

НАУЧНО-ПРИЛОЖНО
СПИСАНИЕ ЗА НОВОСТИ В
ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА
ИНДУСТРИЯ

ISSN 2535-0080

Храната

на ХХІ век

брой 4 (7)

ноември 2017 г.

година II



Официално издание на
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

В сътрудничество с



Българска агенция по
безопасност на храните

ИЗПИТВАТЕЛНИ ЛАБОРАТОРИИ РВС

Ви желаят успешна Нова година

2018



2018



- Специален гост:** Министър Румен Порожанов  стр. 3
- Хранително-Вкусовата промишленост след присъединяването на страната към ЕС**  стр. 7
- Модерните супер храни - мания или необходимост?**  стр. 14
- Продукт с търговска марка „България“ покорява пазарите по света**  стр. 20
- Предизвикателство е да си предприемач В европейска България**  стр. 26
- Потенциалът на работата в мрежи за успех на пазара**  стр. 30
- Естествени съставки като алтернатива при месопреработката?**  стр. 35
- Създаване на високотехнологично предприятие за безотпадъчна преработка на морски и сухоземни биопродукти**  стр. 38
- Две основни проблема в развитието на човешката цивилизация**  стр. 42

Фирми, представени в броя:



PBC - Русе - Пловдив - София



"ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО" ЕООД ГР. ТРОЯН
Бъдете слад и кръв бъде пасървал плод на бъдещето!



Списание „Храната на ХХІ век“

брой 4 (7)

ноември 2017 г.

година II



Официално издание на
Съюз по хранителна
промишленост към ФНТС
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 и
изразените лични позиции на авторите.

Оформление:
MINERVA
РЕКЛАМНО-ИЗДАТЕЛСКА КЪЩА
02/971 00 09



ЕКСКЛУЗИВНО
за сп. „Храната на XXI век“

**Министър
Румен Порожанов:**



В хранителния бранш работят високоотговорни хора

Министър Порожанов, първо искам да Ви благодаря, че приехте да бъдете гост на сп. „Храната на 21 век“. Още на първата си среща с парламентарната комисия по земеделие и хани представихте петте основни приоритета на Ведомството си, като единият от тях беше стабилно развитие на хранително-вкусовата промишленост. Можете ли за нашите читатели, които работят именно в тази област, да конкретизирате намеренията си?

Действията, които предприема Министерството на земеделието, храните и горите за реализация на приоритетите си, и в частност за стабилно развитие на хранително-хранително вкусовата промишленост, са многопосочни и обхващат както създаването на ново законодателство и усъвършенстване на съществуващото, така и подобряване и разширяване механизмите на контрол, извършван от компетентните структури

на стр. 4



на ведомството, подкрепа на родния производител на хани и създаване на по-добри възможности за достъп на българските хани на пазара.

Към момента в най-напреднал етап на осъществяване са инициативите на Министерство на земеделието, храните и горите в областта на законодателството. Изгответи са два изцяло нови законопроекта - Закон за храните и Закон за управление на хранителната верига, които имат основополагащо и фундаментално значение в областта на храните, както за производителите на хани, така и за контрола в тази област и защитата правата на потребителите.

Проектът на нов Закон за храните беше одобрен от Министерския съвет през месец септември т.г. и беше внесен за приемане от Народното събрание.

Основните цели на Закона за храните са: гарантиране безопасността на храните и защитата на потребителите, опростяване на правната рамка, рационализиране и привеждане на законодателството в пълно съответствие с правото на ЕС и намаляване на сивия сектор при производството, преработката и дистрибуцията на хани.

Проектът на Закон за управление на хранителната верига е във финалната фаза на приемане от МС. Основната му цел е повишаване ефективността на официалния контрол и сигурността за потребителите чрез унифицирани правила за контрол по цялата хранителна верига и пълна координация между отделните компетентни органи.

Други важни инициативи, които предпrie министерството, и които имат отношение към посочения приоритет, са свързани с темата „двойствен стандарт“ на хани. Борбата с този проблем е сравнително нова тема, включително и на европейско ниво. В миналото това никога не е било клучов приоритет за законодателството и правоприлагането както на равнище ЕС, така и на национално ниво. По този проблем задължи-

телно следва да се търси единно решение за целия Европейски съюз.

Не на последно място трябва да се посочи, че благодарение усилията както на МЗХГ, така и на Народното събрание, омбудсмана, Министерството на труда и социалната политика, Българската агенция по безопасност на храните, Българската хранителна банка и други, в България бяха създадени необходимите законови и практически предпоставки, за да заработи ефективно системата за хранително банкиране - даряване и безвъзмездно предоставяне на хани.

За отминалите вече повече от 100 дни от началото на мандата Ви успяхте ли да намерите „общ език“ с неправителствените организации в бранша. За какво разчитате на тях, но и какво те могат да очакват от Вас?

Считам, че е намерен правилният подход на сътрудничество и взаимодействие с неправителствения сектор. Искам да подчертая, че позицията на Република България по Общата селскостопанска политика след 2020 година бе изгответа и съгласувана с браншовите организации.

Също така в проекта на нов Закон за храните се предвижда създаването на Национален съвет по храните, който ще е постоянен консултативен орган, координиращ държавната политика в сектор хани, с включени представители на всички заинтересовани страни.

Националният съвет ще се състои от представители на държавната администрация, браншовите организации и представители на научната общност.

Съветът ще прави предложения и ще консултира провеждането на държавна политика в областта на храните, ще утвърждава браншови ръководства за добри производствени, търговски и хигиенни практики при производството, преработката и дистрибуцията на хани. Националният съвет ще консултира изгответо на национални политики за безопасност на национални полези за

[на стр. 5](#)



сен и здравословен начин на живот на детско/ младежко балансирано хранене и ще насърчава реализацията на храни. Стандартизата му ще са неразделна част от всяка законодателна инициатива на Министерския съвет, свързана с производството, преработвателите и дистрибуцията на храни или с въздействие върху дейността на хранителната индустрия.

Бих искал също така да подчертая, че през 2017 г. експерти от МЗХГ и Българската агенция по безопасност на храните участваха активно в семинари, организирани от Асоциацията на месопреработвателите в България и Асоциацията на млекопреработвателите в България, както и в разяснителни кампании, инициирани от неправителствения сектор.

Българската агенция по безопасност на храните също така си сътрудничи с браншовите организации при изпълнението на официалния контрол. Пример за това е вземането на проби на млечни продукти за наличие на немлечни мазнини през месец май тази година, което се извърши от БАБХ, съвместно с представители на Асоциацията на млекопреработвателите в България и Националната асоциация на млекопреработвателите.

Във връзка с определените законови правомощия на браншовите организации, Министерството на земеделието, храните и горите, съвместно с БАБХ, участват и при разработването на браншови стандарти за определени групи храни, които да предоставят по-качествени продукти на потребителите.

Всичко това показва готовността на Министерство на земеделието, храните и горите да си партнира с сектора.

Имате ли Вече ясна Визия как да използвате предстоящото българско председателство на Съвета на Европа, за да покажете добрите качества на българската храна? Можете ли да използвате тези шест месеца и за реклама на родното производство, и за отваряне на страната към нови пазари?

Председателството на Съвета на Европейския съюз е голяма отговорност, но и голяма възможност за популяризиране на качествената българска храна. Знаете, че с голяма част от подготовката на председателството е заето министерството за Българското председателство на Съвета на ЕС 2018 и министър Лиляна Павлова. Както аз в качеството си на министър на земеделието, храните и горите, така и министър Павлова ще заложим в менюто на всички делегати, които ще посетят България в този период, на качествените български храни и напитки.

Още през месец януари 2018 г. първата възможност, която ще имаме, за визуализиране на Българското председателство в международен план, е участието на Република България като страна-партньор на най-престижното и водещо в света събитие за представяне на селскостопански и хранителни продукти „Зелена седмица 2018“ (19-28 януари 2018 г., гр. Берлин, Федерална република Германия). Това е огромен шанс да популяризирате българския бранд не само за българските храни и напитки, но и на страната като цяло, като атрактивно място за добра кухня, туризъм и отдих.

След BREXIT общата селскостопанска политика Вече няма да е същата. Кои са най-сериозните промени, които ни очакват след 2020 година според Вас?

