



ОБРЪЩЕНИЕ НА СЪЮЗА ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ КЪМ ВСИЧКИ ЧЛЕНОВЕ И ПАРТНЬОРИ

на стр. **2**



ТЕМИТЕ В БРОЯ



Професионално обучение по специалност „Производство и преработка на мляко и млечни продукти“

3

Няма да се запечатват търговски обекти за незначителни нарушения

4

Отговори на въпроси на участниците в научно-практическа конференция, проведена от СПХ

6

Към момента в Регистъра на биологичното земеделие са въведени 40 % от данните за площите в системата на контрол

8

Три предприятия ще пращат всяка седмица проби от сиренето си

10

Ползи за здравето от кафявия ориз

12

Давос 2020: Кои са пътищата за възстановяването на Земята?

15

Великденските празници

16

Фирми, представени в броя



РВС-РУСЕ-СОФИЯ-ПЛОВДИВ

на стр. **5**



на стр. **6**



на стр. **8**



на стр. **9**



на стр. **10**



на стр. **11**



на стр. **11**



на стр. **14**



СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ ПРИ ФНТС

О Б Р Ъ Щ Е Н И Е

Уважаеми колеги и приятели,

Живеем в необичайно, неочаквано и несигурно време. Време, за което не бяхме подготвени и не знаем как да му противостоим. Объркани сме, защото плановете, които градяхме, се срутиха изведнъж като пясъчна кула в краката ни. Мечтите ни получиха други приоритети. Делниците ни често са мигове на безвремие...

И въпреки това. И въпреки всичко. Ние дълбоко вярваме, че имаме сили да издържим и да излезем от кризата по-силни отвсякога. По-мъдри. По-устойчиви. По-гъвкави.

Мнозина може би лекичко завиждат на индустрията ни – една от малкото, която продължава да работи. Прави са донякъде. Хранително-вкусовата промишленост наистина е относително пощадена в тази безпрецедентна за останалите сектори на икономиката криза. Но ние знем с колко много трудности е свързан и нашият труд – свито потребление, заради затворените заведения, намален състав на служителите, заради нуждата да бъдем на разстояние един от друг, затруднени доставки и т.н., и т.н. Как ще се отрази на бранша всичко това и колко ще пострадат предприятията и доставчиците, е рано да гадаем. Статистика ще правим по-късно, когато бурята остане зад гърба ни. Днес по-важно е да знаем друго – длъжни сме да мобилизираме целия си капацитет, за да устоим не само на вируса, но и на икономическата криза, която се задава. Стопанският живот трябва да продължи. И точно затова Съюзът по хранителна промишленост ще продължи всички свои дейности, които не са свързани със събирането на хора на едно място. Неслучайно получавате и новият брой на Бюлетин „Хранителна и питейна индустрия“. За съжаление ще се наложи да променим датите на част от обученията, семинарите и пътуванията, които ни предстояха. Съжаляваме за това. Но когато заплахата от вируса отмине, ние веднага ще ги възобновим и ако можем, удвоим, за да отговорим на нуждата на всеки свой член и приятел.

Уверяваме ви, че въпреки сложната обстановка, ние продължаваме да работим. Телефоните и електронната ни поща остават отворени за всички ваши въпроси, идеи и предложения.

Нека приемем фактите, да бъдем предпазливи, но и да поддържаме висок дух. Да отложим замалко мечтите си, но да не ги изоставяме. Да бъдем отговорни и разумни, защото хубави дни – макар и позакъснели – са пред нас!

*Д-р Светла Чамова,
председател на СХП*

*Инж. Соня Бургуджиева,
гл. секретар на СХП*





ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

по специалност „Производство и преработка на мляко и млечни продукти“

В изпълнение на програмата за своята дейност до обявяване на извънредното положение Съюзът по хранителна промишленост продължи да провежда курсове за професионална квалификация на основание притежаваната Лицензия № 200812655 за Център за професионално обучение от НАПОО.

