

7/2019

ХВН®

www.fpim-bg.org

**ХРАНИТЕЛНО-
ВКУСОВА
ПРОМИШЛЕНОСТ**

Предизвикателствата на химическите опасности в храните



Едно на ум за
Сукралозата

Хранителни
отпадъци
и бизнес

Бизнес-
справочник



международни
изложения

**06-09
НОЕМВРИ
2019**



БУЛПЕК



МЕСОМАНИЯ



СВЕТЪТ НА МЛЯКОТО



ИНТЕРФУД & ДРИНК



САЛОН НА ВИНОТО



#RETAIL SHOW



ФАКТИ И ЦИФРИ 2018*

- ✦ 6 ИЗЛОЖБЕНИ ЗАЛИ
- ✦ 500+ ИЗЛОЖИТЕЛИ ОТ 10 СТРАНИ
- ✦ 1100 ПРЕДСТАВЕНИ КОМПАНИИ
- ✦ 160 ФИРМИ НОВИ ИЗЛОЖИТЕЛИ
- ✦ 23500+ ПОСЕТИТЕЛИ

food-exhibitions.bg ✦

* Информацията е обща за изложби МЕСОМАНИЯ, СВЕТЪТ НА МЛЯКОТО, БУЛПЕК, САЛОН НА ВИНОТО, ИНТЕРФУД & ДРИНК, СИХРЕ

ADDING
VALUE

ВЕЧЕ И С
НАЙ-ДОБРИТЕ
deZaan
КАКАОВИ
ПРОДУКТИ.



deZaan

ПРОДУКТИ НА



Olam
Cocoa

Свържете се с нас днес!

Заедно можем да направим вашите изделия
уникални със специалните ни продукти.

office-bg@kuk.com • www.kuk.com • 

+356 32 947 161

KUK.
ADDING VALUE.

Съдържание

Година LXVIII
Брой 7/2019

Проекти и партньорство с бизнеса	5
Новости	9, 18, 20, 26
Предизвикателствата на химическите опасности в храните	10
Едно на ум за Сукралозата	16
Новото бъдеще за ХОРЕКА сектора	21
Стратегическо партньорство	22
Хранителни отпадъци и бизнес	23
Евровести	27
Цифровизацията като двигател на кръговата икономика	30
По света	31
Брашно от субтропичен плод лукума (<i>Pouteria Lucuma</i>)	32
Празници и трапеза	36
Бизнессправочник	38



Фирми, представени в броя:

АЛЕКСАНДРИС
АНЛ
АРСТ
АРТЕМИС
ГОТИ
ДЖУЛИПАК
ДЮСЕНА
Д-Р ГРОЗЕВА-АРОМСА
ИНТЕР ЕКСПО ЦЕНТЪР
КУК БЪЛГАРИЯ
ЛЕСАФР БЪЛГАРИЯ
МЕЖДУНАРОДЕН ПАНАИР ПЛОВДИВ
ОРИОН – МАТЕЕВ
СТС ПРИНТ
ФНТС
ЦСБ СИСТЕМ БЪЛГАРИЯ

Companies represented in the issue:

ALEXANDRIS
ANL
ARST
ARTEMIS
CSB SYSTEM BULGARIA
DIUSENA
D-R GROZEVA-AROMSA
FSEU
GOTHI
INTER EXPO CENTER
INTERNATIONAL PLOVDIV FAIR
JULLIPACK
KUK BULGARIA
LESAFFRE BULGARIA
ORION-MATEEV
STS PRINT

Здравейте, уважаеми читателю,

В миналия брой споделих, че освен за списанието, работим и по няколко съпътстващи дейности, на които сте **Добре дошли!** Става дума за Националния конкурс за най-добра опаковка „Приз Пак 2019“ и Конференцията, посветена на новостите в опаковането на храни и напитки, както и представянето ни по време на голямото изложение на храни и напитки в Интер Експо Център София, за което също ви каним с Добре дошли на нашия щанд във фойето на Центъра.

Тук искам да благодаря и на фирмите, които приеха нашата покана и се включиха в двата ни поредни броя, посветени на изложението, защото го приемаме като доверие и уважение към списанието. От своя страна ние винаги сме се старали да заслужим това доверие и уважение със своята работа. А ако и Вие решите да се представите чрез нашите страници на изложението, побързайте, има още малко време.

И за да продължим и през следващата година да сме заедно, не пропускайте да се абонирате. Възползвайте се от възможността да го сторите с отстъпка до края на ноември, а също и да си изберете вариант за четене по Ваш вкус – хартия или екран.

Очакваме Ви!

*Петко Делибеев,
главен редактор*



Посетете ни!
6.11 – 9.11.2019
зала 1, щанд 1A5

**Приз Пак 2019
очаква
Вашата най-добра
опаковка...
Вашата най-добра идея
за опаковка,
за да я награди и
покаже на
потребителите**



**Крайна дата за
депозирание на заявките:
15. 10. 2019 г.**

Подобности на www.fpim-bg.org

Колко разбира Вашият софтуер от храни?

Нашият много.

Браншово специфични процеси, интеграция на машини и съоръжения, мониторинг и репортинг, обратна проследимост, управление на качеството и още много. CSB-System е фирменият софтуер за хранително-вкусовия 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?

Projects and partnership with business	5
News	9, 18, 20, 26
Challenges of chemical hazards in food	10
Be careful with Sucralose	16
The new future for the HORECA	21
Strategic partnership	22
Food waste and business	23
Euronews	27
Digitalization as a driver of circular economy	30
Around the world	31
Flour of subtropical fruit Lukuma (<i>Pouteria Lucuma</i>)	32
Holidays and table	36
Businessguide	38



Проекти и партньорство с бизнеса



За никого не е тайна, че един от проблемите на българската наука е финансирането. Това е валидно както за научните институти, така и за ВУЗ в България. Също така не е тайна, че един от начините да се подобри финансовото състояние на университетите е активната им работа по проекти – както научни, така и свързани с подобряване и модернизиране на материалната база. С тези мисли посетих ръководството на Университета по хранителни технологии, с което нашето списание има много добро партньорство и, като че по поръчка, попаднах там в момент, когато се отчиташе поредният проект, изпълнен от университетския колектив. Въпреки напрегнатата ситуация, ректорът и двамата му заместници, занимаващи се с проектите на УХТ, споделиха какво прави Университетът в тази насока.

Естествено, започнахме разговора за научните проекти, с които се занимава чл. кор. проф. Стефан Драгоев, заместник-ректор по научна дейност и бизнес партньорство, който сподели:

В момента имаме много силно развити научни проекти с национално финансиране, като мога да ги разделя на две големи групи – финансирани от Фонд „Научни изследвания“, по различни негови конкурси, включително фундаментални проекти, проекти за млади учени, по програмата „Рила“, а също и билатерални проекти – с Франция имаме проект и с някои други държави. В момента действащи са около 13 проекта. Имаме участие и в три национални научни програми – едната, която тези дни отчетохме, е за млади учени и докторанти. В нея участваха десет наши представители – шест млади учени и 4 постдокторанти. Другите две са „Ретробиотех“ с водещ партньор Тракийският университет в Стара Загора, в която участват два наши колектива от катедра Биотехнология и най-големия проект – Национална научна програма

„Здравословни храни за силна биоикономика и качество на живот“. Общо колективите, които работят са 32 с общо финансиране над 1 млн. лв.

Бих искал да отбележа, че тук вече има един нов вид политика на Министерството на образованието и науката. При нея МОН се комбинира с друго министерство. Идеята е водещи университети да се обединят в общи колективи, да работят в колаборация за постигане на високите цели, които са поставени като резултати за бенефициентите. Целта е да се постигнат социално значими резултати, да се провокира интеграцията и използването на апаратурата и ДМА за научни изследвания, да





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. „Индустиален“
 ул. Промислена
 тел.: +359 42 601 477
 търговски отдел тел.: +359 42 601477
 факс: +359 601471
office@arstood.com
<http://arstood.com>





се постигнат определен брой публикации и участия в световни научни форуми, симпозиуми и конференции, да се реализират определен брой патенти и заявки за полезни модели и да се разгърнат т.нар. научни мрежи, в това число и с браншовите организации, за разпространение на резултатите. По този начин да се повиши първо – качеството на науката; второ – видимостта на нашите автори за световното научно пространство; трето – цитируемостта на българската наука; четвърто – да има реален принос за практиката, за бизнеса и пето – да има оптимизация на средствата, които се инвестират в наука, като политиката е да се повиши процентът от националния брутен продукт за наука, но да се повиши и ефикасността от тези средства.

Проф. д.т.н. инж. Николай Менков, заместник-ректор по проектна и информационна дейност започна разказа си с това, че през тази година е завършен проектът „Изграждане на модерна образователна инфраструктура в Университет по хранителни технологии – Пловдив“, по оперативна програма „Регионално развитие“, който е за три милиона лева:

На обектите, които бяха включени в проекта: Учебни корпуси Блок 1 и Блок 2, е извършено топлинно изолиране на покриви и външни стени съгласно предписанията на енергийните

обследвания. Реконструирана е отоплителната инсталация и е изградена абонатна станция с два котела, работещи на гориво природен газ. Трябва да отбележа, че котлите са от възможно най-добрия енергийно ефективен клас. Убедени сме, че по този начин и хората ще се чувстват по-комфортно, а и ще реализираме сериозни икономии. Трябва да добавим и екологичния ефект, още повече, че така Университетът ще защити и нормата за въглеродни емисии чрез това, което сега правим. Положени са нови тръби за ОВК инсталация по площадките около сградите. Част от осветлението е подменено с енергоспестяващо и е ремонтирана ВиК инсталацията. Обновени са санитарните възли, като част от тях са преустроени, така че да отговарят на изискванията за достъпна среда за хора с увреждания. Осигурена е достъпна архитектурна среда чрез монтиране на платформи за достъп и евакуация на хора в затруднено положение в двата учебни блока и асансьорна уредба към Блок 2. В Блок 2 също така е изградена мултифункционална зала, обзаведена и оборудвана с мултимедийна конферентна система от каквато имаме голяма нужда. Тя е предназначена както за преподаване, така и за различни други събития – академични съвети, конференции, срещи на Асоциацията и др.

