

Практически
съвети за
производство
на вкусен
хляб



Зърнените
храни – ползи
за здравето
като
функционална
храна

Безглутеновото
хранене:
факт или чудо
за три дни?

Живот,
посветен на
науката



**Честит
Великден!**

Отваря нови търговски врати

Messe Stuttgart
Ares Fuarçılık



ИСТАНБУЛ IBATECH

12-та МЕЖДУНАРОДНА ИЗЛОЖБА НА
МАШИНИ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА ПАСТА
И ХЛЯБ, СЛАДОЛЕДИ, ШОКОЛАДИ И НОВИ
ТЕХНОЛОГИИ

12 - 15 АПРИЛ 2018

ИЗЛОЖЕН ЦЕНТЪР - ИСТАНБУЛ
CNR ЕКСПО ЙЕШИЛКЪОЙ
ИСТАНБУЛ - ТУРЦИЯ

www.imatech.com.tr

„През 2016
година
74 536
посетители
от 114 страни“

Спонсори



Messe Stuttgart Арес Фуарджълък Лимитед Ширкети (ООД)

Тел.: +90 212 284 11 10 Факс: +90 212 284 10 01
www.messe-stuttgart.com.tr • info@messe-stuttgart.com.tr

[f messe.stuttgartares](https://www.facebook.com/messe.stuttgartares) [AresMesse](https://twitter.com/AresMesse) [in messe-stuttgart-ares](https://www.linkedin.com/company/messe-stuttgart-ares) [messe_stuttgart_ares](https://www.instagram.com/messe_stuttgart_ares) [imatech_fuari](https://www.instagram.com/imatech_fuari)

Открийте огромния
потенциал на развиващите
се пазари.
Регистрирайте се сега!



“ТАЗИ ИЗЛОЖБА Е ОРГАНИЗИРАНА СЪГЛАСНО ЗАКОН № 5174 ПОД НАДЗОР НА „ТОВВ“ (СЪЮЗ НА КАМАРИТЕ И ФИНАНСОВАТА БОРСА НА ТУРЦИЯ)



ДОБАВЯМЕ
СТОЙНОСТ

МАЛЦОВИ ПРОДУКТИ
ЗА ХРУПКАВА КОРИЧКА
ОТ НАТУРАЛНИ
СЪСТАВКИ ●

www.kuk.com



Малцовите екстракти повишават качеството на изпечените продукти.

Подобряват вкуса и аромата на всички изделия на основата на пшенично брашно - хляб, багети, ръжени и пълнозърнести печива, сладкиши и бисквити, закуски, сухари и гризини...

Ние ви помагаме да намерите правилните съставки за вашата рецепта, за неустоим вкус и аромат на прясно изпечена коричка. **Свържете се с нас на:**

office-bg@kuk.com или +359 32 946 760

КУК-България ЕООД, 4027 Пловдив, ул. Георги Бенев 3

KUK.
ADDING VALUE ●

Практически съвети за производство на вкусен хляб	5
Мерки на ЕК за подобряване на контрола при употребата на добавките в храните	12
Зърнените храни – ползи за здравето като функционална храна	17
Безглутеновото хранене: факт или чудо за три дни?	19
Успешни срещи на Кариерен форум 2018	22
Възможности за нови творчески решения при хлебарите	23
Живот, посветен на науката	24
Подмярка 4.2 „Инвестиции в преработка/маркетинг на селскостопански продукти“	25
Физикохимични показатели и гранулометричен състав на брашна от гроздови семки – източници на биологично активни компоненти	27
Анкетно проучване за консумацията на кафени напитки и влиянието им върху човешкото здраве	31
„Вкусът“ на семейния бизнес в Кипър	38
Борса	41
Бизнессправочник	42
С КООП ХВП по света	44



Фирми, представени в броя:

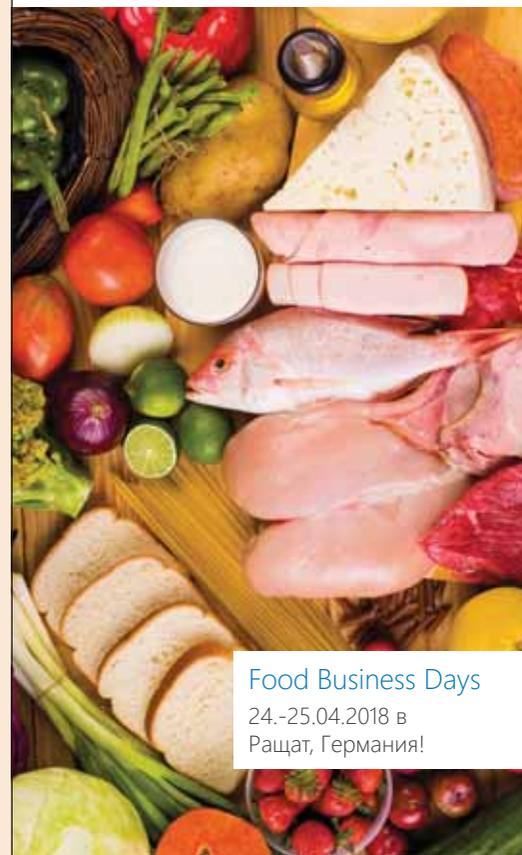
АБ КОМЮНИКЕЙШЪНС
АРСТ
Астел
Грант Аксес
ІВА
ІВАТЕСН
Кселекс
КУК България
Лесафр България
Порше БГ
Технокон
ЦСБ Систем България

Companies represented in the issue

AB Communications
ARST
Astel
CSB System Bulgaria
Grant Access
IBA
IBATECH
KUK Bulgaria
Lesaffre Bulgaria
Porsche
Technocon
Xelax



CSB-System



Food Business Days

24.-25.04.2018 в
Рацат, Германия!

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?



**Здравейте,
уважаеми читателю,**

Да имаш и да нямаш – навярно Ви е странно защо започвам със заглавието на романа на Хемингуей. Много просто – бизнесът в нашия отрасъл непрекъснато се оплаква, че няма хора. В същото време УХТ в края на миналата година връчи дипломи на повече от 700 млади специалисти; професионалните гимназии също дават своя принос със средни кадри... а хора няма! Тези мисли ме вълнуваха, когато наблюдавах младите хора по време на проведения от нас Кариерен форум в Пловдив, по време на изложенията „Фудтех“, „Винария“ и др. през февруари. Слушах представителите на фирмите какви условия, помощи и социални придобивки предлагат и недоумявах защо има криза с работната ръка? Защо младите хора харчат парите на своите родители за образование, а после или хукват по чужбина или се захващат с нещо, което няма нищо общо с образованието им? Струва си сериозно да се помисли по този въпрос, още повече, че той засяга не само хранителната индустрия, а почти целия ни стопански живот. В крайна сметка компютрите наистина са важни, но все още признаваме, че хората пред тях са по-важни! Поне засега...

А иначе, както Ви обещахме, този брой на нашето списание се занимава основно с хлебопроизводството. Предлагаме интересни материали, свързани с тази извечна професия, опитваме се да подходим трезво към някои „модни“ течения, свързани със зърнените храни, тяхната стойност и значение за здравето на човека. Но всичко това ще прочетете в списанието.

Но сега да насоча вниманието Ви към следващия брой. Той е посветен на устойчивото развитие на ХВП. Ще се опитаме да посочим някои мерки за повишаване на енергийната ефективност, какви възобновяеми енергийни източници са подходящи за отрасъла, ще се спрем на новости в опаковането и възможности за оползотворяване на опаковките – все пак трябва да оставим на поколенията една по-чиста природа...

Ако има какво да споделите, обадете ни се. Ще се погрижим за вашите успехи, иновации и добри практики да видят бял свят, да покажете на своите бизнес партньори, че могат да имат пълно доверие на Вашата фирма.

И накрая, Светли Великденски празници на всички християни в нашата страна! Бъдете здрави и успешни в личния живот и своите бизнес начинания!

За екипа на сп. ХВП,

**Петко Делибеев,
главен редактор**

www.csb.com

Practical tips for making delicious bread	5
EC measures to improve controls on the use of food additives	12
Cereal grain - health benefits as a functional food	17
Gluten-free diets: fad or fact?	19
Successful Career Forum meetings 2018	22
Opportunities for new creative solutions for bakeries	23
A life dedicated to science	24
Sub-measure 4.2 "Investment in processing / marketing of agricultural products"	25
Physico-chemical parameters and granulometric composition of grape seeds flours – source of bioactive compounds	27
A survey on respondents for consumption of coffee drinks and their impact on human health	31
The "taste" of the family business in Cyprus	38
Exchange	41
Business guide	42
With COOP Food Industry Worldwide	44



Издава © КООП „ХВП“

Със съдействието на Университет по хранителни технологии - Пловдив и Селскостопанска академия към МЗХ

Редакция:

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

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 !



FOOD PROCESSING INDUSTRY MAGAZINE
ISSN 1311-0179

National issue for science and practice

© Publishing house

„Hranitelno-vkucova promishlenost“

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

Editorial board:

Prof. Chavdar Damianov DSc., Assoc. Prof. George Djatov, Prof. Jordan Gogov, Dipl. eng. Magdalena 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

Практически съвети за производство на Вкусен хляб

Предпочитанията на потребителите за вкусен, натурален, дъхав български хляб стават все по-популярни сред голяма част от населението на България. Истинският вкусен хляб се търси най-вече защото има дъх на хляб, запазил традициите и практиките за неговото производство от преди много години. Много семейства сами си произвеждат хляб в домашни условия с помощта на малки и практични автоматични хлебопекарни. В практиката ми като технолог съм се сблъскавал с какви ли не проблеми в кооперативното хлебопроизводство и концентрирано ще се опитам да дам някои ценни практически съвети и да предпазя хлебопроизводителите от някои системни грешки в тяхната работа.

