

8/2017

ХВН®

www.fpim-bg.org

**ХРАНИТЕЛНО-
ВКУСОВА
ПРОМИШЛЕНОСТ**

Опаковката
ли!
Че то е
много
просто...

Опаковки
за храни
и напитки
с вложена
допълнителна
функция



Бъдещето на
безопасността
на храните:
революцията
е на прага ни



Международни
изложения

**08-11
НОЕМВРИ**

**ИНТЕР
ЕКСПО
ЦЕНТЪР**



БУЛПЕК



МЕСОМАНИЯ



СИХРЕ

**СВЕТЪТ НА
МЛЯКОТО**



**САЛОН
НА
ВИНОТО**



**ИНТЕРФУД
& ДРИНК**



Gelato | Сладкарски изделия | Шоколад | Пекарски изделия | Кафе

WOW

Sìger

ufi
Approved
Event

Най-сладката работа

20|24.01. 2018 г.
RIMINI Expo Centre
ИТАЛИЯ

39-ти международен панаир
на бранша за занаятчийски Gelato,
сладкарски изделия, пекарски
изделия и кафе

www.sigep.it



Gambarini&Muti

В СЪТРУДНИЧЕСТВО С:



СПЕЦИАЛНИ СЪБИТИЯ



Световна купа по
италиански сладолед
8-мо издание

Платинен спонсор



ОРГАНИЗИРАНО ОТ:

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**

A merger of
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza

За информация и заявки за безплатни ВИП КАРТИ, моля, свържете се с: Expo Business Partners Ltd.
Mr Chavdar Gorchev - Тел. +359 899 19 09 61 - office@expobusinesspartners.net

Съдържание

Година LXVI
Брой 8/2017

2017 – законодателна активност и нарастваща зелена тенденция	5
Опаковката ли! Че то е много просто...	10
Дигитализацията не е самоцел	13
Опаковки за храни и напитки с вложена допълнителна функция	14
По-добрите решения на МУЛТИВАК	18
Бъдещето на безопасността на храните	19
Традиция, добри практики и високо качество	23
Богата съпътстваща програма в ИЕЦ	24
СПГТ с нова придобивка	26
Пилешки яйца богати на интерферон бета	29
Създаване на специализирани лиофилизирани храни от биволско месо с подобрен мастнокиселинен състав	30
Биологична активност на гроздови семки	36
Борса	39
Бизнессправочник	40



5



14



Фирми, представени в броя:

**Интер Експо Център
Порше БГ
Мултивак
Лактина
Лесафр
ЦСБ Системс България
Биоком Трендафилов
SIGEP
ARST
Орион Матеев
Изофлор
Булекспертс
Технокон
Омега Ж
Артемис
Дерек
ФНТС
Дюсена**

*Companies represented
in the issue*

**ARST
Biocom Trendafilov
Bulexperts
CSB Systems Bulgaria
Derek
Diusena
FSEU
Inter Expo Center
Izoflor
Lactina
LeSaffre
Multivac
Omega G
Orion Mateev
Porsche Bg
SIGEP
Technocon**

Здравейте, уважаеми читателю,



Този път ще започна с една покана от миналия брой – Заповядайте на нашия щанд по време на есенните изложения на отрасъла в Интер Експо Център от 8 ноември, да споделим мисли, да се абонирате по преференциалната тарифа за списанието или да си купите полезна за вас книга. Ние ще бъдем в Централно фоайе, вляво, Зона медии. А на втория ден, 9-и ноември, ви очакваме на връчването на наградите от Националния конкурс за най-добра опаковка Приз Пак 2017. Това хубаво събитие ще бъде от 12,30 часа в Централното фоайе на ИЕЦ!

И ако е вярно, че по-големите събития в живота стават своеобразни репери в календара ни, то тази година спокойно ще може да използваме поредните изложения в ИЕЦ като отправна точка в работата си – преди изложението и след него. Защото сигурно много от изложителите в пълните зали ще могат да споделят: ...след изложението работата ми много нарасна (най-искрено им го пожелавам!), а хилядите посетители ще разкажат: ...до изложението не знаех, че имаме толкова развита хранителна индустрия.

Но, както се казва – ще поживеем, ще видим... Само дето много ми се иска да съм прав в тези съждения, защото сбъдването им ще бъде полезно за всички. Нали?

А за нас, от списание ХВП, ще бъде полезно да продължим общуването със стотиците читатели и хилядите ни интернет потребители, за които работим. Ние ще се стремим да информираме за актуалните тенденции в развитието на отрасъла по света. Ще следим и събитията у нас, въпреки че тях вие си ги знаете, а пък ние ги отразяваме и в месечния си е-бюлетин. Ще се опитваме да сме ви полезни с организирането на бизнес пътувания, които да ви помогнат да обогатите практиката си с нови идеи и бизнес контакти (виж стр.42), ще ви каним на практически курсове и дискуссионни срещи, ще продължим да даваме поле за изява на хранителната ни наука, от която също бихте могли да почерпите знания и идеи...

Тази година имате и възможност за избор – традиционен хартиен вариант или модерен електронен вариант на списанието. Преценете сами, кое ще ви бъде по-приятно да четете и го отбележете в Талона за абонамент, който ще ни изпратите.

А сега приятно четене и довиждане в Интер Експо Център!

**Петко Делибеев,
главен редактор**



Месомания
08-11.11.2017

Интер Експо Център, София
зала 1, щанд 1A5

Колко разбира Вашият софтуер от месо?

Нашият много.

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

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

2017 - legislative activity and rising green trend	5
The pack! That it is very simple ...	10
Digitization is not an end in itself	13
Food and beverage packaging with added function	14
MULTIVAK's better decisions	18
The future of food safety ...	19
Tradition, good practices and high quality	23
Rich accompanying program at the IEC	24
Chicken Eggs with Interferon Beta	29
Creation of specialized freeze-dried foods from buffalo meat with improved fatty acid composition	30
Bioactive compounds of grape seeds	36
Exchange	39
Businessguide	40



Редакция:

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

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

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

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

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

Адрес на редакцията:

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

Печат „Дайрект сървисиз“ ООД
www.directservices.bg

Препечатването е разрешено с позоваване на източника.
Редакцията не носи отговорност за съдържанието на рекламните и PR материали.
Мнението на редакцията не винаги съвпада с мнението на авторите на статиите.
Абонамент чрез Български пощи, „Доби прес“, РП.

АБОНИРАНЕ В РЕДАКЦИЯТА ПРЕЗ ЦЯЛАТА ГОДИНА !



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

Editorial board:

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

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

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

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

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

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

Printing: Direct services Ltd.
www.directservices.bg

2017 – законодателна активност и нарастваща зелена тенденция

Опити за законодателни промени без окончателно решение. Нарастващо търсене и предлагане на биопродукти. Може би това е краткото обобщение за картината в хранително-вкусовия отрасъл през 2017 година.

Нов закон, стар закон

През 2016-а стана ясно, че производителите и търговците на храни ще работят по нови правила, тъй като Министерството на земеделието и храните е готово с пакет проектозаконови, разработени заедно с браншовите организации в хранителната индустрия. След поредица от обсъждания в крайна сметка този проект до края на 2016 не стигна до окончателно гласуване в Парламента.

През август т.г. от правителствения пресцентър съобщиха, че **Министерският съвет ще внесе в Народното събрание проект на нов Закон за храните, с който се цели засилването на контрола по качеството на храните и повишаването на сигурността на потребителите.** Проектът предвижда налагането на глоба или имуществена санкция от 2 до 4 хил. лв. за тези, които произвеждат и продават храни в нарушение на Закона. Същата глоба ще се налага и при използване на добавки, ароматизанти и др., които не са разрешени при производството на храни или са в по-високи от определените в европейските регламенти количества. Предвидено е и създаването на Национален съвет по храните, който ще координира държавната политика в сектора. Превозните средства, които транспортират храни от неживотински произход – брашно, хляб, хлебни и сладкарски изделия и др., както и обектите за производство, преработка и дистрибуция на храни ще подлежат на регистрация според новия закон. С него ще бъде забранена и рекламата на генетично модифицирани храни и храни, за които има нормативно въведени ограничения за употреба от деца. Народното събрание обаче все още не е гласувало и този проект.

Междувременно БСП внесе за втори път в парламента проект за промяна на Закона за храните, според който търговските вериги трябва да продават определен процент български стоки. Освен фиксиран процент български храни в големите вериги според вида стока – над 70% за

вино и млечни продукти, над 50% за плодове и зеленчуци и между 25 и 50% за месо, в проекта се предлагат и други мерки: още по-къси срокове за разплащане с доставчици – до 10 дни, затягане на контрола и солени санкции за неспазване на разпоредбите.

