

## ФАО: Храната става незапомнено скъпа

*Световните цени на храните се повишиха  
рязко през март, достигайки най-високите си  
стойности за всички времена.*



Световните цени на храните се повишиха рязко през март, достигайки най-високите си стойности за всички времена.

Това съобщи Организацията по прехрана и земеделие на ООН (ФАО). Според ФАО скокът на цените на пазарите на храни се дължи главно на продължаващата война в Украйна.

Индексът на цените на храните на ФАО проследява колебани-

ята в цените на кошницата от най-търгуваните хранителни стоки в света на месечна база. През март 2022 г. индексът достигна средно 159,3 пункта, с 12,6% повече от февруари, когато достигна рекордно високо ниво от създаването на индекса през 1990 г.

Индексът на цените на зърнените култури на ФАО е със 17,1 про-

на стр. **2**

### Фирми, представени в броя



на стр. **4**



на стр. **6**

### ТЕМИТЕ В БРОЯ



Зам.-министър Момчил Неков: Всяка страна трябва да защитава културните си традиции в храненето

**3**

Един от приоритетите на МЗ е устойчивостта на веригата на предлагане на храни

**4**

Военната криза води до увеличаване търсенето на картофи

**5**

Шоколадовите пътешествия минават през сърцето на Европа

**7**

Какво ще се случи с тялото ви, ако ядете ориз всеки ден?

**8**

Ако ядем по 3 фурми на ден

**9**

5 плода, които ще почистят кръвоносните ви съдове

**10**

Предстои професионално обучение „Производство на растителни масла, маслопродукти и етерични масла“

**11**

Национален двудневен курс по сензорен анализ и дегустация на храни и напитки

**12**

Професионално обучение „Производство на месо, месни продукти и риба“

**13**

Обучение „Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи“

**14**

Гергьовден - традиции и обичаи

**15**

## ФАО: Храната става незапомнено скъпа

от стр. 1

цента по-висок през март, отколкото през февруари. Тази тенденция се дължи на значително увеличение на цените на пшеницата и всички фуражни зърнени храни, главно поради войната в Украйна. През последните три години на Руската федерация и Украйна се падат около 30 процента от световния износ на пшеница и 20 процента от световния износ на царевича.

### Цените чупят рекорди



Световните цени на пшеницата се покачиха с 19,7% през месеца, подхранвани от опасенията за състоянието на посевите в САЩ. Цените на царевича се повишиха с 19,1% за месец, като също достигнаха рекордно ниво. Това покачване на цените засега ечемика и соргото.

Индексът на цените на растителните масла се повиши с 23,2%



в резултат на ръста на котировките на слънчогледовото масло, чийто водещ световен износител е Украйна.

Цените на палмовото, соевото и рапичното масло също се повишиха значително в резултат на по-високите цени на слънчогледовото масло и суровия петрол.

Средната стойност на индекса на цените на захарта се е увеличила с 6,7% спрямо февруари, което е с 20% по-високо спрямо март 2021 г. Основната причина за увеличението на котировките на захарта е покачването на цените на суровия петрол и поскъпването на бразилския реал, но влиянието оказват и благоприятните прогнози за производството в Индия, които предотвратиха по-голямо увеличение на цените на захарта този месец.

Средната цена на месото, според ФАО, се е увеличила с 4,8% през март, достигайки най-висока стойност за всички времена, подпомогната от намаляването на свинете в Западна Европа.



Международните цени на птичето месо се повишиха поради намалени доставки от големите страни износителки поради поредица от огнища на инфлуенца по птиците.

Средната стойност на индекса на цените на млечните продукти се е увеличила с 2,6 процента, което е с 23,6 процента по-високо спрямо март 2021 г.

### Зърнени прогнози



Според прогнозите на Организацията по прехрана и земеделие на ООН, обемът на световното производство на пшеница през 2022 г. се предвижда на 784 млн. тона, което е с 1,1% повече от година по-рано. Наличните данни показват, че в Русия продължават благоприятните метеорологични условия. Има добри перспективи за реколта в Европейския съюз, Индия, Китай, Северна Америка и няколко други страни.

Глобалното потребление на зърнени култури за сезон 2021-2022 се предвижда на 2,789 милиона тона, като консумацията на ориз вероятно ще достигне рекордни нива. Освен това се очаква да се увеличи потреблението на царевича и пшеница.

Като се има предвид такъв важен фактор като войната в Украйна, ФАО прогнозира, че обемът на търговията със зърнени храни в света през текущата селскостопанска година ще бъде 469 милиона тона, което е малко по-ниско от нивото на сезон 2020-2021. Очаква се Европейският съюз и Индия да увеличат износа на пшеница, докато Аржентина, Индия и САЩ ще увеличат доставките на царевича, частично компенсирайки спада на износа от Русия и Украйна.