Резултатите от обществената консултация през пролетта на 2017 г. показваха, че Общата селскостопанска политика (ОСП) продължава да е необходима, но трябва да се осъвремени и опрости. При оформянето на бъдещата политика трябва да имаме предвид многобройните предизвикателства, пред които сме изправени, като очаквания негативен ефект върху бюджета на ЕС в резултат на Брекзит, неустойчивостта на земеделските пазари, изменението на климата, демографските промени, продоволствената сигурност и ограниченията природни ресурси. В края на месеца предстои да бъде публикувано Съобщението на Комисията относно бъдещето на Общата селско-

на стр. 6



Специален гост

стопанска политика, с което ще започне обсъждането по същество на вариантиите за промяна на политиката. Тези предстоят сериозните дебати.

Посланието Ви към производителите и преработвателите в хранително-вкусовата промишленост на България е...

Желая успех в бизнеса, като вярвам, че и за в бъдеще ще продължим да развиваме своя професионализъм и ще се показваме в бранша с възможностите на лоялна конкуренция.

Оценявам, че всички Вие, които се грижите за българската трапеза да има вкусна и качествена храна, полагате усилия да покривате стандартите за безопасност на хранителния продукт, за да може потребителят да е сигурен в консумацията му.

А посланието към потребителите?

Потребителите са много важни с високите си критерии към качеството на храните. За нас е от първостепенно значение здравето им и за това полагам всички усилия към това да се произвеждат качествени и безопасни хани. Убеден съм, че те могат да имат доверие в хранителния бранш, защото там работят високо отговорни хора.

Благодаря Ви, министър Порожанов, за откровения разговор, за споделените добри намерения, за доверието към предприемачите в бранша и грижата към потребителите. Вярвам, че общата ни цел - просперитетът на българския бизнес и налагането на пазара на качествени хани родно производство винаги ще ни правят съмишленници. Производителите и преработвателите на хани разчитат на подкрепата Ви, за да успеем заедно да превърнем хранително-вкусовата промишленост на България в еталон за качество.



Румен Порожанов е роден е на 17 август 1964 г. Той е защитил две магистърски степени - по „Аграрен бизнес, икономика и менеджмент“ и по „Отбранителна индустрия, икономика и менеджмент“ в Университета за национално и световно стопанство в София. Има специализации по публични финанси, публично управление и структурни реформи в Joint Vienna Institute, Австрия, и в САЩ. Владее английски и руски език.

Министър Порожанов има дълъг професионален опит в Министерството на финансите. От 1992 до 2009 г. последователно заема експертни длъжности в отдел „Финансиране на специални дейности“; началник на отдел „Финанси, земеделие, търговия и услуги“ и директор „Финанси на реалния сектор“. В периода 2009 - 2011 г. е началник на кабинета на министъра на финансите.

От март 2011 г. до края на август 2013 г. Румен Порожанов заема поста изпълнителен директор на ДФ „Земеделие“ - РА.

През 2014 г. е избран за министър на финансите в служебното правителство на проф. Георги Близнаки.

На 27 ноември 2014 г. Управителният съвет на ДФ „Земеделие“ единодушно избира Румен Порожанов за изпълнителен директор на институцията.

От май т.г. Румен Порожанов е министър на земеделието, храните и горите.



Хранително-Вкусовата промишленост след присъединяването на страната към ЕС

Накъде Вървим?

Ангел Саров и Божидар Иванов

по материали на доц. Нона Маламова от Институт по аграрна икономика



Хранително-вкусовата промишленост (ХВП) традиционно е един от най-силно развитите отрасли в българската индустрия. Тя обхваща трите големи групи продукти: хrани, напитки и тютюневи изделия.

В условията на евроинтеграция и глобализация устойчивото функциониране на хранително-вкусовата промишленост получава редица възможности, свързани с досътъп до единния европейски пазар; модернизация, концентрация на производствения процес и консолидация. От друга страна тя е изправена пред предизвикателства, отнасящи се до проблеми със сировинното обезпечаване; загуба на конкурентен потенциал на традиционно силно развити производства, засилен конкурентен натиск на вътрешния пазар; нелоялни търговски практики; ценови колебания. Поради невъзможността да въведат евростандартите за качество и

безопасност на храните или да отговорят на изискванията за опазване на околната среда голям брой малки и средни предприятия излизат от пазара.

Изградените мощности за преработка в страната в клучови сектори като млечнопреработка, консервна промишленост и месопреработка поддържат системата с високи постоянни разходи. Те намаляват ефективността ѝ, като ограничават гъвкавостта на преработвателите и на възможностите им да развиват собствена сировинна база, както и да оптимизират икономическите връзки с доставчиците на сировини.

За устойчиво функциониране на отрасъл ХВП е необходимо разпределение на значителен дял национални производствени фактори и развитие на сировинната база. У-

на стр. 8



тойчивото функциониране на ХВП следва да се разглежда като система, включваща икономическа значимост, икономическо развитие, конкурентно равнище, конкурентен потенциал и финансова стабилност.

Хранително-вкусовата промишленост е традиционно силно развит отрасъл със значително място в икономиката и експорта на страната, като през последните години се развива с по-висок темп в сравнение с останалите индустриални отрасли.

Добавената стойност от ХВП

Създаваната добавена стойност от ХВП през 2014 и 2015 г. спрямо 2006 г. формира над 60% ръст. Делът ѝ в общата добавена стойност на индустрията се запазва висок - над 10%. Също така нараства нейният процент в общо индустриалната заетост.

След присъединяването на България към ЕС хранително-вкусовата промишленост се адаптира добре в условията на европейско членство и се развива по-стабилно и динамично от останалите индустриални отрасли на страната. Заетите са над 4% от заетите в икономиката на страната, а

делът ѝ в заетостта в индустрията е над 18%. Износът нараства четирикратно спрямо 2001 г. и неговият дял в стойностния обем на общия експорт на страната надвишава 9%.

Наглътът от добавената стойност в отрасъла за последните години се формира от производството на хани. В стойностния обем на продукцията делът на производството на хани е два пъти по-голям от общия дял на подотрасли като например и тютюневи изделия.

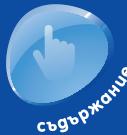
Трите сектора с най-голям и нарастващ принос в икономиката на ХВП, оценен с техния дял в структурата на заетите, стойностния обем на продукцията и добавената стойност, са: производство и преработка на месо, без готови ястия; производство на хлебни и тестени изделия и производството на други хранителни продукти. Две от трите продуктови групи с най-висок принос в икономиката на ХВП са сектори, които не са свързани пряко със селскостопанското производство и преработка на сировини от него, а ползват готови и полуготови продукти (брашна, захар, какао, масла, сухо мляко, сметана, есенции, сладка, ядки и пр.).

Табл.1. Дял на секторите в ХВП през 2014 г., %

КИД-2008	Наименование на позицията	Насети	Произведена продукция	Добавена стойност
10	Производство на хранителни продукти	82,6	68,7	72,5
10.1	Производство и преработка на месо; производство на месни продукти	17,0	18,3	13,3
10.2	Преработка и консервиране на риба и други водни животни	1,6	0,8	1,0
10.3	Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци	7,5	5,6	6,5
10.4	Производство на растителни и животински масла и мазнини	3,0	7,3	5,7
10.5	Производство на мляко и млечни продукти	9,2	8,8	7,6
10.6	Производство на мелничарски продукти, нишесте и нишестени продукти	3,6	6,4	7,4
10.7	Производство на хлебни и тестени изделия	28,5	10,6	17,6
10.8	Производство на други хранителни продукти	10,7	7,9	10,9
10.9	Производство на готови храни за животни	1,6	3,1	2,5
11	Производство на напитки	13,9	15,8	20,1
12	Производство на тютюневи изделия	3,5	15,6	7,4
	Производство на храни, напитки и тютюневи изделия	100,0	100,0	100,0

Източник: НСИ и собствени изчисления.

на стр. 9



През последните години най-силно разширява своеот участие в структурата на храните секторът производство и преработка на месо и месни продукти - над 5%. Производството на хляб, хлебни изделия и други хранителни продукти (пресни и сухи сладкарски изделия, сухари, бисквити, макарони, юфка, шоколадови и захарни изделия, захар, чай, хранителни подправки и сосове, хомогенизиранi готови храни и гр.) заема най-висок относителен дял, но стеснява своеот участие спрямо 2001 г. Тези ги сектора произвеждат над 50% от продукцията в стойностно изражение по текущи цени в групата на храните.

