

ЗАСЛУЖЕН ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

Отново в края на м. ноември, честваме традиционния Ден на хранително-вкусовата промишленост в България! Отново зала "Европа" на Парк хотел "Москва" се оказа тясна за желаещите, над 300 човека, да присъстват на форума!



Празникът бе съпроводен и от поредната Петнадесета научно-практическа конференция с международно участие на тема „Българските храни – гаранция за здраве и дълголетие”.

Представители на бизнеса, на различните министерства, на

БСК, на институти и научни организации, учени, политици, ученици и студенти от областта на хранително-вкусовата промишленост уважиха с присъствието си този голям форум.

на стр. **2**



ТЕМИТЕ В БРОЯ



Поздравителни адреси за Деня на хранително-вкусовата промишленост

10

СХП със щанд на Месомания

11

Последен семинар за 2018 г. „Въвеждане и вътрешни одитори на НАССР системата“

13

Талон за абонамент за сп. „Храната на 21 век“

15

Полифенолни биосъединения - антиоксидантен потенциал на храните

16

Фирми, представени в броя



на стр. **2**



на стр. **2**



на стр. **3**



на стр. **5**



на стр. **12**



на стр. **13**



на стр. **14**



на стр. **14**



на стр. **15**



ЗАСЛУЖЕН ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

от стр. 1

Официални гости на Празника бяха: зам.-министърът на земеделието, храните и горите доц. д-р Янко Иванов и зам.-председателят на ФНТС инж. Лилия Смедарчина. Между официалните гости бяха и изпълнителните директори на всички браншови организации от хранителната индустрия, председателят на НТС – гр.Пловдив и много други.

Празникът бе открит от Председателя на УС на Съюза по хранителна промишленост д-р Светла Чамова. С топли думи тя приветства многобройните участници в този голям и важен форум за хранителната промишленост в България.

Тя започна своето слово с думите: “Живеем в епоха, в която храненето се е превърнало в сложен избор, свързан с размисли върху различни теории, митове и взаимно противоречащи си здравни съвети. Търсейки онази диета, която работи за нас и ни кара да се чувстваме и изглеждаме добре, сме склонни да опитваме вегета-



рианство, веганство, хранене без глутен или лактоза, или просто да гладуваме, за да детоксикираме тялото си. В този комплициран казус не винаги е ясно дали не следваме сляпо тенденциите или правим истински осъзнат избор на добре информиран човек.

Първо, важно е да се отбележи, че начинът на хранене на хората в различните краища на света е различен, поради факта, че ескимосите, африканците, азиатците или европейците живеят в различна среда и имат различни хранителни нужди. Не съществува

универсално решение, което да работи еднакво добре за всички. Факторите, с които трябва да се съобразим, когато избираме храната, която консумираме, е първото и основно правило, което трябва да следваме, да слушаме собственото си тяло. Ако когато човек яде месо и след това усеща, че не се чувства добре, то тогава ще разбере решението му да не яде този продукт.

Тук ще очертая второто правило при здравословното хранене, като цитирам един от най-големите специалисти по хранене в света Майкъл Полан. Той казва: “Не

на стр. 3

Вашият коректен партньор в доказването на безопасността на опаковки, материали и изделия, предназначени за контакт с храни, напитки и фармацевтични продукти- обща и специфична миграция

Калибриране на автоматични пипети, бюрети и диспенсери

ИЗПИТВАТЕЛЕН ЦЕНТЪР АЛМИ ТЕСТ

1113 София, България, ул. Акад. Г. Бончев, бл. 24
 тел./ факс: +359 2 97 97 119; тел.: +359 888 334 717
 e-mail: office@almitest.com
 www.almitest.com



ЗАСЛУЖЕН ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

от стр. 2

яж това, което прабаба ти не би разпознала като храна!”

Човешкият организъм е свикнал с традиционно отгледана, екологична, непреработена и невидоизменена, истинска храна. От преди около 50 години навлиза производството на технологични храни, в които преобладават добавки, консерванти, оцветители, хормони, антибиотици, химикали, с които тялото ни исторически не е свикнало да се справя и да остане здраво. Трябва да мине още много време, за да стане ясно кои от тези храни човешкият организъм ще отхвърли категорично и към кои ще се адаптира по някакъв еволюционен начин.

Тези, които осъзнават важността на качествената храна, не казват, че нямат време, за да я проучат и намерят, или че им е твър-

де скъпа. Ако инвестираме парите от всички хранителни добавки, които приемаме на таблетки в добра храна, се оказва, че чистите хранителни продукти не са чак толкова скъпи. Както съветва Майкъл Полан: ”Купувайте висококачествени продукти и яжте помалко от тях. Изберете качеството пред количеството и доброто преживяване пред калориите.”

Аз мисля, че всичко е въпрос на мотивация и приоритети.

Тъй като днес е Денят на хранителната промишленост, добре е да ви дам някои данни, които бяха изнесени официално от министъра на земеделието, храните и горите преди няколко дни.

През 2017 г.: Брутната добавена стойност има реален ръст от 8,9% на аграрния отрасъл, а по текущи цени надхвърля 4,1 млрд. лева. Данните за БВП за първи-

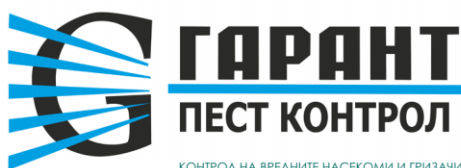
те две тримесечия на 2018 г. дават основание да се очакват стабилни икономически резултати и за тази година.

Относно делът на основни групи селскостопански продукти в общия аграрен износ през 2017 г. водещо място имат житните растения и маслодайните култури. За 2017 г. значителен ръст бележи износът на свинско месо, агнешко месо, мед и етерични масла на годишна база (с между 18% и 65%), а износът на птиче месо нараства с около 8%.

