

# Бюлетин Хранителна и питейна промишленост

брой 9  
септември  
2018 г.



издател:  
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА  
ПРОМИШЛЕНОСТ

ISSN 2535-0099

След летните отпуски

## Продължават семинарите по актуалните проблеми за фирмите от хранително- вкусовата промишленост



В изпълнение на програмата за своята дейност за 2018 година след края на летните отпуски Съюзът по хранителна промишленост организира и проведе в средата на месец септември национален тридневен научно-практически курс „Въвеждане и вътрешни одитори на НАССР систем-

ата и етикетиране и определяне енергийната стойност на храните”.

В продължение на три дни в една от залите на Дом на техниката - гр. София, участници от цялата страна отново с голям интерес

на стр. 2

## ТЕМИТЕ В БРОЯ

СХП продължава професионалното обучение на заети лица

3

Четиридневно бизнес-пътуване до Истанбул, Турция с посещение на четири изложения за хrани и всичко, свързано с храните

5

Въвеждането на храни като киноа, амарант, семена от чия, авокадо и други в менюто, прилагано в детски градини

8

Подай ръка на храната. Бизнесът среща хранителното банкиране

13

Предстои национален симпозиум с международно участие „Европейски и световни предизвикателства за българските производители на храни и напитки“

14

Съюзът по хранителна промишленост ще проведе осемдневно бизнес-пътуване в Дубай и Абу Даби

15

Преди 13 000 години хората започнали да отглеждат зърнени култури, за да варят бира

16

### Фирми, представени в броя



на стр. 2



на стр. 3



на стр. 4



на стр. 7



на стр. 9



на стр. 10



на стр. 10



на стр. 11



на стр. 12



# Продължават семинарите по актуалните проблеми за фирмите от хранително-вкусовата промишленост

## от стр. 1

слушала лекциите на инж. Кирил Нинчев и проф. Йордан Голов и вземаха активно участие в практическите упражнения.

Темите за разработването и внедряване на Системи за управление на безопасността на храните, основани на анализ на опасностите и контрол на критичните точки, одитирането ѝ, управлението на документи бяха подробно обяснени от лектора.

Представен бе и стандартът FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000 и ISO 22002-1. ISO 22000 съдържа изисквания към разработването, внедряването и сертифицирането на система за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните (чл. 39 от Преходните и заключителни разпоредби).

Практическите упражнения по време на семинара се очакваха с голям интерес. Участниците бяха разделени на групи по специалности за по-голяма ефективност и

в помощ на конкретните им дейности.

Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на НАССР системата. Проблемите по етикетирането и изчисляване на енергийната стойност са винаги на дневен ред, затова трябва да се решават от добре обучени специалисти. Това успяваме да постигнем на тези курсове, за да си тръгнат от тук хора, готови да направят сами своя етикет и да изчислят енергийната му стойност.

В края на курса участниците попълниха тест за оценка на познаване и владение на материала, като успешно преминалите курса получиха сертификат за успешно завършено обучение.

Съюзът по хранителна промишленост продължава да организира курсове, семинари, конференции и ред други форуми, които ще бъдат изключително полезни за вениджърите и служителите във фирмите от хранителния бранш.





## ЗАСЛУЖЕНО ДОВЕРИЕ

# СХП продължава професионалното обучение на заети лица

**През месец септември 2018 г. BILLA България отново се обърна към Съюза по хранителна промишленост за обучение и квалифициране на своите кадри.**

Центрърът за професионално обучение към СХП организира професионален курс за обучение на служители на Билла България за част от професията „Хлебар - сладкар”, специалност “Производство на хляб и хлебни изделия”.

С лекции, въпроси, отговори, практически упражнения, органолептични оценки на продуктите от БИЛЛА България и много придобити знания минаваха неусетно учебните часове.

Курсовете бяха проведени в няколко града на България - Стара Загора, Бургас, Варна и Шумен. Нашите лектори пътуваха до тези градове, за да могат на регионално ниво да се включват повече служители за обучение.

Благодарим на ръководителите от веригата за перфектната организация и за отличната база, предоставена ни по време на обучението.

Всички курсисти успешно завършиха курсовете, като попълниха почти без грешка изпитните тестове



по теория и окачествиха по практика произведени продукти в обектите на веригата Билла. Като доказателство на това те получиха удостоверения за професионално обучение за част от професия.

