

По време на изложението FOODTECH в Пловдив СХП проведе Национална младежка научно- практическа конференция с международно участие



Съюзът по хранителна промишленост участва за девети път и тази година със самостоятелен щанд в Международен панаир – гр. Пловдив на изложението ФУУД ТЕХ от 19 до 23 февруари.

За пореден път приятно бяхме изненадани от изключителния интерес на фирми и посетители на изложението към щанда на Съюза, където почти 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 от-

на стр. **2**

ТЕМИТЕ В БРОЯ



БАБХ унищожава близо 130 т месо с неясен произход

5

Зам.-министър Чавдар Маринов: Към момента в Регистъра на биологичното земеделие са въведени 40 % от данните за площите в системата на контрол

6

Здравословната диета: Растителни срещу животински храни - кое е по-полезно? 7

7

Търсенето на испански чесън се увеличава заради кризата с коронавируса в Китай

9

Посещение на изложението за храни и напитки в Дубай Gulfood Exhibition 2020

11

Покана за национален двудневен научно-практически курс „ Сензорен анализ и дегустация на храни и напитки“

15

Покана за пътуващ семинар в Кавала и остров ТАСОС

16

Фирми, представени в броя

"ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО
И СЛАДКАРСТВО" ЕООД ГР. ТРОЯН
Обичайно слатко и нур бидил пастирма и сладкиши за всички вкусове!

на стр. **4**

РВС-РУСЕ-СОФИЯ-ПЛОВДИВ

на стр. **5**

Tea
trading

на стр. **6**

BURnit
by SUNSYSTEM

на стр. **8**

БЕЛА
БЪЛГАРИЯ

на стр. **9**

СЛЪЗ
ХЛЕБОЗАВОД ГОРУБЛЯНЕ
1990

на стр. **10**

ALMI
TEST

на стр. **13**

TÜVRheinland®
Precisely Right.

на стр. **14**



По време на изложението FOODTECH в Пловдив СХП проведе

Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

от стр. 1

говори 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 изложението на Пловдивския панаир, на 21. 02. 2020 г., за пореден път бе проведена от Съюза по хранителна промишленост **Национална 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”.**

Основни теми на конференцията бяха:

- Новоприетият закон за управление на агрохранителната верига – новости и предизвикателства;
- Здравословното хранене – проблеми и решения;
- Фермерското и занаятчийско производство и пазари - проблеми и бъдеще;



- Биологичното производство на храни;
- Хранителни добавки и добавки в храни – промени в Законодателството;
- Опаковки за здравословните храни - защита на системите за самоконтрол;
- Нови продукти в хранителната индустрия.

Разгледани бяха теми, изключително актуални за хранителния бранш в България в момента.

Съюзът по хранителна промишленост организира провеждането на конференцията за девети 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-съвременните

на стр. **3**





По време на изложението FOODTECH в Пловдив СХП проведе

Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

от стр. 2

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.

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

Голяма роля за успешното организиране и провеждане на конференцията бе фактът, 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. Провеждането на Конференцията в залите на Международния панаир на изложението за храни и напитки ФУУДТЕХ, я



направи още по-значима в практическото си приложение.

В научната конференция взеха участие представители на фирми от бранша, млади фермери, 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 учили-

ща и научни институти от хранителна промишленост. За значимостта на темите, заложените 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.

Конференцията бе открита от д-р Светла Чамова- председател на УС на СХП.

В своето обръщение тя поздрави участниците във форума и пожела успех при провеждане на конференцията. След това д-р Чамова даде думата на доцент д-р инж. Кремена Никовска, Функционален декан по Студентска и социална дейност в УХТ.

Доцент Никовска също поздрави участниците и прочете поздравителен адрес от името на новия ректор на Университета по хранителни технологии - проф. Пламен Моллов. В своето обръщение той изтъкна, че е уверен в работата на СХП и се надява, че ще продължим да работим за популяризиране



на стр. 4





По време на изложението FOODTECH в Пловдив СХП проведе

Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

от стр. 3

нето на новите научни изследвания и иновации в една от най-традиционните и перспективни индустрии, каквато е хранително-вкусовата промишленост.

Обръщението на ректора завърши с думите: „Използвам случая, за да изразя нашата готовност и ангажираност за развитието на съвместната ни дейност, насочена към укрепване на връзката между университетското образование и реалния бизнес. Искрено се надявам и вярвам, че общите ни интереси ще продължат да се развиват и обогатяват.”

При откриването на конференцията приветствие поднесе и 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 убежденост, 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 други ведомства и организации, за което най-сърдечно им благодарим.

