

По време на ФУДТЕХ - Пловдив, СХП проведе

Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие



От 20 до 24 февруари тази година Съюзът по хранителна промишленост участва за пети път със самостоятелен щанд в Международен панаир – гр. Пловдив на изложението ФУДТЕХ.

За пореден път приятно бяхме изненадани от изключителния интерес на фирми и посетители на изложението към щанда на Съю-

на стр. **2**

Фирми, представени в броя



на стр. **4**



на стр. **4**



на стр. **5**



на стр. **6**



РВС-РУСЕ-СОФИЯ-ПЛОВДИВ

на стр. **8**



на стр. **9**

ТЕМИТЕ В БРОЯ



Професионално
обучение 2019

5

Как премина дванадесет-дневното пътуване в екзотични страни от Югоизточна Азия - Сингапур, Малайзия и остров Бали 7

7

Дискусионен форум
„Бизнесът информира-
потребителят избира“

13

Покана за професионално обучение за придобиване на квалификация по специалност „Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки“ (трета квалификационна степен)

14

Предстои обучение за придобиване на специалност „Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови производства“ (трета квалификационна степен)

15

Посрещнете Великден със Съюза по хранителна промишленост в Гърция

16

Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

от стр. 1

за, където почти през цялото време наши експерти запознаваха специалистите с дейността и предстоящите мероприятия на Съюза. Това ни подсказва, че работещите в хранителния бранш специалисти непрекъснато се нуждаят от актуална информация за тяхната дейност и тук е мястото на Съюза по хранителна промишленост да успее да отговори навреме на тези потребности на фирми и експерти с нова и полезна информация и обучения за тях. Това също е една добра форма за популяризиране дейността на Съюза.



По време на Пловдивския панаир на 22.02.2019 г., за пореден път бе проведена от Съюза по хранителна промишленост Националната младежка научно-практическа конференция с международно участие на тема "Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейска нормативна уредба, Хранителни добавки и добавки в храни, Етикетиране,



Енергийна стойност на храните, Нови продукти в хранителната индустрия".

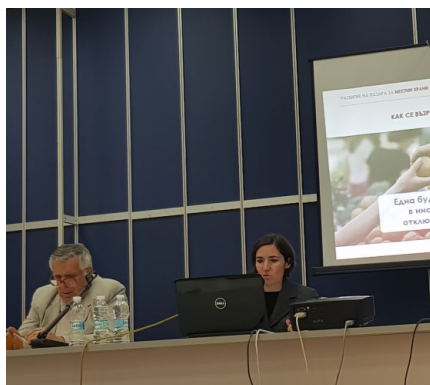
И тази година домакините се погрижиха да ни осигурят голяма зала за провеждане на конференцията, за което безкрайно им благодарим. Конферентната зала в палата №7 успя да побере желаещите - около 140 човека.

Съюзът по хранителна промишленост организира провеждането на конференцията за осми път, поради изключителния интерес към нейната тематика от предните години. Конференцията се организира с цел да се поднесе актуална информация на младите специалисти от хранителната индустрия в България за най-съвре-

менните изисквания на българската и европейската нормативна уредба, начините за внедряване и производство на нови продукти и технологии, конкурентоспособни както в България, така и на международния пазар. От друга страна се даде трибуна на бъдещите млади специалисти от хранителния бранш да изложат своите доклади и научни съобщения пред големия форум от присъстващи, да преодолеят вълнението и да бъдат уверени за бъдещите си дейности.

Голяма роля за успешното организиране и провеждане на конференцията бе факта, че тя се проведе в гр.Пловдив – стратегически разположен град, заобиколен от

на стр. 3



Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

от стр. 2

много селища, в които, както и в Пловдив, активно работят предприятия от хранителния бранш.

Провеждането на конференцията в залите на Международния панаир на изложението за храни и напитки ФУДТЕХ, я направи още по значима в практическото си приложение.

В научната конференция взеха участие около 140 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 туризъм и др. Повече от 80 % от присъстващите на конференцията бяха младежи до 35-годишна възраст.

Форумът се проведе със съдействието на ФНТС, БАБХ, НТС – гр. Пловдив, средни училища и научни институти от хранителна промишленост. За значимостта на темите, заложи в програмата, свидетелства 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.

При откриването на конференцията приветствие поднесе проф. Георги Сомов, член на УС на СХП и председател на Регионалния научно-технически съюз по хранителна промишленост – гр. Пловдив. В своето експозе проф. Сомов изказа благодарност към организаторите за провеждане на конференцията на територията на гр. Пловдив по време на изложението Фудтех, Винария и Агра. Проф. Сомов подчерта, че е особено приятно, когато в залата се виждат

толкова млади хора и че те са бъдещите последователи за развитието на хранителната индустрия у нас. Той изрази убеденост, че това събитие ще продължи и в бъдеще като една успешна и полезна традиция.

Конференцията се проведе с изключителната подкрепа на МЗХГ, Българската агенция по безопасност на храните, ФНТС, Дом на техниката – град Пловдив, Университет по хранителни технологии - гр. Пловдив, ИККХ – гр. Пловдив, Професионална гимназия по хранителни технологии и техника - гр. Пловдив и много дру-

ги ведомства и организации, за което най-сърдечно им благодарим.