Значително нараства относителният дял и на сектор производство на мляко и млечни продукти - с около 4%, производство на масла и мазнини - 1% и рибопреработката нараства слабо - 0,2%. Други ги сектора - консервната и особено мелничарската намаляват своеот участие в производствената структура на групата на храните.

В производството на гвеме основни групи - хранителни продукти и напитки след 2007 година статистиката регистрира спад. Производството на храни намалява непрекъснато и през 2014 г. е с около 10% под нивото на базисната 2010 г., производството на напитки също намалява с 4% под базовото ниво. Изключение от общата тенденция прави производството на мломбоневи изделия, което в периода след 2007 година нараства и надвишава (с повече от 10%) нивото от началото на периода и остава на по-високи нива от тези в промишлеността.

С интеграцията на България към ЕС цените на хранителните продукти и напитките на вътрешния пазар след 2007 г. нарастват скокообразно - със съответно над 25% и над 30%. Това е и една от причините за забавяне на ръста на продажбите на хранителни продукти на външния пазар през последните

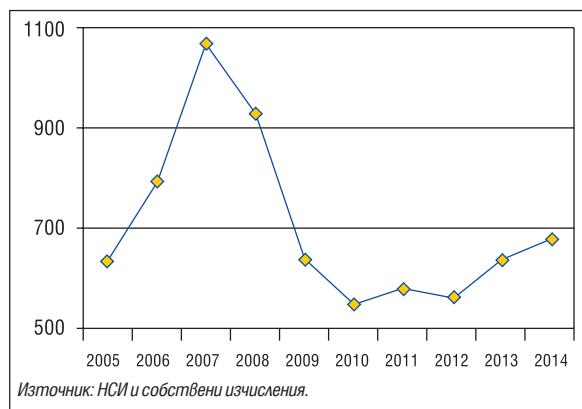
три години. Нарастват и цените на мломбоневите изделия - със 17,8% за анализирания период. Обратно, сравнително по-високият ръст на цените на производител на външния пазар по отношение на напитките води до насочване на продажбите към външния пазар.

Въпреки голямата инвестиционна активност и нарастването на производителността на труда в отрасъла в последните години секторите на ХВП в България се нареждат на последните три места сред страните - членки на ЕС по този показател. Секторите на ХВП в България са с четири (храни и напитки) до шест пъти (млоблони) по-ниска производителност от средната за ЕС. По производителност на труда, измерена с добавената стойност на един зает, българската хранително-вкусова промишленост на този етап няма сравнително конкурентно предимство.



За периода 2001-2014 г. инвестициите в предприятията от ХВП са 8,9 млрд. лв., което представлява 3,8% от общите инвестиции в страната за същия период. Ръстът на инвестициите в отрасъла за цитирания период е 97,1%, но е значително по-нисък от този за страната - 222,1%.

Фиг.1. Инвестиции в ХВП, млн. лв.



на стр. 10



Равнището на концентрация, измерено с показателя **брой заети на едно предприятие**, е по-ниско от средното за ЕС в секторите храна и напитки и по-високо в сектор мломбони. Стойностите на показателя брой заети на едно предприятие показват процеси на деконцентрация в подотраслиите храна и напитки (намаление) и процеси на концентрация в подотрасъл мломбон и мломбоневи изделия (увеличение).

По **рентабилност**, изразена с дела на брутния опериращ излишък в добавената стойност хранително-питьената индустрия в България е с по-високи стойности от средната за ЕС. Само производството на мломбоневи изделия в България отчита значително по-ниска рентабилност от тази в ЕС. Високите стойности на показателите за ефективност и рентабилност на производството в България се дължат на ниските разходи за труд, поради което не могат да бъдат тълкувани като надеждни индикатори за постигане на технологичен напредък.

Производителността на разходите за труд, измерена с обема на добавената стойност, създавана от единица разход за персонала е по-висока от средната за ЕС в хранителната индустрия, но в условията на единен трудов пазар този показател не носи конкурентни предимства в дългосрочен аспект.

Финансово състояние на предприятията от сектора

Финансовото състояние на преработвателните предприятия определя възможностите



им за инвестиране в собствена сировинна база, както и наличието на оборотен капитал за своевременно разплащане с доставчиците на сировини, материали и амбалаж.

От финансовото състояние на преработвателните предприятия зависят и възможностите за прилагането на добри практики за подкрепата на производителите на сировини чрез авансово финансиране на определен процент от производствените разходи, предоставяне на транспортни средства, оборотен амбалаж, елитни семена, препарати за растителна защита.

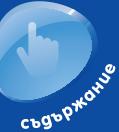
Финансовото състояние определя и възможностите за инвестиции и иновации, които са ключов фактор за намаляване на разликата в конкурентния потенциал на подотраслиите на българската хранително-вкусова индустрия със съответните индустрии на другите страни - членки на ЕС.

Стойностите на показателите очертават тенденция на стабилност на финансовите резултати от дейността на предприятията в отрасъла като цяло и в подотрасли.

В следприсъединителния период приходите от дейността в отрасъла нарастват с около 29%. Най-висок е ръстът при мломбоневите изделия - около 51%, следват храните с ръст около 34% и напитките - 9%. Ръстът на разходите леко изпреварва този на приходите при производството на хранителни продукти.

Със значително по-висока от средногодишната рентабилност на приходите (6,4%) и на собствения капитал (10,6%) са мломбоневите изделия. Положителна тенденция се очертава и при ликвидността - отноше-

на стр. 11



нието стойност на крамкомпрайните активи към крамкосрочните задължения расте от 1,2 на 1,4, намалява общата задължност на предприятията. По-добрите показатели се дължат и на ускорения оборот на крамкомпрайните материални активи от 99 на 72 дни.

Изключение от общата оптимистична картина на финансова стабилност правят месопреработвателния, млекопреработвателния и консервния сектор, финансово състояние на които за целия период остава незадоволително. Ръстът на разходите в млекопреработвателния сектор през по-голямата част от изследвания период изпреварва този на приходите и нетният финансов резултат, с изключение на 2009 и 2013 г., е отрицателна величина.

Раснежът и устойчивото развитие на отрасъла са в сълна зависимост от състоянието на сировинната база, обема на инвестиции, обема на привлечените преки чуждестранни инвестиции, потребителското търсене, наличието на квалифицирана работна сила, характеристиките на бизнес средата.

Сировините - родни или от внос?

Огромно е значението, което имат сировините за резултатите от дейността на предприятията от хранително-вкусовата промишленост и особено на тези от секторите производство и преработка на месо, производство на мляко и млечни продукти, преработка и консервиране на плодове и зеленчуци. Това са сектори, които години наред имат проблем с недостига на сировини и поради това имат големи разходи за вносни сировини, което се отразява негативно на всички аспекти на тяхното



производство - цени, количество, качество, асортимент.

Засиленият внос на сировини дава възможност за поевтиняване на сировините и на произведената продукция, потребителят има ценови избор, но в същото време води и до понижаване на качеството и загуба на конкурентни предимства на външния пазар, свързани с специфични вкусови качества на българската продукция.



Европейски средства за българската ХВП

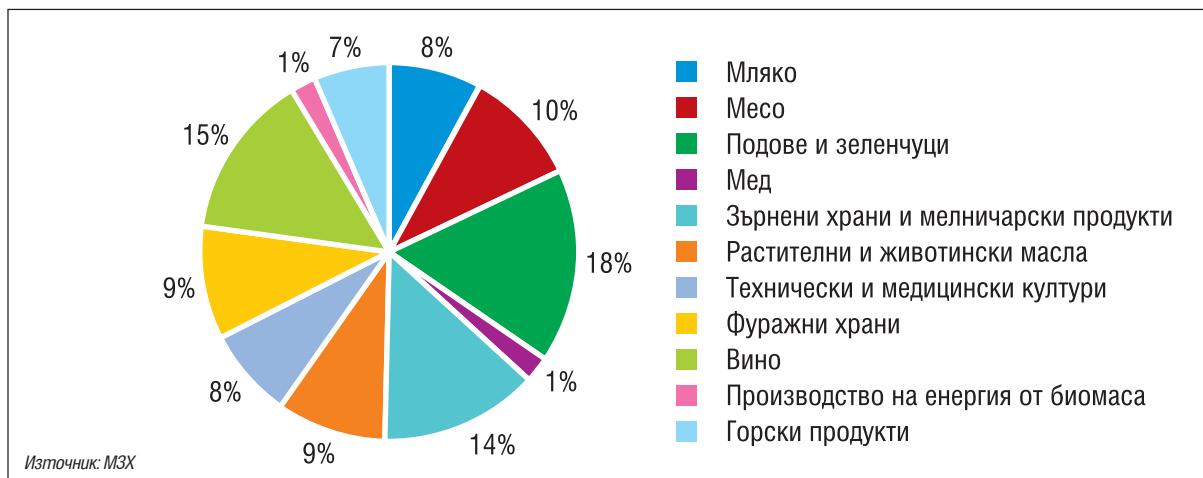
Предприятията от хранителната индустрия получават подкрепа и по мярка 123 - „Добавяне на стойност към земеделски и горски продукти“ от ПРСР 2007-2013 година, а през новия програмен период по мярка 4.2. В края на отчетния период към края на 2015 година общият финанс план възлиза на 208 577 777 евро, от които 167 082 499 евро от ЕЗФРСР. Този бюджет възлиза на 22,4% от бюджета на ос 1. Независимо че абсолютният бюджет по мярката намалява, то в относително изражения дялът на средствата по М123 се увеличава от 20% на 22,4%, което се дължи на намаляване на финансия план на ос 1 от 1,2 млрд. евро на почти 930 млн. евро общо публични средства.

