

В края на месеца ще отбележим

Деня на хранително- вкусовата промишленост в България

По традиция в края на ноември отбелязваме Деня на хранително-вкусовата промишленост. Тържествена вечеря, специално подготвена програма и много настроение ще събере български производители на храни с контролни органи, представители на различни професионални неправителствени организации, ведомства и медии, за да вдигнем чаши за постигнатите успехи през годината и за спорните ни дни занапред.

Както винаги професионалният празник ще бъде съпроводен от национална научно-практическа конференция, в която ще се включат различни специалисти, научни работници и мениджъри от бранша. Темата, на която се спряхме тази година, е провокирана от новостите в индустрията:

“КАКВО (НЕ) ЗНАЕМ ЗА ХРАНИТЕ”

Очакваме Ви на 23 ноември 2017 г.
в „Парк хотел Москва“, София -
зала „Европа“, начало: 10,30 часа

Подробности за събитието - на стр. 8

ТЕМИТЕ В БРОЯ



Ануга - най-голямото световно изложение на храни и напитки в Кьолн - 2017

2

Десета национална научно-практическа конференция „Иновациите в хранително-вкусовата промишленост - проблеми и перспективи“

4

XXXIX международна конференция бизнес среща с изложба „Птицевъдство 2017“

6

Съюзът по хранителна промишленост Ви кани да вземете участие в Деня на хранително-вкусовата промишленост в България

8

Условия за подпомагане на празника

9

Под наслов „С дъх на Портвайн“ премина пътуването до Португалия

10

Пътуващ семинар - почивка до Испания, Барселона

14

Покана за бизнес-пътуване в Тайланд, Банкок и о-в Пукет

15

Любопитни здравословни факти за храните

16

Фирми, представени в броя



RBC-RUSE-SOFIA-ПЛОВДИВ

на стр. 2



на стр. 3



CERTIFICATION
INTERNATIONAL
BULGARIA

на стр. 5



ГАРАНТ
ПЕСТ КОНТРОЛ

на стр. 6



на стр. 7



на стр. 10



на стр. 11



на стр. 14



Ануга - най-голямото световно изложение на храни и напитки в Кьолн - 2017

Над 7 400 изложители от 107 държави – така изглеждаха цифрите от тазгодишното 34-то издание на най-голямото и най-важното световно изложение на храни и напитки в Кьолн (от 8 до 11 октомври). Любопитното и екзотичното обаче не могат да бъдат обхванати от статистиката, а на “Ануга” те са въпрос на чест.

Разпределени в няколко тематични сфери – деликатеси, органични храни, замразени и пресни стоки, месо, мляко, напитки и машини за обслужването на целия този бранш – 7 400 фирми представиха постиженията си на площ от 716 000 квадратни метра (кьолнското панаирно градче е на пето място по площ в света).

Акцентите: био-продукти, гурме и регионални специалитети, здравословни и функционални храни, кашер, халал, вегански и вегетариански, както и стоки, произведени на принципа “феър трейд” (т.нар. честна търговия).

на стр. **3**



РВС - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>

e-mail: rvs_sofia@abv.bg

София, кв. Кръстова вада, ул. Хара №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.





Ануга - най-голямото световно изложение на храни и напитки в Кьолн - 2017

от стр. 2

С всяка следваща година броят на българските фирми - участници в изложението, расте (този път те бяха над 75) и някои от тях се явиха обединени и сравнително по-лесно забележими. Останалите пък предпочетоха да се представят самостоятелно – те традиционно участват на “Ануга” и вече си имат кръг от заинтересовани потребители.

Домакините от Кьолн и този път бяха предоставили на изложителите възможността да се представят по най-добрия начин – с перфектна организация, инфраструктура и логистика, а от изложителите следващия път ще се очакват следващи нови и нови оригинални решения, ако държат на своята марка и репутация.

За поредна година партньорите на Съюз по хранителна промишленост от Германия, Фууд Процесинг Инициативе /FPI/ в лице на изп. директор

г-н Норберт Райхл, ни поканиха и бяха домакини по време на посещението ни на изложението Ануга 2017.

Председателят на УС на СХП д-р Светла Чамова и гл. секретар инж. Соня Бургуджиева



проведоха редица срещи с чужди производители на храни и напитки и с организации, сродни на Съюза по хранителна промишленост.

Вълнуващи и продължителни бяха разговорите с българските изложители на Ануга. Те споделиха мнение, че участието им в изложението е много успешно и ще продължат своето представяне и през следващите години.

По време на изложението нашата делегация взе участие в европейска конференция на тема “Хранителни системи - подходящи за бъдещето”, в която като лектор участва и г-н Норберт Райхл.

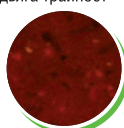
Нови контакти и полезна информация от целия свят бе резултатът от това наше посещение на изложението Ануга.