Младите специалисти с голямо желание презентираха своите доклади и с интерес посрещнаха презентациите на своите български и чужди колеги. Облечени с бели престилки, леко развълнувани, те демонстрираха пред останалите участници качествени реакции за определяне вида на прибавения подсладител в напитки, определяне на нежелани вещества в кисели млека, качествен анализ за откриване на белтък в храни и напитки и др.

на стр. 4



Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

от стр. 3

По време на конференцията дискутираха оживено и участваха активно в практическите занятия. Голяма част от лекторите, участващи с доклади, презентации, постерни сесии и научни съобщения над - 25 броя, бяха младежи до 35-годишна възраст.

Изключително актуални и интересни бяха презентациите на тема: Добавките в храни – регулиране и съвременни законодателни изисквания, Хранителни добавки – изисквания и контрол, Био-базираните ядивни покрития, както и новите утвърдени стандарти за месни продукти „Стара планина“, Хранене и здраве – европейски тенденции, Европейските схеми за качество – задължителни и незадължителни термини, Опаковки – взаимодействие между европейското и националното законодателства, Мисловна карта за храните и трансфер на Системата за безо-



пасност на храните към различни международни стандарти (HACCP, ISO 22000, IFS, BRC, FSSC 22000), Енергийна стойност на храните, етикетирание, съставяне на етикети и много други интересни и актуални теми за хранителния бранш.

Младите участници от България и чужбина взеха участие в разгорялата се оживена дискусия в края на конференцията, задаваха и отговаряха на въпроси и с ак-

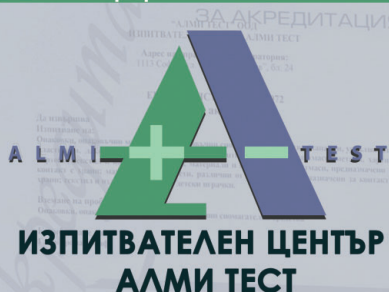
тивната помощ на проф. Йордан Гогов, разпалено обсъждаха и анализираха крайните резултати и допусканите грешки.

Поредният форум, организиран от Съюза по хранителна промишленост, завърши дълго след предвидения финален час и ясно показа ползата за специалистите 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.

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



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





ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ 2019

В изпълнение на програмата за своята дейност Съюзът по хранителна промишленост и през 2019 година продължава да провежда Курсове за професионална квалификация на основание притежаваната ЛИЦЕНЗИЯ № 200812655 за ЦЕНТЪР ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ от НАПОО.

В края на февруари завърши поредният курс за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост“ по специалност “Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия”.

Отново с голям интерес участниците в курса слушаха лекциите на отлично подготвените преподаватели инж. Ружа Панева, инж. Красимира Сотирова, инж. Стайков и др. и участваха активно в практическите упражнения в специализираните работилници на Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии. Всички до един се явиха на държавните изпити по теория и практика и ги издържаха с висок успех.

През месец февруари завърши и курсът за професия “Лаборант”, специалност “Технологичен и



Гефлюгел Медитеран подправъчна смес



За особено пикантен средиземноморски вкус. Подходящ за птиче месо.

- нежни подправки с розмаринова нотка
- за всички видове птиче месо, печено на скара или на грил



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

WIBERG®

ВИТРИНИ ЗА ЗРЕЕНЕ НА МЕСО



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

микробиологичен контрол в хранителновкусови производства” в гр.Добрич. И през 2019 г. продължаваме традицията за провеждане на професионално обучение и курсове не само в София, но и в различни градове на България. С това улесняваме изключително много фирмите от бранша, като им спестяваме много средства и време.

Въпреки ограниченото време за лекции, темите, изучавани в курса, са изключително важни и интересни за работата на специалистите в хранителния бранш:

Различните видове химии – неорганична, органична, аналитична, класически и инструментални физикохимични и физични методи за анализ на храни, Биохимия на храните, Технохимичен контрол върху състава и свойства на суровини, полуфабрикати, добавки и продукти от хранително-вкусовата промишленост, Технологии в хранително-вкусовата промишленост, Системи за управление на безопасността на храните – въвеждане и вътрешен одит (НАССР) и мн.други предизвикана много голям интерес.

на стр. **6**





ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ 2019

от стр. 5

В курса взеха участие специалисти, работещи в лаборатории за контрол на различните физико-химични и микробиологични показатели на храни и напитки и добавки за тях от фирми и предприятия, произвеждащи и продаващи храни и напитки и др.

Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията.

Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията. Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със **“Свидетелство за професионална квалификация”** по образец на МОН.



Лицензията на Съюза включва 38 професии и 76 специалности – I, II и III степен.

Ако желаете да обучите персонала на вашата фирма, да подобрите професионална квалификация и да придобие документ по образец на МОН за завършените обучения, моля, обърнете се към нас:

**Център за професионално обучение към
Съюз по хранителна промишленост –
тел. 02 / 987 47 44.**

Поканите и датите за следващите професионални обучения по различните специалности може да намерите на страницата на Съюза по хранителна промишленост

www.ufi-bg.com



**ДАЙ НА БИЗНЕСА СИ
ЗЕЛЕНА СВЕТЛИНА!**

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





Дванадесетдневно пътуване в екзотични страни от Югоизточна Азия – Сингапур, Малайзия и остров Бали

Впечатления от незабравимото пътуване споделя проф. Йордан Гогов

В началото на месец февруари 2019 г. Съюзът по хранителна промишленост организира забележително дванадесетдневно пътуване до Сингапур, Малайзия и остров Бали в Индонезия.