Източник:  
Екип на Агрозона

## Заместник-министър Момчил Неков: Всяка страна трябва да защитава културните си традиции в храненето

„Всяка страна трябва да защитава културните си традиции в храненето”, това заяви заместник-министърът на земеделието Момчил Неков на второто заседание на Националния съвет по храните, което се проведе в Министерството на земеделието.

Националният съвет по храните прие годишната си работна програма и утвърди съдържанието на проект на доклад за състоянието на сектор „Храни“ за 2021 г.

Според зададената рамка се предвижда докладът да включи задълбочен анализ на сектора, изследване на неговата конкурентоспособност и възможности за развитие, анализ на бизнес средата, оценка на тенденциите в предпочитанията на потребителите, данни за контрола и безопасността, достъп на сектора до финансиране и научноизследователска и развойна дейност, мерки за устойчивост и продоволствена сигурност, оценка на ефективността на прилаганите политики.

Участниците в заседанието обсъдиха темата за европейските схеми за етикетиране на предната част на опаковката на храните



и представиха становищата си по различни модели на етикетиране, както и гледната си точка дали тези модели ще стимулират потребителите да се стремят към балансирано хранене



„Трябва да информираме потребителите, без да дискриминираме отделни категории хранителни продукти, които са част от кулинарната ни история”, заяви заместник-министър Неков.

Очаква се работата по темата да продължи на ниво работна група и да бъде включена в следващото заседание на Националния съвет по храните.

От Асоциация „Активни потребители” представиха проведените от тях през 2021 г. изследвания за качеството на храните, предлагани на българския пазар. Момчил Неков се ангажира представените проучвания да бъдат обсъдени с Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ). Той припомни, че създаването на акредитирани лаборатории с акредитирани методи на изпитване е записано в коалиционното споразумение.

„Всички теми, свързани с храните и общественото здраве, са приоритет за Министерството на земеделието. Засилването на контрола вече започна да се случва в България. За да постигнем доверие в обществото, това трябва да е постоянен процес и тепърва ще видим резултати в тази насока”, коментира заместник-министър Неков.

**Източник:**  
Министерство на земеделието





## Един от приоритетите на Министерството на земеделието е устойчивостта на веригата на предлагане на храни

„Един от приоритетите на Министерство на земеделието е устойчивостта на веригата на предлагане на храни, чрез стимулиране на производството на фермерски продукти и скъсяване на веригите на доставки, с цел да се защитят максимално интересите на българските производители“. Това заяви заместник-министър Стефан Бурджев на първия панел на четвъртото издание на форум „Отговорни производители“, организиран от списание „Мениджър“.

Той посочи, че решаването на въпроса за устойчивото производство и потребление на храни означава не само гарантиране на сигурността на доставките на храни, но и насърчаването на екологосъобразни, по-устойчиви, по-здравословни и по-справедливи системи за производство на храни.

„В настоящата усложнена обстановка и с оглед гарантиране на продоволствената сигурност е от съществено значение да се въведат мерки за минимизиране на рисковете от недостиг на хранителни продукти, поради нарушаване на функционирането на международните и европейските снабдителни вериги и системните рискове във връзка с кризата с Украйна“, допълни още аграрният заместник-министър.

Заместник-министърът на земеделието заяви, че е от голямо значение координирането на необходимите мерки от страна на държавите членки с оглед подобряване на търговските потоци и доставянето на стоки и храни.



Стефан Бурджев сподели, че българският потребител все повече се ориентира към храните, които са продукт на родното земеделие, животновъдство, риболов и аквакултури, което ги свързва с еталон за качество.

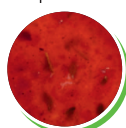
„Министерство на земеделието е утвърдило добри практики за подкрепа на производството на основни групи храни от български производители и улесняване на достъпа на потребителите до местна и устойчива продукция“, обяви заместник-министър Бурджев, като допълни, че целта им е да бъдат събрани на едно място положителни примери за добро партньорство между бизнес оператори.

### Примобел плюс Паприка зехтинова марината



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

- плодова - люта на чушки и лук
- за скара, грил и печено говеждо, свинско и птиче 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**

## ASTEUS Willy

### СТЕК ГРИЛОВЕ

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



www.teatrading.eu





## Военната криза води до увеличаване търсенето на картофи

Руско-украинският конфликт, който продължава през последните 40 дни, изглежда променя хранителните навици на италианските потребители.

Търсенето на картофи се е увеличило двуцифрено, особено след като цената им остава стабилна в сравнение с тази на пшеницата или други зърнени култури, които регистрират рекордни котировки.

„Регистрирахме ръст на поръчките, който надхвърля 20 процента. Тази тенденция започна още с първите блокирани пътища на автомобилния транспорт и се засили с войната в Източна Европа“, разказва за FreshPlaza Винченцо Коломбрино от Magna Grecia, кооперация, намираща се в Базиликата, която реализира около 4 хиляди тона картофи всяка година чрез много големи търговски вериги в централната и южна част на страната.