В началото на м. март приключи първият за годината и пореден курс за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост“ по специалност „Производство и преработка на мляко и млечни продукти“ (трета квалификационна степен).

Вече няколко години по ред много фирми и частни лица от млечния бранш проявяват интерес към него. СХП отново организира и проведе обучението на изключително високо ниво.

Отново с голям интерес участниците в курса слушаха лекциите



на отлично подготвените преподаватели – инж. Марияна Юнгарева, инж. Юнгарев и проф. Йордан Гогов.

По време на модула по практика участниците имаха възможност да посетят семейна мандра за производство на сирене и кашкавал от овче и краве мляко в село Алдомировци. Безкрайно сме благодарни за оказаното съдействие от страна на домакините, за топлото посрещане, за изключително полезната презентация, изнесена от инж. Юнгарев. Демонстрираните практики на живо за изработването на сирене и кашкавал в производствени условия допринесоха за връзката в обучението между теоретичните знания и истинското производство.

След това обучение на специалисти от различни фирми, произ-

веждащи мляко и млечни продукти в България, се надяваме, че качеството на тяхната продукция ще се увеличи многократно.

Всички до един се явиха на държавните изпити по теория и практика и ги издържаха с висок успех.

Лицензията на Съюза включва 38 професии и 76 специалности – I, II и III степен от хранителния бранш, както и професии и специалности от всички браншове на икономиката в България. Именно притежаването на тази лицензия дава възможност Съюзът да организира и провежда професионално обучение по различни специалности в бранша.

Ако желаете да обучите персонала на вашата фирма, да подобрите професионалната си квалификация и да придобиете 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*



НОВИНИ ОТ НАП:

НЯМА ДА СЕ ЗАПЕЧАТВАТ ТЪРГОВСКИ ОБЕКТИ ЗА НЕЗНАЧИТЕЛНИ НАРУШЕНИЯ

НАП ще предложи промяна в Закона за ДДС, според която липсата на реквизити във фискалните бонове, несъхраняването в търговските обекти на паспорт на касовите апарати и проблеми във връзката при предаване на данни към НАП няма да водят до запечатване на търговски обект от органите на приходната агенция. Това стана ясно на среща на екипа на НАП с членовете на Българ-

ската стопанска камара, включително представители на хотелиери, туроператори и турагенти, ресторанти, превозвачи, онлайн търговци, разработчици на софтуер и др.

Специализирана работна група от представители на бизнеса и НАП ще обсъжда т.нар. запечатване на търгов-

на стр. **5**



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, във връзка с чл.21.1 от Устава на сдружението, свиква общо събрание на 30.04.2020 г. (четвъртък) 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 за дейността на Управителния съвет за 2019 г. и годишния финансов отчет**
- 2. Приемане отчета на Контролния съвет за 2019 г.**
- 3. Приемане бюджета на Съюза за 2020 г.**
- 4. Приемане на програма на Съюза за 2020 г.**
- 5. Избор на делегати за Общо събрание на ФНТС, което ще се проведе през 2020 г.**

В Общото събрание може да участва всеки член на Сдружението:

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 до 2019 г.
- всички редовно отчетени индивидуални членове на СХП за 2019 г.
- членовете на УС и КС на СХП

Най-уचितо Ви каним да вземете участие в отчетното 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 21 април 2020 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**



НЯМА ДА СЕ ЗАПЕЧАТВАТ ТЪРГОВСКИ ОБЕКТИ ЗА НЕЗНАЧИТЕЛНИ НАРУШЕНИЯ

от стр. 4

ски обекти и предварителното изпълнение на принудителната мярка, стана ясно още на срещата. Според бизнеса запечатването на обекти създава значителни затруднения и трябва да бъдат обсъдени конкретни критерии, при които инспекторите на НАП да допускат предварително изпълнение.

