

НАУЧНО-ПРИЛОЖНО
СПИСАНИЕ ЗА НОВОСТИ В
ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА
ИНДУСТРИЯ

Храната

на ХХІ век

брой 2

септември 2016 г.

година I



Официално издание на
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

В сътрудничество с



Българска агенция по
безопасност на храните

Иновация



EST. 2014

DRY AGER

SUPERIOR BEEF

ВИТРИНИ ЗА ЗРЕЕНЕ НА МЕСО



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

- ТТИП - нови възможности или опасни рискове**  стр. 3
-
- Стандартите - път към мултинационално обединение на ХВП**  стр. 8
-
- Браншови стандарт за рафинирано слънчогледово масло**  стр. 14
-
- Браншови стандарт за пест контрол**  стр. 19
-
- По-вкусно он-лайн?**  стр. 23
-
- Очакват се близо 420 компании в изложението в хранителната индустрия и хорека сектора**  стр. 27
-
- Приложение на биотехнологии в хранително-вкусовата промишленост**  стр. 31
-
- Сиренето като функционален продукт**  стр. 33
-
- Клинично приложение на инстантни пълнозърнени храни при обменни заболявания**  стр. 37
-
- Съюз на пивоварите в България**  стр. 42
-
- Митове и истини за здравословния живот**  стр. 49

Фирми, представени в броя:



Списание "Храната на ХХІ век" брой 2 август 2016 г. година I



Официално издание на
**СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА
ПРОМИШЛЕНОСТ КЪМ ФНСС**
в сътрудничество с
**БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО
БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ**

Председател на УС на СХП: д-р Светла Чамова
Гл. секретар на СХП: инж. Соня Бургуджиева
София 1000, ул. Раковски 108, офис 408
тел.: 02 987 47 44
e-mail: hranata21@mail.bg; ufi_sb@abv.bg
Редакцията не носи отговорност за съдържанието на реклами.

Оформление:
MINERVA
РЕКАЛАМНО-ИЗДАТЕЛСКА КЪША
02/ 971 00 09

Половин милиард европейски граждани със страх очакват развръзката на преговорите по най-мащабното търговско споразумение в историята на човечеството

ТТИП нови Възможности или опасни рискове

Мария Зафирова

маクロикономист, докторант по международни проекти



На 14 юли 2013 г. Съветът дава „зелена светлина“ на Европейската комисия да започне официални двустранни търговски преговори със Съединените американски щати. В решението си държавите членки определят целите, които Комисията трябва да преследва при преговорите от името на ЕС. „Очаква се - пише в обяснението на целите - благодарение на споразумението да се създават работни места и растеж чрез осигуряване на по-добър достъп до американския пазар, постигане на по-голяма регуляторна съвместимост между ЕС и САЩ и проправяне на пътя за определяне на световни стандарти. Според оценки, ако подобно амбициозно споразумение бъде постигнато, след цялостното му изпълнение доходът на едно средностатистичес-

ко европейско домакинство ще се увеличи с 545 евро на година, а нашият БВП - с от 0,5 до 1 %, или 119 млрд. евро годишно.“

Казано по-простичко и практично, ще се премахнат митата и другите ограничения върху търговията и услугите, а може би и ненужните регуляторни ограничения, които трябва да признаем, в Европа са неизбройими. Големият въпрос обаче е: Дали покрай „сухото“ няма да изгори и „мокрото“. Ненужните - добре, но заедно с тях няма ли жителите на Стария континент да бъдат лишени от онези правила, които предопределяха един висок стандарт на качеството на европейските продукти. Разбираемо от спецификата на списанието, разсъжденията ни са с акцент върху хранително-вкусовата промишленост.

Омръзнали са ни до болка огромното количество регламенти и директиви за етикетиране, за произход на храната, за проследяемост, за здравословни и безопасни условия на труд и т.н., и т.н. Голяма част от тях - необходими и гарантиращи здравето на потребителя, но други - нелепи, сложни и най-лошото - незъвлни. Трябва ли да си припомняме, че преди време евродепутатите обсъждаха „голямата тема с правите



на стр. 4



съдържание



красавици“? Много примери могат да се дадат за, неко казано, недообмислени изисквания към производителите и преработвателите в Европа. Но заедно с това европейският пазар е защищен например от ГМО храни; от говеждо месо, третирано с хормони; от птиче месо, изплакнато в хлор, от месо от клонирани животни... В САЩ е точно обратното. Как ще се решат тези противоречиви моменти?

Има ли разумен компромис?

Още при старта на преговорите Европа декларира: Нашите високи равнища на защита не са на масата за преговори. Напредъкът по отношение на търговията и инвестициите няма да бъде за сметка на нашите основни ценности и не трябва да ограничава правото ни да извършваме регулаторна дейност по начин, който ЕС смята за подходящ.

Домук - прекрасно. Само че огромната бариера пред търговията от света на страни на океана едва ли са митата. С тях търговците отдавна са свикнали и са ги калкулирали в цената на своите продукти. Големият проблем са т. нар. „пречки зад граница“ пред търговията, като например различните стандарти за безопасност. Производителите, които искат да продават своите продукти и в ЕС, и в САЩ често трябва да плащат високата цена на това да спазват съответните процедури и на света места, за да може продуктите им да бъдат одобрени. Имат, разбира се, и друг избор: едно качество - за Европа, друго - за САЩ. Напомня ли ви малко за времето преди демокрацията у нас - стоки първо направление и стоки - второ направление?

За по-младите читатели е редно да поясним, че така социалистическа България разделяше производството си - на продукти за местния пазар, и продукти за износ. Само че от това време минаха десетилетия. Пазарът показва неефективността на този модел. Доброят предприемач окръпнява производството си, не го раздробява. Значи единственият път е споразумението да намали излишните разходи на предприятията и неразумната загуба на време, като уединявши изискванията към производителите и преработвателите. Как обаче ще стане това на практика? „Ще се стремим споразумението да е в съответствие с международните споразумения и стандарти в областта на околната среда и труда и чрез него да се настърчава високо равнище на защита на околната среда, работниците и потребителите. Няма да стимулираме търговията или инвестициите чрез занижаване на който и да е от тези стандарти.“ - заяви категорично още през 2013 година Европа.

Да върваме ли?

И защо да го правим? Нали ако наистина интересът на европейските граждани беше приоритет, споразумението щеше да е прозрачно, дебатите - публични, и експерти от всичките 28 страни членки щяха да се включат в обсъждането на всеки детайл. Противно на това - пълна секретност!!! Пълна!!! Проектът за споразумение не е достъпен в цялостния си вид дори за евродепутатите, които след време ще трябва да гласуват. Днес членовете на Европейския парламент трябва предварително да заявят конкретно с коя тема от споразумението

на стр. 5





искам да се запознаят, разполагам с гва чата със сами с текста на английски език (без предвод!), нямам право да водят записи, да приемат частни от текстове...

Помните ли, преди време българският евродепутат Ангел Джамбазки, публикува в lentata.com специален коментар под заглавие „Тайнит ког: ТТИП. Или разобличаване на конспирацията“. В него беше цитиран писма на български граждани до нашите европейски представители. Ето едно от тях:

„Нима не знаете какво ще се случи с една държава, ако ТТИР влезе в сила:

- ГМО
- Шистов газ
- Потребители без защита
- Трудещи се без права
- Храни без контрол
- Лекарства без проверка
- Образование изцяло частно
- Здравеопазване в ръцете на корпорации
- Замърсяване без наказание
- Държави, осъждани от частни фирми в частни съдилища
- Общество, лишенено от глас
- Хора, нации, континенти, собственост на частни фирми

*Нали сте в Европарламента, за да защитавате интереса на България и българите?
Или...“*

Тази емоция със сигурност е пресилена, удивително краяна и не е родена от дълбоки познания. Няма как! Споразумението от своя старти до сега е призрачно тайнствено. Знания по темата няма как да получат гори най-лобознамените. И не е редно хората без информация да хвърлят хули и да га-

ват оценки - категорични и крайни. Това създава напрежение и определено изкривява картина. Но не е ли именно тази свръхсекретност

хлябът, който подхранва фантазиите и негативизма

Още в началото на преговорния процес, когато Съветът дава мандат на Комисията да води преговори, той декларира: „Комисията... ще общува по прозрачен начин относно това търговско споразумение с представителите на гражданското общество. Същевременно при търговските преговори ще има известно равнище на поверителност. То е необходимо, за да не се застраши постигането на целите на ЕС за това споразумение... Мандатът за водене на преговори за трансатлантическо партньорство за търговия и инвестиции е документ за ограничено ползване. Това е необходимо, за да се защитят интересите на ЕС и да се запазят големи шансовете за задоволителен резултат. При започването на игра никой от участниците не разкрива цялостната си стратегия от самото начало - така постъпва и ЕС. Същевременно Европейската комисия полага големи усилия процесът на преговори да е възможно най-прозрачен за европейските граждани.“

Красиви думи! Възхвам някак си сигурност, демократичност, прозрачност. Хвърлям светлина и надежда... Жалкото само е, че вече три години европейските граждани могат единствено да гащат какво се крие зад стотиците страници ТТИП. Забулените в мистерия текстове раждат тревоги и негативизъм. Негативизъм, който пък от своя страна води до писма като това, кое-

на стр. 6





то вече цитирахме... Тоталното нежелание на Европейската комисия да позволи хъвърлянето на светлина по въпроса пролича много ясно, когато преди малко повече от година отказа да регистрира Европейската гражданска инициатива по темата ТТИП.

Не е правилно ние да бъдем част от огромната група бездесъщи „всезнайковци“, които да дават оценки, но на база професионалните си познания в областта на храните и изискванията към производството и преработката им от двете страни на Атлантика, ни се иска да предупредим:

Различията са много!

И вниманието по темата трябва да е изостранено до краен предел! Необходимо ни е например запазване на европейските санитарни и фитосанитарни стандарти! Не искаме да се допусне на нашия пазар пилешко месо, дезинфекцирано с хлор! Не искаме свинското да е с ректопамин - препарат, изрично забранен за ползване в 160 страни по света, но разрешен в Щатите! Считаме за опасни за здравето на европейския потребител разрешените в Америка прагове за пестициди. Не искаме да се допуска използването на токсични препарати! Страхуваме се от навлизането на ГМО хани,

зашото знаем, че 70% от произвежданите в САЩ хани съдържат ГМО, а в Европа те са под 1%. Питаме се ще опазим ли качеството на млечните си продукти, при условие, че в ЕС максималният брой соматични клетки на милилитър при млечните продукти е 400 000, а в САЩ той е 750 000...

Казаното думку не е отрицание на споразумението. Това са въпроси, които чак когато получат отговор, ще можем да заемем позиция. Така е редно. Становището се изразява, когато е мотивирано от факти. А засега факти са само знанията ни за различията. Данни какво всенакъде ще бъде договорено между европейските лидери и Вашингтон, на този еман липсват. Остава ни само надеждата, че мъдростта на стара Европа ще вземе връх в преговорния процес. И много ни се иска да вярваме в искрената позиция на някои европейски лидери, които заявяват категорична позиция в защита на 500-милионното население на ЕС.

„Искам да бъда ясен: сделка няма да има, ако няма гаранции, че стандартите, които имаме във Франция за околната среда и здравето на нашите граждани, ще бъдат запазени“, каза френският премиер Манюел Валс по време на конференция в Париж, посветена на околната среда, която се провежда тази пролет. Именно такива позиции възхвътват надежда!

През юли т.г. примила поредният 14-и кръг от преговори, но според германския вице-канцлер и министър на икономиката Зигмар Габриел, цитиран от „Индипендент“, той се е провалил, тъй като не е постигнато съгласие по нито една от 27-те обсъждани теми. Как ще продължат дебатите, ще се намери ли пресечна точка, ще се стигне ли до единна позиция, предстои да разберем. Така или иначе, първоначално предвиденият краен срок отдавна изтеке...

Ако бъде подписано, това ще бъде най-мащабното търговско споразумение в историята на човечеството. То ще засяга над 800 милиона граждани на планетата. На практика ще определи рамките на една огромна територия за свободна търговия. Сливането на пазарите на двата гиганта във временния свят – на САЩ и на ЕС – принудително ще доведе до уеднаквяване в стандартите за качество на храните, на околната среда, на лекарствата, на електроуредите, на, на... На всичко! За добро или за зло – предстои да разберем! Неизвестността обаче не може да не ни плаши...



съдържание





Силата на добрата храна

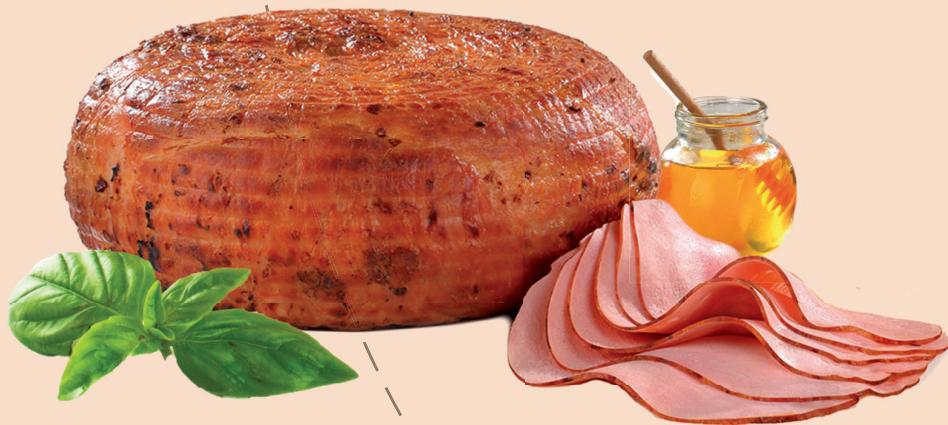
Медена шунка

- ✓ от подбрано свинско месо
- ✓ без глутен
- ✓ без соя
- ✓ без оцветители
- ✓ без овкусители
- ✓ фино покрита с акациев мед и запечена до златисто



Шунка с пармезан

- ✓ от подбрано свинско месо
- ✓ без глутен
- ✓ без соя
- ✓ без оцветители
- ✓ без овкусители
- ✓ с настърган ароматен пармезан и запечена до златисто



www.tandem.bg

СТАНДАРТИТЕ - път към мултинационално обединение на ХВП

доц. д-р Тодорка Петрова, доц. д-р Петя Иванова
Институт за изследване и развитие на храните - Пловдив

Съвременните тенденции за глобализация на икономиката и пазарите дават отражение и върху дейността по стандартизацията. С нарастване на международния обмен на стоки и услуги все повече се налага прилагането на международни стандарти, а интернационализацията на стандартизацията е стъпка към разрушаване на бариерите в световната търговия. От това следва ограничаване развитието на националната стандартизация и ръст на браншовата и фирменията стандартизация, което се наблюдава в напредналите страни.

Стандартизацията като глобална стратегия играе роля за:

- интегриране на националните икономики в единния европейски пазар;
- осъществяване на едни от най-важните принципи на ЕС - повишаване благосъстоянието и опазване на околната среда;
- уеднаквяване на изискванията към продуктите, условията на производство и оценяване на съответствието;
- осигуряване на безопасни стоки и услуги, опазване на околната среда, здравето и живота;
- подпомагане на законодателството;
- насърчаване на иновациите и инвестициите;
- подпомагане свободното движение на стоки и услуги;
- улесняване общуването между производителите, потребителите и официалните власти.