Като лектори бяха поканени и участваха както известни имена от хранителната наука в България като проф. д-р Йордан Гогов, проф. д-р Веселка Дулева, така и представители на МЗХГ - д-р Димитър Димитров, д-р Иванка Статкова, д-р Лора Джупарова, от БАБХ - д-р Райна Иванова, д-р Румяна Йорданова, от НЦОЗА – доц. Валентина Багдасарян и гл. експ. Светла Петрова, представители на фирми от хранителния бранш и най-вече преподаватели и студенти от Университета по хранителни технологии - гр. Пловдив.

Изказваме своята благодарност към преподавателите на тези млади хора, които им помогнаха, за да успеят те да приковат вниманието на всички присъстващи в залата.

Младите специалисти с голямо желание презентираха своите доклади и с интерес посрещнаха презентациите на своите български и чужди колеги. Учениците, облечени с бели престилки, леко развъл-



нувани, демонстрираха пред останалите участници качествени анализи за доказване наличието на витамини в храни и напитки и др.

По време на конференцията те дискутираха оживено и участваха активно в практическите занятия. Голяма част от лекторите участваха с доклади, презентации, постерни сесии и научни съобщения.

Всички презентации бяха изключително актуални и интересни.

Младите участници от България и чужбина взеха участие в разгорялата се оживена дискусия в края на конференцията, задаваха и отговаряха на въпроси и с активната помощ на проф. Йордан Гогов разпалено обсъждаха и анализираха крайните резултати и допусканията грешки.

Поредният форум, организиран от СХП, 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.

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО
И СЛАДКАРСТВО

ТРОЯН

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



БАБХ унищожава близо 130 т месо с неясен произход

В рамките на два дни Българската агенция за безопасност на храните (БАБХ) съобщи за унищожаването на близо 130 тона месо с неясен произход. Една част от това месо беше открита в незаконни складове в Плевен, останалата - в предприятие за разфасоване на пилешки продукти в Луковит.

Над 40 тона месо и други храни от животински произход с изтекъл срок на годност бяха открити в нелегални складове на плевенска фирма. Тя има и легален бизнес с храни, каза директорът на БАБХ - Плевен д-р Иван Йорданов: „Прокуратурата наблюдава проверката и ако прецени, че има по-сериозна отговорност, също ще предприеме съответните мерки“.

Не се знае откога датира търговската дейност през нелегалните складове, призна Йорданов.

Към момента на проверката в магазините не са открити продукти оттам. Същото твърди и директорът на БАБХ - Ловеч Росен Федерчев за незаконните продукти от луковитската фирма:

„Това месо не е стигнало до българския пазар“.

82 тона месо с изтичащ срок на годност ще бъдат унищожени в екарисаж заради незаконната дейност на фирмата в Луковит.

„Нашите действия и в момента продължават. Предприятието най-вероятно няма да бъде отворено скоро“, каза още Федерчев.

Фирмата е собственост на кипърски гражданин и преди месе-



ци имаше проблем на пилешко месо със салмонела.

Има връзка между случаите в Плевен и в Луковит. Проверките на БАБХ са установили, че продукти на фирма за разфасоване на пилешко месо в Луковит са транспортирани към Плевен и вероятно са търгувани през незаконните складове.

РВС - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>

e-mail: rvs_sofia@abv.bg

София, кв. Кръстова вада, ул. Хага №5

тел.: 0893322017; 0888322090



РВС - РУСЕ

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

e-mail: office@rvs-ruse.com

Русе, ул. Марица № 3

тел.: 0899899289; 0886 137 832

ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!

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

Сертификат № 55 ЛИ Валиден 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.





Заместник-министър Чавдар Маринов: Към момента в Регистъра на биологичното земеделие са въведени 40 % от данните за площите в система на контрол

В Регистъра на биологичното земеделие към момента са въведени 40 % от данните за площите в система на контрол. Това съобщи заместник-министърът на земеделието, храните и горите Чавдар Маринов. Той допълни, че над 30 % от контролиращите биологични фирми (сертифициращи) вече са попълнили коректно данните за площите на операторите си.

Заместник-министър Маринов изтъкна, че до 1 март останалите контролиращи лица трябва да попълнят точно профилите на биооператорите. Той припомни, че регистърът е създаден преди 6 месеца и контролиращите лица са имали достатъчно време, за да попълнят данните. Чавдар Маринов бе категоричен, че те трябва да подхождат по-отговорно към данните, които подават и вписват в регистъра. „През тези месеци сме провели множество срещи, обучения и разговори с всички заинтересовани лица, с цел недопускане на забавяне“, обясни Маринов.

„На всички сертифициращи лица, които са подали непълна и неточна информация, ще бъдат наложени парични санкции в размер до 5 000 лв., съгласно закона. Ако се наложи ще бъдат предприети мерки и за отнемане на лицензи“, посочи още Маринов.

