

ТЕМИТЕ В БРОЯ



В Деня на хранително-вкусовата промишленост в България СЪЮЗЪТ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ ОТБЕЛЯЗА СВОЯ 60-и РОЖДЕН ДЕН

2

Осемнадесета национална младежка научно-практическа конференция с международно участие „Иновации в хранително-вкусовата промишленост - проблеми и перспективи“ се проведе в Пловдив

10

Ден на кариерата в УХТ - Пловдив!

14

Антиоксиданти, криогенно замразяване и биоикономика - авангардни решения за бъдещето на храните представиха на конференция в УХТ

15

РОЖДЕСТВО ХРИСТОВО - големият християнски празник

16

Весела
Коледа!

Здрава,
успешна и
щастлива
2026 година!



ЗАСЛУЖЕН ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

*Отново честваме официално 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!*

Това тържествено събитие бе посветено и на един забележителен юбилей - 60 години от създаването на Съюза по хранителна промишленост.

Отбелязахме не просто годишнина, а цели шест десетилетия отдаденост, професионализъм, иновации и труд, които движат напред един от най-важните отрасли за икономиката и за живота на всеки от нас.

Шест десетилетия, през които Съюзът обединява индустрия, наука и практика; защитава интересите на сектора; насърчава качеството, сигурността и устойчивото развитие.

Шест десетилетия, в които хиляди специалисти, производители и експерти оставят своя отпечатък с идеи, с опит, с високи стандарти и с бъдеще, което днес продължаваме да градим заедно.



Този празник е посветен на хората, които създават храната - онази ценност, която свързва всички ни. Ще си припомним постижения, ще отдадем заслужено признание и ще погледнем напред към новите предизвикателства и новите възможности.

Празникът бе открит от Председателя на УС на Съюза по хранителна промишленост д-р Светлана Чамова. В своето тържествено слово тя акцентира върху стратегическата роля на българската



на стр. 3

ЗАСЛУЖЕН ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

от стр. 2

хранително-вкусова индустрия за продоволствената сигурност и подчерта, че вече 60 години СХП остава ключовото звено между науката, образованието, иновациите и бизнеса.

През 1965 година започва историята на организацията, която днес чества. От малко професионално обединение до силен съюз, който защитава, обединява и развива хранително-вкусовия сектор.

С кратък филм и текст си припомним основните моменти от този път.

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.

Официални гости на празника бяха: Представители министерството на земеделието и храните, Главния секретар на УС на ФНТС инж. Ясен Ишев; Събитието бе уважено и от зам. ректора на УХТ проф. Десислав Балев и доц. д-р Десислава Вангелова, зам.-ректор на УХТ и председател на журито на Националния конкурс на СХП за внедрени нови продукти и технологии през 2025 г., инж. Марияна Павлова, председател на НАПОО.

Представители на БСК и БТПП, на УХТ - гр. Пловдив, средни училища, университети, институти и др. Между официалните

ПОЗДРАВИТЕЛНО СЛОВО ОТ

Д-Р СВЕТЛА ЧАМОВА, ПРЕДСЕДАТЕЛ НА
СЪЮЗА ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

УВАЖАЕМИ КОЛЕГИ,
УВАЖАЕМИ ПРИЯТЕЛИ,

За мен е чест и истинско удовлетворение да ви приветствам на това тържествено честване по повод 60-годишнината от създаването на Съюза по хранителна промишленост. Днес отбелязваме шест десетилетия труд, отдаденост и професионализъм, които движат напред един от най-важните отрасли за икономиката и за качеството на живот на българските граждани.

През тези години хранителната индустрия доказва, че е **стълб на стабилността**. Тя създава около **20% от добавената стойност** в индустрията на България, включва над **30 000 предприятия** и осигурява заетост на приблизително **80 000 души**, или **16% от работещите** в преработващата промишленост. Въпреки високия дял суровинни разходи – над **70% от себестойността** секторът продължава да се развива чрез иновации, модерни технологии и непрекъснато усъвършенстване на процесите.

Днес хранителната индустрия остава **символ на отговорност и качество**. Нашите предприятия работят с модерно оборудване и стриктно спазват всички хигиенни стандарти. Производителите на храни винаги са знаели, че най-големият съдник е потребителят – неговият избор и доверие са най-силният стимул за развитие и най-ясният коректив за всеки от нас.