Избраният маршрут от организаторите включваше полет от София през Доха до Сингапур. След около 15 часа пристигнахме в Сингапур, който ни посреща със слънце и температура 28-30 °C. Независимо от дългото пътуване и разликата в часовото време (+6 часа) всички очакваха с нетърпение да се запознаят със забележителностите на Сингапур.

Настаняваме се в хотел, разположен в централния район на „Малка Индия“. Разполагаме със свободно време и първи впечатления от града. Сингапур е град-държава на Малайския полуостров с територия от 719 кв.км и многонационално население от 5 612 000



жители с китайски, малайзийски и индийски произход. Името му означава „Град на лъва“. Създаден като английска колония през 1819 г. днес Сингапур е една от най-богатите държави с преуспяваща икономика и привлекателен център за страните от Югоизточна Азия. Градът впечатлява туристите със своята архитектура от небостъргачи, търговски центрове и малки кварталчета. Улиците са чисти и с много зеленина. Програмата включва панорамна обиколка на града с малък кораб по река Сингапур. В продължение на 3 часа се възхищаваме на красотата и блясъка на Сингапур. Разглеждаме града от площадката на световноизвестния „Marina Bay Sands“. Привечер наблюдаваме атрактивното светлинно шоу край брега на реката, след което посещаваме магазините „Рибунс“, „Бугис Вилидж“ и най-старият хотел „Рафълс“ където са отседнали много световни личности. Следващи-

ят ден е посветен на куртурно-историческите забележителности в Сингапур. Срещаме се с контраста на старата и новата култура и начина на живот през вековете на многонационалното население. Посещаваме „Чайна таун“ - историческата част на града, известна с тесните си улички, пазари, магазини, ресторанти и храмове. Най-старият храм е „Тяан Хок Кент“, а най-новият - „Храмът на реликвата на Буда“. Навлизаме в етническата част на града със специфичен колорит и традиции. Навсякъде ни посрещат усмихнати продавачи в малки магазинчета за подправки, бижута и дрехи. Тук е и най-големият храм „Шри Мариаман“, а с най-високата гопурама се отличава храмът „Шри Вармакалиаман“. Следва посещение на „Паданг“ – колониалната част на Сингапур с прекрасните сгради „Истана“ на официалната

на стр. **8**





Дванадесетдневно пътуване в екзотични страни от Югоизточна Азия – Сингапур, Малайзия и остров Бали

от стр. 7

резиденция на президента, офиса на министър-председателя, който сега е център на изкуствата и др. Възхищаваме се от изящните архитектурни решения в бизнес района „Ръфълс“, който е финансовото сърце на града с блестящите кули на търговията и статуята на Мерлиона изобразяваща полуриба и полугъв-символът на Сингапур.

Продължаваме към Еспланадата-театрите в залива, най-високото виенско колело в света, моста „Хенкис“ и уникалния комплекс „Marina Bay“, района на търговските центрове, нощни клубове, барове и ресторанти. В местните заведения за хранене се предлагат предимно специалитети от ки-



тайската, индийската и вегетарианската кухня като: лютиво-кисела супа „Комбо, скариди със сладко-кисел сос“, хрупкава ароматна патица, пилешка супа с бамбукови филизи, пържени спагети със зеленчуци и кълнове, пикантни пържени калмари, пилешки хапки с

ананас, панирани банани с мед и т.н. Особен интерес предизвиква посещението ни в „Градината на орхидеите“ и зоопарка. В него е разположен един истински рай за много бозайници, птици, влечуги в т.ч. много редки и застрашени видове.

на стр. 9



РВС - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>

e-mail: rvs_sofia@abv.bg

София, кв. Кръстова вада, ул. Хага №5

тел.: 0893322017; 0888322090



ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!

**ЛАБОРАТОРИИ ЗА ИЗПИТВАНЕ НА ХРАНИ,
ФУРАЖИ И БИОЛОГИЧНИ МАТЕРИАЛИ**

Сертификат № 55 ЛИ Валиден до 22.03.2020 г.

РВС - РУСЕ

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

e-mail: office@rvs-ruse.com

Русе, ул. Марица № 3

тел.: 0899899289; 0886 137 832

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.





Дванадесетдневно пътуване в екзотични страни от Югоизточна Азия – Сингапур, Малайзия и остров Бали

от стр. 8

Сред красивия тропически парк по тесните алеи има места за развличения и шоу програми с морски обитатели и слонове. Едно божествено място за релакс и отмора.

Особени емоции предизвиква екскурзията до красивия остров Сентоса и вечерното светлинно шоу „Крилето на времето“. Този малък остров е един от най-посещаваните градски маршрути. С кабинков лифт стигаме до „Острова на удоволствията“ известен с красивите си паркове, алеи за езда, плажове, ресторанти и барове. С голям интерес, любопитство и в уникална атмосфера разглеждаме богатата сбирка от морски обитатели в аквариума и делфинариума.