За 2017 г.: съществен ръст в износа на мляко и млечни продукти (+15,1%); мазнини и масла от животински или растителен произход (+21,5%); хранителни продукти, тестени сладкарски изделия (+10,7%); хранителни продукти от

на стр. 4

Доверете се на опита!



КОНТРОЛ НА ВРЕДНИТЕ НАСЕКОМИ И ГРИЗАЧИ

www.garantpest.com

- Фирмата работи с препарати и помощни средства на реномирани европейски компании
- Разполагаме със специалисти по пест контрол, придържащи се към принципите на НАССР
- Фирмата е внедрила и прилага системи за управление на качеството EN ISO 9001:2008, ISO 14001:2004 и BS OHSAS 18001:2007
- Член на Българската асоциация по пест контрол ВАРС и Европейската конфедерация



Абонаментни договори за пест контрол на производствени

НАШИ КЛИЕНТИ в областта на ХВП



ТЪРГОВСКИ ПАРТНЬОРИ



02/ 831 90 73

02/ 831 48 96

office@garantpest.com

София, бул. "Сливница" 213, вх.Б, ан.2

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна промишленост



ЗАСЛУЖЕН ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

от стр. 3

плодове и зеленчуци (+6,9%); месо и рибни продукти (+14,9%); захар и захарни изделия (+12%) и др.

Вътрешното потребление на основни плодове и зеленчуци в страната се задоволява предимно от местно производство. Близко 100% от черешите и сливите са български. Висок е делът на българското производство и в потреблението на основни продукти като домати, краставици, пипер, картофи, зеле и кайсии (около 70% - 80%), а при ябълките и прасковите - малко над 50%.

Вътрешното потребление на готови млечни продукти и яйца се задоволява главно от местно производство, въпреки засилената конкуренция на европейския пазар. Делът на българското производство в общото потребление при киселото мляко, кравето сирене, кашкавала и яйцата е около или над 90%.

Вътрешното потребление на агнешко месо в страната се задоволява почти изцяло от местно производство (90%). При свинското, пилешкото и телешкото месо делът на местното производство във вътрешното потребление е по-нисък, което се дължи на вноса на месо за нуждите на преработвателната промишленост.

България не само внася, но и изнася сравнително големи количества пилешко месо (30,3 хил. тона експорт за 2017 г.).

Годишният добив на мед е между 10 и 12 хил. тона. Около 80% от произведените количества пчелен мед е за външни пазари.

Какво целим като български производители и преработватели?

Опазване на характерния вкус на храните, гарантиране на качеството и стимулиране на родното производство в условията на свободен пазар.

Но всеки сам избира какво да сложи в устата си.

Ние, работещите в хранителната индустрия и науката за хранене, даваме посланието и познанието за храните. Ние не сме анонимни хора от сайтовете, а заставаме пред потребителите с лицата си. Съществуват хиляди митове и заблуди за храната. Неслучайно провеждаме такива форуми като днешния. Защото безопасността и качеството на храните са споделена отговорност на производители, преработватели, наука, търговци и потребители. Но раз-

бира се, това не може да се случи без медиите и социалните мрежи, което отново поставя на дневен ред темата „Информиран или манипулиран е българският потребител“.

Нека през 2019 година да се храним балансирано, според собствените ни предпочитания и с удоволствие от добрата храна!

ЧЕСТИТ ПРАЗНИК, КОЛЕГИ И ПРИЯТЕЛИ!

След това д-р Светла Чамова даде думата на зам.-министъра на земеделието, храните и горите доц. д-р Янко Иванов. Д-р Иванов поздрави участниците в конференцията от свое име и от името на министъра на земеделието, храните и горите Румен Порожанов. В поздравителния адрес на министър Порожанов се казва следното: „За мен е особено удоволствие да приветствам всички участници в традиционния Ден на хранително-вкусовата промишленост в България и петнадесетата национална научно-практическа конференция с международно участие на тема „Българските храни - гаранция за здраве и дълголетие“.

Действията, които предприема Министерството на земеделието, храните и горите за стабилно развитие на хранително-вкусовата промишленост, са многопосочни и обхващат както създаването на

на стр. 5





ЗАСЛУЖЕН ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

от стр. 4

ново законодателство и усъвършенстване на съществуващото, така и подобряване на механизмите на официалния контрол, подкрепа на родния производител на храни и създаване на по-добри възможности за достъп на българските храни на пазара. Считам, че е намерен правилният подход на сътрудничество и взаимодействие с неправителствения сектор. В ежедневието ставаме свидетели на голям брой нови продуктови предложения, които присъстват на пазара. С тяхното разпространение се създават нови, по-високи потребителски изисквания и нагласи, променят се навиците и битът на хората. Един от основните приоритети на Министерството е безопасността и качеството на храните.

Искам да Ви уверя, че за развитието на хранителната промишленост срещате нашата подкрепа и поради това насърчаваме утвърждаването на качествените стан-

дарты в тази област. Браншовете за производство на месо и месни продукти, както хлебопроизводството залагат едновременно на традициите и новаторството и представят най-добрата продукция на пазара. Наложиха се високи изисквания към производителите за достигане на европейските стандарти за безопасност и качество при производството на месо и месни продукти, на качествените вина и млечни продукти. Също така се работи активно по регистрацията на наименования по европейските схеми за качество.

Широкият спектър продукти от хранителната индустрия са критерии за качеството. Не на последно място за разнообразието от продукти, предлагани на пазара, има значение използването на качествен суровини, които отговарят на европейските стандарти за качество и безопасност. Прилагането на мерки от страна на държавата в защита производ-

ството на качествените хранителни стоки ще повиши доверието на потребителите.

Пожелавам успех на конференцията!

По време на официалната церемония по случай Деня на хранително-вкусовата промишленост зам.-министър Янко Иванов връчи наградите от станалия вече традиционен - XI национален конкурс "Хранително-вкусовата промишленост в България – нови продукти и технологии 2018 год." Той поздравя представителите на науката и бизнеса, както и потребителите, като им пожела да продължат успешно развитието на хранителната индустрия в България.