Одобрение проект по мярка 123 за целия срок на приложение са на 455 предприятия, като най-голям дял се пада на сектор „Плодове и зеленчуци“ - 14%, сектор „Вино“ - 12% и „Месо“ - 11%. В структурата на получените субсидии най-висок дял имат секторите „Плодове и зеленчуци“ - 18%, „Вино“ - 15% и „Зърнени храни, хляб и мелничарски продукти“ - 14%.

на стр. 12



Фиг. 2. Разпределение на публичната помощ по сектори по мярка 123



Позитивен ефект върху устойчивото функциониране на отрасъла оказват: инвестициите в производството на суровини и за модернизация на преработвателните предприятия чрез фондовете на ЕС; ползването на субсидии за реклама на традиционни продукти за навлизане на нови пазари във и извън ЕС; нарастването на притока на чуждестранни преки инвестиции в отрасъла след присъединяването на България към ЕС. По размер на привлеченияте чуждестранни инвестиции, ХВП заема шесто място и изпреварва добивната промишленост.

Негативен ефект върху развитието на отрасъла имат: недостигът на национално произведени основни суровини за месопреработвателния и млекопреработвателния сектор и за консервната промишленост, недостатъчната ефективност на производството заради високи постостояни разходи и непълното натоварване на производствения капацитет, нелоялната конкуренция и нерегламентираният внос от трети страни.

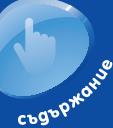
Препоръки за устойчивост на отрасъла

Направените изводи дават основание за формулиране на следните основни предложения за устойчиво функциониране на отрасъла, неговите подотрасли и сектори:

- Микро и малките предприятия в ХВП изпитват огромни сериозни проблеми при конкуренцията на пазара и тяхната устойчивост се свързва основно с въвеждането на иновативни и нови продукти

и разработване на собствени пазарни ниши, за да избегнат конкуренцията на големите предприятия и вносители и да компенсират липсата на икономии от мащаба;

- При финансирането на предприятията от ХВП по мерките от ПРСР трябва да се изследва по-задълбочено конкурентоспособността на предприятията и да се оценява реалистичността и релевантността на подаваните бизнес проекти;
- При публична подкрепа на предприятията от ХВП трябва да се търси и ефектът за българското земеделие и селските райони, като се въведат интегрирани проекти, където предприятията със свързани земеделски производители могат да кандуват съвместно;
- Насърчаване на експорта към трети страни и търсене на нови пазари за традиционни български продукти във и извън ЕС, чрез по-пълно използване на европейските фондове за реклама на традиционни продукти и експортното субсидиране;
- Подкрепа на износа на продукти за специфични пазарни ниши в ЕС от високия ценови клас и стимулиране на защитени марки - традиционни изделия, подкрепа за сертифициране;
- Засилване на контрола на суровините и готовите продукти от вътрешно общностните доставчици и от трети страни.





ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО
И СЛАДКАРСТВО



ХЛЯБ ОТ ТРОЯНСКИЯ БАЛКАН



Били сме, сме и ще бъдем насыщния хляб на всяка трапеза!



Сертифицирани системи по:
ISO 22000:2005 ISO 9001:2008
ISO 14001:2004 OHSAS 18001:2007

гр. Троян, ул. "Ген. Карцов" №387
тел.: 0670/ 6 27 60; 6 27 62; 6 25 18
GSM: 0884/ 85 14 78
e-mail: troyahleb@abv.bg
www.troyahleb.com



От следващата година ще храним децата с чия, киноа, авокадо, броколи, брюкселско зеле...



Модерните СУПЕР ХРАНИ мания или необходимост?

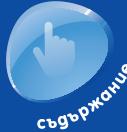
Елена Цветанова

собственик на Изпитвателни лаборатории РВС

„Суперхраните наистина са ценни - имат растителни мазнини и минерали. Добре е децата да бъдат запознати с тези хани и да бъде част от менюто им.“, посочи миналия месец проф. Стефка Петрова от Националния център по обществено здраве и анализи в предаването на bTV „Чети етикета“. От нея разбрахме, че се очаква много скоро суперхраните да влязат в менюто на детските градини. Новият рецептурник вероятно ще бъде одобрен още в началото на следващата година и така децата ни ще започнат да се хранят с чия, киноа, авокадо, броколи, брюкселско зеле...

Е, очаква се много от децата трудно да приемат новите хани, тъй като не са свикнали с тях, но с помощта на игри и закачки малко по малко ще приемат непознатия вкус. Идейно, нали? А казваме, че държавата трудно гради дългосрочни стратегии. Колко сме бъркали... Тя е отправила поглед към бъдещето, има концепция и активно работи за нея. Само че... Само че някак отвътре напира въпросът - кой има интерес от тази активност, наистина ли е родена от мисъл за здравето на децата, базира ли се на научно доказани факти, че вносните супер хани нямат български аналог? Защото една гори по-повърхностна справка разкрива малко по друга картина.

на стр. 15



Това, че си слагаме чия и годжи бери в мюслито сутрин, дали ни прави по-здрави? Искаме да се храним пълноценно или просто да сме в крак с модата?

Мака, спирулина, киноа или сибирски женшен и още куп нови, така наречени супер храни всъщност са просто хранителни добавки. Обикновено те се продават в прахообразно състояние или под формата на таблетки. Енотата на добавките, стимулантите и могъщия директен мрежов маркетинг роди и още една легенда - суперхраните. Защото суперхрана е маркетингов термин, използван за описание на храни с предполагаеми ползи за здравето.

Как смятаме - могат ли хапчетата да се нарекат храна?

Добавките, наречени „супер храни“, не могат да изместят обикновенната конвенционална храна. И каква обработка преминават тези продукти, за да се получи тази дълготрайна прахообразна субстанция? Естествено, за това не се говори в рекламиите и не е изписано на лъскавите опаковки.

Интересно е да отбележим, че върху етикетите на голяма част от тези супер храни е обозначено „не се препоръчва за бременни“, да не говорим, че никой не следи дали това, което пише на етикета, отговаря на действителността. Това е първата въпросителна, която ярко свемва в червено.

И още нещо. Диетолози и специалисти по хранене се опитват да обяснят на потребителя ползите от храната, отглеждана в климатичния пояс, в който живеем. Именно тази храна съдържа онези елементи, от



които се нуждае местното население. Те зависят от климата, релефа, състава на почвите и водите.

Азучна истина е, че организъмът усвоява по-лесно и по-бързо полезните вещества от местните храни, отколкото от тези, които са пропътували хиляди километри от другия край на света, за да стигнат до нас.

Българските аналоги

Евла ли специалистите по хранене не знаят, че по нашите географски ширини могат да се намерят много добри аналоги на тези „супер храни“, някои от тях даже със завидно по-добро качество.

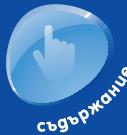
Ето кратка справка за някои от по-известните български храни, които могат достойно да заместят преработените вносни продукти:

Шунка = годжи бери



Качествено годжи бери се намира трудно, основно в специализираните магазини. То съдържа 20 мг витамин С в 100 г плод. В същото количество плодове от шунка има десет пъти повече витамин С - 200 мг, както и почти всички останали витамини -

на смр. 16



P, B, E, K и каротин. Шунковата отвара е полезна при анемия, маточни кръвотечения, камъни в бъбреците, пневмония и други инфекциозни заболявания.