При стандартизация се прилагат принципите на: равнопоставеност на участниците, балансирано участие, прозрачност, консенсус, общодостъпност, съобразяване с обществото.

Стандартите представляват утвърдени от признат / компетентен орган доброволни писмени споразумения, определящи съществени характеристики на продуктите, услугите или процесите. Стандартите за храни осигуряват съответствие на продуктите с планираното качество, съпоставимост, съвместимост и конкурентоспособност. Те улесняват комуникацията между доставчиците и клиентите, облекчават търговията, намаляват вероятността от грешки и спомагат за по-ефикасното използване на ресурсите. Заинтересованите от стандартизацията са производителите, потребителите, вносителите и търговците, органите за контрол, органите за оценяване на съответствие, научните съвети, застрахователите, органите на държавната администрация, както и обществени сдружения, съюзи и неправителствени организации.

Стандартите притежават „скрит статут на задължителност“, поради факта, че конкурентната пазарна среда принуждава доставчиците на храни да спазват

на стр. 9



определенни норми. Те *стават задължителни* при следните случаи:

- при търговски описания;
- при договори (при частното право);
- при позоваване на стандарти в нормативни актове.

В резултат от прилагането на стандартите се постига постоянно качество на продуктите, занижени разходи и допълнителен престиж и реклама.

Класификация на стандартите:

- според произхода си биват: международни, регионални (европейски), национални (български), браншови или фирмени;
- според предназначението си биват: стандарт за система за управление; стандарт за продукт (продуктов стандарт); стандарт за процес; стандарт за материал, елемент, процедура, метод, гейност, оборудване, функция.

Отделните видове стандарти са обвързани и единни на национално и на европейско ниво.

Международни стандарти

Международните стандарти се разработват от Международната организация по стандартизация (International Organization for Standardization), Международната електротехническа комисия (International Electrotechnical Commission) и Международния съюз по далекосъобщения (International Telecommunication Union) и носят абревиатурама на съответната организация (ISO, IEC, ITU).

Международната организация по стандартизация (ISO) е най-големият международен орган за разработване и публикуване на стандарти (повече от 13 700 на брой). Особено популярни в хранителната индустрия са: ISO 9001:2015 „Система за

на стр. 10



съдържание



ОС НИРАНМАШ

Машини, съоръжения и линии за хранителната промишленост

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

управление на качеството. Изисквания“; ISO 22000:2005 „Система за управление на безопасността на хранителни продукти“; ISO 14001:2015 „Система за управление на околната среда“.

В международната търговия с хrани осо-бена роля играят и стандартите на Комисията „Кодекс алиментариус“ (CAC), създана през 1963 г. от Организацията по пре-храна и земеделие (FAO) и Световната здравна организация (WHO), за да разрабо-боми стандарти за хrани, препоръки и ко-декси за добра практика, с цел да бъде пред-пазено здравето на потребителите и оси-гурени условия за лоялна търговия с хранителни стоки. Общият брой на страните, членуващи в Комисията, към момента е 185. ЕС също е член на Комисията. Добре известен е стандартът CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) „Общи принципи на хигиената на храните“, който съдържа базисните изисквания за добра производствена практика и HACCP.

Европейски стандарти

Означават се с абревиатурата EN (евро-норма или европейски стандарт) или с тази на съответната организация - CEN (European Committee for Standardization / Европейски комитет по стандартизация), CEN-ELEC (European Committee for Electrotechnical Standardization / Европейски комитет по стандартизация в областта на електро-техниката) или ETSI (European Telecommunications Standards Institute / Европейски институт по далекосъобщения), разработила стандартта. Около 30% от EN-стандартите са идентични с ISO-стандартите.

Европейските „хармонизирани стандарти“ играят важна роля за изграждането на Единния европейски пазар и успешно заместват националните стандарти.

Хармонизирането на българските стан-дарти с европейските е важно условие за

осигуряване на достъп на родните доставчици до европейските пазари.

Национални стандарти

Това са стандарти, приети от национален орган по стандартизация, признат за такъв на национално равнище и членуващ в съответни международни и регионални организации по стандартизация.

Българските стандарти (БДС) се издават от **Българския институт за стандартизация (БИС)**, учреден през 1938 г., пълноправен член на ISO и CEN. Абревиатурата **БДС EN ISO** е указание, че стандартът е хармонизиран.

Работни органи на БИС са техническите съвети и техническите комитети (ТК). Стандартите за отделните хrани се разработват от ТК 32 „Селскостопански и хранителни продукти“, а ТК 34 „Управле-ние на качеството и оценяване на съответствието“ хармонизира стандартизите по управление на качеството и безопасността на храните.

Утвърдени стандарти за традиционни български продукти

Широка популярност напоследък придоби-ха някои утвърдени стандарти за тради-ционни български продукти, разработени от браншовите организации под прякото ръководство на Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ):

- стандарти „Стара планина“ - за месни продукти от свинско, говеждо и птиче месо;
- стандарти за хляб и брашно „България“;
- брашнови стандарт „Лютеница“ (БС 01/2011);
- брашнови стандарт „Рафинирано сънчогледово масло“ (БС 01/2016);
- БДС за „Българско кисело мляко“ (БДС 12:2010), „Българско бяло саламурено сирене“ (БДС 15:2010) и „Български кашка-вал“ (БДС 14:2010).

на стр. 11



съдържание



Браншовите стандарти трябва да са съобразени с действащите документи и стандарти на съответните международни браншови организации, а спазването им ще увеличи доверието в производителите.

Ролята на браншовите организации е да популяризират, въвеждат и прилагат стандартите, одобрени от международните браншови организации, за да могат нашите производители достойно да се появяват на всеки пазар.

Според последния публичен регистър (към началото на 2016 г.):

- 78 фирми използват стандартите за хляб и брашно „България“;
- 48 фирми работят по Утвърден стандарт „Стара планина“;
- 6 фирми, най-големите в сектора, произвеждат продукти по браншови стандарт „Ломеница“;
- 62 фирми произвеждат продукти по БДС за „Българско кисело мляко“, „Българско бяло саламурено сирене“ и „Български кашкавал„;
- Браншовият стандарт „Рафинирано слънчогледово масло“ се прилага само от производителите на растителни масла, членове на Сдружението на производителите на растителни масла и маслопродукти в България, които осъществяват пълен производствен цикъл - преработка на слънчоглед до сурво, рафинирано и бутилирано слънчогледово масло.

Вътрешнофирмени стандарти за хранителни продукти

На фирмено ниво изискванията към хранителните продукти (качествени характеристики и показатели на продуктите, параметри на производствените процеси, методите за контрол и др.) се отразяват в *технически спецификации (ТС)*. Те се валидират и съдържат одобрени от компетентните власти изисквания, в които е отразено производственото ноу-хай.

Фирмената стандартизация представлява *катализатор за развитието на хранителната верига*, тъй като отразява креативността на фирмите.

Необходимост от разработването на стандарти

Важно условие за разработване на стандарти при пазарна икономика е производителите да осъзнават необходимостта от продуктивни стандарти и да имат ясна политика за производството на храни, съобразени с общоприети правила, норми, процедури за производство и методи за изпитване, които да осигуряват стабилни характеристики на продуктите, произвеждани по тях.

Стандартите се разработват от екип, включващ: експерти от съответните браншови организации, технологии с производствен опит, експерти от техническите комитети на БИС, представители на БАБХ, научни работници със своите компетенции и резултати от научни изследвания.

На базата на експертната оценка на екипа се дава възможност, освен задължителните изисквания, които гарантират минимално качество на продуктите, да се допълнят показатели, които да повишат качествените характеристики и да прилагат характеристиките специфики на продуктите по една установена технология, която да гарантира съответствието им.

Потребителите в Европа показват нарастващ интерес както към качеството, така и към географския и традиционен производ на хранителните продукти, които купуват. В отговор на това, по инициатива на българските преработватели на хранителни продукти, са разработени, внедрени и утвърдени *стандарти за традиционни български продукти, продукти със защитени географски указания и хани с традиционно специфичен характер*.



Хани с традиционно специфичен характер

Това са продукти, които имат традиционни съставки или се произвеждат по традиционна технология. Не е задължително тези продукти да са обвързани с конкретна географска област. Понятието „традиционен“

на стр. 12





Филе Елена

се свързва с доказана употреба на европейския пазар за определен период от време (счита се, че такъв период е 25 години).

В Европейския регистър на храните с традиционно специфичен характер от България са вписани следните продукти: „*Кайсерован врат Тракия*“ (с Регламент 2015/2257, публикуван в Официален Вестник на ЕС, бр. L 321 от 5.12.2015 г.); „*Роле Трапезица*“ (с Регламент 941/2014, публикуван в Официален Вестник на ЕС, бр. L 264 от 4.09.2014 г.); „*Филе Елена*“ (с Регламент 835/2014, публикуван в Официален Вестник на ЕС, бр. L 230 от 1.08.2014 г.) и „*Панагюрска луканка*“ (с Регламент 837/2014, публикуван в Официален Вестник на ЕС, бр. L 230 от 1.08.2014 г.), а с подадени заявлени към ЕК са: „*Пастърма обикновена говежда*“, „*Пастърма обикновена биволска*“, „*Пастърма кайсер говежда*“ и „*Пастърма кайсер биволска*“.



Продукти със защитено географско указание

Този знак се поставя на продукт, който има специфични характеристики или се ползва с реноме, свързано с дадена географска област, и поне един от етапите на производство се извършва в тази област (допускимо е сировината за производството на продукта да са от друг регион).

В регистра на защитените наименования за произход и защитените географски указания от България са регистрирани следните продукти: „*Горнооряховски сужук*“ (с Регламент за изпълнение (ЕС) № 1370/2011 на Комисията от 21.12.2011 г., публикуван в ОВ на ЕС, серия L 341/22.12.2011 г.) и „*Българско розово масло*“ (с Регламент за изпълнение (ЕС) № 1020/2014 на Комисията от 25.09.2014 г., публикуван в ОВ на ЕС, бр. L 283/27.09.2014 г.).

Регистрираните наименования са защищени срещу:

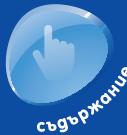
- нелоялна търговска употреба и подвеждане относно произхода, естеството или съществените качества на продукта;
- неправилна употреба или имитация, включително при употребата на подвеждащи изрази, които могат да доведат до заблуждаване на потребителя.

Българската агенция по безопасност на храните осъществява официалния контрол при производство, етикетиране и пускане на пазара на земеделски продукти и хани със защитени географски означения и на хани с традиционно специфичен характер. Контролът за съответствие със спецификацията се осъществява от частни контролиращи лица, акредитирани за съответствие със стандарт ЕН 45011 от орган по акредитация. Осъществява се въз основа на договор между одобреното контролиращо лице и производителите.

Според последния публичен регистър (към началото на 2016 г.):

- 10 фирми произвеждат храна с традиционно специфичен характер „Луканка Панагюрска“.
- 8 фирми произвеждат храна с традиционно специфичен характер „Роле Трапезица“.
- 16 фирми произвеждат храна с традиционно специфичен характер „Филе Елена“.
- 5 фирми произвеждат храна с традиционно специфичен характер „Кайсерован врат Тракия“.
- 3 фирми са производители на продукт със защитено географско указание „Българско розово масло“.
- 4 фирми са производители на продукт със защитено географско указание „Горнооряховски сужук“.

В заключение може да се обобщи, че стандартите управляват пазара и пазарните отношения, подобряват прозрачността на пазара, предлагат качествени продукти, намаляват разходите за производство, предотвратяват здравни и екологични проблеми. В България предстои още много работа, за да се постигне осъзнаване на необходимостта от стандартизация и нарастване на доверието в българските производители.

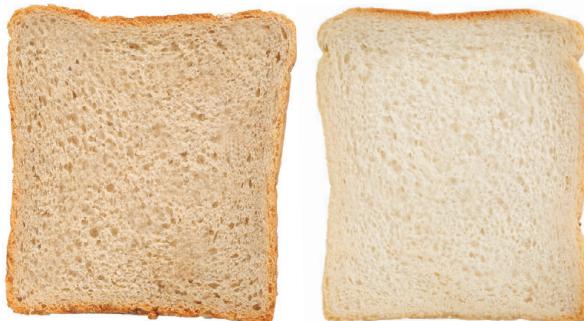




**Всичко е в баланса,
и в храната,
и в любовта,
и в работата.**

**Всичко е нужно,
всичко е правилно
щом е допуснато да
бъде създадено.**

**Балансът е този,
който създава
Хармонията.**



Браншови стандарт за рафинирано слънчогледово масло БС 01/2016

гаранция за здравословно хранене

**Марияна Чолакова**

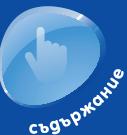
Изп. директор на Сдружение на производителите
на растителни масла и маслопродукти в България

Тенденции в консумацията на растителни масла и животински мазнини

Съществен елемент в храната на човека са мазнините и маслата. Те са основен източник на енергия, биологично ценни вещества и основни грауви елементи на човешкото тяло. По своя състав растителните масла са комбинация от мастни киселини (наситени, мононенаситени и полиненаситени мастни киселини), витамини и биологично ценни съпътстващи вещества. Резонен е въпросът защо консумираме всекидневно растителни масла под различна форма. И категоричният отговор е: защото растител-

ните масла съдържат незаменими (есенциални) мастни киселини (омега-3, омега-6 и омега-9), които човешкият организъм не може да синтезира, а се нуждае от тях за нормалното функциониране на мозъка, нервната система и други жизненоважни органи. Основни източници на тези киселини са растителните масла. Те съдържат маслоразтворими витамини - A, D, E и F и енергия, като Световната здравна организация (СЗО) препоръчва 30% от общата енергия, необходима на човешкия организъм, да се набавя от растителни масла, които не съдържат холестерол, но спомагат за намаляване на нивото на т. нар. лош холестерол.

на стр. 15



**Консумация на олио, зехтин, маргарин и краве масло
на човек от населението за година**

	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Олио (л)	14,1	14,3	13,6	13,8	12,8	13,1
Зехтин (кг)	0,19	0,19	0,28	0,33	0,38	0,32
Маргарин и други растителни мазнини (кг)	1,9	1,9	1,8	1,8	1,5	1,4
Млечни масла (кг)	0,7	0,7	0,8	0,9	0,9	0,95

Анализът на консумацията на растителни масла и животински мазнини в страната за периода 2010-2015 г. показва следните тенденции:

- Консумацията на растителни масла от домакинствата намалява, като най-ниската е през 2014 г. - 12,8 л/човек. Анализът показва, че това е свързано с намаляване на покупателната способност на населението.
- Понижава се и употребата на маргарини и маслопродукти, като най-ниските нива се наблюдават през 2015 г. - 1,4 кг/човек.
- Повишава се консумацията на зехтини поради растящия интерес към здравословни и функционални хани и прилагането на т. нар. средиземноморска диета.
- Расте и потреблението на млечни масла, основно вносни продукти поради доброма си качество.