Идеите очаквано се приветстват от браншовите асоциации на български производители, а против са тези на търговците, както и ресорните институции. Комисията за защита на конкуренцията (КЗК) излезе с официално отрицателно



АРСТ ООД



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



„Арст“ ООД
6000 Стара Загора,
кв. „Индуриален“
ул. Промислена
тел.: +359 42 601 477

търговски отдел тел.: +359 42 601477

факс: +359 601471

office@arstood.com

http://arstood.com



ПОСЕТЕТЕ НИ В ЗАЛА 2, ЩАНД А9
ИНТЕР ЕКСПО ЦЕНТЪР, 8-11.11.2017

BIO KOM
TREDAFILOV

www.biokom-trend.com

БИОКОМ ТРЕНДАФИЛОВ ЕООД

Сливен, ул. „Стефан Караджа“ 38А

тел./факс: 044/624 777

e-mail: sales@biokom-trend.com

BiO Finder

BiO Jet Enzy Jet PLUS

BiO Cip TensiO Cip

**ЕНЗИМНИ ПРЕПАРАТИ
ЗА ЕКСПРЕСНО И ЕФЕКТИВНО
ОТКРИВАНЕ НА БИОФИЛМИ**

БИОФИЛМИ - ОТКРИВАНЕ ЗА СЕКУНДИ,
ЕЛИМИНИРАНЕ ЗА МИНУТИ!



Compact Dry™

**ГОТОВИ ЗА УПОТРЕБА СУХИ СРЕДИ ЗА ЛЕСЕН
МИКРОБИОЛОГИЧЕН КОНТРОЛ НА ТЕЧНИ
И ТВЪРДИ СУРОВИНИ И ПРОДУКТИ**

БЪРЗ МИКРОБИОЛОГИЧЕН КОНТРОЛ
НА ПЛЕСЕНИ И ДРОЖДИ

за **72ч.**

УНИКАЛНА СИСТЕМА С:

- БАКТЕРИЦИДНО
- ФУНГИЦИДНО
- СПОРОЦИДНО
- ВИРУСОЦИДНО
- ИНСЕКТИЦИДНО ДЕЙСТВИЕ

/срещу летящи и пълзящи
насекоми, кърлежи/

>> Nocomax

Третира помещения
от 500 до 20 000м³

>> Nocospray

Третира помещения
от 10 до 1 000м³

НОВО

- >> ПРЕВЕНЦИЯ**
- >> ЗАЩИТА**
- >> ПРОВЕРКА**

EnSURE

**ЕКСПРЕСЕН ХИГИЕНЕН
И МИКРОБИОЛОГИЧЕН КОНТРОЛ**

- >> Експресен хигиенен контрол на повърхности
и води - **Ultrasnap, Supersnap и Aquasnap**
- >> Експресно измерване на ОБМ, E.coli, Coliform
и Enterobacteriaceae - **Microsnap**
- >> Измерване на ензима алкална фосфатаза
в мляко - **Zymosnap**

new

Compact dry YMR



Единият от продуктите на компанията FRUNU (от Fruits и Nuts) – три вида натурални плодови рула – комбинация от изсушено плодово пюре, сурови ядки и различни подправки, беше отличен от най-голямата анализаторска компания в областта на хранителните иновации – Innova Market Insights. Тя е класирала FRUNU в топ 10 на продуктите, които задължително е трябвало да бъдат видени по време на най-голямото европейско изложение за snacks храни – ISM, в Кьолн, Германия, в края на януари. Продуктът бе поставен и в топ 4 на най-значителните нови продукти от категорията „Здравословни храни“ в рамките на второто по големина европейско изложение за храни ANUGA в Кьолн, което се проведе от 7 до 11 октомври т.г., съобщи от компанията.

С отличие от ANUGA си тръгна и производителят на сладка и конфитюри „Цима-99“. Той представи нова серия здравословни продукти – четири желета, които комбинират различни плодове със семена на „суперхраната“ чия и са изцяло натурални. Наградената комбинация е портокал и джинджирил с перлички от чия, която може да се използва и за дресинг за салата.

В тазгодишното 34-то издание на ANUGA участваха рекорден брой изложители – повече

от 7400 компании от 107 страни. В конкурса за иновация се състезаваха над 2300 продукта от цял свят, от които журито селектира 67.

От България претенденти за наградите за иновация бяха седем компании с общо 25 продукта. Освен „Престиж-96“ и „Цима-99“ това са „Смарт органик“ (десертите Roobar), „Лукерия“, „Дъ бейкърс“, производителят на оризови бисквити „Нухелт“, „Кармела 2000“.

И за да сме в крак със злободневият деня, не може да пропуснем последната, „маслената бомба“ на Асоциация „Активни потребители“. Ще видим какво ще излезе и от нея, но някак си се натрапва факта, че при всички подобни акции на мушката са само наши производители. Ами ако купуваме, „...краварката в левия ъгъл“?

Убедени сме обаче, че изложенията, които ни очакват в Интер Експо Център, ще покажат една истинска картина на нашата ХВП, която въпреки всички трудности, от вътрешен и от международен характер, върви напред. Поне такъв извод се налага от пълните зали на Експо Центъра в София. Доскоро!



1303 София
ул. Балкан 7-9Б
тел.: 02/931 00 57
факс: 02/931 07 42

Проектиране, технология, монтаж и сервиз на оборудване за хлебарство, сладкарство, пакетиращи машини, силосни стопанства и макарони

Опаковката ли! Че то е много просто...

Обръщаме ли достатъчно внимание на този извънредно важен в днешно време атрибут на нашата храна и напитка?

Като че ли все още опаковката е проблем, недооценяван достатъчно от отрасъл ХВП у нас. Всъщност, колко важна е опаковката, какви проблеми тя може да разреши и какви проблеми създава, бяха част от темите на Научно-практическата конференция, посветена тази година на темата **„Съвременни тенденции в опаковането на храни и напитки за тяхната безопасност и екологичност на опаковките“**. Организирана от Кооперация ХВП за трети път, тя вече е неразделна част от набиращия все по-голяма популярност Национален конкурс за най-добра опаковка Приз Пак.

Но да се върнем на Конференцията, която събра представители на повече от 20 фирми, производители на храни и напитки, на опаковки и материали за опаковане. Трябва да се отбележи и интересът, който проявиха и специалисти от ведомствата, наблюдаващи и отговарящи за от-

расяла. Тук е мястото да цитирам част от приветствието към конференцията, поднесено от името на доц. д-р Янко Иванов, директор на Центъра за оценка на риска в хранителната верига:

„...Вярвам, че дискутираните теми, изключителната им актуалност, обмяната на опит и идеи ще позволят да намерите отговор на много въпроси от Вашата практика и да обогатите професионалните си знания.

Убеден съм, че на днешния форум ще бъдат поставени въпроси и предложени решения относно повишаване качеството на материалите и предметите, предназначени за контакт с храните, чрез което да се гарантира безопасността на храните, за които те са предназначени, както и че ще се дискутират и конкретни мерки за реализиране на тези цели. Тази конференция ще даде възможност за ползотворна дискусия между компетентните органи, научните организации и бизнеса.“

И наистина, интересните теми, представени от специалисти от БАБХ, МОСВ, ЦОРХВ, НЦОЗА, Нов български университет и Института по целулоза и хартия не само обогатиха познанията, но и предизвикаха дискусии по наболели актуални теми, свързани с опаковките. Проблемите за миграцията на вещества от опаковката към храната, съдържаща се в нея, а оттук и проблемите за лабораторното обслужване и възможностите на нашите лаборатории, както и за стойността на извършваните от тях услуги. Не бе подмината и болната тема за кофичките за кисело мляко, като



Д-р Димитров от МЗХГ в поредното си включване в дискусията





Lesaffre Bulgaria е лидер на българския пазар за
индустриална свежа и инстантна мая.
Също така е вносител на висококачествени миксове и
подобрители за хлебопроизводството.
Ние разработваме нашите продукти повече от 160 години,
за да бъдем винаги в услуга на нашите партньори.



Представяме ви новите миксове за
пълнозърнест хляб, със съдържание на
чия и лен, спелта или оригинална
комбинация от ръжени и овесени ядки.
С тях ще пригответе вкусни и полезни
хлябове за вашите клиенти.

НОВО

Можете да ни откриете
на изложението
БУЛПЕК в Зала 2, щанд В4.
Ще ви очакваме!



Лесафр България ЕООД
Гр. София, Бул. Искърско шосе 7, сграда 6, офис 1
Телефон: +359 2 873 14 39 | Факс: +359 2 873 14 21
E-mail: office@lesaffre.bg
www.lesaffre.bg | www.zamayata.info | www.pechiva.bg



Анжела Христова показва различни интересни новости за кетъринг обслужването



акцентът бе поставен върху необходимостта да се съобразяваме с динамичното развитие на науката и практиката в наши дни. Дискутиран бе и въпросът за миграцията при хартиените опаковки и за тенденциите за нейното намаляване.

Активното и компетентно отношение по провокираните от презентациите въпроси на д-р Димитър Димитров, държавен експерт в дирекция „Политики по агрохранителната верига“, проф.

Йордан Гогов, експерт по безопасността на храните, д-р Румяна Йорданова от БАБХ, доц. Валентина Багдасарян от НЦОЗА, Антон Пейчев от МОСВ, както и на присъстващите специалисти от практиката, превърна форума в наистина полезна и обогатяваща среща между експертите от държавните структури и от производството.

Голям интерес предизвикаха и презентациите, свързани с опаковките за храни и напитки с сложна допълнителна функция, както и тези, предназначени да придадат на храните и напитките вид на красив подарък. Силно впечатление направиха и представените от Анжела Христова, член на УС на Националната академия по опаковане, най-нови тенденции, идващи предимно от скандинавските страни, при опаковките за полуготови храни, както и за кетъринг обслужването.