на стр. 4

*Доверете се на опита!*



КОНТРОЛ НА ВРЕДНИТЕ НАСЕКОМИ И ГРИЗАЧИ

[www.garantpest.com](http://www.garantpest.com)

- Фирмата работи с препарати и помощни средства наrenomирани европейски компании
- Разполагаме със специалисти по пест контрол, придържащи се към принципите на HACCP
- 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



Абонаментни договори за пест контрол на производствени

## НАШИ КЛИЕНТИ в областта на ХВП



## ТЪРГОВСКИ ПАРТНЬОРИ



02/ 831 90 73

02/ 831 48 96

[office@garantpest.com](mailto:office@garantpest.com)

София, бул. "Сливница" 213, вх.б, сп.2



# СХП продължава професионалното обучение на заети лица

от стр. 3

След стотици обучени служители, отново сме убедени, че след тези квалификационни курсове качеството на всички хлебни изделия, произведени и предлагани от пекарните и цеховете за заготовки във всички магазини на веригата ще бъде гарантирано. Продуктовата палитра на Билла България след професионалната квалификация на персонала ще се повиши многократно и ще привлече все повече клиенти в цялата страна.

*Лицензията на Съюза по хранителна промишленост 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 получаването на тази лицензия за обучение дава възможност Съюзът да организира и провежда професионално обучение по различни специалности в бранша.*

*Ако желаете да обучите персонала на вашата фирма, да се обучите чрез Бюрата по труда с ваучерите, които се отпускат в момен*



## Примолио Гирос-червен зехтинова марината



Предпазва месото от окисление и посивяване. Устойчива на високи температури. Чрез кремообразната си консистенция се залепя за месото го защитава от нежелана промяна на цвета! За трайни месни специалитети, предлагани от витрина!

- домашно пикантна на лук, чесън и градински подправки
- за скара, грил, шишчета и печено



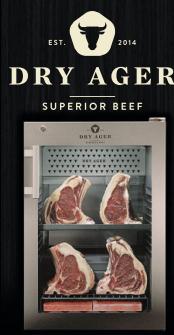
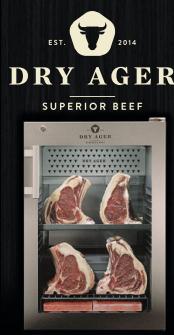
тел./ факс: 974 50 01, 979 07 51, GSM: 0888 915 249,  
0888 560 120, e-mail: teatrading@abv.bg, www.teatrading.eu



*мента на заети лица, да подобрите професионалната си квалификация и да придобиете документ по образец на МОН за завършениите обучения, моля, обърнете се към нас:*

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

## ВИТРИНИ ЗА ЗРЕЕНЕ НА МЕСО



**НОВО**

**МИНИ  
ВИТРИНИ  
(за 20 кг)**



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



# ЧЕТИРИДНЕВНО БИЗНЕС-ПЪТУВАНЕ ДО ИСТАНБУЛ, ТУРЦИЯ

с посещение едновременно на четири изложения  
за хrани и всичко, свързано с храните



Под това мото премина четиридневното бизнес-пътуване в гр. Истанбул - Турция, организирано от СъюзА по хранителна промишленост в началото на м. септември.

Една от целите на пътуването беше посещение едновременно на четири изложения за хrани и всичко, свързано с храните и напитките.

Това са едни от големите изложения за хrани, напитки и опаковки в Турция, в които всяка година в два изложбени центъра участват над 1000 изложители от 27 държави.

Участници тази еден бяха местни и чужди фирми - производители в бранша.

Съюзът по хранителна промишленост организира това посещение, за да могат производителите на сладкарски, хлебни изделия, алкохолни и безалкохолни

напитки, месни и млечни продукти, консерви, риба и рибни продукти, растителни масла и маслоизработки, добавки, готови хrани, органични продукти, технологии за хладилни инсталации, опаковки, опаковъчни материали, машини за ХВП, ресторани и др. да се запознаят с най-новото, предлагано



в световен мащаб в тези браншове от хранителната промишленост и да обменят опит със свои колеги в Истанбул.

Освен посещенията на изложението по време на пътуването остана време и за богата туристическа програма.

Посещението на градовете Одрин и Истанбул отново оставиха у участниците спомена за едни уникални градове в съседство с нашата държава. Те имаха възможност за кратка обиколка на джамията

на стр. 6



# ЧЕТИРИДНЕВНО БИЗНЕС-ПЪТУВАНЕ ДО ИСТАНБУЛ, ТУРЦИЯ

с посещение едновременно на четири изложения  
за хrани и всичко, свързано с храните

от стр. 5

Селимие и разглеждането на закрития пазар в Одрин и централната част.

През дългата си и сложна история Истанбул остава известен като "Перлата на света". Редица древни цивилизации и култури са оставили следа в културното богатство на града – йонийци, римляни, византийци и османци, но великолепието и наследството, защежано на поколенията от османските султани, не може да се сравни с нищо.

Днес поради уникалното си местоположение Истанбул е сочен като един от най-красивите градове в света.



