание, за тези 75 години, е било винаги на висота и отговаря на критериите на професионалната журналистика…

На редакционния екип пожелавам да продължи да развива списание „Хранително-вкусова промишленост" с професионализъм и отговорност, да отстоява високите журналистически стандарти и да печели доверието на все повече читатели!



БЪЛГАРСКА СТОПАНСКА КАМАРА

ДО

УВАЖАЕМИ ДАМИ И ГОСПОДА,

С УВАЖЕНИЕ,

ДОБРИ МИТРЕВ

Добри Митрев,
председател на УС на Българска стопанска камара

За мен е удоволствие да Ви поздравя по повод провеждането на XVIII Научно-практическа конференция, Националния конкурс „Приз Пак 2026" и тържественото отбелязване на 75- годишнината на списание „ХВП"!

…Списание „ХВП" заслужава нашето уважение за своята 75-годишна история. През тези десетилетия то е съхранявало и разпространявало професионално знание, отразявало е развитието на сектора и е допринасяло за обмена на идеи и добри практики между специалистите. Юбилеят е повод за признание към всички, които с труда и отдадеността си са изграждали авторитета на изданието.

Честит юбилей на списание ХВП!



ФЕДЕРАЦИЯ НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ В БЪЛГАРИЯ

ДО
РЪКОВОДСТВОТО НА КООПЕРАЦИЯ
„ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВА ПРОМИШЛЕНОСТ"
ДО
РЕДАКЦИОННИЯ ЕКИП НА СПИСАНИЕ
„ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВА ПРОМИШЛЕНОСТ"

ПОЗДРАВИТЕЛЕН АДРЕС

По случай 75-годишнината на списание
„Хранително-вкусова промишленост"

УВАЖАЕМИ ДАМИ И ГОСПОДА,
СКЪПИ КОЛЕГИ И ПАРТНЬОРИ,

Доц. д-р инж. Кремена Деделянова,
председател на Федерация на научно-техническите съюзи в България

Седемдесет и пет години са впечатляваща история на професионализъм, последователност и отдаденост на науката, технологиите и развитието на българската хранителна индустрия…

…През десетилетията списанието се утвърждава като ценна научно-приложна трибуна, която свързва научните постижения с потребностите на практиката, насърчава професионалния обмен и популяризира иновациите и добрите производствени решения.

За нас във ФНТС тази мисия има особено значение. Вярваме, че устойчивото развитие се гради върху силната връзка между науката, образованието и бизнеса, уважението към експертното знание и непрекъснатото усъвършенстване на професионалните умения…

…Нека достойната 75-годишна история бъде основа за още много години на професионално признание и ползотворно сътрудничество!

Благодарим за добрите думи и на колегите от Асоциация на месопреработвателите, сп. „Полиграфия" и сп. „Целулоза и хартия".

На следващата страница завършваме рубриката „Приятелите за нас" с добрите думи на проф. д.н. инж. Галин Иванов, ректор на Университета по хранителни технологии в Пловдив.

А ние, скромният екип на сп. ХВП, нашата уважавана редколегия и сътрудниците ни ще се постараем да заслужим добрите ви думи с интересните и полезни страници на списание „Хранително-вкусова промишленост" и през новата година.

До нови срещи и нека бъдем заедно и занапред!

Приятелите за нас

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

ALMA MATER ALIMENTORUM

НА ЛЮБЕЗНОТО ВНИМАНИЕ НА
Г-н Петко Делибеев
гл. редактор на сп. ХВП

Уважаеми г-н Делибеев,
Уважаеми членове на редакционния екип,
Уважаеми читатели и партньори,

Имам честта да ви поздравя от името на академичната общност на Университета по хранителни технологии по повод 75-годишнината от създаването на списание „ХВП“ и откриването на XVIII-та Научно-практическа конференция „Тенденции в опаковането на храни и напитки – технологии, материали, екология и нормативна уредба“.

През тези десетилетия списание „ХВП“ е свидетел на важни промени в развитието на хранителната индустрия, наука и технологии. През годините изданието съхранява и предава професионалния опит, отразява постиженията на бранша и създава пространство за обмен на знания, идеи и добри практики между специалисти, учени, производители и представители на бизнеса.

В свят, в който хранителната индустрия е изправена пред все по-динамични предизвикателства, свързани с иновациите, качеството и безопасността на храните, устойчивото производство и дигиталната трансформация, ролята на специализираните професионални издания е особено важна. Те не просто информират, а изграждат мостове между науката и практиката, насърчават професионалния диалог и подпомагат развитието на целия сектор.

Позволете ми да изразя своето уважение към всички, които през десетилетията са допринесли за съхраняването и развитието на списание „ХВП“ – неговите редактори, автори, сътрудници и партньори. Вашата последователност, професионализъм и отдаденост са основата, върху която се изгражда авторитетът на едно специализирано издание и се съхранява връзката между поколенията в хранителната индустрия.

По повод този забележителен юбилей ви пожелавам здраве, творческа енергия, вдъхновение и нови професионални успехи! Нека списание „ХВП“ продължава да бъде надежден източник на информация, трибуна на иновативните идеи и верен партньор на българската хранителна индустрия. Нека следващите години бъдат изпълнени с още значими публикации, плодотворни сътрудничества и достойни поводи за гордост!

Честит 75-годишен юбилей!

Проф. дн Галин Иванов
Ректор на УХТ

Хранителни отпадъци удължават свежестта на продуктите



Сингапурската технологична компания N&E Innovations привлече 2,4 млн. австралийски долара (около 1,73 млн. щатски долара) в рамките на инвестиционен рунд от серия А. Средствата ще подпомогнат разширяването на международното присъствие на компанията и развитието на технологиите ѝ за оползотворяване на хранителни отпадъци и ограничаване на микробния растеж.

В основата на разработките е патентованата антимикробна съставка ViKANG99. Тя се получава чрез извличане на естествено срещащи се активни съединения от селскостопански странични продукти, включително изхвърлени обвивки от кашу.

Според компанията съставката е подходяща за употреба в хранителни продукти и може да се нанася директно върху пресни плодове и зеленчуци или да се включва в опаковъчни материали, като фолиото за свежо съхранение. Тя намира приложение и при почистващи и хигиенни продукти.

Технологията може да удължи до четири пъти срока на съхранение на пресните продукти, което би помогнало за намаляване на хранителните отпадъци при съхранение, транспорт, търговия и обществено хранене.

Основана през 2020 г. от биомедицинския учен Диди Ган, компанията разработва решения, основани на идеята, че селскостопанските отпадъци могат да бъдат ценен ресурс, а не просто материал за изхвърляне. Патентованият процес разгражда страничните продукти на молекулярно ниво, извлича активните антимикробни съединения и ги пречиства до съставка, подходяща за хранителни приложения.

Едно от първите търговски приложения е Orange Wrap, което компанията определя като първото в света антибактериално фолио за свежо съхранение на храни.

За разлика от конвенционалните фолиа, които действат предимно като физическа бариера, Orange Wrap съдържа ViKANG99. Съставката активно потиска развитието на бактерии и подпомага запазването на свежестта на храните за по-дълго време.

„Обикновено възприемаме хранителните отпадъци като нещо, от което трябва да се отървем. Ние ги разглеждаме като ресурс. Можем да вземем например изхвърлена обвивка от кашу, *да извлечем естествените съединения, които се борят с микроорганизмите, и да ги превърнем в съставка, която предпазва храните“*, обяснява основателката Диди Ган.

Компанията разширява дейността си и в земеделието. По-късно тази година се очаква да бъдат пуснати системите Post-Harvest Wash и Post-Harvest Guard, предназначени за обработка на плодове и зеленчуци след прибирането на реколтата. Те използват ViKANG99 за ограничаване на плесените и микробния растеж по време на съхранение, транспорт и продажба и са алтернатива на традиционните обработки включително с хлор и восъчни покрития

Набраните средства ще бъдат насочени към три основни направления: антимикробни опаковки за храни, почистващи продукти на растителна основа и технологии за обработка на селскостопанска продукция след прибиране на реколтата.

По https://www.foodbev.com/





За Регламента, опаковките и задачите пред производителите

Националният дом на науката и техниката в София отново стана 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. От нейното осемнадесето издание се заинтересуваха повече от 60 представители на фирми от отрасъла, държавни структури и студенти от УХТ. Големият интерес към темата е провокиран и от влезлия в сила на 12 август тази година Регламент (ЕС) 2025/40 относно опаковките и отпадъците от опаковки, известен като PPWR. Този широкообхватен документ не само третира болната тема за опаковките и отпадъците от тях за всички сфери на живота, но и поставя конкретни задачи и срокове за постигане на заложените в него цели. А е добре известно, че хранителната и питейна индустрия в глобален мащаб е сред най-големите „производители” на отпадъци от опаковки. 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, както вече разбрахте, този път Конференцията се провеждаше и под знака на едно събитие за списание „ХВП“ – неговият 75-годишен юбилей, с какъвто, както каза в краткото си слово при откриване на юбилейното тържество главният редактор на списанието, Петко Делибеев, малко медии у нас могат да се похвалят.

Преди работната част на Конференцията, Петко Делибеев прочете приветствения адрес до Конференцията и по повод юбилея на списанието от министър председателя Румен Радев, с който вече се запознахте в началото на списанието. Така че да продължим с Конференцията, която бе водена от Яна Стратиева, изпълнителен директор на сдружение „Храни и напитки България“.



Съвсем логично темата на форума предопредели и първият лектор – Тина Любенова, младши експерт в дирекция „Управление на отпадъците и опазване на почвите“ в МОСВ, която се спря на някои основни моменти в Регламента, предопределящи необходимите промени, които трябва да се направят в българското законодателство и поетапните действия, които трябва да се предприемат, за да се осигури прилагането и изпълнението на Регламента. При постигането на тези цели Министерството ще търси баланс между екологичните цели и икономическите решения при пълна прозрачност на разработваните мерки, подчерта тя.