**Преглед на прилаганото
в страната законодателство
в областта на качеството на
храните**

С приемането на Закона за националната стандартизация (ДВ №88/2005 г.) прилагането на стандарти у нас е доброволно, т.е. операторите в хранителния сектор имат право сами да решат дали да произвеждат хани по българските стандарти. Разбира се, една част от действащите стандарти са остарели и е необходима актуализация, но това е твърде продължителен и бавен процес, което е в противоречие с динамиката на съвременния бизнес. Същевременно с приемането на Закона за храните (ДВ №90/1999 г.) отговорността за безопасността и качеството на произвежданите хани е на всеки отделен оператор. За целта той разработва свои технологични документации за произвежданите от него хани, в които регламентира качеството и безопасността на продуктите си.

За производителите на растителни масла за хранителни цели качеството на предлаганите продукти се базира на Кодекс Алиментариус, на БДС 1-77 или на международни стандарти пооценка на оператора, а безопасността е съобразена с изискванията на европейското и българското законодателство.

Стремежът на операторите от хранителния сектор е непрекъснато да повишават качеството на предлаганите хани и така да отстояват правото на потребителите да консумират здравословни и високоякостни хани. Именно това доведе до разработването и въвеждането на национални стандарти, утвърдени стандарти и браншови стандарти съвместно с БАБХ и научни институти.

**Кое наложи разработването
на браншови стандарти за
рафинирано слънчогледово масло**

Слънчогледовото масло е в групата на основните хани, които се консумират ежедневно от всички възрастови групи на населението. Предвид огромното му значение за нормалното развитие на човешкия организъм качеството и безвредността са от особена важност.

Поради спецификата на българската кухня слънчогледовото масло има универсална употреба: за директна консумация, за готовене, за пържене, за пригответяне на печива и сладкарски продукти и др. Това налага то да е произведено по съвременни технологии, гарантиращи високо качество и повишена стойност при термична употреба.

Българското законодателство за храните разрешава бутилиране на растителни масла от оператори, които не са производители на растителни масла. В такива про-

на стр. 16



изводствени обекти обаче е практически невъзможно да се спазва основният принцип на HACCP-последяемостта. Закупуването на наливни растителни масла от различни производители, респективно с различно качество и тяхното смесване води до предлагане на рафинирани слънчогледови масла с компромиси в качеството, неясн произход и негарантирана безопасност.

Рафинираното слънчогледово масло има малка окислителна стабилност поради високото съдържание на мононенаситени (26%) и полиненаситени мастни киселини (до 70%). Запазването на хранителната стойност и безвредност изисква предотвратяване на окислителните процеси, които водят до образуването на първични и вторични оксипродукти. Последните са пряко свързани с редица заболявания на храносмилателната система и нарушения в метаболитните процеси в човешкия организъм.

Действащият стандарт БДС 1-77 за слънчогледово масло регламентира физико-химични показатели, които позволяват производство с различно качество (екстра и

първо качество), например съдържание на влага до 0,10%, киселинност до 0,2% и не регламентира съдържание на съпътстващи маслата вещества, които пряко влияят на качеството - например съдържание на восьци и фосфолипиди.

Стандартът за ядивни масла CODEX STAN 19-1981 на Комисията CODEX ALIMENTARIUS към ООН също регламентира широки граници на основните показатели: съдържание на влага, киселинност и пероксидно число и на практика позволява производство на ядивни масла с компромисно качество, кое то е в пряка зависимост с тяхната безвредност при повсеместната им употреба.

Сравнителният анализ на физико-химичните показатели на рафинирано слънчогледово масло съгласно БДС 1-77, стандарт за ядивни масла CODEX STAN 19-1981 и Браншовия стандарт - БС 01/2016 показва значително подобрено качество на рафинирано слънчогледово масло, произведено по Браншовия стандарт, което е крачка във върната посока в грижата за потребителите.

[на стр. 17](#)

Сравнителен анализ на физико-химичните показатели на рафинирано слънчогледово масло

Качествени показатели	БД 1-77	CODEX STAN 19-1981	Браншови стандарт БС 01/2016
1. Органолептичен анализ	• бистро без утайка	отсъства	• бистро без утайка
	• вкус и мириз, характерни за рафинирано слънчогледово масло		• едваоловим специфичен вкус и мириз на слънчогл. масло
2. Цвят	допуска до златистожълт	не се регламентира	светло жълт
3. Студен тест при 0°C за 48 часа	не се нормира	не се нормира	бистро без утайки
4. Влага и летливи вещества	max 0,10%	max 0,2%	max 0,05%
5. Киселинност като олеинова киселина	max 0,20%	max 0,3%	max 0,11%
6. Пероксидно число			
• в производствено предприятие	max 5	max 10	max 4
• в търговската мрежа	max 10		max 10
7. Съдържание на фосфор	не се нормира	не се нормира	max 10 ppm



съдържание



Цели, които се постигат с разработването и внедряването на Браншовия стандарт БС 01/2016

- регламентиране производството на рафинирано и бутилирано слънчогледово масло в един производствен обект, под контрола на един бизнес оператор в пълен производствен цикъл - от преработката на слънчогледово семе до бутилирано рафинирано слънчогледово масло;
- значително завишаване изискванията към качеството и формиране на нови показатели в съответствие с европейските изисквания за предлагане на здравословни и функционални хани;
- отговор на маслопреработвателната индустрия на тенденцията за регламентиране на здравословен начин на хранене на българия потребител - например: в Наредбата за изменение и допълнение на Наредба №9 за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните в германските заведения и училища се изисква влаганите растителни масла за приготвяне на хани да са произведени по Браншови стандарт БС 01/2016.

**Какво представлява стандарт
БС 01/2016 и каква е процедурата
по прилагането му?**

Стандартът се отнася за производството на бутилирано слънчогледово масло, произведено от черен маслодаен слънчоглед в пълен производствен цикъл, включващ: приемане и съхранение на основната сировина и споматателни сировини и материали, производство на сухо слънчогледово масло, неговото рафиниране и бутилиране. Всички описани етапи се извършват в един производствен обект под контрола на един бизнес оператор. Така се гарантира:

- цялостен контрол на производствения процес от сировината до крайния продукт - бутилирано рафинирано слънчогледово масло. Изхождайки от качествените показатели на крайния продукт, операторът има възможност да из-



върши корекции в технологичните параметри чрез оперативния технологичен контрол на всички етапи от производството;

- проследяемост на партидите произведена продукция от сировината до крайния продукт;
- етикетиране в съответствие с изискванията на Регламент (ЕС) №1169/2011, като освен задължителната информация е отразен и обемът на допълнителната информация и дневно препоръчително количество за прием.

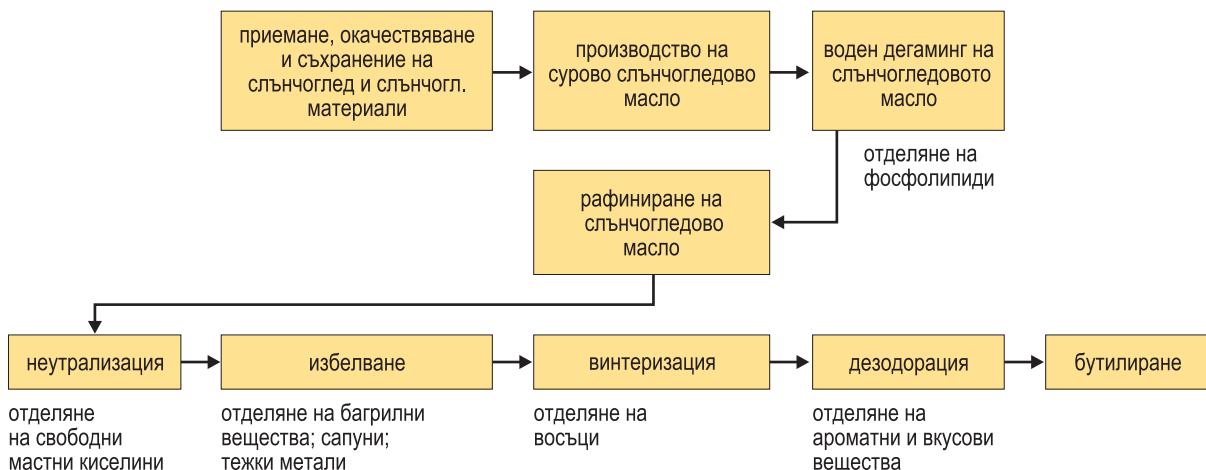
Върху потребителската опаковка е задължително поставянето на логото на БС 01/2016, което е изключителна интелектуална собственост на Сдружението. Този знак се предоставя за ползване чрез лицензионен договор и заплащане на такса за ползване на интелектуална собственост. Така контролът по правата за прилагане на БС 01/2016 се упражнява едновременно от БАБХ и браншовата организация, като двете институции си обменят регулярно информация за придобитите и отнети права за прилагане на браншовия стандарт.

Разработеният браншови стандарт от експертния съвет към Сдружението е съгласуван с БАБХ. Издавадена е заповед № РД 11-422/17.03.2016 г., с която се одобрява Браншовият стандарт, процедура за оценка съответствието на качеството и характеристиките на бутилирано рафинирано слънчогледово масло с изискванията на браншовия стандарт. Одобрено е удостоверение за производство на продукт по браншови стандарт БС 01/2016.

на стр. 18



Технологични етапи на производството - гаранция за производство на здравословно рафинирано слънчогледово масло

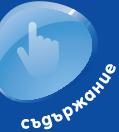


Основните процеси при производство на рафинирано и бутилирано слънчогледово масло и текущият технологичен контрол са:

- приемане, окачествяване и съхранение на слънчоглед - определя се партидност, проверка за жива зараза, влага и киселинност, съдържание на чужди примеси, съдържание на пестициди;
- производство на суроvo масло - анализира се съдържание на фосфолипиди, влага, киселинност, съдържание на восъци;
- рафиниране на суроvo слънчогледово масло - от маслото се отстраняват: фосфолипиди, които влошават качеството при термична обработка; свободни мастни киселини, които катализират окислителни процеси в маслата; влагата, които спомага за хидролизацията на мазнините и придава сапунен и горчив привкус на маслото; багрилни вещества, сапуни и тежки метали, които катализират окислителни процеси и дълбочинна развала на маслото; восъците, които влошават външния вид на маслото, а при термична обработка образуват нагар и влошават органолептичните качества на маслото. Вкусовите и ароматни вещества се отстраняват при дезодориране на маслото при висока температура ($220\text{-}230^{\circ}\text{C}$) под дълбок вакуум, за да се предотвратят окислителни процеси.

Всички изброени процеси се извършват в съвременни технологични инсталации, в които е предвиден онлайн контрол на важни

технологични параметри, например: температури и времетраене на производствените процеси, вакуум, количества на спомагателни материали и др. Целият производствен процес на рафиниране се извършва в затворена среда, без достъп на атмосферен въздух. Рафинираните масла се охлаждат и насищат с азот при предвидено съхранение и последващо бутилиране. Бутилирането се извършва в пластмасови бутилки, произведени при оператора, като при част от производителите се прилага съхранение в азотна среда (т.нр. азотна капка). Прилаганият текущ технологичен контрол на всички етапи от производството и крайният контрол на готовия продукт гарантират производство на рафинирано слънчогледово масло с ниска влага и киселинност, ниска стойност на пероксидно число, обезличен вкус и мирис и гаранция за безопасността от един оператор. Така на практика се гарантира предлагане на здравословен хранителен продукт за ежедневна консумация и защита здравето на българския потребител.



Браншови стандарт за песм контрол

Мисията на Българската асоциация по песм контрол е нейните членове да работят в съответствие с най-добрите европейски и световни практики



Безопасността на храните зависи от много фактори – вложените в различните продукти съставки, спазването на технологичните процеси, здравния статус на работещите в предприятието, хигиенните условия и т.н. Предприятията за хани обаче са особено „примамливи“ за голяма група насекоми и гризачи, поради наличието на огромно количество продукти, с които те се хранят. Към целогодишната опасност от хлебарки, пъхове и мишки, през лятото се добавя и рисък от мухи, оси, стърши и др. Всички те са сериозна заплаха за производството на безопасни хани и превенцията срещу тях е една от основните задачи на отговорния производител и преработвател на хани. Редовната профилактика е единствената сигурна „бариера“ срещу нежеланите вредители. Ето защо дезинфекцията, дезинсекцията и дератизацията, макар и да звучат като странични за прякото производство мероприятия, са особено важни за производството на качествени и най-важното – безопасни хани. Това не е съпътстваща дейност. Това е сред основните ангажименти на добрия мениджър в областта на хранително-вкусовата промишленост.

В страната действа наредба на Министерство на здравеопазването (МЗ), в която подробно е описано кой, как и защо може да извършва песм контрол дейности в Република България. Като подкрепа на наредбата се явява Европейският стандарт

по песм контрол, който е прием официално от Института по стандартизация и вече има няколко фирми от Българска асоциация по песм контрол с този сертификат.

на стр. 20



Кое наложи разработването на браншови стандарти за пест контрол?

Браншовият стандарт бе създаден от Европейската асоциация по пест менеджмент с цел уеднаквяване на методите на работа и повишаване на квалификацията на пест операторските фирми във всички европейски страни.