През август 2019 г. проектът е официално



XI Национален конкурс за най-добра опаковка „Приз Пак 2019“

Произвеждате храни или напитки...

Произвеждате опаковки...

Това е Вашият конкурс!

Финал на конкурса в Интер Експо Център 6-9 ноември 2019 г.

Не пропускайте и традиционната Национална научно-практическа конференция, посветена на новостите в опаковането на храни и напитки – октомври 2019 г.

За справки и запитвания:

тел.: 02 988 05 89;

GSM: 088 46 46 919;

e-mail: info@fpim-bg.org

Повече информация на www.fpim-bg.org



завършен, след като бе одобрен окончателният отчет и изплатени верифицираните разходи. Той бе на обща стойност 2 958 902,90 лв., от които безвъзмездната финансова помощ възлиза на 2 949 812,05 лв.

Нашият университет е партньор и в изпълнението на проект FoodChains 4 EU по програма ИНТЕРРЕГ Европа. Партньори в него са организации и университети от 5 страни на ЕС. Целта на FoodChains 4 EU е да подобри прилагането на регионалните политики за внедряване на иновации в сектор храни в следните региони: Флеволанд (Нидерландия), Пловдив и София (България), Емилия Романа (Италия), Марамурес (Румъния) и Голям Манчестър (Великобритания). Общият бюджет на проекта е 1 560 512 евро, от които за УХТ са определени 62 644 евро.

И понеже срещата ни се състоя малко след откриване на новата учебна година, не се съдържаш да не попитам ректора на УХТ, проф. д.т.н. инж. Кольо Динков, каква е ситуацията с приема тази година?

Най-общо казано се запазва тенденцията за прием на бакалаври от последните три-четири години. Приблизително еднакъв брой кандидати имаме в Технологичния факултет и отново най-много са кандидатите за Стопанския факултет. В него откриваме нова специалност „Хранене и туризъм“. Новото е, че тази специалност е гранична между туризма и храненето, което е много важно. Другата тенденция, чието начало сложихме преди две години и смятам, че е абсолютно успешна, е това, че обединихме специалности в Технологичния факултет. Оказва се, че през последните години хората имат желание да се обучават по-общо, да изучават неща, които са свързани, а продуктовият принцип на обучение като че ли вече не е достатъчен.

Най-големите ни трудности отново са в „Машини и апарати за ХВП“, за които желаещите са много малко. Подобни трудности имаме и в „Топлотехника“. Така че тенденциите от предните години се запазват. И все пак имаме реализиран прием от 90 процента.

Все по-труден става приемът на магистрите поради това, че няма държавни изисквания към длъжностните характеристики. С изключение на някои държавни институции, където има изискване за магистри, никой друг не прави разлика дали си бакалавър или магистър. А в нашия реален бизнес, понеже има дефицит на кадри, той взема младите хора още докато учат, не ги чака да завършат. Много малко са хората, които трябва да са свободни, за да учат магистратура.

Навярно затова все повече се засилва тенденцията задочното обучение да се пълни и все повече са хората, които желаят задочна форма на обучение. Явно трябва да се върви към някаква компилация между конвенционално и дистанционно обучение. *Продължава на стр. 8* ►



LESAFFRE

— ОТ 1853 —

ПРАВИМ ХЛЯБА ГОЛЯМ



**ЗАПОВЯДАЙТЕ НА ЩАНДА НА
ЛЕСАФР БЪЛГАРИЯ НА
БУЛПЕК В ИНТЕР ЕКСПО ЦЕНТЪР**

**ОТ 6 ДО 9 НОЕМВРИ
ЗАЛА 3 ЩАНД В4
ЩЕ ВИ ОЧАКВАМЕ!**



www.lesaffre.bg



Въпреки тези трудности в УХТ има доста млади хора, които правят докторантури.

В докторантурите имаме в пъти увеличение на броя на докторантите и желаещите да се обучават при нас. Всяка година усвояваме между десет и петнайсет места, правим по две сесии и почти нямаме незапълнени места. Така че тук имаме отчетлив ръст. Което е плюс за Университета, защото все пак това са хора, които би трябвало да са най-мотивирани да идват при нас, а и те са кадрите, на които ние след това разчитаме за попълване на преподавателския състав, за работа по научни теми.

Тук трябва да спомена и това, което преди малко проф. Драгоев спомена – програмите, по които работим дават възможност за допълнително финансиране на докторантите. Т.е. сега има по-големи възможности с включването им в тези национални програми ...

Трябва да отбележа, че в момента по линия на научната дейност, по проекти, финансирани от фонд „Научни изследвания“ и международни научни проекти, ние акумулираме финансиране, което е съизмеримо с държавната субсидия на Университета. А това е един значителен ръст през последните години. Така че по отношение на научната дейност имаме сериозни стъпки напред.

Един от начините за подпомагане на учебното заведение е и създаването на добри контакти с бизнеса в съответната област. Нашите читатели знаят, че през миналата година, по Ваша инициатива бе създадена Бизнес университетска асоциация в хранителната индустрия и туризма (виж. сп. ХВП, брой 8/2018, стр.24). Какъв е ефектът за този едногодишен период?

Трябва да отбележа, че една от големите ползи от това сътрудничество, е осигуряването на възможност за учебно-производствен и

преддипломен стаж на студентите. И макар че не са малко, не мога да не изброя фирмите, които ни помагат най-много: „ВП Брандс Интернешънъл“ АД, спиртна фабрика „Есентика“; „ВП Брандс Интернешънъл“ АД, „Каменица“ АД и „Карлсберг“ АД; „Филикон -97“ АД; „Бонмикс“ ЕООД, „Добруджански хляб“ АД; „Техра“ ЕООД; „Димитър Маджаров“ ЕООД, „Лактина“ ООД, „Млечни продукти Тракия“ ЕООД; „Белла България“ АД, „Месокомбинат Ловеч“ АД, „Тандем В“ ООД, „Димитър Маджаров 2“ ЕООД, „Лалов и Вачев“ ЕООД; „Победа“ АД. Наши преподаватели посетиха научни форуми и специализирани изложения по линия на Асоциацията, проведени бяха презентационни дни в УХТ на фирми, членове на Асоциацията. Представители на фирмите участват при актуализиране и прецизиране на квалификационните характеристики по нашите специалности. Работим по изграждане на съвместни екипи за решаване на научно-приложни проблеми, а също така планираме тематични обучения по актуални за бизнеса проблеми.

Какво е Вашето лично усещане за реакцията на бизнеса към този контакт?

Все още е много кратък периодът от основаването, за да имам някаква по-реална представа за отношението на бизнеса. Но смятам, че от тази инициатива печеливши са всички страни, участващи в този процес. От контактите, които съм имал досега с фирми – членове на Асоциацията, от заседанията на Управителния съвет, смятам, че всички, които участват от страна на бизнеса и от страна на Университета, всички имат положително становище. Давам си сметка, че първата и втората година са Рубикона, който ще покаже дали Асоциацията ще се развива, или ще си остане добро намерение, както много подобни. Засега се чувствам удовлетворен, но виждам, че и отсрещната страна, бизнесът, също ни подкрепя и иска да вървим в тази посока заедно.

Новата мултифункционална зала, в която бе създадена Бизнес университетската асоциация

Петко Делибеев





Нова, ниско-калорийна гама напитки

Производителят на напитки на растителна основа Fentimans лансира във Великобритания нова линия безалкохолни напитки от типа лайт, ориентирана към потребителското търсене на ниско-калорийни напитки. Компанията е избрала три от своите най-добре продавани продукта и е преработила рецептите, за да намали калорийното съдържание на розовата лимонада, леко газираният бъзова и газираният малинова напиток.

Трите продукта са създадени по метод, използван от Fentimans повече от сто години, при който смлените корени от джинджифил и др. растителни съставки се оставят да ферментират в продължение на седем дни.

Новата рецепта за лайт линията на Fentimans не предполага използването на изкуствени подсладители. Всяка напитка съдържа по-малко от 60 калории на бутилка, а захарта е ограничена до 4,8 грама на 100 милилитра.

Ние разбираме, че все по-голям брой представители на нашата аудитория търсят напитки от типа лайт, които запазват вкуса на традиционните си версии, но съдържат по-малко калории – споделя Ендрю Джаксън, маркетинг директор на Fentimans. – Във Fentimans отличният вкус винаги е бил цел номер едно, поради което дълго време работихме здравата върху новите рецепти, за да гарантираме, че можем да предложим по-лека алтернатива на нашите класически напитки, без абсолютно никакъв компромис с вкуса.

Новата лайт серия ще бъде пусната в 250-милилитрови бутилки, предлагани както поединично, така и в опаковки по четири броя.

През последните седмици Fentimans допълни своето портфолио и с нова напитка на база розов джинджифил.

Напитки на растителна основа Protein & Coconut

Производителят на кокосови напитки Harmless Harvest представи нова линия хранителни снаск напитки на растителна основа, наречена Protein & Coconut.

Гамата е произведена на база смес от растителни протеини, включващи грах, слънчоглед и тиква, и се предлага в САЩ в три варианта: шоколад, ванилия и препечен кокосов орех.

От фирмата твърдят, че благодарение на съчетанието на протеин, естествено кокосово масло и фибри тези напитки успешно запълват времето между храненията.