За да се произведе качествен, вкусен хляб е нужно да спазим следните изисквания: **подбор на персонал, подбор на качествени суровини, подбор на подходяща техника и спазване на технологията за производство на хляб.**

➤ Не случайно започваме с най-важния фактор за успех в хлебопроизводството – **подборът на персонал**. Понякога дори да си инвестирал и да си осигурил останалите условия за успешен бизнес човешката некомпетентност, безотговорност и немотивираност на част от персонала може да доведе до отрицателни резултати и да срине добрите намерения на инвеститора. След подбор на персонала следва ежедневен контрол и периодично обучение с теоретична и практическа насоченост за обогатяване не само на знанията за различни технологии и практики, но и за придобиване на по-голяма увереност в конкретната работа и самостоятелно решаване на различни критични ситуации в процеса на хлебопроизводство.

➤ **Подборът на качествени суровини** не винаги е лесна работа. Някои дистрибутори и търговци са много активни в защитата на своите продукти, но не винаги са коректни изцяло. Вместо да започнат с качествата на продукта те започват с цената. Но не винаги цената отразява реалното качество на суровината. Понякога например брашно, купено на по-ниска цена може да ти причини много технологични проблеми. Имах случай на брашно с предозиран коректор със силни окислителни свойства и както и да променях технологията хлябът се пукаше непрекъснато. След анализ и смяна на брашното се получи отличен резултат. Съветът ми е да не се



приема брашно докато практически не се осъществи производствена проба и се достигне до добри параметри на крайното изделие. Много често удостоверенията за анализ на брашното, като че ли са фотокопирани – толкова са едни и





същи, а в действителност партидите са различни. Затова е добре да се купуват брашна от реномирани мелници с възможности за контрол на основните параметри на брашното. Дори и да са по-скъпи тези брашна могат да се запазят като брашна „майки“, с които при определени случаи на по лоши партиди да се смесват с тях.

Какви са основните параметри при контрол на брашната ?

Най-често хлебопроизводителите се интересуват от % на мокрия глютен, който трябва да бъде в границите на 26-28% по ICC standard № 155. В Австрия, например, брашната, които са стандартни за хлебопроизводство имат до 35% мокър глютен. При добавяне при необходимост на определен процент (обикновено до 2% спрямо брашното) сух глютен винаги трябва да се влага и 0,1- 0,35% емулгатор (лецитин – E 322, моно и диглицериди на мастните киселини – E 471, полиглицерол моностеарат естери – E 475, глицерил стеарат цитрат – E 472 с, моно и диглицериди на мастните киселини, естерифицирани с моноацетил и диацетил винена киселина – E 472 е (DATEM) и др.).

Влагането на емулгатори в хляба и особено в хляба, произвеждан на поточни линии с непрекъснат технологичен цикъл, цели да запази неговата преснота за по-дълъг период от време, да обезпечи равномерна финна шупливост на средината, да премахне лепенето на теста в процеса на тестообработка, да задоволи изискванията на някои клиенти за тънка коричка, да намали технологичния брак при нарязването на хляба на по тънки филийки и др. Предозирането на емулгаторите може да доведе до неспецифичен мирис и привкус, до глетава средина и до безсмислено оскъпяване на себестойността.

Други важни параметри при пшеничните брашна са:

■ **Влагата на брашното** : 14,0 – 14,5%. Трябва да се знае, че при по-голяма влага на брашното се намалява неговата влагопоглъщателна въз-

можност, брашното по-лесно се сбива и нарушава качествените си показатели.

■ **Пепел %** (пепелно съдържание) – по това съдържание се делят условно брашната на бяло, добруджа и типове. За брашно тип 500 (бяло брашно) пепелното съдържание не трябва да надвишава 0,5%.

■ **Число на падане** – характеризиращ параметър за амилολитична активност: 350 - 400 по ICC standard № 107/1. При по ниски стойности амилολитичната активност е по-голяма, респективно брашното поглъща и задържа повече влага, но тя трудно се освобождава и средината на хляба става глетава при работа с такива брашна.

■ Параметри, характеризиращи качествените характеристики на брашното: **сила на брашното** – сравнява се по съотношението между индикатора за максималното налягане на съпротивлението на брашното (P) и разтегливостта на тестото (L). За брашна, подходящи за производство на хляб това съотношение е в границите на 0,5 – 0,6.

■ Много често се забравя да се следят *качествените характеристики на нишестето* в брашното (температура на желатинизация, степен на увреждане на нишестето при натягане на валците на мелниците и изпускане на допустимите температури, вследствие на което се получава частично разграждане).

■ При закупуване на брашна трябва да се следи и техният *гранулометричен състав*. **Гранулометрията е много важен фактор за измесване на еднакви теста, в които влагата да е проникнала до сърцевината на нишестените макромолекули. Ако това не е осъществено, след изпичане и съхранение се наблюдава рекристализация(ретроградация) на нишестето и хлябът се рони.**

Системният контрол върху параметрите на брашната, с които работим, е гаранция за краен успешен продукт – вкусен хляб.

Кратки указания за останалите суровини, участващи при производството на хляб :

- **сол йодирана** – да се спазват изискванията на ПМС 23/2001, а преди влагане в производство да се разтвори в хладка вода и се прецеди.

- **хлебопекарни дрожди (мая за хляб)** – освобождава се от опаковката и се влага след разреждане с хладка вода.

- **вода за питейно битови цели** по Наредба № 9/16.03.2001 г.

- **подобрители за хляб** – влагат се директно при замесването. Да се изисква от производителя да изписва на етикета състава на подобрителя, препоръчителната дозировка, начинът за съхранение и срокът му на годност. Винаги изпробвайте подобрителя при неговата минимална препоръчителна доза, защото в много случаи самите мелници използват коректори с някои от съставките на нашия подобрител и може да се получи предозиране.





20

ГОДИНИ В БЪЛГАРИЯ
LESAFFRE
ПРАВИМ ХЛЯБА ГОЛЯМ

**С най-добри пожелания
по случай светлите
Великденски празници!**



**Френската мая:
гарантирано добри
козунаци!**

- Висока подемна сила
- Подходяща и за сладки теста
- Постоянно качество през целия срок на годност

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

чекската спецификация на отделните машини, тяхната цена, гаранционния им срок, времето за доставка, % на авансовото плащане.

Примерна окомплектовка на технологично оборудване за производство на хляб с капацитет до 2 000 броя хляб на смяна с грамаж от 500 – 700 гр. :

1. Сито за брашно – задължително оборудване, гарантиращо безопасност на крайния продукт.

2. Водонагревател-дозатор за вода – дозира точното количество вода, необходима при замесването на тестото с точно определена и предварително зададена и поддържана температура.

3. Тестомесачна машина ТМ 160 – 250 със спираловиден работен орган и подвижен казан изцяло изработени от неръждаема стомана с две скорости (бавна и бърза), реверсив (обратно въртене на работния орган при необходимост) и възможности за контрол на основните параметри: време за замесване и омесване на тестото и температура на тестото.

Защо трябва да се спрем точно на такъв тип тестомесачна машина?

Конструкцията на тестомесачката дава възможност за замесване на теста без те да се загряват над допустимите граници от 3- 5°C след края на технологичния процес. Могат да се замесват и малки количества теста, примерно с 5-10 кг. брашно. Обратното въртене на работния орган

спомога за цялостното обирање на брашното от долната част на казана. Подвижният казан ни дава възможност за гъвкавост и интензивност на производствения процес. Докато тестото ферментира в казана – 15 до 30 мин. ние можем да замесим друго тесто за друг вид хляб.

4. Ферментационна камера – гарантира постоянни технологични параметри, необходими за окончателната ферментация на хлябните теста.

Ферментационната камера трябва да бъде с оптимални размери – точно колкото е необходимо, да бъде добре изолирана, отвътре с неръждаема ламарина, да има възможност за рецикулация на влажния въздух отдолу нагоре и да бъде окомплектована с уреди за контрол на време, влага и температура.

5. Пещ за изпичане на хляба – най-добре за вкуса и качеството на хляба е да се направи избор на подова етажна пещ с топлоакмулиращи плочи и възможност за изпичане на хляба директно на пода. При изпичане на хляб директно на под „кривата на изпичане“ е най-благоприятна и гарантира :

равномерно изпичане – акумулираната топлина от плочите бавно, постепенно и едновременно се предава върху повърхността на изделието, влагата равномерно се отделя с образуване на тънка коричка, постепенно температурата пада от 230-240 до 210-215°C, задържа се 1-2 мин. и бавно се покачва, като към края на процеса изпичане възвръща почти първоначалните



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

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



и докато се прибират в дома си вече да са преполовили вечерята си с вкусен и ухаещ на свежест, току що изпечен хляб. За да постигнем тези качества на хляба трябва да се замислим и върнем някои позабравени рецепти, технологии и да помним, че добрият хляб се прави с много търпение и любов. Какво можем да вземем, като опит от старите майстори-хлебари?

✓ Да се въведе практиката за работа с „маено тесто“ – необходимо е някой работник да дойде 4-5 часа по-рано на работа и да захване предфермента: (40-50 % от предвиденото брашно, цялото количество мая във вид на маен разтвор и необходимото количество вода – темп. 27-28°C);

✓ Най-добре се развиват ароматите, ако маеното тесто е захванато от пълнозърнесто брашно, защото повечето от амилολитичните ензими се намират в обвивката на пшеничното зърно. Рядката маено-брашна каша е отлична среда за развитието на ензимите и оформяне на крайния аромат.

✓ Добре е от предния ден да се оставя „кисело тесто“, което да се прибавя в пропорция до 1-3 % спрямо основното тесто.

✓ Благоприятен ефект върху вкусовите качества на хляба оказва и прибавянето на млечни съставки – млечно-кисела суроватка, която остава като вторичен продукт от производството на сирене и кашкавал, екстракт от див чесън, киселец, кисело мляко и др.

Примерна разходна норма за производство на пшеничен бял хляб на база 100 кг. брашно с директно замесване

- | | |
|---|---------------------------|
| 1. Брашно тип 500 | - 100,00 кг. ; |
| 2. Мая за хляб | |
| (в зависимост от сезона) | - 1,70 – 2,00 кг.; |
| 3. Сол готварска | - 1,70 – 2,00 кг.; |
| 4. Подобрител – | |
| избира се по ТД на производителя | - 0,10 – 0,50 кг. |

Питейната вода може да варира от 50 до 54 литра в зависимост от влагопоглъщателната способност на брашното.