Примобел плюс Рибс зехтинова марината



Създадена за хубав гланц - за специалитети, презентирани във витрини. Нанася се лесно и безпроблемно. Съставките гарантират дълга трайност и свежест на месото без промяна!

- овкусена с лека чеснова нотка, на кимион и черен пипер
- за скара, грил и печено свинско месо



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

WIBERG

ВИТРИНИ ЗА ЗРЕЕНЕ НА МЕСО



За контакти: TEA Трейдинг ООД, тел. 0898 710 711, e-mail: dry_ager@abv.bg, www.teatrad.com

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна промишленост



Десета национална научно-практическа конференция с международно участие “Иновациите в хранително-вкусовата промишленост – проблеми и перспективи”

Съюзът по хранителна промишленост организира провеждането на конференцията за десети 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 26-и октомври, за пореден път аула 202, във 2 блок на Университет по хранителни технологии - гр. Пловдив, бе пълна с желаещи да присъстват на конференцията “Иновациите в хранително-вкусовата промишленост – проблеми и перспективи”

Тематичните направления на конференцията бяха:

- 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;

- Етикетирането на храните и представяне на хранителната информация в светлината на новото европейско законодателство. Нормативни изисквания за определяне енергийната стойност на храните. Добавки в храните;
- Опаковките на храните – най-новите изисквания;
- 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

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, етикетирание и енергийна стойност, опаковки за храни - това 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 активно работят предприятия от хранителния бранш. Това гарантира голямата масовост при провеждане на конференцията.

В практическата конференция, освен представители на фирми от бранша, взеха участие научни работници от научните институти в страната и чужбина, от сродни организации на СХП в Европа, много студенти от Университета по

на стр. 5

Десета национална научно-практическа конференция с международно участие “Иновациите в хранително-вкусовата промишленост – проблеми и перспективи”

от стр. 4

хранителни технологии – гр. Пловдив и ученици от техникумите по ХВП.

Над 100 млади специалисти с голям интерес слушаха презентациите на българските и чужди докладчици на конференцията – лек-



торите от БАБХ - д-р Райна Иванова, Даниела Кирчева – от МЗХГ, проф. Йордан Гогов, доц. д-р Габор Живанович, д-р инж. Александър Петров - Изпитвателен център „Алмитест”, Елена Арикова – Молдова, проф. Йорданка Алексиева - УХТ, Джузепе Аккардо - Италия, Александра Касапска - Украйна, Атанас Ненов, доц. Илиана Милкова-Томова – УХТ, Илиан Петракиев, Донна Кацарова, Джесика Малинова, Мария Димова, Ан-Мари Стоянова, Александрина Енева, Емилия Синджирлиева от УХТ и др.

Всички взеха активно участие и в практическите упражнения.



Благодарим специално на ръководството на Университет по хранителни технологии – гр. Пловдив за предоставената ни база и перфектната организация при провеждане на конференцията!



CERTIFICATION
INTERNATIONAL
BULGARIA

СЕРТИФИЦИРАНЕ И ОБУЧЕНИЯ

РАЗВИТИЕ ЗА УСПЕШЕН БИЗНЕС

- ISO 9001 Управление на качеството
- ISO 14001 Управление на околната среда
- ISO 22000 Управление на безопасност на храните
- FSSC 22000 Стандарт за безопасност на храните
- ISO 50001 Система за енергиен мениджмънт
- ISO 27001 Управление на информационната сигурност
- HACCP Анализ на опасностите и критични контролни точки
- OHSAS 18001 Управление на здраве и безопасност при работа

СВЪРЖЕТЕ СЕ С НАС
+359 02/ 405 24 00

www.ci-bg.net

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна
промишленост



XXXIX международна конференция бизнес среща с изложба „Птицевъдство 2017”

Съюзът на птицевъдите в България организира и успешно проведе от 17-ти до 19-ти октомври 2017 година XXXIX международна конференция бизнес среща с изложба „Птицевъдство 2017”. Тя бе проведена в хотел „Империал” в Пловдив.

На 17-ти октомври, след 14 ч. започна регистрацията и настаняването на участниците в конференцията и изложбата. Вечерта бе даден коктейл на дошлите участници от страната и чужбина.

На следващия ден изложбата и конференцията официално бяха открити от председателя на Съюза Димитър Белоречков в „Бална зала север”. Той поздравя участниците и произнесе кратко слово.

Официални гости на конференцията бяха: д-р Златка Възелова, директор на Дирекция „Животновъдство, Слави Кралев, директор на Дирекция „Пазарни мерки и организации на производители“ - Министерство на земеделието, храните и горите, както и експерти в същата дирекция, Атанас Божков, председател на Съюз на производителите на фуражи, д-р Светла Чамова, председател на Съюза за хранителна промишленост, инж. Соня Бургуджиева – главен секретар на СХП, доцент Александър Мигинеишвили, председател на развъдна-



та асоциация по птицевъдство, както и проф. Боро Маринов, проф. Васко Герзилов, проф. Атанас Генчев и проф. Борис Стоименов.