Protein & Coconut надгражда кокосовото портфолио на компанията, като продължава да отстоява неотменимите ни ангажименти в сферата на социалната отговорност и честната търговия в рамките на нашата верига на доставките – коментира Хийтър Кътър, главен вицепрезидент за бранда, иновациите и маркетинга в Harmless Harvest. – Любителите на храни на растителна основа най-сетне получават питейна закуска, която не само има великолепен вкус, но и е балансирана от хранителна гледна точка благодарение на използваните разпознаваеми съставки.

През миналата година в рамките на последния си финансов рунд Harmless Harvest привлече 30 милиона долара, осигурявайки си подкрепата на Danone Manifesto Ventures.

Основаната през 2010 г. компания произвежда биологична кокосова вода, получена посредством микрофилтриране.



Предизвикателствата на химическите опасности в храните

Проф. д-р Йордан Гогов

Основната цел на провежданата политика в ЕС по отношение безопасността на храните е да осигури във висока степен защита на живота и здравето на потребителите. За да се постигне поставената цел е създаден модел, основан на анализа на риска.(8) С въвеждането на Системата за анализ на опасностите и контрол на критичните точки (НАССР) се оценява наличието, характера и въздействието на три вида опасности (биологични, химични и физични) в храните и фуражите, които имат потенциал да предизвикат неблагоприятни здравни последици за съответните консуматори.

Европейското законодателство задължава стопанските субекти в областта на храните и фуражите да гарантират спазването на определените изисквания на всички етапи от производството, преработката, дистрибуцията, съхранението, транспорта и търговията. От друга страна компетентните органи в държавите членки следва да поддържат ефективна система за официален контрол относно спазването на законодателството в областта на храните (19) и да регулират правилата за приложимите мерки и санкции при нарушения на установените разпоредби.

Проведените наблюдения от различни експертни групи в ЕС през периода след влизането в сила на т.н. „Хигиенен пакет“ показват приоритет в регулациите и оценката на биологичните опасности и в по-малка степен на химичните и физични опасности в храните и фуражите.

Какви са рисковете за човешкото здраве, свързани с химическите опасности?

В практиката е трудно да се определи какви са токсичните нива на различните химически вещества в храните. За разлика от инфекциозните агенти, вредните последици от при-



съствието на определени химични вещества в храните са очевидни след дълъг период от време, при което токсичното им въздействие се дължи на тяхното взаимодействие и кумулативен ефект в човешкия организъм. Поради това оплакванията на потребителите от конкретен хранителен продукт на пазара с висока токсичност са много редки. Наличието на химични вещества в храните може да предизвика сериозни смущения във функциите на различни органи и системи. За потребителите най-голямо притеснение предизвиква употребата на пестициди, антибиотици и добавки при производството на храни.

Според експертите в областта на химическата безопасност на храните попадането на химически вещества е възможно на всички етапи от хранителната верига. Един от примерите е какви химически вещества може да се съдържат в печеното кафе. На първо място това са остатъци от пестициди (хептахлор), с които са третирани растенията и се откриват в кафеените зърна. На второ място са екологичните замърсители от почвата (тежки метали), които проникват в зърната и на края – замърсителите, формирани в процеса на печене на зърната (акриламид).

Оценявайки значимостта на химическите опасности в храните и фуражите Европейска-

та сметна палата извърши одит през периода от м. декември 2017 г. до м. май 2018 г. в три държави членки (Италия, Нидерландия и Словения) със задача да установи до каква степен моделът на ЕС за безопасността на храните осигурява защита на потребителите от химически опасности. Целта на одита не е да се извърши повторен преглед на научните оценки по въпросите, свързани с химическите опасности, а по-скоро да установи как функционира разработеният модел за контрол и управление на тези опасности в инспектираните три държави членки на ЕС.

Резултатите от одита са представени подробно в специален доклад до ЕК, публикуван в началото на 2019 г.(21) Одитните доказателства са събрани чрез проверка на документи и събеседвания с представители на Генерална дирекция „Здравеопазване и безопасност на храните“ и Европейския орган по безопасност на храните (EFSA), които, заедно с Европейската агенция по лекарствата (EMA), предоставят научни консултации относно безопасността на храните. Наред с това одиторите са прегледали и анализирали процедурите, насоките, кореспонденциите на ЕК с държавите членки и протоколите от срещите, както външните оценки и одитните доклади. Във всяка една от посетените държави одиторският екип е провел срещи с компетентните държавни органи, бизнес оператори в хранителната индустрия и ключови звена в системите за официален контрол, в т.ч. и гранични инспекционни пунктове. По време на одита е извършена проверка как функционира Системата за контрол и обмен на информация към ЕК и EFSA

за резултатите от проверките и актуалните научни данни. Одиторите са провели и срещи с експерти, които, като част от своята дейност в държавите членки и EFSA, са членове на международни форуми и имат достъп до актуална информация за химическите опасности в областта на храните и фуражите.

Въз основа на събраните доказателства одитният екип прави заключение, че прилаганият модел на ЕС в посетените държави членки е разработен на солидна основа, която включва подходяща структура на управление с разделение на отговорностите между децентрализираните агенции на ЕС и ЕК, което създава условия за разделяне на оценката на риска от неговото управление. В тази връзка особено място заема оценката на различните химически вещества преди да се използват в хранителната верига, както и ясното разграничаване на отговорностите между частния сектор и публичните органи за контрол. Специално внимание е отделено върху спазването на стандартите на ЕС по отношение на вносните храни от трети страни и в каква степен са изпълнени изискванията на Общността за тяхната безопасност.

По време на одита са констатирани някои несъвършенства и предизвикателства относно прилагането на действащия модел за безопасност на храните, в частта за контрола на химическите опасности в храните и фуражите. Одиторите посочват, че законодателството на ЕС за химическите вещества в храните, фуражите, растенията и живите животни все още е в процес на създаване и не е постигната степената на прилагане, предвидена в зако-



5300 Габрово, ул. Индустриална 63А

тел.: 066 817 135; 066 817 145; print.marketing@stsbg.com; <http://www.stsprint.eu>



STSPRINT

Флексопечат на
еднослойни и много-
слойни опаковки за
козметика, фармация,
хранителни продукти,
селскостопански
продукти, ламинатни
фолиа, етикети.



ЗАВАРКА

Натурален микс за оптимална трайност
и автентичен аромат на хляба



Inventis Zavarka е нова концепция, създадена чрез специална технология, при която се комбинират:

- автентичния вкус на зрял квас
- варени брашна и малц
- наkisнати зърна и семена

Резултат от ползването **Inventis Zavarka** е:

- естествено подсилен на вкус и аромат на хляба
- естествено удължаване срока на годност
- гарантирано качество на хляба през целия срок на годност

Повече информация за продуктите ни можете да намерите на: www.lesaffre.bg

LESAFFRE 
Лесафр България ЕООД
гр. София, Бул. Искърско шосе 7, сграда 6, офис 1
Телефон: +359 2 873 14 39; e-mail: office.bg@lesaffre.com
www.lesaffre.bg | www.zamayata.info | www.pechiva.bg

Едно на ум за Сукралозата

Научно съобщение за становище на Германския федерален институт за оценка на риска относно вероятността да се образуват вредни за здравето съединения при термична обработка на храни, съдържащи подсладител сукралоза (E 955)

Сукралозата е подсладител, разрешен в Европейския съюз (ЕС) като добавка в храните с Е-номер E 955. На основание на извършен преглед на научната литература, Германският федерален институт за оценка на риска (наричан по-долу „BfR“) стига до заключението, че когато сукралозата се подложи на температури между 120°C и 250°C, постигнати при производството и приготвянето на храни в индустриални и домашни условия, тя се дехлорира, което вероятно води до образуване на хлорни органични съединения, представляващи възможен риск за човешкото здраве. Тъй като, наличните данни не са достатъчни, за да се направят окончателни заключения, се препоръчва да се избягва печене и пържене на храни, които съдържат подсладителя E 955. Той може да се добавя към храните след термичната им обработка.



От 2004 г. сукралозата е одобрена в ЕС като добавка в храните с номер E 955. Това одобрение се основава на оценка на Научния комитет по храните на Европейската комисия, извършена през 2000 г. Съгласно Регламент (ЕО) № 1333/2008 всички добавки в храните, одобрени за употреба в ЕС преди 20 януари 2009 г. трябва да бъдат подложени на повторна оценка (преоценка). В случая на подсладителите този процес следва да бъде завършен до 31 декември 2020 г. в съответствие с Регламент (ЕС) № 257/2010.

1 Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 година относно добавките в храните, ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 16 – 33.

2 Регламент (ЕС) № 257/2010 на Комисията от 25 март 2010 година за създаване на програма за новата оценка на одобрените добав-

ки в храните в съответствие с Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно добавките в храните, ОВ L 80, 26.3.2010 г., стр. 19 – 27.

Германският федерален институт за оценка на риска извърши оценка на наличните данни за стабилността на сукралозата, когато храни, които съдържат този подсладител се подлагат на висока термична обработка. При тази оценка BfR изследва дали промишлените процеси за производство на храни, съдържащи сукралоза, както и употребата на сукралоза от потребителите при домашното приготвяне на храни, могат да доведат до образуването на вредни за здравето хлорни съединения.

С оглед намиране на отговори на тези въпроси, BfR извършва задълбочено проучване на наличната научна литература – проведени изследвания и данни.

Въз основа на наличните данни, експертите на BfR стигат до заключението, че когато сукралозата се нагрява на температури между 120°C и 250°C, които се достигат при промишлено производство и домашно приготвяне на храни, тя се дехлорира, което вероятно води до образуване на хлорорганични съединения, които представляват възможен риск за човешкото здраве (напр. полихлорирани дибенз-р-диоксини (PCDD), полихлорирани дибензфурани (PCDF) или хлоропропаноли).