Обиколка на Стария Истанбул: Хиподрума, Египетския обелиск, Змиевидната колона, Коло-



ната на Константин, Синята джамия "Султан Ахмед", сълтанския дворец "Топ капъ", желязната църква "Света София", обиколка на Златния рог, посещение на уникалния по своята красота дворец "Долмабахче" – района Бешикташ, новата европейска част, преминаване по въжеания мост над Босфора, разглеждане на Азиатската част и много други обекти, бяха посетени от участниците в пътуването.

Вечерите в рибен ресторант - в традиционно заведение с ориенталска програма и вечерята на кораб, съпроводена с нощна обикол-

на стр. 7





# ЧЕТИРИДНЕВНО БИЗНЕС-ПЪТУВАНЕ ДО ИСТАНБУЛ, ТУРЦИЯ

с посещение едновременно на четири изложения  
за хrани и всичко, свързано с храните

от стр. 6

ка на Босфора донесоха много положителни емоции на групата. Българска музика и народни хора огласяха залите на заведенията.

По време на пътуването и кратката чудесна почивка в неповторимия град Истанбул и околностите се зародиха нови запознанства с колеги от цялата страна, през цялото време се дискутираше бизнес-информация, сподели се опит на добри практики във фирмите и желанието за бизнес-партньорство и приятелство между тях.

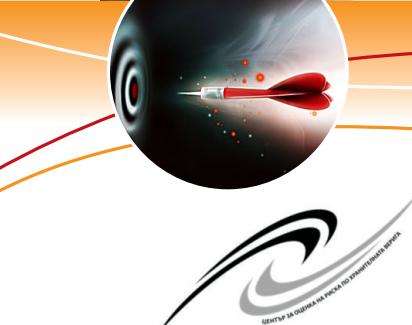


*Съюзът по хранителна промишленост продължава да организира пътуващите семинари в чужбина и посещения на големи изложения на хранителната промишленост и през следващата 2019 година.*

*Не се колебайте да се запишете за участие в тези интересни, полезни и атрактивни пътувания!*

**БЕЛЛА**  
БЪЛГАРИЯ





МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО, ХРАНИТЕ И ГОРИТЕ  
ЦЕНТЪР ЗА ОЦЕНКА НА РИСКА ПО ХРАНИТЕЛНАТА ВЕРИГА

## Въвеждането на храни като киноа, амарант, семена от чия, авокадо и други в менюто, прилагано в детски градини

Храната е нужна не само за развитието, растежа и поддържането на функционирането на организма, но също така играе ключова роля за качеството на живот на децата. Както недоимъчното хранене, така и свръх консумацията оказват неблагоприятни здравни ефекти.

Пълноценното хранене е важно за здравето, тъй като задоволява всички потребности на организма. При това хранене приемът на хранителни вещества и енергия е адекватен на индивидуалните потребности. В принципите на здравословното хранене се включват определени правила, които почиват на базата на съвременните проучвания за ролята на хранителните вещества и храните.

**1 Пълноценено хранене означава чрез храната да се получават всички необходими хранителни вещества в достатъчни количества.**

Принципите на здравословното хранене са научно обосновани и международно приети. Те включват основни правила, които всяка държава формулира в препоръки за здравословно хранене, свързани с националния модел на хранене, наложен от традициите. Същевременно, тези препоръ-

ки имат за цел и да се предотвратят специфични за страната здравни проблеми.

Здравословното хранене не означава изключване на определени хани, то е въпрос на баланс - доколко често дадени хани ще бъдат консумирани и доколко други хани ще бъдат избягвани. Поради това балансираното хранене се нарича здравословно. Основно правило за такова хранене е осигуряването на разнообразие на храните, тъй като освен кърмата, няма храна или група хани, които да предоставят в достатъчни количества всички необходими за организма хранителни вещества. Всяка храна има специфична хранителна стойност и съчетаването на храните води до балансирано и пълноценно хранене. Важно условие за осигуряване на пълноценено хранене е прием на разнообразие от различни хани, които да доставят широк спектър от необходимите хранителни вещества.

### Традиционни зърнени хани и псевдо-зърнени хани

Зърнените хани (пшеница, ръж, ориз, ечемик, овес, царевица) и картофите са основна група

хани, която предоставя т. нар. сложни въглехидрати, които трябва да бъдат основния източник на енергия за организма. Съгласно референтните стойности на препоръчителния хранителен режим, въглехидратите трябва да осигуряват повече от 50 % от енергията в дневния прием, като основна част от тях трябва да са сложните въглехидрати. Препоръчва се половината от тези въглехидрати да се доставят чрез пълнозърнести хани и продуктите от тях, които имат много висока хранителна стойност, тъй като включват всички части на зърното - зародиш, ендосперм и зърнена обвивка (трици). Пълнозърнестите хани са отличен източник на белтък, минерали, витамини, фолиева киселина, антиоксиданти и хранителни влакнини. Епидемиологичните проучвания доказват, че хранителен режим, богат на пълнозърнести хани, предпазва от развитието на разстройства, свързани с храненето, като сърдечно-съдови заболявания и диабет тип 2.