Д-р Златка Възелова поднесе приветствие към участниците в конференцията от името на д-р Цветан Димитров, зам. министър на Министерство на земеделието, храните и горите.

на стр. **7**

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 по пест контрол СЕРА



Абонаментни договори за пест контрол на производствени предприятия съгласно изискванията на НАССР и GMP

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, ап.2



XXXIX международна конференция бизнес среща с изложба „Птицевъдство 2017“

от стр. 6

В изложбата и конференцията взеха участие над 400 птицевъди, научни работници и преподаватели, дистрибутори на ваксини, лекарствени средства, технологично оборудване, хранителни добавки, производители на комбинирани фуражи както и студенти от Аграрния университет в Пловдив.

В работата на конференцията участваха представители на редица страни - Германия, Румъния, Полша, Словения, Сърбия, Нидерландия, Турция и Хърватия.

На изложбени щандове, разположени в „Бална зала юг“, представиха своите продукти повече от 15

фирми изложители. Интересни за посетителите бяха презентациите на продукти и технологични решения на фирмите.

Бяха изнесени и редица научни доклади и презентации.

В протеклата дискуссия след изнесените презентации бяха изяснени много детайли по представените теми.

Дейно участие взеха повечето от участниците в конференцията.

По време на конференцията бе проведено и заседание на Управителния съвет на Съюза на птицевъдите в България, на което бяха взети важни решения.

HRANMASH

Машини, съоръжения и линии за хранителната промишленост

e-mail:office@hranmash.com

тел./факс 042 600 450, 042 600 451

Стара Загора, ул."Цар Иван Шишман" 64

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна
промишленост





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ ПРИ ФНТС



П О К А Н А

Съюзът по хранителна промишленост има удоволствието да Ви покани на традиционния
ДЕН НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ В БЪЛГАРИЯ,

съпроводен от

ЧЕТИРИНАДЕСЕТА НАЦИОНАЛНА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА КОНФЕРЕНЦИЯ
С МЕЖДУНАРОДНО УЧАСТИЕ НА ТЕМА: "КАКВО (НЕ) ЗНАЕМ ЗА ХРАНИТЕ"

23 ноември 2017 г. в парк-хотел „МОСКВА“, зала „Европа“, 10, 30 часа

ТЕМАТИЧНИ НАПРАВЛЕНИЯ на конференцията /предварителни/:

- * Нормативна база на ЕС - актуални промени;
- * Програми и проекти в помощ на бизнеса;
- * Българската ХВП в медиите
- * Науката и промишлеността - партньорство, условие за напредък

За участие в конференцията се предвиждат три варианта на презентация:

- * **Устна презентация:** На участниците ще бъдат предоставени 15 минути, в продължение на които те ще могат да изложат своята тема.
- * **Постерна презентация:** Размер на постерните платна с формат 120 см (височина) x 90 см (широчина). Презентаторите на постерите трябва да стоят до тях по време на обедната почивка. Постерите ще се свалят в края на конференцията.
- * **Презентация с дискусия:** Десет минути словесна презентация, последвана от десетминутна дискусия.

От 17,00 - Работни срещи-дискусии с лекторите по основните теми на конференцията в зали на хотела по интереси.

24.11.2017 г.

ПОСЕЩЕНИЕ на водещи предприятия от хранителната промишленост в района на София, внедрили системите за управление на качеството и безопасност на храните, и запознаване с опита им в тази област.

Програма:

1. Откриване на празника от председателя на СХП д-р Светлана Чамова
2. Приветствие към присъстващите от официалните гости на празника
3. Връчване на федеративни награди и почетни грамоти на индивидуални и колективни членове на СХП
4. Връчване на наградите от националния конкурс на СХП „Хранително-вкусовата промишленост - нови продукти и технологии 2017 година“
5. Четирнадесета национална научно-практическа конференция на тема: „Какво (не) знаем за храните“ с участие на български и чужди лектори
6. Тържествена вечеря с програма в ресторант „Москва“ на хотела за участниците и гостите
7. Посещение на 24.11.2017 г. на водещи предприятия от хранителната промишленост в района на София.
Изложба на фирми от бранша

ОЧАКВАЙТЕ ПОДРОБНА ПРОГРАМА ЗА КОНФЕРЕНЦИЯТА С ТЕМИТЕ НА ПРЕЗЕНТАЦИИТЕ И ИМЕНАТА НА ЛЕКТОРИТЕ!

Целта на организаторите е конференцията да се превърне в открит форум за дискусии, въпроси и отговори по актуални проблеми, вълнуващи участниците.