гости бяха председатели и изпълнителни директори на браншови организации от

на стр. 6

ЗАСЛУЖЕН ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

от стр. 3

хранителната индустрия, представители на НАПОО и много други

От името на министъра на земеделието и храните бе прочетен поздравителен адрес от г-жа Иванка Статкова.

Поздрав към участниците, от името на ректора на УХТ, поднесе проф. Балев и връчи на Съюза по хранителна промишленост ПОЧЕТЕН ЗНАК НА РЕКТОРА.

Добри Митрев, председател на Управителния съвет на Българската стопанска камара, връчи почетна грамота на СХП за приноса му към развитието на хранително-вкусовата индустрия и утвърждаването на високи стандарти за качество.

Поздравителен адрес беше изпратен и от д-р Димитър Цанков председател на Националния съвет на Българския ветеринарен съюз, който изрази гордост, че начело на Съюза стои именно ветеринарен лекар професионалист с висок морал, компетентност и лидерски качества. В знак на уважение бяха поднесени цветни аранжировки на д-р Чамова и инж. Соня Бургуджиева, главен секретар на СХП.

Бяха получени още десетки



поздравителни адреси от различни организации и фирми в България.

В знак на признателност за съвместната работа и за приноса към развитието на хранителната индустрия в България СХП връчи юбилейни плакети и отличия.

на стр. 5

ЗАСЛУЖЕН ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

от стр. 4

Връчването се извърши от председателя на СХП д-р Светла Чамова. Юбилейни грамоти и плакети получиха следните организации, институции и партньори на Съюза:

- Министерство на земеделието и храните
- Федерация на научно-техническите съюзи
- FOOD-PROCESSING INITIATIVE e.V. "NORDRHEIN-WESTFALEN, GERMANY"
- Българска агенция по безопасност на храните
- Университет по хранителни технологии
- Областна дирекция по безопасност на храните - София град
- Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци
- Асоциация на производителите на безалкохолни напитки в България
- Съюз на производителите комбинирани фуражи
- Съюз на птицевъдите в България
- Асоциация на месопреработвателите в България
- ТЮФ Рейнланд България ЕООД
- „КОКА-КОЛА ХБК България“ АД
- „Милмекс“ ООД
- „Дюсена“ ООД
- „Хлебопроизводство и сладкарство“ ЕООД
- „Дерони“ ООД
- „Елиаз“ ООД
- Професионална гимназия по хранителни технологии и техника - гр. Пловдив
- Професионална гимназия по хранително-вкусови технологии „Проф. д-р Георги Павлов“ - гр. София
- Софийска гимназия за хлебни и сладкарски технологии
- Туристическа агенция „В Корект Тур“
- Туристическа агенция „Уелкам Травел“
- НАПОО
- ИЦ Алмитест
- Териториална организация на научно-техническите съюзи Монтана

Бяха връчени и националните награди на участвалите фирми в Конкурса на СХП „Хранително-вкусовата промишленост нови продукти и технологии 2025“.

Имената на наградените бяха съобщени от председателя на комисията доц. Десислава Вангелова, зам.-ректор на УХТ.



ЗАСЛУЖЕН ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

ДИПЛОМ ЗА НОВ ФИРМЕН ПРОДУКТ в КАТЕГОРИЯ КРАЕН ПРОДУКТ получаха:

1. Серия хранителни добавки натурални VYTU - 6 вида - в софт-гел капсули. „ТРАКИЯ ЛЕНД“ - Стара Загора, *Краен продукт*
2. Тахан от черен сусам. „Дюсена ООД“ - гр. Димитровград, *Краен продукт*
3. Едросмляна лютеница с кимион Дерони. „Дерони“ ООД - гр. Хасково, *Краен продукт*
4. WAKE FLOV - чай за жизнена енергия и MOON BLEND чай за спокоен сън. „Българска чаена компания“ ООД - София, *Краен продукт*
5. Старопланински крекери. „Хлебопроизводство и сладкарство“ ООД - гр. Троян, *Краен продукт*
6. Меден десерт MeiiJelli. „Мелифера“ АД - София, *Краен продукт*
7. Серия Ръжено-пшеничен хляб със закваска и Малцов хляб. „БИЛЛА България“ ЕООД - гр.София, *Краен продукт*
8. Серия чипс Драконов плод, райска ябълка и ананас. „СЪР НАЙС“ ООД - гр. София, *Краен продукт*
9. DTEX_UV детектор за откриване и разграничаване на патогенни бактерии, биофилми и органични вещества. „Биоком Трендафилов“ ЕООД - гр. Сливен, *Краен продукт*
10. Айран пробиотик без лактоза. „Ел Би Булгарикум“ ЕАД - гр. София, *Краен продукт*
11. Серия „Сиропки“ с различни видове пълнеж. „ВАС“ ЕООД - гр. Габрово, *Краен продукт*
12. Серия кашкавали от краве мляко: с манатарки, с пушен пипер и с боровинки и орехи. „Максим-Деница“ ЕООД - с. Ветрино, *Краен продукт*
13. Микс „КОЗУНАК ШОКО“. „Техра“ ЕООД - гр. София, *Суровина*
14. Готова за консумация закуска с овесени ядки - Musleo. „Пелтина“ АД - гр. София, *Краен продукт*
15. Устройство за дезинфекция на течности, хомогенизация и против котлен камък. „УСМ ТЕХ“ ЕООД - гр.Перник. *Краен продукт и нова технология*
16. Серия натурални кремове - РОЖКОТЕЛА и РОЖКОТЕЛА С ВИШНА. „Таткова био градина ЕООД - гр.София. *Краен продукт*
17. Серия сладка с добавен протеин колаген ягода; микс плодове; манго, маракуя и праскова. „Цима 99“ ООД - с. Стряма. *Краен продукт*
18. Пиво стил Светъл ейл подстил Ню Ингланд Индия, Пейл Ейл „София БРЮ“ ЕООД - гр. София. *Краен продукт*
19. Серия Конфитюри - 100% плод; с намалено енергийно съдържание и био конфитюр 100% плод. „Джем и Джем“ ООД - гр. Пловдив. *Краен продукт*
20. Серия Бисквити „Пенино“: два вида бисквити без захар тип сандвич с горски плод и с лешник; два вида пълнозърнести с масло без палмово масло с елда и с портокал; два вида бисквити с тофи карамел с маково семе. „Костови груп“ ООД - гр. Айтос *Краен продукт*



ЗАСЛУЖЕН ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

от стр. 6

След официалната част беше открита XXII Национална научно-практическа конференция с международно участие „Хранителната индустрия в България - настояще и бъдеще“, модерирана от д-р Милена Кръстанова.

С изключителен интерес участниците изслушаха презентациите на лекторите от чужбина и България, които бяха разделени в две сесии.

Програмата включи пленарни лекции от водещи световни експерти. Норберт Райхл (FPI e.V., Германия) представи анализа си за Twin Transition и необходимата дигитална трансформация в сектора. Марчин Стелмах (ENFIT, Полша) говори за HQF сертификацията и управлението на рисковете при транспортиране на храни.

От българска страна взеха участие проф. д-р Донка Байкова, проф. д-р Веселка Дулева, проф. д-р Пламен Моллов и експерти от Министерството на земеделието и



храните, Националният център по общественото здраве и анализи, Центъра за оценка на риска по хранителната верига.

В следобедната програма бяха изнесени доклади по ключови теми: безопасност и качество на храните, коригиращи действия, потребителско поведение, опаковъчни изисквания, антимикробна резистентност, здравни претенции и традиции в консумацията на храни. Паралелно бяха представени и постерни доклади от екипи на Универси-

тета по хранителни технологии Пловдив, включващи изследвания върху качеството на пчелни продукти, биоактивността на прополис, алтернативни протеинови източници и оксидативната стабилност на месо.

До късно след обяд продължиха презентациите и до края на конференцията участниците активно участваха и слушаха изключително интересните, актуални и важни за хранителния бранш теми и проблеми.

Накрая всички си пожелаха да се организират по-често форуми на това ниво, за да могат фирми и специалисти от хранителния бранш да се информират навреме за новите законодателства и технологии в бранша и да обменят опит помежду си.

Благодарим най-сърдечно на тези, които спомогнаха да се осъществи този Ден на ХВП по този грандиозен начин! Ето част от техните имена: „ТЮФ Рейнланд България“, Биокот Трендафилов, АПБНБ, „Елиаз-Добреви и сие“, Дерони ООД, Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД, Дюсена ООД, FPI, Ивтони ИЛ „АЛМИ ТЕСТ“, Кока Кола - ССНВС България, Милмекс ООД, „ЕООД, Елби Булгарикум и много други фирми и организации.