Участниците в конкурса и тази година бяха с рекорден брой - 21. Този конкурс няма състезателен характер. Той е учреден от СХП, за да се подпомогнат фирмите да представят пред голяма аудитория, пред медиите и пресата, на Деня на ХВП, своите най-нови продукти и технологии в областта на хранителната индустрия.

на стр. 6

Тарифа за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

На вътрешна страница		ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:
- до 50 см ²	0.70 лв/см ²	Ширина (възможни варианти): - 5,6 см - 8,8 см - 11,8 см - 18 см
- до 100 см ²	0.60 лв/см ²	
- до 200 см ²	0.50 лв/см ²	
- над 200 см ²	0.40 лв/см ²	
Лого на първа страница, което препраща към рекламата	+ 10 лв.	Височина (по желание) - максимум - 24 см
Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“	- 50% от тарифата за реклама	
Фиксирано място	+ 10%	За контакти: София 1000 ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408 тел./факс: 02/ 987 47 44 e-mail: ufi_sb@abv.bg
ОТСТЪПКИ		
За членове на СХП	10%	
При авансово плащане за 1 г.	20%	
При авансово плащане за 6 м.	10%	
При авансово плащане за 3 м.	5%	

Сумите се превеждат по сметката на СХП: „Юробанк България“ ФЦ София Окръг
BIC код: BPBIBG5F; IBAN: BG05BPBI 7942 1019 1562 01

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО

ТРОЯН

Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - гр.Троян

Производство на хляб и хлебни изделия, козунаци и погачи

гр.Троян, п.к. 5600
ул. "Ген.Карцов" № 387
факс: 0670/6 25 18
e-mail: troyahleb@abv.bg
тел. за заявки: 0670/6 27 62
моб. тел..0884 851478





ЗАСЛУЖЕН ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

от стр. 5

Ето и отличените в конкурса с диплом за нов фирмен продукт в категория краен продукт:

- 1. Айвар „Дерони домашен“.**
„ДЕРОНИ“ ООД, гр. Хасково
Краен продукт
- 2. Лютеница традиционна финосмляна - „Дерони“.**
„ДЕРОНИ“ ООД, гр. Хасково
Краен продукт
- 3. Грил сос - „Дерони“.**
„ДЕРОНИ“ ООД, гр. Хасково
Краен продукт
- 4. Хляб Лимец, със семена Чия, 500 г**
„ЕЛИАЗ“ ООД, гр. София
Краен продукт
- 5. Филе - „Ти“**
„ТАНДЕМ - В“ ООД, гр. София
Краен продукт
- 6. Пилешка шункова наденица**
„Джиев - К“ ЕООД,
гр. Костинброд
Краен продукт
- 7. Макарони с коприва и аромия**
„ВАС“ ЕООД, гр. Габрово
Краен продукт
- 8. Серия хлябове с ниско съдържание на глутен, със суровина мляна на каменна мелница: Оризов, царевичен, ечемичен и 100% Лимецов хляб.**
„БИЛЛА България“ ЕООД,
гр. София
Краен продукт
- 9. „Зеолитно“ барче**
„Фарер“ ЕООД, гр. София
Краен продукт
- 10. Газирана безалкохолна напитка със 100% българска розова вода**
„Веселино“ ЕООД, Казанлък
Краен продукт
- 11. Домашна едросмляна лютеница**
„Дилмано Дилберо“ АД,
с. Ястребово, обл. Ст. Загора
Краен продукт
- 12. Чушков пастет.**
„Дилмано Дилберо“ АД,
с. Ястребово, обл. Ст. Загора
Краен продукт
- 13. Луканка „Резерв“**
„Кумир - СИ“ ЕООД, Ст. Загора
Краен продукт
- 14. „Деликатесна кълцаница с праз“**
„Кумир - СИ“ ЕООД, Ст. Загора
Краен продукт
- 15. „Балкански старец“ .**
„Кумир - СИ“ ЕООД, Ст. Загора
Краен продукт
- 16. Кашкавал от краве мляко - ръчно оформен**
„Лаф - Велизаров и сие“ СД,
гр.Белоградчик
Краен продукт
- 17. Бяло саламурено краве сирене - тип домашно.**
„Лаф - Велизаров и сие“ СД,
гр.Белоградчик
Краен продукт
- 18. Домашна заквасена сметана „Добротица“**
„Недко Недков - Овчарово“ ЕООД, с. Овчарово, общ. Добрич
Краен продукт
- 19. Айрян „Добротица“.**
„Недко Недков - Овчарово“ ЕООД, с. Овчарово, общ. Добрич
Краен продукт
- 20. Специално твърдо краве сирене с подправки**
„ЛАКТОКОМ“ ЕООД, София
Краен продукт
- 21. Специално твърдо козе сирене с подправки**
„ЛАКТОКОМ“ ЕООД, София
Краен продукт





ЗАСЛУЖЕН ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

от стр. 6

Поздравителни адреси за празника изпратиха множество институции и асоциации от България и чужбина.

Благодарим най-сърдечно на тези, които спомогнаха да се осъществи Деня на ХВП по този грандиозен начин! Ето техните имена:

“Екопак България” АД, РВС-Русе-София”, „ТЮФ Рейнланд България” ЕООД, „Елиаз-Добреви и сие”СД, “БЕЛЛА - България”, „ТАНДЕМ - В” ООД, “Колбасо” ООД, ИЛ „АЛМИ ТЕСТ”, “Кока Кола - ССНВС – България”, “Милмекс” ООД, БИЛЛА-България и други фирми и организации.



През изминалата година много хора, фирми, организации и ведомства не пестяха сили, знания и опит, за да се развива дейността на Съюза по хранителна промишленост и този така важен за българската икономика отрасъл – хранителна индустрия. На най-дейните съмишленици и партньори на Съюза бяха връчени благо-

дарствени грамоти и плакети от д-р Светла Чамова.