С оглед постигането на единно разбиране на термина пълнозърнест продукт, в контекста на препоръките за здравословно хранене, ЕС подкрепи проекта HEALTHGRAIN ([www.healthgrain.org](http://www.healthgrain.org)) през периода 2005 - 2010 г., като част от Шестата рамкова програма за научни изследвания в областта на храните. Един от резултатите на този проект е приемане на определение за пълнозърнести хани. Терминът "зърно" се отнася за растенията от семейство Житни (Poaceae) и включва зърнените и псев-



на стр. 9



## Въвеждането на храни като киноа, амарант, семена от чия, авокадо и други в менюто, прилагано в детски градини

**от стр. 8**

до-зърнените култури. Псевдо-зърнените растения, като амарант, елда и киноа, се включват към зърнените култури, тъй като семената им имат сходни хранителен състав и начин на употреба. Според определението, пърно-зърнестият продукт трябва да съдържа основните съставки на зърното (ендосперм, зародишът и триците) в същите относителни пропорции, каквито са в цялото зърно. Допускат се незначителни загуби на съставки на зърното, като по-малко от 2% от зърното или 10% от триците, в резултат на технологичната обработка.

Установяването на традицион-

ни зърнени култури като основни храни не е просто случайност, а поради това, че съдържат основни хранителни вещества за човешкия организъм, въпреки недостига на някои витамини (C, B<sub>12</sub> и A) или ниско съдържание на някои есенциални аминокиселини. Но за населението това няма отриателни последици, тъй като храненето не зависи изцяло от зърнените храни, а се състои от различни групи храни като месо и месни (добър източник на витамин B<sub>12</sub>), мляко и млечни продукти (източник на витамини B<sub>12</sub> и A), пресни плодове и зеленчуци (добър източник на витамин C и бета-каротен, прекурсор на витамин A).

Псевдо-зърнените култури не се използват като основна храна на населението, въпреки че имат по-високо съдържание на белъчини и минерали, и по-добро качество на протеините (балансиран аминокиселинен профил) в сравнение с традиционните зърнени храни. Те са подходящо допълнение към хранителната стойност на традиционните храни на зърнена основа, което осигурява по-балансиран прием на аминокиселини. Псевдо-зърнените култури имат незначително производство в сравнение с това на традиционните зърнени култури.

**на стр. 10**

### RVS - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>

e-mail: rvs\_sofia@abv.bg

София, кв. Кръстова вада, ул. Хага №5

тел.: 0893322017; 0888322090



### ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!

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

Сертификат № 55 ЛИ Валиден до 22.03.2020 г.



### RVS - РУСЕ

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

e-mail: office@rvs-ruse.com

Русе, ул. Марица № 3

тел.: 0899899289; 0886 137 832

### RVS - 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, сливове, отривки от повърхности, безалкохолни и други напитки, материали от животни и др.





## Въвеждането на храни като киноа, амарант, семена от чия, авокадо и други в менюто, прилагано в детски градини

от стр. 9

### *Митът за “супер-храните”*

Псевдо-зърнените храни амарант, киноа и елда, семената от чия, авокадото и други екзотични продукти се препоръчват като супер храни. Няма легално определение на термина “супер храни”. Това е търговски похват, употребяван от производители на храни и хранителни добавки, както и от медиите, за представяне на храна, която е добър източник на полезни хранителни вещества. Използването на този термин насочва незаслужено внимание върху храната, при което достъпни храни със сходни качества се неглижират. Разнообразието на приеманите храни допринася не само за набавяне на широк спектър от полезни хранителни вещества, но и за предотвратяване на прекалената или недостатъчна консумация на определени храни или хранителни вещества. Необходимо е да се познават отделните храни, за да

се комбинират правилно. Здравословното хранене е прием на съвкупност от различни храни, а не консумация на отделни храни или хранителни вещества.

Съществуват научни изследвания относно благоприятните за здравето свойства на т. нар. супер храни. Но резултатите им трудно се прилагат на практика при действителното хранене на хората, тъй като се използват лабораторни животни или *in vitro* експерименти с изолирани човешки тъканни култури. Проучванията са полезни с това, че дават представа на учените за възможните благоприятни здравни ефекти на съставките на такива храни, но няма гаранция, че тези съставки ще имат същите ефекти при хората, когато се консумират като част от цялостното хранене.

Друг аспект от проучванията на тези храни е, че се използват много големи дози от изследваните хранителни вещества, които обикновено не се приемат при нормалното хранене. Освен това фи-

зиологичният ефект често е краткосрочен, което означава, че за постигане на благоприятни здравни ефекти ще е необходимо храната да се консумира много на честото.