Той подчерта, че фирмата изпълнител, която поддържа регистъра, ще работи денонощно, така че до 1 март всички данни, получени от контролиращите

лица, да бъдат нанесени. „Няма да има санкции за биологичните оператори (земеделски производители, преработватели и търговци), а само за контролиращите лица.

Към днешна дата разрешителни имат 14 контролиращи лица. Целта е да обезпечим, както плащанията по кампанията за 2019 г., така и заявяването по кампанията за настоящата година“, каза още заместник-министърът на земеделието, храните и горите.

Чавдар Маринов съобщи, че се очаква още две от контролиращите лица да изчистят неточностите по профилите на операторите. Най-често срещаната грешка на контролиращите лица е неприкачен договор за контрол на биопроизводителите. „Има оператори, които все още нямат качени договори от контролиращите лица, а това е основен момент за активиране на профилите им“, каза още Чавдар Маринов.

В следващите дни биологичните оператори трябва да очакват електронно писмо за създаден профил, което се генерира в регистъра. Целта е стопаните да проверят дали биологичните им обекти - площи, животни и пчелни семейства са пълно и точно отразени. Ако открият неточности в данните, трябва да поискат незабавно от контролиращата фирма, с която имат договор, да ги отстрани.

Заместник-министър Чавдар Маринов припомни, че **в помощ на производителите е разкрит и горещ телефон (02) 985 11 258**, на който всеки оператор ще получи съдействие при проблем с регистъра.

ASTEUS Willy

СТЕК ГРИЛОВЕ

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



www.teatrading.eu



Грилфикс Розмарин

суха марината



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

- богато овкусена, с фина нотка на розмарин
- за скара, грил от пилешко и говеждо месо



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

WIBERG





Здравословната диета: Растителни срещу животински храни- кое е по-полезно?

Яденето на здравословна храна е не само полезно за здравето на човек, но е от полза и за околната среда, това потвърждават нови изследвания по темата.

Според проучване, публикувано в списанието „Proceedings of the National Academy of Sciences“, промените в диетата, които биха могли да помогнат за намаляване на риска от незаразни болести, също биха могли да помогнат и за постигане на международно договорените цели за устойчивост.

Учените от Оксфордския университет и Минесотския университет анализират как консумирането на 15 различни групи храни е свързано с резултатите от здравето и аспектите на влошаването на околната среда. Те откриват, че храните, свързани с подобро здраве, като пълнозърнести зърнени храни, плодове, зеленчуци, бобови растения, ядки и някои растителни масла с високо съдържание на ненаситени мазнини като зехтин, са сред продуктите с най-ниски въздействия върху околната среда.

Храните с най-голямо отрицателно въздействие върху околната среда, например червеното месо, са свързани и с най-голямото увеличаване на риска от заболяване. „Проучването допринася към нарастващия брой доказателства, които подчертават, че замената на месо и млечни продукти с различни растителни храни може да подобри както вашето здраве, така и здравето на планетата“ - споделя съавторът д-р Марко Спрингман от Оксфордския университет.



Растителни срещу животински храни - кое е по-полезно?

Изследователите са оценявали растителна храна, включваща плодове, зеленчуци, бобови растения, ядки, картофи, рафинирани зърнени храни и пълнозърнести зърнени храни, захарни подсладени напитки и храни на животинска основа като сурово и преработено червено месо, пилешко месо, млечни продукти, яйца и риба. По отношение на здравето, учените са разгледали пет резултата – обща смъртност, сърдечни заболявания, инсулт, диабет тип II и колоректален рак. Агентите, включени в анализа на околната среда, са емисиите на парникови газове, използването на земята, използването на вода, замърсяването на водата (еутрофикация) и подкисляването.

Ползите за здравето – ползи за околната среда

Най-големите ползи за здравето са открити за ядки, минимално преработени пълнозърнести храни, плодове, зеленчуци, бобови растения, зехтин и риба, които са свър-

зани със значително намалена смъртност и / или намален риск от едно или повече заболявания. За разлика от „консумацията на подсладени със захар напитки, необработено червено месо и преработено червено месо, която последователно се свързва с повишен риск от заболяване“, пишат авторите.

„От всички разгледани храни, ежедневната порция преработено червено месо се свързва с най-голямото средно увеличаване на риска от смъртност и случаи на коронарна болест на сърцето, диабет тип II и инсулт.“ Когато се разглеждат само екологични аспекти, храните на растителна основа и зехтинът са сред най-ниските въздействия върху околната среда. Производството на порция необработено червено месо оказва най-голямо въздействие за всички пет показателя за околната среда. Комбинацията от здравни и екологични резултати показва, че храните, свързани с подобро здраве на възрастни, също имат най-ниско въздействие върху околната среда.