Щафетата бе поета от д-р Антон Пейчев, експерт по европейски политики в областта на отпадъците, член на УС на Асоциацията на специалистите по управление на околната



Опаковката на бъдещето започва с решенията, които вземаме днес **– акцентира в презентацията си Антон Пейчев. До него водещата на Конференцията Яна Стратиева.**

среда, който в своята презентация „Очаквани трансформации при опаковането на храни и напитки, произтичащи от PPWR“ направи задълбочен анализ на необходимите действия, които трябва да предприемат производителите на храни и напитки, за да бъдат в крак с изискванията на този основополагащ документ на ЕС относно опаковките. Спирайки се на хоризонта на необходимите трансформации в работата с опаковките той проследи периода 2026г. до 2035/38 година и подчерта, че според новата логика по отношение на опаковките за всяко решение за опаковката ще изискват доказателства.



Инж. Живко Богданов, експерт сертификации в Control Union Bulgaria, част от групата Peterson и Control Union, представи широкият спектър от услуги за сертифициране, които предлагат в България и съседни държави, включващи всички аспекти на устойчивост, качество и сигурност, свързани и приложими за: селското стопанство, хранително-вкусовата индустрия, безопасността на фуражите и храните, туризма, и други индустрии.



С голям интерес бе посрещната и презентацията на Жана Величкова, изп. директор на Асоциацията на производителите на безалкохолни напитки в България, „Депозитната система у нас – ключов фактор за устойчивото развитие на индустрията за безалкохолни напитки и минерална вода“ в която тя разгледа докъде е стигнало изпълнението на едно от най-важните изисквания, свързани и с PPWR, а именно внедряването на тази система у нас в най-кратки срокове. Това последното, както стана ясно е трудно постижимо, но тя все пак изрази надежда, че ще се стигне до ясна организационна структура – една национална система, ръководена от един DRS оператор, управляван от задължената индустрия.

Интересен подход за поднасяне на своята презентация „Специалност „Опаковане и логистика“ в УХТ – възможности, компетентности и професионална реализация в съвременната индустрия“ – възприе доц. д-р Албена



Дуракова, ръководител катедра „Процеси и апарати“ в Университета по хранителни технологии. Тя не само изясни същността, целите и задачите пред тази нова дисциплина в УХТ, а и представи студентите от първия курс на новата специалност, бъдещите специалисти в тази все по-важна за производителите на храни и напитки професия. А за нас, като организатори на конкурса „Приз Пак“, беше приятно да чуем, че някои от тях са се заинтересували как могат да участват в него при следващото му издание.



Доц. Светла Петрова, доц. Валентина Багдасарян и Яна Стратиева (от ляво надясно)

С още един нормативен акт и неговите изисквания бяха запознати присъстващите от доц. Валентина Багдасарян и доц. Светла Петрова от Национална референтна лаборатория за материали в контакт с храни към НЦОЗА. Те представиха предстоящите законодателни промени по отношение на миграцията на стирен от полистиренови материали и предмети, предназначени за контакт с храни. Тема важна за много от производителите на храни и напитки, но най-вече за производителите на българско кисело мляко съгласно БДС 12:2010 „Българско кисело мляко. Общи изисквания“, в който като полимерна опаковка са посочени изрично кофички от полистирен. Те разгледаха характеристиките и здравния риск от стирена при миграцията му от полистиренови опаковки, настоящото европейско законодателство и очакваното въвеждане на граница на специфична миграция за стирен.



На прозрачността като предизвикателство пред дизайна на хартиени опаковки се спря доц. д-р Иванка Добрева от департамент „Изкуства и дизайн“ на НБУ. Като разгледа различни подходи в разработването на опаковки от хартия, тя подчерта, че прозрачността в опаковката печели доверие, създавайки усещане за честност и качество и допринася за увереността в избора, че тези опаковки позволяват на продукта да представя сам за себе си.

За пореден път организираната от списание ХВП конференция, посветена на проблемите на опаковките, успя да предостави на присъстващите актуална информация по така важната днес тема за опаковките, поднесена от компетентни лектори, които на практика търсят и предлагат решения на проблемите.

Възползват се от популярността на дубайския шоколад



Ирландската марка крем ликьори Merry's разширява асортимента си с нов вкус, вдъхновен от популярния десерт „дубайски шоколад". Продуктът ще бъде пуснат на американския пазар през октомври.

Новият ликьор съчетава шамфъстък, ирландски сметанов крем, отлежало ирландско уиски и наситен черен шоколад, допълнени от деликатни ванилови нотки. Според производителя напитката се отличава с богат шоколадов аромат и е създадена под влиянието на световната тенденция около дубайския шоколад, придобила популярност благодарение на социалните мрежи.

Merry's подчертава и произхода на използваната сметана. Тя се доставя от местни ирландски ферми в района на Голдън Вейл, където кравите се хранят основно с трева. По данни на компанията производственият процес от доенето до готовия продукт отнема само 12 часа.

Лансирането показва как производителите на алкохолни напитки продължават да използват популярни в социалните мрежи вкусови тенденции, за да обновяват портфолиото си и да привличат потребителски интерес.

Нова хибридна алкохолна напитка

Британската марка за готови коктейли The Drinks Bureau представи нов продукт, който съчетава лагер бира с вкусовия профил на тяхната маргарита. Компанията определя Lagerita като първата алкохолна напитка от този тип в британската търговска мрежа.

Продуктът е разработен съвместно с пивоварната Powder Monkey Brewing Co от графство Хемпшир. Той комбинира лек лагер с рецептата за маргарита на The Drinks Bureau, като цели да привлече потребителите, които проявяват интерес към хибридни алкохолни напитки и плодови бирени вкусове.

Lagerita е с алкохолно съдържание 4% и се предлага в кен от 330 ml. Позиционирана е като лека напитка за продължителни социални поводи през лятото, включително барбекюта, пикници и спортни събития.

Лансирането се случва на фона на доброто представяне на плодовите бири във Великобритания. Според анализ на Alpine Online, продажбите на плодови лагери са нараснали с 21,3% за 52-те седмици до 18 април 2026 г., докато общите продажби в бирената категория са намалели с 1%.

„Създадохме нещо достатъчно забавно за любителите на коктейли, но същевременно познато на почитателите на плодовата бира", коментира основателят на The Drinks Bureau Франки Снобел.



В категорията на соджу с нова марка

Американската компания за алкохолни напитки Sazerac разширява портфолиото си с Dalho Soju – нова марка на корейската дестилирана напитка соджу, която ще се предлага в САЩ в два размера и четири вкусови варианта.



Лансирането е част от усилията на компанията да се възползва от нарастващия интерес към корейската култура и новите поводи за консумация на алкохолни напитки.

Соджу набира популярност на американския пазар, особено сред по-младите пълнолетни потребители, които търсят разнообразие от вкусове. По данни на анализаторската компания IWSR обемът на продажбите на соджу в САЩ се очаква да нараства със средногодишен темп от 16% до 2029 г., изпреварвайки общите тенденции при спиртните напитки.

Dalho се произвежда чрез дестилация на зърнени суровини. Името съчетава корейските думи за „луна" и „тигър", символизиращи смел характер и енергията на съвременните социални контакти.

Серията включва четири разновидности – оригинална, праскова, ягода и личи, всички с алкохолно съдържание 17%. Марката ще се предлага в традиционна бутилка от 375 ml, както и в малък формат от 50 ml, който според компанията е новост за пазара и дава възможност на потребителите да опитват различни вкусове.

По https://www.foodbev.com/

CONTROLUNION | Bulgaria

The proof to your promise

Контрол Юнион България е част от групата Peterson и Control Union и предлага широк спектър от услуги в България и съседни държави, включващи сертификационни услуги, независим количествен и качествен контрол на насипни и пакетирани товари, индустриални инспекции, обучения и други.

Нашите познания и опит обхващат всички аспекти на устойчивост, качество и сигурност, свързани.

селското стопанство | безопасност на храните | горско стопанство | текстилната индустрия | социалната отговорност

Контакти:
Control Union Bulgaria: G.S.Rakovski Str. 99, fl.7, office 9, Sofia 1000, Bulgaria
E bgcertification@controlunion.com • **T** +359 87 6628190



CONTROL UNION ACADEMY

Обучения, практически семинари и експертни курсове по устойчивост, сертификация и регулаторни изисквания.

Регистрирайте се сега и използвайте код CUBG при регистрацията.

Сканирайте за регистрация

Подкрепяме с обучения бизнеса по теми като:

- PPWR и устойчиви опаковки
- EmpCo и екологични твърдения
- Проследимост на суровините и веригата на доставки
- Изисквания за отговорно снабдяване и устойчивост

CONTROLUNION

УСТОЙЧИВИ ОПАКОВКИ И КРЪГОВА ИКОНОМИКА

Подкрепете устойчивите си решения с международно признати схеми за проследимост и верификация.

RecyClass | Global Recycled Standard | Recycled Claim Standard | ISCC | flustix | flustix PRODUCT | flustix PACKAGING

ГОРСКО СТОПАНСТВО

Осигурете отговорно снабдяване и устойчиво управление на всички продукти от горски произход. *Control Union Certifications B.V. FSC- акредитиран серт. орган, FSC® A000507, www.fsc.org*

FSC | PEFC PEFC/01-44-13

ДОБРИ ЗЕМЕДЕЛСКИ ПРАКТИКИ

Сертификационни решения за продукти и суровини с повишени изисквания за произход и устойчивост.

RAINFOREST ALLIANCE | CERTIFIED SUSTAINABLE PALM OIL RSPO | DANUBE SOYA | GLOBALG.A.P.