При тази разходна норма нормалният **рандеман** с предвидените загуби се движи в границите на 135-136 кг. изпечен хляб = **192-193 броя изпечен хляб от 700 гр.**

инж. Цецко Григоров
главен експерт към Главна Дирекция
„Методология на стопанските дейности“ на
Централен кооперативен съюз – София

Продължава в следващия брой с
Последователност на технологичните процеси в хлебопроизводството

Безгранични възможности В ЦЕНТЪРА НА ВАШАТА ВСЕЛЕНА!

Безкрайно уникално. Цяла галактика от разнообразие за Вашия успех, написан на звездите.

Всички иновации от суровини и технологии до готовия продукт

Всички звезди на панаира за нетуъркинг контакти на топ ниво

Всички световни преживявания като Световното състезание за хлебари и сладкари и **iba.OKTOBERFEST**

Всички най-нови разработки на живо заедно с цялото оборудване и продуктови линии за бизнеса на майсторите-пекари



2018
15. – 20.09.
Мюнхен
www.iba.de

ВОДЕЩОТО СВЕТОВНО ИЗЛОЖЕНИЕ ЗА ПЕКАРСТВО, СЛАДКАРСТВО И СНАКСОВЕ

Мерки на ЕК за подобряване на контрола при употребата на добавките в храните



Проф. д-р Йордан Гогов

Използването на добавки в съвременното производство на храни се явява технологична необходимост, която дава възможност на бизнес операторите да подобрят качеството и трайността на крайния продукт, но при строго спазване на изискванията на европейското законодателство. Регулаторната рамка относно добавките в храните има дълга история. Първата директива на ЕС е от 1962 г. и се отнася за употребата на оцветители в храните. По-късно бяха приети директиви за използването на консерванти (1964 г.), антиоксиданти (1970 г.), емулгатори, сгъстители и желиращи агенти (1974 г.) и някои други директиви относно добавките в храните (94/35/ЕО, 95/2/ЕО и 2006/52/ЕО).

През 2003 г. с Регламент (ЕО) 2065/2003 (1) се установиха и специфични правила за употреба на пушилните ароматизанти.

През 2008 г. се въведе пакет от 4 рамкови регламента:

1. Регламент (ЕО) №1331/2008 за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите и ароматизантите в храните (3)

2. Регламент (ЕО) №1332/2008 относно ензимите в храните (4)

3. Регламент (ЕО) №1333/2008 относно добавките в храните (5)

4. Регламент (ЕО) №1334/2008 относно ароматизантите и определени хранителни съставки с ароматични свойства за влагане във или върху храни. (6)

Списъкът с разрешените добавки и условията за тяхната употреба се публикува 3 години по-късно с Регламент (ЕС) №1129/2011 (7) за изменение Приложение II на Регламент (ЕО) №1333/2008, което влезе в сила от м. юни 2013г. С Регламент (ЕС) №232/2012 (8) се въведоха конкретни специфични изисквания за условията и нивата на употреба на някои оцветители. Списъкът с разрешените за употреба ароматични вещества в храни се обнародва с Регламент за изпълнение (ЕС) №872/2012 (9) и влезе в сила през април 2014 г.

От изнесената информация е видно, че европейското законодателство през последните години е твърде динамично и се характеризира с постепенна замяна на въведените многобройни регулации с директиви в посока на нови рамкови регламенти. Промените обаче не спират дотук. От влизането в сила на Регламент (ЕО) №1333/2008 до момента са направени 73 изменения, които допълнително затрудняват дейността на операторите в хранителната верига и компетентните органи в държавите членки. Очевидно е, че тези промени ще продължат и в бъдеще, както и проблемите, свързани с прилагането на законодателството в сферата на добавките в храните. Затова свидетелстват и огромния брой въпроси от стопанските субекти и контролните органи в ЕС, свързани с прилагането и тълкуването на конкретни разпоредби относно добавките в храните.

През периода 2007-2010 г. ЕК извърши редица одити в държавите членки с цел да установи как на практика се прилага законодателството свързано с добавките в храните. В обобщения доклад на DG (SANCO) 2010-6204 (10) се посочват конкретни недостатъци на провеждания официален контрол при производството, етикетирането, дистрибуцията и употребата на добавките в храните, както и отсъствието на контрол при внос на добавки от трети страни. Настъпилите промени в регулационната рамка след 2014 г. и системните сигнали от държавите членки до ЕК за редица несъвършенства на законодателните правила в т.ч. и противоречивото прилагане на някои разпоредби, наложиха Дирекция „Здраве, храни, одити и анализи“ на Генерална дирекция „Здраве и безопасност на храните“ на ЕК да проведе през 2015 г. поредица от проучвателни мисии в 6 държави членки с цел да установи:

1. Как се извършва официалният контрол на добавките в храните и пушилните ароматизанти.

2. Какви са предизвикателствата, пред които са изправени стопанските субекти в хранителната промишленост по спазване на законодателството в тази област.

3. Какви мерки следва да се предприемат за подобряване на контрола при употребата на добавките в храните.

Резултатите от проучвателните мисии са описани в подробен доклад от 2017 г. (11) Според експертите в значителна част от посетените обекти за производство и дистрибуция на добавки за

храните и пушилни ароматизанти са въведени системи за мониторинг, но в много малко обекти на контролната дейност заема приоритетно място. Една от причините за ниския приоритет е неправилното разбиране по места, че дори и законодателството да не се прилага стриктно, въздействието върху здравето на потребителя ще бъде незначително. Като друга причина се посочва големият брой добавки на пазара и невъзможността същите да бъдат обхванати по време на контрола. Не по-малко значение има и натискът от страна на администрацията за намаляване на наличните ресурси за официален контрол.

Въпросите, които пораждат особена тревога се отнасят до опита и експертните познания на служителите, извършващи официален контрол, разработените насоки за ефективно провеждане на такъв контрол, както и знанията на операторите във веригата на доставки и тълкуването на определени изисквания в действащото законодателство в сферата на добавките. По време на мисиите са проведени срещи с компетентните органи, вносителите на добавки, търговци, производители на композиции и миксове от различни добавки, както и с потребители на добавки в хранителната индустрия. При проверките експертите са установили значителен брой нерегистрирани оператори на добавки в храните. Информацията в това отношение е била трудно достъпна, като част от нея е събрана индиректно – при прегледа на добавките в складовете на предприятията за производство на храни.



SEEPEx.
ALL THINGS FLOW



ЧИСТОТО РЕШЕНИЕ ЗА БЕЗОПАСНОСТТА НА ПОТРЕБИТЕЛЯ

Ексцентрик-шнековите помпи SEEPEx от гамата BCSO се използват там, където чистотата, стерилността и хигиената са от най-голямо значение. Помпите от гамата BCSO покриват най-високите изисквания за чистота, безопасност, защита от корозия и износване.

Те осигуряват отлично качество за широка гама напитки, храни, козметика и продукти за лична грижа.

ПРЕДИМСТВА

- Съставени от компоненти, отговарящи на изискванията на Агенцията за контрол на храните и лекарствата на САЩ, и с дизайн, одобрен от „3-A Sanitary Standards“ и EHEDG
- Помпата с положително изместване с най-ниска скорост на срязване
- Минимална пулсация, прецизно дозиране и пълнене
- Дебит, който не се влияе от вискозитет и налягане
- Почистване без демонтаж CIP / Стерилизиране без демонтаж SIP
- Лесни за поддръжка, не изискват употребата на специални инструменти

Санитарна
ексцентрик-шнекова
помпа от гамата
BCSO

ДЕБИТ
30 l/h – 130 m³/h
(0.132–572 USGPM)

НАЛЯГАНЕ
до 24 bar
(350 psi)

КСЕЛЕКС ООД
1421, София
ул. Орфей 19, ет. 3
Тел: +359 2 866 60 60
Факс: +359 2 963 42 51
Моб: + 359 888 26 96 62
xellex@techno-link.com

позиция от подправки и добавки, съдържаща дифосфат (E 450), екстракт от розмарин (E 392) и натриев ериторбат (E 316), за които има норма за максимално допустимо количество в топлинно обработени месни продукти. Проблемът се задълбочава в случаите когато се използва повече от една композиция от добавки (често от различни доставчици). Това прави невъзможно изчисляването на кумулативната концентрация на използваните добавки от операторите в производството и да се установи дали не са превишени максимално допустимите им граници определени в Регламент (ЕО) № 1333/2008. Експертите отбелязват, че този въпрос не е бил коментиран в нито един от докладите на компетентните органи в посетените държави членки.

При някои от посещенията в производствените предприятия бизнес операторите и компетентните органи са информирали проверяващите екипи, че срещат затруднения при тълкуване на разпоредбите относно принципа на пренасяне, посочен в чл.18, параграф 1, букви „а“ и „б“ от Регламент (ЕО) №1 333/2008. Като примери са посочени случаи, при които в композициите са включени антислепващи агенти (E536 и E551), и не е ясно дали същите следва да се обозначават върху етикетите на топлинно обработени месни продукти.

Друг проблем е неточното дефиниране на категориите месни заготовки и месни продукти от операторите и контролните органи и доколко е разрешено използването на една и съща добавка в двете посочени категории храни. Типичен пример за това е кармина (E120), който е разрешен за употреба във всички месни продукти, но може да се използва като оцветител само в ограничен брой месни заготовки. Екипите на мисиите са констатирани много случаи на месни заготовки, съдържащи добавки, които са разрешени единствено за месни продукти. Въпреки ясните разпоредби на действащото законодателство, в сферата на добавките са налице чести спорове между производителите и контролни органи относно категоризацията на храните в дадена област.