на стр. **8**





Здравословната диета: Растителни срещу животински храни- кое е по-полезно?

от стр. 7

Изключенията са рибата, която е здравословна храна, но има умерено въздействие върху околната среда, и преработените храни с високо съдържание на захари, които могат да бъдат вредни за здравето, но имат относително ниско въздействие върху околната среда.

Важността от избора на устойчива диета

„Диетите са водещ източник на лоши вреди както за здравето, така и за околната среда“ - споделя водещият автор д-р Майкъл Кларк от университета в Оксфорд. „Запазва-

нето на сегашния начин на хранене заплашва обществата с хронично лошо здраве и влошаване на климата, екосистемите и водните ресурси на Земята.“ Той се надява, че тези резултати ще помогнат на потребителите да направят подобър избор и ще дадат възможност на създателите на политики да издават по-ефективни диетични насоки. „Изборът на по-добри, по-устойчиви диети е един от основните начини хората да подобрят здравето си и да помогнат за опазването на околната среда. Как и къде се произвежда дадена храна също влияе върху нейното въз-

действие върху природата, но в много по-малка степен от избора на продукта“ - добавя д-р Кларк. Изследователите също така подчертават, че храните с междинно въздействие върху околната среда или които не са значително свързани с резултатите от здравето, като рафинирани зърнени храни, млечни продукти, яйца и пиле, също могат да допринесат за постигане на целите за устойчивост, ако се използват за заместване на храни, които са по-малко здравословни или по-лоши за околната среда, като червено месо.

Павлина Георгиева

BURNIT

by SUNSYSTEM



ИНДУСТРИАЛНИ КОТЛИ BURNIT WBS Magna

Индустриалният котел **BURNIT WBS Magna** е универсално и високоефективно съоръжение за отопление на големи помещения - обществени и бизнес сгради, хотели, производствени халета. Той е предназначен за изгаряне на твърдо гориво - дърва, дървесни брикети и въглища. По желание моделът може да се адаптира и към друг вид гориво - **WBS Magna** бързо и лесно се превръща в пелетно съоръжение при монтиране на пелетна горелка **BURNIT Pell Mega**.

WBS Magna е проектиран и изработен при спазване на най-високи стандарти за качество и гарантира оптимална ефективност на работа. Котелното тяло е изработено от висококачествена котелна стомана, обвита от 50 мм устойчива на високи температури изолационна вата. Водната риза обгръща изцяло горивната камера за максимално оползотворяване на отделената топлина, а димогарните тръби преминават директно през водата риза, постигайки оптимален топлообмен.

WBS Magna е с голяма и удобна врата, позволяваща да се горят дърва с дължина до един метър, а допълнителната ревизионна врата улеснява обслужването и почистването на котела. За допълнително удобство, котелът е снабден с окуляр за проследяване на горивния процес, а вграденият термостат и предпазният клапан осигуряват безопасност по време на работа.

Котелът **BURNIT WBS Magna** се предлага в две мощности - 160kW и 250kW.

- За отоплителни инсталации на обществени и индустриални сгради
- Опционално може да се добави пелетна горелка

За повече информация и индивидуални консултации, свържете се с нас: тел. 0886 815 169 e-mail: sales@burnit.bg



Търсенето на испански чесън се увеличава заради кризата с коронавируса в Китай

Откакто преди няколко седмици Световната здравна организация заяви, че коронавирусът е международна здравна заплаха, китайският износ на чесън е спаднал, както и на много други продукти от тази азиатска страна. В същото време потребителите недоверчиво гледат на възможността болестта да се разпространи върху храните, идващи от тази страна, чиито стандарти за безопасност не са толкова високи, колкото европейските.

Около 80% от чесъна, продаван в света, се отглежда в Китай, така че въздействието върху международния пазар е забележително. „Търсенето на испански чесън скочи бързо“, казва Луис Фернандо Рубио, директор на Националната асоциация на производителите и търговците на чесън (ANPCA) в Испания.

„Забелязахме значително увеличение на броя на поръчките от тези пазари, които купуваха много китайски чесън поради неговите



на стр. 10

БЕЛЛА

БЪЛГАРИЯ





Търсенето на испански чесън се увеличава заради кризата с коронавируса в Китай

от стр. 9

те конкурентни цени. В резултат на това цените се възстановиха, но може би не колкото очакваното, като се има предвид търсенето.

По-високи европейски стандарти

Според представителя на тази асоциация, която представлява голям дял от испанското производство на чесън, много европейски вносителни осъзнават, че стандартите за продоволствена сигурност, предлагани от европейското производство, са по-високи от тези от друг произход.