Все пак, наличните научни данни не са достатъчни, за да се направят окончателни заключения. От една страна, не е ясно кои токсични продукти се формират и от друга в какви количества, когато съдържащи сукралоза храни се нагряват на температури над 120°C. Освен това, са необходими представителни данни за съдържанието на такива вещества в обработените храни, за да се прецени хранителния им прием (експозицията) в рамките на оценката на риска за човешкото здраве.

В момента Европейският орган за безопасност на храните (ЕОБХ) разглежда сукралозата

в контекста на повторната оценка на вече разрешените добавки в храните, в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 1333/2008 и Регламент (ЕС) № 257/2010. Оценката все още не е приключила.

Поради това BfR препоръчва докато не се публикува окончателната оценка на риска, да се избягва подлагането на висока термична обработка – печене и пържене – на храни, които съдържат сукралоза. Този подсладител следва да се добавя към храните след края на термичната обработка. Препоръката се отнася както за консуматорите, така и за стопанските субекти, които произвеждат или приготвят и сервират храни.

Изготвил: д-р **Светлана Черкезова**,
директор дирекция
„Оценка на риска по хранителната верига“,
ЦОРХВ,
<http://corhv.government.bg/>

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 - Рибофлавин, E161b - Лутеин, E172

ОРАНЖЕВИ: E160a - Каротеноиди; E160b - Анатокси; 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

25 години – безкомпромисно качество на предлаганите машини и услуги. Изключително богат асортимент от машини за всички отрасли на ХВП. Професионален сервиз, коректност и креативност са водещите принципи при обслужването на всеки един наш клиент



RoboQbo е универсален инструмент за работа, който готви, охлажда, концентрира, разбърква, рафинира, смесва всички видове хранителни продукти.

Това е перфектният избор за производство на конфитюри, сладка, мармалади, песто, солени и сладки сосове, плодови сокове, смути, шоколад, сладолед, топинг, кремове, готови ястия, пастети, майонеза, тофу, топени сирена и още, и още.....

Бързината на процесите за концентрация на продукта, извършени само за няколко минути, спестява буквално часове от времето в сравнение с традиционните системи. Резултати от изключително качество със силно подобрени аромати и непроменени естествени цветове на продуктите.

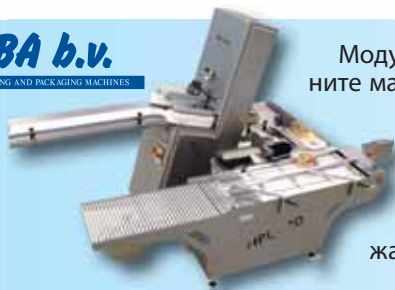


Екструдери, подходящи за производство на бисквити с пълнеж, „grisbi“, маамул, пълнени месни топки, бонбони, сладки от два цвята, лимецови гризини др. Ко-екструдер с винтове за пълнеж, с диафрагмена система за рязане, изработена от сертифицирана неръждаема стомана Aisi 304. Всички части, които са в контакт с храната, включително мембраната, се отстраняват лесно за успешно измиване. Машините са снабдени с устройство за екструзия на тесто с променлива скорост, устройство за инжектиране с променлива скорост, устройство за срязване с временна диафрагма с променлива скорост. Модулният принцип на екструдерите позволява към тях да се свържат различни видове изходящи ленти, както и устройство за автоматично поставяне на продуктите върху тави.



НОВА b.v.

CUSTOMISED SLICING AND PACKAGING MACHINES



Модулни линии за рязане и опаковане на хляб, кифли, рула, франзели. Отделните машини могат да бъдат комбинирани така, че да изпълнят изискванията на клиента и процесът да бъде напълно автоматизиран.

Тъй като всеки клиент има собствени изисквания и всеки продукт е различен, освен стандартните машини за рязане, опаковане и затваряне се предлагат и машини по поръчка.

Лесни за работа, максимална защита и лекота на почистване и поддържане правят тези машини полезни и предпочитани.

Флоу-пак машини за опаковане на най-разнообразни продукти, като хранителни, промишлени или фармацевтични. Проектирани са така, че да предложат висока производителност, гъвкавост и лекота за работа. Всички модели могат да бъдат изработени по специфичните изисквания на клиента. Възможност за работа с напечатани фолиа, поставяне на еврослот, впръскване на алкохол или газ в опаковката, ротационен принтер, сензор за липса на продукт и още много опции.



CARTOMAC
automatic cartoning solutions



Машини за формиране на картонена опаковка и нейното зареждане с продукти.

Предлагат се както единични машини, така и цялостни напълно автоматизирани опаковъчни системи в съответствие с изискванията на клиентите. Гамата от модели продължава да расте и да се увеличава ежегодно, за да даде напълно съвременни и високотехнологични решения за автоматизация на производствата.

Замяна на целофанените обвивки с картон

В хода на инициатива, която според очакванията ще доведе до отстраняването на приблизително 4 000 тона пластмаси за еднократна употреба годишно, Coca-Cola European Partners (CCEP) подготвя замяната на пластмасовите целофани, използвайки за опаковане, с устойчиво добиван картон.

Пластмасовите целофани са по-трудни за рециклиране от редица други пластмаси и на много пазари липсват схеми за разделно събиране, позволяващи тяхното оползотворяване. В резултат на това огромни количества от тези опаковки отиват за депониране във вид на опаковъчен отпадък.

Преходът на CCEP към 100% подлежащ на рециклиране картонен материал, който ще бъде осъществен в рамките на западноевропейския бизнес на компанията, е елемент от фирмения ангажимент, наречен Action on Packaging (Действие при опаковките), целящ към 2025 г. всички опаковки на предприятието да подлежат на рециклиране или повторна употреба.

Джо Френсис, вицепрезидент на CCEP по въпросите на устойчивостта, споделя: *Наясно сме,*



че потребителите търсят по-устойчиви алтернативи на опаковките. Поели сме ангажимент да премахнем всичката ненужна пластмаса за еднократно ползване от нашите продукти и посредством прехода към картонени мултипак опаковки се надяваме да създадем условия хората да се наслаждават на нашите изделия с ясното съзнание, че опаковките им няма да приключат живота си като отпадък, замърсяващ реките и океаните.

През юни 2019 г. Coca-Cola анонсира, че в Западна Европа фирмените брандове Honest, Glaceau Smartwater и Chaudfontaine ще се предлагат изцяло в бутилки, произведени от 100% рециклирана пластмаса (rPET), които заменят 9 000 тона пластмаса първа употреба. Компанията поема също така ангажимент да гарантира, че поне 50% от материалите, използвани за направата на PET бутилки представляват рециклирани пластмаси.

Бутилка за смарт хранене

Подкрепената от Keurig Dr. Pepper компания в сферата на питейните технологии LifeFuels лансира „първата в света“, според фирмени представители, бутилка за смарт хранене, съчетана с приложение за наблюдение на резултатите както в хидратирането, така и на храненето.



Бутилката използва естествено овкусени FuelPods („горивни шушулки“), които при смесване с вода предлагат напитки с разнообразни вкусове, съдържащи също така редица функционални съставки като антиоксиданти и електролити.

Бутилката с вместимост 500 милилитра предлага седемдневен живот на батерията и може да побере до три FuelPods, способни да генерират до 90 различни напитки.

Клиентите могат да използват приложението, за да освобождават и регулират вкуса и силата на всяка отделна напитка, като в същото време то позволява и предварителното задаване и последващо сле-

дене на индикаторите за хидратиране, както и наблюдение на равнището на всеки FuelPod.

Всеки FuelPod може да освободи до 30 напитки, което според представители на LifeFuels ще ограничи значително употребата на пластмасови бутилки за еднократно ползване.

Основателят на LifeFuels, Джонатан Перели, коментира: *Нашата мисия е да помогнем на хората да се почувстват възможно най-добре „отвътре навън“. Без значение дали сте атлет, ентузиаст в сфери като здравословен живот и нови технологии, или просто твърде зает родител, нашата иновативна система за хидратиране е способна да ви помогне да постигнете своите уелнес цели в движение.*

Роб Уолсън-Шнакс, основател и главен технологичен директор, допълва: *От сутрин до вечер нашата патентована система за освобождаване осигурява нужните ви хранителни вещества в момента, в който се нуждаете от тях. Уникалната технология за наблюдение на водата, заложена в бутилката, ще ви напомня да пиете повече вода през целия ден и ще ви позволи да проследите приема на хранителни вещества глътка по глътка.*

Приложението LifeFuels позволява на потребителите да определят вкуса на своите напитки и да наблюдават равнището си на хидратиране.

Новото бъдеще за ХОРЕКА сектора

Динамиката в сектора и ръстът на пазара – решителните показатели за обособяване на първото, след осемгодишно прекъсване, самостоятелно издание на изложение СИХРЕ

Нов формат. Обогаляване на тематичния обхват. И с каузата – създаване на максимално добри условия за развитие на ХОРЕКА сектора. Всичко това е само част от новото лице на изложение СИХРЕ. Българският международен форум, ежегодно обединяващ бранша, ще се проведе за първи път самостоятелно. Това ще се случи от 28 до 31 януари 2020г. в Интер Експо Център.

Кампанията вече е в ход. Промяната в концепцията на изложението цели да постави акцента изцяло върху ХОРЕКА сектора и да разшири спектъра на представените фирми.

Какво налага промените?

Последните издания на СИХРЕ затвърдиха тенденцията за положителния ръст и развитието на ХОРЕКА сектора. Динамичността, с която браншът се характеризира и нарастващият брой услуги, изграждането на нови пазарни ниши, както и светкавичното внедряване на технологии от последно поколение, налагат създаването на една много по-мощна бизнес-платформа от досега съществуващата. Освен това, последното издание през 2018 г., регистрира над 30% ръст на участващите фирми.