Специално внимание по време на мисиите е отделено върху употребата и контрола на нитрити/нитрати в месните продукти. Като цяло контролът е съсредоточен върху остатъчното количество нитрити в крайния продукт. В повечето от посетените държави членки контролът върху добавеното количество нитрити/нитрати по време на производството е ограничен. В някои случаи при различни месни продукти са установени от 50 до 100% по-високи нива на нитрити от максимално допустимите в регламента, но тези факти не са били регистрирани в докладите на компетентните органи. При други случаи експертите са установили, че нито стопанският субект в хранителната промишленост, нито компетентният орган са демонстрирали познания относно изчисляването на максималното количество добавени нитрити/нитрати в даден продукт. Значителна част от посетените държави не разполагат с ръководства за изчисляване на добавеното ко-

личество нитрити/нитрати в месните продукти. Друга непрофесионална практика е производителите на месни продукти да използват по-големи количества нитрити/нитрати от разрешените, като се възползват от дерогацията в Регламент (ЕО) № 1333/2008 определена за „подобни“ традиционни продукти. В тази връзка експертите отбелязват, че компетентните органи не са имали ясна позиция дали такива продукти следва да бъдат признати като традиционни или не.

Пропуски и несъответствия са регистрирани и при етикетването на храни, съдържащи добавки, предлагани на дребно в търговската мрежа. И тук приоритетът за контрол от страна на компетентните органи е бил нисък. Посочват се случаи, при които продуктът е произведен на ниво търговия на дребно и в етикета не са обозначени вложените добавки, както и практиката да се използват добавки, които не са разрешени за съответната категория месни продукти. Като по-сериозен се очертава проблемът с отсъствието на информация за потребителя при продажбата на предварително неупаковани месни заготовки и месни продукти в търговските обекти.

По време на мисиите е направена оценка на официалния контрол в държавите членки относно вземането на проби от добавки и храни




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.

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

„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

носно официалния контрол, провеждан с цел осигуряване на проверка на съответствието със законодателството в областта на фуражите и храните и правилата за опазване здравето на животните и хуманното отношение към животните. ОВ L 165, 30.04.2004 г., стр. 1-141.

3. Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 година за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните. ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 1-6.

4. Регламент (ЕО) № 1332/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 година относно ензимите в храните и за изменение на Директива 83/417/ЕИО на Съвета, Регламент (ЕО) № 1493/1999 на Съвета, Директива 2000/13/ЕО, Директива 2001/112/ЕО на Съвета и на Регламент (ЕО) № 258/1997. ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 7-15.

5. 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.

6. Регламент (ЕО) № 1334/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 година относно ароматизантите и определени хранителни съставки с ароматични свойства за влагане във или върху храни и за изменение на Регламент (ЕО) № 1601/91 на Съвета, регламенти (ЕО) № 2232/96 и (ЕО) № 1110/2008 и Директива 2000/13/ЕО. ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 34-50.

7. Регламент (ЕС) № 1129/2011 на Комисията от 11 ноември 2011 година за изменение на приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета посредством създаване на списък на Съюза на добавките в храните. ОВ L 295, 12.11.2011 г., стр. 1-177.

8. Регламент (ЕС) № 232/2012 на Комисията от 16 март 2012 година за изменение на приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета по отношение условията за употреба и нивата на употреба на Хинолиново жълто (Е 104), Сънсет жълто FCF/Жълто оранжев S (Е 110) и Понсо 4R, Кохинил червено А (Е 124). ОВ L 78, 17.3.2012 г., стр. 1-12.

9. Регламент за изпълнение (ЕС) № 872/2012 на Комисията от 1 октомври 2012 година за приемане на предвидения в Регламент (ЕО) № 2232/96 на Европейския парламент и на Съвета списък на ароматичните вещества, за въвеждането му в приложение I на Регламент (ЕО) № 1334/2008 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Регламент (ЕО) № 1565/2000 на Комисията и на Решение 1999/217/ЕО на Комисията. ОВ L 267, 2.10.2012 г., стр. 1-161.

10. European Commission. Health & Consumers General, DG (SANCO) 2010-6204 final. Overview report on a series of missions in certain member states in order to assess the official control systems in place for food additives, 22 p.

11. European Commission. Health and Food safety (2017). Overview report on fact-finding mission in certain member states in order to gather information on the official control systems in place for food additives and smoke flavourings, 23 p.



Зърнените храни – ползи за здравето като функционална храна

Хората зависят от множество различни растения, използвани като източници на храна, но от древността до днес именно житните култури се оказват най-важните измежду всички тях. Икра Ясмин от Центъра за хранителни иновации (Food Innovation Center) към Университета на Небраска търси отговор на въпроса, защо тъкмо този ингредиент има подобно огромно значение.

Зърнените храни представляват семена/зърна на треви и биват култивирани с цел получаване на колкото се може повече от техния плод (семето), който се състои от зародиш, ендосперма и трици. Важните зърнени култури са пшеница, ориз, царевица, овес, ечемик, ръж, просо и сорго. Всички зърнени растения принадлежат към семейството *Gramineae* – други значими култури в рамките на това семейство са бамбукът и захарната тръстика. Зърнените храни биват култивирани в огромни количества и намират приложение в качеството на основна храна в преобладаващата част от развиващите се страни поради факта, че осигуряват повече енергия.

Списъкът на ползите от семената на зърнените храни е дълъг, поради което те са се наложили като важна част от нашия ежедневен хранителен режим. Зърнените култури могат да се развиват при неблагоприятни почвено-климатични условия, а добивите от тях не страдат чувствително вследствие на негативни влияния на околната среда. В сравнение с повечето други полски култури техните добиви са най-високи. След жътва условията на съхранение са способни да повлияят върху хранителните стойности на зърното, но бидейки стабилни храни



зовият протеин е отлична алтернатива на млякото на прах за пеленачетата.

Други зърнени храни, които следва да бъдат отбелязани:

ЕЧЕМИК: Изключително хранителен и важен за производството на малц. Използван преди всичко за направата на зърнени закуски с овес, той намира приложение и като фураж за животните. Отглежда се най-вече на площи, неподходящи за култивиране на пшеница.

СОРГО: Силно хранително и използвано за фураж за добитъка.

ПРОСО: Отглежда се най-вече в Азия и Африка, кашата от просото е популярна в Китай, Русия и Германия. Може да се използва и за производството на алкохолни напитки, както и като фураж за животни и птици.

ОВЕС: Основна храна в Шотландия, той е много хранителен и се влага в зърнени закуски в по-голямата част от света. Благодарение на високото съдържание на фибри овесът е популярно решение за отслабване и за намаляване равнищата на кръвната захар.

РЪЖ: Зърнената култура на по-студените климатични зони, използвана в производството на бира, тестени изделия, уиски, водка и фуражи.

ЦАРЕВИЦА: Основна зърнена култура на континентите Южна Америка и Африка, използвана като храна за животните в цял свят. Царевичните флейки са популярна зърнена закуска в глобален мащаб.

За автора

Икра Ясмин е доктор на науките в областта на хранителните науки и технологии от Националния институт за хранителна наука и технология, Университета за земеделие на Файсалабад, Пакистан. Понастоящем практикува в Центъра за хранителни иновации към Университета на Небраска – Линкълн (UNL) като гостуващ научен. Изследователският ѝ проект е съсредоточен върху използването на овес и ечемик при разработването на ферментирани продукти, базирани на зърнени култури. В обхвата на проучванията ѝ попадат и техниките за капсулиране с цел стимулиране запазването и устойчивостта на пробиотиците по време на преработката и съхранението.

По New Food, юни, 2017



Безглутеновото хранене: факт или чудо за три дни?

Безглутеновата храна се явява един от най-бързо развиващите се сектори в рамките на хранителната индустрия и на този етап не дава признаци, че ще спре. Д-р Шона Якобсберг, специалист по ендокринология и обща вътрешна медицина, поставя въпроса, дали не става дума просто за една краткотрайна мода?

Безглутеновата храна се явява един от най-бързо развиващите се сектори в рамките на хранителната индустрия и на този етап не дава признаци, че ще се спре, твърди публикувано наскоро проучване на маркетинговата агенция Transparency Market Research. Според анализаторите към 2021 г. сегментът на безглутеновите храни ще достигне стойност от порядъка на 54,89 милиарда при комбиниран годишен темп на растеж (CAGR) от 7,7%.

Изследване на Mintel пък сочи, че 12% от новите хранителни продукти, дебютирали във Великобритания през 2015 г., са безглутенови, като за сравнение през 2011 г. този процент е едва 7%. От Waitrose отчитат 25-процентов ръст в продажбите на безглутенови готварски суровини само за последната година, а увеличението при безглутеновите замразени храни за същия период достига впечатляващите 105%.



рандомизирано контролирани проучвания – метод на изследване, при който участниците биват произволно причислени към една от две групи, а „двойно слеп“ означава, че нито участникът, нито организаторът на експеримента са наясно към коя от двете групи принадлежи участникът. Така последният бива подложен на хранителен режим, съдържащ глутен, или на безглутенов режим за определен период от време, след което от участника се изисква да опише своите симптоми. Следва период на „очистване“, при който и двете групи биват подложени на безглутенова диета, и накрая се прави размяна: първоначалните участници в безглутеновата група минават на хранене с глутен и обратното. Резултатите от тези проучвания не са еднозначни, но преобладава заключението, че при хората, хранели се без глутен, не се наблюдават предимства.

Едно от най-мащабните такива изследвания включва 140 участници, съобщили за наличието на симптоми на NCGI. На Фаза 1 всички участници са подложени на безглутенов хранителен режим (завършен от 134 от тях), като едва 101 съобщават за подобрене на симптомите си. От тези 101, общо 98 продължават участието си на Фаза 2: двойно слепия, кръстосан, рандомизирано контролиран експеримент. Едва 14% от тях споделят, че усещат подобрене при симптомите си, докато се намират в безглутеновата група в рамките на проучването: резултат, който хипо-

тетично може да бъде получен дори и само по случайност.

Потенциално най-фрапиращият момент от описвания експеримент е, че 33-та участници (25% от завършилите Фаза 1), които описват себе си като проявяващи симптоми на NCGI и същевременно съзнателно следват безглутеновата диета, не съобщават за каквото и да било подобрене.

И така, защо хората съобщават, че симптомите им се подобряват вследствие от безглутеновото хранене?

Възможно е тези хора не просто да се хранят безглутеново, но и да подхождат към своето хранене по-комплексно, например като увеличават приема на плодове и зеленчуци и ограничават този на преработени храни, и всички тези промени в своята цялост да допринасят за тяхното засилено усещане за благосъстояние и за разрешаването на стомашните им проблеми.