От приходната агенция поеха ангажимент да актуализират в кратки срокове указанията към служителите си, като основната идея е при налагане на принудителна административна мярка да се изследва не само конкретното

нарушение, но и цялостното данъчно поведение на търговеца, и предварително запечатване да има само в случаите на доказана недобросъвестност.

Всички отворени въпроси по прилагането на Наредба Н-18 ще бъдат систематизирани и обсъдени в отделни работни групи с участието на НАП и бизнеса, беше договорено още на срещата, като експертите на приходното ведомство ще продължат да провеждат дискусии с основните икономически сектори.

Всички браншови специфики ще бъдат обсъдени отново на ниво технически въпроси и правна



рамка и методология.

Участниците в срещата заявиха общата воля в конструктивен диалог да бъдат намерени решения, които едновременно удовлетворяват интересите на бизнеса и на фиска.

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.



ОТГОВОРИ

от проф. д-р Йордан Гогов

на писмени въпроси зададени от участниците по време на Националната научно-практическа конференция, проведена на 21.02.2020 г. по време на „ФУУДТЕХ“ в гр. Пловдив от Съюз по хранителна промишленост

1

Съществуват различия в европейското и национално законодателство относно посочване срок на трайност на готварската сол съгласно Приложение X от Регламент (ЕС) №1169 и Наредбата за изискванията към солта за хранителни цели. Кой от двата нормативни документа следва да се прилага?

В Приложение X, параграф 1, буква „г“ на Регламент (ЕС) №1169/2011 е посочено, че „При спазване на разпоредбите на Съюза, които налагат други начини за посочване на дата, не се изисква посочване на датата на минимална трайност за готварска сол. В чл.5, ал. 1 от Наредбата за изискванията към състава и характеристиката на солта за хранителни цели е записано, че за хранителни цели се използва само сол йодирана с калиев йодат. В чл.5, ал.2 е определен срок на трайност на йодираната сол - не повече от 12 месеца от йодирането й.

Йодираната сол се различава по състав и характеристика от обикновената готварска сол цитирана в Регламент (ЕС) 1169/2011. Йодираната сол за хранителни цели подлежи на строг контрол по отношение количеството на вложения калиев йодат от нейното производство до крайния срок на съхранение. За разлика от други страни у нас се използва само йодирана сол за хранителни цели, което налага да се спазват изискванията, въведени в националното ни законодателство за обозначаване срок на трайност.

**2**

Необходимо ли е да се посочва на етикета страната на произход или мястото на произход на основната съставка, когато има обозначение за страната или мястото на произход на храната, предлагана на крайния потребител?

Когато на етикета е посочена страната или мястото на произход на дадена храна и основната ѝ съставка произхожда от същата страна/място - не се изисква обозначаване на произхода на основната съставка.

на стр. **6**

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: teatrading@abv.bg, www.teatrading.eu

WIBERG

ВИТРИНИ ЗА ЗРЕЕНЕ НА МЕСО

EST. 2014
DRY AGER
SUPERIOR BEEF

НОВО
МИНИ
ВИТРИНИ
(за 20 кг)

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





ОТГОВОРИ

от проф. д-р Йордан Гогов
на писмени въпроси зададени от участниците по време
на Националната научно-практическа конференция, проведена
на 21.02.2020 г. по време на „ФУУДТЕХ“ в гр. Пловдив
от Съюз по хранителна промишленост

от стр. 6

3 *Какви варианти съществуват за обозначаване страната на произход или мястото на произход на основната съставка. Има ли задължително изискване на етикета да се посочи конкретната страна или място на произход на основната съставка?*

В чл. 2, букви „а“ и „б“ от Регламент за изпълнение (ЕС) 2018/775 на Комисията са представени различни варианти за посочване страната на произход или мястото на произход на основната съставка само когато тя се различава от страната или мястото на произход на храната.

В чл.2 буква „а“ са посочени 6 възможности за обозначаване страната или мястото на произход на основната съставка чрез позоваване на една от изброените географски области. В чл. 2, буква „б“ се дава възможност да се използва и „пояснение“, че посочената основна съставка е с различен произход от този на храната.

