

П О К А Н А

Уважаеми колеги,

Управителният съвет на Съюз по хранителна промишленост към ФНТС на основание чл.26 от закона за ЮЛНСЦ свиква общо събрание на 28.04.2017 г. (петък) от 10,30 часа в Национален дом за наука и техника, София, ул. "Г.С. Раковски" № 108, ет.2, зала № 3 при следния дневен ред:

1. Приемане отчета на Управителния съвет за 2016 г.
2. Приемане отчета на Контролния съвет за 2016 г.
3. Приемане бюджета на Съюза за 2017 г.
4. Приемане на програма на Съюза за 2017 г.
5. Избор на делегати за Общо събрание на ФНТС
6. Разни

В Общото събрание на Съюза трябва да участват:

- по един член от регионалните съюзи по ХВП
- по един член от редовно отчетените колективни членове на СХП, фирми и браншови организации, за 2016 г.
- всички редовно отчетени индивидуални членове на СХП за 2016 г.
- членовете на УС и КС на СХП

Най-учтиво Ви каним да вземете участие в отчетно-изборното събрание и във вземането на решения за подобряване на бъдещата ни дейност! След официалната част ще има обяд за всички делегати и гости на събранието.

Моля, заявете своето участие до 20 април 2017 г. на адрес: София 1000, ул. Раковски 108, офис 408; тел.: 02 987 47 44 - инж. Бургуджиева, e-mail: ufi_sb@abv.bg

Председател на УС на СХП: д-р Светла Чамова

ТЕМИТЕ В БРОЯ



Бизнес пътуване със Съюза по хранителна промишленост в Шри Ланка и Малдивите

2

Влизат в сила нови правила за внос на органични продукти в ЕС

7

Бройлерите в Бразилия поскъпнаха стремително

9

Протеини от соя и мляко от мая излизат на мода

10

„Нестле България“ ще вложи 1 млн. лв. в проекти за активен начин на живот

10

България изнесе рекордно много стоки

11

Примерни етикети от обученията и семинарите на СХП

12

Как да запазим знанието да не „изтича“ през вратата

14

Предстои семинар за качеството и безопасността на храни, напитки и фуражи в УХТ - Пловдив

15

Наближава Великден

16

Фирми, представени в броя

БЕЛЛА
БЪЛГАРИЯ

на стр. 2

ГАРАНТ
ПЕСТ КОНТРОЛ

на стр. 3

BIO
TREND AFILOV
KOM
www.biokom-trend.com

на стр. 5

Tea
trading

на стр. 7

ЕКОПАК
ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОТВОРЯВАНЕ НА ОПАКОВКИ

на стр. 7

dilcom.com

на стр. 8



PVC - ПУЧЕ - СОФИЯ
на стр. 9

HRANMASH

на стр. 11

"ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО
И СЛАДКАРСТВО" ЕООД ГР. ТРОЯН
Обилна храна, сит и мир създават настроение и любов на всяка порция!

на стр. 12

TÜV Rheinland®
Precisely Right.

на стр. 13



Бизнес пътуване със Съюза по хранителна промишленост в ШРИ ЛАНКА и МАЛДИВИТЕ с посещения на предприятия от хранителния бранш

В средата на март група колеги, а вече и приятели осъществиха незабравимо пътуване до Шри Ланка и Малдивите, натрупаха много приятни емоции, докоснаха се до един екзотичен свят, обмениха опит и обогатиха професионалните си знания. Представяме ви емоционалния разказ на един от участниците.

Групата ни отлетя за Истанбул, откъдето с презокеанския полет продължи към Шри Ланка. На летището в Коломбо ни посрещна изключително усмихнат и приятелски настроен водач на групата ни, местен жител от Шри Ланка.

Вечнозеленият тропически остров е известен за мнозина като о.

Цейлон. На местния синхалски език Шри Ланка означава „благословена страна“. Жителите му са известни със своята доброжелателност и когато посрещат гости, правят това винаги с молитвено събрани длани, поклон и думичката „аюбован“ – пожелание за дълъг живот. В Шри Ланка е събран



целият спектър от възможности за приятен отдих – уникално културно наследство, неповторим растителен и животински свят, загадъч-

на стр. **3**

БЕЛЛА

БЪЛГАРИЯ





Бизнес пътуване със СХП в ШРИ ЛАНКА и МАЛДИВИТЕ

от стр. 2

ни планини и бели плажове, тропически гори и реки с буйни водопади, луксозни хотели, модерна инфраструктура. И разбира се, знаменитият цейлонски чай, известен в целия свят и отглеждан по най-стари традиции.

В град Дамбула посетихме крепостта Сигирия, създадена през V век, днес част от световното културно наследство. Изградена е на скала, издигаща се на 200 м над околната джунгла, а по стените ѝ са изрисувани фрески, станали символ на страната. На върха ѝ някога се е намирал кралски дворец с гра-



дини и басейни. Желаетелите трябва да изкачат около 2500 каменни стъпала, което на температура 32°C си е истинско изпитание.