Макар да е малко вероятно популярността на безглутеновите продукти да угасне в близко бъдеще, може би все пак би било разумно да помислите още веднъж, преди да посегнете към кутията с безглутенови бисквити.

По www.newfoodmagazine

ASTEL
 София 1612, ул. Ворино 15
 тел.: 02/958 78 85/86/89 факс: 02/958 78 90
www.astelbg.com office@astelbg.com



За да са Вашите продукти винаги с най-добро и еднакво качество!

AlveoLab

- Измерване на реологичните свойства на брашното
- Точен
- Лесен за работа
- Автоматизирани основни стъпки на теста, ограничаване въздействието на оператора върху резултатите
- Автоматичен контрол на температура и влажност в камерата за раздуване
- В съответствие с БДС ISO 27971



Spectralab

- Инфрачервен анализатор от ново поколение за измерване на влага, протеини и пепелно съдържание в брашна
- Бърз анализ
- Отлична точност на определяне на пепелно съдържание с приложение за подобряване на рандемана на индустриалните мелници
- Интуитивен и лесен за работа софтуер



Mixolab 2

- Измерване на характеристиките на тестото по време на месене, както и качеството на скорбялата и протеина
- Гарантиране на постоянно качество на крайния продукт
- Иновативен, надежден и ефикасен апарат
- Интуитивен и лесен за работа софтуер
- В съответствие с ISO 17718:2013



Rheo F4

- Измерване с един тест на отделянето на газ, порьозността и отпускането на тестото по време на ферментация
- Определяне на оптималния момент за започване на печене
- Анализ на качествата на рецепти без глутен
- Анализ на ферментационните качества на замразени теста



Успешни срещи на Карьерен форум 2018



от Професионалната гимназия по хранителни технологии и техника. Форумът бе открит от член кор. на БАН, проф. Стефан Драгоев, зам.-ректор на Университета по хранителни технологии, който представи накратко възможностите на УХТ, след което фирмите Кока-Кола ХБК България АД, Престиж 96 АД, Didy's Cake&Sweet, Монделийз България Продакшън (Фабрика за шоколадови изделия Своге), Дунапак Родина АД, Стабил инженеринг ПАИ ЕООД, Белла България

Още едно успешно събитие, организирано от Кооперация ХВП и Университета по хранителни технологии в Пловдив (УХТ), отмина и остави положителни резултати за повечето от участниците в него. Карьерен форум 2018г. бе проведен за втори път по време на изложението „Винария“ и „Фудтех“ на Международен Пловдивски панаир. Дванадесет български фирми, производители на храни и напитки, на машини за отрасъла и търговци се срещнаха с над 70 студенти от УХТ и други ВУЗ от града под тепетата, както и средношколци

АД, Пилко АД, Свинокомплекс Голямо Враново инвест АД, Хранинвест-ХМК АД, Търговска верига Фантастико, Меркурий АД се представиха пред присъстващите.

В своите експозета фирмите разказаха за продукцията, която произвеждат, за възможностите за работа и условията, които предоставят на младите специалисти. Прави впечатление, че почти всички са изработили системи за подпомагането на младите хора в началните месеци на навлизане в производствената дейност, практическо обучение от ментори – работници с по-голям трудов стаж и доказано майсторство. Много от фирмите предлагат и редица социални придобивки за своите работници.

В продължение на два часа младите хора, всеки според интересите си, общуваха с представителите на фирмите и задаваха въпроси, а някои направо предоставяха свои автобиографии и демонстрираха желание за бъдеща работа в съответните фирми.

Впечатление направи интересът и към машиностроителните фирми, които в обстановката на все по-голяма липса на инженерни кадри у нас, предоставят много добри условия за младите специалисти.

Форумът бе полезен на участващите фирми и с контактите помежду им и разговорите за бъдещи партньорства.

Организаторите от Кооперация ХВП благодарим на нашите партньори – УХТ и ПГХТТ, и на фирмите, за съдействието, което оказаха на нас и на бъдещите млади специалисти, давайки им възможност да се ориентират във възможностите за професионалната си реализация.



Възможности за нови творчески решения при хлебарите



Дебора Отт, Франция – един от тримата победители в състезанието

За пореден път Париж стана домакин на Международното изложение EUROPAÏN 2018, което се проведе от 3 до 6 февруари. Повече от 80 000 гости от 143

държави от целия свят посетиха едно от най-големите световни изложения за хляб. На него се срещнаха пекари и специалисти в хлебопроизводството от цял свят. Бяха проведени и редица съпътстващи събития, в които Lesaffre Group (Лесафр Груп) взе активно участие. Проведени бяха и семинари, които дадоха възможност на специалистите в бранша да се запознаят с новите продукти на Лесафр в областта на маята, закваските и новите тенденции в хлебопроизводството.

По време на изложението се проведе и заключителния кръг от най-голямото световно състезание между пекари Masters de la boulangerie 2018, организиран от Lesaffre. То бе проведено в няколко кръга и на последната, заключителна фаза участваха 18 претендента в 3 категории: Традиционен, Гурме и Артистичен хляб. Петчленно жури под ръководството на Йохан Сорберг от Швеция направи селекция и излъчи победителите в съответната категория.

Изложението бе посетено и от група български специалисти от хранителния бранш, организирани от Кооперацията ХВП, които бяха посрещнати на корпоративния щанд на Lesaffre Group. Експерти от фирмата им представиха най-новите тенденции и ги запознаха с последните иновации, разработени от Лесафр. Фирмата съществува от 165 години и днес със своите 63 завода в цял свят и годишен оборот от 2 млрд. евро тя осигурява мая за един от всеки три хляба в света. Разнообразието от продукти на Лесафр се предлага в 185 държави. Във фирмата работят 10 000 служители, а 49 изследователски и научни центъра се грижат за новостите в производствената листа на фирмата.

През 2018 г. Лесафр България празнува своя 20-годишен юбилей. Като част от голямото се-

мейство на Lesaffre Group фирмата предлага на своите партньори и клиенти разнообразни продукти за хлебопроизводството като прясна и инстантна мая за хляб, подобрители, миксове и премикси – все продукти, които улесняват работата и разширяват възможностите за нови творчески решения на хлебари и сладкари.



Част от българската група пред щанда на Lesaffre Group с г-жа Венета Писарска, управител на Лесафр България

Живот, посветен на науката



Един от доайените на българската наука за млякото и превръщането му в здравословни продукти за човека навърши 90 години! Много колеги и приятели се събраха да почетат тази мила, усмихната и много дейна жена, създава и изолира българските симбиотични закваски, допринесла много за развитието на млечния бранш в страната ни, а и по света. Навярно се досетихте, че става дума за Мария Кондратенко. Предлагаме на вниманието ви един малък разказ за един голям човек, който препечатваме от в. „Мляко плюс“:

Мария Стефанова Джумбишлиева е непознато за нас име, но ако заместите фамилията с Кондратенко веднага ще си спомните за тази малка на ръст, но упорита жена, достигнала висоти в областта на науката.

Родена е в град Айтос, там е учила до 7 клас, после няколко години е ученичка в Бургас. В родния ѝ град откриват гимназия и тя получава от там диплом за средно образование, завършено с отличен успех.

Расла е в дружно семейство. Баща и Стефан Димитров е бил колбасар, майка и Мита /Димитра/ Вълчева домакиня. Двамата и братя Васил и Димитър са живели и учили в Айтос и Бургас.

Мария е от първия випуск студентки на ВИХ-ВП, с образование инженер-технолог. Интересни са били студентските ѝ години. С удоволствие разказва за Димитър Димов автора на „Тютюн“, който е бил неин преподавател. Лекциите при него са били интересни и увлекателни, а изпитите спокойни като събеседване.

След завършването на института Мария е разпределена във Варна. Невъобразими трудности е трябвало да се преодоляват – например да обикалят добруджанските села за да събират мляко и то без превоз. Километри, извървявани сред добруджанските земи – желанието да се прави нещо добро за създаването на млечна преработка е главният двигател.

По-късно местоработата ѝ е в град Кула, където липсата на хладилна техника поставя непреодолими пречки за производство на качествени млечни продукти. Идват хора от централното ръководство на млекопреработва-

нето и сред тях е хладилния инженер Ярослав Кондратенко, който става неин съпруг. По-късно се ражда синът им Александър.

През 1963 година е създадена Централна експериментално-производствена лаборатория (ЦЕПЛ) в София и за неин ръководител е назначена к.б.н. инж. Мария Стефанова Кондратенко. В голите помещения на преместения във Видин Институт по млекопреработка Мария с огромни усилия, с подкрепата на Петко Сертов, ръководител на ДСО „Млечна промишленост“ създават това научно звено, дало толкова много за укрепването на млечната наука, на млекопреработването и за въвеждането на прогресивни, свързани с науката методи при производството на млечни продукти.

Помощ на заводските лаборатории в млекоцентралите в страната, обучение на кадри, хранителни среди и химикали, методи на анализи, разрешаване на проблемите при заводски аварии например с антибиотично мляко – навсякъде можеше да се потърси ЦЕПЛ и нейния директор. Проблеми, неразбирани, спирачки в работата – това е ежедневието на инженер Мария Кондратенко. Много от ръководителите не са разбирали постигнатото, а и какво от това, че научното звено е изолирало 3000 щамове от микроорганизми и само 7 от тях са дали добри резултати за качествена симбиотична закваска за кисело мляко от *Str. Thermophilus* и *Lb.bulgaricus*.

Малко хора са се интересували от доказателството, че българската пръчица е микроорганизъм, който се запазва дълго време в човешкото

Продължава на стр. 26 ▷

До 16-и май се приемат проекти по подмярка 4.2 „Инвестиции в преработка/маркетинг на селскостопански продукти“

Таванът на общите допустими разходи по един проект е € 2 млн.

До 16-и май ще продължи приемът на проекти по подмярка 4.2. „Инвестиции в преработка/маркетинг на селскостопански продукти“ от мярка 4 „Инвестиции в материални активи“, който стартира на 14-и февруари. Атрактивната подмярка се отваря за втори път. Предвиденият бюджет е € 85 млн., но съществува възможност да бъде увеличен. Максималният размер на общите допустими разходи за един проект е намален на 2 млн. евро. Въведени са и нови критерии за оценка на проектите.