Просо = киноа



Просомо не съдържа глутен, много подходящо е за хора с алергии и е изключително богато на витамини и минерали. Смята се, че просомо произхожда от Северна Африка, но още през Средновековието е пренесено като култура в Европа и от векове добре вирее у нас.

Просомо е много полезно за организма: намалява клетъчните възпаления и може да се използва за профилактика на рака, автоматичните и метаболитните болести, бори се с хроничната умора. Просомо е ниско калорично и може да бъде вклъчено в диетичен режим.

Двете култури, освен че си приличат чисто визуално, се доближават и по съдържанието на фибри и белтъчини. В полза на българското производство е и съдържанието на силиций в него - то е абсолютен първенец сред всички познати житни култури.

Е, има един критерий, по който киноата безспорно превъзхожда просомо - цената на вносните зърнца е почти космическа в сравнение с тази на родните.

Коприва = спирулина



Спирулината въсъщност е китайско водорасло, което никога древните хора са използвали за подмладяване на организма. Днес тя вирее и се консумира в Африка и Азия и след дълги опити са намерени начини, чрез които да се култивира и на други места. Това само потвърждава факта, че растението не е никак типично за родните ширини.

На спирулината са приписвани много качества - от положително въздействие върху имунната система, през помощ при анемични състояния до благоприятен ефект при диабетици... Само че всичко това все още не е доказано.

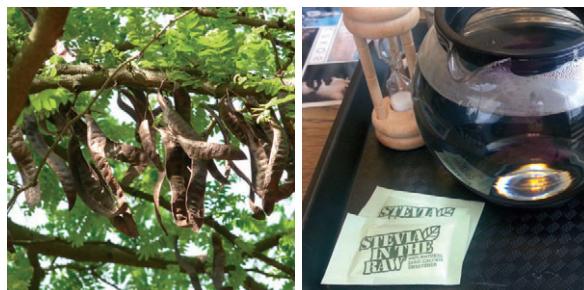
Също така не бива да се пренебрегва фактът, че спирулината лесно може да доведе до странични нежелани ефекти - ако е добита от замърсени води (а това, както знаем, е световен проблем), има опасност от натравяне на организма.

От друга страна копривата е растение, което в България вирее свободно навсякъде, може да го срещнем гори и в градовете. Изключително богата на магнезий, калций, желязо, цинк, калий, витамини A, B, D, E и K - същите витамини и минерали, които се съдържат в състава на спирулината.

И двете храни са богати на протеини. Същите положителни ефекти на спирулината се отдават и при копривата, гори се препоръчва за бременни жени, а и няма опасност от натравяне.

И още нещо, което няма връзка със здравословното хранене, но обяснява защо трябва да залъзваме с игри децата, докато съвикнат с новите вкусове - за разлика от копривата, спирулината има специфичен вкус, който е неприятен за повечето хора.

Рожкови = стевия



на стр. 13



В последните години стевията се отглежда у нас, но в сравнение с рожковите все още се среща по-рядко. В миналото добре изсушените шушулки на дървото са се стривали на фин прах, който се е използвал за подслажддане, преди да се появят захарната тръстика и захарното цвекло.

Освен подслаждащи свойства кафявите шушулки имат и отлични лечебни свойства. В миналото са ги използвали против диария, при стомашни болки и храносмилателни разстройства. Растението помага също при гадене и повръщане.

Пчелен прашец = корен от мака



Мака или познатия още като перуански женшен корен е една от най-modерните хранителни добавки, която се предлага на биопазара напоследък. За него се твърди, че повишава физическата издръжливост до такава степен, че фитнес манящите могат да забравят за анаболити. Полезен за целия организъм, панацея за всички болежки, хронична умора и дори хармонизиращ хормоналния баланс, коренът от мака е богат на калий, калций, йод и магнезий.

В сравнение с него пчелният прашец обаче, освен че съдържа абсолютно същите вещества, има и всички останали полезни за организма химични елементи, витамини и минерали, повече аминокиселини и протеини, отколкото в млечните и месните продукти.

Подходящ е като имуностимулант за деца. Действа като естествен антибиотик и защитава организма. Спира размежка на раковите клетки.

Препорачително е да изберете не пастьоризиран пчелен прашец и не го подлагайте на топлинна обработка над 40 градуса, тъй като витамините в него се разпадат.

Бакла = японска соя



Малките зелени бобчета на японската соя са богати на фибри и се препоръчват при дуети и проблеми с щитовидната жлеза. Със същите качества се слави и баклата, която съдържа голямо количество белъчини, а това я прави успешен заместител на месото. Баклата има и тонизиращо действие, сравнимо с това на кафето.

* * *

Има много други полезни и достъпни хани на българския пазар, които може да включим в менюто си - български пчелен мед, кисело мляко, розово масло... - все добре познати хани на нас, потребителите.



на стр. 16



Може ли грижата да се превърне в риск?

Има една граница, с която не би трябвало да се прекалява. Добре е да се храним здравословно, но не бива да е на всяка цена, не бива да лишаваме организма от хани, с които човечеството е живяло хилядолетия наред. На организма са му нужни всички хранителни групи. Нужно му е месо, хляб, млечни продукти, плодове и зеленчуци. Бих отишла и по-далеч - не му вредят дори сладки изкушения и газирани напитки. Важно е количеството - не прекалявайте с нищо.



Във връзка с модата по супер храните се оформя и една сравнително нова болест и това е ортoreксията. Определя се като патологичен стремеж да се ядат следните типове храна: натурални, растителни, без консерванти, без мазнини, без червени меса. Начинът на пригответяне също се превръща във фетиш - нарязването по специален начин или употребата само на дървени или керамични съдове. Всичко това не може да бъде полезно. То засилва махалото в другата крайност и може да доведе до сериозни здравословни проблеми. Например, липсата на мазнини в организма пречи на усвояването на мастноразтворимите витамини като А, Д, Е, К. Без месо нивото на желязо в кръвта намалява значително. Дори да се приемат богати на желязо и протеини храни с растителен произход, те са с по-ниско качество.

Ортoreксията е болест на съвременното модерно поколение, нарежда се до болимията и анорексията. Така стремежът към високо качество на храненето довежда до точно обратния ефект и води до сериозни здравословни проблеми. Липсата на някои от основните хранителни вещества в организма може да доведе до анемия, хиповитаминози, снижено ниво на енергия.

Здравословното хранене наистина е необходимо, но не бива да го превръщаме в мания или още по-малко - да го използваме като маркетингова стратегия. Нека не забравяме, че основни потърпевши от всяко, меко казано, незряло решение са нашите деца. А с тях нямаме право на експерименти. Защото ние като общество носим отговорността да поставим основите на едно разумно балансирано хранене още в ранна детска възраст.

* * *

Тринадесет века тази страна е изхранвала поколенията си с местни продукти и на българската земя са живели немалко столетници. Защо тогава га заменяме родното с африкански и азиатски храни?

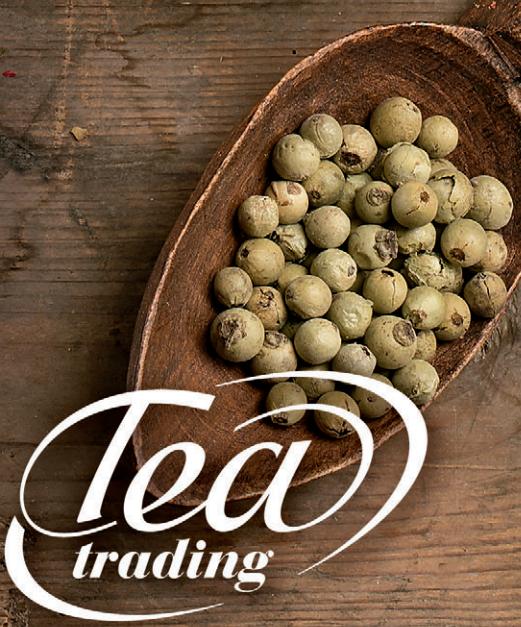




Теа Трейдинг ООД е единствен официален представител за България на австрийската фирма WIBERG - европейският лидер в производството на висококачествени и чисти добавки и подправки за хранителната промишленост.