„Това е нещо, което ние защитавахме от дълго време и което никога не беше оценено. С настоящата ситуация, обаче, качествата на испанския чесън, който е подло-

жен на строг контрол на производството и маркетинга, стават релевантни. Освен това продуктът има по-нисък въглероден отпечатък поради близостта си до европейските пазари.“

„Сега, при санитарната криза заради Коронавируса, доставките са под напрежение, тъй като понякога не можем да изпълним всички поръчки“, казва още Луис. „Ще трябва да видим какво ще се случи по-късно с цялата продукция, която се провежда в Китай, и въздействието, което би могло да окаже върху пазарите, ако има припокриване с новата реколта.“

Според Луис Фернандо Рубио, вътрешната консумация на чесън в Китай се увеличава през последната година, най-вече заради използването на продукта като натурално лекарство.

„Ситуацията, през която све-



товният пазар на чесън преминава в момента, заедно с голямото увеличение на консумацията на чесън в Азия, ни кара да мислим, че тази година ще имаме добра кампания“.

Площта на испански чесън беше намалена с 3% в кампанията 2019/2020, до 27 594 хектара. Добивите обаче са добри, като обемът на производството достига 274 641 тона, а качеството се подобрява благодарение на добрите метеорологични условия по време на отглеждането и прибирането на реколтата.

Агрозона



Тарифа за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

| | | |
|--|---------------------------------|--|
| На вътрешна страница | | ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА: |
| - до 50 см ² | 0.70 лв/см ² | Ширина (възможни варианти): - 5,6 см - 8,8 см - 11,8 см - 18 см |
| - до 100 см ² | 0.60 лв/см ² | |
| - до 200 см ² | 0.50 лв/см ² | |
| - над 200 см ² | 0.40 лв/см ² | |
| Лого на първа страница, което препраща към рекламата | + 10 лв. | Височина (по желание) - максимум - 24 см |
| Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“ | - 50% от тарифата за реклама | За контакти: София 1000 ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408 тел./факс: 02/ 987 47 44 e-mail: ufi_sb@abv.bg |
| 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: BPBIBGSF; IBAN: BG05BPBI 7942 1019 1562 01





Посещение на изложението за храни и напитки в Дубай Gulfood Exhibition 2020

От 12 до 17 февруари 2020 г. Съюзът по хранителна промишленост организира и проведе поредното осемдневно бизнес-пътуване до Дубай и Абу Даби с посещение на изложението за храни и напитки Gulfood Exhibition 2020

Съюзът по хранителна промишленост организира това посещение, за да могат производителите на различни хранителни продукти да се запознаят с най-новото, предлагано в световен мащаб на единственото по рода си и най-мащабно изложение в близкия изток.

Gulfood е международно изложение с ключово значение за хранително-вкусовия сектор, хотелиерите и собствениците на заведения от цял свят. Храни и напитки, уникални кулинарни изкушения, подправки, хранителни добавки, оцветители и консерванти – това са само малка част от нещата, които представят изложителите (тази година те са около 5 000). Производители на готварско оборудване и стъклария също участват в изложението. Доставчици на хранителни продукти от всички точки на света, собственици на кетъринг фирми, хотели и ресторанти посещават Gulfood, за да обменят опит,



да се информират за новостите и да създадат контакти.

Участниците, над 35 човека успяха да се включат и участваха в едно успешно пътуване с бизнес цел до това изложение.

Посещението бе съчетано и с богата туристическа програма в Дубай и Абу Даби под мотото - ДУБАЙ - ЗЛАТЕН БЛЯСЪК И

ПУСТИННО ОЧАРОВАНИЕ.

Участниците в пътуването имаха възможността да посетят щанда на българските фирми-изложителки в момента, когато там беше и заместник министър-председателят по икономическата и демографската политика г-жа Марияна Николова и изпълнителният директор на ИАНМСП г-н Бойко Таков, които взеха участие в официалното откриване на 25-то издание на специализираната изложба GULFOOD.

GULFOOD е най-голямата специализирана изложба за сектор хранително-вкусовата промишленост в региона на Персийския залив, в която ежегодно се включват над 5000 изложители от цял свят.

Г-н Таков представи пред вицепремиера Николова българският национален щанд на изложението, организиран от ИАНМСП, в който участие взеха 21 родни компании. Заедно с тях в обиколката



на стр. 12





Посещение на изложението за храни и напитки в Дубай Gulfood Exhibition 2020

от стр. 11

бяха и Н. Пр. Богдан Коларов, посланик на Република България в Дубай, г-н Димитър Димитров, СТИВ Дубай, г-н Иван Йорданов, генерален консул на Република България в Дубай и г-н Божидар Павроджиев, консул на Република България в Дубай.