Целите, които се постигат с разработването и внедряването на браншови стандарти, са:

- да докаже, че ДДД контрол на вредителите се изпълнява ефективно по отношение на изискванията на българското законодателство, изискванията на системите за качество и принципите на интегрирания пест контрол;
- да докаже на практика вземането на всички необходими мерки за намаляване на вероятността от възникване на кон-

таминация и инфекции и постигане на идеалната крайна цел - безопасен за здравето краен продукт в съответния обект;

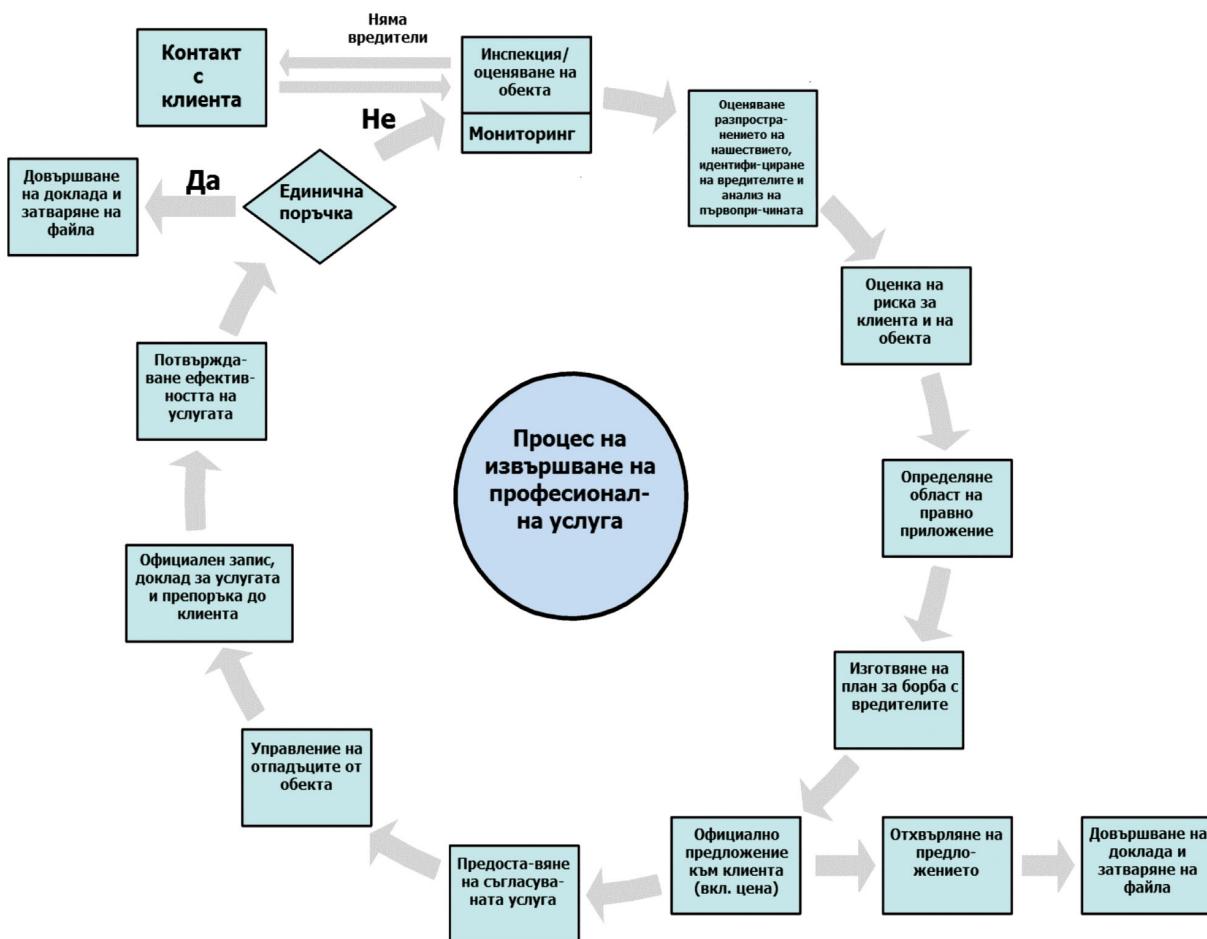
- да сигнализира в най-ранен етап за отклонения във всички показатели, свързани с контрола на вредителите в даден обект с цел вземането на ефективни решения на ниво превенция на вредителите.

Какво представлява Европейският стандарт EN 16636:2015:

Този европейски стандарт очертаива изискванията и компетенциите, които трябва да се спазват и на които трябва да отговарят професионалните доставчици на услуги - тези, които ръководят, управляват и упражняват контрол над вредителите с цел да бъде предпазено общество-

[на стр. 21](#)

Етапи за провеждане на пест контрол



ното здраве, обществените средства и околната среда.

Най-общо могат да се изброят няколко принципа на работа в него:

- дългосрочно планиране и изпълнение на ДДД дейностите и изграждане на ИПМ програма с инспекция, идентификация и мониторинг;
- дългосрочно управление на пест контрола и поддръжка на ефекта;
- предимство на превенцията пред същинския контрол - преки действия само когато са необходими;
- предимство на нехимичния контрол, използване на слаботоксични и нетоксични средства;
- намаляване на здравни риски и риска за околната среда;
- документиране на резултатите от инспекция, мониторинг и ДДД дейности;
- комуникация, обучение, коопeração и обратна информация.



Как да изберем своя доставчик на ДДД услуги?

На пазара има много фирми, които предлагат тези специализирани услуги. Голяма част от тях разполагат с добре обучен персонал и модерно оборудване. Както във всеки груп бранш обаче и тук има някои недобри практики, които се насяваме пазарът да успее да отхвърли. Българската асоциация по пест контрол (БАПК) има за цел да събере под щанката си фирми, които да работят в съответствие с най-добрите европейски практики, съобразени с нормативните изисквания и екологичната практика в страната.

БАПК е сдружение с идеална цел на български физически и юридически лица, чиято дейност е свързана с пест контрола на територията на Република България. Управлява се от управителен съвет и председател. Асоциацията е член на Европейската асоциация по пест контрол (СЕРА).



СЕРА е Конфедерация на Европейските асоциации за управление на вредителите. На европейско ниво тя представлява 25 национални и регионални търговски асоциации и индустрия с оборот повече от 3,000 милиона евро, генериран от повече от 10,000 компании с над 40,000 служители. Освен Асоциациите, в СЕРА членуват производители, дистрибутори и фирми за услуги в Европа. С цел подобряване на професионализма и контрола по инициатива на СЕРА е разработен и публикуван Стандартът EN 16636 - сертификационна система за управление на услугите за борба с вредителите.



Българска асоциация по пест контрол

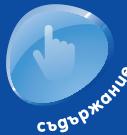
1000 София, ул. „Софроний Врачански“ 1, ап. 2
тел./факс: 02 986 78 81
www.bapca-bg.org
[e-mail: bapca2006@gmail.com](mailto:bapca2006@gmail.com)

Основната цел на асоциацията е да обедини и подпомага усилията на своите членове за оптимално решаване и защита на професионалните и творчески интереси и да съдейства за развитието на пест контрола в България. Благодарение на тясното сътрудничество със СЕРА, асоциацията следи за най-новите тенденции в европейският пест контрол и се стреми да наложи тези тенденции в работата на своите членове. Пример за това е внедряването на Интегриран Пест Мениджмънт, подробно развит в Европейския стандарт 16636, като минимизира химичните обработки с цел опазването на здравето на хората и околната среда.

От март 2015 година Бюро Веритас Сертификация е одобрено за СЕРА сертифицираща организация. То извършва сертификация за фирми от сектор пест контрол на територията на България. Неговият богат опит с биоциди и пестициди, натрупан при съдействието на хиляди фирми, както и висококвалифицираните оценители, които рабо-

тят в бюрото, гарантират високи критери за оценка, богат международен опит и задълбочено познаване на местните стандарти. Бюро Веритас Сертификация разполага с 66 500 служители и 1 400 офиси и лаборатории в 140 държави в света, като само в Европа работещите в него надхвърлят 14 400 души, а офисите му са 400 на брой.

Българските фирми, които са получили сертификат от Бюро Веритас, засега са едва няколко, но тази сертификация е гарант за техния професионализъм и придава допълнителна стойност на услугите, които предлагат на своите клиенти в хранително-вкусовата промишленост, общественото хранене, търговията на едро и дребно, хотелиерството, обществените услуги, публичния и частния сектор... Сертификатът от Бюро Веритас е признат по целия свят като символ за ангажираността и професионализма на компанията, която го притежава, и гарантира качеството и ефективността на нейната работа.



Доверете се на опита!



www.garantpest.com

НАШИ КЛИЕНТИ в областта на ХВП



- Фирмата работи с препарати и помощни средства на реномирани европейски компании

- Разполагаме със специалисти по пест контрол, придържащи се към принципите на НАССР

- Фирмата е внедрила и прилага системи за управление на качеството EN ISO 9001:2008, ISO 14001:2004 и BS OHSAS 18001:2007

- Член на Българската асоциация по пест контрол ВАРС и Европейската конфедерация по пест контрол СЕРА

Аbonаментни договори за пест контрол на производствени предприятия съгласно изискванията на НАССР и GMP



ТЪРГОВСКИ ПАРТньОРИ



02/ 831 90 73

02/ 831 48 96

office@garantpest.com

София, бул. "Сливница" 213, вх.Б, ап.2

По-Вкусно ОН-ЛАЙН?



Светлана Боянова
Председател на Институт
за агростратегии и иновации



Институт
за агростратегии
и иновации

Технологиите и иновациите смело навлизат в сферата на храните

Днес потребителите не са просто възискателни, те са модерни. Те пазаруват и се хранят както гуктубват последните тенденции. Днес потребителите не искат просто вкусна храна, искат да са информирани за произхода и състава ѝ. Стига да е възможно, биха искали да знаят кога точно ръцете са я създали. Днес потребителите имат по-малко време от когато и да било, но въпреки това евва ли някога са чели по- внимателно етикетите...

Ето защо, като всеки друг бизнес, и производството на хани прегръща иновативни технологии и методи с цел да има по-лесен достъп до пазара. В много страни ежедневно се разработват и прилагат различни инструменти, целящи не само да популяризират даден продукт, но и да скъсят пътя му до крайния консуматор. Вече можем спокойно да говорим за истинска технологична революция при храните, която на практика касае всяка стъпка „от фермата до вилицата“. И ето че, съвсем естествено, и храната като хората стана зависима от интернет, има профили в со-

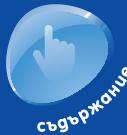
циалните мрежи и „говори“ през мобилните телефони.

По-долу са представени няколко примера за добри иновативни идеи, приложени успешно на практика в различни европейски държави.

Онлайн търговия в полза на местните производители във Финландия

Консумацията на местни хани е растящ тренд в цяла Европа. Въпреки това масово

на стр. 24





производителите срещат сериозни трудности в маркетинга и продажбата на своите продукти директно на крайните потребители. Поради тази причина във Финландия в периода 2013 - 2016 г. се разработва он-лайн платформа за търговия, която събира всички местни производители на едно място.

Производителите се регистрират сами в нея и могат да започнат да продават веднага. Платформата на практика предлага всичко, от което те се нуждаят, включително различни методи за плащане и маркетинг. Потребителите от своя страна, имат възможността да намерят и закупят различни продукти от различни производители едновременно.

Системата набира огромно количество информация както от производителите, така и от потребителите. Чрез обработка на тези данни се дава възможност да бъдат взети мерки за повишаване на продажбите. Това става чрез препоръчване на продукти на потребителите, подпомагане на производителите при вземането на правилни маркетингови решения и оптимизация на логистиката.

Фейсбук групите са на ход

Отново във Финландия е разработена система за организация на доставките на местни продукти директно от земеделския производител до потребителя. REKO е система за директни продажби от производителите на крайните потребители, която се базира на използването на социалните мрежи. Инициативата стартира преди три години с проект в западната част на Финландия. Развива се добре и вече има 130 такива „локални“ проекти, в които са въвле-

чени над 180 хил. участника. Оборотите, минали през платформата, през 2016 г. се очаква да достигнат над 30 млн. евро. Основни характеристики на проекта са: напълно безплатни услуги (както за производителите, така и за потребителите), много малко администрация и никакви посредници. Затворени Фейсбук групи с администратори-доброволци правят всичко това възможно и изключително лесно приложимо.

„Прецизните“ вина на Италия

Свързването на висококачествени продукти, като виненото грозде, с територията на тяхното производство по принцип е задача на маркетинга. Но очертаващите се тенденции показват, че съвсем скоро ще се промотира и оценява връзката, която всяка бутилка вино има с конкретно лозе и гори с точния блок, от който изва гроздето, от което е направено.

Същевременно тенденция на растеж се наблюдава и в прецизното лозарство. То цели основно прилагането на фини техники при отглеждането и разнообразяване на сортовете в насажденията. Прецизното лозарство предполага събирането на голямо количество „наземни“ данни и обобщаването им в детайлни скали, благодарение на различни инструменти - сателитни снимки и сензори, проследяващи различни показатели като климатични, почвени, свързани с ултравиолетовите лъчи и др. Същевременно във винените изби прецизната ено-

[на стр. 25](#)





логия също се развива и също използва дигитални сензори, информацията от които трябва да се обобщава и обработва с цел подобряване на техниките при производството.

Тази мащабна база данни, събрана от различните видове сензори, самелитните снимки и останалите използвани инструменти и касаеща климатата, почвите, производствените статистики, данните за земята и гр., ще предостави нови възможности не само пред фермерите, но и пред учениците и всички участници във веригата на производството и реализацията на крайния продукт.

Мед с ясен произход в Черна Гора

Според потребителите нискокачествения мед с неясен произход е сериозен проблем за една индустрия, която бързо се разрасства, но за съжаление не благодарение на висококачествен крайен продукт. Това повдига много въпроси за безопасността на храните (в частност на меда), поддържа цените на честните производители и вреди на репутацията на индустрията като цяло, но най-вече по отношение на качеството и безопасността на крайните продукти.

Програмата за проследяване при производството на мед в Черна Гора е част от по-мащабен проект за проследимост при храните. Тази програма прилага услуги за добавяне на стойност в агро-хранителния сектор чрез осигуряване на безопасност на храните и гаранция за качество. Основна цел на програмата е да създава онлайн база

данни на всички екопроизводители на мед в Черна Гора. Данните, които ще бъдат използвани включват: детайлна информация за пчеларя, пчелните семейства, царицата-майка, GPS позициониране на кошерите, климатични условия на съответните места, където са те, видове произвеждан мед. Събранныте данни ще позволят създаването на централизиран уеб-сайт с пълна информация за пчеларите в Черна Гора, както и регистър с идентификационни (QR) кодове за всеки от тях, като тези кодове ще бъдат слагани и на бурканите с мед и ще позволяват на потребителите чрез своите смартфони да влязат в съответния уебсайт и да проследят пътя на меда до кошера, от който идва.

Създаваният уеб сайт ще бъде от помощ за потребителите, които ще имат възможността да обсъждат помежду си пазара и по този начин да се подсигури една обективна оценка на качествените местни продукти. Обратната връзка от търговците и крайните потребители ще бъде окурявана, за да се създава една здравословна конкурентна среда.

Пчеларите ще заплащат месечна такса за актуализация на данните в сайта. Актуализацията ще се извърши от независим одитор, което ще допринася за увереността на потребителите, че реално чрез своята оценка подпомагат качественото производство. Предоставянето на тази услуга на пчеларите ще бъде стъпка в посока успешни продажби и със сигурност ще ги мотивира да използват по-често IT технологии в агро-хранителния сектор.



9-12 ноември

ИНТЕР ЕКСПО ЦЕНТЪР

2016

МЕСОМАНИЯ

СВЕТЪТ НА МЛЯКОТО

БУЛПЕК

САЛОН НА ВИНОТО

ИНТЕРФУД & ДРИНК

www.food-exhibitions.bg





ИНТЕР ЕКСПО ЦЕНТЪР
СОФИЯ, ЦАРИГРАДСКО ШОСЕ 147

Ивайло Иванов:

Очакваме близо 420 компании в изложението в хранителната индустрия и хорека сектора

80% от местата на Месомания, Светът на млякото, Булпек, Салон на Виното, Итерфуг & Дринк и Сухре вече са резервирани

Тази година очакваме рекорден брой компании в изложението в хранителната индустрия и хорека сектора, които организираме в Интер Експо Център. Това заяви пред сп. „Храната на 21 век“ Ивайло Иванов, управител на изложбения център.

По негови думи приблизително 420 фирми ще се включат в събитията, тъй като 80% от площите във всички 6 зали са продадени през летния сезон. „Още през 2015 г. голяма част от участниците заявиха, че искат да резервират своето място за тазгодишното издание, което ни подтикна да започнем по-рано кампанията по набиране на фирми“, допълни Иванов. Според него това е наложило да бъдат намалени и зоните за дегустации и демонстрации, за да се освободят допълнителни места за нови изложители.

Изложението в областта на хранително-вкусовата промишленост - Месомания, Светът на млякото, Булпек, Салон на виното, Итерфуг & Дринк и Сухре - в хорека сектора, ще отворят врати в Интер Експо Център между 9 и 12 ноември, а участие ще вземат български и чуждестранни компании.