Няма задължително изискване да се изписва името на конкретната страна, от която произхожда основната съставка.

4 *Възможно ли е при производството на храни извън посочените в Регламент (ЕО) №2073/2005 да се прилагат микробиологичните критерии в „Методичното указание“ с автор доц. Р. Еникова? Това „Методично указание“ има ли статут на официален нормативен документ?*

Методичното указание, разработено от доц. Росица Еникова, се явява подходящо помагало при изготвяне на фирмени технологични документи, както и за провеждане на микробиологичен мониторинг при производството на различни категории храни извън посочените в Регламент (ЕО) №2073/2005. Понастоящем то запълва неофициално отсъствието на национални микробиологични критерии в областта на неживотинските продукти.

Методичното указание няма статут на национа-



лен нормативен документ със задължително приложение. Същото не е нотифицирано по установения ред в ЕС.

5 *На форума се зададоха поредица въпроси във връзка с намаляване на употребата на пластмасови опаковки за еднократна употреба*

Зададените 6 въпроса се отнасят до специфични казуси, свързани с конкретното използване и рециклиране на пластмасови опаковки за еднократна употреба в сферата на храните. Считаме, че компетентни отговори на поставените въпроси следва да се предоставят от експертите в МЗГХ и МОСВ.

Като полезна информация може да посочим, че значителна част от разглежданите въпроси се обсъждат и в следните публикувани документи на ЕС:

1. Директива (ЕС) 2019/904 относно намаляване на въздействието на определени пластмасови продукти върху околната среда. Тази директива следва да бъде транспонирана в националното законодателство не по-късно от 3 юли 2021 година.
2. Доклад от 16 юли 2018 година на Комисията по околна среда, обществено здраве и безопасност на храни при ЕП относно „Европейска стратегия за пластмасите в кръговата икономика“.
3. Становище на Комитета на регионите „Зелена книга за европейска стратегия относно пластмасовите отпадъци в околната среда.“





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 съобщил заместник-министърът на земеделието, храните и горите Чавдар Маринов. Той допълнил, че над 30 % от контролиращите биологични фирми (сертифициращи) вече са попълнили коректно данните за площите на операторите си. Заместник-министър Маринов изтъкнал, че до 1-ви март останалите контролиращи лица трябва да попълнят точно профилите на биооператорите. Той припомнил, че ре-

гистърът 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“, обяснил Маринов.

„На всички сертифициращи лица, които са подали непълна и неточна информация, ще бъдат наложени парични санкции в раз-

мер 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-ви 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

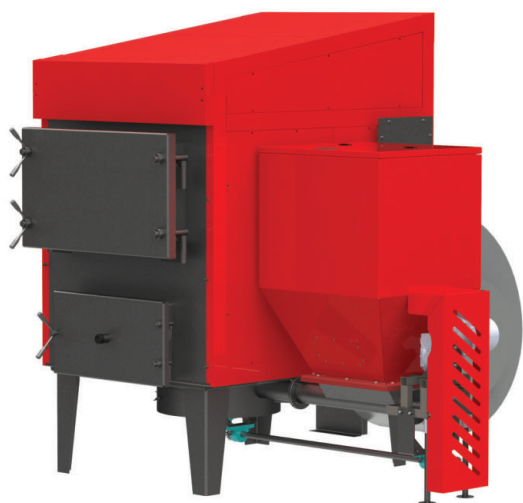
на стр. 9

BURNIT

by SUNSYSTEM

ТОПЛОВЪЗДУШЕН ГЕНЕРАТОР BURNIT HAG 200

**ЗА ОТОПЛЕНИЕ НА ТЪРГОВСКИ ЗАЛИ, СКЛАДОВЕ, ПТИЦЕФЕРМИ,
ОРАНЖЕРИИ, ПАРНИЦИ, СУШИЛНИ ЗА ПЛОДОВЕ, БИЛКИ, ЗЪРНО
И ДРУГИ ИНДУСТРИАЛНИ ПОМЕЩЕНИЯ**



Отоплителната система с топовъздушен генератор е високоефективно решение за отопление на големи индустриални помещения. Той не се нуждае от изграждане на водна отоплителна мрежа, което значително намалява разходите по изграждане на системата. Затопленият от генератора въздух достига до различните помещения чрез вентилатори и система от въздуховоди, като по този начин топлината се разпределя равномерно.