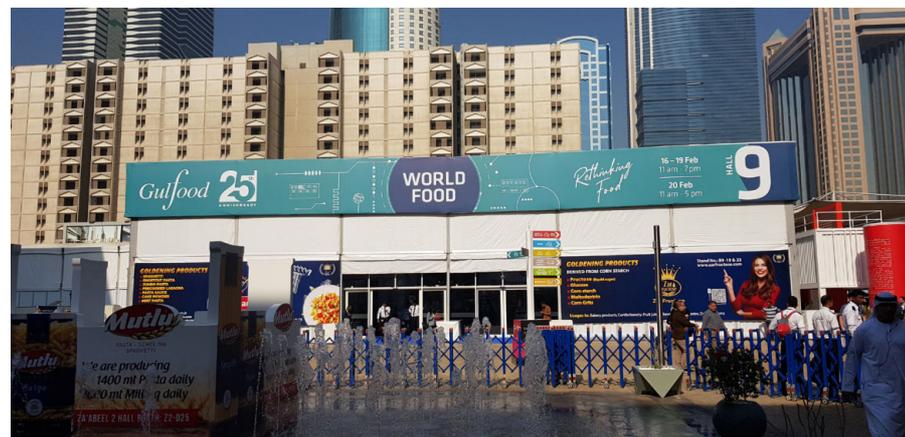
Изпълнителният директор на ИАНМСП и г-жа Марияна Николова поздравиха българските предприятия за участието им в престижния форум, който ежегодно събира над 70 000 посетители.

Сред българските компании, които представят продукцията си, са производителите на трюфели и гъби „Агролес продукт“, производителите на кафе „Бианчи“, ком-



панията, внасяща ядки „Братя Донки“, млечната компания „Вас Милк“, производителят на натурални и био оцети „Веда“, производителите на минерална вода с

розово масло „Евроюнико“, „Зелена Храна“, производителите на ядки и чипс „Корона М“, компанията за биопродукти от шафран „Кросати“, фирмата за шоколадови изделия „Мелбон“, производителите на мед и пчелни продукти „Мелифера“, млечните компании „Милки Лукс“ и „Номан Аджунейди Къмпани“, производителите на тестени изделия „Млин 97“, „Пантелей Тошев“ и „СМИК Ингридиънтс“ – фирмите за ingrediente за храни и напитки, компанията за преработка на маслодайни семена „Първи май“, фабриката за преработка на мед „Рам комерс“, производителите на сладки изделия „Си Комерсиал 7“, производителите на варива „СуиКо“ и „Тръст Агро“ – компанията за преработка на семена.



Освен с щанд на изложението българските компании можаха да се възползват и от богатата съпътстваща програма и да обменят опит с релевантни компании от Средния Изток, Азия, Африка и Европа и САЩ, както и да намерят нови бизнес партньори.

Всички бяхме изненадани от големия брой български фирми на изложението и прекрасните продукти, които предлагаша на

на стр. 13





Посещение на изложението за храни и напитки в Дубай Gulfood Exhibition 2020

от стр. 12

своите щандове. Българските хранителни стоки по нищо не отстъпваха на всички останали, предлагани от целия свят.

Приятно изморени и с много нови впечатления, успяхме да посетим и се запознаем с най-известните туристически атракции, предлагани в лъскавия Дубай и вечно зеления Абу Даби. Участниците в пътуването използваха шанса, като си подариха една заслужена почивка в началото на годината и съчетаха чудесната почивка в уникалните градове Дубай и Абу Даби, където всичко е най-голямо, най-високо и най-люксово, със знанията и опита на водещи специалисти в бранша!



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

През цялата 2020 година Съюзът по хранителна промишленост ще продължи да организира такива интересни, полезни и зареждащи с настроение посещения и пътувания за вас!

Заповядайте!
Очакваме ви!

Актуалните предложения можете да намерите на сайта на Съюза:

www.ufi-bg.com





TÜVRheinland®

Precisely Right.

Индустриални услуги

140 години опит в инспекционните дейности и сертификацията на промишлени инсталации и съоръжения

Сертификация на системи за управление

Създаваме конкурентни предимства, които подобряват пазарните ви позиции и повишават доверието на вашите клиенти и партньори

Сертификация на продукти

Доказателство за качеството на вашите продукти, което улеснява достъпа ви до глобалните пазари

Обучение

Подготвяме организации и хора, които отговарят както на съвременните изисквания, така и на предизвикателствата на утрешния ден

Безразрушителен контрол

Дълбоките познания и дългогодишният опит на нашите експерти гарантират, че вашата продукция е без несъвършенства

“ТЮФ РЕЙНЛАНД-БЪЛГАРИЯ” ЕООД

Централен офис, София

бул. “Драган Цанков” № 23А
1113 София
Тел.: (02) 987-92-91; 0884 901-640
Факс: (02) 987-66-05
E-mail: office@bg.tuv.com
www.tuv.bg