Данните от интересно проучване за отношението на потребителя към опаковките на храни и напитки, изнесени и коментирани от проф. Гогов сложиха интересен и полезен за всички акцент на финала на Конференцията. Много от присъстващите проявиха интерес и към същността и характера на конкурса за най-добра опаковка Приз Пак, като подчертаха навременността и ползата както от конкурса, така и от конференцията, обогатила ги с информация и провокирала интересни идеи за тяхната бъдеща работа.

Петко Делибеев

ФНТС ВИ ПРЕДЛАГА

КОМПЛЕКСНИ УСЛУГИ:

Специалисти-консултанти за разработване на проекти, свързани с технологични иновации, финансова политика, патентна защита и гр... Федерацията на научно-техническите съюзи ще ви осигури конферентни и изложбени зали, симултанна техника, отлични възможности за провеждане на вашите събития, промоции, коктейли.

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

ЗАПОВЯДАЙТЕ ПРИ НАС!



Зала №4



Зала №3

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

Цените са без ДДС !

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

Национален дом на науката и техниката

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

Дигитализацията не е самоцел



Надслови като Индустрия 4.0 и Smart Factory са повсеместни – независимо от бранш и размер на фирмата. Управителният съвет на CSB в лицето на д-р Петер Шимицек обяснява в интервю, какво разбира той под оптимизация на процеси, какво е положението около дигитализацията в сектор храни и напитки и защо за в бъдеще анализите на данни от вида Big Data ще стават все по-важни.

CSB гарантира като никой друг ИТ-специалист оптимизацията на процесите. Каква концепция следвате?

Да, оптимизацията до известна степен е локализирана в нашето ДНК: първоначалната идея за навлизане в процесите, тяхното оптимизиране, приложение съгласно ИТ и предаването им на потребителя годни за употреба, важи и днес все още за CSB. Ние правим това, което можем добре и естествено следваме мотото да намерим оптималното за всички нива. За да се постигне тази цел наистина трябва да се анализират и подобрят всички налични области вкупом. Само в общата сума може да се постигне най-голям ефект – във фабриката и в офиса. Например няма никакъв смисъл, ако снабдяването и производството функционират отделно, това дори е контра продуктивно. Затова и ние подходиме принципно в пълната последователност за оптимизиране – Снабдяване, Производство, Процеси и Маршрути. А и оптимизацията продължава все по-нататък, защото изискванията на нашите клиенти нарастват, а с тях и нуждата им от ИТ.

В този контекст надслови като дигитализация, Индустрия 4.0 и Smart Factory са важни. Как изглеждат нещата около прилагането на тези концепции в хранително-вкусовия сектор?

Едно е сигурно: няма начин да се заобиколи дигитализацията на фирмените процеси. Много предприемачи знаят, че съответните инвестиции средносрочно не само се изплащат, но дори предопределят дали за в бъдеще ще съществува бизнесът. Вземете само примера EDI: това междувременно вече е основна предпоставка за съвместна работа с търговията. И наистина, ние наблюдаваме как хранително-вкусовият сектор става все по-отворен, а също и по-смел, когато става въпрос за свързване в мрежа и дигитализация. Но и перспективите са примамливи: чрез дигитализация могат да се намалят разходите във всички нива по веригата на създаване на добавена стойност и да се подобри качеството. Вниманието заслужава практически ориентираният курс на предприятията. Дигитализацията за тях не е самоцел, а възможност да станат по-добри.

Каква роля играе CSB по пътя към дигиталната трансформация?

Като доставчик на софтуер ние се виждаме като „enabler“ (англ. фактор, двигател – б.р.) на дигитализацията. Чрез комбинацията от софтуер, хардуер и консултиране подготвяме нашите клиенти за Ин-

дустрия 4.0 и така те са с гарантирано бъдеще. При това нашата ERP-система е централната нервна система, ако може така да се каже. Или повратната точка с данни, където всичко се съединява. Това започва още при основните данни, защото ако няма надеждни основни данни, няма смисъл да помисляте за дигитална трансформация. Данните са горивото.

Съвсем актуално ние разработваме специални уеб приложения за нашата нова версия, за да могат клиентите ни също така да използват CSB-System мобилно и на път с компютър, таблет или смартфон. Например ще има dashboards (англ. панел, табло – б.р.) за продажби, финанси и производство, от които ще може да се получава определена информация и KPIs (ключови показатели за ефективност). Това улеснява работата на служителите в отдел Продажби, отдел Контрол и на директорите, подобрява също така продуктивността и ефективността. Освен това имаме нов конфигуризатор на процеси за още по-бързото имплементиране на стандартизирани процеси и добри практики като снабдяване, производство и оптимизация.

Тема ли е вече Big Data за Вашите клиенти?

Естествено зависи от това, какво се разбира под понятието Big Data. При един от нашите големи клиенти ние дневно обработваме приблизително 225 000 складови завеждания и 135 000 завеждания на количества от доставки. Тук вече бих казал, че се касае за Big Data. Но трябва да знаем, че Big Data не функционира от само себе си. Защото за разлика от автоматизацията на една производствена линия, която сравнително бързо предоставя измерими скокове в ефективността, Big Data трябва дългосрочно да бъдат внедрени в стратегия. В крайна сметка въпросът е, как да се използват и прилагат получените от данните познания? Ясно е обаче, че съвсем скоро основен фактор за успеха ще е така да се подобряват данните от собственото производство, та дори и до глобалните пазарни данни, че от тях да се извличат устойчиви бизнес решения.


CSB-System



ЦСБ-Систем България
ул. Преслав 19, 4000 Пловдив
тел: 032/646370, факс: 032/648-988
e-mail: info.bg@csb.com
www.csb.com

Адам Стеч е член на ръководството на CSB-System в Полша и е отговорен за продажбите на браншови решения за хранителната индустрия в Европа

Опаковки за храни и напитки с Вложена допълнителна функция

гл. ас. д-р **Иванка Добрева-Драгостинова, НБУ**

Проектирането на изделия за пакетиране на храни и напитки с вложена допълнителна функция или така наречените интерактивни опаковки са една от съвременните тенденции в дизайна. Разбира се, много фактори предопределят интереса към такъв вид изделия. Основните са от една страна – стремежът за търсене на начини за по-екологосъобразен подход при проектирането, производството, потреблението и оползотворяването на опаковките, и от друга – все по-силната конкуренция между производителите на стоки и желанието за спечелване на потребителския интерес.

Голяма част от тези опаковки са насочени към по-младите потребители и децата, които са по-отворени към иновативните решения и по-лесно биха могли да бъдат „грабнати“ от нестандартния подход и закачките, скрити в начина на опаковане. За сметка на вложената допълнителна функция, тези изделия в много от случаите са с усложнена конструкция и технология на производство, не рядко изискват и влагането на повече, по-качествени и скъпи материали в сравнение с масовите опаковки. Като се има предвид и по-ограничената потребителска аудитория, опаковките с допълнителна функция все още намират по-ограничено приложение на масовия пазар, произвеждат се в по-ограничени серии и обикновено оскъпяват продукта, който е опакован в тях.

Въпреки тези особености, интерактивните опаковки представляват особен интерес както за дизайнерите, така и за производителите и потребителите.

Наблюдават се няколко основни вида:

■ Едни от най-разпространените са опаковки, които съчетават две функции – да предпазват стоките и да служат за тяхното съхранение при употреба, сервиране или приготвяне.

Обикновено това са хитроумни решения за еднократна употреба, които предлагат на потребителя удобство и естетическа наслада, свързана с консумирането на съдържанието. В сполучливите решения е помислено за всичко и те определено носят удовлетвореност от покупката и водят до оценяване на дизайнерската идея и създаване на доверие и уважение към фирмата, която ги предлага. При конструирането им са отчетени динамиката на съвременния живот и важноста на комфорта, както и постигането на този комфорт с минимален разход на време и усилия от страна на потребителя.





В проектирането на опаковки с вложена допълнителна функция може да открием освен интересни хрумки и атрактивни, привличащи клиентите решения и една насока за развитие на дизайна на опаковки, която би била в състояние да превърне опаковката от основен фактор в изразходването на суровини и превръщането им в отпадък, в продукт, който да намери своето осмислено, пълноценно и дълготрайно приложение.

Използвани източници:

http://hisheji.lofter.com/post/1cabebb0_8b61efe

<http://www.ambalaj.se/2008/10/12/wine-packaging/>

<http://www.notcot.com/archives/2008/02/y-water.php>

<http://www.packagingoftheworld.com/2016/03/pepsi-light-dumbbell.html>

<http://www.thedieline.com/blog/2012/6/24/student-spotlight-mighty-nuts.html>

<https://alizu2.blogspot.bg/2013/04/14-designer-bottles-that-break-mould.html>

<https://www.bnt.bg/bg/a/chinii-ot-pshenichni-tritsi>

<https://www.trendhunter.com/slideshow/fruit-and-vegetable-packaging>

www.lavazza.com/en/lavazza-world/design/

От редакцията:

Материалът е представен на Третата Национална научно-практическа конференция „Съвременни тенденции в опаковането на храни и напитки за тяхната безопасност и екологичност на опаковките“, организирана и проведена от Кооперацията ХВП в рамките на Националния конкурс за най-добра опаковка „Приз Пак 2017“.