Всички тези предпоставки доведоха до нуждата СИХРЕ да се провежда в самостоятелна форма. Ясен показател за нуждата от нов формат е и изключителният интерес на компаниите от България и чужбина, както и на публиката от ресторантьорския, хотелиерския, туристическия и СПА бизнес.

Изложението ще се проведе в четири от изложбените зали на Интер Експо Център. Две от палатите

са ангажирани от компаниите с основна дейност в професионалното кухненско оборудване и посуда, а в останалите две – оборудване за хотели и ресторанти, СПА и фитнес, решения за интериорния дизайн. Разбира се, компаниите ще представят както иновативни продукти, така и софтуерни продукти от последно поколение.

GastronomiX и BOCUSE D'OR

Съпътстваща програма от най-високо ниво. Това бе мнението на посетителите от България и чужбина през 2018г., които бяха свидетели както на представените технологични иновации, така и на демонстрациите на живо. Заявката е съпътстващата програма на СИХРЕ 2020 да надгради достигнатите стандарти до най-високо световно равнище.



Залите на международния форум ще бъдат дом за кулинарното събитие GastronomiX. Известни гостуващи шеф-готвачи от кулинарния свят, които ще вземат участие в него, ще завладеят съзнанието на присъстващите. Изложението ще бъде арена и на националната квалификация за най-престижното състезание за млади готвачи Bocuse d'Or.

Хотелиерски форум

В рамките на изложението ще се проведе и форум, засягащ актуални теми в хотелиерския бранш. Форумът цели да събере собственици и мениджъри както на големи хотелски вериги, така и на различен вид по-малки хотели както за туризъм, така и бизнес ориентирани.

Нов формат. Различно лице. Четири изложбени зали и над 10 000 кв.м. изложбена площ. Такъв ще бъде духът на международното изложение СИХРЕ 2020. От 28 до 31 януари събитието ще изгради професионалната платформа на ХОРЕКА сектора, давайки възможност на компаниите да се срещат със своите партньори и потенциални клиенти. Всички актуални новини за международния форум ще откриете на сайта: <https://sihre.bg/>.

Стратегическо партньорство



От Fazer Group оповестиха, че в изпълнение на ангажиментите си във връзка с повишаване на устойчивостта компанията е установила стратегическо партньорство с финландския стартап Solar Foods, работещ в сферата на хранителните технологии. Партньорството се основава на споделените намерения за съвместни изследвания и развой на протеиновата съставка на Solar Foods, наречена Solein.

Ревизираният през 2018 г. подход на Fazer към проблемите на устойчивостта включва четири цели, чието постигане е предвидено да се случи до 2030 г.: 50% по-малко емисии, 50% по-малко хранителни отпадъци, 100% устойчиво придобити суровини и акцентиране върху суровините от растителен произход.

Посредством новото партньорство Fazer ще се стреми да стане по-устойчива хранителна компания, разработваща и предлагаща решения, които влияят положително върху промените в климата.

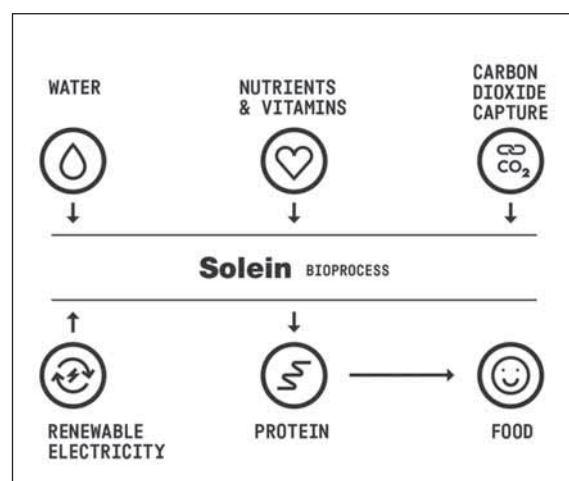
Кристов Витстум, главен изпълнителен директор на Fazer Group, коментира: „Във Fazer ние вярваме в отворените иновации и интердисциплинарното сътрудничество в посока създаването на устойчиви и социално значими решения. Устойчивостта на храните и храненето заема водеща позиция в дневния ред на изследователската дейност на Fazer и ние бихме искали да се наложим като една от фирмите, диктуващи новаторските тенденции.“

Забележителното ни наследство предоставя основата, необходима за предприемането на смели иновации. Партньорството със Solar Foods е великолепен пример за устойчива иновация, която подкрепя Fazer в нашия стремеж да реализираме централната цел

на компанията в тази насока, а именно 50% по-малко емисии до 2030 г.“

Solar Foods разработват Solein, въглеродно неутрален протеин, с помощта на електричество, въглероден диоксид и вода. Производственият му процес е напълно независим от земеделието, метеорологичните и климатичните условия.

От Fazer планират да продължат изследванията върху приложението на тази съставка в хранителната промишленост, като същевременно акцентират и върху провеждането на тестове с цел гарантиране безопасността на включващите ингредиента храни.



От своя страна стартап компанията наскоро си осигури финансиране в размер на общо 3,5 милиона долара под формата на конвертируем заем, чиято цел е обезпечаване на продължаващата разработка на Solein. Освен от Fazer, Solar Foods получи финансиране от Holdix Oy Ab, Turret Oy Ab и Lifeline Ventures.

„Щастливи сме, че имаме шанса да продължим с пълна пара напред и се надяваме да научим много от богатия опит на Fazer в предлагането на нови хранителни изживявания на потребителите“, допълва Паси Вайника, съосновател и изпълнителен директор на Solar Foods.





Хранителни отпадъци и бизнес

Too Good To Go превръща хранителните отпадъци в бизнес: „Това наистина е печеливша концепция“

Съоснователят и главен изпълнителен директор на приложението за хранителни отпадъци Too Good To Go („Твърде хубаво, за да го изхвърлим“) Мете Лике подхожда към устойчивостта като предприемач: *„Захващаме се с проблем, важен за всички, и предлагаме решение, печелившо за всекиго.“*

През този месец Too Good To Go ще отпразнува постигането на важна цел: приложението за хранителни отпадъци ще „спаси“ своето 20-милionoнno ястие от появата си през 2016 г.

Платформата осигурява пазар, който свързва бизнеси, разполагащи с излишъци от храна, с клиенти, желаещи да се „избавят“ от тази храна. Вместо в крайна сметка да се озоват на боклука, излишните храни могат да бъдат закупени на намалена цена и прибрани от потребителите на място в предварително уговорен час.

По думите на Мете Лике Too Good To Go *„създава пазар за онава, което обикновено завършва своя път в контейнерите“.*

Хранителните отпадъци: гледната точка на предприемача

Когато преди четири години Лике пуска Too Good To Go в Дания, идеята е хранителните отпадъци да бъдат атакувани през призмата на предприемаческия подход, обясни самата тя пред делегатите на провела се в Копенхаген Световна среща на върха за храните (World Food Summit). *„Предприемачът ще идентифицира даден проблем и след това*

ще посвети целия си живот на намирането на решение и неговото последващо мащабиране в глобален план.“

Проблемът в конкретния случай е далеч по-сериозен, отколкото си представят мнозина. Според оценки на ООН всяка година човечеството похабява по един или друг начин 1,3 милиарда тона храна, което е приблизително една трета от всички храни, произвеждани за човешка консумация.

Когато чула за първи път тези цифри, Лике била буквално втрещена. *„От всички глупости, които правим, тази ми се стори възможно най-голямата, понеже абсолютно никога няма полза от това. Но когато човек се разрови и си даде сметка за сложността на проблема, нещата започват да придобиват някакъв смисъл.“*





ЕООД „Д-р Грозева - Аромса“

Нашата мисия

Да откликнем на търсенето на аромати и вкус за хранителната индустрия...

Нашата визия

Като водещ производител на аромати Аромса реализира и се адаптира към промените в хранителния сектор, благодарение на своето творчество, богата култура и новаторство...

Пловдив, ул. „Младежка“ 40
 тел./факс: 032/ 64 62 85; 032/ 64 62 86;
 GSM: 088/7629411
 e-mail: boiang@abv.bg
 web site: www.aromsa.net






със специален екип, ангажиран с разработването на образователни материали, съсредоточени върху темата за хранителните отпадъци, които материали училищата могат да ползват напълно безплатно. „Бихме искали също така да се включим по-активно в политическия дневен ред по проблема, за да видим дали бихме могли да станем част от решението и на това ниво.“

По <https://www.foodnavigator.com/>

когато приложението работи с кетъринг ресторанти и пекарни, днес основната категория търговци на дребно, с които формата партнира, са супермаркетите. *„Започваме да растем, но това очевидно е само началото – обобщава Лике. – Това е процес, който отнема време.“*

В момента компанията има 350 служители в Европа, а плановите са до 2020 г. техният брой да достигне 550. Изпълнителната директорка намяква също така, че предстои и експанзия отвъд границите на Стария континент: *Засега не можем да дадем подробности по темата, но смятаме, че имаме какво да предложим за реализация извън Европа – заяви тя пред делегатите.*

В крайна сметка стремежът на Too Good To Go е да бъде нещо повече от успешна пазарна платформа, споделя Лике. *„Нашата визия предполага да дадем възможност на всекиго да предприеме действия за ограничаване на хранителните отпадъци, като по този начин позволим на клиентите ни да станат част от движението.“* Това предполага отделяне на средства за обучение на потребителите в посока промяна на самото им мислене, например във връзка с редуцирането на хранителните отпадъци у дома, както и работа с бизнеса с цел подобряване етикетирането на хранителните стоки.

