



## Информация относно проведен 2<sup>ри</sup> конгрес на Черноморската асоциация за хранителни науки и технологии

На 15 - 17 октомври 2018г. в град Ереван, Армения се проведе 2<sup>ри</sup> конгрес на Черноморската асоциация за хранителни науки и технологии (Black Sea Association of Food Science and Technology - B-FoST), който бе открит от организационния комитет на асоциацията.

На този конгрес присъстваха представители от университети и научноизследователски институти, но също така и производители и дистрибутори на храни. С конгреса се целеше да се насърчат научните изследвания, развитието и иновациите в науката и технологиите намиращи приложение в областта на храните.

Конгресът B-FoST 2018 бе фокусиран върху последния напредък в областта на фундаменталните и приложни хранителни науки, хигиенното инженерство и дизайн, новите технологии в областта на хранителната промишленост, законодателството, изпитването и контрол на качеството, микробиологичните и химични аспекти за безопасност на храните.

Присъстваха специализирани компании и институти, които представиха своите най-нови продукти и услуги. По този начин се предложи добра възможност за привличане на нови клиенти, изграждане на мрежа, търсене на нови бизнес възможности, представяне на иновативни продукти, оборудване, материали и услуги в областта на производството на хранителни продукти.

Представител на Център за оценка на риска по хранителната верига към Министерство на земеделието, храните и горите представи презентация със заглавие: *Microplastics in the marine environment and food*. В презентацията беше засегнато наличието на пластмасови микрочастици в морски животни, сол и вода. Пластмасовите микрочастици, представляват малки фрагменти, които са с размери под 5 мм и се натрупват в морето, където стават лесни за поглъщане от морските организми. **Те могат също така да навлязат в хранителната верига.** Има проучвания, които доказват наличието на пластмасови микрочастици във въздуха, питейната вода и хранителни продукти, такива като сол, мед.

Морските животни поглъщат пластмасовите микрочастици по различни начини:

- мидите и стридите - хранейки се чрез филтриране;
- рибите и ракообразните - чрез хрилете или директно през устата;
- за животните, които се хранят чрез филтриране, поглъщането на пластмаса не е избиращелен процес. Но организми като рибите, чиито метод на хранене е по-избиращелен, могат да поемат микрочастиците, когато поглъщат замърсена плячка или по невнимание, мислейки микропластмасите за храна.

**Трябва да се отбележи фактът, че няма законодателство за пластмасови микрочастици, които да се третираат като замърсители в храни.** Също така, трябва да се знае, че въздействието на пластмасовите микрочастици върху човешкото здраве, все още не е напълно изучено. Според Европейският орган по безопасност на храните (EFSA) липсват данни за токсичност и токсикокинетика за пластмасови микрочастици **при оценката на риска за хората.** EFSA е на мнение, че трябва да се разработят допълнителни стандартизирани аналитични методи, за да може да се оцени тяхното присъствие, идентичност и да се определи количеството им в храната.

Оптимистичен факт е, че редица учени търсят варианти за създаване на нови екологосъобразни, произведени по биологичен начин, биоразграждащи се, рециклируеми и енергийно ефективни опаковъчни материали за хранителни продукти, с цел справяне с пластмасовите микрочастици.

Беше представена презентация за дейността на организация на ООН за промишлено развитие (United Nations Industrial Development Organization - UNIDO). UNIDO има за цел да съдейства за промишленото развитие в глобален аспект, като мобилизира знания, опит, информация и технологии с оглед да съдейства за повишаване на производителната заетост, развитие на конкурентоспособна икономика и осигуряване на екологична устойчивост. Организацията извършва две основни функции:

- тя генерира и разпространява знания, свързани с индустрията;
- осигурява техническа поддръжка и реализиране на проекти.

Организацията работи по взаимосвързаните предизвикателства за намаляване на бедността, чрез производствени дейности, интегриране на развиващите се страни в световната търговия, чрез изграждане на търговски капацитет, насърчаване на устойчивостта на околната среда в промишлеността, както и подобряване на достъпа до енергия.

UNIDO се фокусира върху три основни тематични области:

- намаляване на бедността чрез производствени дейности;

- изграждане на търговски капацитет;
- енергия и околна среда.

На конгреса беше представена презентация, относно официалния контрол на територията на Армения по хранителната верига. Беше акцентирано на следната статистика:

- бизнес операторите регистрирани по хранителната верига през 2016 година са били 855, а през 2018г. 14 794 (повишаване с 16 пъти);

- жалби, получени чрез гореща линия през 2016 година са били 833, а през 2018г. 4 531 (повишаване с 4 пъти);

- държавни инспекционни мерки:

- инспекции - през 2016г. (50 броя), а през 2017г. (717 броя, т. е повишение с 14 пъти);
- наблюдение - през 2016г. (210 броя), а през 2017г. (608 броя, т. е повишение с 3 пъти);
- мониторинг - през 2016г. (36 броя), а през 2017г. (84 броя, т. е повишение с 2,3 пъти).