### Веригите настояват за по-големи доставки

„Веригите ни молят да увеличим доставките си и да създадем повече промоционални инициативи и през следващите няколко дни, тъй като продукцията продължава да се продава добре и търсенето е много голямо.

25 тона картофи излизат от нашия склад на Metaponto всеки ден. Тези обеми достигат до

две платформи за разпространение (Джоя дел Коле и Катания), които ни позволяват бързо да достигнем до всички региони в Централна и Южна Италия“, споделя Винченцо.

„Около 300 хектара са предназначени за отглеждане на кар-

на стр. **6**





# Военната криза води до увеличаване търсенето на картофи

от стр. 5

тофи и се намират главно в Кампания, Лацио и Емилия Романя. Отглежданите сортове са Коломба, Агата, Сунита и Анабел, както и Лора (червени картофи с жълта обвивка), допълва още той.



## Предимството на картофите е дългият срок на годност



В сравнение с други продукти, картофите не са лесно развалящи се и следователно могат да се съхраняват по-дълго. Ето защо през последните няколко седмици покупките са се увеличили значително.

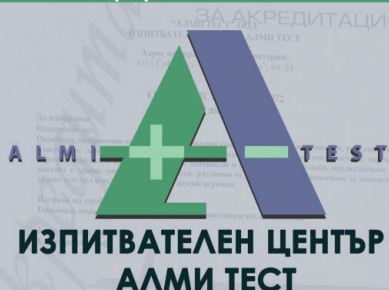
Освен това продажните цени остават непроменливи (0,55-0,60 евро/кг от склада) за разлика от това, което се случва за всички други видове храни, включително плодове и зеленчуци.

„Общата несигурност и значителното увеличение на цените, когато става въпрос за храна, енергия и гориво означава, че хората предпочитат този продукт. Ние мислим как да планираме нещата за 2022/23 г.: Вярваме, че ще засадим същите култури и ще намалим площта, предназначена за производство на дини“, коментира още търговецът.

**Източник:**  
**АГРОЗОНА**

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



**СЛАДКИ  
ДЕСТИНАЦИИ**

# Шоколадовите пътешествия минават през сърцето на Европа

Сладък, деликатен, стоплящ сърцето. Някои хора истински се пристрастяват към него, но обикновено се наслаждават на тази зависимост. Да го има, означава радост. Носи щастие, кара хората да се усмихват и да се чувстват добре. Не, не говорим за любов или романтика. Най-голямата сладост, най-голямата наслада: шоколад.

Ако сте любител на шоколада и едновременно пътешественик, трябва да знаете кои са най-добрите дестинации за вас. Ето защо направихме списък на страните, които произвеждат най-доброто в света.

## БЕЛГИЯ

Белгия не е толкова голяма държава, но има над 2000 магазина за шоколад – този факт сам по себе си обяснява много. Белгийската любов към шоколада е толкова силна, че продължава да расте и нищо не може да възпрепятства това. Поради климата там е невъзможно да се отглежда какао, но това не означава нищо за страстните белгийски производители на шоколад. Те внасят необходимите съставки и произвеждат около 172 000 тона шоколад годишно. Белгийският шоколад е уникален и отличен, без изключения. Поради законовите разпоредби те трябва да съдържат най-малко 35% чисто какао, за да не намерите такова нещо като нискокачествен белгийски шоколад. Много компании все още правят сладките на ръка, следват традиционни рецепти и пазят тайните си формули за себе си. Предлагат се много разновидности, но най-популярният вид е пралине. Въведени за първи път през 1912 г., те се превръщат в символ на Белгия.

## ШВЕЙЦАРИЯ

Известен с отлично качество и още по-добър вкус, швейцарският шоколад е световно известен. Много популярни марки идват от страната. Може да не сте били в Швейцария, но най-вероятно в даден момент сте опитвали швейцарски шоколад. Lindt е най-популярната марка, широко продавана по целия свят и винаги поддържа много високо качество на своите продукти. Преди Втората световна война Швейцария изнася много шоколад, но днес голяма част от него се консумира от самите швейцарци. От всички страни в света Швейцария има най-високо потребление на глава от населението. Средностатистическият швейцарец изяжда над 10 килограма сладко годишно.



## СЪЕДИНЕНИ АМЕРИКАНСКИ ЩАТИ

Америка е най-големият производител на шоколад в света. В Съединените щати има много отлични магазини за шоколад, особено в Ню Йорк. Едно от необикновените неща за американския шоколад са многото фъстъци и бадеми, които съдържат. Около 40% от бадемите в Америка се използват като съставка на шоколада. Най-големият производител е Hershey's. Според разпоредбите продуктите на Hershey не са истински, тъй като съдържат твърде много растителни мазнини, но въпреки това са вкусни и американците ги обичат. Най-популярният продукт на компанията е барчетата.