Празникът продължи с провеждането на Петнадесетата научно-практическа конференция с международно участие на тема „Българските храни – гаранция

на стр. 8



ЗАСЛУЖЕН ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

от стр. 7

за здраве и дълголетие”. Настоящето и бъдещето на ХВП, проблемите и начините за решаването им бяха разгледани от компетентни наши и чужди специалисти в презентации и постерни доклади.

С изключителен интерес участниците изслушаха презентациите на лекторите от чужбина и България:

- ▶ На фокус са СЪСТАВКИТЕ Марияна Кукушева, председател на НБСХСБ
- ▶ Дигитална инфраструктура за Хранителните технологии в България доц. д-р инж. Валентина Николова -Алексиева, катедра “Индустиален бизнес и предприемачество”, Стопански факултет, Университет по хранителни технологии, гр.Пловдив
- ▶ Маркетинг в дигиталната ера Мая Герасимова, търговски и маркетинг директор на “НУХЕЛТ” АД
- ▶ Закон за храните и актуални промени в подзаконовата нормативна уредба в областта на храните



Д-р Димитър Димитров, Дирекция “Политики по агрохранителната верига”, МЗХГ

- ▶ Хранителни кризи и измами в хранителната верига и техния контрол „Food crisis, fraud in the food chain and the control thereof.”

Д-р инж. Гжегож Михалски, водещ одитор на TUV Rheinland CERT, Кьолн Cologne.

- ▶ Завършени решения за контрол на качеството на хранителните продукти и опаковки Борислав Арнаудов, Специалист Продажби Т.Е.А.М. ООД
- ▶ Здравословно хранене за децата: здравето бъдеще на Европа - приоритет на Българското председателство на Съвета на министрите на ЕС Проф.Веселка Дулева, Национален консултант по хранене и диететика към МЗ, Национален център по обществено здраве и анализи, представител на България в Световна здравна организация по хранене и хранителна политика
- ▶ Европейски политики срещу замърсяването с пластмасови отпадъци. Европейска директива за ограничаване на еднократни пластмасови продукти Антон Пейчев, старши експерт, Дирекция “Управление на отпадъците и опазване на почвите”, Министерство на околната среда и водите
- ▶ Традиционни храни и новите технологии

академик Атанас Атанасов, доц. Ивелин Панчев, Биологически факултет, СУ “Св.Кл.Охридски”, Горица Раклеова

- ▶ Най-новото в стандартите за безопасност - сравнение между IFS V6.1, BRC V 7 & 8 и FSSC 22000:2017”.

Надежда Василева, синьор одитор, ТЮФ Рейланд България

- ▶ Умами – вкусът на удоволствието от храната Проф. Йордан Гогов
- ▶ Нови изисквания за определяне на правилата за прилагане на чл.26/ал.3/от Регламент 1169/2011 г.

Д-р Кремена Стоева, Началник отдел Дирекция „Контрол на храните“ БАБХ

- ▶ Развитие на пазара за занаятчийски храни Инж. Гергана Кабаиванова, управител на Фондация LocalFood.bg
- ▶ Иновативни решения за сигурност, превенция и защита на продуктите и производствения процес.

Митко Щерев, фирма “Биоком Трендафилов” ЕООД

- ▶ Хепатит Е – като причинител на хранителни инфекции при хората Д-р Дора Петлова, Директор “Комуникация на риска, обучение и контакти” ЦОРХВ
- ▶ Предварително опаковани продукти изисквания, методи и

на стр. **9**



ЗАСЛУЖЕН ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

от стр. 8

средства за контрол

Райна Цекова – н-к отдел “Контролно методичен” на ГД „Метрولوجичен надзор“ на ДАМТН

- ▶ Сензорен анализ: ключов инструментариум за постигане на успешен продукт

инж. Кристина Петева, Euro Sensolab България, част от NSF Euro Consultants

- ▶ Програми и проекти в помощ на бизнеса

Борислава Петрова, главен експерт в дирекция „Политика на пазара на труда и трудова мобилност“, Виолета Добрева – директор на Фонд “Условия на труд”, Министерство на труда и социалната политика

- ▶ Комплексни решения за хранително-вкусовата промишленост. Стоян Иванов - специалист маркетинг, ИНТРАМА Протек ЕООД

- ▶ Полифенолни биосъединения – антиоксидантен потенциал на храните

Доц. Силвия Цанова-Савова, Медицински колеж „Йорданка Филаретова“, Медицински университет – София

- ▶ Как да се възползваме от Европейските пазари за биопродукти? Родерик Майкълсън, Аралекс консалтинг, Лондон

След презентациите, се разгоря оживена Дискусия между участниците по основните теми на конференцията.

ПОСТЕРНИ ДОКЛАДИ:

1. Нововъзникнали рискове в областта на общественото здраве, безопасността на храните и здравето на животните, идентифицирани от Европейския орган по безопасност на храните (ЕОБХ) за 2016 г. Д-р Аксиния Антонова, главен експерт в ЦОРХВ

2. Наличие на пластмасови микрочастици в храна и вода

Д-р инж. Снежана Тодорова, главен експерт в ЦОРХВ

3. Алтернативни методи, заменящи отчасти изпитванията върху животни и оценката на безопасността на химикалите и продуктите за хуманната и ветеринарната медицина и растителната защита

Красимира Захариева, главен експерт и Велимира Евтимова, старши експерт в ЦОРХВ

4. Методи за доказване на Escherichia coli O157:H7 и епидемиологичното им значение за хранителните токсикоинфекции при хората

Светлин Стефанов, младши експерт в ЦОРХВ

В последния, 4 брой от 2018 г. на списание “ХРАНАТА на 21 век” бяха поместени част от презентациите на лекторите. Останалите ще бъдат публикувани в следващите броеве на списанието и в ел. бюлетин на СХП.