ЗАСЛУЖЕН ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИЯ БРАНШ В БЪЛГАРИЯ

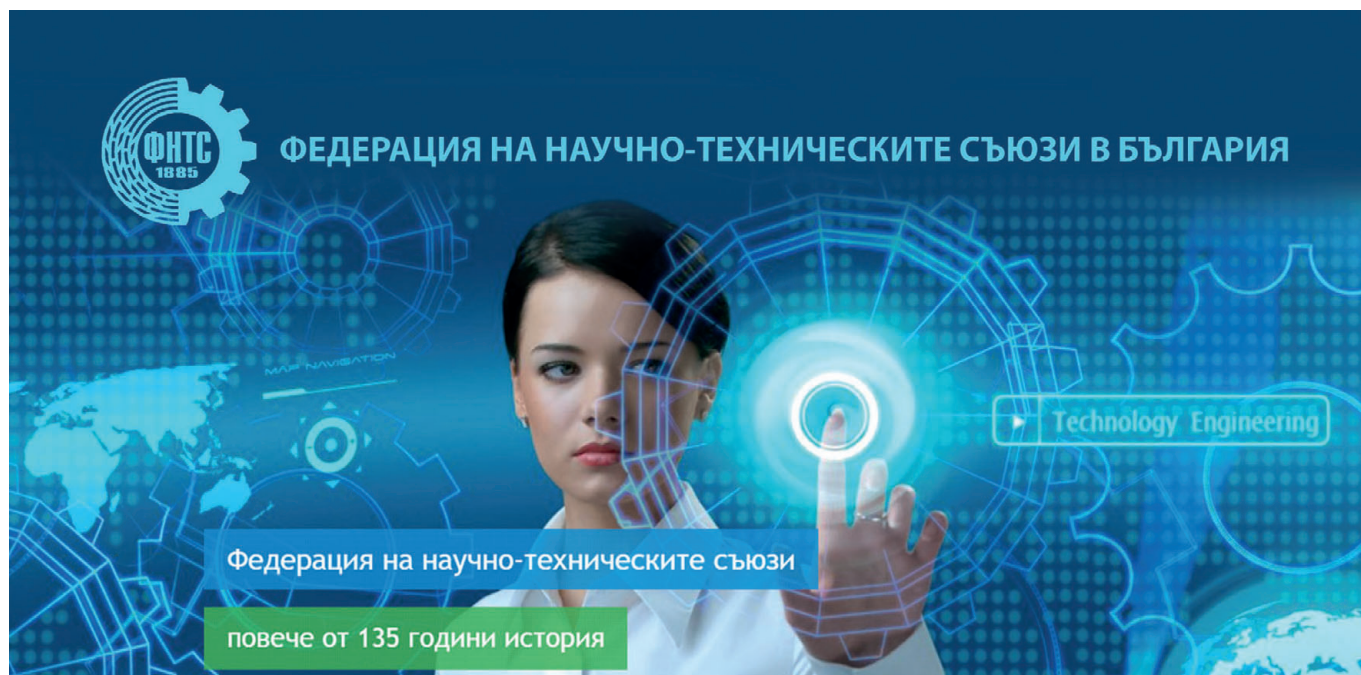


Празникът завърши с официална вечеря в салоните на Парк хотел "Москва". Страхотно настроение и дълги аплодисменти донесоха изключителните изпълнения на танцьори, певци и хумористи, поканени за празника.

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 повече от половин век!

*Поклон и благодарност
към всички вас!!!*





ИСКАТЕ ЛИ ДА ОТГОВОРИТЕ НА ПРЕДИЗВИКАТЕЛСТВАТА НА ВРЕМЕТО?

ПОТЪРСЕТЕ ФНТС ЗА:

Научно-технически конференции, симпозиуми,
изложби и други прояви.

Професионално образование, обучение и
специализирани курсове.

Ползване на конферетни и изложбени зали,
симулантна и офис техника.

ДОВЕРЕТЕ СЕ НА ПРОФЕСИОНАЛИЗМА И КОМПЕТЕНТНОСТТА НИ!

**КОНТАКТИ: София 1000, ул. "Г.С.Раковски" 108,
www.fnts.bg, 029877230, 0878703669**



Осемнадесета национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

„ИНОВАЦИИ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕННОСТ - ПРОБЛЕМИ И ПЕРСПЕКТИВИ”

Съюзът по хранителна промишленост организира провеждането на конференцията за XVIII път, поради изключителния интерес към нейната тематика от предните години. Конференцията се организира с цел да се поднесе актуална информация за начините за внедряване и производство на нови продукти и технологии, конкурентоспособни както в България, така и на международния пазар.