Стартъп компанията разполага

Дюсена
Производство
на хайва и махан

*Страстен вкус,
неповторимо качество!*

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



ЕК публикува годишен доклад за безопасност на храните

Европейската комисия публикува своя годишен доклад за системата за бързо предупреждение за храни и фуражи (RASFF)

Докладът за 2018 г. относно използването на системата за бързо предупреждение за храни и фуражи показва, че общо 3699 уведомления за рискове от храни или фуражи са били докладвани от държавите-членки до Европейската комисия през миналата година. От тях 1118 са класифицирани като „тревожни“, което показва сериозен риск за здравето, за преодоляването на който операторите на храни или органите на властта се нуждаят от бързи действия.

Афлатоксините в ядките и живакът в риба меч са двата най-често докладвани проблема в храните, проверявани на границата на ЕС и на пазара на ЕС. Както и в предишните години, само малък процент от уведомленията през 2018 г. са свързани с фуражи (9%) и материали за контакт с храни (4%). Също така през 2018г. значителен брой уведомления са свързани с възникване на огнища на хранителни токсикоинфекции, провокирани от *Listeria monocytogenes* в много страни, свързани със замразена царевица. RASFF помогна за проследяване и премахване на засегнатите продукти от пазара.

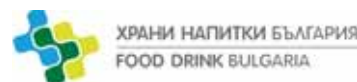
Комисарят Витенис Андриукайтис, отговарящ за здравето и безопасността на храните, заяви: „През 2019 г. се навършват 40 години от създаването на системата RASFF, която се признава в рамките на и извън ЕС, като решаващ инструмент за гарантиране на това храните, пуснати на пазара в ЕС да са безопасни. Проследимостта на храните и, ако е необходимо, бързото изваждане на стоки от пазара са ангажименти, които имаме към потребителите. Повишената активност на мрежата RASFF, както е показано в доклада

за тази година, е потвърждение за засиленото сътрудничество между операторите на храни и съответните органи на държавите-членки, което представлява положително послание за потребителите.“

По <https://ec.europa.eu>



FoodDrinkEurope подкрепя декларацията на CPA



По повод конференцията на високо ниво на Алианса за кръгова употреба на пластмасите (CPA – Circular Plastics Alliance), която се проведе на 20 септември, FoodDrinkEurope¹ от името на европейската хранително-вкусова и питейна индустрия публикува Декларация, с която гарантира, че до 2025г. 10 милиона тона рециклирани пластмасови отпадъци ще бъдат оползотворени в производството на нови продукти до 2025г.

Компаниите-членове на FoodDrinkEurope и европейските браншови асоциации също ще подпишат Декларацията, което прави сектора на храните и напитките

най-големият поддръжник на инициативата.

Хранително-вкусовият сектор отдавна се ангажира с борбата срещу замърсяването с пластмасови отпадъци, както е посочено в Пътната карта на FoodDrinkEurope за отговорно опаковане.

Мела Фреун, генерален директор на FoodDrinkEurope, коментира: „Нашите членове полагат непрекъснато усилия за намаляване на използването на пластмаси в опаковките на храни и напитки и търсят по-устойчиви алтернативни материали, като едновременно с това са готови да използват ресурсите по-ефективно като увеличават употребата на рециклирани пластмасови отпадъци. Съюзът за борба със замърсяването с пластмасови отпадъци ще помогне за постигането на тази цел, като допринесе за подобряване на схемите за събиране, сортиране и

рециклиране в страните от ЕС и гарантира, че качеството на рециклираните пластмаси е високо, за да бъде безопасно използването им при контакт с храни.“

„Най-голямата сила на Декларацията е, че за първи път се обединяват всички участници по цялата верига, свързана с пластмасовите отпадъци, и всички те ще работят за изграждане на европейска кръгова икономика и по-нататъшно справяне с замърсяването с пластмаси – добавя г-жа Фреун. Ето защо призоваваме Европейската комисия да играе водеща роля в CPA, като насърчава участието на всички заинтересовани страни, включително държави-членки и граждански организации, и гарантира синергия и съгласуваност между различните европейски и глобални инициативи, към общата цел.“

По <http://www.fooddrink.bg>

¹ FoodDrinkEurope е браншова организация, обединяваща организации на фирмите в хранително-вкусова промишленост, която е най-големият производствен сектор и водещ работодател в ЕС, с ключов принос за нейната икономика (294 000 компании, 99% МСП, 4,6 милиона служители).

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, 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 300 места, в центъра на София.

ЗАПОВЯДАЙТЕ ПРИ НАС!



Зала №4



Зала №3

Зала, брой места	Само за делнични дни	Делнични дни		Почивни и празнични дни	
	до 2 часа	до 4 часа	над 4 часа	до 4 часа	над 4 часа
Зала №1 (85 кв. м)	119 лв.	225 лв.	310 лв.	275 лв.	390 лв.
Зала №2 (40 места)	109 лв.	205 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)		385 лв.	495 лв.	495 лв.	595 лв.
Зала №105 А (54 места)	99 лв.	195 лв.	290 лв.	245 лв.	340 лв.
Зала №108 (14 места)		69 лв.	89 лв.	105 лв.	135 лв.
Зала №109 (до 26 места)	72 лв.	95 лв.	130 лв.	130 лв.	175 лв.
Зала №302 (14 места/	65 лв.	89 лв.	120 лв.	120 лв.	165 лв.
Зала №312 (до 25 места)	72 лв.	95 лв.	130 лв.	130 лв.	175 лв.
Зала №315 (14 места)		69 лв.	89 лв.	105 лв.	135 лв.

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

София, 1000, ул. „Г. С. Раковски“ №108
Национален дом на науката и техниката
тел: 02/ 987 72 30 БЕЗПЛАТНО, факс: 02/ 987 93 60



Заедно за по-чиста планета

Повече от 100 заинтересовани страни се ангажират до 2025 г. да вложат в нови продукти 10 милиона тона рециклирана пластмаса

Над 100 партньори от публичния и частния сектор, чиято дейност е по цялата верига на пластмасите, подписаха в Брюксел декларацията на Алианса за кръгова употреба на пластмасите, който насърчава доброволните действия в подкрепа на един добре работещ пазар на рециклирани пластмаси в ЕС. Целта е до 2025 г. по 10 милиона тона рециклирана пластмаса ежегодно да се използват за производството на нови продукти в Европа. Така се разкрива възможността ЕС да се превърне в световен лидер в рециклираните пластмаси – фактор за съхраняване на околната среда, нови работни места и запазване на конкурентоспособността. В декларацията, която подписват малки и средни предприятия, големи корпорации, сдружения на бизнеса, стандартизатори, научноизследователски организации и местни и национални органи, се призовава за преминаване към нулеви пластмасови отпадъци в природата и към нулево депониране на пластмаси. В нея са предвидени конкретни действия за постигане на целта:

- подобряване на проектните решения на пластмасовите изделия, така че да бъдат годни за рециклиране и използване на повече рециклирани пластмаси;
- идентифициране на местата с неоползотворен потенциал за по-активно събиране, сортиране и рециклиране на пластмасови отпадъци в целия ЕС и на тези с недостиг на инвестиции;
- разработване на програма за научноизследователска и развойна дейност в областта на кръговата употреба на пластмасите;
- изграждане на прозрачна и надеждна система за следене на потоците пластмасови отпадъци в ЕС.

Сдруженията на бизнеса и фирмите също се призовават да представят ангажименти за използване или производство на повече рециклирана пластмаса. Потенциалът за рециклиране на пластмасови отпадъци в ЕС все още е до голяма степен неоползотворен, особено в сравнение с други материали, като хартия, стъкло или метал. От събираните ежегодно в Европа 27 милиона тона пластмасови отпадъци по-малко от една трета достига заводите за рециклиране. Поради това през 2016 г. в Европа са продадени под 4 милиона тона рециклирани пластмаси, което е едва 8% от пазара на пластмаси в ЕС. Алиансът за кръгова употреба на пластмасите се ангажира да спомогне за разширяването на пазара на рециклирани пластмаси в ЕС с повече от 15%.

Алиансът за кръгова употреба на пластмасите определя като приоритетни пет теми:

1. събиране и сортиране на пластмасовите отпадъци;
2. проектни решения, позволяващи рецикли-

ране;

3. съдържание на рециклирана пластмаса в продуктите;

4. НИРД и инвестиции, включително химическо рециклиране;

5. мониторинг на рециклираните пластмаси в ЕС.

Следващи стъпки

На уебсайта на Комисията декларацията на Алианса ще продължи да бъде достъпна и отворена за подписване от нови заинтересовани страни, по-специално публични органи от цяла Европа.

Сдруженията на бизнеса и фирмите също се призовават да представят доброволни ангажименти за използване или производство на повече рециклирана пластмаса. Повече информация заинтересованите страни могат да получат от електронна поща GROW-ENV-RPLASTICS-PLEDGE@ec.europa.eu

По <https://europa.eu/>

ARTEMIS OOD Е ПРЕДСТАВИТЕЛ ЗА БЪЛГАРИЯ НА:

1. **Givaudan**® Аромати за води, безалкохолни и алкохолни напитки.

2. **beneo**

Инулин и олигофруктоза, оризови: брашна, нишестета, сироп и протеин, изомалт и палатиноза.

АРТЕМИС ООД е сертифициран търговец с органични продукти: био инулин от синьо агава, оризови брашна и нишестета.