Преживяхме и друго предизвикателство - разходка на гърба на слонове. Огромните животни, опитомени от своите водачи, ни разведоха около огромно изкуствено езеро, където местните жители се къпеа, перяха, миеха си зъбите и чиниите и какво ли не още... След няколко обиколки слоновете акостираха много близо до водата на езерото и без да очакваме, добре ни изкъпаха посредством дългите си хоботи с тази „чиста“ вода.

Продължихме към втората столица Полоннарува, създадена през X-XII век (обект на ЮНЕСКО). Разгледахме останките от Кралския дворец, баните с лотуса и Гал Вихаре – храм с великолепна фигура на Буда, издълбана в скалите. Наоколо обикаляха стада маймуни в очакване да им дадем храна. Настина зрелищна гледка...



На другия ден видяхме впечатляващ пещерен храм, създаден през I век. После отпътувахме за град Канди. По пътя разгледахме градината на подправките, с които Шри Ланка е известна – къри, индийско орехче, канела, кардамон и др. Изключително интересни растения, от които местните жители приготвят мехлеми и отвари за различни болести.

Посетихме и чаена плантация. С интерес разгледахме фабриката, в която се произвежда най-из-

на стр. 4

Доверете се на опита!



КОНТРОЛ НА ВРЕДНИТЕ НАСЕКОМИ И ГРИЗАЧИ

www.garantpest.com

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

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна
промишленост





Бизнес пътуване със СХП в ШРИ ЛАНКА и МАЛДИВИТЕ

от стр. 3

вестният чай в света – цейлонският. Производството не е променяно от векове и все още голяма част от него се извършва ръчно, а някои от машините са внесени от Британия преди сто години. Класически технологии и в резултат – десетки видове вкусен и ароматен чай, който се препоръчва за лечение на различни болести. Там опитахме и известния Златен чай, който се намира много трудно в други държави.

Следваше посещение на Кралските ботанически градини в Парадения, посещавани от над 2 милиона туристи годишно. Те са из-



вестни с колекцията си от над 4000 вида растения, между които орхидеи, различни подправки и палми. Имаше много ученици от местните училища, които бяха облечени в ослепително бели униформи, с вратовръзки върху ризите.

Канди е град, известен с ежегодното провеждане на фестивала “Есала Перахера”. Събитието трае 10 дни и включва представления на жонгльори с факли, танцьори и барабанисти, слонове, облечени в цветни роби. Провежда се в чест на намирането на зъба на Буда в погребалната му могила. Сега този зъб се намира в храма на Свещения Зъб. Но дали наистина съществува, не се знае, защото никога не го е виждал. Зъбът е положен в златно ковчеже и се пази зад стъклена стена, а ковчежето може да бъде видно в точно определени часове на деня.

Посетихме и работилница за батик – традиционен занаят за ос-

трова и ателие за обработка на скъпоценни камъни, основно син и звезден сапфир, с които страната е известна. Посещението на традиционната културна програма с музика и танци от Шри Ланка донесе много емоции за участниците. Още повече, че тук видяхме хора, ходещи боси по жарта, подобно на нашите нестинари.

На следващия ден ни очакваше нова изненада - посещение на резерват за слончета, останали без родители в Пинавела. Видяхме как ги хранят с биберони, порадвахме се на колективната им разходка и масовото къпане в близката река.

на стр. 5





Бизнес пътуване със СХП в ШРИ ЛАНКА и МАЛДИВИТЕ

от стр. 4

След това отпътувахме за южната част на острова. До късно всички бяхме на плажа и се наслаждавахме на кристално чистите води на Индийския океан, търсихме изхвърлени корали и гледахме плаващите риби. Никога няма да забравим огненочервения залез на слънцето, който на фона на зелените палми и изумрудената вода, беше зашеметяваща гледка.

Шри Ланка се оказа толкова интересна страна, че една седми-



ца определено не стига, за да може човек да я опознае – уникални будистки храмове с много история, птици, слонове, свещени дървета, маймуни и катерици, екзотична храна, червени таксите с три колела, липса на понятието безопасност на пътя (разминаване на четири превозни средства на път с две ленти, прибавено към обратното движение и хаотичното изпреварване)...

В Коломбо посетихме най-голямата фабрика за производство на хлебни и сладкарски изделия. Посрещането ни беше много официално и едновременно с това приятелско и сърдечно. Целият персонал беше строен с работните облекла за срещата с нас. Изпълнителният директор на FAB FOODS Limited г-жа Жероми Кореа подробно запозна участниците с историята и производството на



фабриката. Специалистите обмениха опит, видяха нови асортименти и опитаха изключително вкусните хлебни и сладкарски изделия, сандвичи и коктейлни хапки, приготвени на място. На хиляди километри от България, торти и пасти, хлебчета и сандвичи, се приготвяха също като при нас, независимо че те използваха доста по-стара техника.