Конференцията ще бъде полезна за собственици на фирми, мениджъри, производствени и търговски директори на фирми, които внедряват системи за управление на качеството, координатори и специалисти от производствени отдели, мениджъри по качеството, научни работници, консултанти, експерти от държавни органи - БАБХ, ОДБХ, РЗИ, комитети, лаборатории, и др., заети в производството и контрола на храни

АДРЕС ЗА КОНТАКТИ:

СХП - София 1000, ул. Раковски 108, оф. 408
Тел/Факс: (02) 987 47 44,
GSM 0888 72 24 82 - инж. Соня Бургуджиева,
e-mail: ufi_sb@abv.bg

ТАКСА ЗА УЧАСТИЕ - 60 лв. без ДДС, а за членове на СХП - 50 лв. без ДДС, като включва: сборник с докладите, участие в конференцията, кафе паузи, закуски, обяд, тържествена вечеря, посещение с автобус на предприятия в района на София. **Цена за ветерани** - членове на СХП, **научни работници** от институти - 15 лв. Тя може да се плати по банков път или на 23.11.2017 в брой, по предварителна уговорка, при регистрацията за конференцията.

Настаняването на участниците от провинцията ще става в хотел „Парк хотел Москва“, ул. „Незабравка“ № 25, на преференциална цена - 79 лв. за двойна стая, 65 лв. за единична стая, 89 лева за джуниър суит, със закуска. За заявки: тел.: 02/987 47 44
Нощувките не влизат в цената за конференцията.

Очакваме заявката Ви за участие и хотел до 17 ноември 2017 г.

Сумите се превежда по сметката на СХП:

„Юробанк България“ ФЦ София Окръг, ВИС код: ВРБИВГС
IBAN: BG 05BPVI 7942 1019 1562 01





УСЛОВИЯ ЗА ПОДПОМАГАНЕ НА ПРАЗНИКА

Златен /основен/ спонсор:

Златното спонсорство предвижда подкрепа на форума със сума от минимум 4 000 лв.

- Реклама в сборника и диска с доклади от конференцията;
- Рекламен банер за 6 месеца в уебсайта на СХП;
- Реклама в Бюлетина на СХП за 6 месеца
- Реклама в сп. "Храната на 21 век" за 3 броя.
- Фирменото лого на златния спонсор ще бъде отпечатано върху всички печатни материали на конференцията;
- Златният спонсор ще получи право на 2 PR публикации както в Бюлетина на СХП и в списание "Храната на 21 век";
- Реклама във всички PR материали и прояви, свързани с конференцията;
- Поставяне на рекламни материали в конференнтните чанти;
- Поставяне на рекламен банер в конференнтната зала;
- Безплатен рекламен щанд на изложбата;
- 15-минутна презентация по време на конференцията;
- Достъп на 5-ма представители на фирмата до всички сесии и мероприятия в програмата.

Сребърен /поддържащ/ спонсор:

Сребърното спонсорство предвижда подкрепа на форума със сума от 2 000 лв.

- Реклама в сборника и диска с доклади от конференцията;
- Рекламен банер за 3 месеца в уебсайта на СХП;
- Реклама в Бюлетина на СХП за 3 месеца
- Реклама в сп. "Храната на 21 век" за 2 броя.
- Фирменото лого на спонсора ще бъде отпечатано върху всички печатни материали на конференцията;
- Получава право на една PR публикация, както и реклама в Бюлетина на СХП и в списание "Храната на 21 век";
- Реклама във всички PR материали и прояви, свързани с конференцията;
- Поставяне на рекламни материали в конференнтните чанти;
- Поставяне на рекламен банер в конференнтната зала;
- Безплатен рекламен щанд на изложбата;
- 10-минутна презентация на конференцията;
- Достъп на 3-ма представители на фирмата до всички сесии и мероприятия в програмата.

Бронзов /паралелен/ спонсор:

Бронзовото спонсорство предвижда подкрепа на форума със сума от 1 000 лв.

- Реклама в сборника и диска с доклади от конференцията;
- Рекламен банер за 2 месеца в уебсайта на СХП;
- Реклама в Бюлетина на СХП за 2 месеца
- Реклама в сп. "Храната на 21 век" за 1 брой.
- Фирменото лого на спонсора ще бъде отпечатано върху всички печатни материали на Конференцията;
- Реклама във всички PR материали и прояви, свързани с конференцията;
- Поставяне на рекламни материали в конференнтните чанти;
- Поставяне на рекламен банер в конференнтната зала;
- Безплатен рекламен щанд на изложбата;
- 10-минутна презентация по време на конференцията;
- Достъп на 2-ма представители на фирмата до всички сесии и мероприятия в програмата.

Други възможности за представяне:

- Отпечатване на фирмено лого върху конференнтни материали или баджове – 300 лв.
- Раздаване на фирмени брошури на регистрацията – 100 лв.
- Проектиране на фирмено лого в пленарната зала преди и след сесии – 200 лв.
- Участие в изложбата в дните на конференцията с щанд и презентация за фирмата до 10 мин. – 500 лв.
- Участие само с презентация (10 мин.) на фирма и организация – 300 лв.
- Поставяне на рекламни материали в материалите на участниците -100 лв.