На другия ден се разделяме със Сингапур и тръгваме с автобуси за Малайзия. Страната е с площ 329,750 кв.км и население около 24,000,000 души предимно мюсюлмани. Държавата е създадена през 1957 г. със статут на консти-

туционна ротационна монархия. Богата е на водни, минерални и нефтени ресурси. Разстоянието до столицата Куала Лумпур е 360 км. По пътя спираме за кратко в историческия град Малака - столица на едноименния щат с население 484 000 жители и един от обектите на ЮНЕСКО за световно културно наследство. Разглеждаме Formosa Fort, който е сред най-старите европейски архитектурни останки в Азия, църквата „Св. Павел“, червената християнска църква, някои запазени мюсюлмански и будистки храмове, както и музея на историята и етнографията на гр. Малака. Продължаваме за Куала Лумпур сред обширни палмови плантации от маслена палма, бананови и др. тропически дървета. Привечер пристигаме в столицата, пишно осветена с огромни неоновии реклами върху фасадите на високите многоетажни сгради.

На сутрина в панорамна обиколка на града разглеждаме крал-



ския дворец, най-големият монумент посветен на загиналите в Първата световна война, националната джамия със 73-метрово минаре, сградата на Абдул Самад с 41 метрова часовникова кула. Следва посещение на „Шри Марианман-един от най-старите и богати хиндуиски храмове в Куала Лумпур. Накрая влизаме в „Сосоа Boutique“, където е шоколадовото царство на Малайзия с известната марка „Дуриан“. С особено вълнение групата направи изкачване

на стр. 10

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 рекламната		Височина (по желание) - максимум - 24 см	
+ 10 лв.			
Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“		За контакти: София 1000 ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408 тел./факс: 02/ 987 47 44 e-mail: ufi_sb@abv.bg	
- 50% от тарифата за реклама			
Фиксирано място		+ 10%	
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

Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - гр.Троян

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





Дванадесетдневно пътуване в екзотични страни от Югоизточна Азия – Сингапур, Малайзия и остров Бали

не на двойката небостъргачи „Петронас Таурс“, високи 451,9 м с 88 етажа, които са символът на града. Първо бе посетен въздушният мост „Скайбридж“ на ниво между 41 и 42 етаж, след което беше направено изкачване с асансьор до обсерваторията на 86 етаж. В една от сградите се намира администрацията на местната петролна компания „Петронас“, а в другата – офиси на банки, магазини, културни и увеселителни центрове. Следобед се организира панорамна разходка с посещение на Китайския квартал, централния пазар и вечеря в традиционен ресторант с фолклорна шоу програма

Незаменими духовни преживявания предизвика екскурзията до пещерите и храма „Batu Caves“. Тези уникални варовикови образувания се намират на 13 км от Куала Лумпур, където хиндуистите са изградили величествен храм. Това е изключителна забележителност, посещавана от хиляди туристи от целия свят. До светилището на индуисткото божество „Муруган“ водят 272 стъпала. Каква неопикуема сила и божествена красота на духа извира от всеки ъгъл на храма. Следващата незабравима екскурзия е до Националния парк „Селангор“, където разглеждаме „Kota Melawati“ – форт Алингбург, кралския мавзолей и колониалната част на града. Не



пропускате и парка „Bukit Melawati“, известен с многообразието на пеперуди, птици и малки сребристи майmunки. След вечеря в китайския ресторант за морски дарове се отправяме към „Kampung Kuantan“, където с малки дървени лодки „Tongkang“ ще плаваме по река Селангор. В тъмнината виждаме хиляди малки светулки по крайбрежните мангрови дървета, искрящи като светлините на коледна елха. Тази тиха нощна красота, съпроводена с плавния ритъм на лодкарското гребло, трудно може да се опише с думи, но остава трайно в съзнанието на всеки, докоснал се макар и за кратко до нея. Последният ден в Малайзия е посветен на „Букит Бинтанг“ – пазарният рай на Куала Лумпур. На разположение са многобройни магазини в т.ч. 8 мола, кафенета и ресторанти.



В ранния следобед се отправяме към летището за остров Бали. След 3 часа полет на юг сме в Денпасар – главния град на о. Бали. Островът е част от голяма група индонезийски острови с площ от 5 632 кв. км и население от 3 150 000 души предимно хиндуисти. За разлика от Индия тук кравата не е свещено животно. Остров Бали е благоприятен за туризъм цялостно и един от най-посещаваните в региона. Пристигането ни е съпроводено със светкавици и обилен тропически дъжд.



На другия ден е обявена екскурзия със звучното име „Красотата на Бали“. За целта тръгваме към екзотичния район „Пупуан“. По пътя спираме със затаен дъх и се наслаждаваме на един тропически рай – оризови терасовидни плантации и градини с екзотични тропически плодове. Посещаваме необикновено място с кафеени дървета и представяне на една уникалната технология за производство на най-скъпото кафе в света „Копи Лувак“. Уникалността се крие във факта, че кафеените зърна преминават през храносмилателния тракт на едно екзотично животно – цибетка, отглеждано само в Индонезия специално за тази цел.