- Микропроцесорно управление контролира горивния процес и температурата.
- Универсална чугунена ретортна горелка, работеща с различни видове горива (дървесни пелети, въглища, агропелети).
- Разбъркващ механизъм, който предотвратява образуването на шлака.
- Горивна камера на котела с максимално увеличена топлообменна повърхност
- Въздушната риза обгръща горивната камера за максимално оползотворяване на отделената топлина.
- Вграден бункер с херметично затваряне на капака.
- Вградено сито за предпазване от попадане на едри парчета гориво.
- Високоусойчива термоизолация от минерална вата с дебелина 100 мм.
- Дълъг експлоатационен живот и лесна поддръжка.

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





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

от стр. 8

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 изчислят неточностите по профилите на операторите. Най-често срещаната грешка на

контролиращите лица е неприкачен договор за контрол на биопродуцентите. „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 отстранят.

Заместник-министър 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.

БЕЛЛА

БЪЛГАРИЯ



Три предприятия ще пращат всяка седмица проби от сиренето си

32 проби на млечни продукти бяха анализирани след проведени съвместни проверки на инспектори от различни институции

32 проби на млечни продукти бяха анализирани след проведени съвместни проверки на инспектори от БАБХ, КЗП, двете асоциации на млекопреработвателите в България и Асоциация „Активни потребители“. 20 проби са от сирене, 10 от кашкавал, 1 проба от прясно мляко УХТ и 1 проба от крема сирене с билки, съобщават от Агенцията по храните.

Инспекторите установяват наличие на немлечни мазнини в млечни продукти е в 1 проба от сирене. При проследяване на партидата е установено, че на етикета е посочена една фирма производител, но ветеринарният регистрационен номер е на друго предприятие. Извършена е проверка в двата обекта, при която е констатирано, че обявеното за производител предприятие е неработещо.

Предприятието, чийто регистрационен номер е отбелязан на



опаковката, не е произвеждало сирене с проследявания партиден номер. При инспекцията са констатирани несъответствия в дейността на обекта. Инспекторите са

предприели административни мерки – издадена е Заповед за спиране експлоатацията на обекта, съставен е акт. Законът за храните предвижда глоба до 4000 лева за първо нарушение и до 6000 лева за повторно.

Несъответствия при лабораторното изпитване по физикохимич-

на стр. 

Тарифа за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

| | | |
|--|------------------------------|--|
| На вътрешна страница | | ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА: |
| - до 50 см ² | 0.70 лв/см ² | Ширина (възможни варианти): |
| - до 100 см ² | 0.60 лв/см ² | - 5,6 см |
| - до 200 см ² | 0.50 лв/см ² | - 8,8 см |
| - над 200 см ² | 0.40 лв/см ² | - 11,8 см |
| Лого на първа страница, което препраща към рекламата | + 10 лв. | - 18 см |
| Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“ | - 50% от тарифата за реклама | Височина (по желание) |
| Фиксирано място | + 10% | - максимум - 24 см |
| ОТСТЪПКИ | | За контакти: |
| За членове на СХП | 10% | София 1000 |
| При авансово плащане за 1 г. | 20% | ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408 |
| При авансово плащане за 6 м. | 10% | тел./факс: 02/ 987 47 44 |

Сумите се превеждат по сметката на СХП: „Юробанк България“ ФЦ София Окръг



Три предприятия ще пращат всяка седмица проби от сиренето си

от стр. 10

ни показатели са установени в 8 проби. В шест проби краве сирене и една козе сирене е установено по-високо водно съдържание и по-ниско маслено от заложеното от производителя. В една проба кашкавал е установено несъответствие по показател съдържание на сухо вещество.