Празникът завърши с официална вечеря в салоните на Парк хотел Москва. Страхотно настроение и дълги аплодисменти донесоха изключителните изпълнения на танцьори, певци и хумористи, поканени за празника.

Дълго ще се говори за този празник на ХВП, организиран с много отговорност и любов за хората, допринесли да се съхрани Съюзът по хранителна промишленост вече половин век!

Поклон и благодарност към всички вас!!!





УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ - ПЛОВДИВ



До
г-р Светла Чамова
Преседателя на УС на СХП
София

ПОЗДРАВИТЕЛЕН АДРЕС

Уважаема г-жо Чамова,
Уважаеми членове на Съюза по хранителна промишленост,
Драги участници,

Имам честта и удоволствието да Ви поздравя от името на академичната общност на Университета по хранителни технологии и лично от свое име, по повод Деня на хранително-вкусовата промишленост и по случай тържественото откриване на Петнадесетата национална научно-практическа конференция „Българските храни – гаранция за здраве и дълголетие“.

Поздравя всички присъстващи по повод Деня на хранително-вкусовата промишленост в България! Радвам се, че имам възможността да поднеса поздравления на организаторите, на представителите на всички институции, агенции и партньори от сферата на хранително-вкусовата промишленост и да им пожелае да бъдат все така всеотдайни в прекрасната си професия, да съхраняват и развиват традициите, да творят все по-стойности и по-безопасни продукти и да бъдат отворени за нови идеи.

С удовлетворение ще си позволя да отбележа и прозотворното сътрудничество между Съюза по хранителна промишленост и Университета по хранителни технологии, което е дало и дава полезни резултати в научната и учебната дейност. Искрено се надявам и вярвам, че общите ни интереси ще продължат да се развиват и обогатяват.

Уважаеми колеги на всички Вас пожелавам много здраве и професионални успехи! На участниците в Конференцията успешна и плодотворна работа.

Ректор на УХТ
(проф. д.т.н. Кольо Динков)



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО, ХРАНИТЕ И ГОРИТЕ

ПОЗДРАВИТЕЛЕН АДРЕС

ОТ МИНИСТЪРА НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО, ХРАНИТЕ И ГОРИТЕ
РУМЕН ПОРОЖАНОВ ПО ПОВОД ТРАДИЦИОННИЯ ДЕН НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ В БЪЛГАРИЯ

УВАЖАЕМИ ДАМИ И ГОСПОДА,

За мен е особено удоволствие да приветствам всички участници в традиционния Ден на хранително-вкусовата промишленост в България и петнадесетата Национална научно-практическа конференция с международно участие на тема: „Българските храни - гаранция за здраве и дълголетие“.

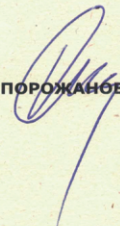
Действията, които предприема Министерството на земеделието, храните и горите за стабилно развитие на хранително-вкусовата промишленост, са многопосочни и обхващат както създаването на ново законодателство и усъвършенстване на съществуващото, така и подобряване на механизмите на официалния контрол, подкрепа на родния производител на храни и създаване на по-добри възможности за достъп на българските храни на пазара. Считаю, че е намерен правилният подход на сътрудничество и взаимодействие с неправителствения сектор. В ежедневието ставаме свидетели на голям брой нови продуктови предложения, които присъстват на пазара. С тяхното разпространение се създават нови, по-високи потребителски изисквания и нагласи, променят се навиците и битът на хората.

Един от основните приоритети на Министерството е безопасността и качеството на храните. Искам да Ви уверя, че за развитието на хранителната промишленост срещате нашата подкрепа и поради това насърчаваме утвърждаването на качествените стандарти в тази област. Браншовете за производство на месо и месни продукти, както хлебопроизводството залагат едновременно на традициите и новаторството и представят най-добрата продукция на пазара. Наложиха се високи изисквания към производителите за достигане на европейските стандарти за безопасност и качество при производството на месо и месни продукти, на качествените вина и млечни продукти. Също така се работи активно по регистрацията на наименования по европейските схеми за качество.

Широкият спектър продукти от хранителната индустрия са критерии за качеството. Не на последно място за разнообразието от продукти, предлагани на пазара, има значение използването на качествени суровини, които отговарят на европейските стандарти за качество и безопасност. Прилагането на мерки от страна на държавата в защита на производството на качествени хранителни стоки ще повиши доверието на потребителите.

Пожелавам успех на конференцията!

МИНИСТЪР
РУМЕН ПОРОЖАНОВ



Адрес: 1000 София, ул. Алабин 16-20, тел.: +359 2 932 09 11, факс: +359 2 987 26 04
E-mail: office@bba-bp.com, web: www.bba-bp.com, FB: www.facebook.com/BusinessBulgaria

ДО
Г-ЖА СВЕТЛА ЧАМОВА
ПРЕДСЕДАТЕЛ НА УПРАВИТЕЛНИЯ СЪВЕТ
НА СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ
ДО
ЧЛЕНОВЕТЕ НА СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА
ПРОМИШЛЕНОСТ

УВАЖАЕМА Г-ЖО ЧАМОВА,
УВАЖАЕМИ ДАМИ И ГОСПОДА,

Позволете ми от името на Българска стопанска камара – съюз на българския бизнес и лично от свое име да поздравя Вас и всички Ваши членове и участници в Петнадесетата национална научно-практическа конференция с честването на Деня на хранително-вкусовата промишленост в България.

За поредна година днес Съюз по хранителна промишленост събира доказани експерти от индустрията, водещи представители на научните среди и на държавните институции, да очертаят заедно насоките в развитието на този толкова важен за икономиката ни сектор. Последователността в работата и усилията на ръководството и членовете на Вашата организация в сътрудничество с други партньорски организации, дават своите резултати за решаване проблемите на бранша. Темата на конференцията „Българските храни – гаранция за здраве и дълголетие“ е доказателство за значимостта и загрижеността Ви за хората и подобряване качеството на живот в страната.