Продължаваме към красивия плаж „Ловини“. Преминаваме край живописното езеро „Буян“, после спираме за малко в „Бедугал“, за да отправим поглед към езерото „Братан“ и плаващия храм „Улун Дану“. Той е посветен на богинята на водата, за която се вярва, че обитава езерото. Каква богата култура и символика цари на това боговдъхновено място. Думите са безсилни да предадат чувствата и духа на една неповторима гледка сътворена от човека и природата. Последната спир-

на стр. **11**





Дванадесетдневно пътуване в екзотични страни от Югоизточна Азия – Сингапур, Малайзия и остров Бали

от стр. 10

ка по маршрута е местният пазар с изобилие от тропически плодове и цветя „Канди Кунинг“. Любезните продавачи предлагат големи бодливи плодове „Дурин“, които се отличават с особена миризма, но са много вкусни. Сергийте са отрупани с червен ресничест „Рамбутан“, „Саподила“ - наподобяваща узряла круша, „Гуава“, драконов плод „Питахея“, „Папая“, „Мангостин“, змийски плод „Салака“, „Джакфрут“ и „Кокона“ – с вкус на банан, „Личи“ с вид на дребни малини, но твърди, „Лангаст“ с вкус на грозде и грейпфрут, „Манго“, „Кокосови орехи“ малки банани и др. малко познати за нас тропически плодове.

В програмата беше включен и оригинален круиз с вечеря на „пи-



ратски кораб“ със сувенири и аксесоари, ориенталска музика, танци игри и награди за победителите, между които имаше и българи от нашата група. Вечерята беше богата и разнообразна с акцент на местните специалитети. Забавлението създаде истинско удоволствие и приятно настроение сред почитателите на морските атракции. Последният ден на острова беше определен за плаж, шопинг и посещение на скалната забележителност „Танах Лот“, която се намира на 20 км от Денпасар в Югозападното крайбрежие на о. Бали. На това място е разположен драв-



ният хиндуистки храм „Пура Танах Лот“, който е един от седемте морски храма по крайбрежието, свързани с местната митология. Изграден е през XVI век върху малка скала близо до брега и е обявен като свещено място за поклонение, което се пази от водни змии, обитаващи пещерата до него. Името му означава „Земя в средата на морето“. Поради това о. Бали е считан за едно от най-магическите и загадъчни места на планетата. Неговата красива природа с екзотични пейзажи, поколониически култови сгради, самобитна азиатска култура и традиции създават впечатление, че това наистина е „Земя на боговете“, която заслужава да се види отново.

За съжаление пътуването ни е към своя край. Вечерта се сбогуваме с о. Бали и отлитаме по обратния път до София.

Равносметката – дванадесет дни, изпълнени с много впечатления, приятно настроение, нови приятели и удоволствие от преживените мигове сред красотата и тропическия рай на Югоизточна Азия. Затова определена заслуга имат нашите организатори от Съюза по хранителна промишленост и Туроператор „В-корект“, които и този път ни създадоха прекрасни условия през цялото време на това неповторимо пътешествие. Благодарим Ви и до нови срещи!



Дискусионен форум

„БИЗНЕСЪТ ИНФОРМИРА- ПОТРЕБИТЕЛЯТ ИЗБИРА“

Пет браншови организации от хранително-вкусовата промишленост обединяват сили, за да подпомогнат информирания избор

На 21 февруари 2018 г. в гр. Пловдив по време на ФУДТЕХ стартира дискусионният форум: „Бизнесът информира - потребителят избира.“

Това е инициатива на пет браншови организации от ХВП, чрез която национално отговорният бизнес ще предостави информация за ползваните суровини; технологии на производство; произвеждани продукти и тенденциите в развитието им в съответствие със световните тенденции на здравословно и функционално хранене.

Основната цел на организаторите е предоставяне на професионална и достоверна информация с цел подпомагане на информирания избор на потребителите.

Форумът бе открит от д-р Светлана Чамова (изп. директор на Асоциацията на месопереработвателите в България). При откриването тя каза: „Големият проблем е, че българският потребител не е осъзнал своята голяма сила, а и не е разбрал, че качествена храна е много по-евтина от евтините лекарства. И най-евтиното лекарство е по-скъпо от качествена храна. Само че, когато се разболеем, вече даваме мило и драго да се излекуваме, а преди това си купуваме най-евтиното, защото смятаме, че не стим нищо. Нищо не пестим. От храна човек не трябва да пести, а трябва да се храни с удоволствие. Когато Храната е удоволствие, тогава тя е и здраве. Когато е с мярка и човек има добра двигателна активност, когато се информира



ра от това, което пише на етикетите, той може да си осигури здравословен източник на енергия.

Провокирана съм за пореден път да кажа, че за храната трябва да се говори само компетентно и достоверно. Това означава отговорно. Безотговорното говорене за храната е некомпетентно и не кореспондира с фактите. А там се търсят жълти и други ефекти. И въпреки всичко огромен брой потребители престанаха да консумират български храни. Ако сравнят български продукти с вносни, ще видят, че българският е много по-добър от вносният. Защото вносните идват тук, за да са на по-ниска цена. А по-ниска цена не се прави с по-високо качество. Човек просто трябва да се интересува и да разсъждава логично.”