Склад и офис: 1138 София, кв. "Горубляне", ул. "Люляк" № 9
тел./факс: 02 974 50 01, 02 974 50 28
моб.: 0888 915 249, 0887 98 98 30, 0888 560 120
e-mail: teatrading@abv.bg

www.teatrading.eu



WIBERG®

Продукт с търговска марка БЪЛГАРИЯ покорява пазарите по света

Д-р Мая Макавеева, МЗХГ



Знаете ли, че има страни в света, където продукт с търговска марка „България“ е по-популярен и по-продаван от „Кока Кола“, например? Ако не знаете, жалко. Жалко за родните медии, които не са гали достатъчно гласност. Жалко за хранителната индустрия, която не е артикулирала ясно едно от големите си постижения. Жалко за страната като цяло, че не умее да популяризира успехите си. Жалко най-вече, че не сме използвали постиженията си, за да ги превърнем в свой собствен успех или най-малкото в мащабна рекламна кампания на България. Жалко, че един чисто български продукт носи завидни печалби на корпорация от Страната на изгряващото слънце, а не на родни производители...

Фактите обаче са следните: името „България“ е патентовано като търговска марка от японската корпорация „Мейджи Холдингс“ за киселото мляко, което продава на пазарите в Япония, Китай, Сингапур и Тайланд. Днес над 30 вида продукти носят името на страната ни. За радост или не

съвсем на родните производители, които търсят начин да изнасят продуктите си, компанията „Мейджи Холдингс“ е получила права върху името на страната ни още в далечната 1971 г. И от тогава до днес е постигнала завидни резултати - компа-

на стр. 21



Снимки: интернет страницата на Мейджи Холдингс - <http://www.meiji.com>



нията произвежда по 700 тона кисело мляко на ден. Прочетохте правилно, нали? 700 тона на ден, което е гъва пъти повече от дневното производство на същия продукт в родината му!



Чест прави на японската корпорация, която признава, че именно марката „България“ е превърнала продуктите ѝ в хит на пазара и днес близо 60 процента от хората в тази трудолюбива азиатска страна асоциират България именно с кисело мляко.

Огромният китайски пазар също радушно приема българското кисело мляко. „Всеки китайец знае гъве неща за България - кисело мляко и рози“, каза преди време шанхаецът Лин Лин, посетил третия китайско-български Фестивал на киселото мляко, който се провежда в китайско село Момчиловци. Всеки китайец ли? Та те са близо 1,4 милиарда души!

В репортаж на Агенция Франс прес може да се прочете, че в Китай село Момчиловци се е превърнало в нарицателно за загадки, чудеса и дълголетие заради киселото мляко, по което местното население направо е полудяло. Bright Dairy е компанията, която използва лактобацилус булгарикус, за да произвежда кисело мляко в Китай. Нарича го „Momchilovtsi“ и поставя на онаковата момиче в българска народна носия, а продажбите на компанията за година достигат 6 милиарда юана, което ще рече 910 милиона долара!!!

Каква е историята на киселото мляко?

Българското кисело мляко е най-старият „пробиотичен“ млечнокисел продукт в света. От дълбока древност то се смята за храна, която поддържа здравето и дълголетието на хората. В страните от Европа българското кисело мляко е известно под името български йогурт (Bulgarian yogurt). Думата има хуно-алтайски произход и буквально преведена означава гъсто мляко (йог - гъст; и ург, ургу или урс - мляко).

Всяко мляко, коагулирало под въздействието на млечнокисели бактерии, в миналото се е наричало йогурт. Днес това наименование се отнася за ферментирани продукти, при които млечнокиселата ферментация се предизвиква от *L. bulgaricus*, *Str. thermophilus*, *L.acidophilus*, *L.casei* или бифидобактерии.

Независимо от етимологичните връзки с други млечнокисели продукти, българското кисело мляко е плод на нашите климатични условия и на традициите на нашите деди.

Първооткривателят - един български студент по медицина

През 1905 г. в Женева българският студент по медицина Стамен Григоров установява микрофлората на българското кисело мляко - млечнокиселата пръчица *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* и пригружаващия *Streptococcus thermophilus*. Така произходът на *Lb.bulgaricus* се свързва с националната принадлежност на неговия откривател.

У нас засега като йогурт (Bulgarian yogurt) се разбира оригиналното българско кисело мляко, което представлява млечнокисел продукт, в който млечнокиселата ферментация промича под действието на *L.bulgaricus* и *Str.thermophilus*. Готовият продукт трябва да съдържа изобилие от живи бактериални клетки и за дълъг период на съхранение, затова и в БДС „Българско кисело мляко“ съдържанието на живи клетки от гъвата микроорганизма се изследват след 20-ия ден от производството на продукта в титър 1.10^8 и 1.10^9 .

И нещо друго, което различава българското кисело мляко от продуктите, които



на стр. 22

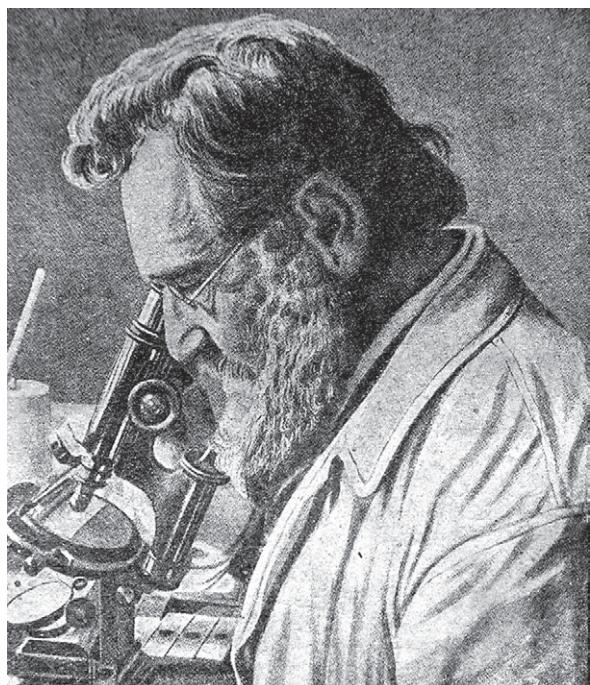


носят наименованието „йогурт“ - гвата щама на *L.bulgaricus* и *Str.thermophilus*, които изграждат закваската са в симбиотична връзка, съвместно се култивират и съхраняват за разлика от йогурта, при който няма такава симбиоза.

Приносът на знаменития руски учен Иля Мечников

Пръв, който поставя на строга научна основа биологичните качества на българското кисело мляко е руският биолог и носител на Нобелова награда, директор на института „Луи Пастъор“ в Париж проф. д-р Иля Мечников. Именно в неговите научни разработки от началото на XX век се коренят основите на съвременното разбиране за значението на пробиотиците.

В теорията си „За дълголетието и подмладяването на човека“ проф. Мечников посочва, че в дебелото черво се разиват гнилостни процеси с образуване на токсици, които се усвояват от организма. Насъпва самоотравяне, което уврежда всички вътрешни органи, т.е белтъчните вещества от храната на човека загниват в дебелите черви, при което се получават токсични амини, вредни за човека.



*„Чревната flora е главната причина за краткия ни живот“
Иля Мечников*

Мечников открива, че това вредно въздействие на гнилостните микроорганизми може да бъде премахнато или поне намалено чрез постоянно заселване в червата на подходящи млечнокисели бактерии, които образуват млечна киселина - лактобацили. До този изврг той стига след като установява, че дългият и здравословен живот на българските селяни е резултат на ежедневна консумация на ферментирано мляко и други млечнокисели продукти, произвеждани в България.

По това време в България има най-много столетници на глава от населението (4%), малко ракови заболявания и ниска обща заболеваемост. Проф. Мечников пише: „Нашето остваряване е болест, която трябва да се лекува като всяка друга болест“ и препоръчва ежедневната консумация на млечнокисели продукти с *Lactobacillus bulgaricus*. Всичко това вече е научно обосновано от съвременните изследвания.

Теорията на Мечников за влиянието на българското кисело мляко върху организма и за връзката на този продукт с дълголетието в България се посреща с изключителен интерес в целия научен свят. Схващанията на Мечников се представят като „Теория на Мечников за подмладяването на човека“. С това той пръв насочва вниманието на световната общественост върху качествата на българското кисело мляко и то става обект на задълбочени проучвания в редица страни. Няма друг млечнокисел продукт, за който да е писано толкова много, колкото за българското кисело мляко.