БИОЛОГИЧНО ПРОИЗВОДСТВО И ПРЕРАБОТКА

Control Union предлага услуги по инспекция и сертификация по цялата верига на биологичното производство както в България, така и като одобрен контролен орган в редица държави извън Европейския съюз, осигурявайки достъп до ключови международни пазари и признати биологични стандарти.

USDA ORGANIC | Naturland | KRAV | CONTROL UNION CERTIFIED INPUT: Organic EU

JAS Control Union Certifications | BIOSUISSE ORGANIC

Проследимост в IML опаковките



Polytag, компания, разработваща системи за UV маркиране на опаковки, които позволяват проследяване на материалите и събиране на данни за рециклирането им, обяви партньорство с Multi-Color Corporation (MCC) – световен лидер в производството на премиум етикети. И двете компании са дългогодишни членове на AIPIA[1].

Благодарение на сътрудничеството производителите за първи път ще могат да интегрират UV технологията на Polytag директно в опаковки с инжекционно етикетиране[2] (In-Mould Labelling – IML). Това ще им осигури достъп до данни за рециклирането на техните продукти, като същевременно ще подпомогне внедряването на следващо поколение технологии за автоматизирано сортиране в съоръженията за рециклиране. Решението вече се използва при бутилки за мляко на водещи марки и търговски вериги, сред които Waitrose и Ocado.

Комбинацията от експертизата на MCC в областта на IML етикетирането и платформата на Polytag за интелигентни опаковки разширява възможностите за проследимост към нови категории продукти. Това е особено важно за приложения, при които традиционните самозалепващи се етикети не са достатъчно устойчиви или изобщо не могат да бъдат използвани – например при замразени храни и други продукти, подложени на по-натоварени условия по веригата на доставки.



Наскоро двете компании внедриха технологията в кофички на растителната марка Happy Cow›s Faux по време на демонстрационен ден, организиран от GS1 и компанията за оптично сортиране Pellenc ST. Демонстрацията показа как свързаните опаковки[3] и съвременните технологии за сортиране могат да работят съвместно за по-ефективно възстановяване на материалите и по-добра проследимост при IML опаковките.

Основен елемент на системата е UV маркерът – невидим цифров идентификатор, който се разчита от специализирани устройства, инсталирани в инсталациите за сортиране на отпадъци (Material Recovery Facilities – MRF). За разлика от системите, базирани единствено на визуално разпознаване, UV маркерът съдържа подробна информация за самата опаковка – включително вида на материала, дела на рециклираното съдържание, производствени характеристики и произхода на използваните суровини.

Според Polytag това позволява отпадъчните опаковки да бъдат сортирани не само по външен вид, а и според характеристики, които са от решаващо значение за качественото рециклиране. Резултатът е по-чист поток от вторични суровини и по-ефективно функциониране на кръговата икономика.

Данните, събрани чрез системата, се предоставят обратно на производителите чрез платформата на Polytag. Те могат да бъдат из-

[1] Active & Intelligent Packaging Industry Association – Международна асоциация, която помага за развитието на активните и интелигентни опаковки – б.р.

[2] In-mold етикетите против фалшифициране на продукти са успешно решение за етикетиране, което набира популярност в последните години. Наричани още IML етикети или етикети за вграждане в шприц форми, те се изработват по специална технология, която позволява етикетите да се вграждат в пластмасовите опаковки по време на тяхното производство – б.р.

[3] Свързаните опаковки (connected packaging) свързват физическия продукт с дигиталния свят чрез вградени технологии – QR кодове, NFC чипове и RFID етикети, за да дадат достъп до информация за произхода, интерактивни маркетинг кампании и проследяване на логистиката в реално време – б.р.

ползвани както за оптимизиране на дизайна на опаковките и подобряване на тяхната рециклируемост, така и за подпомагане на изпълнението на изискванията по схемите за разширена отговорност на производителя (Extended Producer Responsibility – EPR), включително за потенциално намаляване на свързаните с тях разходи.

Чрез партньорството двете компании целят технологията да бъде внедрена в значително по-широк мащаб, така че проследимостта да стане възможна независимо от вида на опаковката – важна стъпка към развитието на истинска кръгова икономика.

Работата с MCC ни позволява да разширим приложението на нашата технология към нови видове опаковки и да дадем възможност на производителите да получават ценни данни за рециклирането, докато се подготвят за бъдещето на свързаните опаковки и цифровата продуктова информация – заяви главният изпълнителен директор на Polytag Алис Ракли.

А Нико Ван де Вале, старши мениджър „Продукти и кръгова икономика“ в MCC Global IML, обобщава: *Опаковъчната индустрия навлиза в период на сериозна трансформация, тъй като производителите се подготвят за по-голяма прозрачност и по-широко внедряване на свързаните опаковки.*

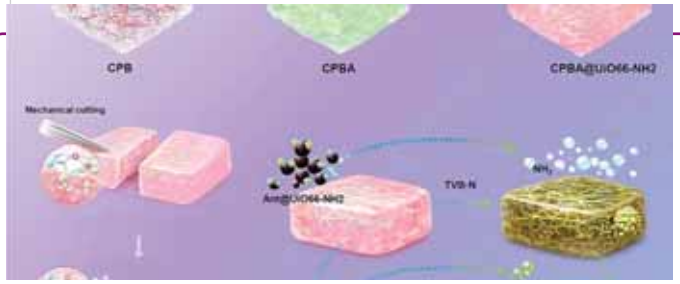


Комбинирайки експертизата на MCC в областта на IML с технологията на Polytag, правим тези решения достъпни за повече продукти и повече потребители.

По думите на главния технологичен директор на Polytag Джон Андерсън разширяването на технологията към IML опаковките е важна стъпка, тъй като позволява на производителите да получат по-задълбочена информация за съдбата на опаковките след употребата им и да използват тези данни за подобряване на процесите по рециклиране и кръговото използване на материалите.

По https://www.aipia.info/news.php





Фолио открива разваляне на месото

Изследователи от японския университет Кюшу са разработили гъвкаво опаковъчно фолио, което променя цвета си при разваляне на храната и може да се самовъзстановява след механично увреждане.

Разработката е описана в изследване, публикувано в списание Chemical Engineering Journal. Материалът съдържа антоцианини – естествени пигменти, срещащи се в растения като лилавите сладки картофи и червеното зеле, които реагират на промени в pH.

Прясното месо е слабо киселинно, но при размножаването на бактериите и отделянето на алкални съединения pH се повишава. Фолиото отразява този процес, като постепенно променя цвета си от пурпурночервен към жълтозелен. Така развалянето може да бъде установено визуално, без да се отваря опаковката.

Антоцианините са подходящи за приложения в контакт с храни, но чувствителността им към светлина и топлина може да ограничи практическата им употреба. За да подобрят стабилността им, учените комбинират пигменти, извлечени от лилави сладки картофи, с UiO-66-NH_2 – метално-органична структура с висока термична и химична стабилност.

Тази структура задържа пигментните молекули и ги предпазва от кислород, светлина и топлина, без да нарушава чувствителността им към pH. При изпитвания със свинско месо материалът променял цвета си последователно с натрупването на алкални газове в процеса на разваляне.

Съдържащата пигменти структура е включена в мек, формоустойчив хидрогелен филм, изграден предимно от растителни компоненти и биоразградим. Според изследователите той удължава срока на годност на свинското месо с приблизително 12 часа в сравнение с необработени проби.

Освен че следи свежестта, материалът може да възстановява и повреди, получени по време на транспортиране или манипулиране на опаковките. Когато разрязани участъци бъдат притиснати един към друг, следите от разреза стават почти невидими в рамките на минути. В рамките на два часа материалът възстановява 99% от якостта си на опън.

„Интересното е, че този материал не само предпазва храната, но и се самовъзстановява“, коментира Фумихико Танака, професор във Факултета по земеделие на университета Кюшу. *„При традиционните опаковки всяка цепнатина остава трайна и се превръща във входна точка за бактерии. А този материал сам се слепва отново. Възстановява се не само повърхността, но и способността му да защитава съдържанието, което го прави по-издръжлив и надежден при практическа употреба“*, допълва той.

В момента учените проучват възможността за разработване на мобилно приложение, което да позволява на производители, логистични оператори и потребители да оценяват качеството на храните в реално време.

PET опаковка – алтернатива на алуминиевите кенове

Компаниите ALPLA и CCL Label разработиха PET опаковка за напитки с форма на кен, която може да се подрежда една върху друга и предлага на производителите алтернатива на традиционните алуминиеви кенове.

Опаковката е с вместимост 330 ml и съчетава визията на метален кен със свойствата на прозрачния PET. Тя може да се използва на съществуващи линии за пълнене на PET опаковки и не изисква вътрешно епоксидно покритие, съдържащо бисфенол A (BPA).

Според разработчиците решението осигурява по-голяма гъвкавост при избора на опаковки, като същевременно подпомага рециклирането и ефективността на веригата на доставки. Производството може да използва рециклиран PET (rPET), което позволява включването на опаковката в съществуващите потоци за рециклиране от бутилка в бутилка и потенциално намаляване на свързаните с производството емисии на CO_2.

Пълноплощният дизайн се осигурява от сваляем термосвиваем етикет EcoFloat® на CCL Label. Той е изработен от полиолефин с ниска плътност и е проектиран така, че да се отделя от PET люспите при рециклирането.

Етикетът предоставя възможност за декорация на цялата повърхност, включително с металически и огледални ефекти. Така марките могат да постигнат впечатляваща визия, без да се налага нанасяне на покрития директно върху PET опаковката. Тъй като етикетът се поставя след пълненето, производителите запазват по-голяма свобода при избора на дизайн и опаковъчни решения.



Опаковката разполага с прикрепена към нея капачка, която може да се затваря повторно. Според компаниите това ограничава проникването на замърсители и насекоми. Конструкцията би могла да намали и необходимостта от почистване при рециклиране, както и да улесни събирането чрез системите за битови отпадъци и депозитно връщане на опаковки.