На 16 октомври в Университета по хранителни технологии гр. Пловдив, аудитория “Хоризонт” бе препълнена с желаещи да присъстват на конференцията. Съвсем нова, модерна зала, оборудвана с всичко необходимо за провеждане на форум от такава величина, зала “Хоризонт” предразположи участниците за ефективна и пълноценна работа по време на конференцията.

на стр.



ТЕМАТИЧНИ НАПРАВЛЕНИЯ на конференцията

- Основни тенденции в развитието на иновациите в хранителната индустрия
- Индустриалната собственост като елемент на иновационния процес - нови гъвкави инструменти за бъдещето развитие на политиката на качеството. Регистрация на защитени географски означения и храни с традиционно специфичен характер.
- Хранителните добавки и добавки в храни - нови законодателни изисквания
- Иновации в опаковките на храните
- Възможности за подпомагане на бизнеса от програми и проекти. Финансиране и субсидиране на иновационни проекти
- Иновациите в ХВП - споделяне на опит от водещи фирми и научни звена
- Разработки на нови продукти на млади учени и студенти в областта на ХВП





Осемнадесета национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

„ИНОВАЦИИ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕННОСТ - ПРОБЛЕМИ И ПЕРСПЕКТИВИ“

от стр. 10

При тази огромна конкуренция между фирмите, както в България, така и в целия свят за завладяване на пазарен дял, фирмите бяха информирани за възможностите за финансирането им от ЕС при кандидатстване с иновативни проекти и програми и изискванията за продажба на храни и напитки в други държави и големи международни търговски вериги. Защитените географски означения, хранителни добавки и добавки в храни, опаковки за храни, системи за управление и др. бяха част от многото разглеждани теми на конференцията. Голяма роля за успешното организиране и провеждане на конференцията изигра факта, че тя се проведе в гр. Пловдив - стратегически разположен град, заобиколен от много селища, в които, както и в Пловдив, активно работят предприятия от хранителния бранш и в Университета по хранителна промишленост, който кове специалисти за бранша. Тези факти

гарантираха голямата масовост при провеждане на конференцията.

В научната конференция взеха участие над 170 представители на фирми от бранша, млади научни работници от научните институти в страната и чужбина, от сродни организации на СХП в Европа, много студенти от Университета по хранителна промишленост - гр. Пловдив, ученици от техникумите по ХВП и др. Повече от 90 % от присъстващите на конферен-



цията бяха младежи до 35 годишна възраст.

Форумът се проведе със съдействието на УХТ, ФНТС, БАБХ, средни училища и научни институти от хранителна промишленост. За значимостта на темите, заложили в програмата, свидетелстваше препълнената зала, в която експерти от производството, научни специалисти, студенти и ученици от специализираните училища, очакваха да научат най-актуалните новости, засягащи развитието на отрасъла.

Конференцията бе открита от инж. Соня Бургуджиева, главен секретар на Съюза по хранителна промишленост. Инж. Бургуджиева поздрави всички участници във форума, благодари на

на стр. 12





Осемнадесета национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

„ИНОВАЦИИ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕННОСТ - ПРОБЛЕМИ И ПЕРСПЕКТИВИ“

от стр. 11

ръководството на Университета, в лицето на проф. Галин Иванов за предоставената възможност за провеждане отново за 18 път, на младежката конференция в зали на УХТ, както става всяка година.

След това инж. Бургуджиева даде думата за откриване на конференцията и приветствено слово на проф. Иванов, ректор на УХТ като домакин.

Младежките конференции винаги са интересни, защото младите хора са носители на иновациите - с тези думи ректорът на УХТ проф. Галин Иванов откри 18-ата национална младежка научно-практическа конференция с международно

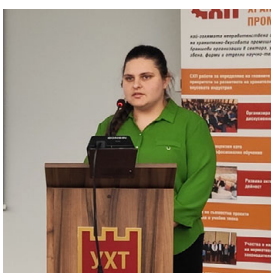


участие „Иновации в хранително-вкусовата промишленост проблеми и перспективи“. Той увери участниците във форума, че иновациите ще им дадат възможност да намерят своето място в бъдеще и да бъдат полезни както за себе си, така и за страната.

Модераторът на сутрешната сесия - гл. ас. Рада Динкова даде старт на първата презентация на Министерство на земеделието и храните „Схеми за качество на земеделски и хранителни продукти. Ситуация и перспективи.