Всички можем да се гордеем за това, че България развива надеждно и устойчиво хранително-вкусовата промишленост при спазване на всички национални и международни изисквания и стандарти. Непрестанният стремеж за развитие и надграждане на собствените постижения, които характеризират Вашата професионална общност, в динамичната среда на съвременното общество са гарант, че отрасълът ще продължи и напред да се развива в съответствие с най-добрите международни практики. Убеден съм, че зададената посоката на развитие е правилна, защото във Ваше лице срещаме висок професионализъм, инициативност и отдаденост.

Българска стопанска камара високо цени Вашето сътрудничество и съдействие при формирането на общите позиции в защита на българското производство. Убедени сме, че това сътрудничество ще се развива и в бъдеще, защото е взаимен интерес ни за повишаване конкурентоспособността на българската икономика и утвърждаването ѝ на европейските и световните пазари.

Използвам повода да пожела на организаторите и всички участници в конференцията плодотворна работа, здраве, успехи, лична и професионална удовлетвореност, както и осъществяване на поставените цели.

Честит празник колеги!

20 ноември 2018 г.

С УВАЖЕНИЕ

РАДОСВЕТ РАДЕВ

Изпълнителен председател



ДО

УЧАСТНИЦИТЕ В ЧЕСТВАНЕТО НА ДЕНЯ
НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА
ПРОМИШЛЕНОСТ В БЪЛГАРИЯ
И
НПК „БЪЛГАРСКИТЕ ХРАНИ – ГАРАНЦИЯ ЗА
ЗДРАВЕ И ДЪЛГОЛЕТИЕ“

УВАЖАЕМИ ДАМИ И ГОСПОДА,

Моя да приемете от името на Управителния съвет на ФНТС и лично от мое име най-сърдечни поздравления по случай тържественото честване на Вашия професионален празник и провеждането на Научно-техническа конференция на изключително актуална тема „Българските храни – гаранция за здраве и дълголетие“

Пожалвам е фактът, че СХП съобразява своята дейност с актуалната икономическа ситуация в страната и я насочва главно към прилагане на нови подходи в работата с научните кадри, специалистите и работниците в отрасъла.

Активното взаимодействие на СХП с държавните органи, университетите и водещите фирми в бранша допринася за осъществяването на плодотворно взаимодействие между науката, мениджърите, производителите и бизнеса.

Богатият опит и компетентността на членовете на сдружението са гаранция за неговото успешно бъдеще и значителен принос за развитието на хранително-вкусовата индустрия в България.

Като отчитаме богатия опит и високия научен потенциал на сдружението, ние сме убедени в неговото успешно бъдеще и значителен принос за развитието на българската наука и хранително-вкусовата промишленост.

Пожелаваме на Вас, както и на многобройните членове и активисти научни работници, инженерно-технически кадри и специалисти здраве, творческо дръзновение, професионални успехи и амбиции за достойно отстояване на вече завоюваните позиции от сдружението!

ПРЕДСЕДАТЕЛ НА ФНТС:

/проф. днт инж. Иван Ячев/





СХП със щанд на Месомания

За девети пореден път Съюзът по хранителна промишленост взе участие със самостоятелен щанд на едно от най-големите изложения в България и Югоизточна Европа - 25-ото Международно изложение МЕСОМАНИЯ, което се проведе съвместно със СВЕТЪТ НА МЛЯКОТО, БУЛПЕК, САЛОН НА ВИНОТО, ИНТЕРФУД И ДРИНК в София от 7 до 10 ноември в Интер Експо Център.

Нетрадиционни вкусове и нови продукти изпълниха изложението. По време на форума се видяха много познати брандове, но и много нови компании. Повече от 15% е ръстът на участниците спрямо миналогодишното издание на водещите международни изложения. Повече от 500 български и чуждестранни участници се представиха в 6-те изложбени зали с нови технологии, вкусни и здравословни продукти за нашата трапеза.

Министърът на земеделието, храните и горите Румен Порожанов откри официално най-големите в България и сред най-значимите в Югоизточна Европа изложения в хранително-вкусовия и хорека сектора.

През тази година две от ключовите изложения МЕСОМАНИЯ и БУЛПЕК празнуваха своите 25-годишни юбилеи. Това е доказателство за устойчивите усилия на бизнеса в производството на качествена храна.



„За развитието на пазара на храни говорят и цифрите. Само за първите осем месеца на годината производството на млечни и месни продукти се е увеличило с 10-20%. Износът на храни е с 15% по-висок спрямо миналата година, допълни още министърът“, каза министър Румен Порожанов.

Това е най-добрата година в историята на изложението, обясни управителят на Интер Експо Център Ивайло Иванов по време на откриването. Над 500 български и чуждестранни компании участват. Рекордно е италианското присъствие тази година. „За първи път участва Департаментът по земеделие към посолството на САЩ в София. Заради силния интерес очакваме над 20 000 посетители тази година“, каза Иванов.

Вече четвърт век от 1994 г. насам МЕСОМАНИЯ е единствено изложение за месо и месни продукти, което дава изключителни

бизнес възможности на малките и големи фирми в сектора, коментира Атанас Урджанов, председател на УС на Асоциацията на месопреработвателите в България.

През годините доказахме, че изложение БУЛПЕК има идея, път, посока, устойчивост и капитал, който да създава бизнес, подчерта Мариана Кукушева, председател на Националния браншови съюз на хлебарите и сладкарите. На традиционния конкурс „Златен медал“ на 8 ноември ще участваме със серия хлябове, това е което търси пазарът, общият европейски пазар не е табу за нас, подчерта тя.