Миналата година съвместно проведените събития са посетени от над 19 хил. български и чуждестранни специалисти, както и

от широка публика. Това е с около 20% повече спрямо 2014 г.

Извън границите на България

„Всяка година представяме изложението на водещи панаури в Европа, за да привличаме нови компании и качествени посетители, а тази година насочихме внимание извън европейските страни, където се провеждат едни от най-големите изложения в ХВП сектора“, коментира Иванов. По негови думи към момента участия са заявили фирми от Гърция, Турция, Македония, Италия, Германия, Кипар, Южна Корея и Египет.

Към събитията има постоянно нарастващ интерес и за международни колективни участия. Такива ще има от Италия и Унгария, като се водят разговори с Испания и Южна Корея. Освен това с щандове отново ще се включат посолствата на Южна Африка и Полша.

За поредна година в Месомания, Светът на млякото, Булпек, Салон на виното, Итерфуг & Дринк ще има колективни участия на български месопреработватели, млекопреработватели, винопроизводители, преработватели на плодове и зеленчуци, биопроизводители.

на стр. 28



Двустранни бизнес срещи и събития

За първи път по време на изложението ще се проведат двустранни бизнес срещи Food4Life 2016, организирани от Enterprise Europe Network към Българската стопанска камара и Интер Експо Център.

Събитието дава възможност да се открият нови партньори за търговско коопериране, технологичен трансфер, изследователски разработки и участие в проектни предложения, финансираны по европейски програми. „На 10 ноември Food4Life 2016 ще даде достъп на всички участващи до нови международни пазари и отлична възможност за проучване на пазарните тенденции“, допълва управителят на Интер Ек-

спо Център. Срокът за регистрация е до 30 октомври.

Повече информация може да намерите на сайта на изложението <http://food-exhibitions.bg/>

Освен двустранните бизнес срещи съпътстващата програма на изложението включва Конкурс „Златен медал с диплом“, Конкурс на потребителя, форуми, конференции и презентации.

През 2015 г. над 380 производители, дистрибутори и търговци се включиха в изложението, от които 144 бяха нови участници. Всички компании показваха нови постижения в хранително-вкусовата индустрия, като представиха продукти на други 358 фирми от 29 държави.



Булек

Над 20 години Булек е водещото събитие в страната за специалистите и производителите от областта на хлебопроизводството и сладкарството. В дните на изложението професионалистите от бранша имат възможност да намерят решения за цялостния цикъл на производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия. Булек се провежда в Интер Експо Център от 2007 г.

Месомания

Над 20 години Месомания е най-авторитетното изложение в областта на месопреработвателната промишленост в България, което привлича за участие както български, така и чуждестранни производители, дистрибутори и търговци. От 2004 г. изложението започва да се провежда в Интер Експо Център.



Светът на мякото

Светът на мякото се утвърди като предпочитаното място за бизнес контакти за българските млекопреработватели, търговци и вносители на мяко и млечни продукти, специализирано оборудване и техника. Светът на мякото се провежда в Интер Експо Център от 2004 г.

[на стр. 29](#)





Салон на Виното

Салон на Виното ежегодно събира на едно място български и чуждестранни винопроизводители, енолози, сомелиери, търговци и други специалисти, които имат възможността да дегустират качествени вина и спиртни напитки. Салон на Виното се провежда в Интер Експо Център от 2002 г.

Интерфуг & Дринк

Интерфуг & Дринк стартира през 2002 г. в Интер Експо Център и оттогава е водещият професионален форум на хранителната индустрия в България. Изложението се разва на нарастващ интерес от страна на нови изложители, колективни чуждестранни участия, търговски мисии и бизнес делегации.



БИО ЗОНА и Зона Диета & Фитнес

Следвайки тенденциите, Интер Експо Център за седма поредна година ще проведе БИО ЗОНА за сертифицирани био продукти и за шеста поредна година Зона Диета & Фитнес - за хани и напитки за здравословно хранене и спортен режим.

Машини, технологии и оборудване

Тази година международните изложения отбелязват значителен ръст в заявлението площи от фирми с машини, технологии и оборудване.



Сухре

Ом 2013 г. най-голямото изложение в хорека сектора в страната Сухре започва да се провежда в зали 5 и 6 на Интер Експо Център, съвместно с Месомания, Светът на млякото, Булек, Салон на виното, Интерфуг & Дринк.

на стр. 30





Bocuse D'Or

През 2013 г. за първи път, като част от международните изложения, се провежда квалификацията за най-престижното състезание за професионални готвачи Bocuse D'Or

Конкурс „Златен медал с диплом“

Ом 2008 година в Интер Експо Център започва провеждането на Конкурс „Златен медал с диплом“ за качествени и оригинални пазарни продукти и/или абитиви.



HygieneFirst



Оптимален хигиенен дизайн.

www.hygienefirst.com/bg



Приложение на биотехнологиите в хранително-вкусовата промишленост

Институт за изследване и развитие на храните - Пловдив

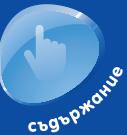
Биотехнологиите възникват в древността и се свързват със занаяти, като производство на традиционни, ферментирани напитки, хrани (бира, вино, боза, кисело мляко, сирене и др.) и хлебопроизводство, при което се използват от векове едни и същи сировини. В последните десетилетия биотехнологията обедини, от една страна, знанията по естествени науки (биохимия, микробиология, физика, генетика) и от друга страна - инженерство, автоматизация и информационни технологии, за да предостави нови продукти и услуги, получени чрез използването на микроорганизмите, клетки, части от тях и техни молекулни аналоги. Въпреки че механизъмът на протичане на ферментационните процеси остава непроменен, напредъкът в науката и инженерството предложи нови инструменти, които направиха възможно наблюдението и контрола на тези процеси с цел достигане на все по-високите изисквания към ефективността на производствата, качеството на крайните продукти и тяхната стабилност и безопасност.

В наше време биотехнологията е бързо развиваща се наука, с много и различни приложения в хранителната индустрия - от традиционната употреба на микроорганизми и ензими за предизвикване на ферментационен процес до такива като производство на нов вид хrани и напитки, получени чрез модернизиране на конвенционални техники, използване на генетично модифицирани организми и продукти от тях. Хранителната индустрия преоткри ферментацията, като носител за създаване на инновации в продуктите, тъй като тя е източник на редица здравословни ползи, уникални вкусови качества, подобрена консистенция, удължен срок на годност при пълна натуралност на продуктите. Съществуващата консуматорска ниша на традиционни и натурални хrани нараства пропорционално на отлива от преработените, „изкуствени“ продукти, произведени по енергоемки технологии.

Съвременните приложения на биотехнологията в хранителната индустрия имат за цел:

- Използване на уникални, традиционни продукти със забележителен здравословен ефект чрез адаптиране на традиционни, домашни начини на приготвяне към промишлено производство, напр. квас, кефир.
- Използване на вече адаптирани към промишлено производство ферментации към нови субстрати. Напр. използването на щамовете микроорганизми, изолирани от кефира към друг субстрат - плодов сок, получавайки нов продукт наречен „плодов кефир“.
- За удължаване срока на годност на продукти - обикновено традиционните ферментирани продукти се отличават с относително дълъг срок на годност, а развалата при тях се дължи основно на наличието на условия за развитие на дрожди и гъби. Този проблем намира решение чрез идентифициране на микроорганизми - производители на антигъбични агенти, които могат да се използват за удължаване срока на годност на свежи плодове.

на стр. 32



- Обогатяване на храни с витамини (рибофлавин, фолати, вит. B12, вит. K2) по натурален начин, използвайки щамове, доказани продуценти на тези биоактивни вещества в традиционни храни и пренасянето им в иновативни продукти (субстракти).
- Борба със затлъстяването чрез:
 - 1) създаване на продукти със занижено енергийно съдържание, тъй като по дефиниция при ферментационния процес захарите се превръщат в органични киселини или етанол;
 - 2) създаване на продукти или съставки, които предизвикват бързо засищане при консумация - вече е установено, че някои мастни киселини, метаболити от ферментация регулират хормони в стомаха, отговорни за количеството приема храна;
- използване на метаболити от ферментацията с традиционен здравословен ефект като цяло и доказано в наши дни благотворно влияние върху заболявания на стомашно-чревния тракт (Бауал синдром и рак на дебелото черво).
- Производство на продукти с добавена стойност - ензими, аромати, обкусители, миризни субстанции, витамини, хранителни добавки, добавки в храните.
- За създаване на генетично подобрени микробни култури с оглед увеличаване добива на техни метаболити, използвани в хлебопроизводството, производството на пиво, вино и напитки.
- За подобряване контрола върху процесите, качеството на продуктите, безопасността и добива при увеличаване на ефективността.



ПОГРИЖЕТЕ СЕ ЗА КОМФОРТА И ЗДРАВЕТО НА ТЯЛОТО
С YOGUARD PROWAY – МЛЕЧНОКИСЕЛА НАПИТКА ОТ ПОДБРАНИ
ПРОБИОТИЧНИ ЩАМОВЕ.
• НАД 100 МИЛИОНА ЖИЗНЕСПОСОБНИ МЛЕЧНОКИСЕЛИ БАКТЕРИИ В 1 Г ПРОДУКТ
• БЛАГОПРИЯТСТВА ФУНКЦИИТЕ НА ХРАНОСМИЛАТЕЛНИЯ ТРАКТ
И БАЛАНСА НА ЧРЕВНАТА МИКРОФЛORA

BULGARICUM
ЕКСПЕРТ В ПРОБИОТИЦИТЕ



НОВО

Сиренето като функционален продукт

В защитата на традиционните български хани

г-р Живка Аманасова

Съвременните тенденции в храненето изискват хранителните продукти да доставят на организма не само необходимите хранителни съставки, но и специфични вещества, които влияят благоприятно върху здравето. Млякото е храна, приготвена от самата природа. Няма друг хранителен продукт за човека, който така сполучливо да съчетава всички необходими вещества, както млякото. Хипократ го определя, като "най-съвършеният продукт на храненето". Освен млякото голямо значение за храненето на човека през всички периоди на неговия живот имат и различните млечни продукти. Подобно на млякото те съдържат всички основни хранителни вещества в добре балансирана форма. Сиренето отдавна присъства в хранителния режим на хората, обогатявайки го със значително количество важни хранителни вещества като протеини, биоактивни пептиди, аминокиселини, мазнина, мастни киселини, витамини и минерали. Почти няма кухня, в която то да не се употребява. Сиренето е вкусно, възбужда апетита и е здравословно.



Сиренето – продукт от древни времена

Като продукт сиренето се споменава в Стария завет и в древногръцките легенди. За произхода му има много легенди. Още през третото хилядолетие преди Христа в Месопотамия се е приготвяло сирене. Най-вероятно откриваме, че млякото се съсирва на топло е било чиста случайност. В една ранна сутрин арабският търговец Канан тръгнал на далечен път през пустинята. Той взел със себе си малко храна и мляко, което сипал в традиционен номадски съд - изсушен овчи стомах. Привечер търговецът спрял да си почине. Преди сън опитал да утоли жаждата си с малко мляко. Само че, вместо мляко от меха помекла воднистата течност (сировамка), а на дъното нещо се белееело. Това било първото „сирене“, получено от човека.

на стр. 34





В нашия език произходът на думата е свързан с думата суръв - тъй като в началото в България (а и по цял свят) сирената са правени от суръво (непасторизирано мляко). Славянската дума „сирене“, „syr“, „сыр“ и др. има балтийски произход, а от много стари времена - индоевропейски произход. През вековете случайните модификации или промени в едно или повече технологични звена в производството на сирене са главните причини за получаването на различни видове сирена. Тези промени са все още малко познати и трудни за повторяне, поради липсата на достатъчно научни познания по микробиологичните и химически процеси, които протичат при приготвянето на сирене. Ето защо в много случаи производството на сирене се е превърнало в изкуство, а технологията се пази в тайна и се предава от бащи на синове.

Основният процес, който протича и оформя сиренето като хранителен и функционален продукт, е зреенето на сиренето. Това е сложен биохимичен процес, при който всички съставки на сиренето се биотрансформират. Основните процеси, които протичат, са разграждането на млечната захар, на белъчните вещества (главно казеина) и на млечната мазнина. Белъчните вещества в сиренето са не само пълноценни, но и лесно смилаеми, тъй като под действие на микроорганизмите и ензимите се разпадат през време на зреенето. Солите,

които се съдържат в зрялото сирене, са също по-лесно усвоими от организма, особено калциевите соли. В последните 30 години голям интерес предизвиква един междуинен продукт на протеолизата на протеините в аминокиселини, биоактивните пептиди. Те са с характерна секвенция на аминокиселините в протеините. Докато са свързани в протеините, те не са биологично активни. Биоактивните пептиди са определени като специфични протеинови фрагменти, които имат положително взаимействие върху функциите на тялото и могат да повлияват на здравето на човека. Биологичноактивните пептиди оказват цяла гама биологични взаимодействия, включително опоидни, антимикробни, имуномодулиращи, антиромбозивни и антихипертензивни. Сиренето е богат източник на биоактивни пептиди. Между тези пептиди един от най-интересните с установена биологична функция е *angiotensin converting enzyme* (ACE).

Българското бяло саламурено сирене – традиция, удоволствие, здраве

В съвместно проучване на промишлено произведени бели саламурени сирена от краве, козе и овче мляко на „Ел Би Булгарикум“ ЕАД и университета в Nantes, Франция за първи път в резултат на мас-спектрометричен анализ бяха намерени повече от сто пептида в различни видове българско бяло саламурено сирене по време на зреенето. От тях двадесет и четири пептида бяха определени като биологично активни. Най-много пептиди са намерени от $\alpha S1$ и β -казеина. От $\alpha S1$ -казеина са намерени единадесет биологично активни пептида, от тях шест ACE инхибиторни пептида, три $\alpha S1$ -казокинини, един казеино-фосфорпептид и един имунопептид. От $\alpha S2$ -казеина е намерен един биологично активен пептид с антибактериална активност. От β -казеина са намерени двадесет биологично активни пептида. От тях един ACE инхибиторен пептид, четири мултифункционални пептида, четири казеино-фосфорпептида, един β -казокинин, един имунопептид и един антибактериален пептид. Максимална концентрация на биологично активните пептиди се наблюдава във всички видове бели саламурени сирена на 30-я ден от зреенето (1).

на стр. 35

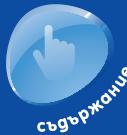


Табл. 1. Биологично активни пептиди, намерени в българско бяло саламурено сирене от α S1 и α S2 казеина (1).

№	Протеин прекурсор	Секвенция	Фрагмент	Биоактивност
1	α S1	RPKHPIKHQ.G	1-9	ACE инхибиране
2		RPKHPIKHOGLPQEVLN.E	1-17	ACE инхибиране
3		RPKHPIKHQLPQEVLNENL.L	1-20	Имунопептид
4		K.HPIKHQ.G	4-9	ACE инхибиране
5		F.VAPFPE.V	24-30	α S1-казокинин
6		F.VAPFPEVF.G	25-32	α S1-казокинин
7		F.VAPFPEVFGKEKVNEL.S	25-40	α S1-казокинин
8		V.APFPEVF.G	26-32	ACE инхибиране
9		L.KKYKVPQL.E	102-109	ACE инхибиране
10		Y.KVPQL.E	105-109	ACE инхибиране
11		N.SAEERLH.S+P-Ser	115-121	Казено-фосфопептид
1	α S2	L.KKISQ.R	165-169	Антимикробен пептид

Табл. 2. Биологично активни пептиди, намерени в българско бяло саламурено сирене от β -казеина (1).