Кандидатстването по подмярката е само по електронен път

Подаването на документи по мярката ще е изцяло по електронен път в Информационната система за управление и наблюдение на средствата от ЕС в България 2020 (ИСУН). Изключение прави само представянето на техническия или работен проект, като изискуем документ, за който е осигурена възможност, при желание на кандидата да се подава и в областните дирекции на ДФ „Земеделие“ на хартия.

Друга новост, която представлява съществено улеснение за кандидат-бенефициентите, е възможността всеки от тях да поставя въпроси пред Управляващия орган за насоките, условията за кандидатстване и реда за разглеждане на проектите. Това може да се прави до 3 седмици преди изтичане на крайния срок на приема, уточняват от Дирекция „Развитие на селските райони“ в МЗХГ. В насоките за подмярка 4.2 е предвидена възможността за прехвърляне на заявления от първия прием през 2015 г. Когато стойността на заявлението за подпомагане е надвишавала новия таван от € 2 млн., ще трябва проектите да бъдат приведени в съответствие с този максимум. Освен това може да се заявяват точки само по новите 2 критерия.

Новото: Повече внимание към работещите предприятия с история

Първият прием показва, че много лесно новорегистрирани предприятия

могат да кандидатстват с проекти на стойност € 3 млн. Така извън обхвата на подпомагане остават много действащи преработватели, които с малки инвестиции могат да добавят стойност към земеделските продукти. От друга страна, историческите данни показват, че голяма част от одобрените проекти, представени от такива предприятия, впоследствие не се реализират. За да се изправи това изкривяване, след диалог с браншовите организации са избрани 2 нови критерия, които да насочат помощта към съществуващите компании. Единият критерий се отнася за преработвателни предприятия и земеделски производители, които имат история 3 г. назад. Другият критерий е насочен към износители на собствена произведена или преработена от тях продукция.

По-малка административна тежест

Освен електронното кандидатстване са предвидени и други мерки за намаляване на административната тежест. По ПРСР условията за подпомагане са много разнообразни, изисква се голямо количество документи, което затрудняват сериозно кандидатите. Подмярка 4.2 е една от най-сложните мерки за предоставяне на финансова помощ, като в същото време предоставя възможност за получаване на подпомагане в размер до € 1 млн. Направен е внимателен преглед на всички документи, които се изискват, и те вече са редуцирани. На етап кандидатстване вече не е нужно удостоверение за банкова сметка, то ще бъде поискано само, ако проектът стигне до сключване на договор. Няма да се изисква и удостоверение за призната група или организация на производители, защото информацията за това е налична в МЗХГ. Същото се отнася и за регистрацията по реда на Наредба 3 като земеделски стопани, както и за удостоверението от НАП. Обстоятелството за липса на задължения ще се декларира на етап кандидатстване, а представянето на документа ще става, когато е ясно, че предстои сключване на договор. В новия прием няма да се търсят и счетоводни документи към междинни периоди, както и отчет за приходи и разходи при условие, че този документ е публикуван в Търговския регистър.



Програмата за развитие на селските райони 2014-2020 г. - (ПРСР 2014-2020 г.)

Проект: Изработване и публикуване на рекламно-информационни материали за ПРСР (2014-2020 г.) в национални печатни издания“

Обществената поръчка ще бъде финансирана от Програмата за развитие на селските райони (2014 - 2020 г.)





Мария Кондратенко и дългогодишния преподавател в УХТ, проф. Иван Мургов по време на честването на юбилея



тяло и е полезен за храносмилателния тракт при деца и възрастни. Научното звено, което тя ръководи, активно изследва влиянието на наличието на антибиотици върху производствените процеси на млкопреработвателните предприятия. Наличието на антибиотици, както тогава и сега предизвиква „аварии“ в целия цикъл на работа при производството на млечни продукти. Научният екип, начело с Мария Кондратенко, се намесва успешно и прилага своите изследвания за предотвратяване на тези „аварии“. Разработките, в които участва и експериментира, свързани с изолиране на щамове на *Str. thermophilus*

Да направиш хубаво кисело мляко, е все едно да отгледаш хубаво бебе. Толкова е деликатен процесът – твърди инженер Мария Кондратенко.

и *Lb. bulgaricus* – симбиотични закваски, които тя създава в лабораторни условия, за пръв път в България и света, се реализират и прилагат успешно в производството.

Това става в далечните години от средата на миналия век. Тези нови открития на Мария Кондратенко са признати от научните среди и ръководството на ДСО „Млечна промишленост“ и се прилагат масово в млкопреработвателните предприятия първо в България, а по-късно и в чужбина, при производството на масло, сирене и кашкавал.

И въпреки многото перипетии научните трудове се натрупват, науката се обогатява с нови факти, работят колективи от научни работници и ст.н.с. инж. Мария Кондратенко доказва, че с упоритост, знания и енергия те могат да бъдат в основата на много успехи.

Мария Кондратенко и нейните научни изследвания и експерименти вече са признати в цял свят. Симбиотичната закваска, която създава, успешно се прилага в производствената

дейност. Страни като Финландия, Франция, Япония, Казахстан, Кипър, Швейцария и къде ли още не по света проявяват интерес и самата Мария Кондратенко

е търсена и посещава тези страни, за да реализира успешно внедряването им. Наложиха се и пробиотиците, в основата на чиято разработка е Мария Кондратенко.

Не са малко годините на г-жа Кондратенко, които тя носи на крехките си рамене, но ведрата ѝ мисъл, любовта към науката, желанието ѝ да бъде полезна когато е нужно, всичко това е възхитително, а успехите ѝ до днес поставят Мария Стефанова Кондратенко на едно високо, заслужено място в развитието на науката и млечната промишленост.

С обич
инж. Николина Манчева

Екипът на сп. Хранително-вкусова промишленост се присъединява към поздравленията и благопожеланията и желае на приятелката на нашето списание още много години здраве и все така усмивката да не слиза от лицето ѝ!



Grant Access

ГРАНТ АКСЕС ЕООД

Разработване и управление на проекти по европейски и други програми

Тел. 089 84 55 638

e-mail: kamen.delibeev@gmail.com

Превръщаме добрите ви идеи в успешни проекти!

Access Granted!

Физикохимични показатели и гранулометричен състав на брашна от гроздови семки – източници на биологично активни компоненти

инж. Аделина Богоева

Абстракт

В настоящето научно изследване са определени физико-химични показатели и гранулометричен състав на брашна от гроздови семки - пълномаслено брашно от гроздови семки от български произход, обезмаслено брашно от гроздови семки от български произход и пълномаслени флейки от гроздови семки от български произход, получени чрез използването на конвенционални методи.

Ключови думи: Биологично активни вещества, Гроздови семки, Брашно, Флейки

Physico-chemical parameters and granulometric composition of grape seeds flours – source of bioactive compounds

eng. Adelina Bogoeva,

PhD student in the Department of Process Engineering,
University of Food Technologies – Plovdiv,
e-mail: adelina.bogoeva@abv.bg; Tel: 00359 897 44 90 31

Abstract

The current scientific research is focused on determination of the physico-chemical parameters and granulometric composition of grape seeds flours, through conventional methods, i.e., full fat grape seeds flour, defatted grape seeds flour and full fat grape seeds flakes.

Keywords: Bioactive Compounds, Grape seeds, Flour, Flakes

Въведение

В съвременните условия на живот все повече нараства интересът към хранителни продукти със завишено количество на биологично-активни вещества (БАВ). Те представляват органични и неорганични субстанции, които в минимални количества оказват благоприятно влияние върху човешкия организъм (**Kris-Etherton et al., 2002**).

Съдържат се като компоненти в плодовете, зеленчуците и други натурални продукти. Биологично-активните компоненти (БАК) в храните, попълват липсата на най-важните за човешкия организъм витамини и микроелементи, като по този начин го подпомагат да се справя сам със съществуващи здравословни проблеми. БАВ действат в пълна хармония с естествените функции на човешкото тяло. Те засилват устойчивостта



Анкетно проучване за консумацията на кафени напитки и влиянието им върху човешкото здраве

Снежана Д. Иванова, Диана А. Кузманова

Резюме

Направихме изследвания върху съставките на кафето и най-вече – въздействието на кофеина върху състоянието на човешкото тяло. Активната съставка в кафето е стимулант на кофеина. Кофеинът влиза бързо в кръвообращението през стените на стомаха и тънките черва. Повечето се абсорбира 4-5 минути след консумацията на кафеварската напитка. Ние направихме общ преглед на изследванията върху ефектите на кофеина върху човешкото здраве заради неговите положителни и отрицателни ефекти. Погледнахме някои заместители на кафе като цикория, ечемик, топинамбур (*helianthus tuberosus*) и техните съставки. Извършихме проучване, за да определим степента, до която потребителите на кафе са запознати с историята, характеристиките на кафето, за да определим какви са техните предпочитания относно консумацията на кафе напитки, да проучим до каква степен се интересуват от самия продукт кафе и как то влияе върху тях тяхното здраве. Анкетиранията са хора с различна възраст и пол и с различен месечен доход.

Ключови думи: кофеин, антиоксиданти, кофеинова - калиева сол на хиалуриновата киселина, аденозин, дозировка, кафени напитки, човешко здраве



A survey on respondents for consumption of coffee drinks and their impact on human health

Snezhana D. Ivanova*, Diana A. Kuzmanova
Department of Catering and Tourism, Economic Faculty, University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

*Corresponding author: Doz. Snezhana Dimitrova Ivanova, DSc; Department of Catering and Tourism, Economic Faculty, University of Food Technologies, 26 Maritza blvd. BG-4002 Plovdiv, Bulgaria; tel.: ++359 32 954611; mobile: ++359 884299958; E-mail: snejana.1958@abv.bg

Abstract

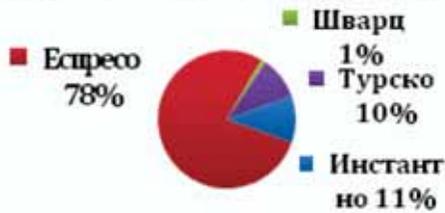
We did research on the ingredients of coffee and most already the impact of caffeine on the condition of the human body. The active ingredient in coffee is a stimulant caffeine. Caffeine enters quickly into the bloodstream through the walls of the stomach and small intestine. Most absorbed 4-5 minutes after consumption of the coffee beverage. We have made an overview of research on the effects of caffeine on human health for its positive and negative effects. We looked at some coffee substitutes such as chicory, barley, topinambour (*helianthus tuberosus*), and their ingredients. We conducted a survey to determine the extent to which consumers of coffee are familiar with the history, characteristics of coffee to determine what their preferences regarding the consumption of coffee drinks to examine to what extent are interested in the product itself, coffee and how their affects their health. Respondents are people of different age and gender and with different monthly income.