ул. София 101,
1320 Баня, България
Tel/Fax: + 359 2 9971012
Tel: + 359 2 9977374/75/76
M: + 359 888 515483
ladamska@kendy.com
www.Artemis-bg.com



Certificate

Сертификат

of conformity with Regulations (EC) 834/07 and (EC) 889/08
(за съответствие с Регламенти (ЕС) 834/07 и (ЕС) 889/08)

Certificate Number: 83548

Сертификат Номер

issued by CERES (BG-BIO-04) to (издаден от CERES (BG-BIO-04) на):

Artemis Ltd. / Артемис ООД
12B Yanko Zabolnov str. / ул. Янко Заболов 12Б
Sofia 1000 / София 1000
Bulgaria / България
CERES-BG-0819

This certificate covers the following products and activities (сертификатът е издаден за следните продукти и дейности):

Product (продукт)	Quantity (количество)	Status (статус)
ORAFIT BIO agave inulin		Organic / Биологичен
Organic rice flour REMYFLO COI / T1		Organic / Биологичен
Organic rice flour REMYFLO COI / P1		Organic / Биологичен
Organic rice flour REMYFLO ROI / P1		Organic / Биологичен
Organic rice flour REMYFLO ROI / T1		Organic / Биологичен
Organic rice starch REMY O-DR		Organic / Биологичен
Organic inulin MO-C-L		Organic / Биологичен
Organic inulin CO-O		Organic / Биологичен

Activities (дейности):

> Trade (търговия):

Happurg, 21.06.2019

Daniel Matov, CERES GmbH

Inspection date: 14.06.2019

Certificate valid from date of issuance to: 30.06.2020

Дата на инспекцията:

Валидността на сертификата е от дата на издаване, до: 30.06.2020

Any previous versions of the certificate issued to the above-mentioned operator under the same standard and with the same scope, lose their validity from the date of issuance of this new certificate. The operator is subject to the control system and fulfills the requirements of the above-mentioned regulations / Висши предишни версии на сертификата издадени на сертифицирания оператор, според същия стандарт и същия обхват, губят валидността си от датата на издаване на този нов сертификат. Договаряният оператор е подложен на дейността си на контрол и изпълнява изискванията, определени в сертифицираните регламенти.

The CERES certifier code BG-BIO-04 must be used on all labels, delivery notes, invoices and other relevant documents related to organic sales.

Note that this certificate applies only to the organic mode of production according to Art. 29(1) of Reg. (EC) 834/07, and not to any other aspect of food quality (Забележка: Този сертификат се прилага единствено по отношение на биологичното производство съгласно ст. 29(1) на Регламент (ЕС) 834/07 и не се отнася за качеството на хранителните продукти). CERES authorises the above mentioned operator to use the CERES seal on the organic products specified above, but not on products in conversion. The CERES Seal is property of CERES GmbH, Happurg, Germany. (CERES дава право на оператора да използва логото на CERES за посочените по-горе продукти, но не за продукти в преход. Логото на CERES е собственост на CERES GmbH, Халпург, Германия)

CERES GmbH
Vorderhaaslach 1
91230 Happurg
Germany
Phone: +49-9151-98692-0
Fax: +49-9151-98692-10
E-mail: ceres@ceres-cert.com
www.ceres-cert.com
Trade Register: HRB 21261

ISO/IEC 17065 accredited for
product certification by:





Инвеститорите печелят повече, ако рециклират пластмасата

В световен мащаб почти 90% от пластмасовите отпадъци се озовават в океаните или в депа, където се изгарят. С прогнозата, че употребата на пластмаса ще се увеличи тройно до 2050 г., се появява огромна възможност както в икономически, така и в екологичен аспект – **да превърнем тази пластмаса в гравивни елементи за нови материали** вместо в лошо управлявани отпадъци.

Центърът за кръгова икономика в сътрудничество с Closed Loop (инвестиционна фирма, фокусирана върху изграждането на кръговата икономика – б.р.) провежда изследване, с което насърчава повече инвестирането в нови технологии за рециклиране на пластмаса – област с приблизително 120 милиарда долара потенциал за приходи само в Северна Америка.

Светът е „в преломен момент“, отбелязва докладът: глобалното потребление на пластмаса накарва правителствата и потребителите да поста-

вят замърсяването с пластмаса като все по-належащ екологичен проблем. Настоящата инфраструктура за рециклиране обаче се оказва неадекватна за справяне с мащаба на този проблем за много видове материали. Потенциални решения обаче съществуват.

Според проучването нарастващата информираност на обществото за замърсяването с пластмаса е подтикнала поне 60 доставчика на тех-

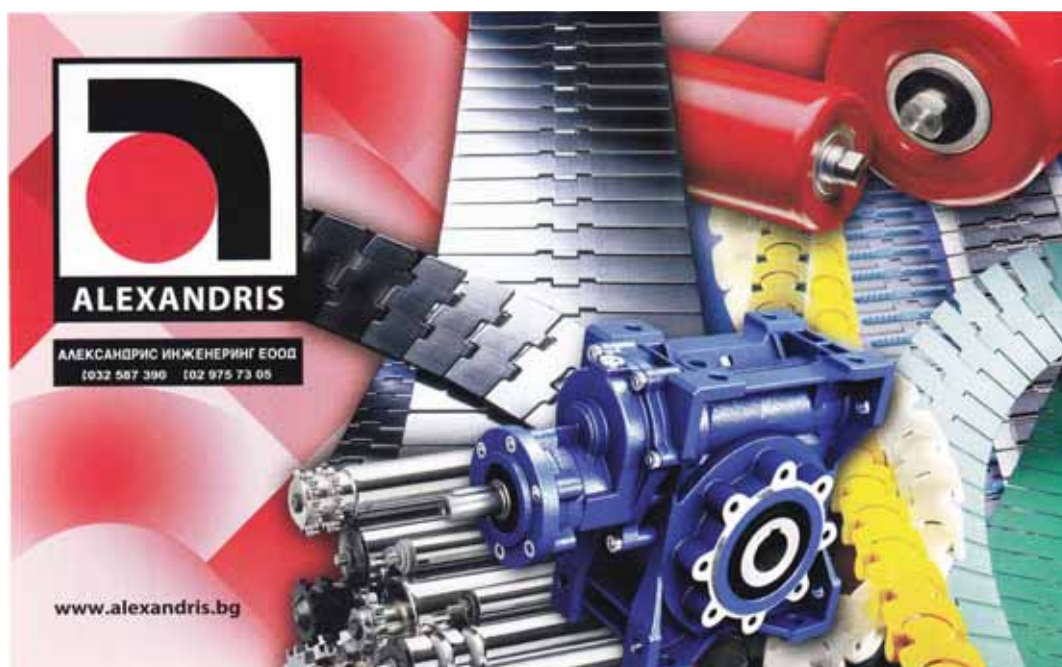
нологии да разработят „иновативни решения“ за пречистване, разграждане или преобразуване на пластмаси. Но това може да се развива само ако инвеститорите, успешните марки и индустрията „незабавно вложат средства за напредъка в рециклирането на пластмаса и увеличаването на мащаба“.

Канадската фирма Loop Industries, деполимеризира пластмасовите продукти, като разгражда полимерите до мономери. След това те се филтрират, пречистват и отново полимеризират в пелети с високо качество, подходящи за използване в опаковки с хранителен клас.

Моделът на Loop демонстрира необходимостта от подкрепата на индустрията. Компанията има подписани договори за инвестиция с Danone Evian, Nestlé Waters и L’Oreal; споразумения с PepsiCo, Coca-Cola и други марки.

Докладът отбелязва, че възвращаемостта на тези инвестиции вече е доказана, защото доставчиците на пластмасови изделия работят печелившо с по-високи маржове. „Това ще доведе до драматична промяна във веригите за доставка на пластмаси и химикали през следващите десет години“, подчертават изследователите.

По <https://www.wastedive.com/>



Брашно от субтропичен плод лукума (*Pouteria Lucuma*)

Албена Дуракова, Аделина Богоева, Румяна Кръстева,
Величка Янакиева, Радка Вранчева

Абстракт

В настоящото изследване са получени резултати за физикохимичния състав на брашно от Лукума (*Pouteria Lucuma*): влажност 9,71%, белтъци 3,83%, пепелно съдържание 2,22 %, въглехидрати 81,69% и мазнини 2,55%. Определена е антиоксидантната активност посредством четири различаващи се по механизъм и начин на действие метода: DPPH, ABTS, FRAP, CUPRAC, изразени като mM TE/g екстракт and mM TE/g брашно.

Анализиран е мастно-киселинният профил на брашното от субтропичния плод Лукума (*Pouteria Lucuma*), отчитащ съдържание на 14 мастни киселини от палмитино-олеинов тип. Палмитиновата киселина – 30,93%, олеинова киселина – 25,43% и линоленова киселина – 16,64%.

Ключови думи: Лукума (*Pouteria Lucuma*), субтропичен плод, биологично активни вещества, антиоксиданти, мастни киселини.

Flour of subtropical fruit Lukuma (*Pouteria Lucuma*)

A. Durakova¹, A. Bogoeva^{1*}, R. Krasteva²,
V. Yanakieva³, R. Vrancheva⁴

¹ Albena Georgieva Durakova – Assoc. Prof. PhD in University of Food Technologies – Plovdiv, Bulgaria. Department of Process Engineering,

^{1*} Adelina Lazarova Bogoeva – PhD Young Researcher in University of Food Technologies – Plovdiv, Bulgaria. Department of Process Engineering

² Rumyana Yordanova Krasteva – PhD senior lecturer in University of Food Technologies – Plovdiv, Bulgaria. Center of Physical Education and Sport

³ Velichka Borisova Yanakieva – Assoc. Prof. PhD in University of Food Technologies – Plovdiv, Bulgaria. Department of Microbiology

⁴ Radka Zapryanova Vrancheva – Assis. Prof. PhD in University of Food Technologies – Plovdiv, Bulgaria. Department of Analytical Chemistry and Physicochemistry

* **Corresponding author:** Albena Georgieva Durakova –
e-mail: aldurakova@abv.bg; tel: 00359 895 607 427

Abstract:

The current scientific research presented the physicochemical parameters of Lucuma (*Pouteria Lucuma*) powder: moisture content – 9.71%, proteins – 3.83%, ash content – 2.22%, carbohydrates – 81.69% and fat content – 2.55%. Antioxidant activity of the flour was determined with four analytical methods differ in mechanism and reaction conditions, namely DPPH, ABTS, FRAP and CUPRAC. The results were expressed as mM TE/g extract and mM TE/g flour. It was analyzed a fatty acid composition of subtropical fruit – Lucuma (*Pouteria Lucuma*), where we were reported fourteen acids of type palmitoleic - palmitic acid – 30.93%, oleic – 25.43% and linolenic acid – 16.64%.