Тя завърши своето експозе с думите: „Тази година неправител-

ствените организации от ХВП ще се постараям да развенчаем някои от интернет заблудите. Ще говорим за храните през емоционалния поглед на бизнеса и през практичната оценка на науката, но ще го правим с помощта на специалисти и експерти. Това ще се случи на дискусионните форуми през годината под мотото: Бизнесът информира, потребителят избира“.

Форумът бе открит с встъпителна презентация на тема: „Хранене и здраве“, изнесена от проф. В. Дулева от НЦОЗА, в която се акцентира върху основните проблеми, свързани с храненето в света, а именно: изоставане в растежа поради недохранване; дефицит на нутриенти (витамини и микроелементи) и наднормено тегло при деца и възрастни.

В ЕС 2,8 млн. са смъртните слу-

на стр. **13**

Дискусионен форум

„БИЗНЕСЪТ ИНФОРМИРА- ПОТРЕБИТЕЛЯТ ИЗБИРА“

от стр. 12

чаи от затлъстяване и метаболитни нарушения, което наложи разработване на Европейска програма „Здраве за растеж 2014-2020“, базирана на по-доброто информирание на потребителите и реформулиране на храните. В отговор на тези тенденции към Министерството на здравеопазването е създаден научно-експертен съвет по храни и хранене, в който освен съответните държавни институции участват и представители на национално представени браншови организации от хранително-вкусовата промишленост.

Сдружението на производителите на растителни масла в България представи полезна информация, свързана с необходимостта от ежедневна консумация на растителни масла; кое масло да изберем - слънчогледово или маслиново; трансмастните киселини - полза и риск и ползите и вредите от употребата на палмовото масло. Основният акцент е върху повишената употреба на растителни масла, богати на есенциални (незаменими) мастни киселини и ограничен прием на наситени мастни киселини и трансмастни киселини.

Асоциацията на месопреработвателите в България в своята презентация акцентира върху настоящето и бъдещето на местната индустрия с мисъл за потребителя. Броят на месопреработвателните предприятия е намалял двойно в периода 2002 - 2019 година, като в момента са 512. Основните причини са: липсата на суровини местно производство; ограничени външни пазари и липсата на субсидиране на месопреработката. Същевременно

но ежедневна употреба на 150-200 г/дневно месо или месни продукти осигурява пълноценни протеини, необходими за нормалното функциониране на човешкия организъм. Консумацията на месо и месни продукти обаче е под средната за ЕС особено при говеждото, свинското и пилешкото месо.

Асоциацията на производителите на безалкохолни напитки в България представи постиженията на членовете си, свързани с развитие на категорията бутилирани води; инвестиране в нови продукти и категории; хранителното етикетирание, както и образование и информираност. Новите ангажменти на бранша са свързани с намаляване с още 15% на захарите; промяна в рецептурите и увеличаване дела на ниско калорийните напитки. Бе представена подробна информация за ролята на плодовите сокове в хранителния режим, като бе акцентирано че соковете са с нисък гликемичен индекс; намаляват нивата на пикочна киселина в кръвта; понижават нивата на холестерола и имат кардио-метаболитни ефекти.

Съюзът на пивоварите в България представи доброволния ангажимент на пивоварната индустрия за информирание на потребителите относно съставките и енергийната стойност на продуктите си. Тъй като в Регламент ЕО №1169/2011 тази информация не е задължителна за алкохолните напитки, Европейската организация на пивоварите взе решение на доброволен принцип да се информират потребителите относно съставките и енергийната им стойност. България е една от 6-те страни, въвела доброволния

принцип на информираност на потребителите и саморегулация. В информацията за основните съставки в пивото бе отбелязано, че това е единственият продукт, съдържащ хмел; антиоксиданти; минерали; витамини С и В. За подобряване информирания избор на потребителя СПБ провежда БИРЕНА АКАДЕМИЯ съвместно с представители на българската наука.

Българската национална асоциация „Активни потребители“ акцентира върху особеното значение на информирания избор на потребителя на база анализа - пазара с и асиметрична информация. За тази научна разработка през 2001 год. на екип от икономисти е връчена Нобелова награда. Основните следствия от информационната асиметрия са че: лошите продукти заместват добрите; печалбата на производителите пада, в резултат на което намаляват и публичните финанси. Като цяло потребителят не може да различи добрия от лошия продукт и ефекта от тази заблуда е, че губи цялото общество. Основната роля на потребителя е, че той формира пазара чрез търсенето си и колкото той е по-добре информиран и подпомогнат да направи информиран избор е по-добре за самия него и за всички нас. Именно от тази гледна точка провеждането на дискуссионния форум е особено актуално и навременно.

Информацията изготви
Маряна Чолакова,
изп. директор на
Сдружение на
производителите на
растителни масла
в България





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

Покана за Професионално обучение за придобиване на Професионална квалификация по професията

“ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ ПО КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИ И НАПИТКИ”

специалност “Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки” (трета квалификационна степен) от 11.03 до 15.03.2019 г.

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на Закона за храните и поради големия интерес от страна на фирмите, Съюзът по хранителна промишленост към ФНТС организира това обучение. СХП има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочената специалност. Целта е специалистите от ХВП за по-кратко време да придобият свидетелство за завършено професионално обучение по тази специалност. Поради това, че програмата по обучението е заложена с 960 часа, от които 460 часа теория и 500 часа практика (6 месеца), СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани 2 модула по 5 дни, на които водещи специалисти ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготви за явяване на държавен изпит пред комисия.