„Кенът за напитки също може да бъде изработен от пластмаса. Нашата PET опаковка използва добре познатите свойства на прозрачния PET, доказал се на пазара. Това укрепва веригата на доставки и позволява специални продукти да бъдат откроени като новост“, коментира Даниел Лехнер, глобален директор „Продажби“ за хранително-вкусовата промишленост и напитките в ALPLA.

Двете компании разполагат с производствени възможности, които според тях ще позволят бързо увеличаване на обемите при нарастване на търсенето и ще помогнат на производителите да поддържат непрекъснато предлагане на продуктите си.

По https://www.foodbev.com/

BrauBeviale – Международно специализирано изложение за индустрията на напитките



От 10 до 12 ноември 2026 г. в Нюрнберг се среща международната общност на индустрията за напитки. BrauBeviale е сред водещите европейски специализирани изложения в сектора и събира на едно място производители на напитки, доставчици на технологии и оборудване, търговски партньори и експерти от цялата индустрия.

От 1979г. BrauBeviale се провежда ежегодно в Нюрнбергски панаир, с изключение на годините, в които се провежда drinktec. В рамките на три дни изложението предлага на международната професионална общност **платформа за обмен на знания, бизнес контакти, представяне на нови технологии и лични срещи с експерти от сектора**.

Цялата верига на производство на напитки на едно място

BrauBeviale обхваща **цялата производствена и технологична верига в индустрията за напитки** – от суровините и технологиите, през машините, съоръженията и компонентите, до бутилирането, опаковането и решенията за маркетинг и продажби.

Сред основните продуктови и тематични области са:

- **бира и пивоварна индустрия**
- **минерална и питейна вода и безалкохолни напитки**
- **плодови сокове**
- **вино и пенливи вина**
- **спиртни напитки**
- **технологии за производство, бутилиране и опаковане**
- **суровини, компоненти и спомагателни материали**



Фокус върху технологиите и актуалните предизвикателства

Ежегодното провеждане на изложението позволява на BrauBeviale да поставя във фокуса си актуалните тенденции, предизвикателства и технологични решения, които в момента движат индустрията.

Производителите на напитки използват изложението, за да се запознаят с нови технологии, да оптимизират съществуващото си оборудване и да открият решения за разширяване и модернизиране на производствените си процеси.

Особено важна роля играе и **директният контакт с експерти и доставчици**. Посетителите могат да обсъдят конкретните си производствени нужди, да сравнят различни решения и да изградят нови бизнес отношения.

BrauBeviale традиционно е силно ориентирано към малки и средни предприятия и стартъпи, като същевременно привлича и международни компании и утвърдени пазарни лидери. Именно комбинацията от професионална атмосфера, технологични решения и възможности за личен обмен превръща изложението във важна платформа за европейската индустрия за напитки.

Със своето международно присъствие BrauBeviale предоставя на специалистите от индустрията възможност да следят актуалните технологични тенденции и развитието на пазара, както и да обменят опит с професионалисти от различни европейски страни. За българските компании изложението представлява възможност да се запознаят отблизо с международните технологични решения и да установят нови контакти с потенциални партньори.

Дали пазарът се променя, отдавна не е въпрос. Интересно е кой ще се възползва от тази промяна. Промените в потребителското поведение, безалкохолните напитки, разходите за енергия и регулациите представляват предизвикателство за индустрията на напитките и в същото време откриват възможности за нови продукти и процеси.

Именно към това е насочена водещата тема ***„Time for Opportunities“*** *(Време за възможности“)*, под която BrauBeviale 2026 представя своята съпътстваща програма. В центъра на вниманието са конкретни въпроси от практиката: Как могат да се използват по-ефективно ресурсите – от енергията до пречистването на водата? Как може да се оптимизира използването на съществуващо съоръжение с оглед на продуктовия сценарий? И кои технологии са готови за ежедневната експлоатация?

Посетителите ще намерят отговори на главната сцена в палата 9, в новия Focus Corner и Pilot Area, както и в Discovery Bar в палата 6.

BrauBeviale 2024 – ключови факти
30 821 професионални посетители
858 изложители
9 палати
35 403 м² изложбена площ

Деветте палати представят цялата верига на производство и продажба на напитки – от суровините и технологиите до готовия продукт.

Какво след протеина?



С нарастването на потребителския интерес отвъд протеина Анна Ларсон от Tetra Pak разглежда съставките, продуктовите формати и предпочитанията, които ще определят следващото поколение продукти за функционално хранене.

Протеинът се превърна в истински двигател на промяната при хранителните добавки и продуктите за специализирано хранене (FSN). Обогатените с протеин храни и напитки направиха концепцията за целенасочено хранене достъпна за широк кръг потребители и промениха отношението им към ежедневния избор на храна. Това откри значителни пазарни възможности пред производителите на храни и напитки. Днес обаче потребителското търсене вече се насочва към ползи, надхвърлящи приема на протеин.

За производителите е от ключово значение да разпознаят следващата голяма тенденция в храненето. Потребителите търсят все по-разнообразни ползи от продуктите за функционално хранене. Съвременните „активни хора“ от всички възрастови групи проявяват интерес към продукти, свързани с укрепването на имунитета, храносмилателното здраве, здравословното остаряване и цялостното благосъстояние.

Тази промяна намира отражение и в пазарните резултати. През 2025 г. световният обем на пазара на хранителни добавки и продукти за специализирано хранене достига 18,5 млрд. литра, като засега няма признаци за забавяне на растежа.

Съчетавайки съставки с доказани здравословни ползи, удобни продуктови формати и привлекателен вкус, производителите могат по-успешно да отговорят на нарастващото потребителско търсене.

Новото поколение функционални съставки

След протеина сред най-търсените съставки в категорията FSN се нареждат фибрите, омега-3 мастните киселини и биотиците, показва проучване на Tetra Pak.

Широко познатите ползи на фибрите за храносмилателната система показват, че здравето на червата се превръща във все по-важен приоритет за потребителите. Въпреки че повече от една трета от анкетираните проявяват интерес към фибрите, едва 13% вече са изградили навик редовно да купуват продукти с тяхното съдържание. Това разкрива все още неизползван пазарен потенциал за производителите, които предложат подходящи продукти.

Около една трета от потребителите в проучването търсят омега-3 мастни киселини – съставки, добре познати с ролята си за здравето на сърцето, мозъка и зрението. Нараства и интересът към пробиотиците, пребиотиците и постбиотиците.

Заедно със своите партньори и клиенти научноизследователските и развойните екипи на Tetra Pak продължават да проучват съставки, съобразени с различните потребителски групи, приоритети в областта на здравето и концепции за нови продукти.

Партньорството с компания, която има солиден опит в разработването на продукти, може да намали рисковете при навлизането в нови категории и използването на иновативни съставки. Така производителите получават възможност по-бързо да се адаптират към променящото се търсене. Сериозен потенциал за растеж имат онези от тях, които залагат на нови съставки и успяват да ги представят по начин, привлекателен за различните потребителски групи.

„Протеинът отвори вратата, а сега производителите на храни и напитки могат да направят следващата крачка.“

Подходящият формат за всеки потребител

Познаването на причините, поради които потребителите проявяват интерес към определени здравословни ползи, както и на различията в предпочитанията между отделните пазари, позволява на производителите да насочват по-прецизно своите предложения.

Например сред потребителите, които обмислят покупката на функционални продукти, интересът към фибрите е най-висок в Бразилия – 49%. В Германия най-силен е интересът към омега-3 мастните киселини, а Китай е водещ по отношение на биотиците – с 46% потребителски интерес.

Не по-малко важно е производителите да разберат какво кара хората да харесат даден продукт и да продължат да го купуват. Съществуват отчетливи различия в сетивните и емоционалните фактори, включително вкуса и текстурата.

Потребителите в САЩ предпочитат по-сладки продукти с по-богата и наситена текстура. В Азия обикновено се търсят по-гъсти, гладки и кремообразни консистенции. Европейските потребители като цяло отдават предпочитание на по-естествени текстури, които създават усещане за по-слаба технологична обработка.

Разбирането на тези различия и използването им при разработването на нови продукти е от съществено значение за успешното позициониране на различните пазари.

Емоционалните фактори и ролята на опаковките

Сетивното преживяване при консумацията на даден продукт е един от начините потребителите да изградят връзка с марката и да се превърнат в постоянни клиенти.

Емоционалните мотиви за покупка са разнообразни – от желанието за спокойствие и увереност, че човек прави здравословен избор, до стремежа за справяне със стреса или подобряване на настроението. По-младите потребители обикновено търсят продукти с приятен вкус и атрактивни аромати, докато при по-възрастните водещи са усещането за контрол и предложенията, които отговарят на конкретни здравословни потребности.

Доверието също е от решаващо значение при представянето на функционалните ползи на продуктите. За да изградят връзка с марката и да повярват в нейните предимства, потребителите трябва да получават ясна, достоверна и информативна комуникация чрез опаковката.

Картонените опаковки за храни и напитки предлагат добри възможности в това отношение благодарение на широките си печатни повърхности. Те осигуряват добра видимост както на традиционните търговски рафтове, така и във виртуалните витрини на все по-развиващите се канали за електронна търговия.

Удобството вече е решаващ фактор при покупката, особено за хората с динамично ежедневие и активен начин на живот. Не всеки разполага с време да приготвя протеинова напитка от прах, когато може да избере готов продукт за директна консумация – във фитнеса, у дома или по време на пътуване.

Колкото по-лесно един продукт се вписва в ежедневието, толкова по-големи са шансовете за повторна покупка и изграждане на дългосрочна лоялност към марката.