Kакво представлява *Lactobacillus bulgaricus*?

Българското кисело мляко е добило световна известност благодарение на своите хранителни, диетични и лечебни свойства, които го отличават от другите ферментирани млечни продукти. Тези негови особености са резултат от дейността на специфична микрофлора, която представлява сполучлива симбиотична комбинация между *L.bulgaricus* и *Str.thermophilus*. И двата организма продук-

на стр. 23



цират млечна киселина като основен ферментационен продукт.

Диференцираните при лабораторни условия щамове *L.B.bulgaricus* и *Str.thermophilus* са изходен материал за комбинирането им в закваски за българско кисело мляко. Създаването на трайни симбиотични асоцииции от двата бактериални вида е продължителен процес. Затова на първо място при започване на работата по съставяне на нови комбинации закваски за кисело мляко задължително се проверява възможността да се осигури трайна симбиоза между щамовете *Str.thermophilus* и *LB.bulgaricus*, което е уникалното предимство на българските щамове. Двета вида, прибавени поотделно, заквасват млякото при 45°C за 6-10 часа (в зависимост от активността на щама), а при съвместното им съжителство времето се съкраща до 2,5-3,0 часа. Оригиналното българско кисело мляко дължи своя специфичен вкус и аромат именно на това симбиотично развитие.

При съвместно култивиране в мляко двата вида образуват повече летливи ароматни вещества и запазват продължително време своите качества, а при самостоятелно култивиране бързо губят характерните си морфологични белези и се израждат.

Протеолитичната активност на закваските за българско кисело мляко, а именно разграждането на белтъчните молекули под тяхното въздействие до полипептиди и свободни аминокиселини променя нейната структура, като повишава хранителната стойност на белтъка и оформя вкусовите качества на продукта.



Зашо киселото мляко има благотворно влияние върху човека?

Киселото мляко съдържа вещества, които помискат развитието на редица грам-отрицателни и грам-положителни патогенни и непатогенни микроорганизми. Смята се, че се дължат на антибиотичните вещества, водородния пероксид, който се синтезира от *Lactobacillus bulgaricus*, млечна, бензоена и оцетна киселина. Високата температура (37-45°C) усилва помискащото действие на киселото мляко, поради което патогенните микроорганизми при тази температура се инактивират.

Киселото мляко е биологично средство за борба срещу хранителните отравяния, причинени от стафилококи и салмонели. То притежава антитуморно действие. Консумирането на кисело мляко помиска растежа на гнилостните микроорганизми в червата и стимулира растежа на лактобацилите.

Лактозата в киселото мляко усилва чревната перисталтика. Тя се хидролизира по-слабо от другите захари и благоприятства за протичане на млечнокиселата ферmentation в червата. Наличието на млечна захар в червата води до по-добро използване на калций и фосфор в организма.

Благодарение на млечната киселина киселото мляко се запазва по-продължително време в сравнение с прясното. Тя е **антагонист на гнилостните и редица патогенни бактерии.** Подобрява използването на калций, фосфор и желязо в организма. Усилва

на стр. 24



отделянето на стомашен сок и служи като важен източник на енергия за сърдечния мускул.

Белтъците в киселото мляко имат по-ниска алергеност, поради което киселото мляко е особено полезно за хора, алергични към белтъците в прясното мляко.

Киселото мляко е ценна добавка в храната на диабетиците, която трябва да бъде с намалено съдържание на мазнина, за да се осигури по-добро понасяне на въглехидратите. Това налага киселото мляко за диабетици да се пригответ от обезмаслено мляко или мляко с намалено съдържание на млечна мазнина.

При функционални разстройства - намалена киселинност в стомаха или намалено отделяне на стомашен сок - се усилва разтежът на гнилостните микроорганизми в червата. Консумирането на кисело мляко помиска този разтеж и стимулира развитието на лактобацилите в червата.

Киселото мляко е ефикасна храна при спастичен колит, хроничен запек, отразява се добре и в случаи на отравяне от *Clostridium botulinum*, при което се наблюдава демокапулация.

Системното приемане на киселото мляко се отразява изключително благоприятно



Върху възстановяването на биологичното равновесие на чревната микрофлора.

Редовната консумация на кисело мляко и наличието на голям брой млечнокисели бактерии спомагат за създаването и поддържането на неспецифични имунологични реакции в организма на човека.

Киселото мляко съдържа по-малко витамиини от изходното прясно мляко с изключение на фолиевата киселина. Количеството на витамините в него се влияе от редица фактори - съдържанието им в сировото мляко, прилаганата технология, качеството и тина на закваската и др.

Пробиотичните функционални млечни продукти са добри източници на витамиини. Те съдържат разтворимите витамиини B_1 , B_2 , B_6 , B_{12} , никотинова киселина, пантотенинова киселина, биотин, фолиева киселина и мастино разтворимите витамиини A, D, K и други. При разтежка на млечнокиселите бактерии те изразходват никотиновата и пантотениновата киселина, биотин и витамин B_6 . Това определя и по-ниското им количество в тези продукти в сравнение с изходния им продукт - кравешко мляко.

От друга страна, в резултат на млечнокиселата ферментация се увеличава допълнително съдържанието на витамин B_{12} и фолиева киселина.

Киселото мляко е богат източник на калций за задоволяване на нуждите на човека - съдържанието на калций в сировото мляко е 120 мг/100 гр. Той поддържа възбудимостта на сърдечния мускул. В йонно състояние има изключително голямо значение за правилното функциониране на нервната система. Стимулира действието на жлезите с вътрешна секреция и ускорява съсирването на кръвта.

Киселото мляко е незаменим източник на калций за хората, които страдат от лактозна непоносимост. При консумацията на кисело мляко намалява количеството на отделения с фекалиите калций и се повишава абсорбирането на калций в червата.

на стр. 25



Пробиотиците и Лактобацилус булгарикус

Млечнокиселите бактерии представляват основния дял от полезната микробна флора и имат основно значение в регулирането на храносмилателните процеси.

Повечето учени дефинират пробиотиците като „живи микробни хранителни добавки, които влияят полезно и благотворно на човека, подобрявайки и оздравявайки вътрешния микробен баланс“.

Пробиотиците са хранителни добавки, съдържащи полезни бактериални култури. Това производство в България е много добре развито.

В храносмилателния тракт на човешкото тяло се съдържат трилиони живи микроборганизми, които участват в храносмилането и подпомагат имунната система. Тези бактерии в човешкото тяло са поизвестни като микрофлора. Множество фактори обаче, сред които са употребата на антибиотици, различните болести и стресът, застрашават състава и устойчивостта на микрофлората. Приемането на „добавки“-пробиотици спомага за възстановяването на баланса на полезните микроорганизми в стомашно-чревния тракт. Повечето пробиотици съдържат лактобацилус булгарикус и бифидобактерии.

Вместо заключение да поговорим отново за световната слава на лактобацилус булгарикус

През 1997 г. България с помощта на японското правителство сключва междуправителствен Проект за развитие на млечнокиселите продукти, съвместно МЗХ, ЕЛ БИ Булгарикум и Японската агенция за международно сътрудничество (с англий-



ската си абревиатура „ЛICA“, съвместно с компанията МЕЙДЖИ, която задоволява 80% от нуждите от кисело мляко и млечни продукти на японския пазар).

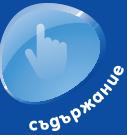
Фокусът е върху изолирането на нови щамове млечнокисели бактерии от България и производството на закваски, а от тях и млечни продукти, конкурентоспособни на международния пазар.

Производството на български стартърни култури (закваски) за млечните продукти е традиционна и важна част от ежедневната гюета в България, и затова млекопеработвателната промишленост заема висок икономически дял в страната.

Благодарение на успешно осъществения проект съвместно със специалистите от Мейжи корпорация, българските експерти и финансова помощ от Японската агенция за международно сътрудничество в България се изолираха щамове лактобацилус булгарикус от естествени източници в Родопите и се създадоха симбиотични закваски от тези щамове, с които в момента се произвежда българско кисело мляко в Япония, което не се различава от традиционното българско кисело мляко. И именно то се превърна в любим продукт за жителите на островната държава...

Остава без отговор само един-единствен, но толкова важен въпрос:

Какво ни пречи да стъпим на прекрасните български гадености и способности на учениите и специалистите, с които разполагаме, за да преъпрем страната си в просперираща държава? Какво?