Обучението включва следните основни теми:

Обща задължителна професионална подготовка ЗБУТ, икономика, фирмено дело, микробиология, процеси и апарати и др.

Специфична задължителна професионална подготовка:

- Класически химикоаналитични (мокри) методи за анализ на храни
- Инструментални физикохимични и физични методи за анализ на храни
- Биохимия на храните
- Специализирани програмни продукти за математико-статистическа обработка на аналитичните резултати.
- Технологичен контрол върху химическия състав и физикохимичните свойства на суровини, полуфабрикати, добавки и продукти от ХВП
- Технологии в хранително-вкусовата промишленост
- Системи за управление на безопасността на храните - въвеждане и вътрешен одит /НАССР/ , БДС-ISO, 22000:2006, Codex Alimentarius, ISO 19001 и ISO 22003
- Български и европейски нормативни документи взети предвид

при разработването на системите за управление на качеството, условията на труд и безопасността на хранителните продукти.

Курсът е предназначен за специалисти, работещи в лабораториите за контрол на физикохимични и микробиологични показатели на храни, напитки и добавки, ръководители и служители, отговарящи за системите за управление на качеството и безопасността на храните.

Пълният курс дава възможност за придобиване на степен на професионална квалификация “Техник технолог по качеството на храни” и специалност “Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки”. Обучението завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика. Той се провежда по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания и се удостоверява със свидетелство за про-

фесионална квалификация по образец на МОН.

Желаещите за участие трябва да имат завършено средно образование. Обучението ще се организира съобразно бранша, в който работят кандидатите.

Първият модул (теория) ще се проведе от 11 до 15 март 2019 г. (пет дни по 8 часа). Тогава ще бъдат съобщени и датите за теорията и практиката на следващия модул. Присъствието на 1 модул е задължително. Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 12 и по-малко от 5 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс. Записването става по реда на пристигане на заявките!

Курсът започва на 11.03.2019 от 10,00 часа. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката, София, ул. “Г.С.Раковски” 108, 5 етаж, зала № 503. Регистрацията е от 9,00 до 9,45 ч. в офис 408, 4 етаж.

Цената за един участник е 550 лева (без ДДС) и в нея са включени теория в зала и практика в заводски и учебни лаборатории, учебни материали, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелство, кафе-паузи и закуски за първия модул.

По време на обучението курсистите могат да ползват хотел “Славянска беседа” - тел. 02/ 988-04-41 по заявка. Участниците сами правят резервациите си. В цената на курса не е включен хотела.

ЗАЯВКИ с имената на участниците с копие от платежното нареждане се изпращат най-късно до 12. 03. 2019 г. 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: uf_sb@abv.bg; инж. Соня Бургуджиева.

СУМИТЕ СЕ ПРЕВЕЖДАТ ПО СМЕТКА: Съюз по хранителна промишленост - „Юробанк България”, ФЦ София Окръг, ВИС код: [VPBIBGSF](https://www.vpbibgsf.com), IBAN: BG 05VPBI 7942 1019 1562 01. Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.



СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

Покана за професионално обучение за придобиване на

Професионална квалификация по професията “ЛАБОРАНТ”

специалност

“Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови производства” (трета квалификационна степен)

18.03. - 22.03.2019 г., София

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на Закона за храните и поради големия интерес от страна на фирмите в този бранш, **Съюзът по хранителна промишленост** организира това обучение за Лаборант в ХВП.

СХП има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочената специалност. Целта е специалистите от хранително-вкусовата промишленост за по-кратко време да придобият Свидетелство за завършено професионално обучение по тази специалност. Поради това, че програмата по обучението е заложена с 960 часа, от които 480 часа теория и 480 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани 2 (два) модула по 5 (пет) дни, на които **водещи специалисти** ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготви за явяване на Държавен изпит пред Комисия.

Обучението включва следните основни теми:

Обща задължителна професионална подготовка ЗБУТ, хигиена на храните, микробиология и др.

Специфична задължителна професионална подготовка:

- Класически химикоаналитични (мокри) методи за анализ на храни
 - Инструментални физикохимични и физични методи за анализ на храни
 - Органична химия
 - Специализирани програмни продукти за математико-статистическа обработка на аналитичните резултати.
 - Технологичен контрол върху химическия състав и физикохимичните свойства на суровини, полуфабрикати, добавки и продукти от хранително-вкусовата промишленост
 - Технологии в хранително-вкусовата промишленост
- Курсът е предназначен за специалисти и лаборанти, работещи в лабораториите за контрол на физикохимични и микробиологични показатели на храни и напитки и добавки за тях, ръководители и служители, които внедряват и отговарят за изграждане и поддържане на системите за управление в областта на качеството и безопасността на храните, и др.

Обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията. Завършеното професионално обучение се удостоверява със “Свидетелство за професионална квалификация” по образец на МОН. Желателите за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование. Обучението ще се организира съобразно бранша, в който работят кандидатите за курса.

Първи модул (теория): 18 - 22 март 2019 г. (пет дни по 8 часа). Тогава ще бъдат съобщени и другите дати за теорията и практиката на следващия модул. Присъствието на 1 модул е задължително.