Бъдещето на функционалните храни

Променящите се потребителски потребности засилват търсенето на продукти, които съчетават полезни хранителни вещества и функционални съставки с приятен вкус и текстура, като същевременно се вписват лесно в ежедневния начин на живот.

Успех ще имат продуктите в удобни опаковки, разработени с оглед на регионалните особености и предпочитанията на различните демографски групи.

Протеинът отвори нови хоризонти пред производителите на храни и напитки, но възможностите за развитие далеч не се изчерпват с него. От подбора на съставките до вкусовите характеристики съществуват множество посоки за иновации и навлизане на нови пазари.

Съчетаването на съставки с функционални ползи, удобни формати и отличен вкус ще позволи на производителите да отговорят по-успешно на променящите се потребителски очаквания.

По https://www.newfoodmagazine.com/

„ТЕРМОИНЖЕНЕРИНГ“ ООД
Стара Загора



Проектиране, производство,
монтаж и ремонт на
МАШИНИ ЗА ХРАНИТЕЛНАТА ПРОМИШЛЕНОСТ –
ПЛАСТИНЧАТИ И ТРЪБНИ ПАСТЬОРИЗАТОРИ 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/

Разширяват асортимента си сладко/солено

Reese's разширява портфолиото си от сладкарски изделия за домашна консумация на британския пазар с два нови продукта – Reese's Caramel Block и Reese's White Peanut Butter Cup Trio.

Карамеленият блок съчетава характерните за марката фъстъчено масло и млечен шоколад с карамел. Според компанията новият продукт отговаря на нарастващия интерес към сладко-солените вкусови комбинации, които набират популярност през 2026 г.



Reese's White Peanut Butter Cup Trio е вариант с вкус на бял шоколад на познатия формат чашки с фъстъчено масло.

„Непрекъснато търсим нови начини да внесем разнообразие в сладкарската категория, като същевременно запазим отличителната комбинация от вкусове, която потребителите познават и харесват“, коментира Джаксън Хичън, генерален мениджър за Азия, Европа, Близкия изток и Африка.

По https://www.foodbev.com/



Лимитирана серия бретцели с тиквен вкус

Flipz си партнира с Dunkin' за пускането на лимитирана серия бретцели с вкус на тиква и подправки на американския пазар.

Flipz Pumpkin Spice Donut Covered Pretzels съчетават характерните за марката бретцели, покрити с шоколад, с вкусове, вдъхновени от поничката Pumpkin Cake Donut на Dunkin'. Покритието включва нотки на тиква, затоплящи подправки и сладка поничка, които се комбинират с типичния за Flipz сладко-солен вкус.

„Тиквените подправки се превърнаха от сезонна тенденция в културен феномен“, коментира Шивани Арора, маркетинг директор на Pladis Americas – компанията майка на Flipz. По думите ѝ партньорството предлага на потребителите нов начин да се насладят на популярния есенен вкус.

Брайън Гилбърт, вицепрезидент по развитието на търговския бизнес, отбелязва, че клиентите на Dunkin' очакват с интерес тиквените предложения всяка година. Новият продукт пренася вкуса на Pumpkin Cake Donut от категорията на поничките към тази на снаксовете.

Лимитираната серия ще се предлага в САЩ през есента в избрани търговски обекти.

Storck добавя солени фъстъци към гамата Riesen

Storck разширява асортимента на сладкарската марка Riesen с новия продукт Riesen Salted Peanut – лимитирана серия, която съчетава дъвчащ карамелен тофи бонбон, черен шоколад и осолени фъстъци.

С пускането на новия вкус Storck цели да надгради позициите на Riesen на британския пазар. По данни на компанията марката е втората по големина в категорията на тофи бонбоните и фъджа във Великобритания, с годишна стойност на продажбите от 5,7 млн. британски лири и 5,8 млн. продадени опаковки. Броят на купувачите на годишна база се е увеличил с 18,7%, което показва разширяване на потребителската база.



„Сладко-солените вкусови комбинации продължават да се радват на силен интерес. Riesen Salted Peanut представя тази тенденция по начин, характерен за марката, като съчетава наситения вкус на черния шоколад и дъвчащия карамел с нова нотка на осолени фъстъци“, заяви Ребека Робърт, маркетинг директор на Storck UK.

От компанията очакват лимитираната серия да привлече допълнително внимание в сладкарските щандове, да насърчи опитването на продукта от настоящи и нови потребители и да предложи на търговците нов артикул от утвърдена марка.

23–27
January 2027

Rimini
Expo Centre,
Italy

sigep.it

SIGEP WORLD

The World Expo for Foodservice Excellence

GELATO | PASTRY | COFFEE | BAKERY | PIZZA

FOOD TECH

The engine of innovation. Driving the future through cutting-edge solutions, intelligent automation, and digital ecosystem integration.

The must-attend B2B event for professionals to discover innovations, share expertise, build relationships and shape what's next for the out-of-home business.

- EQUIPMENT & KITCHEN MATERIALS
- INGREDIENTS & SEMI-FINISHED GOODS
- FROZEN & READY-MADE PRODUCTS
- PACKAGING SOLUTIONS & MACHINERY
- FURNITURE, FURNISHINGS & DIGITAL SERVICES

ORGANIZED BY

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

IN COLLABORATION WITH

Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale

ITA ITALIAN TRADE AGENCY

OpportunItaly

ЗА ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ И БЕЗПЛАТНИ БИЛЕТИ:

МАРИНА ЕВТИМОВА
0878832485
Office@expobusinesspartner.com



Ел Ниньо и хранителната индустрия

Хранителните компании трябва да се подготвят най-сериозно за последиците от климатичното явление.

Кога се очаква пикът на Ел Ниньо?

- Очаква се Ел Ниньо да достигне своя пик към края на 2026 г.
- Най-сериозните последици за производството на храни може да се проявят в началото на 2027 г.
- Засушаванията и неравномерното разпределение на валежите могат да застрашат добивите от основни земеделски култури в световен мащаб.
- Диверсифицирането на доставките може да повиши устойчивостта на хранителните компании.
- Прекъсванията във веригите на доставки могат да доведат до по-високи разходи.

Ел Ниньо представлява сериозна заплаха за хранителния сектор.

Климатичното явление се дължи на повишаването на температурата на морската повърхност в централната и източната част на Тихия океан. То може да предизвика засушавания и необичайни валежи, които да нарушат селскостопанското производство.

Настоящото явление вече е определяно като „супер Ел Ниньо“, а някои прогнози сочат, че то може да бъде най-силното от XIX век насам.

Ел Ниньо вече е започнало, но все още не е достигнало своя пик. Хранителните компании трябва да се подготвят за момента, когато въздействието му стане най-силно.

Кога ще бъдат най-сериозните последици?

Настоящият епизод на Ел Ниньо вероятно ще достигне своя максимум към края на 2026г., обяснява Лиз Бентли, изпълнителен директор на Кралското метеорологично дружество на Великобритания.

Най-тежките последици за производството на храни обаче може да настъпят в началото на 2027 г. Тогава нарушените валежни режими и промените в земеделските сезони могат да засегнат развитието на културите, сеитбата и прибирането на реколтата.

По думите на Бентли често са необходими месеци, преди въздействието на Ел Ниньо да доведе до съкращаване на хранителните доставки и повишаване на цените.

Това допълнително засилва вече съществуващия натиск от климатичните промени. „Ел Ниньо добавя още един фактор на нестабилност и може да доведе уязвимите земеделски системи до предела на възможностите им, особено в региони, които вече страдат от недостиг на вода, деградация на почвите и продоволствена несигурност“, отбелязва тя.

Някои последици вече се наблюдават. Засушаванията и необичайно високите температури оказват влияние върху земеделието в части от Централна Америка, а в Източна Африка се отчита недостиг на валежи.

Ел Ниньо повишава и риска от засушаване в Южна Африка през основния вегетационен сезон, което може да се отрази на реколтата от царевица през 2027 г.

Възможни са също неблагоприятни последици за производството на ориз в Югоизточна Азия и на пшеница в Австралия, макар че въздействието ще бъде различно в отделните региони.

Как могат да се подготвят хранителните компании?

Ел Ниньо представлява значителен риск за дейността на компаниите от хранителния сектор. Какви мерки могат да предприемат те?

„Говорим за отрицателните последици от Ел Ниньо, но ако има нещо положително, то е, че знаем за предстоящото му настъпване“, казва Саймън Гийл, изпълнителен вицепрезидент по снабдяването в консултантската компания за вериги на доставки Proxima. Според него предвидимостта на явлението позволява предварително да се предприемат мерки за повишаване на устойчивостта на хранителните вериги на доставки.

Компаниите трябва още сега да оценят най-вероятните последици и да анализират как те ще се отразят върху производството и снабдяването. Натрупването на запаси може да бъде полезно, но е приложимо основно за продукти с дълъг срок на годност и за несезонни стоки.

Според Гийл най-добрата стратегия е диверсифицирането на производството и източниците на доставки. Необходимо е да бъдат осигурени алтернативни доставчици. Въздействието на Ел Ниньо няма да бъде еднакво навсякъде и някои държави дори могат да се възползват от по-благоприятни условия.

Същевременно компаниите трябва да проверяват дали различните им доставчици не са концентрирани в един и същ регион. В противен случай те могат да бъдат засегнати от едни и същи екстремни климатични условия, което би обезсмислило търсенето на алтернативни източници в кризисен момент.

Тясното сътрудничество с доставчиците също е от съществено значение. Изграждането на дългосрочни партньорства с ключови контрагенти може да осигури възможности за инвестиции в прогнозиране и инфраструктура, като подобри информираността и устойчивостта и на двете страни.

Въпреки това дори най-добрата подготовка не може напълно да елиминира риска.