№	Протеин прекурсор	Секвенция	Фрагмент	Биоактивност
1	β -CN	RELEELNVPGEIVESLSSSEESITRINKKIE.K.+4P-Ser.	1-31	Казено-фосфопептид
2		N.KKIEKFQSEEQQQTEDELQDKIHPF.A+P-Ser.	28-52	Казено-фосфопептид
3		K.KIEKFQSEEQQQTEDELQDKIHPF.a+PHOSPHO S	29-52	Казено-фосфопептид
4		K.KIEKFQSEEQQQTEDELQDKIHPFAQTQ.S+P-Ser.	29-56	Казено-фосфопептид
5		Q.DKIHPF.A	47-52	ACE инхибиране
6		L.VYPFPGPPIPNSLPQNIPPLTQTPVVPPFLQPEVM.G	59-93	Имунопептид
7		L.SLSQSKVLPVPQKAVPYPQRDMPIQAF.L	164-190	β -казокинин
8		L.YQEPVLGPVRGPFPPIV	193-209	Мултифункционален пептид
9		Y.QEPVLGPVRGPFPPIV	194-209	Антибактериална активност
10		Q.EPVVLGPVRGPFPPIV	195-209	Мултифункционален пептид
11		Q.EPVVLGPVRGPFP.I	193-206	Мултифункционален пептид
12		L.GPVRGPFPPIV	199-209	Мултифункционален пептид





Сиренето е богат източник на биологично усвоим калций. Полутвърдите и твърдите сирена съдържат около 6 до 11 г./кг калций. Едно количество от 50 г полутвърдо или твърдо сирене осигурява от една трета до една втора от препоръчителната дневна доза калций, която е 1200 мг. В Швейцария 71% от дневната доза калций се приема под формата на мяко и млечни продукти и около 20%, като полутвърдо или твърдо сирене. Сиренето осигурява значително количество калций, особено в гиетата на хора с непоносимост към лактозата. Добавката на калций, посредством сирене води до по-голяма промяна на кортикалната плътност на тибията. Освен калцият други съставки като магнезият и витамин D играят важна роля в изграждането на минералната плътност на костта и намаляват загубата на костно вещество. Сиренето е добър източник на фосфор, цинк и магнезий.

Често се отрича консумацията на сирената, като се наблюда на високото съдържание на гомварска сол в тях във връзка с високото кръвно налягане. Но другите съставки на сиренето като калцият и някои биоактивни пептиди се счита, че неутрализират отрицателното взаимодействие на солта. Сиренето все още има лоша слава поради мастнокиселинния си състав. Но различни научни изследвания в последните години разкриха факти, които започват да разсеяват останелите предубеждения. Наред с всички тези научни изследвания не бива да се забравят и традицията и удоволствието, което ни доставя сиренето. То е

много повече от сбора на всички негови съставки.

Свръхтеглото крие опасност за здравето на човека, увеличавайки риска от коронарна болест на сърцето, високо кръвно налягане, диабет и някои видове рак, както и други проблеми с метаболизма. Редица учени изказват хипотезата, че консумацията на сирене може би има потискащ ефект спрямо натрупването на мазнини в коремната област, което е един от известните рискови фактори за развитието на метаболитен синдром.

Освен изтъкнатото в последно време сиренето се приема за идеален преносител на пробиотични бактерии в храносмилателната система на човека. Причините за това са високия буферен капацитет, благоприятното pH в границите 4,8 - 5,2 и съдържанието на значително количество млечна мазнина, която предпазва бактериите от действието на млечната киселина. Всичко това осигурява по-добра виталност на пробиотичните бактерии в сиренето отколкото във ферментиралите мляка (2).

Днес се наблюдава изместяване на фокуса от „най-добро качество на продукта“ към „най-доброто за потребителите“ в този ред на мисли сиренето се налага, като функционална храна. Функционалните храни, съдържащи биологично активни пептиди, стимулират или подпомагат определени функции в човешкия организъм и имат здравословно взаимодействие върху него. Днес все повече хора изразяват желание да контролират здравето си чрез хранителния режим, поради което пазарът на функционални храни стана един от най-бързо развиващите се на световния пазар.

Литература

1. Аманасова Ж.К., 2015. „Проучване на пробиотичния капацитет на млечнокисели бактерии, влизащи в състава на стартерни култури за различни видове сирена“. Дисертация за присъждане на образователна и научна степен „Доктор“.
2. Чомаков, Х., 2007. Пробиотици: минало, настояще и бъдеще.



съдържание



Клинично приложение на инстантни пълнозърнени хани при обменни заболявания

Д. Попова, Т. Масларска *

Клиника по терапия на вътрешни болести и диететика,

Отделение „Болнично хранене“

МБАЛ „Царица Йоанна“ - Медицински университет, София

*ТТМ 07 ООД

Наднорменото тегло и свързаните с него метаболитни заболявания е проблем, отдавна определен като социално значим за страната. Той се задълбочава вследствие на икономически кризи, социално напрежение, стрес, липса и висока цена на лекарствени продукти, чийто прием не винаги е медицински оправдан и икономически поносим. Във връзка с това, създаването на хранителни продукти, които да осигурят очистване на стомашно-чревния тракт и подобряване обмяната на веществата при използването им в хранителната профилактика и лечебно хранене при обменни заболявания като затлъстяване, диабет, констipation и др.п. и свързаните с тях дегенеративни усложнения - артериална хипертония, атеросклероза е също важен социален въпрос.

Информацията от научната литература, собствените опити и хранителните навици на населението ориентират търсенето на решение в хранителните продукти на зърнена основа. Такова решение са създадените и предлагани на пазара инстантни брашна. За производството им е разработена технология за дълбочинна преработка на сировините по метода екструдиране. Чрез математическо моделиране на процеса са намерени влаго-термо-механичните режими на работата, при които настъпва биополимерна трансформация и пълно обезличаване на инградиентите в сировината. Възниква нова, комплексна структура. В нея „изчезват“ нишестените зърна и „пръчковидната“ целулоза. Структурната биотрансформация е изследвана с поляризационен и сканиращ микроскоп, документирана с богат снимков материал.

Инстантните брашна с новата, комплексна структура имат висока абсорбционна способност, пълна и бърза разтворимост и мяко, щадящо лигавицата на стомашно-чревния тракт действие. Те понасят високо ниво на участие на влакнини, без да губят доброма си органолептика. Това прави възможно използването им и във формован вид за директна консумация като бърза закуска, в корнфлейк смеси и др.



"ПРИМ" АД
Производител на машини и съоръжения

6300 ХАСКОВО, Източна индустриална зона,
бул. "Съединение" 67, офис ул. Арда № 7
Тел: (038) 66 47 62, GSM 0878664922,
0878664838; e-mail: prim_ad@mail.bg

www.prim-bg.com

- Производство на: автоклави, бланшори, миячни машини, пържилни вани, системи за заливка, тунелни сушилни, транспортъри, смесители, резервоари
- Хладилни бокслети
- Съдове с разбъркване, подгряване, охлаждане
- Метални конструкции
- Инсталации за боза
- Оборудване за фабрики за олио и биодизел
- Бойлери и буферни съдове
- Оборудване по задание на клиента



Такъв е пълнозърненият пшеничен, допълнително пребиотично обогатен продукт, наречен с търговското име „Слабин“. В състава му влизат пълнозърнена пшеница като добре балансирана сировина, с добър гликемичен индекс, с естествено съдържащ се пшеничен зародиш, повишаващ нивото на биологично-активните вещества в него, и пшенични трици, като източник на влакнини.

„Слабин“ осигурява:

- ниско съдържание на мазнини - около 1.0 - 1.5%;
- високо съдържание на влакнини (неразтворими - около 14%, разтворими - около 8%);
- ниска калоричност - 305 ккал/ 1274 кДЖ за 100 г продукт;
- богат минерален състав - калий, калций, фосфор, желязо, мед;
- богат витаминен състав - витамиини от В комплекса, PP, E, A

Продуктът е анализиран, органолептично, технологично и ценово оценен. Технологията

на производство му осигурява:

- нова хомогенна структура;
- запазване на биологично-активните вещества;
- висока микробиологична чистота;
- нови функционални качества като абсорбционност, водопоемност, разтворимост;
- добра органолептика.

Технологията за производство на основната пълнозърнена сировина е оригинална, осигуряваща гранулометричен състав, подходящ за екструдиране, на пшеничните трици също е на високо ниво, което гарантира мякната чистота, високо съдържание на влакнини и ниско на нишесте. Технологичните режими на преработка на екструдерната въздушнопонентна смес са определени на база на установените безопасни граници на вариране на основните параметри - влага, температура, силово поле. Продуктът е базов и дава възможност за създаване на различни асортименти с различна органолептика и ме-



БЕЛЛА

БЪЛГАРИЯ





дико-биологично действие. Такъв е и произвеждането с по-високо съдържание на влакнини продукт, наречен „Фибра Фит“.

Друг продукт с добри очистващи свойства е на база 100 % царевица и е наречен „Царевин“. Той е със:

- ниско съдържание на мазнини - 1.5-2.0 %;
- неразтворими влакнини - 6%,
- разтворими влакнини - 4%

Продуктът е в търговските вериги на страната в традиционно формован вид и във вид на инстантно брашно и е съществена част от безглютеновото хранене на населението.

Медико-биологичният ефект от ползването на продуктите е проверен клинично. За целта в Клиниката по терапия на вътрешните болести и диететика към МБЛА - Царица Йоанна“, Медицински университет - София, са разработени 18 рецепти за приготвяне на ястия, сосове и междинни закуски с участието на инстантните брашна.

Диетичният продукт „Слабин“ е приложен при група от 23 болни със затъпяване в менюто на хиполипиден нискоенергичен диетичен режим като междинна закуска в 10 и 16 ч и като основно ястие на вечеря за период средно от

15 дни. Комплексното диетолечение допринесе за средна редукция от 6.5 кг, снижение и нормализиране на серумния холестерол с 25%, на серумните триглицериди с 31%, нормализиране на повишенната серумна пикочна киселина, преодоляване на хронична обструкция и намалено усещане за глад.

Двета продукта са включени в менюто на хиполипиден полизахариден диетичен режим в нормоенергичен и хипоенергичен вариант при група от 49 болни с диабет тип 2 със и без сърдечно-съдови заболявания. След диетолечението се установи умерена телесна редукция от средно 3 кг, подобрена дефекация, както и подобрен гликемичен контрол и липиден статус.

Заключение:

Посочените пълнозърнени храни с екструдирани влакнини и обогатен минерално-витаминен състав, дължащ се на вложението пшенични трици и наличен зародиш, допринасят за благоприятни клинични и метаболитни резултати от диетолечението. Те са подходящо решение на необходимостта от повишен внос на влакнини, минерали и витамины в нискоенергийните диетични режими при затъпяване и обменни нарушения.

„Слабин“ и „Царевин“ се препоръчват като български функционални храни за лечебно и профилактично хранене при диабет, артериална хипертония, исхемична болест на сърцето, мозъчно-съдова болест, дислипо-протеинемия, наднормено тегло. Пребиотичният продукт „Слабин“ беше патентно защищен и заедно с други екструдирани продукти отличен на различни форуми за иновативност.

Примерни рецепти, приложени в болничното диетично хранене в МБЛА „Царица Йоанна“ - София:

Пиле каша със „Слабин“ (250 г): пилешко месо - 130 г, инстантно брашно „Слабин“ - 30 г., маргарин - 10 г, моркови - 10 г, магданоз с корени - 5 г, сол - 1 г.

Забележка: При затъпяване и захарен диабет (основни диети 8 и 9) ястието се приготвя с 5 г мазнина; при хронично заболяване на бъбреците и пикочните пътища (основна диета 7) и при сърдечно-съдови заболявания в стадий на компенсация, при хипертония и атеросклероза, ястието се приготвя без сол.

Каша от Царевин със сирене (250 г): прясно мляко 2% - 200 г, „Царевин“ - 30 г, маргарин - 5 г, краве сирене - 25 г.

Забележка: При ентероколит и язва (основни диети 4 и 4БГ) и панкреатин (основна диета 6) прясното мляко се заменя с вода.

Ябълков крем със „Слабин“ (200 г): ябълки -60 г, „Слабин“ - 25 г, захар - 10 г, вода -150 г, сметана 30% - 5 г.

Забележка: При затъпяване (основна диета 8) и захарна болест (основна диета 9) кремът се приготвя с нискокалорични подсладители; при ентероколит и язва (основна диета 4) и при смутени функции на черния дроб, жълчнокаменна болест (диета 5) - без сметана.



Всички рецепти са с установен химически, минерален и витаминен състав и калорийно съдържание, както и начин на приготвяне. Описаните рецепти са лесни за изпълнение и могат да се изпълняват и в домашни условия.

Представените инстантни брашна, със своеето „слепващо“ свойство са важен компонент в състава на някои технологично „трудни“ за производство хранителни продукти на зърнена основа като производство на 100 процента царевични хлебни, макаронени и различни други от този вид тестени изделия.

В използването на инстантното царевично брашно в състава на 100% царевични макаронени изделия има натрупанът вългогодишен опит. Процентното му участие в общата тестена маса е установено.

Някои продукти от този вид отдавна са на българския пазар - продукти на база нис-

коглеменощи теста, както и хляб, хлебни и тестени изделия от баластно богати теста.

Инстантното, пълнозърнено пребиотично брашно представлява технологичен подобрител и същевременно - пребиотичен обогатител за готовия хранителен продукт. Инстантните брашна са подходящи за включване в рецептурния състав на много други хранителни продукти като функционално обогатяващ ги фактор.

В създаването, производството и реализацията на посочените продукти, както и в тяхното клинично тестване и изследване има натрупан вългогодишен опит, който може да се ползва при създаване на нови функционални храни с многокомпонентен състав на комбинирана супервина база: зърнено-млечна; зърнено-млечно-плодова и др.

Следва



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

ЗА АКРЕДИТАЦИЯ
"АЛМИ ТЕСТ" ООД
ИЗПИТВАТЕЛЕН ЦЕНТЪР
Адрес на изпитвателната лаборатория:
1113 София, ул. Академик Г. Бончев, бл. 24
тел./ факс: +359 2 97 97 119; тел.: +359 888 334 717
e-mail: office@almitest.com
www.almitest.com

Да изпърши:
Изпитване на:
Опаковки, опаковъчни материали, хартия, пластмаси, кухненски и санитарни изделия, различни материали и изделия, предназначени за контакт с храни; текстил и изделия от текстилни материали, различни материали и изделия, предназначени за контакт с напитки и фармацевтични продукти.

Възможност на изпитвателен център:
Опаковки, опаковъчни материали, хартия, пластмаси, кухненски и санитарни изделия, различни материали и изделия, предназначени за контакт с храни; текстил и изделия от текстилни материали, различни материали и изделия, предназначени за контакт с напитки и фармацевтични продукти.