Key words: caffeine, antioxidants, caffeine - potassium salt of hyaluronic acid, adenosine, dosage, coffee drinks, human health

Въведение

Кафето расте в Централна и Южна Америка, по крайбрежието на Карибско море, в Африка и Азия – в страни, разположени между северния и южния тропик от 23-тия паралел на север до 25-тия паралел на юг, в така наречения кафеен пояс. Само 50 от тези страни, обаче, са износители с икономическо значение. ⇒

Въпрос 5. Какво кафе предпочитате, според начина на приготвяне?



Фигура 8. Предпочитания за видове кафени напитки

Въпрос 7. Как Ви въздейства кафето?



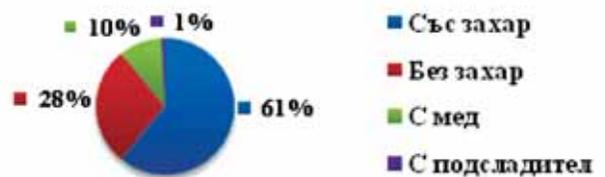
Фигура 10. Въздействие на кафето върху организма

Въпрос 6. Как пиете кафето?



Фигура 9. Ползване на добавки към кафени напитки

Въпрос 8. Как предпочитате да пиете кафето?



Фигура 11. Подсладители към кафени напитки

⇒ лекари, инженери, хора с различни професии. Анкетирането е анонимно. **Анкетната карта** включва 23 въпроса. Използва-

ни са затворени въпроси. Анкетната карта е изготвена така, че да не отнема много време за попълване. В анкетата са включени въпроси от историята на кафето,

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 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/	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/		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

„Вкусът“ на семейния бизнес в Кипър

Емблематични компании за производство и търговия с храни и напитки на острова са фамилно притежание и днес.



Две бизнесдами спечелиха голямата награда за „Бизнес лидер в индустрията за 2017 г.“ на Кипърската търговско-промишлена палата. И двете са висши мениджъри в една и съща компания – лидера в страната в преработването на плодове и производството на натурални плодови сокове и безалкохолни напитки „Кийн“ (KEAN). Нещо повече, двете победителки са сестри. И още нещо – те са дъщери на основателя на компанията Такис Христодулу.

Еви Пападопулу и Кикила Котсапас – „Сестрите Кийн“, както ги наричат, бяха удостоени с годишната награда на бизнес общността на острова заради забележителните постижения на компанията и техния личен принос не само за нейния възход, но и за динамичния ход на кипърската икономика като цяло.

име), лидерът на кипърския пазар в производството и търговията с хлябни и сладкарски изделия „Зорпас“, най-известният и високооборотен супермаркет в Никозия „Атиенидис“, производителите на най-популярните марки сладолед в страната – „Папафилипу“, „Регис“, „Е. Pyrga Ltd“, са не само успешно развиващи се компании, които задават тенденциите в местната хранително-вкусова промишленост и имат значително присъствие на вътрешния и международните пазари. Всички те са семейна собственост, управлявани от вече второ и трето поколение от фамилията. Имената им са емблематични за семейния бизнес в Кипър, който е реалната основа на икономиката на страната и източник на нейния просперитет.

Малката средиземноморска държава е един от най-добрите примери в Европейския съюз за развитие на семейния бизнес. Според статистиката 90% от кипърските компании са собственици на семейства, като варират от хилядите малки фирми с по 2-3 работника до големите бизнес империи, листвани на борсата. Те генерират около половината от БВП на страната, като най-значимо място имат в сектора на храните, потребителските стоки и търговията на дребно с тях (около 30% от фирмите), туризма, агроиндустрията, строителния сектор и недвижимите имоти, транспорта.

Ключовите фактори за успеха на семейния бизнес в Кипър са неговите ценности, предавани между поколенията собственици, фокусът им върху хората и лоялността на клиентите, дългосрочната визия за запазване и развитие на компанията – установи първото проучване на семейния бизнес (Family Business Survey 2017), проведено от Кипърската търговско-промишлена палата и изследователски екип на консултантската компания „Ernst and Young“, резултатите от което бяха обявени в края на миналата година.



„Кийн“ е лидерът в преработката на плодове и производство на натурални сокове в Кипър.

„Плодовата“ бизнес империя „Кийн“ („KEAN Group of Companies“, както е официалното ѝ

Родовите фирмени хроники

Догодина семейната индустрия „KEAN“ ще отбележи 70-годишното си присъствие на кипърския пазар. Началото ѝ поставя Такис Христодулу, млад химик тогава, с познания и интереси към преработката на плодове. През 1949г. той основава KEA – фирма за производство на напитки и аромати от пресни цитруси, която постепенно се разраства, въпреки конкуренцията на пазара от международни марки сокове и безалкохолни напитки. Днес тя вече е холдинг и включва в портфолиото си близо 80 продукта, произведени по най-съвременните технологии от местни плодове, които са утвърдили името „Кийн“ като синоним на натурален плодов сок от най-високо качество. Фирмата е пионер в Кипър в използването на най-новите технологии и модерен дизайн на опаковките на продуктите.

Десетилетия от това успешно развитие са в ръцете на дъщерите на Такис Христодулу. Еви работи в семейния бизнес от 1976 г. и днес е директор маркетинг на „Кийн“, президент на компанията-майка Takis Christodoulou LTD и член на Борда на директорите на KEAN SOFT DRINKS LTD. Кикиула Котсапас е президент на KEAN Group of Companies и член на Борда на директорите на холдинга Takis Christodoulou LTD.

Безспорно най-известният и предпочитан от потребителите супермаркет в кипърската столица Никозия е „Атиенидис“ (Athienitis). Интересът на клиентите към него не намаля дори и след масовото навлизане на „Лидл“ на кипърския пазар. „Атиенидис“ предлага висококачествени хранителни продукти на най-ниските цени – по този показател той е без конкуренция и винаги води в проучванията на търговската мрежа в цялата страна, осъществявани от Обсерваторията по цените към търговското министерство. Супермаркетът, основан през 1959 г. от Христос Хаджихристофи, днес се управлява от второто и третото поколение Хаджихристофи – четирите му деца и внуците.

Най-любимите и известни марки сладолед на кипърския пазар също са производство на семейни компании. „Откривател“ на кипърската индустрия за сладолед е „Регис“ (Regis), създава първия си производствен цех през 1952 г., когато Георгиос Протопапас решава да инвестира в този сравнително нов сектор на пазара. През 60-те години „Регис“ вече е утвърдено име за домакинствата с марковите си сладоледи. Въпреки ожесточената конкуренция и днес компанията държи значителен дял от местния сладоледен пазар, а членове на семейството на Протопапас все още я притежават и актив-



но участват в управлението ѝ.

Семейна история стои и зад водещия днес производител на сладолед в Кипър - P & P Ice Cream Ltd. Прочутите сладоледи „Папафилипу“, както ги знаят всички на острова, започват като „допълнение“ към основния сладкарски бизнес, който стартират през 1965 г. двамата зетъве Панайотис Папафилипу и Панайотис Христофору с компанията си Panayiotis & Paraphilippou Patisserie Ltd.

Семейна двойка – Зенон и Елени Пирга, дава началото и на E. Pyrga Ltd Ice cream and Ice Cube Industry. От 1973 г. досега компанията се е превърнала от малка работилница за сладолед в модерна, технологично



Сестрите Еви Пападопулу и Кикиула Котсапас от „Кийн“ – с голямата награда за „Бизнес лидер в индустрията за 2017 г.“ в Кипър.



Супермаркетът „Атиенидис“ - семейна компания, предлагаща храни и напитки с най-добро съотношение цени-качество





Панайотис Христофору и Панайотис Папафилу на своята сладоледена територия.



напреднала производствена база, запазвайки се като семеен бизнес. За сладкото удоволствие тя използва само естествени продукти от местните фермери и производители.

Най-голямата на острова верига за производство и търговия на дребно с хляб, хлебни, сладкарски и захарни изделия, мляко и сокове – фурните „Зорпас“, официално A. Zorbas & Sons Ltd group of companies, за която сме разказвали в списанието (бр.11/2016), също е семейна фирма. Основана през 1975 г. от Андреас и Мария Зорпас като малка селска фурна, днес висшият ѝ мениджмънт е поверен на тримата сина и дъщерята – Костас, Димитрис, Тасос и Евантия.

Добра репутация, лоялност, успех

Над половината от кипърските семейни фирми са еднолични предприятия, а 44% от тях са дружества с ограничена отговорност. Заради малката територия и население – само почти 850 000 души – кипърските семейни фирми са с по-малко по брой работници в сравнение с европейските си колеги. Най-голямата част от тях – около 42%, имат от 10 до 50 служители, а 22% работят с по-малко от 10 наети, установи проведеното през миналата година проучване.

Собствениците на всяка втора семейна фирма в Кипър (49% от анкетираните) инвестират в доброто ѝ име на пазара, репутацията на марката ѝ и лоялността на клиентите, защото са убедени, че това са най-важните фактори за успеха им. В условията на силна конкуренция идентичността и репутацията на марката са от решаващо значение за дългосрочната устойчивост на семейните компании, защото пораждат и задържат доверието на клиентите, подчертават техните собственици. На второ място предприемачите поставят стратегическото планиране и управлението на фамилия бизнес с акцент върху качеството. Засилената конкуренция, финансовите рискове, данъчното облагане и бюрокрацията пък са едни от основните проблеми, пред които е изправен кипърският семеен бизнес, обобщават над половината от участниците в изследването.