На основание протоколите за изпитване са изготвени и връчени на производителите предписания, издадени са два акта по Закона за храните.

Взети са две проби от кашкавал за изследване във външна акредитирана лаборатория за наличие на вложено нишесте. При лабораторното изпитване е установено, че няма вложено такова.

В 3 изследвани проби са отчетени минимални количества мазнини, което не позволява установяването на вида вложена мазнина. По случая са проверени трите предприятия, складове и обекти за търговия на дребно, в които са реализирани количествата от про-



дуктите. В едно от предприятията са намерени 40 пластмасови кутии по 8 кг без етикети. Количествата са насочени за унищожаване, тъй като бизнес оператора не може да докаже произхода на продукта. На производителя е съставен акт. Глобата и за това нарушение е в размер 4000 лева за първо нарушение и до 6000 лева за второ.

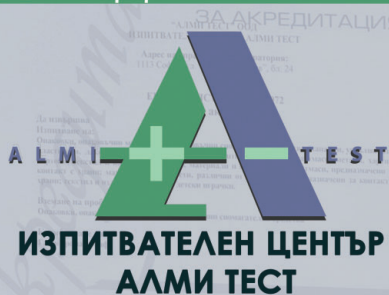
След анализ на резултатите от проверките БАБХ предприема засилен контрол в млекопреработвателните предприятия, в които са открити несъответствия.

Бизнесоператорът ще предоставя ежеседмично проби, взети в присъствието на инспектора, контролиращ дейността на предприятието. Изследването ще се извършва за сметка на производителя.

Юлиана Стоичкова

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



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





ПОЛЗИ ЗА ЗДРАВЕТО ОТ КАФЯВИЯ ОРИЗ

Кафявият ориз е наричан „диамантът“ на зърнените храни или още „азиатското чудо“ и това никак не е напразно. Достатъчни са ни около 100 грама от него, за да се почувстваме сити, а съдържащото се в него нишесте не води до натрупване на мазнини. Не съдържа и глютен, който е характерен за почти всички останали зърнени култури и не предизвиква алергии. На всичкото отгоре аз лично не познавам някой, който да не го харесва.

Освен, че е вкусен, е и лесен за приготвяне. Но не само това ще ви разкажа за него. Или по-точно за една негова разновидност, която е много, много полезна и която трябва да употребяваме по-често.

Макар и белият, и кафявият ориз да съдържат приблизително еднакво количество калории, кафявият има редица предимства, които не е никак зле да знаем.

Няколко ползи от кафявия ориз

БОГАТ НА СЕЛЕН

Кафявият ориз е богат на селен, който намалява риска от развитие на често срещани заболявания като рак, сърдечни болести и артрит.



НАСЪРЧАВА ЗАГУБАТА НА ТЕГЛО

Съдържанието на фибри в кафявия ориз поддържа функцията на червата на върха си, тъй като прави храносмилането много по-лесно. Той е перфектното допълнение към ежедневната диета за тези, които имат проблеми с червата. Кафявият ориз кара корема да се чувства пълен, което означава, че се нахранвате с по-малки порции.

ПЪЛНОЗЪРНЕСТ Е

Кафявият ориз се счита за пълнозърнест, тъй като не е загубил своята „цялостност“ чрез процеса на усъвършенстване. Доказано е, че пълнозърнестите храни намаляват натрупването на артериална плака и намаляват риска от сърдечни заболявания и висок холестерол.

БОГАТ НА АНТИОКСИДАНТИ

Това е една от най-добре пазените тайни относно кафявия ориз. Обикновено свързваме богатите на антиоксиданти храни с боровинки, ягоди и други плодове и зеленчуци. Антиоксидантният му капацитет е достатъчно голям.