„Макар някои сектори да извлекат ползи и да могат да бъдат предприети превантивни мерки, реалистично е да очакваме смущения. Бизнесът и потребителите трябва да правят разлика между наличността на храните и тяхната ценова достъпност. Осигуряването на доставките, което е основната цел, вероятно ще бъде свързано с високи разходи за всички участници по веригата на стойността“, посочва Гийл.

По време на пика на Ел Ниньо и след него веригите за доставки на храни вероятно ще бъдат сериозно нарушени. Хранителните компании трябва да направят всичко възможно, за да ограничат риска. Независимо от предприетите мерки обаче, условията за бизнеса и потребителите ще станат по-трудни.

По https://www.foodnavigator.com/
Сн.: Getty Images / Bojan Bokic



Солта на аспартам-ацесулфам (Е 962) е безопасна



EFSA завърши преоценка на хранителната добавка сол на аспартам-ацесулфам (Е 962) и заключи, че употребата му не поражда опасения за безопасността при настоящите нива на експозиция.

Солта на аспартам-ацесулфам е подсладител, разрешен за употреба в различни храни и напитки без захар и с намалено енергийно съдържание. Веднъж погълнат, той се дисоциира на отделните си компоненти аспартам и ацесулфам.

Панелът не откри опасения за безопасността, свързани с докладваните понастоящем употреби и нива на употреба на ацесулфам К (Е 950), аспартам (Е 951) и солта на аспартам-ацесулфам Е 962.

Това заключение се основава на предварително установения приемлив дневен прием (ADI) за аспартам от 40 mg/kg телесно тегло на ден, вече потвърден отново, и за наскоро ревизирания ADI за ацесулфам К от 15 mg/kg телесно тегло на ден. Текущите оценки на експозицията във всички възрастови групи остават под тези ADI.

Експертите препоръчват актуализиране на спецификациите на ЕС за Е 962, за да се гарантира съответствие със спецификациите за аспартам и ацесулфам К, използвани при производството му.

В съответствие с подхода, приложен към други преоценени подсладители, те също така препоръчват преразглеждане на ограниченията за арсен и олово в спецификациите за аспартам (Е 951).

Това научно становище беше прието през юли 2026 г. по време на открито пленарно заседание на Панела на EFSA по хранителни добавки и ароматизанти (FAF), което_позволи на наблюдателите да станат свидетели на процеса на колективно вземане на решения от групата.

https://www.efsa.europa.eu/



524 възпитаници на УХТ се вляха в отрасъла



С тържествена церемония в Университета по хранителни технологии Пловдив връчиха дипломите на завършилите висшето си образование студенти от Випуск 2026. Дворът на висшето училище се изпълни с щастливите абсолвенти, техните родители и приятели. Специален гост на церемонията беше заместник-министърът на земеделието и храните Красимир Чакъров. На събитието присъстваха академичното ръководство на УХТ, инж. Владимир Кисьов – Доктор хонорис кауза на УХТ, инж. Соня Бургуджиева – главен секретар на СХП, преподаватели и представители на Съвета на настоятелите на УХТ.

Дипломи за успешно завършено висше образование получиха 524 възпитаници на УХТ, от тях 335 бакалаври и 189 магистри, 120 са отличници и 14 – пълни отличници!

"Скъпи абсолвенти, днес получавате не просто диплома за завършено висше образование, а признание за години труд, постоянство, амбиция и преодолени предизвикателства. Зад всяка диплома стоят безброй часове учене, изпити, научни търсения, практически занимания и лични усилия. Стои и една важна част от вашата младост, споделена с колеги, приятелства и незабравими университетски преживявания. УХТ ви даде знания, умения и професионална подготовка, но се надявам, че ви е дал и нещо още по-ценно – увереността, че можете да бъдете новатори и лидери в своята област", заяви ректорът проф. Галин Иванов.

"Бъдете любознателни, смели в мечтите си и последователни в действията си. Не се страхувайте от трудностите, защото именно те изграждат характера и ни правят по-силни. Търсете възможности, поемайте отговорност и не правете компромис с професионалната етика и човешките ценности", добави проф. Галин Иванов и изрази специална благодарност към преподавателите и служителите на Университета.

"Скъпи абсолвенти, никога не забравяйте университета, в който сте получили своето образование. Носете с достойнство името на УХТ и помнете, че вратите му винаги ще бъдат отворени за вас. Независимо къде ще ви отведе професионалният път – в България или по света, в науката, бизнеса, производството или предприемачеството – вие винаги ще бъдете част от нашето голямо академично семейство", завърши проф. Галин Иванов.

Зам.-министърът на земеделието и храните Красимир Чакъров връчи дипломите на отличниците от Випуск 2026, които получиха и специални грамота за постигнатите отлични резултати. В обръщението си към абсолвентите той подчерта, че този ден бележи важен преход към тяхната професионална реализация. По думите му приключването на академичното образование е началото на път, в който младите хора ще се сблъскат с реалността, ще преодоляват трудности и ще прилагат знанията си на практика. Заместник-министърът отправи специална благодарност към ректора проф. Галин Иванов и академичния състав за техния професионализъм и отдаденост.

Акцент в събитието беше дипломирането на първия випуск на пилотната магистърска програма "Технология на виното и напитките на винена основа". Програмата е

УХТ със статут на изследователски

Университетът по хранителни технологии Пловдив е включен в Списъка на изследователските висши училища. Това стана с решение на Министерския съвет от 28 октомври 2026 г. Висшите училища, определени в Списъка, се отличават с утвърден научноизследователски профил и устойчив капацитет за осъществяване на качествена научна и развойна дейност. Научните им резултати се характеризират с добро съотношение между продуктивност, качество и международна видимост. Важен аспект е и устойчивото развитие на научните направления, в които висшите училища имат изградени компетентности и традиции.

Научната дейност на УХТ обхваща стратегически области, като хранителните технологии, качеството и безопасността на храните, туризма и кулинарната технология, биотехнологиите, технологиите на козметични и ароматични продукти, продоволствената сигурност и устойчивото използване на хранителните ресурси, както и свързани с тях инженерно-технически (компютърни системи и мехатроника, енергийна ефективност и др.) и икономически (индустриален мениджмънт, предприемачество и др.) направления. В тези посоки се развиват и научните проекти на Центъра за компетентност "Агрохранителни системи и биоикономика", чието изграждане стартира наскоро в УХТ, като водещ партньор.

В основата на това признание стои приносът на всеки преподавател, изследовател и служител в УХТ. Постижението е закономерен резултат от последователното прилагане на политиката за подкрепа на научноизследователска активност, стартирала още през предходния управленски мандат. Благодарение въвеждането на собствена финансова бонус-система, УХТ участва успешно и в

единствената по рода си в България и едва третата в света, създадена под егидата и с официалното одобрение на Международната организация по лозата и виното (OIV).

Доктор хонорис кауза на УХТ инж. Владимир Кисьов връчи дипломите на абсолвентите от Стопанския факултет на Университета. В своето обръщение към дипломантите Кисьов подчерта значението на образованието като основа за успешна реализация, но и като отговорност за бъдещето.



Велина Панова, отличник на Випуск 2026, поздрави колегите си за успешното дипломиране и пожела на всички успехи в професионалната им реализация. Тя благодари на преподавателите и ръководството на УХТ за помощта и грижите и връчи на проф. Галин Иванов специалната капсула на времето на Випуск 2026.

Студенти и водещи фирми се срещнаха в УХТ

Водещи фирми от страната предизвикаха голям интерес сред студентите на проведеното в Университета по хранителни технологии Пловдив традиционно издание на „Кариерен навигатор“. Експерти от 32 компании представиха пред младите хора възможностите за стажове и работа при тях, а дворът на висшето училище трудно побра участниците в събитието.

„Днес отново събираме на едно място студенти, преподаватели и представители на бизнеса, за да създадем възможности за непосредствен диалог, професионални контакти и бъдещо сътрудничество. За младите хора това е възможност да се срещнат с потенциалните си работодатели. А за компаниите – да открият мотивирани бъдещи специалисти, с които да продължат развитието си“, заяви в приветствието си водещият на събитието доц. Георги Тосков. Той благодари на компаниите, които подкрепят тазгодишното издание като златни партньори: „Либхер-Хаусгерете Марица“, „Хелти Барс“, „КТ Интернешънъл“ и Kings' Valley Medical & Spa Hotel. Изказа признателност и на останалите участници и институции, които споделят своя опит и представят възможности за професионално развитие на младите хора.

„Днес нашият университет се превръща в пространство за срещи между четири различни индустрии, четири успешни бизнес истории и стотици възможности за професионално развитие. Но най-важното е, че тук се срещат хора, обединени от обща цел – да изграждат бъдещето чрез знания, иновации, труд и партньорство. Срещата между академичната общност и бизнеса е много важна. Университетът дава знания и изгражда умения, а бизнесът предоставя възможност те да бъдат приложени в реална професионална среда. Когато тези два свята работят заедно, се създават условия за подготовката на специалисти, които не просто отговарят на изискванията на пазара на труда, а имат потенциала да го променят и развиват“, заяви в приветствието си ректорът на УХТ Пловдив проф. Галин Иванов. Той изказа благодарност на всички фирми, които партнират на Университета но хранителни технологии.

Един пример за партньорството между университета и бизнеса е стипендиантската програма на компанията „Алкао“, чието начало беше поставено в рамките на предходното издание на форума. Стипендиант на компанията за 2026 г. е Жаклин Жекова – студентка в четвърти курс, специалност „Технология на парфюмерийните, козметичните и ароматно-вкусовите продукти“.

https://uft-plovdiv.bg/



университет

първата фаза на Националната програма “Стимулиране на публикационната активност в авторитетни международни научни списания и отворения достъп до научна информация”.

Полученият статут е за срок от 4 години и открива нови перспективи за повишаване качеството на обучението, разширяване на международното сътрудничество, привличане на научно финансиране и развитие на иновациите. В мрежата от 10 изследователски висши училища, включени в Списъка през 2021г., вече са инвестирани близо 120 млн. евро по НПВУ.