Регионален офис, Стара Загора

бул. “Княз Александър Батенберг” № 28,
Сити Център Стара Загора, ет. 3, офис 21
6003 Стара Загора
Тел.: (042) 65-44-57; 0884 901-628
E-mail: petia.petrova@bg.tuv.com

Регионален офис, Варна

бул. “Сливница” № 166А, ет. 5, офис 38
9009 Варна
Тел.: (052) 65-59-54; 0884 901-632
E-mail: mariana.mihaylova@bg.tuv.com

Орган за контрол

Индустриална зона “Голеш”, Метан-станция
6000 Стара Загора
Тел.: (02) 987-92-91; 0884 901-625
E-mail: georgi.filipov@bg.tuv.com



СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

ПОКАНА

за национален двудневен научно-практически курс

Сензорен анализ и дегустация на храни и напитки

31 март - 1 април 2020 г., София

Целта на курса по органолептичен анализ е да запознае участниците от фирмите с методологията на органолептичния анализ, с неговото място и роля при оценка качеството на различни хранителни продукти. Курсистите ще получат знания относно основните тестове за определяне на сензорната чувствителност на оценителите за външен вид, мирис, консистенция и вкус, с организацията на задължителните дегустационни процеси, със стандартни методи за оценка, обработка и интерпретация на резултатите от анализа.

Чрез получените знания те ще могат компетентно и обективно да правят органолептична оценка в процеса на производство и реализация, както и да прилагат най-подходящи стандартни тестове за проучване на потребителското мнение за съществуващи и нови продукти на пазара.

Провеждат се и практически упражнения по органолептичен анализ на храни и напитки от различни браншове на хранително-вкусовата промишленост, обединени по направления.

ПРОГРАМА НА КУРСА

I модул - Теория „Сензорен анализ“

1. Органолептичен анализ на продуктите в ХВП - същност и значение.
2. Физиологични аспекти на сензорното оценяване - видове, устройства и механизъм на действие на основните усещания. Фактори, влияещи върху оценките на изследваните продукти.
3. Методи и стандартни тестове в сензорния анализ, приложение, процедура и обработка на резултатите.
4. Организация на дегустационния процес - общи изисквания, видове, изисквания към процедурата за провеждане.
5. Подбор и подготовка на дегустатори - етапи, същност. Специфични източници на грешки при сензорните оценявания.

II Модул - Практически упражнения „Сензорен анализ“

1. Тестване на дегустаторите по отношение на праговете на усещане и разпознаване на четирите основни вкуса - сладко, кисело, горчиво и солено.
2. Тестове за определяне чувствителността на сетивата за зрение и обоняние.
3. Органолептична оценка на продукти от ХВП в следните направления:
 - 3.1. Органолептичен анализ на хляб и хлебни и сладкарски изделия.
 - 3.2. Органолептичен анализ на месо и месни продукти.
 - 3.3. Органолептичен анализ на мляко и млечни продукти.
 - 3.4. Органолептичен анализ на плодове и зеленчуци и продукти, получени от тях.

- 3.5. Органолептичен анализ на основни групи напитки: студени - без-алкохолни и минерални води; топли - различни видове кафе и чай.
- 3.6. Органолептичен анализ на полуфабрикати, готови ястия и десерти, произведени в заведения за хранене и кетъринг фирми.

Практическите упражнения се провеждат в най-новата и модерна лаборатория по сензорен анализ в София. След завършване на курса на участниците се издава сертификат за успешно завършен курс.

УКАЗАНИЯ

Заявката за участие се изпраща в срок до **19.03. 2020 г.** заедно с копие от платежното нареждане за преведена такса. Приемат се и заявки по телефон или факс, както и чрез e-mail: ufi_sb@abv.bg

Таксата за участие е **160 лв. без ДДС, 192 лв. с ДДС**. За редовни членове на СХП - **140 лв. без ДДС, 168 лв. с ДДС**. В таксата са включени материалите за участниците и кафе-паузи, сертификати.

Регистрацията на участниците за **София**: е на 31.03.2020 г. от 9,00 до 9,45 часа в Дом на техниката - София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, ет. 4, офис 408

1 ден - от 10,00 до 17,00 часа с кафе-пауза (11,00-11,15) и обедна почивка (12,30-13,00).

2 ден - занятията започват от 9,00 и завършват в 16.00 часа в лаборатория, с две кафе-паузи (11,00-11,15; 15,00-15,15 ч); обедна почивка (12,30 -13,00);

СУМИТЕ СЕ ПРЕВЕЖДАТ ПО СМЕТКА:

Съюз по хранителна промишленост
„Юробанк България“,
ФЦ София Окръг,
BIC код: VPBIBGSF,
IBAN: BG 05VPBI 7942 1019 1562 01.