Представените възможности за спонсорство са примерни и подлежат на обсъждане. Оставаме отворени за идеи и предложения от Вас, тъй като желанието ни е да постигнем максимална удовлетвореност за всички .

При проявен интерес от Ваша страна ще очакваме да се свържете с нас

За контакти: СХП - тел./факс: 02 987 47 44,
GSM: 0888 72 24 82, e-mail: ufi_sb@abv.bg
инж. Соня Бургуджиева – гл. секретар на СХП





С ДЪХ НА ПОРТВАЙН

Под това мото премина осемдневния пътуващ семинар до Португалия, организиран от Съюзът по хранителна промишленост в края на септември и началото на октомври

Темата на семинара бе: “Изискванията на българската и европейска нормативна уредба към производителите на храни и напитки” с посещение на предприятия в сферата на хранително-вкусовата промишленост

Над 50 човека, участници в пътуващия семинар, бяха запознати с актуалните проблеми и най-новите изисквания към производителите на различни видове храни, напитки, добавки, машини, складове за храни, заведения за хранене и др. в България. Всички бяха удивени от прекрасната Португалия и нейните предприятия за храни и напитки.

ПОРТУГАЛИЯ е една от най-топлите европейски страни, страна на лозя, цитруси, маслини, зърнени и морски храни, които съставляват прочутата португалска кухня. Разположена е в западната част на Пиринейския полуостров, като на изток граничи с Испания, а на юг - с Атлантическия океан. На запад и югозапад остават Азорските острови и остров Мадейра. Слънчева Португалия предлага изключително разнообразни развлечения на своите ту-



ристи, като меката зима и топлият климат улесняват за почивка и екскурзия из природните красоти на страната.

Първия ден, след не дотам комфортно пътуване с известна авиокомпания, кацнахме късно вечерта на летището в Лисабон. Бяхме настанени в много добър хотел, на брега на океана. От терасите ни се разкриваше необятната шир на Атлантическия океан и цяла нощ слушахме шума на вълните.

На другата сутрин ни предстоеше туристическа обиколка на Лисабон. Запознахме се с манастира Жеронимуш, кулата Белейм, паметника на Откривателите, кварталите Байша, Алфама, площадите Комерсио, Росио, Рестаурадорес, разходка по Руа Аугуца...

От тук започна и първото посещение на цех за сладкарски изде-

лия на място и сладкарница в Лисабон, където се правят типичните десерти за Лисабон „пацел де ната”.

Стотици туристи от цял свят се стичаха да опитат елегантните тарти с яйчен крем, подобни на крем-крамел, изпечени в тънки тестени кори, без които е немислима кухнята на Португалия и да



ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО
И СЛАДКАРСТВО
Хлебопроизводство и
сладкарство ЕООД -
гр.Троян

Производство
на хляб и хлябни 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





С ДЪХ НА ПОРТВАЙН

от стр. 10

видят тяхното производство. Направени за пръв път през XVIII век в Йеронимитския манастир в Лисабон, те тръгват по света и стават традиционни и за бившите португалски колонии в Южна Америка, Африка и Азия.

На следващия ден започна екскурзията ни Кабо да Рока – Кашкайш – Ещорил. Нос Кабо да Рока – най-западната континентална точка на Европа. Намира се в близост до град Кашкайш в Португалия. Прочутите португалски мореплаватели са тръгнали от тук към неизвестното, за да откриват нови земи, да спечелят слава, богатство, постове, престиж. Тук наистина свършва континентална Европа.

Кашкайш – древно рибарско селце, превърнало се през 19 в. в предградие на аристократите. И до днес там могат да се видят едни от най-скъпите и красиви резиденции в Португалия и голямо яхтено пристанище, казино Ещорил и неговите градини. През следващите дни успяхме да разгледаме още китни португалски градчета. Фатима е третият по значимост център в католическия свят, посещаван ежегодно от милиони поклонници, за да почетат светата Дева. Посетихме и манастира от 14 в. в Баталя, който е под егидата на UNESCO.

Изключително впечатление ни направи вторият по големина град в Португалия, разположен на двата бряга на р. Доро. Посетихме ка-



тедралата, построена през 12 в., двореца Болса и моста Дон Луиш I, построен по проект на ученик на Густав Айфел.

По време на разходка с корабче по р. Доро успяхме да се насладим на впечатляващата гледка

на стр. 12

БЕЛЛА

БЪЛГАРИЯ





С ДЪХ НА ПОРТВАЙН

от стр. 11

към стария квартал Рибейра и шестте моста над река Дуро. След това се отправихме към устието на реката и живописното рибарско градче Афурада.

Интересно за участниците беше посещението на винарски изби и дегустация на световно известните вина Портвайн и вино „Верде“. Страната е сред любимите дестинации на ценителите на виното и може да се каже, че олицетворява (заедно с Испания, Гърция и някои от страните от Източна Европа) новата винена вълна на стария континент. Португалските вина се отличават с плътност, силна концентрация и сочност и нямат нищо общо с аматорските опити на ниво домашно вино от миналото. Модерни технологии, перфектна хигиена и съвременни виждания са в основата на прогреса, който страната реализира във винено отношение.