Иновативни модели за валоризация на странични продукти от доматопреработката в условията на кръгова биоикономика

Иван Обрешков, Кирил Василев, Десислава Пирчева-Петрова, Кирил Михалев

Резюме

Изследването представя иновативни подходи за валоризация на страничните продукти от преработката на домати в рамките на кръговата биоикономика. Разгледани са съвременни екстракционни технологии за получаване на биоактивни съединения, както и потенциалът на доматените семки, люспи и кожици като източници на ценни вещества и суровини за биобазирани материали. Предложени са два концептуални модела за оползотворяване на обезмаслени доматени пресовки: чрез механични, термични и термомеханични процеси за производство на технологични влакнини и чрез биокаталитична и ферментационна обработка за получаване на хидролизати. И двата подхода са насочени към създаване на функционални продукти с добавена стойност.

Ключови думи. Странични продукти, устойчивост, биоактивни съединения



Innovative models for the valorization of by-products from tomato processing in the context of a circular bioeconomy

Ivan Obreshkov[1, 2], Kiril Vassilev[1, 2], Desislava Pircheva-Petrova[1], Kiril Mihalev[1, 2]
e-мейл: i_obreshkov@uft-plovdiv.bg
[1] University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria
[2] Center of competence „Agrifood systems and bioeconomy", Plovdiv, Bulgaria

Abstract

This study presents innovative approaches for the valorization of byproducts from tomato processing within the framework of the circular bioeconomy. It examines modern extraction technologies for obtaining bioactive compounds, as well as the potential of tomato seeds, peels, and skins as sources of valuable substances and raw materials for bio-based materials. Two conceptual models for the utilization of defatted tomato pomace are proposed: through mechanical, thermal, and thermomechanical processes for the production of industrial fibers, and through biocatalytic and fermentation treatment to obtain hydrolysates. Both approaches are aimed at creating functional products with added value.

Key words. By-products, sustainability, bioactive compounds

Въведение

Според статистическите данни на FAOSTAT относно глобалните пазарни тенденции, водещите пет зеленчукови култури в световен мащаб са доматите, луковите култури (сух лук и шалот), краставиците, зелевите (кръстоцветни) и патладжаните. Въпреки че през 2025 г. се отчита известно понижение спрямо нивата от 2024 г., световното производство на домати надхвърля 180 млн. тона. По данни на Световния съвет за преработка на домати (*World Processing Tomato Council – WPTC*) приблизително 25% от общия добив се насочва към промишлена преработка,

Създаване на хляб, предназначен за хора, страдащи от жлъчнокаменна болест: анализ на суровините

инж. В. Димитрова, доц. д-р Ц. Гогова, доц. д-р Б. Христов

Резюме

Жлъчнокаменната болест е едно от най-разпространените заболявания на храносмилателната система, при което хранителният режим играе ключова роля както за профилактиката, така и за ограничаване на клиничните прояви *[4,11,14].*Разработването на хлебни изделия с подобрен хранителен профил представлява перспективен подход за създаване на функционални продукти, съобразени със специфичните хранителни потребности на засегнатите лица *[17,19,20].* Настоящото изследване представя анализ на суровините, използвани при създаването на хляб, предназначен за хора, страдащи от жлъчнокаменна болест. Обект на изследване са ръжено брашно, пълнозърнесто пшенично брашно тип „Грахам“, инулин от цикория, смлени корени от глухарче, смлени семена от бял трън и псилиум хуск. Определени са основни физикохимични показатели, включително влага, белтъчно съдържание, сурови мазнини, сурови влакнини, минерално съдържание (пепел), pH и други технологично значими характеристики. Получените резултати показват, че използваните суровини се отличават с високо съдържание на биоактивни вещества, хранителни влакнини и компоненти с потенциално благоприятно действие върху липидния метаболизъм, жлъчната секреция и функциите на храносмилателната система. Анализът на техния химичен състав и технологични свойства служи като научна основа за разработване на рецептура на функционален ръжено-пшеничен хляб с висока хранителна стойност и добри технологични характеристики, предназначен за диетично хранене на хора с жлъчнокаменна болест *[1,7,21,23].*

Ключови думи: жлъчнокаменна болест, ръжено-пшеничен хляб, функционални хлебни изделия, физикохимични показатели, хранителни влакнини, инулин, глухарче, бял трън.



Development of Bread for Individuals with Gallstone Disease: Raw Material Analysis

Eng. Veselka Dimitrova[1]*, Assoc. Prof. Tsvetelina Gogova, PhD[1], Assoc. Prof. Bojidar Hristov, PhD
[1] University of Food Technologies – Plovdiv, Bulgaria,
[2] Kaspela University Hospital, Department of Gastroenterology, Plovdiv, Bulgaria
***Corresponding author e-mail:veselka@tehra.com**

Abstract

Gallstone disease is one of the most common disorders of the digestive system, in which dietary management plays a crucial role in both disease prevention and the reduction of clinical manifestations *[4,11,20].* The development of bakery products with an improved nutritional profile represents a promising approach to creating functional foods tailored to the specific nutritional needs of affected individuals *[17,19,20].* The present study provides an analysis of the raw materials used in the development of bread intended for individuals with gallstone disease. The investigated raw materials include rye flour, wholemeal Graham wheat flour, chicory-derived inulin, ground dandelion roots *(Taraxacum officinale)*, ground milk thistle seeds *(Silybum marianum)*, and psyllium husk *(Plantago ovata)*. The main physicochemical parameters were determined, including moisture content, protein content, crude fat, crude fiber, mineral content (ash), pH, and other technologically significant characteristics. The obtained results demonstrate that the selected raw materials are characterized by a high content of bioactive compounds, dietary fiber, and components with potentially beneficial effects on lipid metabolism, bile secretion, and digestive system function. The analysis of their chemical composition and technological properties provides a scientific basis for the development of a functional rye–wheat bread formulation with high nutritional value and favorable technological characteristics, intended for the dietary management of individuals with gallstone disease *[17,19,20].*

Keywords: gallstone disease: rye-wheat bread, functional bakery products, physicochemical parameters, dietary fiber, inulin, dandelion, milk thistle.

⇨ свойства на тестото и качеството на крайния продукт. Пълнозърнестото пшенично брашно осигурява необходимата структурна основа, докато ръженото брашно и растителните добавки повишават хранителната и биологичната стойност на хлебните изделия чрез обогатяване с белтъчини, минерални вещества, липиди и хранителни влакнини. В същото време тяхното приложение изисква оптимизиране на рецептурния състав и технологичния режим с цел запазване на добри реологични свойства, структура и органолептични показатели. Това показва, че чрез подходящо балансиране на суровините могат да бъдат разработени функционални хлебни изделия с висока хранителна стойност и добри технологични качества, подходящи за диетично хранене, включително при лица с жлъчнокаменна болест.

За контакт с авторите
инж. В. Димитрова[1], доц. д-р Ц. Гогова[1], доц. д-р Б. Христов[2]*
1.Университет по хранителни технологии – Пловдив
2. МБАЛ „Каспела", Пловдив, Отделение по гастроентерология
**e-mail: veselka@tehra.com*

Използвана литература:

Български източници

1. Бозаджиев, Б. *Функционални храни на зърнена основа*. 2010.
2. Вангелов, А. *Технология на хляба и тестените изделия*. 1983.
3. Вангелов, А. *Суровини и материали за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия*. София: Земиздат, 1993.
4. Гастроентерология. Кръстев, З.; Николов, Р. 2020. ГАСТРО 2020, София, кн. 1, с. 614.
5. Георгиева, М. „Грешка е сами да си изписваме пробиотици". *24 часа*, 2020.
6. Гогов, Й. *Добавки в храните – актуални изменения на Регламент (ЕО) 1333/2008*. 2018.
7. Гогова, Цв.; Баева, М. *Специални храни и напитки (функционални) на основата на зърнени култури*. Пловдив: АИ на УХТ, 2012.
8. Гусев, Ч. *Лечебни растения*. Доклад, 2001.
9. Делчев, Н. *Изолиране, химична, физикохимична и технологична характеристика на въглехидратния състав на Helianthus tuberosus L.* Дисертация, УХТ – Пловдив, 2010.
10. Денев, П. П. и др. „Изолиране и характеристика на инулин от топинамбур". *Хранително-вкусова промишленост*, 2010, бр. 3, с. 48–51.
11. Диета № 5 по Певзнер. 2025. Достъпно на: https://pirogov.nit.bg (посл. достъп: 20.10.2025).
12. Закон за лечебните растения. ДВ, бр. 29, 2000.
13. Канисков, В. *Лечебните растения на България*. 2011.
14. Коцев, И. *Лечебно хранене*. УМБАЛ „Св. Марина". Достъпно на: https://kotzev.info (посл. достъп: 15.06.2026).
15. Наредба № 8 на МЗ. ДВ, 2019–2021.
16. Петров, Б. *Билиарна хипертензия при жлъчнокаменна болест*. Автореферат, 2016.
17. Пробиотици за функционални храни и здраве. 2026.
18. Регламент (ЕС) № 609/2013. EUR-Lex.
19. Фармакотерапевтично ръководство за гастроентерологични заболявания*. НСЦРЛП, 2016.
20. Фондация „Информация и природозащита". *Законодателна рамка за управление на лечебните растения – Наредба № 2 и № 5*. 2014.