## ФРАНЦИЯ

Чели ли сте бестселъра на Джоан Харис „Шоколад“? Ако сте го направили, знаете каква френска магия се разпространява. Ако не сте, определено трябва, но не забравяйте да имате кутия с бонбони до себе си, докато четете. Франция е особено добра в производството на черни шоколади и такива, пълни с алкохол. Има и много вкусни трюфели и пралина. Освен това французите са майстори да го използват в десерти. Дори обикновен кроасан от местна пекарна е истинска наслада за сетивата.

## ИТАЛИЯ

Италия е един от най-големите производители в света. Най-популярният производител е Amadei, компания, създадена през 1990 г. Продуктите им са вкусни. Купуват какао директно от производителите, без никаква помощ от брокери, за да знаят точно кой и как са отглеждали зърната – това е една от причините шоколадите на Amadei да са толкова добри. Освен това италианците, точно като французите, правят отлични сладкиши.





## Какво ще се случи с тялото ви, ако ядете ориз всеки ден?

Оризът е популярна зърнена култура и източник на витамини. Какви са ползите и вредите за здравето от ориза за мъжете и жените? В каква форма е безопасно да се използва? И как да изберем и колко да съхраняваме ориза?

Витамините от група В в ориза имат благоприятен ефект върху нервната система, а лецитинът стимулира мозъчната дейност.

Високото съдържание на калий е полезно за сърдечно-съдовата система, при редовна консумация продуктът може да нормализира кръвното налягане и да укрепи кръвоносните съдове.

Зърната имат обгръщащ ефект върху чревните стени, подобряват храносмилането, помагат за извеждането на токсините и соли от тялото, съдържат антиоксиданти, които поддържат тялото младо.

Дивият ориз е богат на фолиева киселина, витамини и минерали, така че има положителен ефект върху състоянието на костите и мускулите.

### Биолози алармират: Оризът е вреден

При прекомерна консумация на ориз може да се появи запек и газове. Не може да се яде при определени заболявания на стомаха и червата, наранявания на лигавицата.

Също така продуктът е противопоказан при диабет поради въглехидратите, които могат да провокират колебания в нивата на кръвната захар. Има проуч-



вания, които показват, че оризът повишава риска от развитие на това заболяване.

Висококачественият ориз може да бъде идентифициран по външния му вид - зърната на такъв продукт са с еднакъв размер и форма.



Обвивката трябва да е без наранявания, следи от ларви на насекоми и други миризми. Трябва да обърнете внимание и на датата на производство, тъй като колкото по-млада е зърнената



култура, толкова по-полезни свойства има.

Обикновено срокът на годност на ориза варира от 12 до 18 месеца, но това зависи от сорта и метода на обработка. Зърнените храни се съхраняват най-добре на сухо, добре проветриво и хладно място в херметически затворен контейнер, далеч от слънчева светлина.

Източник: [zdrave.to](http://zdrave.to)







## Какво се случва с тялото ни, ако ядем по 3 фурми на ден

Въпреки че фурмите не се считат за „супер храна“, те са много близки по състав до нея. Всъщност, предлагат наистина много ползи за здравето, така че е почти необходимо да ги вкараме в ежедневно меню. А фактът, че са сладки и вкусни, ги прави още по-привлекателни! Ето какво ще се случи с тялото ви в рамките само на седмица, ако консумирате по 3 фурми дневно.



1.

### Здравето на костите ви ще се подобри

Според Джули Гардън-Робинсън, доктор по физика и професор в държавния университет в Северна Дакота, фурмите съдържат химичния елемент бор, който поддържа костите здрави. Друго проучване пък доказва, че минерали като фосфор, калий, калций и магнезий, които се намират в сушените плодове, се борят успешно с болести като остеопороза.



2.

### Храносмилането също ще се подобри

Фурмите се радват и на високо съдържание на фибри, което е първият признак за изрядна храносмилателна система.

3.

### Помагат ви да се борите със стреса и депресията

Малките вкусни плодчета съдържат витамин В6, който доказано помага на тялото да произведе серотонин и норепинефрин, отговорни за здравето на мозъка.

Серотонинът регулира настроението ви, докато норепинефринът се бори със стреса.

Ясно е, че колкото повече витамин В6 приемате, толкова по-добре ще се чувствате не само физически, но и психически.

## Тарифа за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

### На вътрешна страница

- до 50 см <sup>2</sup>	0.70 лв/см <sup>2</sup>
- до 100 см <sup>2</sup>	0.60 лв/см <sup>2</sup>
- до 200 см <sup>2</sup>	0.50 лв/см <sup>2</sup>
- над 200 см <sup>2</sup>	0.40 лв/см <sup>2</sup>

### Лого на първа страница,

което препраща към рекламната + 10 лв.