Порто или Портвайн е португалско ликьорно (подсилено) вино с тъмно златист цвят, което се произвежда в Североизточна Португалия, в долината на река Дуро.

Вино „Верде“ е име и на вино, и на региона, откъдето идва това

вино. „Верде“ означава зелено, което произлиза от това, че е младо и предназначено за незабавна консумация и неподходящо за отлежаване. Тези вина може да са с висока киселинност, но обикновено са леко газирани, лимонени и много апетитни.

Незабравими за участниците, със своята неповторимост, ще останат градчетата Брага, Гимарайш, долината на р. Дуро, Замъците на Синтра и Кейлуж.

Изключително впечатляващ бе за нас град Куимбра, наричан Университетската столица на Португалия. Разгледахме университета, който е бил кралски дворец. Атмосферата в бароковата библиотека към него наподобява училището за магия и вълшебство от филма „Хари Потър“. Тесните улички на града се вият по хълма и отвеждат опрез множество арки до Байша.

Това са накратко впечатленията на групата от осемдневния пътуващ семинар, съчетан с посещението ни на една красива страна. Уникалните сладкиши, десетки видове, може да опитате в толкова много сладкарници, където се продава богато разнообразие от



тях, че ако решиш може да се върнеш от екскурзията солидно натежал. Понякога до рафтовете със сладки има не по-малко и вкусни солени неща за хапване. Често те са под формата на пирожки, пълнени със всякакви вкусови - риба, пилешко, сирена и т.н.

Но страната има и още нещо, с което се гордее – фадото. Тази легендарна музика е включена в списъка с нематериално наследство на ЮНЕСКО като нещо, което трябва да се съхрани за поколенията. Фадото песните разказват трагични истории – за морето, за изгубена любов, за живота на бедните хора. Докато слушате, ще изпитате и радост, и тъга, а в края на изпълнението често в ресторантите гостите са поканени да потанцуват местни танци.

Наистина Португалия ще остане в сърцата ни като една от най-вълшебните и прелестни места на земята. С красива природа, зелена, със забележителна архитектура, богато културно наследство и много усмихнати хора.

Отново нови запознанства с колеги от цялата страна и обмен на бизнес – информация съпътстваха цялото пътуване.

СХП продължава да организира и провежда пътуващите семинари в чужбина и посещения на големи изложения на хранителната промишленост до края на 2017 година.

Очакваме ви да вземете участие в тези така интересни, полезни и атрактивни пътувания!

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

Сумите се превеждат по сметката на СХП: „Юробанк България“ ФЦ София Окръг
BIC код: BPVIBGSE; IBAN: BG05BPVI 7942 1019 1562 01

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА

Съюз по хранителна
промишленост



Очакваме Ви на щанда на
 СХП в дните на изложението
 —◆◆◆—
 щанд F9 - във фойето
 на Интер Експо Център



МЕСОМАНИЯ

08-11

НОЕМВРИ

международно
 изложение за
 месо и месни
 продукти



НАЦИОНАЛЕН ОСЕМДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР - ПОЧИВКА ИСПАНИЯ, БАРСЕЛОНА, КОСТА БРАВА

Той бе организиран от Съюза по хранителна промишленост в края на м. октомври.

Въпреки неспокойната обстановка в Испания, заради желанието на Каталуния да стане автономна държава, участниците в пътуването не се отказаха и смело полетяха за топлия плаж край Средиземно море в Санта Сузана и неповторимия град Барселона и околностите.

Каталуния е един от най-богатите и процъфтяващи райони на Испания, обединяващ на сво-

ята територия множество интересни градове и забележителности. Намира се в близост до Барселона, Коста Брава е известен със своите невероятно красиви и обширни пясъчни плажове и е предпочитано място за почивка.

По време на панорамната обиколка на Барселона всички бяха възхитени от Саграда Фамилия - уникална катедрала, проектирана от Гауди, изглеждаща като пясъчен замък, останала недовършена след смъртта му и достроявана до



днес. Парка Гюел с разноцветни форми и мозайки - дело на Гауди, площад Каталуния, площад Испания, хълма Монджуик с Олимпийския стадион, музея на Жоан Миро и Кралския замък, от който се открива впечатляваща гледка към града и пристанището, паметника на Христофор Колумб; централната улица "Ла Рамбла"; Готическия квартал, стадиона и др. Всеки от нас трябва да види впечатляващите пеещи фонтани в Барселона - един прекрасен спектакъл от вода, светлина и музика и стадиона на ФК Барселона - Camp Nou, в чийто музей се намира специална експозиция и златната обувка на Христо Стойков. Манастирът Монсерат се намира на северозапад от Барселона. Изключително

красиво място, на върха на величествени планински върхове. Прочутият манастир е музей на духовното богатство на страната в който се съхранява „Черната Богородица – Моренета“ – покровителка на цяла Каталуния. Беше посетен и създадения от Салвадор Дали собствен музей в град Фигерас, където се е родил и починал. Това е най-голямата сюрреалистична експозиция в света и един от най-посещаваните музеи в Испания.