След тази професионална среща се отправихме към Малдиви-

на стр. 6

BIO KOM
TRENDAFILOV

www.biokom-trend.com

БИОКОМ ТРЕНДАФИЛОВ ЕООД
Сливен, ул. „Стефан Караджа“ 38А
тел./факс: 044/624 777
e-mail:sales@biokom-trend.com

FRYLOW

УРЕД УДЪЛЖАВАЩ ЖИВОТА
НА МАЗНИНАТА ЗА ПЪРЖЕНЕ ДО 400%

НОВ
продукт



- » BIOFINDER, BIOJET , ENZYJET PLUS - ензимни препарати за експресно и ефективно откриване и елиминиране на биофилми
- » СИСТЕМА EnSURE
 - » Експресен хигиенен контрол на повърхности и води - **Ultrasnap, Supersnap и Aquasnap**
 - » Експресно измерване на ОБМ, E.Coli, Coliform, Enterobacteriaceae - **MicroSnap**
 - » Измерване на ензима алкална фосфатаза в мляко - **Zymosnap**
 - » Измерване за наличие на протеази (предизвикващи ензимна дестабилизация) в УНТ млека - **Zymosnap Pro**
- » COMPACT DRY - готови за употреба сухи среди за подготовка на десетократни серийни разреждания за лесен микробиологичен контрол на течни и твърди суровини и продукти
- » Бързи тестове за откриване на АНТИБИОТИЦИ И МИКОТОКСИНИ В МЛЯКО, МЕСО И ЗЪРНО
- » ФИЛТЪР за почистване на мляко от соматични клетки
- » ТЕСТОВЕ ЗА АЛЕРГЕНИ - бързо откриване на:
 - » Овалбумин » Казеин » Глутен » Фъстъци в продукти и повърхности
- » МАИ, ЗАКВАСКИ, ЦЕДИЛА
- » РЕЛЕФНО МАРКИРАНЕ на млечни и месни продукти





Бизнес пътуване със СХП в ШРИ ЛАНКА и МАЛДИВИТЕ

от стр. 5

те. Кацнахме в Мале по-тъмно и с лодка стигнахме до остров Маафуши – с размери 1200 метра дължина и 250 метра ширина.



Територията на Малдивите е около 90 000 кв. км, разпростирана на 1192 острова, като само 200 от тях са населени, а 90 са курортни комплекси. Населението е малко над 300 000 души. Основният език е дивехи, но всички свободно използват и английски. Това е най-ниската страна в света, като най-високата ѝ точка достига едва 3 м.

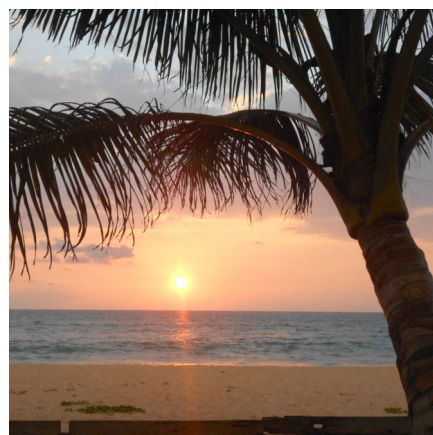
През четирите дни на Малдивите успяхме да видим доброто от островите. Направихме си пикник на Вашугири - необитаем остров, където птиците намират убежище. После се разходихме до рибарското селище Фулидо. На връщане се насладихме на делфините, които плуваха редом с моторната лодка.

На следващия ден имахме планирано плуване с китови акули. За

съжаление въпреки изминатите стотици мили с лодката не се показа нито една акула. Посетихме и острова Дигура (в превод: дългия остров) с население от около 500 жители, където опитахме местно барбекю.

Курортният остров Adaaran Prestige Vadoo ни потопи в истинската атмосфера на Малдивите - екзотичен риф с надводни вили. Брегът е само пясък и супер плитка вода около него, десетки метри навътре. Рибите в морето бяха от пъстри по-пъстри. Можехме да ги наблюдаваме с часове. В края на острова започваше дървена пътека, която водеше към десет дървени къщи в самото море. Имаше и специални вили за младоженци, изолирани във водата. Много зеленина, цветя, градини и разкош покриваха целия остров.

В края на пътуването разгледахме и столицата Мале с население около 75 хил. души. Градът



може да бъде обиколен пеша за около час. Сред забележителностите са музеят – с голямо разнообразие от реликви; 400-годишната джамия, наречена Хукуру Миски със своите коралови резби и останките на малдивския кораб “Победа”, който през 1981 година се удря в риф и сега е покрит с корали.

Посетихме интересни базари на плодове и зеленчуци, рибен базар и пазар за сушена риба.

Пътуването ни до Малдивите бе невероятно докосване до света на малдивците. Тръгнахме си със спомена за красивата природа и гостоприемните хора, с желанието отново да се потопим в приказния земен и подводен свят на този архипелаг. Ще запазим спомена за него за цял живот.