ЗА КОНТАКТИ:

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





ПОКАНА ЗА НАЦИОНАЛЕН ПЕТДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР
КАВАЛА и остров ТАСОС, Гърция

Хотел BLUE DREAM PALACE 4*, 16 - 20 април 2020 година, пътуване с автобус

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. Курсът е предназначен за работещи в различните браншове на ХВП. На всеки участник ще бъде издаден сертификат за успешно завършен курс. Занятията ще се провеждат в залите на хотела във време, което ще се уточни след настаняване на групата и определяне дните за туристическите посещения. Съчетайте чудесната почивка със знанията и опита на експертите! В пътуването могат да вземат участие ваши близки, приятели и роднини, тъй като в програмата е отделено достатъчно време за почивка и туристическа програма!



ПРОГРАМА

16 април: Отпътуване в 6.30 ч. по маршрут София-Кулата-Кавала. Пешеходна туристическа програма в Кавала и разглеждане на забележителностите: крепостните стени на Акропола, Аквадукта от 16 век, къщата и паметника на Мехмед Али - основоположник на Египетската династия, Имарета, църквата „Св.Богородица“, морския фар и др. Свободно време. Отпътуване за Керамоти от където се взима ферибота за остров Тасос (половин час). Пристигане на острова и настаняване в хотел „BLUE DREAM PALACE“. Откриване на семинара. Вечеря. Нощувка.

17 април: Закуска. Посещение на втория по големина град Лименария. Свободно време за разходка из китните улици на градчето, таверни и магазинчета за сувенири. Продължаваме за фабриката за бижута IRIS GOLD. Възможност за покупки. Връщане в хотела. Семинарни занятия. Вечеря. Нощувка.

18 април: Закуска. По желание - панорамна обиколка с автобус на острова. Посещение на женския манастир "Св. Архангел Михаил". Продължаваме към едни от най-романтичните къчета на острова. Спирка в градчето Панагия, свободно време. Посещение на една от най-старите фабрики за зехтин - SOTIRIS. Отпращаваме се към столицата Лименас. Разглеждане на руините на храмовете, римската агора и античния театър. Свободно време за обяд в традиционна рибна таверна или разходка. Връщане в хотела, вечеря. Посещение на праз-

нична Великденска литургия. След 00,00 ч. - празнична великденска вечеря.

19 април: Закуска.Семинарни занятия и закриване на семинара. Празничен великденски обяд в ресторанта на хотела с жива музика и танци. Нощувка.

20 април: Закуска. Отпътуване с ферибот за Керамоти. Посещение на основания от Филип II античен град Филипи, известен с добре запазените останки от римски форум, базилика, римската крипта, древен театър. По пътя - финален шопинг в гръцкия freeshop. Пристигане в София вечерта.

ИНФОРМАЦИЯ И ЦЕНИ

- Един човек в двойна стая: 495 лв.
- Доплащане за единична стая: + 150 лв.
- Дете до 12 год. с двама възрастни в стая: 355 лв.

В ЦЕНАТА СА ВКЛЮЧЕНИ:

- Транспорт с комфортен автобус
- 4 нощувки в хотел „BLUE DREAM PALACE“ www.bluedreampalace.gr
- 4 закуски и 3 вечери на богата шведска маса
- Празнична късна Великденска вечеря
- Празничен Великденски обяд с жива музика
- Туристическа програма в Кавала
- Екскурзия до Лименария и фабрика за бижута
- Пътни и фериботни такси
- Екскурзоводско обслужване с водач
- Медицинска застраховка за 5000 евро



ПАКЕТНАТА ЦЕНА НЕ ВКЛЮЧВА:

- Такса за участие в семинара, учебни материали и Сертификати: 40 лв.
- Входни такси за посещаваните обекти
- Обиколка на о-в Тасос и Лименас: 15 евро.
- Цената е валидна при мин. 40 участника.

НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ И СРОКОВЕ

- Валидна лична карта.
- Заявка-договор, ксерокопие от лична карта и аванс от 200 лв. до 02.03.2020 г.
- Внасяне на пълната такса до 495 лева до 20.03.2020 г. Може да се внесе и цялата сума наведнъж до 02.03. 2020 г.
- При отказ от пътуване се удържат неустойки

Сумите се внасят до посочените срокове, както следва: На сметката на ДжиДжи Холидейз - Туроператор / Лиценз № 05278. Издава се фактура. Не се начислява ДДС. Банкова сметка: ДжиДжи Холидейз ЕООД IBAN : BG87UBBS80021029048315 BIC: UBBS BGSF - ОББ“ АД гр. Сандански **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, тел. 02 987 47 44, 0888 72 24 82, e-mail: ufi_sb@abv.bg

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.