Заредени от чудесната почивка всички участници си пожелаха отново да пътуват заедно и до други, интересни дестинации по света.

Отново обмен на бизнес – информация и нови приятелства и колегиални контакти съпътстваха цялото пътуване.



**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





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

Покана за десетдневен бизнес-пътуване в ТАЙЛАНД, БАНКОК И О-В ПУКЕТ

с посещения на предприятия от хранителния бранш
26.01 - 04.02. 2018 г., пътуване със самолет

След една година, изпълнена с денонощен труд и много напрежение, решаване на проблеми в офиса и в къщи, ние отново ви предлагаме начин да отгъхнете и съберете нови сили за следващата 2018 год. с едно чудесно пътуване до Тайланд и о-в Пукет. На това пътуване ще имате възможност в присъствие на колеги от хранителния бранш от цяла България, за нови запознанства и споделяне на добри производствени практики и информация между специалисти.

В пътуването могат да вземат участие ваши близки, приятели и роднини!



ПРОГРАМА

26.01 - Полет София - Дубай.

27.01 - Полет за Банкок, пристигане в 10:15 ч. Обзорна екскурзия с разглеждане на храма на Златния Буда, Ват По - храма на Полегналия Буда и ослепителния Гранд Палас със Смарагдовия Буда. Обяд в традиционен тайландски ресторант (включен в цената). Настаняване в хотела. Свободно време, нощувка.

28.01 - Закуска. Целодневна екскурзия до старата столица Аютия с корабче по река Чао Прая с включен обяд (по желание). Разглеждане на храма Wat Sri Sanpetch, статуята на Буда от Phra Monkhol Pophit, летния дворец Bang Pa-In, китайския дворец Wehat Chamrun. Връщане в Банкок около 17:00 ч.

29.01 - Закуска. По желание - екскурзия до Тайландското селище Сампран Ривърсайд и плаващия пазар с включен обяд. Посещение на театрално представление с представяне на церемонии по ръкополагане в будистко манастих, сватбена церемония, демонстрация на бой с мечове, тай бокс, слонове на работа, традиционни танци. По желание вечерта - Сиам Нирамит - забележителният спектакъл за историята на древен Тайланд, в който участват над 150 артисти.

30.01 - Закуска. Полет от до остров Пукет. Настаняване в хотела. Вечеря. Нощувка.

31.01 - 02.02 - Закуска. Свободно време за релакс, екскурзии по желание, гмуркане и плаж. Вечери. Нощувки.

03.02 - Закуска. Свободно време. Трансфер до летището. Излитане за Банкок в 21:35 ч.

04.02 - Полет Дубай - София. Пристигане в 13:25 ч.

В ЦЕНАТА СА ВКЛЮЧЕНИ:

- Самолетни билети, летищни такси, трансфери.
- 3 нощувки със закуски в 4* хотел в централната част на Банкок
- Обзорна екскурзия на Банкок
- 1 обяд
- 4 нощувки със закуски и вечери в 4* хотел (в близост до плажа) на о-в Пукет
- Екскурзоводско обслужване и придружител от офиса
- Медицинска застраховка с Асисанс

ПАКЕТНАТА ЦЕНА НЕ ВКЛЮЧВА:

- Виза за Тайланд - 30 евро
- Допълнителни екскурзии и атракциони
- Застраховка „Отмяна на пътуване“

ИНФОРМАЦИЯ И ЦЕНИ

- Пакет на човек в двойна стандартна стая - 1480 евро или 2 895 лева
- Доплащане за единична стая - 300 евро или 596 лева
- Отстъпки: дете от 2 - 11 г. на доп. легло - 150 евро
- Трети възрастен на допълнително легло - 60 евро



ДОПЪЛНИТЕЛНИ ЕКСКУРЗИИ:

Приблизителни цени

- Сиам Нирамит - 45 Евро
- Целодневна екскурзия до Аютия с включен обяд на английски език - 75 Евро
- Круиз по река Чао Прая с включена вечеря - 45 Евро
- Целодневна екскурзия до острова на Джеймс Бонд - 110 Евро
- Целодневна екскурзия до Asia Safari Park - 85 Евро
- Целодневна екскурзия до о-в Фи Фи - 85 Евро
- „Фантазия шоу“ (Пукет) - 50 Евро (72 с вечеря)

ДОКУМЕНТИ И СРОКОВЕ

- международен паспорт с валидност минимум 6 месеца от датата на връщане
- авансова вноска от 1 300 лв. до 20.10.2017 година.
- Внасяне на пълната такса - до 22.12.2017 г. Може да се внесе и цялата сума наведнъж до 20.10. 2017 г.