На форума присъстваха над 200 ученици, учители, студенти и докторанти. Най-младите участници от ПГХХТ - Пазарджик, ПГХТТ Пловдив, ЕГ „Иван Вазов“ Пловдив, ПГ „Проф. д-р Асен Златаров“ - Димитровград представиха свои иновативни разработки. По време на събитието представители на академичните среди, индустрията, регулаторните органи и училищата обмениха опит, показаха добри практики и представиха иновативни решения за

на стр. 13





Осемнадесета национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

„ИНОВАЦИИ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕННОСТ - ПРОБЛЕМИ И ПЕРСПЕКТИВИ“

от стр. 12

безопасност, качество и устойчивост в храните.

- Политики, качество и иновации. Фокус върху географски означения и традиционно-специфични храни, практически стъпки за безопасност и хигиена, култура по безопасност на храните, ролята на контролните органи и балансът между стандарти и достъпна цена. Представени бяха и примери за продуктови иновации и функционални формули.

- Младежки разработки. Кратки ученически демонстрации по анализ на отпадно кафе, идеи за хранителна устойчивост в космоса и приложение на ултразвук в козметични терапии.

- Индустрия, туризъм и предприемачество. Обсъдени бяха потребителски тенденции (енергийни напитки, история и култура на кафето), влиянието на опаковките, представяне на център за компетентност и добри практики от млади предприемачи.

- Наука и технологии - приложни изследвания. Широк спектър от изследвания: микро-

биологични решения и етерични масла в месни продукти, нетипични суровини (напр. камилско мляко), ферментационни и пивоварни подходи, сушене и оползотворяване на растителни суровини, управление на качеството при ферментирани продукти, плюс постерни доклади.

- Резултатът - ден с практически насочени лекции, демонстрации и обмен между регулатори, индустрия, академия и ученици с акцент върху безопасността, иновациите и устойчивото развитие в хранително-вкусовия сектор.

Бъдещите специалисти взеха участие в разгорялата се оживена дискусия в края на конференцията, задаваха и отговаряха на въпроси и с активната помощ на преподавателите си, разпалено обсъждаха и анализираха крайните резултати и допускните грешки.

Благодарности на преподавателите от УХТ, които отделиха време от напрегнатото си ежедневие, за да подготвят бъдещите специалисти и лично да присъстват с тях на конференцията.

Поредният форум, организиран от СХП, завърши дълго след предвидения финален час и ясно показва ползата за младите специалисти от отрасъла от подобни срещи. Конференцията завърши с много нова информация за участниците, споделени добри производствени практики и новости в хранителния бранш, разменени координати и приятелства за цял живот.

Благодарим на всички участници, лектори и партньори за активната подкрепа и споделеното знание!

Благодарим специално на ръководството и персонала на Университет по хранителни технологии - гр. Пловдив в лицето на ректора проф. Галин Иванов, зам. ректорите - проф. Балев и доц. Десисслава Вангелова, гл. ас. Рада Динкова, доц. Милкова и всички останали за предоставената ни база и перфектната организация, съдействието и безвъзмездната помощ, която ни оказаха при провеждане на конференцията.





Ден на кариерата в УХТ – Пловдив!

Стотици студенти се включиха в третото издание на инициативата „Кариерен навигатор“, която се проведе в УХТ - Пловдив с участието на повече от 40 фирми от града и региона. Участниците бяха значително повече в сравнение с предишните издания, което показва, че все повече млади хора търсят успешна реализация. Най-нетърпеливите от тях окупираха щандовете на компаниите още преди откриването на събитието, за да се запознаят от техните представители какво предлагат.

„Тази инициатива се утвърди като ключов мост между академичното образование и реалния бизнес, посочвайки пътя към успешна кариера в хранителната индустрия. Преди всичко, искам да подчертая, че днес, 16 октомври, е Световният ден на храната! Няма по-подходящ ден за нашето събитие, защото ние тук не просто говорим за кариера – ние говорим за бъдещето на храната“, заяви водещият на събитието доц. Георги Тосков.

„Скъпи студенти, щастлив съм от вашето присъствие. Много важно е изграждането на устойчива и ефективна връзка между висшите училища и бизнеса. Така се създава възможност младите хора да придобият необходимите им знания и умения за добрата им реализация на пазара на труда. Днес вие ще можете да се запознаете на място с възможностите за практическо и кариерно развитие, които предлагат компаниите от хранителната и туристическата индустрия“, заяви в приветствието си към студентите ректорът на УХТ проф. Галин Иванов. Той ги посъветва да не се отказват от трудностите и да бъдат упорити в постигането на целите си.