На откриването присъства посланикът на Италия в София Стефано Балдо. Италианската агенция за инвестиции организира специално колективно участие на фирми от Южна Италия. Допълнително с цел да разшири бизнес възможностите, агенцията организира и посещението на над 15 байери от Хърватия, Македония, Сърбия, Босна и Херцеговина, Словения, Румъния, Унгария и Турция, уточни Алесандра Капобианко, Директор на ИТА – Италианска търговска агенция. За Италия българският пазар е много важен. Обменът между двете страни е нараснал четири пъти, което показва колко отворен е българският потребител към италианските храни.

на стр. 12





СХП със щанд на Месомания

от стр. 11

Изключително силно е международното участие тази година с акцент върху машините и високите технологии. Голям брой бизнес делегации се включват в В2В срещи с български компании. Българо-румънски бизнес форум построи мостове между 30 български и повече от 50 румънски фирми.

Съпътстващата програма е по-богата отвсякога. Форуми, демонстрации на живо и дегустации допълваха богатата палитра на изложенията шест в едно.

Индустрията с нетърпение очакваше и конкурсът „Златен медал с диплом за качествени и оригинални пазарни продукти и/или адитиви“.

Отново приятно бяхме изненадани от изключителния интерес на фирми и посетители на изложенията към щанда на Съюз по

хранителна промишленост, където почти през цялото време наши експерти запознаваха специалистите с дейността и предстоящите мероприятия на Съюза. Специалисти от фирмите, студенти, ученици, научни работници, експерти от хранителния бранш, граждани разглеждаха и купуваха предлаганата учебна литература по различни теми и проблеми на хранителната индустрия. Това ни подсказва, че работещите в хранителния бранш специалисти непрекъснато се нуждаят от актуална информация за тяхната дейност и мястото на Съюз по хранителна промишленост е да успее да отговори на време на тези потребности на фирми и експерти с нова и полезна информация и обучения за тях. Това също е добра форма за популяризиране дейността на СХП.



Благодарим най-сърдечно на колегите от Асоциацията на месопреработвателите, които ни осигуриха щанда на изложението в Интер Експо Център Месомания.

СХП HRANMASH



Стара Загора,
ул. "Цар Иван Шишман" 64,
тел./факс 042 600 450,
042 600 451
e-mail:office@hranmash.com

www.hranmash.com

**Машини,
съоръжения
и линии за
хранителната
промишленост**





ПОСЛЕДЕН СЕМИНАР ЗА 2018 г. “Въвеждане и вътрешни одитори на НАССР системата”

Последният семинар за тази година бе организиран и проведен от Съюза по хранителна промишленост в средата на м. ноември на тема: “Въвеждане и вътрешни одитори на НАССР системата”.

Въпреки че през последните години СХП обучи стотици служители от фирми на хранителния бранш, интересът към темите продължава. В продължение на три дни в зала на Дома на техниката, гр. София, участници от цялата страна отново с голям интерес слушаха лекциите на проф. Йордан Гогов и вземаха активно участие в практическите упражнения.

Темите за разработването и внедряване на Системи за управление на безопасността на храните, основани на анализ на опасностите и контрол на критичните точки, одитирането ѝ, управлението на документи бяха подробно обяснени от лектора. Представен бе стандартът FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000 и ISO 22002-1.



ISO 22000 съдържа изисквания към разработването, внедряването и сертифицирането на система за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните /чл.39 от Преходните и заключителни разпоредби/.

на стр. **14**

РВС - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>

e-mail: rvs_sofia@abv.bg

София, кв. Кръстова вада, ул. Хага №5

тел.: 0893322017; 0888322090



РВС - РУСЕ

<http://rvs-ruse.com/>

e-mail: office@rvs-ruse.com

Русе, ул. Марица № 3

тел.: 0899899289; 0886 137 832

ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!

ЛАБОРАТОРИИ ЗА ИЗПИТВАНЕ НА ХРАНИ, ФУРАЖИ И БИОЛОГИЧНИ МАТЕРИАЛИ

Сертификат № 55 ЛИ Валиген до 22.03.2020 г.

РВС - ПЛОВДИВ

4003 Пловдив

ул. „Васил Левски“ 214

тел.: 089 3322020



Уважаеми клиенти,

Предлагаме на Вашето внимание най-съвременните и прецизни методи за анализ чрез Течна и Газова Хроматография за всички показатели в 15-те групи храни, води, фуражи, смивове, отривки от повърхности, безалкохолни и други напитки, материали от животни и др.





ПОСЛЕДЕН СЕМИНАР ЗА 2018 г. “Въвеждане и вътрешни одитори на НАССР системата”

от стр. 13

Практическите упражнения по време на семинара се очакваха с голям интерес. Участниците бяха разделени на групи по специалности за по-голяма ефективност и в помощ на конкретните им дейности.

Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на НАССР системата.

В края на курса участниците попълниха тест за оценка на познание и владение на материала, като успешно преминалите курса получиха сертификата за успешно завършено обучение.

Съюзът по хранителна промишленост продължава да организира и през следващата година още курсове, семинари, конференции на тези теми и други



форуми, които ще бъдат изключително полезни за работещите в хранителния бранш.

Моля, следете обявите в сайта на Съюза - www.ufi-bg.com, за да бъдете максимално информирани за цялостната дейност.



**ДАЙ НА БИЗНЕСА СИ
ЗЕЛЕНА СВЕТИНА!**

РЕЦИКЛИРАЙ С

ЕКОПАК

ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОТВОРЯВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

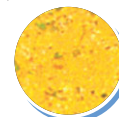
За контакти:
„Екопак България” АД, 1784 София, бул. “Цариградско шосе” 60
тел.: 02 / 40 19 100, 40 19 106, 40 19 108; факс: 02 / 40 19 101
email: sales@ecopack.bg, www.ecopack.bg

Грилфикс Индия суха марината



Създадена за икономично и рационално производство. Съдържа естествени съставки за окрехкотвяване и трайност. Дава сигурност за винаги еднакви продукти от месо или зеленчуци, защото всичко е премерено правилно!