По-добрите решения на МУЛТИВАК

От 8 до 11 ноември 2017 г. на изложение СИХРЕ 2017, провеждащо се в Интер Експо Център София, „МУЛТИВАК България“ ще представи ефективни опаковъчни решения за ресторанти, хотели и кетъринг компании. Наред с компактните настолни камерни машини към експонатите ще бъде показано и оборудване за нискотемпературно готвене във вакуум.

Камерна машина С 200

е изключително гъвкава по отношение на мястото на инсталация заради своите компактни размери. Тя е професионална опаковъчна вакуумна камерна машина с високо качество на опаковането и здравина на корпуса. Камерата ѝ е с големи размери – 465 x 355 x 150/220 mm – и затова е подходяща за опаковане на по-големи продукти. Работата с **С 200** е лесна, както и почистването и сервизното ѝ обслужване.



От гамата Baseline камерни машини ще бъдат представени **Р 300** и **Р 200**. Камерна машина **Р 300** е по-големият от двата модела. Тя е настолна машина, която не заема голямо пространство. Моделът осигурява икономично производство на висококачествени вакуум-опаковки. В допълнение към нея може да се инсталира уред за обгазяване, ако е необходимо хранителните продукти да се опаковат в модифицирана газова среда. **Р 300** има просторна камера с размери 420 x 425 x 170 mm. По този начин тя предлага висока производителност и е подходяща

за опаковане на по-големи продукти, както модел **С 200**. Използването на помпа с мощност 20 m³/h осигурява ефективно опаковане.

Модел Р 200 е значително по-компактен от **Р 300**. Тя е предназначена за по-малки по размер хранителни продукти, тъй като камерата ѝ е с размери 305 x 300 x 110 mm, но опакова също така течности, например сосове, супи и т.н., защото разполага със специална наклонена плоча. С този Baseline-модел може да работи дори и необучения персонал в ресторанти, хотели и компании за кетъринг. Подходяща е също и за домашна употреба.



За нискотемпературно готвене

във вакуум специалистът в опаковането ще предложи sous vide

оборудване – термостат и вана. Ваните на MULTIVAC могат да бъдат с различен обем: 27, 44 или 58 л в зависимост от големината на професионалната кухня, за която са предназначени.



Термостатите **MV1** на MULTIVAC гарантират поддържането на константна температура с максимални вариации до $\pm 0,03^{\circ}\text{C}$. Когато желаната температура на готвене е настроена и достигната – тя може да се поддържа в продължение на часове, като прегаряне е невъзможно, а разходът на електроенергия е минимален в сравнение с ползването на конвектомат. С термостатите на MULTIVAC се гарантира, че температурата във всяка една точка на продукта е една и съща. В допълнение към термостатите и ваните се предлага набор от аксесоари за по-добро и организирано готвене – хоризонтални и вертикални решетки, топчета за поддържане на температурата и др.

Заповядайте на щанд С8, зала 6 на Интер Експо Център – София.
www.multivac.bg



Бъдещето на безопасността на храните: революцията е на прага ни

Боб Честър

Как ще изглежда най-добрата практика за безопасността на храните след пет години, в светлината на технологичните разработки?

Макар да съм добре запознат с процесите в бързоразвиващия се хранителен сектор, по време на конференцията на NSF International¹, проведена в Лондон през февруари 2017 г. под надслова „Еволюцията среща революцията“, аз останах смаян от мащаба на до голяма степен позитивната промяна, която ни носи технологията. Това наистина е революция. По думите на Том Честнът, глобален вицепрезидент на NSF International за храните, „в момента ние не можем да я видим, но след време ще гледаме на 2017 година като на отправна точка за хранителния отрасъл“. Това е моментът, в който иновациите, възприемани като нишови разработки за най-ентусиазираните, се трансформират в индустрия за масовия пазар и в потребителски инструменти. Към 2036г. ще има един трилион взаимно свързани устройства с 10 милиарда потребители и приходи в размер на 20 трилиона долара, но ако смятате, че 20 години са дълго време, мога да ви уверя, че има ужасно много теми за размисъл дори и по отношение на идните пет години.

Предизвикателствата пред днешните брандове са много и сложни. Те трябва да отговорят на изискванията, свързани със запазването на потребителското доверие, да съответстват на нормативните императиви, да гарантират защитата на бранда и да носят корпоративни социални отговорности в най-разнообразни сфери. Като минимум това означава необходимост от усърдна работа в областите на безопасността и качеството на продуктите, на хранителните им свойства, сигурността по веригата на доставките, благополучието на животните, етичната страна на търговията и устойчивостта. В същото време технологичната промяна се ускорява. През последните няколко години станахме свидетели на появата на „големите данни“ (big data), прогностични анализи (predictive analytics), интернет на нещата (internet of things), роботизирана работа, три- и четириизмерно принтиране, проследимост на ДНК и изотопи, геномни модифициране, редактиране на генома и тъй нататък. Някои от тези новости допринасят за сложността при управлението на риска, докато други могат да ни помогнат да менажираме по-ефективно рисковете по веригата на доставките. За целите на този материал съм подбрал едва три иновации, които вече оказват влияние върху подхода ни към безопасността на храните и защитата на бранда: преносимата технология, прогностичните анализи и алтернативните източници на протеин. Има и много други, като се започне от научни техники за верифициране произхода на хранителните продукти, разяснени от Стюарт Уайтхед от Oritain, и се стигне до новия стандарт



¹ NSF International – Независима акредитирана организация, която разработва стандарти, тества и сертифицира продукти и системи в сферата на общественото здравеопазване, производството и търговията на храни и околната среда – б.р.

Как ще се свързват помежду си тези и другите подобни устройства в рамките на *интернет на нещата*? Най-вероятно чрез други иновации, подобни на Проекта Луун на Google ([Project Loon](#)): захранвани от Слънцето балони високо в стратосферата, на разстояние не повече от 40 мили един от друг, които осигуряват високоскоростна връзка за цялата планета. От своя страна, със същата цел Facebook планира да използва захранвани от Слънцето дроне.

Прогностични анализи за безопасност на храните

Капацитетът на света да съхранява и обработва данни е нараснал до точката, в която изкуственият интелект изпреварва човешкото мислене и данните могат да се измерват в зетабайтове. А там, където разполагате със значителни данни, можете и да предвиждате бъдещите резултати с една разумна увереност. Прогностичните анализи вече намират масово приложение в други сектори, например застрахователно дело, управление на полетите и обществена политика, и – подобно на случая с преносимите технологии – хранителната промишленост се включва на един относително късен етап.

Във Великобритания, макар броят на хранителните компании да нараства бързо, а потребителските оплаквания да се увеличават с приблизително същия процент, броят на служителите, ангажирани с налагането и поддържането на хигиената на храните спада с цели 15 процента. Как бихме могли да гарантираме безопасността

на нашите граждани? В Чикаго властите са доказали, че прогностичните анализи могат да предскажат точно кога има сериозен риск дадено хранително предприятие да се провали на одит за безопасност на храните и по този начин да позволят предприемането на съответните превантивни действия.

В NSF International сме разработили наш собствен прогнозиращ модел „СМАРТ прогнозиращо планиране“ (SMART Predictive Scheduling), за нуждите на сектора за търговия на дребно и услугите, свързани с храните. В момента той се намира в процес на бетестване с реални данни на клиентите, предхождащ официалния му дебют, планиран за догодина. Моделът залага на основан на алгоритъм подход за подпомагане планирането на одити на база вероятността практиките в даденото хранително предприятие да доведат до сериозен риск в предстоящите месеци. Това изцяло преобръща традиционния подход на одитиране – през определен интервал от време и в реакция на вече възникнал проблем – и дефинира бъдещето на този процес. Новият метод предлага по-гъвкав, проактивен и – което е особено важно – превантивен подход към безопасността на храните, улесняващ различни типове интервенции

Онова, което носи нови възможности обаче нерядко носи и проблеми, и тук технологията не прави изключение. Нарастващата сложност и власт в човешките ръце вменява огромна отговорност на всички нас. Разработчиците на изкуствени интелекти се притесняват особено много за социалната отговорност.



NATURAL COLORANTS, FLAVORS, AND RAW MATERIALS FOR THE FOOD INDUSTRY

"ОРИОН - Матеев" ЕООД е създадена 1992г. в гр. Карлово.
Повече от двадесет години фирмата е на българския пазар и консултира фирми производители от различни браншове на ХВП.

НАТУРАЛНИ ОЦВЕТТЕЛИ - ПЪЛНА ГАМА:

ЖЪЛТИ: E100 - Куркумин, E101 - Рибенославин, E161b - Лутеин, E172

ОРАНЖЕВИ: E160a - Каротеноиди; E160b - Апазо; E160c - Паприка; E160d - Ликопен

ЧЕРВЕНИ: E120 - Кармин, E162 - Червено цвекло (Бетанин), E172

ВИОЛЕТОВО - ЧЕРВЕНИ: E163 - Еноцианини

ЗЕЛЕНИ: E140/E141 - Хлорофили

КАФЯВ: E150 - Карамели

ЧЕРЕН: E153 - Растителен въглен, E172 - Железен оксид

БЯЛ: E171 - Титаниев диоксид

Оцветители - натур. и синтет. (вода, масло разтв., диспер.)
Аромати (пълна гама - течни, прахообразни)
Подсладители, консерванти, функц. съставки
за ХВП от Европа и Азия.