### Текстови материал, обозначен

с „платено съобщение“ - 50% от тарифата за реклама

### Фиксирано място

+ 10%

### ОТСТЪПКИ

За членове на СХП	10%
При авансово плащане за 1 г.	20%
При авансово плащане за 6 м.	10%

### ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:

#### Ширина (възможни варианти):

- 5,6 см
- 8,8 см
- 11,8 см
- 18 см

#### Височина (по желание)

- максимум - 24 см

#### За контакти:

София 1000  
ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408  
тел./факс: 02/ 987 47 44

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





# 5 плода, които ще почистят кръвоносните ви съдове

А дали е така?

*Яжте редовно тези плодове и не забравяйте за здравословния начин на живот, съветват френски диетолози*



Изяждате един плод - и хоп, холестеролът започна да се топи пред очите ви? Разбира се, това не се случва: имате нужда и от достатъчно физическа активност, както и от балансирана диета.

Френските диетолози обаче изброиха пет чудотворни плода, редовната употреба на които ще помогне в борбата с “лошия” холестерол и ще прочисти кръвоносните съдове.

## АВОКАДО

Авокадото е истинска съкровищница от хранителни вещества, този плод да, това е несладък плод е богат на мононенаситени мазнини, които ще подпомогнат здравето на сърцето. В допълнение, той съдържа витамин В3 или ниацин, който помага да се поддържат нивата на холестерола под контрол.

## ЧЕРВЕН ГРЕЙПФРУТ

Не всеки го обича, но все пак трябва да му отделите внимание. Грейпфрутът има добра способност да понижава нивата на холестерола, а антиоксидантите, които съдържа, пазят здравето, помагайки в борбата със сърдечно-съдовите заболявания.

## ПОРТОКАЛ

Портокалът съдържа стероли, които помагат за понижаване на общия холестерол. Портокалите могат да се ядат и пият, сервирани като сок за закуска, в идеалния случай пряко изцедени. Ако ги използвате, след няколко месеца резултатът няма да закъснее.

## ЯГОДА

Щом настъпи сезонът на ягоди и други червени плодове, побързайте да ги включите в менюто си. Ако ядете десетина плодове на ден, значи значително ще намалите нивото на триглицеридите, от които зависи нивото на холестерола. Освен това включете боровинки в списъка си с плодове.

## ЯБЪЛКА

Кората на ябълката и фибрите, които съдържа, се борят с мазнините и холестерола. Освен това, този плод е зареден с антиоксиданта кверцетин, който може да помогне за успокояване на затрудненото дишане и да помогне на белите дробове. Казват, че една изядена ябълка отлага посещенията при лекар с един ден. Яжте този чудотворен плод колкото искате и болестите ще ви заобиколят.

zdrave.to

**СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ - ГР. СОФИЯ**

Покана за Професионално обучение за придобиване на Професионална квалификация по професията

**ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ**

специалност

**ПРОИЗВОДСТВО НА РАСТИТЕЛНИ МАСЛА, МАСЛОПРОДУКТИ  
И ЕТЕРИЧНИ МАСЛА (трета квалификационна степен)**

град СОФИЯ, 09.05 - 13.05.2022 г.

**Обучението се провежда при пълно спазване на противоепидемичните мерки за безопасност!!!**

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на **новия Закон за храните** и поради големия интерес от страна на фирмите за тази специалност, Съюзът по хранителна промишленост към ФНТС организира това обучение. Според Закона за храните трябва:

**Чл. 13.** (1) В обект за производство на храни трябва да работи поне едно лице, наето по трудов договор, което има:

1. висше или средно специално образование в областта на хранително-вкусовата промишленост, или

2. Професионална квалификация по специалност в областта на хранително-вкусовата промишленост в съответствие с изискванията на Закона за професионалното образование и обучение, или

3. висше образование по специалност от професионално направление „Ветеринарна медицина“, или

4. висше образование по специалност от професионално направление „медицина“ или „фармация“, когато обектът е за производство на храни-

телни добавки, храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и храни по глава трета, раздел II.

(2) Наемане на лице по трудов договор не се изисква, когато обектът се управлява от бизнес оператор, който отговаря на поне едно от изискванията по ал. 1.

Ние ви предлагаме професионално обучение с ускорен курс по т. 2, при следните условия:

СХП има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочените специалности. Целта е специалистите от тези браншове за кратко време да придобият свидетелство за завършено професионално обучение. Поради това, че програмата по това обучение е заложена с 960 часа, от които 480 часа теория и 480 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно (тип самостоятелна форма), **като за целта са планирани 2 два присъствени модула – I модул - 5 дни, II модул - в зависимост от обстановката в страната, на**

които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс теория и практика. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който да се подготви за явяване на държавен изпит пред комисия.

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

- Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.

- Обучението се провежда от квалифицирани преподаватели по специалността

Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със “Свидетелство за професионална квалификация” по образец на МОН.