При повечето изследвания за здравословността на тези храни анализът е изолиран, т.е. насочен към отделна храна или хранителна съставка. Предвид това, че хората обикновено приемат комбинация от храни, отделянето на една от тях за изследване не отразява действителното хранене на хората. Освен това има данни, че някои храни се оползотворяват по-добре от организма, когато са в комбинация с други храни. Така например бета-каротенът от морковите се усвоява по-пълноценно, когато те се консумират заедно с растително масло. Това от своя страна показва необходимостта хранителният режим да се базира на разнообразие от пълноценни храни, отколкото да се състои от една или няколко “изключително здравословни” храни.

на стр. 11

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

**ИЗПИТВАТЕЛЕН ЦЕНТЪР  
АЛМИ ТЕСТ**

ЗА АКРЕДИТАЦИЯ

“Алми Тест” ИМКН е акредитирана лаборатория със специалност „Хранителни продукти, напитки, фармацевтични продукти, опаковки и материали за контакт с храни, напитки и фармацевтични продукти“. Видове на предоставяните услуги: определяне на общата и специфична миграция, калибриране на автоматични пипети, бюрети и диспенсери, определяне на съдържанието на опаковки и материали за контакт с храни, определяне на съдържанието на напитки и фармацевтични продукти.

Адрес: 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](mailto:troyahleb@abv.bg)  
тел. за заявки: 0670/6 27 62  
моб. тел..0884 851478





## Въвеждането на храни като киноа, амарант, семена от чия, авокадо и други в менюто, прилагано в детски градини

от стр. 10

Формирането на хранителните навици на децата е пряко свързано с влиянието на семейната и обществената среда. Необходима е координирана политика за популяризиране на здравословното хранене. Поради голямата уязвимост на децата към маркетинговия натиск, който се оказва върху тях, трябва да се полагат усилия в посока да се ограничават рекламиите и предлагането на храни с високо съдържание на захар, сол и трансмаслни киселини. Родителите и персоналът на детските градини следва да носят отговорността за изграждането на правилно хранително поведение на децата, които не могат сами да определят

какви храни да консумират.

### *Хранене в детските градини*

#### **НОРМАТИВНА УРЕДБА**

Основен приоритет на националните политики, провеждани от Министерството на здравеопазването и Министерството на земеделието, храните и горите, е грижата за здравето на децата. На национално ниво здравословното хранене на децата е регламентирано със следните нормативни актове: Наредба № 6 за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детските заведения (ДВ, бр.65/2011) и Наредба № 9 за специфичните изисквания

към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата (ДВ, бр.73/2011, изм. бр. 85/2015).

Осигуряването на пълноценно хранене на децата зависи от правилното прилагане на действащата нормативна уредба за здравословно хранене и на здравните препоръки за хранителните режими на тези възрастови групи. На практика това означава, че всички отговорни институции и родителите трябва да имат достатъчно познания за изграждането на пълноценен хранителен режим на децата, както и за изключителната му роля за тяхното развитие. От

на стр. 12

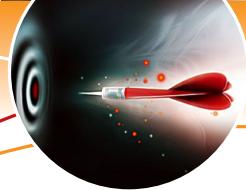
# ООО "HRANMASH"



Стара Загора,  
ул. "Цар Иван Шишман" 64,  
тел./факс 042 600 450,  
042 600 451  
e-mail: office@hranmash.com

[www.hranmash.com](http://www.hranmash.com)

**Машини,  
съоръжения  
и линии за  
хранителната  
промишленост**



# Въвеждането на храни като киноа, амарант, семена от чия, авокадо и други в менюто, прилагано в детските градини

от стр. 11

съществено значение е и осигуряване на подходящо обучение на децата за здравословното хранене.

## СБОРНИЦИТЕ С РЕЦЕПТИ

Сборниците с рецепти за хранене в детските градини предоставят практически указания за прилагане на наредбите за здравословно хранене на децата. Разработените рецепти включват ястия и продукти, съобразени със съвременните изисквания за балансирано здравословно хранене на децата.