Contacts:
Kralrechna 4 Str.
Karlovo, 4300, Bulgaria
Tel: 359/ 335 / 9 48 96
Fax: 359/ 335 / 9 35 26
e-mail: office@orion-vm.com
www.orion-vm.com

ORION

Традиция, добри практики и Високо качество

*Над 40 фирми и земеделски
производители присъстваха на
събора в Луковит*

Събитието има вече история и организаторите на-
трупаха достатъчно опит. Все пак всяко начало крие
изненади, като се започне от метеорологичните и се
премине през чисто практическите проблеми, кои-
то са неизбежни, както за организаторите, така и за
участниците.

Септември бе благосклонен и дари просторния
площад със слънце и макар, че остави облаци, не пус-
на даже капка дъжд, което бе част от прекрасното на-
строение на посетителите, които навлязоха в шатри-
те още преди да се разположат фирмите-участници.
Естествено всичко започваше с търсенето на добрия
вкус от „едно време“.

Уважение към авторитета и качеството

Съборът започна с музика и веселие в очакване на
официалното си откриване. Естествено първи пред
множеството застана домакинят на това национално
събитие кметът на община Луковит Иван Грънчаров.
Той се обърна с приветствие и благодарност към учас-
тниците и гостите на събора, след което даде думата
на министъра на земеделието, храните и горите Ру-
мен Порожанов, който заяви: *И сега като министър,
и преди като директор на Държавен фонд „Земеде-
лие“ съм отстоявал интересите на производителите
и преработвателите на мляко. Не може да не сме
горди, че и днес България доказва своята традиция
за високо качество и неповторим вкус на млечните
продукти. Този събор е един връх в успешните стъпки
на производителите и млекопреработвателите...*

Инж. Димитър Зоров, председател на УС на АМБ,
като организатор, домакин и участник се обърна към
всички, за да приветства усилията на екипите, които
реализираха това очаквано от бранша и Общината
национално събитие. директорът на Държавен фонд
„Земеделие“ Живко Живков поздрави АМБ за успеш-
ното участие в проекти по преработката на мляко,
пое ангажимента Фондът да бъде отворен към про-



ЦЕНИ ОТ
18 ЛЕВА
НА М²

ХИГИЕННИ ПОДОВИ РЕШЕНИЯ



**ПРОИЗВЕДЕНО ВЪВ
ВЕЛИКОБРИТАНИЯ**

Системите **CONREN** са подходящи за използ-
ване, като подови и стенни покрития в широк
спектр от индустриални среди, химически
производствени зони, предприятия за прера-
ботка на храни и напитки, млекопреработва-
телни предприятия, производствени цехове и
складове, като осигуряват изпълнение на за-
ложените норми от Наредба № 1 от 26 януари
2016 г. за хигиената на храните.



**Аквасол: ниска степен на миризма, лесно за
полагане епоксидно покритие за подове и стени.**



**Конгрин: високо устойчиво противоплъзгащо
покритие.**



**Хидротейн: високоустойчива полиуретанова
замазка.**

**Това са само част от нашите
продуктови решения**

ПОЛИУРЕТАНОВИ ХИДРОИЗОЛАЦИИ:

Rooftex PF

е студено прилагащ се
компонент, не съдържащ смоли, влагоизолиращ,
модифициран в 100% полиуретанова еластична
мембрана. Продуктът може да бъде използван за
водоизолиране на покривни пространства, мокри
зони и др.

За повече информация посетете нашия
интернет сайт www.bulexperts.com или се
свържете с нас на телефон +359 888 777 619.
E-mail: office@bulexperts.com



► блемите на производители и преработвателите на млякото.

С много емоционално слово към множеството се обърна областният управител Георги Терзийски, който сподели, че съборът е съкровище на общината, както и златното съкровище намерено в тези земи, което Луковит представя в чест на празника.

Генералният директор на БНТ Свят и региони, г-жа Екатерина Генова, отбеляза сериозният принос, който АМБ, като партньор на БНТ 2 и БНТ Свят, дава за развитието на всички кампании, свързани с предлагането на висококачествени български хранителни продукти на родния пазар. *Млечният път на България идва от вековете, но днес той започва от Луковит и ние сме професионално горди, че сме неизменна част от тази прекрасна традиция, да купуваме българското* – каза в заключение г-жа Генова.

Още много приветствени думи към участници и организатори се изрекоха, след което официалните гости направиха своята традиционна обиколка и разговаряха с участници в изложението. Споделени бяха много проблеми и бяха поставени редица въпроси, които вълнуват хората в тяхната всекидневна практика като производители и преработватели. Министърът и директорът на фонд „Земеделие“ поеха ангажименти за съдействие и помощ в бъдещата работа на бранша.

Факт, отбелязан от мнозина, бе присъствието на млади хора като участници в събора, което вдъхва оптимизъм и увереност, не само за присъствието на младите, но и за това, че те се насочват към перспективни области, сами търсят място за реализация, учат се професионално, и искат да се развиват.

Събор без състезание бива ли? Журито на Втория кулинарен конкурс „МЛЕЧНИЯТ ВКУС“ с председател **д-р Теодора Саракостова от ЦОРХВ при МЗХГ определи победителите:**

Категория „Млечен продукт“:

Първо място – Домашно краве мляко на Таня Стоянова от Луковит

Второ място – Домашно сирене и кашкавал на Маргарита Щерева от Дерманци

Трето място – „Бял мъж“ на Йорданка Танкова от Дерманци

Категория „Ястие с млечни продукти“:

Първо място – Пита с мляко на Цветелина Матева от Мандра с. Горан

Второ място – Млечна торта на Йорданка Велчева от Петревене

Трето място – Баница на Цветанка Цокова от Румянцево

Класираните на първо място в двете категории получиха и уред за приготвяне на кисело мляко от фирма „Лактина“ – производител на български пробиотични закваски.

И сега вече амбициите са още по сериозни – съборът да е част от програмата на председателството на България на ЕС и да присъстват и представители от съседните страни. Дано стане, иначе меракът и млякото са налице!

Богата съпътстваща програма в ИЕЦ

Изложенията МЕСОМАНИЯ, СВЕТЪТ НА МЛЯКОТО, БУЛПЕК, САЛОН НА ВИНОТО, ИНТЕРФУД & ДРИНК и СИХРЕ се превърнаха в най-голямото бизнес събитие в българската столица. Тази година се очаква посетителите да надхвърлят 22 000 души, което гарантира едно успешно провеждане на бизнес форума. За всички тях от 8 до 11 ноември ще бъдат на разположение 6-те зали на Интер Експо Център с обща площ 16 000 кв. м. Повече от 450 фирми ще представят продукти и иновации на най-високо ниво. За поредна година Интер Експо Център и пет браншови организации - Асоциацията на месопреработвателите в България, Асоциацията на млекопреработвателите в България, Националният браншови съюз на хлебарите и сладкарите, Националната лозаро-винарска камара и На-



ционалната асоциация Хотел Ресторант Кафетерия обединяват усилия и създават условия за бизнес.

Интересът на чуждестранните участници ежегодно е провокиран от добрите възможности за делови контакти, които предоставят изложбите, фактът, че на едно място намират среща всички сектори на хранително-вкусовата промишленост и хорека индустрията, и не на последно място общото положително развитие на пазара в сектора.

Този интерес се провокира и от богатата съпътстваща програма. България се готви за европейското си председателство в началото на 2018 г. В тази връзка ще се организира Форум „Българските биопродукти по време на българското председателство на съвета на ЕС“.

Кулинарията е висша форма на изкуство, създаваща култура на хранене. Затова с интерес се очаква най-престижното състезание за професионални готвачи Bocuse d'Or и GastronomiX – кулинарен форум за професионалисти, в който утвърдени български и световни авторитети в професионалната кухня и ресторантьорството предават знанията и опита си на свои колеги.

По време на Международен пица шампионат ще може да се наблюдават пицари от България, Италия, Франция, Испания, Полша, Русия, Румъния, Сърбия, Англия, Германия и други държави, които ще покажат своите умения в три основни категории: класика и наполетана, креатива и романа и пица акробатика.

Съпътстващата програма се допълва от състезание за любителите на напитките от кафе – Български бариста шампионат. Майсторите на кафе продуктите творят „чудеса“ за небцето и очите. 10 от най-добрите български баристи ще премерят сили, като победителят ще спечели титлата Български бариста шампион за 2017 г. и правото да представлява страната ни на Световните финали в

Италия през 2018 г.

МЕСОМАНИЯ, СВЕТЪТ НА МЛЯКОТО, БУЛПЕК, САЛОН НА ВИНОТО, ИНТЕРФУД & ДРИНК и СИХРЕ са изложбите, които могат да се похвалят като най-мощното бизнес събитие, за който и да е сектор на икономиката в българската столица и второто по големина в България. Двустранни срещи в рамките на Българо-румънски бизнес форум създават нови партньорства. Презентацията на тема Шоколад и вино ни отвеща по тайнствените стъпки на шоколадовото изкушение и любимата напитка – посвещаване на аудиторията в секретите на тяхното съчетаване.