Чуждестранни източници

21. Portincasa, P.; Di Ciaula, A.; Wang, D.Q.H. (2008). Gallstones and lifestyle-related diseases: mechanisms and prevention. *World Journal of Gastroenterology*.
22. Shaffer, E.A. (2006). Epidemiology and risk factors for gallstone disease: has the paradigm changed in the 21st century? *Current Gastroenterology Reports*.
23. Lammert, F.; Gurusamy, K.; Ko, C.W. et al. (2016). Gallstones. *Nature Reviews Disease Primers*, 2:16024.
24. Stinton, L.M.; Shaffer, E.A. (2012). Epidemiology of gallbladder disease: cholelithiasis and cancer. *Gut and Liver*.
25. Di Ciaula, A.; Wang, D.Q.H.; Portincasa, P. (2018). An update on the pathogenesis of cholesterol gallstone disease. *Current Opinion in Gastroenterology*.
26. Portincasa, P.; Moschetta, A.; Palasciano, G. (2006). Cholesterol gallstone disease. *The Lancet*.
27. Festi, D.; Reggiani, M.L.B.; Attili, A.F. et al. (2010). Natural history of gallstone disease: expectant management or active treatment? *Gastroenterology Clinics of North America*.
28. Shaffer, E.A. (2005). Gallstone disease: epidemiology of gallbladder stone disease. *Best Practice & Research Clinical Gastroenterology*.
29. Everhart, J.E.; Ruhl, C.E. (2009). Burden of digestive diseases in the United States: gallbladder disease. *Gastroenterology*.
30. Carey, M.C.; Small, D.M. (2012). The physical chemistry of cholesterol gallstones. *Journal of Clinical Investigation*.
31. Wang, D.Q.H.; Afdhal, N.H. (2010). Gallstone disease. In: *Sleisenger and Fordtran's Gastrointestinal and Liver Disease*.
32. Marschall, H.U.; Einarsson, C. (2007). Gallstone disease. *Journal of Internal Medicine*.
33. European Association for the Study of the Liver (EASL). (2016). Clinical Practice Guidelines on the prevention, diagnosis and treatment of gallstones. *Journal of Hepatology*.
34. NIH (National Institute of Diabetes and Digestive and Kidney Diseases). (2021). Gallstones – clinical overview. *NIDDK Publications*.

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!



Откриха лаборатория за пилотиране на биопроцеси

С откриването на Bioprocess Piloting Lab индустрията получава достъп до нова изследователска инфраструктура, предназначена да пренесе биотехнологичните решения от лабораторията в индустриално приложение.

Тъй като индустрията преминава към кръгови и устойчиви производствени системи, улавянето и използването на въглерод (carbon capture and utilisation – CCU) предлага нови възможности за създаване на стойност и конкурентоспособност. Чрез биотехнологични ферментационни процеси, живите микроорганизми като бактерии и дрожди могат да превърнат въглерода в широка гама от продукти, необходими на обществото.

Въпреки това, за да станат тези процеси търговски жизнеспособни, те трябва да бъдат демонстрирани в промишлено значими мащаби. Изследователската среда на SINTEF в Tiller, Норвегия вече разполага със съоръжения, които правят възможно тестването на тези процеси при условия, подобни на индустриалните, което го прави едно от най-големите и модерни съоръжения от този вид в Европа.

В продължение на четири десетилетия изследователските екипи на SINTEF в Tiller работят в тясно сътрудничество с индустрията за разработване, тестване и подобряване на технологии преди инвестиционни решения и търговско внедряване. С новата лаборатория за пилотиране на биопроцеси SINTEF придобива специални възможности за разработване, тестване и разширяване на биотехнологични решения при условия, които много наподобяват тези, използвани от самата индустрия.

Твърде често обещаващите идеи се провалят, защото пропастта между теорията и мащабното производство е просто твърде голяма. Точно тук влизаш. Повече от 40 години изследователската среда в Tiller служи като мост между визията и реалността. Тук вие слагате каската, както направихме днес, запретвате ръкави и тествате технологии в мащаб, който индустрията наистина може да разбере и, най-важното, да се довери – каза Кент Ранум, кмет на Трондхайм.

Това е важен нов крайъгълен камък за нас. Tiller е жизненоважна част от нашата лабораторна инфраструктура и допринася за укрепване на конкурентоспособността както на норвежката, така и на европейската индустрия, от което се нуждаем точно сега. Следователно имаме големи очаквания за това, което можем да постигнем в тази нова пилотна зала, която поемаме днес. – сподели Ели Аамот, изпълнителен вицепрезидент на SINTEF.

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.



Зала / брой места / брой часове	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)	102 EUR	204 EUR	306 EUR	409 EUR	306 EUR	409 EUR	562 EUR
Зала №2 (*40 места*)	102 EUR	204 EUR	306 EUR	409 EUR	306 EUR	409 EUR	562 EUR
Зала №3 (*90 места*)	153 EUR	255 EUR	409 EUR	562 EUR	383 EUR	511 EUR	613 EUR
Зала №4 (*220 места*)		409 EUR	613 EUR	766 EUR	511 EUR	766 EUR	1022 EUR
Зала №105 А (*54 места*)	102 EUR	153 EUR	255 EUR	409 EUR	281 EUR	409 EUR	562 EUR
Зала №109 (*27 места*)	76 EUR	127 EUR	204 EUR	255 EUR	255 EUR	306 EUR	409 EUR
Зала №302 (*14 места*)	54 EUR	76 EUR	127 EUR	204 EUR	127 EUR	204 EUR	255 EUR
Зала №312 (*25 места*)	76 EUR	127 EUR	204 EUR	255 EUR	255 EUR	306 EUR	209 EUR
Зала №507 (*20 места*)	54 EUR	76 EUR	127 EUR	204 EUR	127 EUR	204 EUR	255 EUR

ЗАПОВЯДАЙТЕ ПРИ НАС!



Цените са без ДДС и са в сила от 01. 01. 2026 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

НБСХС
НАЦИОНАЛЕН БРАНШОВ 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/

Lactina
ОРИГИНАЛНИ БЪЛГАРСКИ ЗАКВАСКИ И ПРОБИОТИЦИ
www.lactina-ltd.com

Милмекс ООД
Производство на захарни и шоколадови изделия, диетични и диабетични продукти
Milmex
2227 Божурище
бул. Европа 156
тел.: 02 993 2900
факс: 02 993 3225
e-mail: milmex@mail.bg; info@milmex.eu
www.milmex.eu

20 години
ОЦВЕТИТЕЛИ
Натурални / Синтетични (Водо / Масло разтворими) - (Роха - Испания).
АРОМАТИ
Емулсии / Бази (Пълна гама).
ФУНКЦИОНАЛНИ СЪСТАВКИ:
Специални соли, Киселини, Цитрати, др. (Jungbunzlauer – Австрия).
Консерванти, Подсладители,
Витамини, Масла др.
office@orion-vm.com
www.orion-vm.com
тел.: 0335 948 96
ул.Крайречна №4
Карлово 4300
ORION

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/

„ПИЛКО" ЕООД
Производство и преработка на пиле месо
7200 Разград,
Индустриална зона, П.К. 181
тел.: 084/ 66 10 86; 66 10 87
факс: 084/ 66 10 92
e-mail: pilko@mbox.digsis.bg

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 снакс 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
бул. „България" № 98
Тел.: 02 983 24 22
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 Bulgaria
https://bg.coca-colahellenic.com/

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/

КАЧЕСТВО ОТ ГРАДИНИТЕ НА ДЕРОНИ
DERONI
1991
Кулинарно Майсторство
ОТ 1991
Централен офис:
6300 Хасково, бул. "Съединение" 86
Тел.: 038 66 11 67 ; 038 66 11 68 ; Факс: 038 536 901
deroni@deroni.com www.deroni.com

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

Професионална гимназия по хранителни технологии и техника
Подготовка на кадри за хранително-вкусовата промишленост, фармацията 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/

Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - Троян
ТРОЯН
Производство на хляб и хлебни изделия, козунаци, погачи, дюнерпитки
гр. Троян, п.к.5600
ул. Ген. Карцов №387
факс: 0670 62518
e-mail: troyahleb@abv.bg
тел. за заявки: 0670 62762
моб. тел.: 0884 851 478

ПИКАНТ
Производство на месни кулинарни заготовки – порционирани, замразени, готови за директно влагане, с насоченост конвектомати, скари и фритюри в търговски вериги.
ISO 9001:2008.
Варна, ул. „Лиляна Ставрева" 8,
Произв. база: бул. „Хр. Смирненски" № 33,
тел.: 052/511 479; 511 480;
тел/факс:052/511 437

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

Melli GEL
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

САЛОН ЕООД
Производство на хлебни и сладкарски изделия, локуми, халва, филиран бадем, филиран фъстък, фондан.
1000 София
Магазин: ул. Гургулят 27,
Цех: ул. Орчо Войвода 8 Б
Тел.: 02 952 26 25, 02 955 62 20
Факс: 02 955 63 05
e-mail: salon@mb.bia-bg.com
web: bg-salon.com

БългарЛук ООД
сушени зеленчуци и подправки
www.bulgarluk.com

Кремио ЕАД
myday
Производство на мляко и млечни продукти
www.myday.bg

Medovina
Производство на медени сладки, бисквити, курабии и други
e-mail: medovina_ltd@abv.bg
www.medovina.bg

ГАБРОВСКИ ПЕСТИЛ
от сини сливи
СЪЗДАВАМЕ ЕМОЦИЯ!
Марино България ЕООД
гр. Габрово, ул. Батак 31
0887 395 208 • info@gabrovskipestil.com
gabrovskipestil.com

Time for opportunities – rethinking business models

Consumer trends are changing, plants are becoming more flexible, portfolios broader. BrauBeviale showcases solutions along the entire value chain of the beverage industry – from innovative ingredients and smart process technologies to sustainable packaging concepts.

Now is the time to actively shape opportunities – visit BrauBeviale



All Beverages. One Future.

The international trade fair for the beverage industry.

Brau Beviale

10–12 November 2026

Exhibition Centre Nuremberg

YONTEX

BB-26_General_200x290mm_PRINT_EN_H0xwCDI0.indd 1 07.08.26 15:42