Нов рецептурник за менюто в детските градини се очаква да бъде въведен през 2018 г. Предлагат се основно традиционни български ястия, като някои от традиционните закуски са с коригиран състав, а именно с намалено съдържание на захар и сол. Предвижда се включване и на храни като киноа, брюкселско зеле, броколи, авокадо, фурми и други, които имат пълноценни хранителни съставки. С оглед оси-

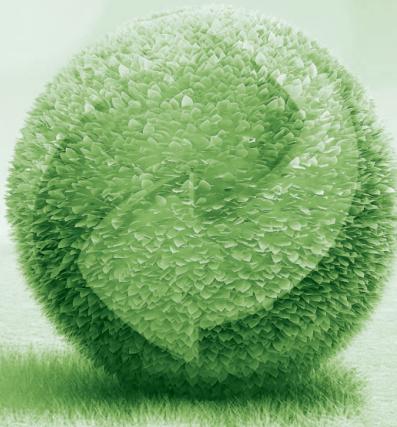


туряване на разнообразно и пълноценно хранене включването на такива храни в менюто на децата е подходящо. За изграждане на своите специфични белтъци човешкият организъм се нуждае от всички аминокиселини - заменими и незаменими. Дефицитът само на една от тях в дадена храна ограничава използването и на останалите аминокиселини за белтъчния синтез и намалява усвояемостта на белтъка. Например, протеинът на пшеницата е беден на лизин, треонин и лейцин, докато киноата съдържа изключително добре балансиран аминокиселинен състав, особено лизин. Ето защо комбинирането на тези два продукта води до прием на балансиран белтък, който се усвоява пълноценно от организма.

Поради високата цена на псевдо-зърнените храни се очаква консумацията им да бъде инцидентна, но не и като заместител на традиционните зърнени храни. В предложението за нов сборник няма рецепт, в която да са включени семена от чия, тъй като те не търсят кулинарна обработка. От близо над 400 рецепти само в седем или осем рецепти са посочени като алтернатива на традиционните просо и ориз продукти като киноа.

Условията за детското и ученическото хранене се осигуряват и контролират от органите на местното самоуправление и от ръководствата на образователните заведения. В детските градини седмичното меню се изготвя с участието на медицински специалист и/или технолог по хранене. Изборът на рецептурите и адекватността на предлаганото хранене зависи от финансовите средства и от познанията на персонала. Следва да се отбележи като съществен проблем това, че в детските градини и училищата не се извършва контрол на хранителната стойност на предлаганите храни, като например дали сиренето, използвано като съставка на дадена храна, е сирене или имитиращ продукт.

Д-р Светлана Черкезова



**ДАЙ НА БИЗНЕСА СИ  
ЗЕЛЕНА СВЕТЛИНА!**

**РЕЦИКЛИРАЙ С**

**EКОПАК**  
ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОВАРЯВАНЕ 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](http://www.ecopack.bg)



Предстоящо

13



## БИЗНЕСЪТ СРЕЩА ХРАНИТЕЛНОТО БАНКИРАНЕ

По пътя на храната от производителя до потребителя по най-различни причини се появяват излишъци. Най-често тази годна храна, която е в повече, се изхвърля. **Българска хранителна банка (БХБ)** работи всеки ден, за да осигурява възможности излишната, но годна храна да бъде споделяна. Взаимодействието на бизнеса с хранителното банкиране е проверен в практиката процес, който бизнесът интегрира в оперативната си работа.

**Молим Ви да приемете поканата на БХБ и Cargill България да разговаряме в иновативното и вдъхновяващо пространство ГЕНЕРАТОР за възможностите на хранителното банкиране. По време на форума ще споделим много от най-добрите практики и постижения на бизнеса и хранителното банкиране, както в България, така и по света.**

**Цанка Миланова**  
Българска хранителна банка

**Мемоги Георгиев**  
Cargill България

10.10.2018 г.  
сряда  
начален час:  
09:30 часа

ГЕНЕРАТОР  
бул. „Черни Връх“ 47  
Бизнес център „Витоша“  
Източен Вход

Повече информация  
за форума можете  
да намерите на:  
<https://bit.ly/2xjZX9M>

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна промишленост





**СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ  
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ  
ФЕДЕРАЦИЯ НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ**

*Девети национален симпозиум с международно участие*

**Европейски и световни предизвикателства за  
българските производители на хrани и напитки**

**Т Е М И :**

- **БГ БАРКОД** – ПЛАТФОРМА ЗА СЪХРАНЕНИЕ И СПОДЕЛЯНЕ НА ИНФОРМАЦИЯ
- **ИНТЕГРИРАНИ СИСТЕМИ** за управление на качеството и безопасността на храните, ISO 9001:2015 - новата версия на ISO 9001:2008, стандарти за търговия с хранителни продукти - BRC, IFS и др.
- **ХРАНИТЕЛНИ ДОБАВКИ И ДОБАВКИ В ХРАНИ** - законодателни изисквания
- **ЕТИКЕТИРАНЕ, ЕНЕРГИЙНА СТОЙНОСТ НА ХРАНИТЕ**
- **ОПАКОВКИ** за хранителни продукти
- **ОФИЦИАЛЕН КОНТРОЛ** – най-актуална информация