Нови запознанства с колеги от цялата страна и обмен на бизнес информация съпътстваха отново цялото пътуване.



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

Не се колебайте да се запишете за участие!



Влизат в сила нови правила за внос на органични продукти в ЕС

Нови правила за издаване на електронни сертификати на органични продукти-внос в Европейския съюз влизат в сила след 6 месеца. Те бяха публикувани в официалния вестник на ЕС.

Промяната в изискванията се случва по препоръка на Европейската сметна палата, след като през 2011 г. някои държави членки изразиха своите притеснения относно мониторинга на вноса на органични продукти на европейския пазар. Според тях е необходимо да се подобри проследяемостта на органичните продукти, които влизат в ЕС и така да се повиши сигурността за потребителите, да се намалят възможностите за измама. Очаква се също промените да намалят административната тежест за операторите и държавната администрация, както и да се предоставят по-ясни статистически данни за органичните продукти.

„Приветствам модернизацията на нашата система за мониторинг на органични продукти. Това ще послужи за значително улеснение на операторите и ще стимулира търговията, но и ще даде на потребителите увереност в качеството на органичните продукти.“, каза еврокомисарят по земеделие и развитие на селските райони Фил Хоган.

На практика ще се изисква новите сертификати за внос да бъдат вписани в системата за търговски контрол и експертност TRACES, която в момента се ползва



за проследяване на движенията на храни на вътрешния пазар. Тя е достъпна 24 часа 7 дни в седмицата и подпомага търговията, като дава възможност на търговците и компетентните власти да получат информация за движението на техните пратки, да правят по-ефективни административните процедури, да подпомагат бързата реакция на заплахи за здравето на потребителите и да проследяват отхвърлени пратки.

След влизането в сила на правилата на 19 април 2017 г. се предвижда 6 месеца период, през който ще се използва както хартия, така и електронни сертификати. От 19.10. 2017 г. вносът на органични продукти ще бъде администриран изцяло електронно.

Агрозона

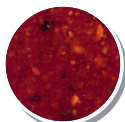
Примофреш Спере рибс

емулсионна марината



Създадена за специалитети от месо в опаковка. Чрез водно-зехтинова емулсия ароматът на подправките се поема превъзходно от месото. Гарантира трайност и свежест на месото в опаковките!

- ароматична - овкусена с нотка на домати и лук
- за месни специалитети от говеждо и свинско/ребра



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

WIBERG

ВИТРИНИ ЗА ЗРЕЕНЕ НА МЕСО



За контакти: ТЕА Трейдинг ООД
тел. 0898 710 711, e-mail: dry_ager@abv.bg



**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



ИДЕИ И ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА ЕТИКЕТИРАНЕ И МАРКИРАНЕ

dilcom.com
dilcom



Citizen CL-S621
Баркод етикетен принтер

- лесен за употреба
- компактен размер
- висока производителност
- разделителна способност 200 dpi
- скорост на печат - 4 инча в секунда



- разделителна способност 203, 300 и 600 dpi
- 4,3-инчов цветен тъч скрийн дисплей
- висока производителност
- по-висока скорост на печат



TSC MX 240
Индустриален принтер



ВАРНА / VARNA
тел.: +359 52 599 144
моб.: +359 877 599 144
sales@dilcom.com

ПЛОВДИВ / PLOVDIV
тел.: + 359 32 207 940
моб.: +359 886 850 485
plovdiv@dilcom.com

СОФИЯ / SOFIA
тел.: +359 2 97 13 208
моб.: +359 885 047 800
sofia.sales@dilcom.com



НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна
промишленост



Бройлерите в Бразилия поскъпнаха стремително

Стойността на бройлерите в Бразилия нарасна стремително. Само за последната седмица е отчетен ръст от 5,8%, а поскъпването на ме-

сечна база е със 7,4%. Укрепването идва на фона на разярилия се наскоро скандал с бразилско месо. След почти двегодишно разследване бе



разкрита престъпна група от над 30 души, която продавала хранителни продукти с изтекъл срок на годност и най-вече месо. Обект на разследването, водено близо две години, са били най-големите бразилски компании за производство на месна продукция, работещи не само на вътрешния пазар, но и на външния. По този повод ЕС поиска Бразилия да спре доставките на месо.

Същевременно увеличение в стойността на бройлерите има и в ЕС, Русия и САЩ. Единствено в Китай се наблюдава поевтиняване на продукцията. Само за месец цената там е паднала с 4,1%. В САЩ ръстът за седмица е с 3%, а в Русия 0,3%, съобщава изданието agriacta.

Автор: 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: BPBIBG5F; IBAN: BG05BPBI 7942 1019 1562 01

РВС - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>
e-mail: rvs_sofia@abv.bg
София, кв. Кръстова вада, ул. Хага №5
София - 0893322017; 0888322090



РВС - РУСЕ

<http://rvs-ruse.com/>
e-mail: office@rvs-ruse.com
Русе, ул. Марица № 3
Русе - 0899899289; 0886 137 832

ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!