ВИСОКО СЪДЪРЖАНИЕ НА ФИБРИ

Той е с високо съдържание на фибри е сред храните, които могат да помогнат за предотвратяване на рак на дебелото черво. Това може да се дължи на високите нива на фибри, естествено съдържащи се в кафяв ориз. Тези влакна се прикрепят към вещества, които причиняват рак, както и към токсините в тялото, като по този начин ги елиминират и пазят от прикрепване към стената на дебелото черво.

НИСКО СЪДЪРЖАНИЕ НА ЗАХАР

Кафявият ориз спомага за стабилизиране на нивата на кръвната захар, следователно, това е отличен избор на храна за страдащите от диабет. Проучванията показват, че тези, които консумират половин чаша, изядена всеки ден, намаляват рисковете

на стр. **13**





ПОЛЗИ ЗА ЗДРАВЕТО ОТ КАФЯВИЯ ОРИЗ

от стр. 12

от развитие на диабет с 60%. От друга страна, тези, които консумират бял ориз, редовно увеличават шансовете си за развитие на диабет стократно.

ПЕРФЕКТНА БЕБЕШКА ХРАНА

Кафявата оризова зърнена култура е перфектната храна за бебета поради плътното естествено съдържание и фибрите, които съдържа. Той е много по-добър избор от рафинираните продукти от зърнени храни от бял ориз, тъй като бързорастящите бебета и малки деца изискват диети, богати на хранителни вещества.

Кафявият ориз в кулинарията

Кафявият ориз безспорно е изключително вкусен, но подготовката му е по-дълга в сравнение с белия ориз.

На първо място изплакнете старателно ориза, поне три пъти в студена вода. След това го оставете да кисне във вода най-малко половин час. Отцедете го и загрейте котлона на среднатемпература. Изсипете ориза в тенджерата и го разбърквайте, като леко го запичате в същото време. Това трае няколко минути, докато оризът стане ароматен и зрънцата са почти сухи.

Добавете чаена лъжичка сол и мазнина, а след като заври го похлупете. Оставете да ври най-малко 40 минути на бавен огън, спрете котлона и махнете



капака след 15 минути. Така оризът става изключително вкусен и ароматен, може да го съчетаете с месо или зеленчуци по избор.

Друг много вкусен вариант за приготвяне на кафявия ориз е като се сvari в зеленчуков или гъбенбульон, като естествено под бульон се има предвид водата от варени на пара зеленчуци с предпочитаните подправки.

Овкусете с куркума, за да получите ароматен ориз със страхотен жълт цвят.

Ако искате да експериментирате, може да добавяте към ориза кашу, късчета ябълки, стафили, червени боровинки, кубчета манго, чесън и лук или друго според вкуса ви.

Свареният в гъбен бульон кафяв ориз и гарниран с гъби е вкусно ястие, на което малцина устояват.

Съхранение

Съхранявайте кафявия ориз на тъмно и прохладно място, до което няма пряк достъп на слънчева светлина.

Температурата на съхранение не бива да е висока от 20 градуса, а относителната влажност на въздуха не трябва да надвишава 75%.

Както стана ясно, кафявият ориз е много чувствителен по отношение на високи температури, така че за да го запазите за по-дълго време, го дръжте на хладно място.



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



Давос 2020: Кой са пътищата за възстановяването на Земята?

Задържане на въглеродните съединения в горите, тревните площи и влажните зони в света могат да осигурят до една трета от намаляването на емисиите до 2030 г. за постигане на целите на Парижкото споразумение за климата. Това е част от плана за възстановяване на планетата, очертан на годишната среща на Световния икономически форум в Давос.

През тази година основният акцент на форума е свързан с глобалните усилия за справяне с кризите на изменението на климата и възстановяване на биоразнообразието. По време на поредицата от срещи бе лансирана инициативата 1t.org, целяща да подпомогне световната общност на водещи правителства, глобални бизнеси и гражданското общество за възстановяване на флората на земята чрез засаждането на милиони дървета и други растителни видове.