**Дом на науката и техниката  
гр. София, ул. „Г.С. Раковски“ 108, зала № 3, ет.2**

**4 - 5 октомври  
2018 година**

**4 октомври 2018 г.,  
четвъртък, 12,00-18,00 часа**

- Хранителни добавки и добавки в храни - регулиране и съвременни законодателни изисквания. Изисквания при внос от трети страни на хранителни добавки и добавки в храни в България

*Лектор от Дирекция „Границен контрол“ - БАБХ*

- Най-новите изисквания за опаковките за храни и напитки. Актуална информация
- инж. Майя Стойчева, ИЦ Алмитест
- Енергийната стойност на храните - нормативни изисквания за определянето ѝ.
- Законодателство, регламентиращо изискванията към етикетиране на храните и представяне на хранителната информация - нови аспекти при етикетиране на храни.
- Обучение и практически упражнения на

тема етикетиране и енергийна стойност  
*Проф. Йордан Гогов*

**18,30 - Вечеря с колеги**

**5 октомври 2018 г., петък,  
9,00 - 16,30 часа**

- Интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните, ISO 9001:2015 - новата версия на ISO 9001:2008, стандарти за търговия с хранителни продукти - BRC, IFS и др.

*Надежда Василева и инж. Кирил Нинчев,  
Външни одитори*

- BG БАРКОД - платформа за съхранение и споделяне на информация. Изискванията на Регламент 1169/2011/EС. Общата информация, посочена на етикета и изображение на продукта са задължителни за въвеждане. Как да въведете информация за продукт и да

валидирате данните преди те да станат публично видими в каталога БГ Баркод.

*Лектор от GS1 България*

- Как да защитим системата си за самоконтрол пред контролните органи?
- Обмен на информация между участващите фирми, представяне на изготвените етикети и изчислени енергийни стойности от представители на различните групи
- Кръгла маса - въпроси към поканените лектори - проф. д-р Йордан Гогов, инж. Кирил Нинчев, инж. Майя Стойчева, Надежда Василева, експерти от БАБХ, МЗХГ, МЗ и др.
- Закриване на семинара и раздаване на сертификатите

**Такса за участие:  
120 лв. без ДДС, за членове  
на СХП - 100 лв. без ДДС**

**ЗАЯВКА ЗА УЧАСТИЕ - 4 - 5 октомври 2018 г.**

Име и фамилия ..... ЕГН .....

E-mail ..... Месторабота .....

браниш ..... Дължност .....

П.К. ..... град ..... ул.№ ..... Тел. ....

Данни за фактура: Адрес .....

ИН по ЗДДС ..... М.О.Л. ....

Дата ..... Подпись: .....

Тази заявка заедно с копие от платежното следва да се изпрати в срок до 1 октомври 2018 г. по ел.път или на адрес: София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, СХП

**Сумите се превеждат по сметка:**

Съюз по хранителна промишленост „Юробанк България“ ФЦ София Окръг  
БИС код: BPBIBGSF  
IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

**За контакти:**

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





Предстоящо

15



П О К А Н А

# Съюзът по хранителна промишленост организира осемдневно бизнес-пътуване в ДУБАЙ И АБУ ДАБИ

9 - 16 декември 2018 г.

ДОСТИЖИМ ЛУКС И НЕЗАБРАВИМИ СПОМЕНИ  
И ПОСЕЩЕНИЕ НА ИЗЛОЖЕНИЕТО ЗА ХРАНИ - SIAL Middle East

В Абу Даби и 5 бонуса за нашите участници

Пътуване със самолет - директен полет

*SIAL Middle East предлага перфектна платформа за представяне на продукти и услуги за хранене, напитки и хотелиерски продукти в благоприятна за бизнеса среда. Ще имате възможност да се срещнете с изложителите в спокойна обстановка, за да обсъдите подробно изискванията си. В изда нието от 2018 г. на SIAL за Близкия Изток може да посетите над 1000 изложители от повече от 40 държави и над 30 национални павилиона. Изложението е само за професионалисти и няма да се допуска публика. Интересното е и съпътстващото изложение за фирмни. Вход-безплатен срещу бизнес визитка!*

Дубай е едно от седемте емирства, съставляващи Обединените арабски емирства. Същото име носи и най-големият град на това емирство с население от 680 000 жители. Предлага на своите посетители целогодишно слънцегреене и петзвезден лукс плюс възможност за уникатен допир с арабската култура.

**Използвайте този шанс, подарете си една приятна и заслужена почивка в края на годината и направете Коледни подаръци за вашите близки в уникалните градове Абу Даби и Дубай!**

**1 ден:** Полет за Дубай в 16:10 ч. Настаняване в хотел Ibis One Central 3\*

**2 ден:** Обзорна обиколка на Дубай (включена в цената с екскурзовод на български език).

**Допълнителна екскурзия:** Глобал Вилидж - възрастен 30 евро; дете 5-11 г. - 25 евро, Мин.15 человека; Вечеря на арабска галера по канала на Дубай - 50 евро; Вечеря на арабска галера Дубай Марина - 65 евро.