ЛАБОРАТОРИЯ ЗА ИЗПИТВАНЕ НА ХРАНИ, ФУРАЖИ И БИОЛОГИЧНИ МАТЕРИАЛИ

Сертификат № 55 ЛИ Валиден до 22.03.2020 г.



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.



Протеини от соя и мляко от мая излизат на мода

Високите технологии се развиват стремглаво и заедно с тях се променя всекидневното ни меню. През 2016 г. наблюдавахме тенденции в хранителната индустрия, които ще продължат развитието си и през новата година. В следващите редове ще ви представим няколко от тях.

Протеинът остава на мода

И през 2017 г. ще продължи тенденцията на разрастване на пазара на растителни храни, богати на протеини и произведени с грижа за околната среда. От една страна ще се търсят добре познати съставки, използвани в традиционните кухни на далечни държави, като например нахут в близкоизточната кухня или соя в азиатското сирене тофу. От друга страна остават интересни продукти като прясно мляко произведено с мая, растителни мазнини и млечни протеини. Въпросът, който ще продължи да занимава експертите на Европейската агенция по безопасност на храните е как да бъдат етикетирани тези продукти. Би било подвеждащо например да се каже, че един про-

дукт се казва йогурт или сирене, но е без мляко.

Месопреработвателите в Германия пък търсят заместители на месните продукти, които обаче не са с животински произход. Това не означава, че преработват по-малко месо, просто изнасят повече и си докарват по-големи приходи.



Хитът палмово масло

Палмовото масло, произведено по устойчив начин може да бъде дефицитна стока през тази година. То стана хит в хранително-вкусовата промишленост през 2016 г. и определено тенденцията ще се запази и през новата година, коментират експерти. Продуктът се



ползва в огромна част от храните и козметиката, но производството му често е свързано с увреждане на околната среда, поради което големите световни производители попаднаха под критиката на неправителствени организации. Палмовото масло не е сред най-вредните съставки на храните и вероятно употребата му няма да бъде ограничена поради тази причина, а по-скоро заради натиска от природозащитниците, е мнението на експертите. Вече има граждански движения за производство на палмово масло по устойчив начин и се очаква тяхната дейност да продължи и през следващата година. В такъв случай остава отворен въпросът дали производството в света ще бъде в състояние да отговори на търсенето.

Агрозона



“Нестле България” ще вложи 1 млн. лв. в проекти за активен начин на живот

“Нестле България” ще инвестира 1 млн. лв. през 2017 г. в проекти, насърчаващи активния начин на живот и балансираното хранене.

От 2005 г. досега българското дружество е вложило 11 млн. лв. за подобряване на продуктите и редуциране на някои съставки в тях, инициативата “Живей активно”, образователни кампании, събития и активности, съобщил Нели Ангелова, мениджър “Корпоративни връзки” в компанията.

ПО-ЗДРАВΟΣЛОВНИ ПРОДУКТИ

“През 2016 г. на глобално ниво обновихме 8856 продукта, 5777 са с намалено съдържание на сол, захар, трансмазнини, общи мазнини и без изкуствени оцветители. Други 34 426 продукта бяха анализирани”, уточни Мария Узунова, мениджър “Регулаторни и научни връзки” и координатор “Европейски връзки” в българското дружество. По думите ѝ важно е не само какво корпорацията маха

от продуктите, но и с какво го заменя. Узунова уточни, че само през 2016 г. Nestle е редуцирала с 10.5% солта в произвежданите продукти, като е добавила сушени зеленчуци, билки, подправки. “В сравнение с 2005 г. на глобално ниво сме премахнали от продуктите количества сол, равни на еквивалента на тежестта на Айфеловата кула. До 2020 г. ще редуцираме с още 10% съдържанието на сол”, обобщил Мария Узунова.



България изнесе рекордно много стоки - за над 46 млрд. лв.

Продажбите на български стоки на чуждите пазари през 2016 г. нарастват по-бавно спрямо миналата година, но за сметка на това се увеличава дялът на продукцията с по-висока добавена стойност за икономиката.

Това показват предварителните данни на Националния статистически институт. В процентно измерение повишението през миналата година е с 2.6% (при 4% през 2015 г.).

Общата стойност на изнесените български стоки е 46.1 млрд. лв. (приблизително 48% от brutния вътрешен продукт), като две трети отиват към държави от Европейския съюз а останалите близо 15 млрд. лв. - към трети страни.

Забавянето на ръста тази го-

дина не е неочаквано. То дойде от недоброто представяне на експорта извън Европейския съюз. През първото полугодие имаше месеци, в които спадът достигна двуцифрени проценти. Причината бяха както проблемите на основни партньори като Китай, Турция и Русия, така и пониските цени на петрола и металите.