- елегантна, на джиндифил, с фина чили пипер нотка
- за скара, грил от свинско и пилешко месо



тел./ факс: 974 50 01, 979 07 51, GSM: 0888 915 249,
0888 560 120, e-mail: teatrading@abv.bg, www.teatrading.eu

WIBERG

ASTEUS Willy

СТЕК ГРИЛОВЕ

ТЕА Трейдинг ООД
02/ 974 50 28
teatrading@abv.bg



www.teatrading.eu





НАУЧНО-ПРИЛОЖНО
СПИСАНИЕ ЗА НОВОСТИ В
ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА
ИНДУСТРИЯ

Храната на XXI век

ТАЛОН ЗА АБОНАМЕНТ



Официално издание на
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

в сътрудничество с



Българска агенция по
безопасност на храните

Желяя да се абонирам ЗА ХАРТИЕН ВАРИАНТ на сп. „ХРАНАТА НА 21 ВЕК“ за 2019 г.
Списанието се издава всяко тримесечие. Годишен абонамент - 40 лв. без ДДС

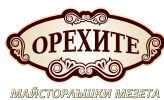
Адрес за получаване: Получател.....
Фирма..... Селище..... П.К.....
ул:..... №..... бл вхет ап ...; тел./факс:..... E-mail :

Данни за фактура: Адрес по регистрация:.....
ИН по ЗДДС....., МОЛ.....
Фирмен бранш Дата:

Абонирането се извършва по банков път или в офиса на СХП с пощенски запис през цялата година.
Приложете копие от платежния документ и го изпратете с талона на адрес: Съюз по хранителна промишленост
София 1000, ул. „Раковски“ 108, офис 408, тел./факс: 02/ 987-47-44, GSM: 0888 /72 24 82 e-mail: ufi_sb@abv.bg
инж. Соня Бургуджиева

Сумите се превеждат по сметка: IBAN: BG 05BPVI 7942 1019 1562 01, BIC код: BPVIBGSF, „Юробанк България“, ФЦ София
Окръг, - Съюз по хранителна промишленост .

БЕЛЛА БЪЛГАРИЯ



Полифенолни биосъединения – антиоксидантен потенциал на храните

Полифенолите са вторични метаболити във висшите растения, отговорни за защитата им от ултравиолетовата радиация и действието на различни патогени.

През последните десетилетия научният интерес към полифенолите е насочен към тяхната роля в здравословното хранене и превенцията на редица дегенеративни заболявания като сърдечно-съдови, ракови, диабет и др. Биологичната им ефективност се свързва основно с мощните им антиоксидантни свойства.

Фенолните групи в полифенолите могат да захващат електрон и да формират относително стабилен феноксил радикал и по този начин да прекъсват веригата на окислителните реакции в клетките. Повече от 8000 полифенолни съединения са идентифицирани в различни хранителни продукти.

Основните групи полифеноли са: полифенолни киселини, флавоноиди, стилбени и лигнани.

В Медицински колеж „Йорданка Филаретова“, Медицински университет – София бе изградена база данни за съдържание на флавоноиди и общи фенолни съединения в храни. Общите фенолни съединения са определени по спектрофотометричен кинетичен метод на Фолин Чиокалто, който се основава на електронен трансфер. Така резултатите от този анализ могат да бъдат използвани и за оценка на общия антиоксидантен потенциал на изследваните храни. Индивидуалните флавоноиди са определени с високоефективна течнохроматографска техника. Резултатите от компилацията на собствени и на отделни стойности от признати бази данни позволи изграждането на информационен масив за оценка на съдържанието на общи феноли и



флавоноиди в хранителни продукти.

Данните показват, че сред плодовете с най-високо съдържание на общи феноли са къпините (569 mg GAC/100g), следвани от боровинки (471,55/mg GAC/100g) и сливи (409,79/ GAC/100g). Този резултат представлява интерес, тъй като по отношение на съдържание на флавоноиди боровинките (241.63 mg/100g) са безспорен лидер сред плодовете, но сливите се характеризират с ниско съдържание на флавоноиди (12 mg/100g). С много високо съдържание на общи фенолни съединения, съответно с висок антиоксидантен потенциал са зеленолистните подправки – копър (208/mg GAC/100g), магданоз (188/mg GAC/100g) и целина листа (113/ mg GAC/100g). Сред зеленчуците, богати на полифеноли са брюкселско зеле (220,75/ mg GAC/100g), зелени пипер Капия (181.52/mg GAC/100g), репички (160,0/mg GAC/100g), бамя (153,70/ mg GAC/100g), червено зеле (139,30/mg GAC/100g). Резултатите на съотношенията на полифенолите (общи феноли/ флавоноиди) в различните продукти показват, че не винаги съществува корелация между тях. Така например червеният лукът е най-богатия на флавоноиди зе-

ленчук (45,25 mg/100g), но по отношение на съдържанието на общите феноли (102,82 mg GAC/100g), той отстъпва на брюкселското зеле или бамята.

Заклучение:

Представената база данни за съдържание на флавоноиди и общи фенолни съединения предоставя информация и за антиоксидантния потенциал на храните и може да бъде използвана при разработване и изграждане на различни режими за превантивно и здравословно хранене и функционални хранителни продукти с антиоксидантни претенции.

Силвия Цанова-Савова
Медицински колеж
„Йорданка Филаретова“,
Медицински
университет – София

Бюлетин Хранителна и питейна промишленост

Издание на Съюз по хранителна
промишленост към ФНТС

Председател на УС: д-р Светла Чамова
Гл. секретар: инж. Соня Бургуджиева
София 1000, ул. Раковски 108 офис 408
тел.: 02 987 47 44, e-mail: ufi_sb@abv.bg

СХП не носи отговорност
за съдържанието на публикуваните реклами.