Дегустация под мотото „Здрави и силни от малки“, организирана от Съюза на преработвателите на плодове и зеленчуци, ще покаже на най-малките посетители колко полезни и вкусни са плодовете и зеленчуците.

Конференцията Kosher & Halal Certifications: a passport to export, организирана от Гръцката международна бизнес асоциация ще запознае специалистите със спецификите на този вид производство.

Вниманието към една от най-актуалните теми в хранителната индустрия – опаковката, ще намери своето изражение във връчването на наградите на Националния конкурс „Приз Пак 2017“.

И разбира се, не на последно място трябва да споменем и Конкурса Златен медал с диплом за качествени и оригинални пазарни продукти и/или адитиви, който тази година ще отбележи своето десето издание.

Очакваме Ви на най-големия бизнес форум в Югоизточна Европа от 8 до 11 ноември в Интер Експо Център – София.

Новини за изложенията следете в сайта - <http://food-exhibitions.bg>





Дюсена

Производство
на халва и тахан



Страхотен вкус, неповторимо качество!

Дюсена ООД, Димитровград, тел. 0887 667068, 0391 62428
www.diusena.com e-mail: diusena@abr.bg

СПГТ с нова придобивка



През октомври ръководството на Софийска професионална гимназия по туризъм представи ремонтирана и обновена учебна работилница по готварство. Новата придобивка стана възможна благодарение на Национална програма „Осигуряване на съвременна образователна среда“, модул



„Модернизиране на системата на професионалното образование“, а като съфинансиращ партньор по проекта е фирма „ВГ“ АД – хотел „Маринела“.

На хубавото събитие присъстваха инж. Магдалена Станулова – главен експерт в Дирекция „Професионално образование и обучение“ в МОН, инж. Златка Иванова – старши експерт в РУО София-град, представители на хотел

„Маринела“, „Гранд хотел София“, хотел „Арена ди Сердика“, хотел „Триада“ и други базови обекти на училището, учители и ученици. Почетен гост на събитието бе инж. Васил Гъдев, дългогодишен директор на Гимназията.

Инж. Антоанета Джонева, директор на гимназията, поздрави гостите и направи кратка презентация за дейностите по проекта.

Всъщност ние от КООП ХВП вече сме запознати с възможностите на новата база. Само няколко дни преди официалното, ние направихме неофициалното ѝ откриване със серия от курсове за работа с айсинг и техники за рисуване върху захарно тесто. Големият интерес към темата и най-вече

към преподавателката, доведе отново от далечна Норвегия при нас Нели Йосефсен – един невероятен човек и творец. Почти две седмици тя накара момичетата във Варна и София да се откъснат от ежедневието си и да се потопят с нея в магията на захарното изкуство. Дните преминаха в много смях, добро настроение и творческо вдъхновение. Веселите „строителки“, както ги нарекох, си тръгнаха с по една построена къщичка от айсинг, изцяло направени медени бисквитки и красива ръчно изрисувана торта. А сега, както на Оскарите, нека да благодарим и на фирмите Ремко БГ, Хитрини, Тита кейк и Куки Буки без чиято помощ организацията по курса нямаше да бъде на това ниво.

Разбира се, признателни сме и на Гимназията и затова при откриването на работилницата много ме стоплиха думите на ръководството на Гимназията, когато ми казаха „Не се притеснявай, вече имаш работилница!“. Благодаря ви колеги, благодарим и на всички вас момичета, че се включихте в това невероятно изживяване!

Виолета Георгиева



Меморандум за сътрудничество В името на потребителя

Изпълнителният директор на Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ) д-р Дамян Илиев, председателят на Комисията за защита на потребителите (КЗП) Димитър Маргаритов и председателят на Федерацията на потребителите в България (ФПБ) проф. д-мн Йовчо Топалов, чл. кор. на БАН, подписаха Меморандум за сътрудничество и съвместна дейност. След полагането на подписите се състоя и пресконференция на тема: „Да спрем фалшивата информация към българските потребители“.

Целта на документа е сътрудничество и взаимопомощ между държавните институции и Федерацията на потребителите в България, които се ангажират да работят за по-всеобхватната и ефективна защита на потребителските права на гражданите. Основен акцент на съвместната инициатива е по-добрият

надзор на пазара на храни, безопасността и качеството на предоставяните обществени услуги. Чрез сътрудничеството ще се работи за минимизиране на негативното влияние върху потребителите от публичното оповестяване на непроверена информация за опасни и некачествени храни на пазара.

Изпълнителният директор на БАБХ, д-р Дамян Илиев, подчерта, че с този меморандум може би ще се промени информационната среда, потребителите биха могли да знаят истински факти. „Ние като институция понякога изпадаме в ситуации да коментираме или да легализираме хора, които нямат компетенции и възможности да дават информация, което довежда до паника сред потребителите“, добави още той.



Лактина ООД е съвременна биотехнологична фирма със седалище в град Баня и основна дейност разработване и производство на съвременни биологични продукти.



Изоларат се екологично чисти щамове от домашно приготвени млечни продукти и от природата за производство на пробиотици и закваски.



Екипът на фирмата е от учени и специалисти с богат професионален опит в разработване и производство на лиофилизирани пробиотици и стартерни култури. В микробиологичния и физикохимичния център на ЛАКТИНА ООД се извършват:

- Производство на микроорганизми;
- Микробиологични и физико-химични анализи;
- Изолане и характеризане на нови щамове;
- Научни разработки на продукти и технологии.



Лактина ООД: Баня 1320, ул. София 101,
тел.: (02) 997 75 08; 0885 670 637;
office@lactina-ltd.com





Учени от 15 държави в УХТ

Качеството на храната, иновации в науката, техниката, технологиите и биотехнологиите анализираха на двудневна научна конференция с международно участие в Университета по хранителни технологии. Сто и дванадесет делегати, сред които чужденци от 15 държави, презентираха над 130 научни изследвания.

Тазгодишното издание на Академичния форум „Хранителна наука, техника и технологии 2017“ е 64-то поред.

„Безспорно науката и образованието са фактори за растеж и икономическо развитие. Ежегодното провеждане на научни конференции в Университета по хранителни технологии е нашия принос за утвърждаване на водещата позиция на науката и образованието в съвремен-

ния икономически, стопански и духовен живот на страната.“, посочи в приветствието си към участниците и гостите ректорът на Университета по хранителни технологии проф. д. т. н. инж. Кольо Динков.

В четирите тематични направления на конференцията пленарни доклади изнесоха поканените лектори: проф. д-р Рейнолд Карле (Германия) Доктор хонорис кауза на УХТ (Германия), проф. д-р Паскал Деграф, (Франция), проф. д.т.н. Румен Кунчев (Технически университет – София) и проф. Черубино Леонарди (Италия).

С почетен знак и грамота бяха отличени преподаватели от Университета по хранителни технологии, придобили научната степен „доктор“.

Износ на луканка и Вино с Лидл

Продажби за близо 3 млн. лева са реализирали 6 български производители в рамките само на 7 дни от „Балканската седмица“, която Lidl проведе за първи път през лятото на 2017 в свои магазини в Европа. По време на тематичната седмица общо 14 артикула от български доставчици достигнаха до 19 държави в Европа с общо 6 989 магазина.

Баница със сирене, антипасти, сушено филе, овче сирене и бира са сред най-предпочитаните родни продукти в магазините на Lidl в Европа. Така например, в рамките на тематичната седмица, български производител на баница реализира износ, който се равнява на продажбите му в Лидл България за цели 10 години. Успехът на „Балканската седмица“ предопределя и нейното по-нататъшно развитие. Предстои още български артикули да бъдат поръчани за следващото й издание през 2018 г.

„При нас всеки качествен артикул на доказан производител има реалния шанс да излезе на чужди пазари. Възможностите за експорт, които Лидл България предоставя, са няколко вида – постоянен експорт, кампаниен експорт – каквато е „Балканската седмица“, и специфичен експорт за конкретен артикул като например, износа на вино. Всичко това още веднъж затвърждава ключовите предимства, които партньорството с Лидл България дава на българските производители – повишаване конкурентоспособността, дългосрочно и устойчиво развитие и отваряне към нови пазари“, коментира Милена Драгийска, главен изпълнителен директор в Лидл България.

Сред примерите с възможност за постоянен експорт е биволската луканка, превърнала се във

фаворит на клиентите в Германия и Ирландия именно благодарение на успешното партньорство на нейния производител с Лидл България. През декември 2016 г. в двете държави са поръчани над 108 000 бройки от този артикул. Биволската луканка е и първият български продукт, който се предлага под премиум марката Deluxe в Германия. За Коледа 2017 г. Германия и Ирландия отново са заявили бройки, като към тях вече се присъединяват и още 5 други държави с интерес към вкусния български продукт.

Доказателство за възможностите за експорт, които Лидл България предоставя за определени артикули, е и виненият износ, върху който компанията ще постави силен акцент през 2018г. За първи път веригата ще започне да изнася български вина в чужбина – общо 131 000 бутилки вино на стойност 1,3 млн. лв. от 7 български доставчика са поръчани за пазарите в Словакия, Румъния, Полша и Великобритания.