„Днешното събитие е част от Националната научна програма „Развитие на научните изследва-

ния и иновациите в областта на българското предучилищно и училищно образование“. Ние като партньор по проекта сме отговорни за връзката между бизнеса и образованието, която е и основна цел на събитието „Кариерен навигатор“. Изказваме специална благодарност и приветстваме представителите на програмата, които са сред нас днес: г-н Георги Стайков – главен експерт в отдел Изследвания в образованието и анализи към Институт по образованието; г-н Борис Тошев – директор на дирекция „Административно-правно и финансово-счетоводно обслужване“ към института.

„Искам да използвам факта, че днес е Световният ден на храната, защото всички знаят, че без храна няма мисъл, а без мисъл няма наука. В този смисъл вашият университет е едно прекрасно място, защото тук не просто се готви добре, тук се и мисли добре. Благодаря на преподавателите, че не дават готовите отговори на вашите студенти, а правите така, че те да готвят вкусни отговори“, заяви Георги Стайков.

Проф. Галин Иванов връчи почетната награда „Професор от практиката“ на chef Андре Токев за неговия изключителен принос към обучението и популяризирането на кулинарията. „Благодаря на Университета по хранителни технологии за това признание. Искам да посъветвам младите хора да се включат активно във въвеждането на модерните технологии за развитието на българската кухня и съхранението на нейната идентичност“, заяви chef Токев.

Изпълнителният директор на фирма „Алкао“ Семра Алиева нагradi първите две студентки от УХТ – Димитрина Димитрова и Добромира Щерева за постигнатите успехи в стипендиантската програма на компанията. Тя из-



рази увереност партньорството с Университета по хранителни технологии да продължи да се развива успешно и в бъдеще.

Официални гости на събитието бяха Георги Стаменов – кмет на район „Централен“ в Пловдив, инж. Владимир Кисъов – възпитаник на УХТ и авторитетен предприемач, инж. Соня Бургуджиева – гл. секретар на Съюз по хранителна промишленост, Гергана Андреева – изпълнителен директор на Българска национална асоциация етерични масла, парфюмерия и козметика, д-р Диляна Попова – изпълнителен директор на Асоциацията на месопреработвателите в България и др.

В рамките на тържественото отбелязване на Световния ден на храната, ректорът проф. Галин Иванов приветства и участниците в Осемнадесетата национална младежка научно-практическа конференция „Иновации в хранително-вкусовата промишленост – проблеми и перспективи“, организирана съвместно със Съюза по хранителна промишленост и с подкрепата на Националната програма „Образование с наука“. Бе открит и обновеният технологичен комплекс към катедра „Технология на месото и рибата“ – едно модерно пространство, създадено за практическото обучение на студентите от УХТ.



Антиоксиданти, криогенно замразяване и биоикономика –

авангардни решения за бъдещето на храните представиха на конференцията в УХТ

72-та Международна научна конференция “Хранителна наука, техника и технологии 2025” събра над 75 участници в Университета по хранителни технологии - Пловдив. Събитието беше открито с приветствие от ректора проф. Галин Иванов.

На конференцията присъстваха д-р Светла Чанова, председател на УС на СХП и инж. Соня Бургуджиева, главен секретар на Съюза.

“Научноизследователската дейност в УХТ е тясно свързана с проблематиката на технологиите, техниката и икономиката на хранителната, биотехнологичната и туристическата индустрии. Нашата международна конференция е платформа, която обединява постиженията на специалистите от тези икономически сектори, в която се срещат науката и бизнеса”, обвърна се към участниците в конференцията проф. Галин Иванов. Той добави, че от важно значение за УХТ е стартиралото през настоящата година изграждане на Център за компетентност “Агрохранителни системи и биоикономика”, на който Университетът по хранителни технологии е водещ партньор.

Пленарното заседание се ръководи от проф. Георги Добрев, зам.-ректор по научната дейност на УХТ. “Темите на представените научни разработки са свързани с “Устойчивост и продоволствена сигурност”, “Безопасност и автентичност на храните”, “Персонализирано хранене и здраве”, “Нови технологии за преработка на храни”, “Автоматизация и дигитализация” – тези направления са ед-



ни от водещите в областта на науките за храните и храненето”, отбеляза проф. Добрев.

Като почетни лектори в конференцията участваха водещи академични и бизнес експерти от САЩ и Европа. Проф. Юлинг Сонг от Университета на Кентъки, САЩ, изнесе доклад, в който засегна наболели проблеми за съвременното общество, свързани с консумацията на ултрапреработени храни.