Трендът се обърна през есента, но увеличението не бе достатъчно. Така износът към трети страни намалява на годишна база с



Фотограф: Юлия Лазарова

5.9% през 2016 година. В същото време експортът към Европейския съюз, който е основен пазар за българската продукция, нараства със 7.2% за годината.

Автор:

Лилия Игнатова

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





ПРИМЕРНИ ЕТИКЕТИ

изготвени по време на обученията и семинарите, провеждани от Съюза по хранителна промишленост през тази година

За да бъдем максимално полезни на специалистите от хранително-вкусовата промишленост, продължаваме да публикуваме етикети, разработени по време на обученията и семинарите на СХП и проверени от специалисти. Вярваме, че по този начин дори колегите, които не са могли да присъстват на нашите мероприятия, ще могат да бъдат част от обученията, макар и задочно.

СЕЛСКИ ХЛЯБ с типово брашно

Съставки: брашно пшеничено тип 500 - 42%, брашно пшеничено тип 1150 – 20%, вода, сол, мая, подобрител, пшеничено брашно, емулгатор: Е 472е, захар, пшеничено-малцово брашно, сгъстител Е 412, средство за третиране на брашното % (Е 300, ензими, палмова мазнина).

Нетно количество: 450 g e

Съхранение: на сухо и проветриво място, без достъп на пряка слънчева светлина.

Използвай преди: виж клипса

Производител: (име и адрес)

Партида: L

ДЕБЪРЦИНИ малотраен варено-пушен продукт

Съставки: свинско месо, механично отделено пилешко месо, сланина, стабилизатор:

Е 450, антиоксидант: Е 300, консервант: Е 249, сол, подправки.

Нетно количество: 1,5 kg e

Съхранение: при t°C от 0 до 4 °C.

Най-добър до: 03.05.2017

Производител: (име и адрес)

Партида: L

BG номер с елипсовиден печат

ЕНЕРГИЙНА ГАЗИРАНА, БЕЗАЛКОХОЛНА НАПИТКА със захар

Съставки: вода, въглероден диоксид захар, киселина: лимонена киселина, регулатор на киселинност: натриев цитрат, консерванти: калиев сорбат, натриев бензоат, база от витамини: ниацин, пантотенова киселина, В₆, В₂, В₁₂; оцветител: карамел.

Нетно количество: 1,5 L e.

Съхранение: на сухо и хладно място, защитено от пряка слънчева светлина.

Най-добър до: виж капачката

Производител: (име и адрес)

Партида: L

ЛЮТЕНИЦА ПЪРВОМАЙ стерилизирана

Съставки: пюре от български домати (45%), пюре от български чушки (45%), рафинирано слънчогледово масло, захар, сол, кромид лук, чесън, кимион, черен пипер.

Нетно количество: g e

Съхранение: на сухо и хладно място, защитено от пряка слънчева светлина. След отваряне да се съхранява при хладилни условия от 2 до 4 дни.

Най-добър до: виж капачката

Производител: (име и адрес)

Партида: L

БИСКВИТИ „ГРАНОЛА“

Съставки: кафява захар, овесени ядки, краве масло, брашно от лимец, яйца, орехи, сусамов тахан, канела, ароматизант – ванилия

Нетно количество: 250 g e

Съхранение: на сухо място при t°C 18 – 25 °C.

Най-добър до: 28.01.2017

Производител: (име и адрес)

Партида: L

ТОПЕНО-ПУШЕНО СИРЕНЕ

Съставки: кашкавал, бяло саламурено сирене – 15%, казеин, вода, сол, краве масло – 7%, емулгатор – фосфорна киселина, ароматизант.

Нетно количество: 200 g e

Съхранение: при t° от 0 до 4 °C.

Най-добър до: виж маркировката на дъвото на опаковката

Производител: (име и адрес)

Партида: L

BG номер с елипсовиден печат

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО



Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - гр.Троян

Производство на хляб и хлебни изделия, козунаци и погачи

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





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: petra.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



Как да запазим знанието да не „изтича“ през вратата

Обучение от долу нагоре, а не от горе надолу

Текучеството на персонал отдавна е проблем за бизнеса, който излиза скъпо. Текучеството е свързано със значителни разходи за компаниите, като води не само до загуба на продуктивност, но и изисква време и средства за намирането, назначаването и обучението на нови служители. За повечето организации този ефект се усеща осезателно най-вече в служителите на изпълнителско ниво и експертите, или казано по друг начин тръгва „от долу нагоре“.

Текучеството може да доведе дори до още по-сериозен проблем, който донякъде се подценява. Когато служители напускат компанията, в повечето случаи те си тръгват със знания и уменията, които са натрупали, без информацията за тези знания и умения да бъде документирана и съхранена в компанията. Това се наблюдава при повече от 60% от случаите. Несъмнено това са скрити загуби от текучеството и проблемът заслужава внимание.