Сериозен шанс да се реализират на чужди пазари получават и продуктите под линията „Родна стряха“. Предстои новите артикули от селекцията да бъдат представени на Lidl Expo за бъдещите „Балкански седмици“. По този начин те имат реалния шанс да бъдат поръчани и от други Lidl държави. Освен с възможностите за експорт, селекцията „Родна стряха“, стартирала през февруари тази година, допринася и за постигането на изключителни търговски резултати и в страната. От старта на линията досега оборотите на включените продукти са увеличени значително. Освен разширяване портфолиото на продукти „Родна стряха“, производителите отбелязват в пъти нараснали продажби като част от продуктовата линия.





Пилешки яйца богати на интерферон бета

Генно модифицираните пилета снасят яйца, в чиито белтъци се съдържа интерферон бета, докладва екип от японски учени.

Трите женски пилета произвеждат достатъчно интерферон бета – използван при лечението на множествената склероза и хепатита, както и при изследванията на вирусите, – за да намалят обичайно високите разходи за направата на този така ценен и скъп протеин, твърди доклад, цитиран от японския национален вестник Йомиури Шимбун (Yomiuri Shimbun).

Ако се окаже наистина ефикасен, този пробив ще доведе до поредното приложение в хода на дългата история на пилешкото яйце и ролята му в съвременната медицина.

Цитираните учени представляват както публични, така и частни групи: Националният институт за авангардни индустриални науки и технологии (National Institute of Advanced Industrial Science and Technology или AIST) в Кансаи, Националната организация за изследвания в селското стопанство и храните (National Agriculture and Food Research Organization) в префектура Ибараки, а също и от централата на Космо Био Ко. (Cosmo Bio Co.) в Токио, информира вестникът.

Разработката се явява продукт от две поколения генетично променени пилета. Гените, произвеждащи интерферон бета, са въведени в клетките на пилешката сперма. Тези клетки са използвани за оплождане на яйца, от които се излюпват мъжки пилета. След това въпросните мъжки пилета биват чифтосвани с женски за получаването на още едно поколение пилета вече с наследени гени.

Така получените женски пилета, носители на гените, снасят ценните яйца със съдържание на интерферон бета в белтъците си, се казва в цитирания материал. Според авторите му феноменът е документиран в разплодна база на Космо Био Ко. в Хокайдо.

Учените обаче признават, че поради строгите стандарти за фармацевтична безопасност първоначалното целенасочено използване на новия източник

на протеини ще бъде за изследователски цели.

Използването на генното инженерство при пилетата с цел разработване на дроги в белтъците е техника, която първоначално беше въведена преди около десетилетие в института „Рослин“ (Roslin) в Шотландия, при което те показаха, че могат да получат интерферон бета, както и миР24 (miR24) – некодираща РНК молекула, намерила приложение в лечението на меланом.

Историята за медицинското приложение на яйцата обаче се простира още по-назад, дори преди генното ин-

женерство.

В продължение на около 70 години грипните ваксини, например, се правели с помощта на милиони пилешки яйца, използвани за целта всяка година. Най-големият пробив в преодоляването на полиомиелита от средата на 20-ти век е дело на Луис Кориел, работещ в Ню Джърси изследовател, усъвършенствал метод за култивиране на човешка кожа и вируси в пилешки ембриони, което проправя пътя пред учени като Йонас Салк, успял за пръв път да манипулира вируса на полиомиелита.

По <https://www.laboratoryequipment.com/>



ТЕХНОКОН ООД
www.technocon.biz

ТРАНСПОРТНИ ЛЕНТИ ОТ КЕЧЕ, PVC, PU
ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО
ИЗРАБОТКА ПО РАЗМЕР,
СЕРВИЗ НА МЯСТО.

гр. София 1220, бул. "Рожен" № 18
Тел.: 02 / 936 03 12, факс: 02 / 938 29 76
E-mail: technocon@abv.bg;
office@technocon.biz



Ammeraal Beltech



uni[®]
chains



Създаване на специализирани лиофилизирани храни от биволско месо с подобрен мастнокиселинен състав

Даниела Митева, Илиана Начева, Красимир Димов,
Пламен Петрунов, Александър Вълчков

Резюме

Създаването на иновативни месни храни с повишено съдържание на полиненаситени мастни киселини е трайна тенденция през последните години, поради все по-високите изисквания на потребителите за консумиране на качествена и безопасна храна. Целта на научната разработка е създаване на диетични лиофилизати от биволско месо за специализирано хранене с добавки на масла и продукти от растителен произход. На базата на получените експериментални резултати са създадени схеми за получаване на обогатени месни храни, с подобрен мастнокиселинен състав. Новите храни се отличават с високо съдържание на ω -3 и ω -6 мастни киселини и оптимално съотношение между тях, което способства за повишаване на хранителните и здравословни им качества.

Ключови думи: специализирани храни, биволско месо, лиофилизация



Creation of specialized freeze-dried foods from buffalo meat with improved fatty acid composition

Daniela Miteva¹, Iliana Nacheva¹, Krasimir Dimov¹,
Plamen Petrunov², Aleksandar Valchkov^{1*}

¹ Institute of Cryobiology and Food Technology, Sofia, Bulgaria

² Military Medical Academy, Sofia, Bulgaria

*Corresponding author: PhD engineer Aleksandar Valchkov, 1407 Sofia, 53 Cherni Vrah Blvd., tel. 0886650352, E-mail: aleksandar.valchkov@abv.bg

Abstract

Creating innovative meat foods with high content of polyunsaturated fatty acids is a steady trend in recent years due to the ever increasing demands of consumers for eating quality and safe food. The goal of scientific development is the creation of dietary lyophilizates buffalo meat for specialized nutrition additives to oils and products of plant origin. Based on the obtained experimental results are set schemes for the preparation of meat enriched food with an improved fatty acid composition. Novel foods are characterized by a high content of ω -3 and ω -6 fatty acids and the optimal ratio between them, which helps to improve the nutritional and health qualities.

Key words: specialty foods, buffalo meat, ω -3 and ω -6 fatty acids, lyophilization

Въведение

Месото и месните продукти заемат важно място в храната на човека и тяхното значение се определя от хранителните компоненти, влияещи в със-

Биологична активност на гроздови семки

доц. д-р инж. Албена Георгиева Дуракова,
инж. Аделина Лазарова Богоева

Резюме:

Гроздовите семки отделени след алкохолна ферментация при вино производството са богати на биологично активни вещества. Редица международни проучвания доказват благоприятния ефект върху човешкото здраве при редовна консумация на продукти, съдържащи гроздови семки. Ежедневната употреба може да се разгледа като преждевременна превенция срещу заболявания като рак, атеросклероза, висок холестерол, коронарна болест на сърцето и др.

Брашното от гроздови семки е с висока антиоксидантна стойност, което е предпоставка за влагането му към широка гама хранителни продукти като обогатител.

В статията е направен преглед върху научни източници потвърждаващи ползите и биологичната активност на гроздовите семки, брашното от гроздови семки и пълномаслени флейки от гроздови семки.

Ключови думи: Грозде, гроздови семки, биологична активност, брашно от гроздови семки, флейки от гроздови семки, антиоксидантна активност.

Bioactive compounds of Grape seeds

Assoc. Prof. PhD Albena Georgieva Durakova^{1*},
Eng. Adelina Lazarova Bogoeva¹

¹University of Food Technologies – Plovdiv, Bulgaria. Department of Process Engineering.

¹University of Food Technologies – Plovdiv, Bulgaria. PhD Student in Department of Process Engineering.

* E-mail : aldurakova@abv.bg

Abstract

Grape seeds – winery by-product, retrieved after alcoholic fermentation, are source rich in bioactive compounds. Several studies reported the favorable, protective and biological effects on human health of regular consumption of products containing grape seeds. Daily use could be considered as premature prevention against diseases such as cancer, arteriosclerosis, high cholesterol, coronary heart disease, and others. Due to the high amount of antioxidants, grape seeds flour would be incorporated into food products as dietary supplement.

The present paper is a review of scientific articles resources confirming the benefits and bioactivity of grape seeds, grape seeds flour and grape seeds flakes.

Keywords: Grape, Grape seeds, Bioactive compounds, Grape seeds flour, Grape seeds flakes, Antioxidant Activity.

Въведение:

Поддържането на добро здравословно състояние и удължаване продължителността на човешкия живот е актуална тема за всяко общество. Разпространеното търсене на биологично активни източници се дължи на доброто им въздействие върху имунната система и положителните ефекти от консумацията им, като превенция от болести [Penny et al., 2002].

Все повече предприятия от хранително-вкусовата промишленост търсят нови идеи за използването на отпадните продукти при производството на вино – гроздовите семки. Те са богати на биологично активни вещества. Това са органични и неорганични субстанции, които макар и в минимални количества могат да окажат положително влияние върху човешкия организъм.

Приблизително 20% при преработката на гроздето е



Уважаеми читатели,

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

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



Работа предлагат:

➤ Лесафр България

Искате да работите във водеща световна фирма и с висококачествени продукти за хлебопроизводството?

Станете част от екипа на LESAFFRE.