Три години след тежката финансова и икономическа криза в Кипър от 2013 г. семейните фирми стоят стабилно на пазара, е един от най-оптимистичните изводи в проучването. През последната година всяка трета фамилна компания е увеличила приходите си с 10 - 15%, а други близо 40% са запазили нивото на печалби от предишните години. В условията на все още икономическа нестабилност семейните предприятия са по-устойчиви на външни шокове в сравнение с другите фирми и успяват да се адаптират към стресови бизнес ситуации благодарение на по-високата лоялност към клиентите и личния подход, коментираха авторите на изследването при официалното му представяне.

Като своеобразна прогноза за икономическо съживяване в страната бе възприета увереността на 6 от всеки 10 семейни фирми, че от първостепенно значение за постигането на техните бизнес цели е да разширят пазарното си присъствие, като инвестират в нови продукти, услуги и технологии. Интересна е тенденцията, която забелязват анализаторите – колкото по-активно става участието на следващите поколения в управлението на семейните компании, толкова повече нараства значението на новите идеи и продуктите иновации за растежа на бизнеса.

Включването на наследниците играе ключова роля за развитието на фамилията фирми, посочва проучването. 88% от анкетираните заявяват, че прехвърлянето на бизнеса към следващото поколение е от решаващо значение. 52% подчертават важността на навременното планиране, подготовка и образование на младите членове на семейството, за да бъдат те готови да поемат ръководството в ръцете си.

Подобна връзка между поколенията показват резултатите и от проучването „Барометър на семейния бизнес 2017“ (Family Business Barometer 2017), извършено в края на миналата година от Европейската асоциация на фамилията бизнес и консултантската фирма KPMG. Комуникацията между поколенията се смята за много важна от 69% от анкетираните в това изследване, а 73% посочват необходимостта от подготовка и подходящо обучение на наследниците.

Различията в бизнес поколенията обаче поставят и предизвикателства, особено в областта на цифровите технологии и иновациите, акцентира най-новото проучване на семейния бизнес, направено от консултантската компания „PricewaterhouseCoopers Ltd“ и озаглавен „Същата страст, различни пътища: Как следващото поколение на лидери на семейния бизнес дава своя отпечатък“. Над една трета от следващото поколение бизнес лидери (36%) изразява силното си разочарование, че предшествашкото поколение не осъзнава напълно потенциала на цифровата ера. Освен това над 82% от младите в семейните фирми виждат иновациите и инвестициите в нови технологични решения като гаранция за успеха на техния бизнес.

**Бранислава Бобанац
Никозия, Кипър**

Уважаеми читатели,

Искаме да ви помогнем в напрегатното 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 търсят/ предлагат: Прогават:

➤ Търся работа като майстор хлебар.
Лице за контакт:
Коцето Елит – София
тел. 087 776 4838
e-mail: mimor99@abv.bg

➤ „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

➤ Пилко ЕООД – част от Амета Холдинг, лидер в производството на пилешко месо, търси:
-Технолог на месо и месни продукти
-Специалист качество
-Организатор производство
Изисквания: Образование в сферата на хранителните технологии. **Предлага се:** справедливо възнаграждение, релокация в Разград, възможност за развитие.
Моля, изпратете CV на office_hr2@ameta.bg

➤ **Професионален старт и кариерно развитие в „Белла България“**
Летни и целогодишни стажантски програми в различни области – финанси, маркетинг, ИТ, продажби, производство. Стажантите се обучават под менторството на висококвалифицирани експерти с международен опит.
Практически занятия за студенти – възможност за срещи и разговори с водещи R&D експерти в сферата на технологиите и иновациите; достъп до най-модерните производствени практики и ноу-хау.
➤ 032/606386
➤ jobs@bella.bg, www.bella.bg

➤ **Търсим** инж. технолог на месо и месни продукти за цех Месопреработка
За контакти: +359 88 631 9544
e-mail: office@svk-invest.com

➤ **Продавам** различни принадлежности за хлебопроизводство и сладкарство:
- форми за хляб;
- тави;
- стойки за торти;
- гребки за брашно;
- форми и др.
Цени по договаряне
Лице за контакт:
Християн Борисов
тел.: 0899 92 92 92;
e-mail: hr_borisov@abv.bg

➤ **Стажантска програма във Фабрика за шоколадови изделия Своге**

Основните Ви задължения ще бъдат:

Като стажант ще научите ежедневните оперативни дейности в следните отдели: Производство, Логистика, Ремонт и Техническа Поддръжка, Осигуряване на качеството, Развитие на бизнеса и планиране, Непрекъснати подобрения и Човешки Ресурси. Програмата започва от април 2018 г. и е с продължителност 12 месеца на пълно работно време и с месечно възнаграждение. Тази възможност ще Ви позволи да придобиете знания и разбиране за производствения процес във фабриката. След приключване на програмата, в зависимост от представянето Ви и отворените ни позиции, можем да Ви назначим на постоянен договор.

Необходими качества:

Висше образование – инженерни науки или хранителни технологии,
Отлично владение на английски език,
Много добри компютърни умения (MS Office - Excel / Power Point),
Мотивиран и с желание за учене в движение,
Екипен играч, ориентиран към постигане на цели,
енергичен и отзивчив,
Отлични организационни и презентационни умения,
Много добри комуникативни и междуличностни умения,
Желание за развитие в динамична и бързоразвиваща се компания.

Работното място се намира в град Своге.
Фабриката има организиран транспорт до Своге, както и възможност за покриване на транспортни разходи.
Краен срок за кандидатстване: **15 април 2018 г.**
Ако позицията представлява интерес за Вас, изпратете автобиография на: BGHRSvoge@mdlz.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



Данекс 2002 EOOD

Внос на машини и комплектни линии за преработка и опаковка на хранителни продукти от водещи европейски производители

Ние работим за вашия печеливш бизнес!

1404 София, Бул. „Гоце Делчев“ 103, ет.10, офис 23
Тел.: +359 2 9581307; +359 2 8581149
Email: info@danex2002.bg, www.danex2002.bg



ОЦВЕТИТЕЛИ 20 години

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



Лактина

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

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



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 Разраг,
Индустрална 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



ChemOxide Environmental Solutions

КемОксиД ЕООД

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

**„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

ВАС ООД

**Производство на
макаронени изделия,
фиде, домашна
юфка, прахообразни
полуфабрикати.**

5300 Габрово, кв. Етър
тел.: 066 801 354;
тел./факс: 066 801 355
e-mail: vas_gabrovo@mail.bg
www.vas-gabrovo.net

**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

„Яйца и птици-ЗОРА-АД“

**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

„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

ПИКАНТ

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

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

**Еленски
Деликатеси
Велев**

**Производство
на месни
деликатеси**

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

КАЧЕСТВО ОТ ГРАДИНИТЕ НА ДЕРОНИ

DERONI
1991

Кулинарно Майсторство
ОТ 1991

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

Производител на халви от 1999

ХЕТТРИК

Халва * Локум * Тахан

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

„Градус-1“ ООД

**Производство на пилешко месо
и пилешки продукти, разплодни
яйца, еднокдневни пилета.
Богата гама охладени
и замразени птичи продукти,
полуфабрикати, деликатеси
и колбаси.**

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

**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

елиаз
ХЛЕБОЗАВОД ГОРУБЛЯНЕ
1990

**Производство
и доставка
на хляб и
местени изделия**

София, бул. "Самоковско шосе" № 1
тел.: 02/ 979 0669
e-mail: eliaz@gbg.bg
www.eliaz-bg.com

КООП ХВН традиционно организира посещение на **12-тия Международен търговски панаир IVATESH за хлебарство, сладкарство, сладолед и технологии**

12-15 април 2018 ИСТАНБУЛ



Повече информация на **www.frim-bg.org**,
страница Бизнеспътвания

Елате с нас на IVA 2018
Водещ световен панаир за хлебарство и сладкарство



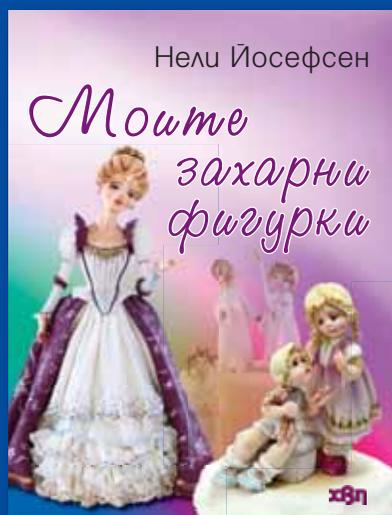
15 - 18.09.2018
Мюнхен

Повече информация на
www.frim-bg.org,
страница Бизнеспътвания



ЛИТЕРАТУРА В ПОМОЩ НА ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

„Моите захарни фигурки“



Наръчник „Изчисляване на енергийната стойност на храните“

Наръчник „Шоколадът“

и още много заглавия,
полезни за Вашата
практика...

www.fpim-bg.org



Новият Crafter. Доставя всичко. И най-вече най-добри показатели.



Най-голямо разнообразие от варианти за задвижване, асистирани системи и модерно работно място за водача.
Новият Crafter. Новата величина.

Международен ван на годината 2017: новият Crafter е създаден изцяло за нуждите на професионалисти от различни области. Той е първият с 8-степенна автоматична скоростна кутия*, налична за всички варианти на задвижване. Опционално се предлагат над 15 асистирани системи като например сензорна странична защита. И благодарение на многобройните ниши за съхранение на вещи и на опционалната седалка ergoComfort, Crafter предлага невиджано досега удобство. Изживейте новия Crafter сега при вашия Volkswagen дилър.



**Лекотоварни
автомобили**



5 ГОДИНИ ГАРАНЦИЯ
ДО 250 000 КМ ПРОБЕГ

* Ще се предлага на по-късен етап. Комбиниран разход на гориво: 7,5-9,2 л/100 км, комбинирани CO₂ емисии: 237-196 г/км, данните са прогнозни към момента на публикуване и не обхващат пълната гама. Снимката е илюстративна и изобразява допълнително оборудване срещу доплащане.