За да се противодейства на този отрицателен ефект, е необходимо да се предотвратят загубите от пропиляното знание много преди служителят да е решил да напусне. Усилията трябва да са в посока предприемане на нов подход към обучението, които да протичат от долу нагоре, като се използва и документирането на знанията на служителите. Този подход лесно може да бъде приложен, когато фирмите се обвърнат към най-добрия ресурс, с който разполагат – служителите си, и ги въвлекат в обучителния процес. Практиката показва, че традиционните системи за управление на знанието и скъпите обучителни програми не съумяват да постигнат това.

Съвсем проста промяна в подхода към обучението може да доведе до значително подобрене на изпълнението на работните задачи, до повишаване на продуктивността, да направи по-ефективно обучението

и в крайна сметка да задържи ценни знания във фирмата.

Проблемът с обучението „от горе надолу“

Компаниите в световен мащаб харчат цяло състояние за външни обучителни продукти и услуги. Според проучвания разходите за обучения възлизат на 8 млрд. долара. Но проучване, проведено от Център за креативно лидерство е установило, че 70% от наученото в работата идва от реални ситуации, оперативни задачи и обучение по време на самата работа. Компаниите харчат твърде много във формални обучения, които имат малко въздействие и добавена стойност и далеч по-малко инвестират в това да съхранят и използват ценното и специфично знание на своите служители. Проучването също така показва, че повече от 80% от служителите споделят важна информация помежду си, без тя да бъде канализирана и използвана за целенасочено обучение и обмен в рамките на организацията. Опитът показва, че в компаниите, в които знанието, процедурите и добрите практики не са структурирани и се прилагат спорадично, се наблюдава значителна загуба на продуктивност. Когато това знание напусне компанията заедно със служителя, това се превръща в дългосрочен и скъпо струващ на фирмите проблем. Цикълът започва отначало и се повтаря многократно, когато се назначи нов човек на мястото на напусналия. Проучванията показват, че близо 70% от новоназначените служители не са обучени от този, който напуска.

За да се прекъсне този цикъл, е необходимо компаниите да преразгледат своя подход към обучението и да насочат усилията си към обучения „от долу нагоре“, като въвлекат своите ценни служители и използват тяхните знания. В този смисъл вместо знанието да тече „от горе надолу“ от мениджъри към

служители, самите служители на изпълнителни позиции да влизат в ролите на обучаващи.

Специално внимание трябва да се обърне на някои проявления, които водят до загуба на знания:

- Обучителният процес не успява да използва и предаде знанията на служителите.
- Ежедневната оперативна работа не съумява да приложи изцяло добрите практики, установени от служителите.
- Служителите, напускащи фирмата, не предават своите знания и не обучават новопостъпилите.
- Ценно знание изтича от фирмата заедно с напускащите.

Този цикъл се повтаря многократно. Важното е не да се съхрани знанието на конкретен служител, а да се съхрани, използва и предаде знание, трупано и развивано с години. Добре да се вземат предвид потенциалните ползи от обучения, насочени от долу нагоре, в които са въввлечени самите служители:

- постигане на структуриран подход в обучението, основан на знанието на служителите,
 - институционализиране и утвърждаване на оперативните дейности и процедури в организацията и като резултат повишаване на продуктивността;
 - предаване на знанието на новопостъпили служители от служителя, който напуска или чрез процедура, описваща и пренасяща специфичното знание,
 - ценното и специфично знание се съхранява в организацията.
- По този начин една съвсем обикновена промяна в подхода към обучението може да доведе до значително подобрене на изпълнението на работните задачи, до повишаване на продуктивността, да направи по-ефективен процеса по обучение и в крайна сметка да задържи ценното знание във фирмата.

HR.com / T&D Essentials, БСК





УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ Център за обучение по качество и безопасност на храните катедра "Биотехнология"

Експерти ще споделят знания и опит за качеството и безопасността на храни, напитки и фуражи на семинар в Пловдив



16 - 19 май 2017 г.

Деветото издание на утвърдения се обучителен семинар на тема "Осигуряване на качеството и безопасността на храни, напитки и фуражи" ще се проведе от 16 до 19 май 2017 г. в Университета по хранителни технологии в гр. Пловдив.

Семинарът е съвместна инициатива на Центъра за обучение по качество и безопасност на храните, катедра "Биотехнология" на УХТ, Българската агенция по безопасност на храните и Центъра за оценка на риска по хранителната верига.

Обучението е насочено към представители на химични и микробиологични лаборатории, мениджъри по управление на качеството в хранителни, фармацевтични и други производства, служители в контролни органи, научни институти и висши училища, докторанти и студенти. Целта му е да предостави теоретични и практически знания за съвременните аналитични методи за бързо установяване и количествено определяне на химични и микробиологични опасности в храни, напитки и фуражи, както и методите за провеждане на сензорни анализи.

Теоритичните и практически занятия по време на семинара се водят от хабилиитирани преподаватели от УХТ - Пловдив, Съвместен геномен център - София, Пловдивският университет "Паисий Хилендарски", Тракийски университет - Стара Загора, служители на Българската агенция по безопас-

ност на храните, Центъра за оценка на риска по хранителната верига и Националния център по обществено здраве и анализи.