Във връзка с разширяването на дейността си в България, Лесафр България търси търговци-демонстратори, специалисти в сферата на хлебопроизводството.

За контакти: 088 739 5830 или office@lesaffre.bg

➤ Refal Sp. z o.o.

27612 Wilczyce k/Sandomierza, Łukawa 80
тел.: +48 15 83 77 033, факс: +48 15 83 77 033
e-mail: biuro@refal.eu, www.refal.eu
Плодове и зеленчуци

➤ ЕКО-ARONIA Agnieszka Chilicka

16 310 Sztabin, ul. Augustowska 13
тел.: +48 399 250 622, e-mail: aronia52@o2.pl
Екологичен сок от арония

➤ „Ремко“ ООД

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

За контакти: 02 957 1147; 02 957 1160

➤ PRONAR Sp. z o.o.

17 210 Narew, ul. Mickiewicza 101 A
тел.: +48 85 681 63 29, факс: +48 85 681 63 83
e-mail: mateusz.daniluk@pronar.pl, www.pronar-recycling.com
Селскостопанска техника, рециклираща техника

➤ „Ивдета Трио“ ЕООД

Търся майстор на баници и маяни закуски. Гарантирани 300 бр./ден целогодишно. Заплащане всеки ден след приключване на работа. Баничарницата се намира в град Хисаря. Тел. ефон За контакти: 0899834366. Таня „Ивдета Трио“ ЕООД. e-mail: diskelowa@abv.bg

➤ GORT Kitchen & Catering Equipment Manufacturer

15 680 Białystok, ul. Produkcyjna 110
тел.: +48 85 662 99 04, факс: +48 85 662 86 42
e-mail: krajewska@gort.pl, www.gort.pl
Мебели и оборудване от стомана за гастрономия

➤ „Елит“ - Бургас

Търся майсторка на закуски и баници.
За контакт: фирма Елит - Бургас
За контакти: тел. 087 776 4838;
e-mail: mimor99@abv.bg

Фирми от Полша предлагат:

➤ AGRAIMPEX Sp. z o.o.

01815 Warszawa, ul. Dewajtis 3,
тел.: +48 664 105 504,
e-mail: r.rokicki@agrainpex.pl, www.agrainpex.pl
Говеждо месо

➤ ALVENA Sp. z o.o.

08400 Garwolin, Mietne, ul. Konwaliowa 1
тел.: +48 509 095 675
e-mail: karolina.gerlik@alvena.pl, www.alvena.pl
Плодове и зеленчуци

**БОЛЕЗНЕНИ
НОКТИ...!?**

ИМА РЕШЕНИЕ !!!

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

**0878109421
www.beautyface-bg.com**



Производство и търговия на суровини и материали за сладкарството и хлебопроизводството

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



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

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



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

АРОМАТИ
Емулсии / Бази (Пълна гама).

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

Консерванти, Подсладители, Витамини, Масла др.

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



GENESIS LABORATORIES

ЗАКВАСКИ ПРОБИОТИЦИ

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



Lactina

НАТУРАЛНИ ЗАКВАСКИ ОТ БЪЛГАРИЯ

www.lactina-ltd.com



aromsa

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

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



ChemOxide Environmental Solutions

КемОксайд ООД

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

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



„Градус-1“ ООД

Производство на пилешко месо и пилешки продукти, разплодни яйца, еднодневни пилета.
Богата гама охлаждени и замразени птични продукти, полуфабрикати, деликатеси и колбаси.

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



ХИДРОХ БЪЛГАРИЯ

ОБРАБОТКА НА ВОДИ

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

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



САЛОН ЕООД

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

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



УХТ, Пловдив

Категория „Биотехнология“
разполага със съвременна апаратура за извършване на:

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

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



АКУМПЛАСТ АД

Широк асортимент от каси за хляб и хлебни изделия, хранителни продукти, месо и колбаси, плодове и зеленчуци, растителни масла, бира, безалкохолни напитки и минерална вода.
Кутии за технологично зреење на бяло саламурено сирене.

Добрич 9300
ул. Свещеник П. Атанасов №20, ПК154
тел.: 058/ 602 793; факс: 058/ 602 792
e-mail: office@akumplast.com
www.akumplast.com

„ДИМИТЪР МАДЖАРОВ-2“ ЕООД

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

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



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

РАДИКОМ

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



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

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

„ЗЕНА“ ООД

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



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

„РАДУЛОВ“ ЕООД

**Газирани,
негазирани
напитки**

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



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

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



ДАТРА ООД

**Представител
на европейски фирми,
произвеждащи
машини и съоръжения
за хранителната
промишленост**

1784 София, бул. „Йерусалим“ 54
тел.: 02 974 05 48, факс: 02 974 08 17
e-mail: office@datrabg.com,
www.datrabg.com



Кулинарно Майсторство
ОТ 1991

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



Хайпро България ООД

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

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

„ПИЛКО“ ЕООД

**Производство и преработка
на птиче месо**

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



Булгарконсерв Руните

**Консервирани
зеленчуци.
Компоти**

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

„ДЖЕМ МАШИНА ИМПОРТ-ЕКСПОРТ“ ООД

**Търговия с пакетиращи
машини за ХВП, линии за
производство на вафли**



7200 Разград, ул. „Бузлуджа“ 5
тел.: 084 661 584, факс: 084 661 584
e-mail: galya_rosenova@gbg.bg

с кооп ХВП в Римини, Италия

18.01.2018 – 21.01.2018 SIGEP RIMINI

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



**Краен срок
за записване
15 ноември 2017 г.**

Повече информация на www.fpim-bg.org/



ДЕРЕК ООД

Сладкари, трябва ли ви кремове и сладоледи с отлично качество и цена, потърсете фирма Дерек.

Възползвайте се от изключителното разнообразие на вкусове и аромати, които се произвеждат и предлагат под запазената марка 

- Крем Тирамису
- Крем Чийз кейк
- Парфе (лимоново, ягодово, малиново с парченца плодове),
- Крем Бавария с различни аромати

- Мус (Ягодов, Малинов, Лимонов)
- Крем Брюле

■ **крем Сладолед (сметанов, ванилов, шоколад, лешник, ягода, боровинка, киви, портокал, банан, ананас, малина, кокос)** – превъзходен италиански стил, пригоден за всякакъв вид автомати за сладолед. Може да се гарнира с крокан, шоколадови парченца или плодове.

Предимства на кремове и сладоледите:

- Фина и стабилна структура;
- Леки и кремообразни;
- Устойчиви на замразяване и размразяване;
- Повишават рандемана.
- Запазват обема.

ДЕРЕК ООД Ви представя оптимални системи за стабилизиране и свързване, предназначени за месопреработвателната промишленост:



- Емулгатори за малотрайни колбаси;
- Шприцващи препарати за шунки;
- Добавки за ароматни и сочни продукти от кайма;
- Антиоксиданти за дълготрайност;
- Аромати;
- Окрехкотяване на прясно месо.

Дерек ООД
Тел.: 073-840 188, 0887 098085
Факс: 073-840 730
E-mail: derek ltd@mail.bg
www.derek ltd.eu

„РАБОТЯГИТЕ“ НА VOLKSWAGEN.

ПРЕФЕРЕНЦИАЛНА
ЛИХВА

от **2.9%**



Специални лизингови условия за Volkswagen Лекотоварни автомобили.

Успешният бизнес залага на надеждни автомобили за работа. Ето защо, Porsche Leasing ви предлага специални лизингови условия за цялата лекотоварна флота на Volkswagen: преференциална лихва от 2,9% и първоначална вноска, стартираща от 10%. Освен това, здравите момчета от Volkswagen идват и с отлични ценови условия за складови автомобили, както и с 5 години гаранция*. Защото знаем, че работата е по-лека, когато до себе си имаш верен партньор.



**Лекотоварни
автомобили**

София, Порше София Изток, 02/ 80 73 400, Порше София Юг, 02/ 42 45 000, Пловдив, Хаас-60, 032/ 94 09 92, Варна, Автотрейд, 052/ 57 07 00, Бургас, Вестауто-М, 056/ 87 42 50, Русе, Хоби Кар, 082/ 50 04 94, Стара Загора, Автохит 2000, 042/ 61 60 46, Велико Търново, Авточийс, 062/ 61 57 77, Плевен, Автотехника, 064/ 88 87 98.

Комбиниран разход на гориво: 9,9-4,8 л 100/км, Комбиниран разход на гориво TGI: 4,6-4,1 кг 100/км, Комбиниран CO₂ емисии: 234-113 г/км. Показаните в изображението превозни средства може да се различават в някои детайли от актуалните, предназначени за България, доставки. Снимката е илюстративна и изобразява допълнително оборудване срещу доплащане. Предложението важи за бизнес клиенти и ограничен брой налични автомобили. *Удължената гаранция е ограничена по пробег до 200 000 км за Caddy, Transporter, Caravelle, California, Amarok и 250 000 км за Crafter. За повече информация можете да се обърнете към вашия дилър Volkswagen Лекотоварни автомобили.

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



По-доброто скин - опаковане.



МУЛТИВАК България ЕООД
ул. „Околовръстен път“ № 251

тел: 02 988 55 00
www.multivac.bg

 **MULTIVAC**
BETTER PACKAGING