Калибриране на:

А Л М И Т Е С Т

ИЗПИТВАТЕЛЕН ЦЕНТЪР
АЛМИ ТЕСТ



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

ФЕДЕРАЦИЯТА НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ (ФНТС)

е творческо-профессионален, научно-просветен, неправителствен,
неполитическо сдружение с нестопанска цел на юридически лица –
съсловни организации, регистрирани по ЗЮЛНЦ,
в които членуват инженери, икономисти и други специалисти от областта
на науката, техниката, икономиката и земеделието.

**ФНТС е съучредител и член на Световната федерация на инженерните
организации (WFEO).**

**ФНТС членува и в Европейската федерация на националните инженерни
асоциации (FEANI).**

**ФНТС е член на Постоянната конференция на инженерните организации
от Югоизточна Европа (CO.P.I.C.E.E.), Глобалният Договор на ООН,
Европейски млади инженери (EYE).**

**ФНТС осъществява двустранно сътрудничество със сродни организации
от редица страни.**

- ⇒ ФНТС обединява 19 национални сдружения – научно-технически съюзи (HTC) и 34 териториални сдружения – ТС на HTC, в които членуват над 15 000 специалисти от цялата страна.
- ⇒ ФНТС е собственик на еднолично дружество с ограничена отговорност "ИНОВАТИКС" ЕООД с предмет на работа инженерно-внедрителска дейност.
- ⇒ Към ФНТС функционира Център за професионално обучение, лицензиран от НАПОО към Министерски съвет на Република България.

Контакти с Център за професионално обучение:

+ 359 2 989 33 79; e-mail: kvvo@fnts.bg

**Дом на науката и техниката – град София, предлага зали под наем на
атрактивни цени, прекрасни условия за провеждане на научно-технически
мероприятия, международни симпозиуми, конгреси, конференции, курсове,
концерти, коктейли и др.**

Предлагаме ви зали с площ от 39 м2 до 200 м2.

Контакти за зали и офиси под наем:

инж. Марин Антонов: + 359 2 987 72 30; + 359 878 703 669; e-mail: m.antonov@fnts.bg
инж. Валентин Ставрев: + 359 2 986 16 81; + 359 878 703 720; e-mail: vstavrev2@hotmail.com
инж. Невена Дончева: + 359 2 986 16 81; + 359 878 703 714; e-mail: n.doncheva@fnts.bg

Зад всяка бутилка пиво, зад всяка халба бира стоят синергията на дългогодишен опит, вековни традиции, добри производствени практики и целият човешки и бизнес потенциал на членовете на

Съюза на пивоварите в България

Тази година секторът отбелязва:

- **25 г. Съюз на пивоварите в България;**
- **135 г. българска пивоварна индустрия;**
- **60 г. българска пивоварна наука.**

Съюзът на пивоварите в България (СПБ) е представителната организация на производителите на бира в страната и на техните доставчици на сировини, материали и оборудване.

От самото основаване през 1991 г. мисията на сдружението е да подпомага и насърчава развитието на българската пивоварна индустрия, да издига професионалния статут на работещите в бранша, да популяризира устойчивия интегритет в пивоизводството и високото качество на



българската бира, да промотира традиции, ритуалите и умерената консумация на пиво като елемент от съвременния стил на живот.

От 2008 г. организацията е член на Пивоварите на Европа - гласа на пивоварната индустрия в Европа. СПБ е обявен за „найдинамичната национална асоциация“. Признанието е резултат от последователния подход във взприемането на европейски

на стр. 43



бизнес модели и принципи за корпоративна социална отговорност в бранша.

Пивопроизводството в България е промишленост с традиции. Преди век и половина са поставени основите на пивоваренето като своеобразен културен коридор, свързващ ни с Европа и даващ на българския потребител самочувствие, че е модерен човек. И това не е само алегория, а реалност. От самото начало в страната се работи по пивоварни стандарти, изпитани и прилагани в развитите европейски държави, с вековни традиции, обогатени със спецификите на българския вкус.

Днес широкото портфолио на произвежданите в страната марки бира, вложението в иновативни мощности, нови продукти,

Икономически принос на пивоварната индустрия

- Пивоварни дружества, членове на Съюза на пивоварите:** „Болярка ВТ“ АД; „Бритос“ ЕООД, „Загорка“ АД, „Каменица“ АД, „Карлсберг България“ АД, „Ломско пиво“ АД, с обем на производство 98 - 99% от общо произвежданата в страната бира.
- Специфики на бранша:** традиционен отрасъл; стратегически чужди инвеститори; успешна приватизация и преструктурiranе, активен инвестиционен процес и инновации.
- Инвестиции** в дълготрайни материали активи 2011 - 2015 г.: над 300 млн. лева.
- Приходи** от производство и продажби на бира за бюджета на страната, 2015 г.: над 341 млн. лв.
- Работна заетост:** 2400 пряко заети в бранша; индиректна работна заетост в спомагателните сектори, търговия и туризъм - над 34 000 работни места.
- Съюзът на пивоварите** е член на Конфедерацията на работодателите и индустрите в България (КРИБ), Българска стопанска камара (БСК), Съюзът по хранителна промишленост към ФНСБ и Пивоварите на Европа (The Brewers of Europe).

Социално сътрудничество

- 25 години устойчив диалог** между работодатели и синдикати: КНСБ и КТ „Подкрепа“.
- Браншово колективно трудово договоряне** – награждане на добрите практики за развитие на човешкия капитал, достойно заплащане и защита правата на работещите, високо ниво на социална ангажираност и единство.
- Прието споразумение**, „Приоритети на диалога и сътрудничеството между социалните партньори в пивоварния бранш 2015 - 2020 г.“.

логистика, оборудване, „зелените“ инвестиции, креативният маркетинг, развитието на човешкия капитал, добрите практики в защита на обществения интерес са стилът и философията, определящи облика на българския пивоварен сектор. Индустрията е със значителен принос към икономиката на страната, а бирата се е превърнала в любима напитка за социално общуwanе, която при отговорна консумация е част от качеството на живот и здравословния начин на хранене при зрелите хора. Извървян е дълъг път, но водещият принцип е безспорен - зад всяка бутилка пиво в магазина, зад всяка халба бира в заведение то стоят синергията на дългогодишен опит, традиции, добри производствени практики и целите човешки и бизнес потенциал на членовете на Съюза на пивоварите в България.

на стр. 44





съдържание

Програми на Съюза на пивоварите с принос към общността

- **Корпоративната социална отговорност** - норма на организационно поведение и водещ стратегически приоритет на секторно и корпоративно ниво.
- **Развита саморегулаторна система** с високи стандарти за отговорни търговски комуникации в защита на обществения интерес.
- **Образователно-превантивна програма** на СПБ лица под 18 г. да не експериментират с алкохол „Спортът е по-добрият начин децата да пораснат. Родители, вие можете да повлияете“. Устойчиво надграждане 2012 - 2015 г. с 15 000 участника.
- **Партньорска мрежа:** Министерство на младежта и спорта, Главна дирекция „Национална полиция“, Столична община, Дневен консултативен център за деца, юноши и родители към ПИЦ по ПН-София, неправителствени организации, училищни настоятелства, спортни сдружения и клубове.
- **Спортни инициативи** и популяризиране на масовия и семеен спорт като превантивна практика и насърчаване на здравословния начин на живот.
- **Дългосрочно гарантство** в подкрепа на консултативни организации и дейности за превенция, издаване на образователно-информационни материали, облагородяване на спортни площиадки.

Повишаване информироваността на потребителите

- **Природата изБИРА най-доброто за теб** - информационна кампания за качествата на категорията и популяризирането на традициите, ритуалите и умерената консумация на пиво в съвременния стил на живот.
- **Positive Story of Beer** - паневропейска инициатива в подкрепа на качеството и интегритета на продуктovата категория и популяризирането на модерната бирена култура като част от европейското културно наследство.
- **Love beer** - иновативен комуникационен проект за преодоляване на дискриминационните нагласи и митове за категорията.
- **Доброволно предоставяне на информация за съставките, енергийната и хранителна стойност на бирата** - общоевропейски ангажимент на индустрията под мониторинга на ЕК.

Пътешествието на пивото

Пътят на пивото продължава вече над 8000 години

Древността

След като открива огъня и колелото, човечеството записва още едно цивилизационно постижение - създава пивото. За разлика от други откриятия, като барута например, бирата успява да създава милиони приятелства и да скрепи безброй актове за мир.

Пивото е една от първите напитки, създавани от хората, а днес е и най-популярната след водата и чая. Това става благодарение на натуралността на нейните съставки, ниското алкохолно съдържание и на невероятното ѝ разнообразие - само в Европа се произвеждат над 40 000 марки.

За създаването на пивото можем да благодарим на шумерите и на тяхното сукару. Ритуалите по неговото приготвяне са отразени в един от най-старите документи за културното развитие на човечеството - „Монумент Блау“, 3500-4000 г. пр.Хр. С покоряването на шумерите вавилонците също овладяват изкуството на пивото. Те развиват малцовото производство и първи използват хмела като бирена съставка, като така стигат до емблематичния приятно горчив вкус на кехлибарената течност.

Пътят на пивото продължава в Египет. Египтяните успяват да развият пивоварене

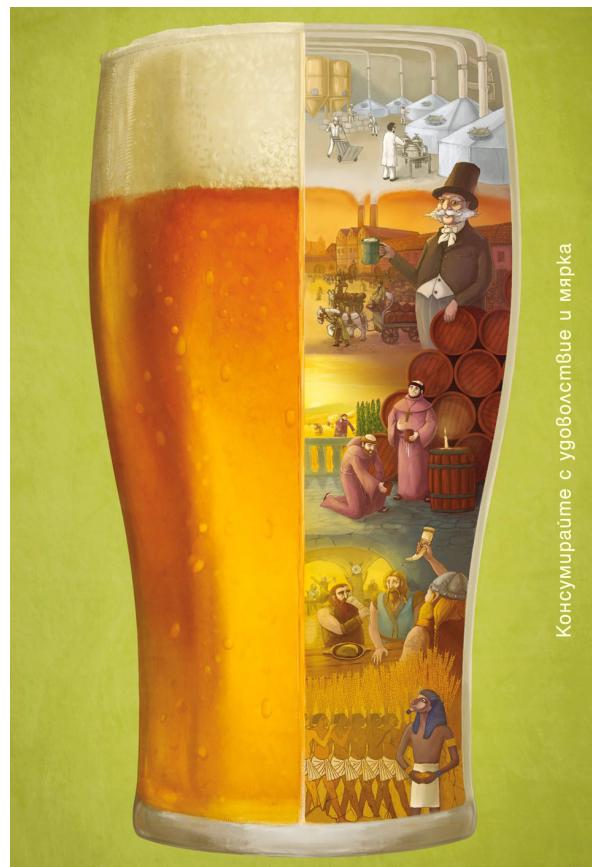
на стр. 45



ството и да превърнат износа на бира в изключително доходоносно начинание. В царството на фараоните възникват работилници за приготвяне на малц и прочути пивоварни градове като град Пелусий (Суни) на устието на река Нил.

Приготвянето на пиво е известно дори на класическите любители на виното - древните гърци и римляните. Гърците го наричат цитхос, а римляните - церевизия. Пијат го и аристократите, и обикновените хора, използват го за лекарство и за разкрасяващи процедури. Документи от V в. свидетелстват, че пивото е оставило следи в Испания, Франция, Англия и Ирландия. Приготвянето му е познато и при траките, панонците, хуните и др. Светът трябва да е благодарен, че тогавашните етноси с честимите си преселвания са разпространявали традициите и любовта към тази напитка.

Намерените от археолозите древни артефакти показват, че народите, обитавали земите на днешна България, също са познавали бирата. Сред редицата материалини свидетелства има открити глинени чаши отпреди 8000 години, които наподобяват бирените халби, както и съдове, за които се предполага, че са използвани за при-



готвяне на пиво. Според други находки, датирани към 7-ото хилядолетие пр.Хр., има податки, че и в долното поречие на р. Марича праисторическите хора също са приготвяли бира. Възможно е за ферментация да е използвана мравчена киселина. Разбира се, през неолита производството на пиво е било много примитивно, но все пак по нашите земи са пиели бира преди Египет!

Пътят на пивото в Европа през Средновековието

През VIII и IX в. приготвянето на пиво в Западна Европа се възприема като домашно изкуство. С течение на времето много от домакинствата, които създават хубаво домашно пиво, започват да продават бира в малки кръчми. В Германия, Англия и Франция са създавани и така наречените манастирски пивоварни.

В Бохемия, Моравия и Бавария бирата бързо става любима напитка. Скоростта на разпространение се увеличава отколкото, че през XV в. само в Прага се откриват 55 пивоварни и 86 малцерая. Друга страна със силно развито пивоварство е Англия. Пивоварството продължава своя средновековен път през Белгия, Холандия и Австрия.

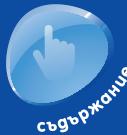
През 1516 г. с цел да запазят традиционния натурален състав на бирата баварските херцози Вилхелм IV и Людвиг X създават т. нар. Рейнска забрана - „Закон за чистотата на пивото“, според който бирата може да се произвежда само от естествени природни съставки - малц, вода и хмел. Този 500-годишърен закон, който е в сила и до днес в Германия, е най-старият документ в света, регламентиращ качество на хранителен продукт.

От Европа бирата се пренася и в Америка още с първите заселници на новия континент. В Азия изкуството на пивото пък се обвързва с любовта към ориза, който става основна съставка на пенливата напитка.

Бирата в новата история на България

Съвременната история на пивото у нас започва през втората половина на XIX в., когато с промишления напредък на някои градове като Русе, Шумен, Пловдив, Лом,

[на стр. 46](#)



Стара Загора, Търново, София, започва производството на бира. Следосвобожденска България е жадна за модерни придобивки в градския живот и бумът в отварянето на пивоварни и бирарии се превръща в мерило за европейски напредък. В края на XIX и началото на XX век бирата бързо набира популярност сред българската средна класа и голям брой бирарии са създавани в най-големите градове. Тези, които оцеляват в смутните времена на миналия век, създават българската пивоварна традиция и култура.

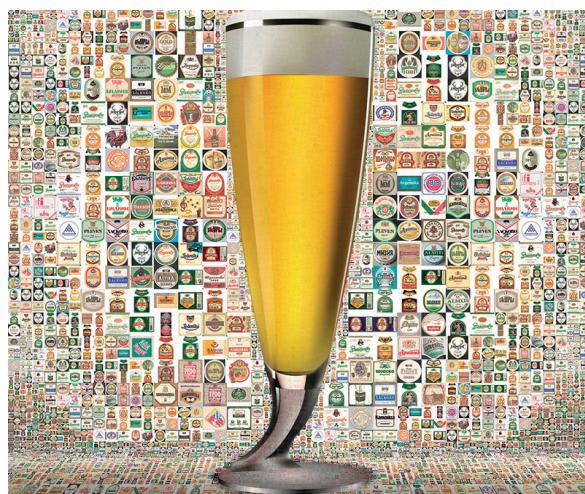
В периода 1879 - 1881 г. в Пловдив, на място, наричано „Каменица тепе“, швейцарци те Рудолф Фрик и Фридрих Сулцер построяват пивоварна „Каменица“ и така поставят началото на най-старата марка бира, която се произвежда и до днес.