Key Words: Lucuma, Subtropical Fruit, Bioactive Compounds, Antioxidant Activity, Fatty Acids Composition

Въведение

Храненето е основен физиологичен процес, осигуряващ набавянето на необходими за организма жизнено важни хранителни вещества (нутриенти). Значението на нутриентите за протичане на сложните биохимични процеси в организма е разгледано в трудовете на редица автори [Балч, Гачев, Далев, Димитрова, Боянов]. Макронутриентите – протеини, мазнини и въглехидрати са основните доставчици на енергия за организма, притежаващи също пластични



Петков ден - 14 октомври



Петковден се посвещава от православната християнска църква на преподобна Параскева, или Петка Българска, която е родена през XIII век в семейството на българи в тракийския град Епиват, разположен на Мраморно море.

След като родителите ѝ починали, Петка раздала имуществото им на бедните и се посветила на Бога в малък храм в Иракли. След пет години отишла да се поклони пред гроба Господен в Палестина, след което се заселила в Йорданската пустиня. В преклонна възраст се завърнала в родния си град Епиват, където починала. Цар Иван Асен II пренесъл мощите ѝ в Търново. След като турците завладели България, мощите ѝ са пренесени първо във Видин, по-късно в Белград и румънския град Ят.

Света Петка е закрилница на децата и поставя началото на зимните семейни празници. Петковден бележи края на стопанските дейности и започва периодът на сгледите, на годежите и сватбите.

Нашият народ казва, че „света Петка повежда празниците“ – на много места се правят т.нар. семейни служби, общоселски събори, прави се курбан и хората от селото сядат заедно на трапезата, като се подреждат по махали или по родове. Жените носят голям колак (пита) и вино и раздават от питата.



Петкова пита

Необходими продукти:

0,500 л прясно мляко;
2 супени лъжици захар;
2 супени лъжици олио;
1 супена лъжица сол;
мая, колкото голям орех (20 г);
2 яйца;
1 кг брашно.

Начин на приготвяне:

Маята се разтваря в млякото. Към тях се прибавят захарта, олиото, брашно до получаване на каша. Остава се на топло около 20 мин. да втаса. След това се прибавят разбитите яйца и се меси с останалото брашно. Като се омеси, се удря 100



пъти в масата. Прави се пита, намазва се с разбит жълтък и се оставя да втаса около 30 минути.

Пече се на 180-200°C около 40 минути. След като се опече, се намазва с краве масло и се оставя да изстине.

Димитровден - 26 октомври

Народната пословица гласи: „Свети Димитър носи зимата, а Свети Георги - лятото“. Според една легенда двамата светци се представят като братя близнаци. Някъде наричат празника Разпуст, защото на този ден освобождават ратаите и слугите и се договарят за следващата година.

Великомъченик Димитър е роден през III в. и баща му бил градоначалник на Солун. След смъртта му император Максимилиан Херкул възложил същия пост на Димитър, който бил приет с почит от жителите на Солун. Като управител на града той започнал открито да проповядва християнската вяра, за което е хвърлен в тъмница и по-късно, на 26 октомври, убит от езичниците на император Галерий.

Димитровден е централният годишен зимен ориентир. В съботния ден преди празника е известната и спазвана Димитровска задушница. На Димитровден се правят много селски сборове, вият се хора по мегданите, правят се много годежи.

На този ден на масата се слага ястие с петел, ястие с овнешко месо, ябълкова пита.



Петел на попска яхния

Необходими продукти:

1 петел около 1,500 кг; 1 кг арпаджик (малки лукчетата); ½ чаена чаша мазнина; 2 супени лъжици брашно; 2 настъргани домати; 1 чаена чаша вино; 2 чаени чаши бульон; 1 скилидка чесън; червен пипер; дафинов лист; черен пипер; сол.



Начин на приготвяне:

Месото се нарязва на порции и се пържи в загрята мазнина. Слага се в дълбока тенджерата, а в мазнината се задушават 5-6 минути лукчетата, настърганите домати, сипва се брашното и се налива бульонът. Когато е готово, се изсипва в тенджерата, слагат се всички останали подправки и се вари на тих огън.

Забележка: Ястието може да се приготви в пръстен съд, като предварително се направи същата обработка на продуктите. Запича се във фурната около час и половина при 200°C.

INTRAMA

Комплексни решения
за ХВП и търговията

- Технологично оборудване
- До 18-слойни горни и долни фолиа
- Вакуум пликкове
- Флексопечат на плоски, ръкавни и термосвиваеми фолиа
- Етикети
- Сервиз
- Софтуер

www.intrama-bg.com



ТЕА ТРЕЙДИНГ
ООД

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

1138 София, кв. Горуляне, ул. Люляк 9
тел/факс: 02 974 50 01, 02 974 50 28
моб.: 088 8915 249, 088 7989 830
e-mail: teatrading@abv.bg,
www.teatrading.eu

„Градус-1“ ООД **Градус**
Естествено - вкусно пие!

Производство на пилешко месо
и пилешки продукти, разплодни
яйца, еднодневни пилета.

Богата гама охладени
и замразени птичи продукти,
полуфабрикати, деликатеси
и колбаси.

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

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

Lactina
НАТУРАЛНИ ЗАКВАСКИ
ОТ БЪЛГАРИЯ

www.lactina-ltd.com

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

Пловдив, ул. „Младешка“ 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

ТЕРМОХРАН
е т а а т а д е т а

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,
e-mail: thi@mbox.contact.bg;
sales@thermohran.com;
www.thermohran.com

LB BULGARICUM
ЕЛ БИ БУЛГАРИКУМ ЕАД

**Производство
и търговия
с млечни
продукти**

1000 София, ул. „Съборна“ 9
тел.: 02/ 987 29 01
факс: 02/ 987 59 00
e-mail: office@lbbulgaricum.bg
www.lbbulgaricum.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

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>

„Зора и птици“ ЗОРА АД
с Дончево

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

Повече от 127 години
производство на
висококачествено пиво!



БОЛЯРКА
ПЕРЛА В КОРОНАТА

гр. Велко Търново
ул. „Христо Ботев“ № 90
тел.: 062/616264, 062/616262
факс: 062/623804
e-mail: office@boliarka.com
www.boliarka.com

Консумирайте с удоволствие и мирна!

Производител на халви от 1999



ХЕТТРИК

Халва * Локум * Тахан

гр. Ямбол, п. к. 8600
Производствена база: ул. „Клокотница“ 99
Тел.: 046/661838; факс: 046/664727
E-mail: office@hettrik.bg
www.hettrik.bg



КемОксајг ООД

Почистващи препарати
и дезинфектанти за ХВП.
Дезинфектант за питейна вода Eoxide LQ
(0,75% разтвор на хлорен диоксиг).
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

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

„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



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

**„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



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

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



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



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



Еленски
Деликатеси
Велев

Производство на месни деликатеси

5070 Елена
тел.: 088 877 44 47
e-mail: delikatesivelev@gmail.com



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

Уважаеми читателю,

Вие знаете, че списание „Хранително-вкусова промишленост“ излиза вече 68 години?

А ние, екипът на списанието, сме доволни, че устояваме заедно с вас на трудностите на времето и продължаваме да издаваме единственото оцеляло през годините специализирано научно-приложно списание за производителите на храни и напитки.

Правим го за Вас и с Вас!

Затова и разчитаме на Вашия абонамент за 2020 година!

**Имате избор –
хартиен вариант/електронен вариант!**

Нека сме заедно и през 2020 година!

Запознайте се с подробностите от приложения в списанието *Талон за абонамент* или на страницата

„Абонамент“ в сайта ни: **www.fpim-bg.org**



С КООП **ХВП** в Римини, ИТАЛИЯ



на най-голямото
изложение за сладкарство,
пекарство, сладолед и кафе
SIGEP

17 – 20. 01. 2020



Програма:

Първи ден: (17 Януари): Сборен пункт – летище София (Терминал 1) в 18:25 ч. Отпътуване от летище София в 20:25 ч. Пристигане в Болоня в 21:25 ч. Трансфер до Римини. Настаняване в хотел „Vamby“ 3* или подобен. Нощувка.

Втори ден: (18 Януари): Закуска в хотела. Свободно време за посещение на изложението SIGEP. Нощувка

Трети ден: (19 Януари): Закуска. Посещение на изложението SIGEP или за желаещите посещение на Сан Марино. Това е третата най-малка държава в Европа след Ватикана и Монако. Нощувка.

Четвърти ден: (20 Януари): Закуска. Освобождаване на хотела до 12 ч. Свободно време. Трансфер до летище Болоня. Излитане за София в 21:55 ч. Кацане в София в 00:45 ч..

За повече информация на **www.fpim-bg.org**, страница Бизнеспътвания

ЗАВРЪЩАНЕ В БЪДЕЩЕТО

НОВА
ПРОФЕСИОНАЛНА
РЕЦЕПТА



28 - 31
ЯНУАРИ

20
20
СИХРЕ

хотелско,
ресторантско,
кейтеринг и СПА
оборудване

sihre.bg

МЕЖДУНАРОДНО ИЗЛОЖЕНИЕ ЗА ХРАНИ И НАПИТКИ
19 - 23 ФЕВРУАРИ 2020

FOOD TECH




Ufi
Approved
Event

www.fair.bg