Сумите се внасят до посочените срокове:

На сметката на фирма В. Корект - Туроператор Лиценз № 04789. От фирмата се издава фактура. Не се начислява ДДС. БАНКОВА СМЕТКА: Уни Кредит Булбанк София, BIC: UNCRBGSF, IBAN: BG73 UNCR 96601025840617. ET „Видео Корект - Огнян Хандев

Сумите могат да се внесат и в брой в офиса на СХП или да се изпратят с пощенски запис на адрес София, ул. „Раковски“108, офис 408, ет.4 за Соня Митева Бургуджиева. За контакти: тел. 02 987 47 44, 0888 72 24 82, e mail: ufi_sb@abv.bg





Любопитни здравословни факти за храните



Фъстъците са богати на антиоксиданти, които защитават клетките от увреждания, свързвани с болести на сърцето. Този вид ядки съдържа високи нива на протеини и “добри” мазнини.

Червените и оранжевите плодове са с особено високо съдържание на антиоксиданти.

Следните вещества са с доказани антиоксидантни свойства за организма:

- Ретинол (Витамин А или бета-каротин) - моркови, броколи, тиква, домати, картофи, зеле, пъпеша, праскови, кайсии.
- Витамин С - цитрусови плодове, зелени чушки, броколи, зелени зеленчуци, ягоди, зеле, домати.
- Витамин Е - пшеничен зародиш, ядки, семена, зелени зеленчуци, растително и рибно масло.
- Селен - риба, миди, червено месо, ядки, яйца, пилешко и чесън.

Грейпфрутът е изключително полезен за организма. Той е безценен източник на витамин С. Пълнен с витамини, беден на калории. Грейпфрутът съдържа: плодова вода - 82-86%, захари - до 10%, фруктоза - 4%, глюкоза - 6%.

Съществува теория, съгласно която трябва да се храним според т.нар. **“Принцип на светофара”**.

- Червените (горска ягода, малина, домати, шипки) са богати на флавоноиди, които пречат на мастните натрупвания.
- Жълтите (моркови, кайсия,

жълта чушка) плодове и зеленчуци са богати на каротин, които се бори със свободните радикали.

- Зелените зеленчуци (зелена салата, зелен боб, броколи) съдържат растителен пигмент, който регенерира клетките.

Морковът притежава отлични вкусови и хранителни качества, диетични и лечебни свойства. Не случайно той се нарежда сред най-ценните зеленчуци в кухнята на много народи. Морковите съдържат голямо количество захари, минерални соли и витамини, преди всичко витамин А (около 6 пъти повече витамин А от доматиите). Дневната нужда на човек от витамин А може да се осигури само от един морков, около 100 г.

Хранителните продукти, съдържащи фибри, са особено полезни за здравето. Фибрите са два вида: разтворими и неразтворими. Разтворимите подобряват усвояването на храната, “следят” за нивото на захарта в кръвта; почистват кръвоносните съдове от лошия холестерол. Съдържат се в овесените ядки, мюслите, бобовите продукти, ябълките, бананите, морковите и червеното цвекло. Неразтворимите фибри подпомагат изчистването на организма от натрупаните отрови и баластни вещества в храносмилателната система и нормализират работата ѝ. Те влизат в състава на кората на много плодове и зеленчуци, но най-много има в бобовите и в пълнозърнестите продукти. И двата вида са безценен помощник по пътя към елегантната фигура и спасение от излишните килограми.

Млечните продукти са основен източник на калций. Не само костите и зъбите се нуждаят от калций, а също и сърцето (за нормална дейност), кръвта (за съсирване), и всяка нервна и мускулна клетка в тялото (за да функционират правилно).

Витамин В2 разгражда мазнините и белтъчините. На ден са достатъчни 1-2 мг от него. За да не ви липсва, не се лишавайте от яйца, месо и млечни продукти.

Дневната нужда от витамин А можете да се покрие с 40 г моркови, 110 г спанак или 130 г масло. Има го и в тиквата. Дефицит за този витамин може да настъпи, ако не консумирате мляко и млечни продукти, или листни зеленчуци.

Витамин С е пълководец при образуването на съединителна тъкан. Без него организъмът не може да усвоява кръвообразуващите елементи фолиева киселина и желязо. Дневната доза не трябва да е под 60 мг. Има я в 20 г киви, 30 г френско грозде, 40 г пипер, 50 г зеле, 100 г портокали, 400 г варени небелени картофи. Бременните се нуждаят от 80 мг, а жените, които кърмят, и пушачките - от 100 мг.

Мазнините са задължителна съставка на храната. Енергетичният еквивалент на 1 грам мазнини се равнява на 37,7 kJ (9 kcal). Хранителните мазнини са единствените доставчици на незаменими (есенциални) мастни киселини, които изпълняват важни мембранни функции и играят ролята на разтворители и преносители на мастно-разтворимите витамини А, D, E и К.

Източник:

Zdravoslovno.com

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.