Инициативата си поставя за цел също така да участва в трансформирането на енергийната и тежката промишленост, като се насочат усилия по отношение на връщането към живот на незалесени територии - включително земи, възстановяващи се от пожари, на принципа на вторичната сукцесия. Клаус Шваб, основател и президент на Световния икономически форум, заяви: „Следващото десетилетие трябва да види безпрецедентни нива на сътрудни-

чество, ако искаме да постигнем целите на глобалния климат, биоразнообразието и устойчивото развитие. 1t.org представя важен пример за това как заинтересованите страни от всички области на живота и всички възрасти могат да работят заедно за постигане на единна, глобално значима цел”.

В специално обръщение президентът на САЩ Доналд Тръмп обяви подкрепата си за инициативата от страна на Вашингтон. „Радвам се да съобщя, че САЩ ще се присъединят към инициативата „Един трилион дървета“, лансирана на Световния икономически форум. Ще продължим да проявяваме силно лидерство във възстановяването, отглеждането и по-доброто управление на дърветата и нашите гори”.

Според доклад на ООН за околната среда, възможността Земята да задържи изменението на климата под 1,5 градуса по Целзий означава, че трябва да намалим емисиите с 55% между 2020 и 2030 г. При сегашните нива на вредни емисии, нашият „въглероден ресурс“ ще бъде изчерпан преди 2030 година. Залесяването, отглеждането и растежа на един трилион дървета през следващото десетилетие паралелно ще е свързано с отделянето на 12 гигатона CO₂ в атмосферата всяка година, като същите дървета обаче ще задържат до 205 гигатона CO₂-еквивалент, когато пораснат.

НАУЧНО-ПРИЛОЖНО
СПИСАНИЕ ЗА НОВОСТИ В
ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА
ИНДУСТРИЯ

Храната

на XXI век

ТАЛОН ЗА
АБОНАМЕНТ



Официално издание на
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

в сътрудничество с



Българска агенция по
безопасност на храните

Желая да се абонирам ЗА ХАРТИЕН ВАРИАНТ на сп. „ХРАНАТА НА 21 ВЕК“ за 2020 г.
Списание то се издава всяко тримесечие. Годишен абонамент - 40 лв. без ДДС

Адрес за получаване: Получател.....
Фирма..... Селище..... П.К.....
ул:..... №..... бл..... вх..... ет..... ап.....; тел./факс:..... E-mail:

Данни за фактура: Адрес по регистрация:.....
ИН по ЗДДС....., МОЛ.....
Фирмен бранш..... Дата:

Абонирането се извършва по банков път или в офиса на СХП с пощенски запис през цялата година.

Приложете копие от платежния документ и го изпратете с талона 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: ufi_sb@abv.bg
инж. Соня Бургуджиева

Сумите се превеждат по сметката на Съюза по хранителна промишленост: IBAN: BG 05BPVI 7942 1019 1562 01,
BIC код: BPVIBGSF, „Юробанк България“, ФЦ София Окръг.

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна
промишленост



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 Исус 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 окичават с върбови клонки.

Обикновено на Цветница се изпъглява 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, венча 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



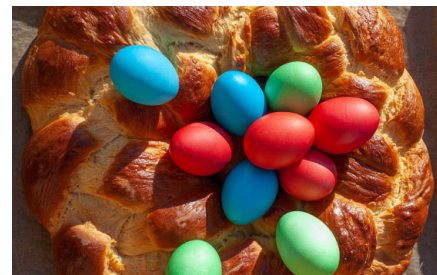
Великден е един от най-големите православни празници. На този ден Господ Бог Исус Христос е възкръснал от мъртвите. Празникът е свързан по време с първото изпъглануние след пролетното слънцестоене и затова всяка година Великден се пада на различни дати.

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 който 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 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 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.