В Шумен още преди Освобождението унгарски емигранти, най-известният от които Лайош Кошут, започват да произвеждат пиво за собствени нужди. През 1882 г. се създава и първата бирена фабрика от седем шуменски търговци и чешкия майстор пивовар Франц Милде.

В София пивоварната фабрика на Богдан и Георги Прошек отваря врати през 1884 г. Братята прилагат чешките пивоварни традиции и правят редица технически и технологични подобрения.

През 1891 г. във Велико Търново синовете на известния фабрикант хаджи Славчо Паскалев построяват фабrikата „Братя Хаджиславчеви и Сие“, от която води началото си пивоварната „Болярка“.

В Лом през 1894 г. е създавена пивоварната на чехите Б. Малотин и В. Хозман (днешното „Ломско пиво“ АД). В първите години от своеот развитие тя достига производство от 1 млн. литра бира годишно (1911 г.).



През 1902 г. в Стара Загора започва да работи „Бирарията“ - пивоварната фабрика на д-р Кожухаров. През 1919 г. тя е реставрирана от братя Златареви под името „Тракия“, а по-късно, през 1958 г., отново е обновена и приема името „Загорка“.

Най-младата пивоварна в страната - „Бритос“ ЕООД отваря врати през 2012 г. Макар и на пет години предприятието се утвърди като иновативен, модерен и конкурентоспособен производител на бира. Динамично развитие на „Бритос“ е красноречиво доказателство, че когато се съчетаят уменията на утвърдени майстори-пивовари с креативността на собствениците на компанията, могат да се печелят международни награди за качество и обществено признание за инициативите на малкия бизнес.

Днес пивоварната индустрия е със значителен принос както към икономиката, социалния, културния и спортния живот на страната, така и към доброто настроение на българите. Най-важната причина това да е така е, че за членовете на СПБ българското пивопроизводство не е само бизнес, а и кауза, за да се събудне божията воля - зърното да се превърне в кехлибарена напумка и да радва човечите, без да опива.

Природата изБИРА

Бирата - продукт на естествена ферментация, произвеждан от пълноценни натурали сировини: малц, хмел, пивни дрожди и вода

Малц

Производството на бира е невъзможно без нейната основна и може би най-характер-

на сировина - малца. Малцът представлява покълната при контролирани условия и в последствие изсушена зърнена сировина -

на стр. 47



ечемик, пшеница и гр. В древността зърнената сировина е била оставяна да се намокри от дъжд. Тя е пониквала и след това са я изсушавали на слънце. Днес, разбира се, малцовата индустрия е високотехнологична, а световното производство е съсредоточено главно върху ечемичния малц.

Благодарение на специфичните си свойства и в комбинация с останалите пивоварни сировини малцът създава възможност за получаването на най-различни по своя характер бира.

Малцовете се различават по предназначението си и по технологията на производство. Съществуват светъл или пилзенски тип малц, карамел малц, кафе малц и др.

Хмел

Специфичната горчивина на бирата се получава от малките шишарки на хмела, който придава характерния вкус и аромат на напитката. Неговото използване в бирата става - доста по-късно след появата на пивоварството, но все пак съвременното съвържане за най-специалната съставка на пивото се свързва именно с хмела. Той придава приятна специ-

фична горчивина и уникален аромат, спомага за естествената стабилизация на бирата и за формирането на пяната.

В света съществува изключително разнобразие от сортове хмел, като най-общо те се разделят на горчиви и ароматни. Много от тях са се обособили като емблематични за съответния район, повлияни от специфичните особености на почвата и климата. За производителите на хмел, съответно и за пивоварите, е изключително важно съдържанието на алфа-горчиви киселини в хмела, което е основен качествен показател за тази сировина.

Пивни дрожди (бирена мая)

Производството на бира като естествено газирана алкохолна напитка днес е немислимо без използването на дрожди, популярно наричани „бирена мая“. Това са микроорганизми, благодарение на които е възможно съществяването на алкохолна ферментация, образуването на алкохол, въглероден диоксид и други метаболити, които от своя страна допринасят за вкусовото и ароматното формиране на пивото.

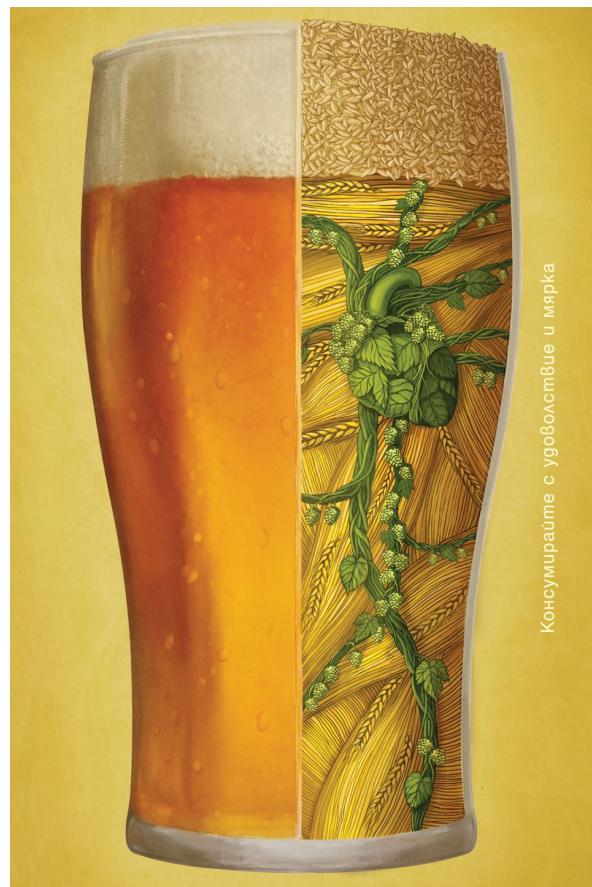
Дълго време в миналото ферментацията се е считала за чисто химичен процес. С развитието на микробиологията става ясно, че за да бъде проведена контролирана и стабилна ферментация, е необходимо използването на дрожди от един род, вид и щам. Постепенно става възможен и строгият подбор на всеки щам дрожди, предназначен за конкретен асортимент пиво.

Вода

Водата е основна сировина в пивоварната индустрия не само защото около 92% от съдържанието на бирата е вода. Тя се използва от накисването на ечемика до производството на всяка кънка готово пиво.

Водата оказва съществено влияние при междинните процеси на пивопроизводството, тъй като нейните соли влизат във взаимодействие с различни съставки на малца и предизвикват изменения в състава и свойствата на бирата. Това налага обособяването на някои специфични изисквания към самата вода.

на стр. 48



В много случаи особеностите на бирата се определят именно от използваната вода. Например светлото пиво тип „Пилзен“ обикновено се получава чрез използване на по-мека вода, докато при тъмното пиво бирата се характеризира с госта по-висока твърдост. И запомнете - в бирата не се добавят спирт, нито консерванти!

Мит или реалност са полезните вещества в пивото?

От много векове и на много езици ние видяхме чаши, пълни с пиво, за да ги чукнем една към друга и пием за добро здраве. Може би сме усетили подсъзнателно, че в пълната с пиво и пяна халба има вещества, полезни за нас, или сме се самозалъгвали? Начинът на изследванията потвърждават нашите надежди - пивото, което при умерена консумация носи наслада, освежаване и мигове на общуване с приятели, може да бъде част от здравословния начин на живот.

Мъдростта е в мярката!

Под умерена консумация се разбира пиемето на бира в граници, поставени от собственото ни здраве, обществото, в което живеем, и задълженията ни към семейството, приятелите, колегите - това означава от 1 до 3 стандартни пиниума (330 мл) пиво на ден.

Откъде идват полезните свойства на бирата?

Суровините, използвани при производството на пиво, са с доказани хранителни свойства и са богати на витамини, антиоксиданти, минерали. Изследванията върху тези вещества в бирата продължават, защото всички те могат да допринесат за здравословния хранителен режим на здравите хора.

Знаете ли, че...

- Бирата е освежаващо питие със сравнително ниско съдържание на алкохол, оптимална и балансирана напитка, която съдържа ценни хранителни съставки.
- Пивото не съдържа мазнини и холестерол и е с ниско съдържание на прости захари.
- В 100 мл стандартна бира се съдържат 45 калории, а при безалкохолната те са едва 20.
- Умерената консумация на бира не води до напълняване. Редица научни изследвания развенчаха мита за „биреното коремче“.
- Най-новите научни факти показват, че само бирата и млякото съдържат молекулата никотинамид рибозид. Тя подобрява метаболизма в клетките, предпазва от затлъстяване, засилва мускулите, предпазва от диабет и удължава живота.
- В пивото витамините от групата В са: тиамин (B_1), рибофлавин (B_2), ниацин (B_3), пантетонова киселина (B_5), пиридоксин (B_6), фолиева киселина (B_9) и коболамин (B_{12}).
- Приносът на малца към антиоксидантния капацитет на пивото е оценен от учениците на 86-95% в зависимост от вида бира и технологията на производство.
- Българската бира съдържа до 140 мг/л полифеноли.
- Високият антиоксидантен капацитет на пивото се дължи и на фенолите (до 4 мг/л), които идват от суровините с растителен произход.
- Пивото е богат източник на разтворими фибри. Те поддържат редовната функция на стомаха, спомагат за храносмилането и намаляват нивата на холестерол.
- Бирата ускорява обмяната на веществата в организма.
- Бирата съдържа вещества, които стимулират имунната система.
- Хмелът в пивото „отключва“ ендорфините, които са хормоните на радостта.
- Бирата подпомага красотата, като бирената мая има силно положително взаимодействие върху кожата, ноктите и косата на човека.



съдържание



Митове и истини за здравословния живот

Науката отдавна се бори с най-различни митове за здравословния начин на живот, в които повечето хора са убедени. Ето няколко факта, които ще ви накарат да промените мнението си



Мит:
**Червеното
месо е вредно
за сърцето**

Истина: Ако се консумира като част от балансирана диета, червеното месо не причинява сърдечни проблеми и носи много ползи за здравето. Идеята, че наситените животински мазнини, които се съдържат в червеното месо и маслото, запушват артериите, датира от изследване на американския учен Ансел Кейс, направено през далечната 1953 г. Последните изследвания обаче сочат захарта като най-голямото зло за здравословната диета, докато направените изследвания през тази година не са предоставили доказателства, че наситените мазнини причиняват сърдечни заболявания. Качествено-то червено месо е един от най-добрите източници на важни хранителни вещества като желязо, цинк, витамин A, витамин D, магнезий, селен и калий.



Мит:
**Суровите
плодове и
зеленчуци са
по-полезни**

Истина: Сътвоянето на всички хранителни продукти ги прави по-лесни за храносмилане, което означава, че организът абсорбира повече хранителни вещества. При вържениците на суровата храна твърдят, че готвенето на зеленчуците убива витамините и минералите, но проучванията са установили, че макар готвенето да унищожава част от витамин C в храната, то уве-

личава усвояването на антиоксиданти - хранителни вещества, които помагат да се преорим с болестите.



Мит:
**Фъстъченото
масло е много
вредно**

Истина: Учени от Медицинското училище в Харвард насърко съобщиха, че похапването на фъстъчено масло пет дни в седмицата може да намали наполовина риска от сърдечен удар, защото ядките са богати на мононенаситени мазнини, които имат защитен ефект върху здравето.

Множество други изследвания пък показват, че хората които редовно похапват ядки или фъстъчено масло е по-малко вероятно да развият сърдечни заболявания или диабет тип 2 и е по-лесно да останат слаби, отколкото тези, които рядко консумират ядки. Ядките са богати на протеини и засищат човек, което го предпазва от изкушението да посегне към сладките лакомства.



Мит:
**Пълно-
масленото
мяво е нездра-
вословно**

Истина: Данните сочат, че в крайна сметка пълномасленото мляко е по-добър избор, отколкото нискомасленото или обезмасленото. Не само че съдържа едва около 4% мазнини и е доста по-питателно, но и в него са открити важните мастноразтворими витамины A, D, E и K.

на стр. 50





Мум:
Зехтинът е
най-здравослов-
ната мазнина
за готвене

Истина: Той става нестабилен и поменциално лош за нас при много висока температура, като при пържене например. Това е мака, защото загрят до точка, при която започва да пуши, зехтинът и палмовата мазнина отделят химикали, наречени липидни пероксиди, които могат да взаимодействват с нашето ДНК по начини, които повишават риска от рак и сърдечно-съдови заболявания. Така че експертите препоръчват да се готви с мазнина като слънчогледово, фъстъчено или кокосово олио. Запазете зехтина за салатите и за обкусяването на ястията.



Мум:
Консумацията
на плодове в
изобилие е
нещо полезно

Истина: Твърде многото плодове могат да увеличат риска от диабет и затлъстяване. Въпреки че плодовете съдържат витамини и фибри, те са много богати и на фруктоза (плодова захар), която според последните изследвания е вид захар, която не ви кара да се чувствате сири. В резултат на това хората са склонни да преяждат, което води до напрупване на мастни вещества в черния дроб, което повишава риска от затлъстяване и диабет. Плодовете са много полезна храна, но в умерени количества, дава плода на ден са отлична доза.

Източник: Thinkstock/Guliver

Варианти за реклама в сп. "Храната на ХХІ век"

НАУЧНО-ИЗДАВАЩО
СТИЛИЗИРАНО СЪСТАВЛЕНИЕ ЗА НОВОСТИ В
ХРАНЕНО-ИНДУСТРИЯТА
ИЗДАТВАЩА ИНДУСТРИЯ

Храната
на ХХІ век

Съдържание на страницата:
Образовано от страница на Съдържанието на страницата

Вариант 1 - корица

Размери:
основа 21 см, височина 23 см

360 лв. без ДДС

Вариант 2

Размери:
основа 21 см, височина 29,7 см

200 лв. без ДДС

Вариант 3

Размери:
основа 21 см, височина 15 см

120 лв. без ДДС

Вариант 4

Размери:
основа 7,7 см,
височина 25 см

85 лв. без ДДС

Вариант 5

Размери:
основа 7,7 см,
височина 12,3 см

55 лв. без ДДС

ОТСТЬПКИ

За членове на СХП:	- 10%
При авансово плащане за 2 бр.:	- 5%
При авансово плащане за 3 бр.:	- 15%
При авансово плащане за 4 бр.:	- 20%
Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“:	- 50%

Фиксирано място + 20%

Всички реклами препращат към посочен от рекламодателя сайт.

Сумите се превеждат

по сметката на СХП:

„Юробанк България“ ФЦ София Окръг
БИК код: BPBIBGSF;
IBAN: BG05BPBI 7942 1019 1562 01
За контакти: инж. Соня Бургуджиева -
тел.: 02 987 47 44
e-mail: hranata21@mail.bg

Рекламните карти се подават в един от следните файлови формати:

Векторни: EPS, PDF, CDR (v11);
ширифтове в криби (outlines)

Растерни: TIF, JPG (300dpi,
high/maximum quality)