Брой участници: не повече от 12 и не по-малко от 6 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс.

Записването става по реда на пристигане на заявките! Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката, гр. София, ул. ”Г.С.Раковски” 108, 5 етаж, зала № 503. Регистрацията на участниците е на 18.03.2019 г. от 9,00 до 9,45 ч. в офис 408, 4 етаж.

Цената за един участник е 580 лева (без ДДС) и в нея са включени теория в зала и практика в заводски и учебни лаборатории, учебни материали, разходи за Държавния изпит и Свидетелствата за завършен курс, кафе-паузи и закуски за първия модул.

По време на обучението курсистите могат да ползват хотел “Славянска беседа” - тел. 02/ 988-04-41 по заявка. Участниците сами правят резервациите си. В цената на курса не е включен хотела.

Заявки с имената на участниците с копие от платеното нареждане се изпращат най-късно до 12. 03. 2019 г. на адрес: 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:

Съюз по хранителна промишленост
„Юробанк България”, ФЦ София Окръг, ВИС код:
BPBIBGSF, IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01.

Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.





ПОКАНА ЗА НАЦИОНАЛЕН ПЕТДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР

Великден със СХП в Гърция

София - Кавала - Комотини -
Александрополис - София
с чеверме на брега на морето
25 - 29 април 2019 г.

ТЕМА: ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА СИСТЕМИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ,
БЕЗОПАСНОСТТА НА ХРАНИТЕ - FSSC 22000/ISO 22002, Codex
Alimentarius, Система HACCP - интензивен курс, Етикетиране.
Определяне енергийната стойност на храните



ПРОГРАМА

25.04.2019 - четвъртък

Отпътуване от София в 6.30 ч. по маршрут Кулата - Кавала - Комотини (Марония). Настаняване в хотел Ismaros 4 *, на брега на морето. Откриване на семинара. Свободно време. Вечеря. Нощувка.

26.04.2019 - петък

Отпътуване за Комотини (вкл. в цената) и туристическа програма на основните забележителности - общинския парк и мемориала на героите от Втората световна война, централния площад, стария търговски център. Свободно време за опознаване на града. Връщане в хотела. Семинарни занятия. За останалите - свободно време.

27.04.2019 - събота

По желание: пътуване до малкото китно селце Порто Лагос, където ще посетим сгушения в красива езерна лагуна манастир „Свети Никола“, както и църквата „Успение Богородично“. В манастира се съхраняват мощите на

светците великомъченик Георги, на лечител Пантелеймон, Св. Максим Ватопедски, както и други свети мощи, донесени от Атон. Продължаване към Александрополис. Фото пауза при Александрополския фар. Разходка до пристанището и крайбрежната улица, старата част на града с множество китни работилници, магазини и кафета. Свободно време. Връщане в хотела и закриване на семинарните занятия. Посещение на Великденска литургия в църквата на селището. След 00,00 ч. - празнична великденска вечеря с традиционната супа „magiritsa“, червени яйца и гръцки козунак.

8.04.2019 - неделя

Празничен великденски обяд с чеверме, коко-реч, напитки и жива музика. Свободно време за почивка. Нощувка.

29.04.2019 - понеделник

Отпътуване за България и пристигане вечерта.



На човек в двойна стая: 435 лв.

Дете до 12 г. в стая с 2 възрастни: 255 лв.

Доплащане за самостоятелна стая: 120 лв.

ЦЕНАТА ВКЛЮЧВА:

- 4 нощувки в хотел ISMAROS HOTEL 4 *
- 4 закуски на блок маса
- 3 вечери на шведска маса с включени напитки - вино, узо, бира и минерална вода
- Празничен великденски обяд с чеверме, напитки и жива музика
- Транспорт с комфортен автобус
- Полудневна екскурзия до Комотини
- Гранични и магистрални такси
- Мед. застраховка на стойност 2000 евро
- Екскурзоводско обслужване и водач

ПАКЕТНАТА ЦЕНА НЕ ВКЛЮЧВА:

- Екскурзия до Порто Лагос и Александрополис: 30 евро (при мин.30 човека)
- Такса за участие в семинара, учебни материали и Сертификат - 40 лева
- Градска такса - за хотел 3* тя е 3 евро на стая на ден. Заплаща се на рецепцията
- НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ И СРОКОВЕ**
- Заявка-договор, ксерокопие от лична карта и плащане на аванс от 210 лв. до 15.03.2019 г.
- Окончателно плащане на останалата сума до 435 лева: до 03.04.2019 г.
- При отказ от пътуването се удържат неустойки.

Сумите се внасят по сметката на ДжиДжи Холидейз. От фирмата се издава фактура. Не се начислява ДДС.

Банкова сметка: ДжиДжи Холидейз ЕООД
IBAN: BG87UBBS80021029048315
BIC КОД НА БАНКАТА: UBBS BGSF
„ОББ“ АД гр. САНДАНСКИ

ЗА КОНТАКТИ: Съюз по хранителна промишленост - инж. Соня Бургуджиева
тел. 02 987 47 44, 0888 72 24 82, e mail: ufi_sb@abv.bg



Честит 8 март!

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.