Беше представена презентация за т. нар. химофобия, която представлява "страх на хората от химикали". Тя предизвиква страх в тях от синтетични вещества, които се влагат в храни и земеделие и произтича от "страшни истории" и преувеличени твърдения за опасностите, които предизвикват и се разпространяват в медиите. Трябва да се знае, че корените на химофобията, които се състоят от вродени (еволюционни) и социално-политически фактори, които включват подвеждащ маркетинг, заплашително влияят на обществото за безразличието им в областта на химията.

Известно е, че торенето и използването на пестициди в конвенционалното земеделие е причинило и причинява огромни щети в световен мащаб на местните екосистеми, биологичното разнообразие, подземните води и питейната вода и понякога здравето на фермерите и плодородието. Тези екологични, икономически и здравни проблеми се свеждат до минимум или напълно се избягват в биологичното земеделие. В презентацията се акцентира, че **от гледна точка на потребителите, в научната и медицинската литература няма достатъчно доказателства, които да подкрепят твърденията, че биологичните храни са по-безопасни или по-здравословни за консумация от конвенционално произведената храна.**

Лекторът спомена, че повече от 5 000 различни природни органични халогени са идентифицирани в природата. Органичните халогенни съединения са голям клас естествени и синтетични химикали, които съдържат един или повече халогени (флуор, хлор, бром или йод), комбинирани с въглерод и други елементи. Органохалогенните са от съществено значение за производството и защитата на растенията като хербициди и инсектициди. Голям процент от зърнените ферми използват тези химикали в производството на храни.

На конгреса беше представен проект SKIN (supply chain knowledge and innovation network), който е инициран от 20 партньора в 14 държави, зимаващи се в областта на хранителните доставки. С този проект се цели да се систематизират и получат нови знания от практикуващите доставки на храни. Да се насърчи сътрудничеството в рамките на новаторската логика, която е ориентирана към търсенето и да се предоставят данни за изготвянето на политики при търсенето. Проектът SKIN, също така има за цел да изгради една общност от заинтересовани страни, които имат стратегическата цел да се създадат, след приключването на проекта, европейска асоциация, която ще бъде постоянно работеща за подобряване на ефективността и ще бъде в полза на заинтересованите страни и ще допринесе за растеж в хранителния сектор.

По време на конгреса беше показана презентация за подходите при намаляване на хранителните отпадъци, които са отговорност на всички нас. Изследването е проведено на територията на Словакия. В Европа 280 кг битови отпадъци се произвеждат на глава от населението, от които 190 кг се генерират при производството на храни, а останалите 90 кг хранителни загуби са на глава от населението и се поемат от потребителя. Според Европейската комисия 100 милиона тона храна се изхвърлят всяка година на територията на Европа.

Какво се изхвърля най-много:

- салати (50%);
- плодове и зеленчуци (25%);
- хляб и хлебни изделия (20%);
- месо и риба (10%);
- почти 50% от това, което купуваме;
- картофите са най-изхвърляните зеленчуци;
- сред плодовете бананите и ябълките са най-изхвърляни.

Проучването в Словакия е фокусирано върху анализа на системите за събиране, оценка на информируемостта на потребителите. Освен това се занимава с планирането

и възлагането на обществени поръчки, оценка на системата за етикетиране и се проследяват нагласите на гражданите към храните.

Установено е, че потребителите не се държат отговорно, за да спрат изхвърлянето на храна. Според проучването трябва да се образуват потребителите. Ще се проведат кампании за повишаване на осведомеността на консуматорите, за това колко енергия струва да се произведе храна и колко пари губят потребителите при изхвърлянето ѝ. Също така ще бъдат запознати с екологосъобразното въздействие на хранителните отпадъци и ще бъдат предприети законодателни промени.

По време на конгреса беше представена международната компания Eurofins Scientific, която предоставя уникална гама от аналитични тестове за обслужване на клиенти в различни отрасли. Фирмата вярва, че е световен лидер в тестването на храни, околна среда и фармацевтични продукти. Eurofins Scientific, също така е един от световните независими пазарни лидери за някои тестове и лабораторни услуги в областта на геномиката, фармакологията и съдебната медицина

Eurofins Scientific е основана през 1987г. с 4 служители за пускане на пазара на SNIF-NMR<sup>®</sup> технология, патентован аналитичен метод, използван за проверка на произхода и чистотата на няколко вида храни и напитки и идентифициране на сложни злоупотреби, които не се откриват по други методи.

Днес Eurofins е водещ доставчик на аналитични услуги с:

- международна мрежа от над 650 лаборатории в 45 страни в Европа, Северна и Южна Америка и Азиатско-Тихоокеанския регион;

- над 40 000 служители;

- над 150 000 аналитични метода;

- повече от 400 милиона теста.

Eurofins е една от най-бързо развиващите се европейски компании, като продажбите и са над 2,97 млрд. евро.

### **Изготвил:**

д-р инж. Снежана Тодорова

главен експерт

Дирекция „Оценка на риска по хранителната верига“ при ЦОРХВ, МЗХГ

**06.11.2018г.**

гр. София, 1618, бул. ”Цар Борис III” № 136  
<http://corhv.government.bg>, [corhv@mzh.government.bg](mailto:corhv@mzh.government.bg)  
тел. 02/4273056

Ф-НК-7.6-5/0