Програмата на четиридневния курс обхваща теми, които дават теоретични познания за най-често срещаните видове патогенни микроорганизми в храните и хигиенните индикатори, за модерните бързи методи за микробиологичен контрол и подходите за тяхното валидиране, както и за изискванията на Българската агенция по безопасност на храните към обектите от хранителната верига. Разглеждат се и принципите на молекулярно-генетичните методи, конкретно полимеразо-верижната реакция (PCR) при контрол на микроорганизми, а също и методите за контрол на микотоксини и други химични опасности в храни, напитки и фуражи.

Практическите занятия включват запознаване с алтернативни методи за микробиологичен контрол на патогени в храни, напитки и фуражи; провеждане на качествено и количествено определяне на патогени със стандартен PCR и q PCR метод, анализ и ста-

тистическа обработка на получените резултати; качествени и количествени методи за провеждане на сензорни анализи.

Част от програмата на обучението са фирмени представяния на нови продукти за класически и бързи методи за химичен и микробиологичен анализ. Ще се проведе и изложение на фирми, предлагащи аналитично оборудване, реактиви и консумативи за химични и микробиологични анализи.

Проф. Ангел Ангелов от УХТ, който е сред организаторите на събитието, коментира:

"Високият интерес към предишните осем издания ни показва, че сме избрали теми, които вълнуват широк кръг експерти. Безопасността на храните и грижата за потребителите е водеща политика при производството, за което се изискват добре подготвени специалисти. В същото време тази област търпи постоянно развитие и е от ключово значение българските производители и контролните органи постоянно да следят напредъка в науката и нейното практическо приложение".

Информация за семинара на тема "Осигуряване на качеството и безопасността на храни, напитки и фуражи" и условията за участие в него, можете да откриете на www.safefoodlab.com и във Facebook - Безопасност на храните УХТ Пловдив, както и от

проф. д-р Ангел Ангелов,

Център за обучение по качество и безопасност на храните
катедра "Биотехнология", УХТ, тел.: 032 603 608
e-mail: angelov@uft-bio.com



Наближават Великденските празници

Цветница



ЦВЕТНИЦА се отбелязва в неделята след Лазаровден, една седмица преди Великден и е един от най-хубавите пролетни празници. Посветена е на тържественото посрещане на Иисус Христос в Йерусалим с маслинови и лаврови клонки. Затова на този ден всички отиват на празничната църковна литургия с върбови клонки, китки от здравец и други цветя. След като свещеникът освети върбовите венчета, те се отнасят вкъщи и се поставят пред домашната икона, портите се окичват с върбови клонки.

Обикновено на Цветница се изпълнява и лазарският обичай – “кумичене”. Преди обяд всички лазарки се отправят към реката. Всяка носи със себе си китка цветя, върбово венче или малко хлебче, наричано “кукла”. Момите се подреждат една до друга край брега и едновременно пускат китката, венеца или хлебчето. Онази девойка, чийто венец или хляб излезе най-напред, се избира за “кумица” или “кръстница” на лазарките.

В този ден, който е през периода на постите, се разрешава риба.

Имен ден празнуват всички, които носят имена, произлизащи от названия на растения и цветя.

ВЕЛИКДЕН е един от най-големите православни празници. На този ден Господ Бог Иисус Христос е възкръснал от мъртвите. Празникът е свързан по време с първото пълнолуние след пролетното слънцестоене и затова всяка година Великден се пада на различни дати.

Подготовката за празника продължава през цялото време на предишната Страстна седмица. Обикновено рано сутрин на Велики четвъртък във всеки дом боядисват яйца (ако това не бъде направено в четвъртък, тогава е възможно да се боядисват яйца само

в ранните сутрешни часове на събота). Най-старата жена с първото боядисано яйце прави кръст на челата на всички деца в къщата. След това яйцето се поставя пред домашната икона. В същото време се пече великденски хляб, в които се добавят нечетен брой яйца.

Честването на Великден започва в полунощ. В храмовете се събират хора на празничната литургия, държат запалени свещи и боядисани яйца. По време на службата в храма всички пеят, а след това се поздравяват: “Христос Воскресе!”; Отговорът трябва да е “Воистина воскрес!”. Това е

Великден



поздрав през следващите няколко седмици. Още в двора на храма, хората си подаряват боядисаните яйца и се чукат с тях.

На следващата сутрин хората отново ходят на църква и след това се събират семейно у дома. Младите обикновено отиват на гости при родителите или при кръстниците си. Празничната трапеза обикновено е отрупана с агнешко, много салати с пресни зеленчуци, червено вино и др.



Бюлетин Хранителна и питейна промишленост

Издание на Съюз по хранителна
промишленост към ФНТС

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

СХП не носи отговорност
за съдържанието на публикуваните реклами.