**Желаещите за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование.**

Първият модул на обучението ще се проведе на 9, 10, 11, 12 и 13 май 2022 г. в гр. София, на адрес: Дом на техниката, ул. „Г. С. Раковски“ № 108, ет.1, зала 109. Тогава ще бъдат съобщени и другите дати за теорията и практиката на следващия модул. Присъствието на първия модул на всички желаещи за участие в обучението е задължително.

Продължителността на обучение е 5 дни по 8 часа. Програмата включва теоретическа и практическа подготовка по различните модули.

Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 10 и по-малко от 5 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс. Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!

Курсът ще започне на 09.05.2022 г. Заниманията ще се провеждат в София на адрес: Дом на техниката, ул. „Г.С.Раковски“ 108 ет.1, зала 109.

**Регистрацията на участниците е на 9.05.2022 г. от 9,00 до 10,00 ч в Дом на техниката, ул. „Г.С.Раковски“ № 108 ет. 4,офис 408, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден.**

Цената за един участник е 550 лева (не се начислява ДДС) и в нея са включени всички разходи по провеждането на обучението - теория и практика, учебни материали, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация и кафе-паузи на първия модул.

**ЗАЯВКИ ЗА УЧАСТИЕ** с копие от платежно нареждане се изпращат по ел. път или по поща най-късно до 03.05.2022 г. на адрес:

Съюз по хранителна промишленост, София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, тел.: 02/987 47 44, GSM: 0888 72 24 82, e-mail: ufi\_sb@abv.bg - инж. Соня Бургуджиева

**СУМИТЕ СЕ ПРЕВЕЖДАТ ПО СМЕТКА:** Съюз по хранителна промишленост: „Юробанк България“, ФЦ София Окръг, BIC код: BPBIBG5F IBAN: BG 05BPVI 7942 1019 1562 01.

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





# СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

Покана за Национален двудневен научно-практически курс

## СЕНЗОРЕН АНАЛИЗ И ДЕГУСТАЦИЯ НА ХРАНИ И НАПИТКИ

11, 12 май 2022 г., София

**При строго спазване на мерките за безопасност!!!**

**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/безалкохолни 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

1. Заявката за участие се изпраща в срок до 04.05.2022 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
  2. Таксата за участие е 160 лв. без ДДС, 192 лв. с ДДС. За редовни членове на СХП таксата за участие е 140 лв. без ДДС, 168 лв. с ДДС. В таксата са включени материалите за участниците и кафе-паузи, сертификати.
  3. Регистрацията на участниците за София е на 11.05.2022 г. от 9,00 до 9,45 часа в Дом на техниката, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, ет. 4, офис 408
- 1 ден** - от 10,00-17,00 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, ВИС код: BPBIBGSF, IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01  
АДРЕС ЗА КОНТАКТИ: Съюз по хранителна промишленост, София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, тел./факс: (02) 987 47 44  
инж. Бургуджиева, GSM 0888 72 24 82;  
e-mail: ufi\_sb@abv.bg





**ПОКАНА ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ**  
за придобиване на Професионална квалификация по професията  
"Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост"

СПЕЦИАЛНОСТ

**"Производство на месо, месни продукти и риба"**

(трета квалификационна степен), 16 - 20 май 2022 г.

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на Новия Закон за храните и поради големия интерес от страна на фирмите за тази специалност, Съюзът по хранителна промишленост към ФНТС организира това обучение. Според Закона за храните трябва:

Чл. 13. (1) В обект за производство на храни трябва да работи поне едно лице, наето по трудов договор, което има:

1. висше или средно специално образование в областта на хранително-вкусовата промишленост, или

2. професионална квалификация по специалност в областта на хранително-вкусовата промишленост в съответствие с изискванията на Закона за професионалното образование и обучение, или

3. висше образование по специалност от професионално направление „Ветеринарна медицина“, или

4. висше образование по специалност от професионално направление „медицина“ или „фармация“, когато обектът е за производство на хранителни добавки, храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и храни по глава трета, раздел II.

(2) Наемане на лице по трудов договор не се изисква, когато обектът се управлява от бизнес оператор, който отговаря на поне едно от изискванията по ал. 1.

Ние ви предлагаме професионално обучение с ускорен курс по т. 2, при следните условия:

СХП има издадена Лицензия от НАПОО за провеждане на обучение по посочените специалности. Целта на обучението е специалистите от тези браншове за по-кратко време да придобият Свидетелство за завършено професионално обучение. Поради това, че програмата по това обучение е заложена с 960 часа теория и практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно (тип самостоятелна форма), като за целта са планирани 2 два модула по 5 дни, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс теория и практика. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготвите за явяване на държавен изпит пред комисия.

- Трета квалификационна степен се равнява на завършен 13 клас на професионална гимназия.
- Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията.
- Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие

с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.

- Обучението се провежда от квалифицирани преподаватели по специалността
- Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със „Свидетелство за професионална квалификация“ по образец на МОН.