**3 ден:** Тур на Абу Даби и посещение на изложението SIAL ABU DHABI.



**4 ден:** Свободно време за плаж и развлечения. **Допълнителна екскурзия:** Дубай Сафари парк, Бурж Кхалифа и Дубай Мол - заявява се и се заплаща преди тръгване - 55 евро

**5 ден:** Свободно време за плаж и развлечения или **Допълнителна екскурзия:** „Традиции, история...и още нещо“ - полудневна екскурзия с обяд - 44 евро/86 лева; Ал Айн - 55 евро (с екскурзовод на български език); екскурзия до едно от 7-те емирства Шаржа - 35 евро

**6 ден:** Свободно време за плаж и развлечения. **Допълнителна екскурзия:** Обяд в BURJ AL ARAB 7\* - 190 евро; Открития пазар на Дубай и Вечеря на блок маса - 45 евро. Мин.15 человека

**7 ден:** Свободно време за плаж и развлечения. **Допълнителна екскурзия:** ВИП Дубай с яхта - 55 евро (2 часа) - Мин.15 человека (за тура са необходими са задгранични паспорти). Сафари в пустинята - 60 евро

**8 ден:** Полет до София в 10:50 ч.

За повече подробности посетете [www.ufi-bg.com](http://www.ufi-bg.com)



Време за посещение на международното хранително изложение СИАЛ-Абу Даби 10-12. декември 2018 г.

Цена за един човек  
в двойна стая – 1300 лева

Цена за един човек  
в единична стая – 1735 лева

Пакетната цена не включва:

- Такса „Туристически Дирхам“ в Дубай. (10 дирхама/2 евро на стая на вечер)
- Допълнителните екскурзии и атракциони - заявяват се и се заплащат се в България, както и разходи от личен характер.

Подробна информация за тях - при записване.

**НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ:** валиден задграничен паспорт 6 месеца след датата на влизане в ОАЕ

**УСЛОВИЯ ЗА ЗАПИСВАНЕ:**

Заявка-договор, ксерокопие от задграничен паспорт и внесен депозит от 600 лв. до 19 октомври 2018 г. на сметката на туроператора БЕТА ТУРС БГ ООД. Останалата сума - 700 лева се внася най-късно до 09.11.2018 г. Издава се фактура без ДДС.

**БАНКОВА СМЕТКА:** Юробанк И Еф Джи България АД София Централно управление, Бул. „Цар Освободител“ № 14 SWIFT BIC : BPBIBGSF , IBAN: BG13 BPBI 7940 1066 4551 01, БЕТА ТУРС БГ ООД

**ЗА КОНТАКТИ:**

Тел: 02/ 987 47 44, 0888/ 72 24 82, e-mail: ufi\_sb@abv.bg - Соня Митева Бургуджиева

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна промишленост





откритие:

## Преди 13 000 години хората започнали да отглеждат зърнени култури, за да варят бира

Американски учени откриха доказателства, че хората са започнали да варят бира преди 13 000 години, няколко хилядолетия преди началото на зърнопроизводството в Близкия изток, съобщи ЮПИ.



Откритието подкрепя теорията, че бирата, а не хлябът, е вдъхновила най-ранните зърнопроизводители, предаде БТА.

Учените не са открили следи от бира, а характерни растителни останки върху камъни, използвани за смилане на храни в пещера, в която натуфианци са погребвали мъртвите си близо до днешна Хайфа.

Не търсехме следи от алкохол по камъните, а само искахме да разберем какви растения са яли хората" - каза Ли Лиу от Станфордския университет.

Лиу и колегите ѝ мислят, че натуфианците са потапяли зърна пшеница и ечемик във вода и след това са ги изсушавали. Така са получавали малц.

Изсушен, малцът може да се използва по-късно. За да сварят бира, те са стривали малца и са



го загрявали във вода. След това сместа е оставяна да ферментира, подпомагана от диви дрожди във въздуха.

Когато учените възпроизвели древната пивоварна техника в лаборатория, получили гранули скорбяла като намерените в пещерата.

Това са най-старите данни за произвеждан от человека алкохол в света.

**24 часа.bg**

### 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 рекламата

+ 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%
При авансово плащане за 3 м.	5%

#### ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРТИ:

##### 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  
e-mail: ufi\_sb@abv.bg

*Сумите се превеждат по сметката на СХП:*

*„Юробанк България“ ФЦ София Окръг*

*BIC код: BPBIBGSF; IBAN: BG05BPBI 7942 1019 1562 01*

**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.