За ефекти от иновативни нетермични техники върху индивидуалните полифенолни антиоксиданти говори пред участниците в конференцията проф. Туба Есатбейоглу от Университета Лайбниц в Хановър, Германия.

Проф. Франческо Визари от Националния център по храни и земеделие на Словакия, изнесе пленарен доклад на тема “Биоикономиката в Централна и Източна Европа: предизвикателства и възможности”, а инж. Лука Белокио – представител на SIAD Group, Италия, говори за предимствата на криогенното замразяване на продуктите.

Лекторът проф. Георги Костов, зам.-ректор по учебната дейност на УХТ, представи проекта “Инструменти за електронно обучение за образование в областта на хранителните технологии”. Целта чрез него е да се разработят елементи на система за електронно обучение в областта на хранителните технологии, базирана на ресурси с отворен достъп и възможност за създаване на нови образователни стандарти.





РОЖДЕСТВО ХРИСТОВО

ГОЛЕМИЯТ ХРИСТИЯНСКИ празник

Коледа - някои празнуват раждането на божия син, други традициите от поколения в техните семейства, а пък трети просто обичат подаръци и се радват на всеки празник. Кое то и да е, никой не остава безразличен към този топъл зимен празник. Най-големият празник за цялата година, Коледа събира родители и деца, братя и сестри, близки и познати в изпълнен с усмивки и вкусна храна ден.

Рождество Христово, наричано още Коледа, е един от най-големите празници в християнския свят. В България той е продължение на Бъдни вечер, наричана в някои райони на страната Малка Коледа, Кадена вечеря, Вечерня и Неядка. На 24 декември, преди да бъде наредена празничната трапеза, стопанинът на къщата запалва бъдника - отсечен ствол от дъбово, брястово или крушево дърво. С бъдника разбърква отъня, наричайки: "Колкото искрици, толкова пиленца, шиленца, теленца и дечица в моя дом!". Дръвчето остава да тлее цяла нощ и да поддържа огъня жив. Вярва се, че светлината и топлината на бъдника символизира не само раждането на Исус Христос, но те са и причина на празничната трапеза на Бъдни вечер да гостуват мъртвите предци и самата Божия майка, за която се нарича и първия къшей при разчупването на празничния обреден хляб. По традиция на празничната трапеза трябва да има 7, 9 или 12 постни ястия - 7, защото толкова са дните в седмицата; 9, защото толкова време трае бременността и 12, колкото са месеците в годината. Според църквата, храните на трапезата могат да бъдат до 33 - възрастта, в която Исус Христос се жертва, за да спаси човешкия род.

Трапезата трябва да бъде богата и да включва всичко, което се произвежда в домакинството като жито, фасул, сърми, пълнени чушки с боб или ориз, ошав, туршии, лук, чесън, мед, орехи и вино. В четирите ъгъла на стаята се поставя по един орех, за да се осветят четирите краища на света. В полунощ на Бъдни вечер срещу Коледа започва и обичаят Коледуване - зимният обичай за плодородие, здраве и късмет. В Коледуването участват млади мъже - скоро оженени, сгодени или ергени. Те започват подготовката си още на Игнажден - 20 декември, когато се сформират отделните коледарски групи, определя се водачът им, който трябва да е по-възрастен от останалите и женен, учат коледни песни, подготвя се облеклото. Традицията по-велява коледуването да продължи от полунощ до изгрев слънце. Коледарите пеят по пътя, пред вратата и в къщата.

С песните си коледарите пожелават добра реколта и здраве на семейството. Домакините обикновено даряват коледарите с кравай, пари, вино, а самият обичай завършва с угощение, на което се събират всички коледарски групи. Продуктите, които останат след него, се даряват на бедните, а парите - на читалището, училището и църквата. На Коледа, след цър-



**Екипът
на СХП
ви желае
весели
празници!**

ковната служба, всички се събират на хоро, което според вярванията, символизира дълголетие. Вечерята на 25 декември е много по-богата от тази на Бъдни вече, защото вече е позволено да се яде и месо. И последно, но в никакъв случай на последно място, не забравяйте да си пожелаете нещо в полунощ на Бъдни вечер срещу Коледа! Според преданията точно тогава небето се разтваря и всяко желание непременно се сбъдва!

Хранителна и питейна промишленост

Издание на Съюз по хранителна
промишленост към ФНТС

Председател на УС: д-р Светлана 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.