Желаещите за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование

**Първият модул на обучението ще се проведе на 16, 17, 18, 19 и 20.05.2022 г. в Дом на техниката в София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, 1 етаж, зала № 109.** Тогава ще бъдат съобщени и другите дати за теорията и практиката на следващия модул. Присъствието на първия модул на всички желаещи за участие в обучението е задължително.

Продължителността на обучение е пет дни по 8 часа. Програмата включва теоретическа и практическа подготовка по различните модули.

Броят на участниците в курса трябва да бъде между 5 и 10 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс. Записването в курса става по реда на пристигане на заявките! Регистрацията на участниците е на 16.05.2022 г. от 9,30 до 10,00 часа в офис 408, 4 етаж.

Цената за един участник е **550 лева** и в нея са включени всички разходи по провеждането на обучението, учебни материали, разходи за Държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация.

По време на обучението курсистите могат да ползват хотел „Славянска беседа“ - тел. 02/ 988 04 41; хотел „Хемус“ - тел. 02/ 816 50 00 и др. по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите. В цената на курса не е включен хотела. **Заявки за участие, с копие от платежно нареждане, се изпращат по ел.път най-късно до 10. 05. 2022 г. на адрес:** Съюз по хранителна промишленост - София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, тел./факс: 02 987 47 44, GSM: 0888/ 72 24 82 e-mail: ufi\_sb@abv.bg; Инж. Соня Бургуджиева **Сумите се превеждат по сметка:** „Юробанк България“, ФЦ София Окръг, BIC код: BPBIBGSF, IBAN: BG 05BPVI 7942 1019 1562 01. Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.





## СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ КЪМ ФНТС СОФИЯ

## ПОКАНА ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

за придобиване на Професионална квалификация по професията  
**ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ**

специалност

**Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи**

(трета квалификационна степен) от 9.05 до 13.05.2022 г. в град София

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на Новия Закон за храните и поради големия интерес от страна на фирмите за тази специалност, Съюзът по хранителна промишленост към ФНТС организира това обучение. Според Закона за храните трябва:

Чл. 13. (1) В обект за производство на храни трябва да работи поне едно лице, наето по трудов договор, което има:

1. висше или средно специално образование в областта на хранително-вкусовата промишленост, или

2. Професионална квалификация по специалност в областта на хранително-вкусовата промишленост в съответствие с изискванията на Закона за професионалното образование и обучение, или

3. висше образование по специалност от професионално направление „Ветеринарна медицина“, или

4. висше образование по специалност от професионално направление „медицина“ или „фармация“, когато обектът е за производство на хранителни добавки, храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и храни по глава трета, раздел II.

(2) Наемане на лице по трудов договор не се изисква, когато обектът се управлява от бизнес оператор, който отговаря на поне едно от изискванията по ал. 1.

Ние ви предлагаме професионално обучение с ускорен курс по т. 2, при следните условия:

СХП има издадена Лицензия от НАПОО за провеждане на обучение по посочените специалности. Целта на обучението е специалистите от тези браншове за по-кратко време да придобият Свидетелство за завършено професионално обучение. Поради това, че програмата по това обучение е заложена с 960 часа, от които 480 часа теор

ия и 480 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани 2 два модула по 5 дни, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготвите за явяване на Държавен изпит пред Комисия.

- Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагаане на държавен изпит по теория и практика на професията за валидиране знанията на участниците.
- Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.
- Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със „Свидетелство за професионална квалификация“ по образец на МОН.

**Желаещите за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование.**

Първия модул на обучението ще се проведе на 9, 10, 11, 12 и 13. май 2022 г. в гр. София, на адрес: ул. „Г. С. Раковски“ № 108 ет. 1 зала 109. Тогава ще бъдат определени датите за практиката в следващия модул и за Държавния изпит.

Присъствието на I модул е задължително.

Продължителността на обучение е пет дни по 8 часа. Програмата включва теоретическа и практическа подготовка по различните модули.

Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 10 и не по-малко от 5 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс за обучение. Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!

**Курсът ще започне на 9.05.2022 от 10,00 ч.** Заниманията ще се провеждат в гр. София, на адрес: ул. „Г. С. Раковски“ № 108 ет. 1 зала 109. Регистрацията на участниците е на 9.05.2022 год. от 9,00 до 10,00 часа, в гр. София, ул. „Г. С. Раковски“ № 108, офис 408, ет.4, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден.

Цената за един участник е 550 лева и в нея са включени всички разходи по провеждането на обучението теория и практика, учебни материали, разходи за Държавния изпит по теория и практика и издаване на Свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация.

В цената на курса не е включен хотела.

Заявки за участие, с копие от платежно нареждане, се изпращат на адрес: Съюз по хранителна промишленост София 1000, ул. Раковски 108, офис 408 Тел. : 02/ 987 47 44, GSM: 0888 /72 24 82, e-mail: ufi\_sb@abv.bg Инж. Соня Бургуджиева

**Сумите се превеждат по сметката на Съюз по хранителна промишленост:** „Юробанк България“, ФЦ София Окръг BIC код: BPBIBGSF IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

**Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят най-късно до 3. 05. 2022 г.** Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.





# ГЕРГЬОВДЕН - ТРАДИЦИИ И ОБИЧАИ

*6 май е известен като Гергьовден и е сред най-почитаните български пролетни празници. В някои народни песни се казва, че е „поличен и от Великден“.*

*На този ден православната църква чества великомъченик св. Георги Победоносец. Той е патрон на българската войска, затова 6 май е почитан като Ден на храбростта и българската армия и е официален празник за страната ни.*



Св. Георги е роден в Кападокия, Мала Азия. Заради воинските си способности бил удостоен с военен чин *трибун*. Светецът ревностно проповядвал християнската вяра и затова бил затворен в тъмница и посечен през 305 г. Близо до гроба му се заселил змей, който опустошавал околността, владеел водите и всеки ден искал човешка жертва, за да ги пусне на хората. Когато дошъл ред на царската дъщеря, св. Георги убил змея с копието си и така я спасил. Заради това светецът се почита като пръв змеборец в християн-

ството. На иконите можете да го видите въоръжен с копие и яхнал бял кон, а прободеният змей се гърчи в краката му.

Св. Георги е един от най-почитаните светци у нас. Покровител е на овчарите, нивите, стадата и растителността. Отбелязването на Гергьовден е свързано с много и разнообразни обреди и обичаи, а ние ще ви разкажем за най-известните от тях.

Рано сутринта на Гергьовден, още преди изгрев слънце, жени, моми и деца берат пролетни цветя и лековити билки, от които правят

венци и китки. С венците украсяват прозорците и вратите на къщите, а китките връзват на котлиците за мляко, нощвите и печеното агне. Зелени клони се слагат и върху завивките на децата.

Смята се, че в навечерието на Гергьовден растителността и водата дават здраве и плодovitост. Затова има обичай рано сутрин всички да се търкалят по росните ливади, да се къпят в реки и извори. За да растат косите на момите дълги и здрави, ги мият с дъждовна вода, събрана на Гергьовден.

С Гергьовден започва лятната паша. Рано сутринта се прави обредно извеждане на стадата на първа зелена паша, като животните се подкарват със зелена пръчка. Овчарите издояват обредно първото мляко в котле, украсено с билки и цветя, вързани с червен конец, които да предпазят овцете от уроки. Издояването се прави през сребърна невестинска гривна или гергьовско кравайче. Първото издоено мляко по традиция се раздава на роднини.

на стр. 16





# ГЕРГЬОВДЕН – ТРАДИЦИИ И ОБИЧАИ

от стр. 15

Коленето на агне в чест на свети Георги е задължително във всеки дом. Определеното за курбан агне се окичва с венец от цветя и билки, набрани сутринта на празника и завързани с червен конец, за да прогонва злите и нечисти сили. Животното се коли при огнището вкъщи, в кошарата или до източната стена на къщата. С кръвта му майките правят кръстен знак по челата и бузите на децата, за да бъдат здрави. Бележи се и прагът на вратата, за да се отпгдят магиите и болестите от дома.

Гергьовското агне винаги се пече цяло, а след празника костите му се заравят в мравуняк „да се въдят овцете като мравки“ или се хвърлят в реката „да тече млякото като вода“.

За празника се приготвят и специални обредни гергьовски хлябове. Тестото се замесва в чисти нощви, а месачките са пременени в нови ризи, закичени с китка с червен конец.

Гергьовските хлябове са големи, кръгли, украсени отгоре с тес-



*На Гергьовден момите изпълняват обичая напвяване на китки или пръстени, чрез който гадаели за бъдещата си женитба.*

то. Украсата най-често изобразява овчарска гега, овчар, кошара с овце, кучета. Гергьовското агне и печените хлябове се носят в църквата да ги освети свещеникът.

Празничната трапеза обикновено е обща за цялото село и се прави на зелено. На нея, освен печеното агне и хлябовете, се нареждат и други обредни храни прясно издоено мляко, квасено мляко, сирене, пресен чесън. Трапезата е придружена с песни, музика, танци, устройват се борби и състезания.

През целия ден се играят гергьовденски хора, пеят се песни за змейове и самодиви, в които св. Георги побеждава ламята и от-

ключва водите и плодородието. Традиционни са гергьовските люлки, които задължително се връзват на зелено дърво. Вярва се, че колкото по-високо се люлеят те, толкова по-високи ще пораснат посевите.

Ако на Гергьовден завали, дъждът се посреща с радост. Според народна поговорка „на Гергьовден всяка капка дъжд е жълтица“. С празника са свързани и някои забрани: от Великден до Гергьовден нищо не се дава назаем, „за да не изхвъркне берекетът от къщата“.

## 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.

## Честит празник

на всички именници!

Чека бъдат здрави и много обичани!