Предизикателство е да си предприемач в европейска България

Стаменка Дамянова

Изп. директор на „Хлебопроизводство и сладкарство“ ЕООД - гр. Троян

Попитаха ме насконо как се отразява на бизнеса непрекъснатото увеличаване на минималната работна заплата и почти нулевото развитие на производителността на труда. Една много обсъждана напоследък тема, по която синдикати и работодатели едва ли някога ще съумеят да намерят общ език. Защото гледните им точки са различни.

Трудно мога да говоря от името на синдикатите, но съм работодател от дълги години и знам добре трудностите, пред които е изправен бизнесът - моят и на хиляди предприемачи като мен. Повярвайте ми, говоря от опит - непрекъснатото увеличение на работната заплата води до макси-



мално намаляване на работната ръка и увеличаване на автоматизацията в производствата, в които е възможно. Не е за пренебрежване и фактът, че това увеличение благоприятства разрастването на сивата икономика, нерегламентираните условия на труда, работното време, което не отговаря на действителното (назначени на 4 часа, а работещи по 8). Такава в крайна сметка е реалната картина. И това не е тайна за никого, алармираме за него от години, но няма кой да ни чуе...

Има още един тъжен факт - в много случаи увеличението на работната заплата вече не е мотивация за добра производителност,



на стр. 27





Хляб от троянския балкан

осъзната отговорност или професионализъм. Обяснение ми е трудно да дам, но съм сигурна, че това трябва да бъде тема на много задълбочени анализи.

В последно време личните ми наблюдения са свързани с една тревожна тенденция - на първо място за работниците е важно работата им да е спокойна и евва след това идва ред на възнаграждението, а само преди 2-3 години беше точно обратното. Дори мога да дам за пример актуално интервю, което проведох насъкоро - първо се пита за работа, която да е дневна смяна, въпреки че хората канцидатстват за месачи в хлебозавод и се очаква, че ще трябва да се полага и нощен труд, след това се пита кога се почива, плаща ли се превоза от къщи до работата (говорим за разстояние от 5-6 km), а въпросът за заплатата се задава последен. Странно, нали?

Другата „ябълка на раздора“ между синдикати и работодатели е различното им виждане по отношение на политиката по доходите. Добавката за стаж не е обективна мярка за професионализъм и в много случаи се получава парадоксът млади хора да вършат много по-добра работа от хора с 10-20-годишен трудов стаж.

Според мен механизъмът за определяне на работната заплата трябва да започне от определен прагов минимум и да расте в зависимост от уменията на работника. Необходимо е и данъците, които той и работодателят плащат, да са видими, прозрачни и защитени от държавата, т.е. да има сигурност и гаранция за мотивация, както и сигурност, обвързана със здравната, пенсионната, образователната система. Днес всеки работник, който плаща лични

осигуровки и е осигурен от работодателя, няма сигурност, че ако се разболее, неговото лечение ще е бесплатно или поне по-евтино, т.е. несигурността ни прави уязвими, както нас - работодателите, така и работниците.

Бизнесът се задъхва

Винаги, когато наближи краят на годината и се обсъжда бюджетът, исканията са за по-високи заплати и по-високо облагане, а бизнесът се задъхва. Средните и големите предприятия са на светло, ежедневно притеснявани от проверки на БАБХ, Инспекцията по труда, Пожарната служба и т.н., и т.н., а голяма част от малките фирми упражняват нелегално своя бизнес в сферата икономика. Що за конкурентна среда е това?

Ежедневието на българския мениджър, който се бори за инвестиции, пазари и лоялна конкуренция, ще бъде все по-трудно поради невъзможност за избор не само на квалифицирани кадри, а въобще на каквито и да било кадри.

А на въпроса: „Как се издръжа?“ бих отговорила: „Това е мисия! Трябва!“

Всички институции - германски градини, училища, обществени организации - обръщат поглед към бизнеса за спонсорство, на него разчитат за помощ, защото той е този, който произвежда благата върху които се създават и се поддържат. Но съгласете се, справедливо е и бизнесът да бъде подпомаган чрез осигуряване на среда с данъчни преференции. Това би било сериозно начало на по-голяма дарителска дейност.



на смр. 28



Нелоялната конкуренция, корупцията, престъпността са характерни черти на бизнес средата у нас. Причината е в правителствените органи и липсата на закони, защищаващи големия, малкия и средния предприемач. Понякога имам чувството, че само на думи искаме да градим пазарна икономика, а съзнанието ни си остава дълбоко и искрено свързано с плановата държава.

Безизходица, обърканост, липса на ефективни реформи и цялостна политика

Образоването ни се нуждае от реформи, защото тук се сблъскваме с онази порочна практика - за всяка бройка ученик се отпуска определена сума, т.е. всеки ученик е ценен, защото ни носи пари. И никаква връзка между финансирането и постигнатите резултати... **Пазарна логика, нали?**

Само чеnak от позицията на един български предпринемач казвам, че бизнесът се нуждае не от кадри с дипломи без стойност в жоба, а от добре квалифицирани специалисти, мотивирани работници и служители, съпричастни към предприятието, в което се трудят.

И затова смятам, че промяната в мисленето трябва да започне от семейството - средата, в която детето се формира, учи се на знания и труд, на практически умения. Ако искаме да изградим общество, адекватно на новото време, трябва да пременим начина си на мислене.

Зашото, ако няма желание за учене и труд, няма надежда.



Моите малки лични надежди

Мечтая за момента, в който българската хранителна индустрия ще се превърне в мерило за качество, просперитет и национална гордост, а това ще стане, когато се върнем към своите корени - земя, труд, пазари. Не само позитивизъм ни е нужен, а реални действия, свързани с един нов преработен Закон за храните за фирмите, който всеки момент се очаква да бъде прием, антикорупционен закон и сигурна макроикономическа обстановка в държавата. Оптимистично звучи подкрепата на европейските фондове чрез финансиране на проекти, свързани с инновации в малки, средни и големи предприятия. Това е възможност за бизнеса.

Наблюдава се интересно и определено добро явление - никаката покупателна способност на населението не пречи на хората все по-често да обръщат поглед към здравословните продукти. В последно време фокусът качество - цена е изместен в полза на качеството. Клиентите стават все повзискателни по отношение на здравословния начин на живот, иновации и вкус. Това задължава производителите на храни и ги принуждава непрекъснато да работят за постигане на по-добро качество на продуктите си. Отговорният бизнес се доказва всеки ден, всеки час защитава завоюваното, всеки миг мисли за бъдещето, развива се и успява, защото **трудно спечелените битки водят до най-трайните успехи.**

За да успяваме, трябва да съумеем да се преоборим с негативите на нашето време, като ги превърнем в предизвикателство, с което да се справим, за да превърнем малка България в едно от прекрасните кътчета на голяма Европа.



RVC - СОФИЯ

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



RVC - РУСЕ

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

RVC - ПЛОВДИВ

4003 Пловдив, ул. „Васил Левски“ 214, тел.: 089 3322020

ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!

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

Сертификат № 55 ЛИ Валиден до 22.03.2020 г.



Уважаеми клиенти,

Предлагаме на Вашето внимание най-съвременните и прецизни методи за анализ чрез Течна и Газова Хроматография за всички показатели в 15-те групи храни, води, фуражи, смишове, отрибки от повърхности, безалкохолни и гр. напитки, материали от животни и гр.

*Как да бъдем
иновативни
и успешни?*



Потенциалът на работата в мрежи за успех на пазара

Норберт Раихл, управител на Food-Processing Initiative e.V.

“Не всичко, което може да се преброи, е от значение и не всичко, което е от значение, може да се преброи.”

Уилям Брус Камерън, социолог

Предизвикателства в глобалната бизнес среда

Предизвикателствата за предприятията в хранително-вкусовата промишленост растат: пазарите (в Германия, а и в цяла Европа) са „пренаситени“, концентрацията в търговията на дребно и веригите за

гоставка се увеличава, цената е определящ фактор при продажбите, стойността на сировините е изключително променлива, към хранително-вкусовата промишленост непрекъснато се налагат нови изисквания... И всичко това се случва с безprecedентна бързина и съпроводено с огромна сложност.

Покачващи се
енергийни разходи

Покачващи се разходи
за материали

Сливания
и придобивания

Глобална конкуренция



Нарастващи
и разнопосочни очаквания
на потребителите

Повишаващи се стандарти
за безопасност и
проследимост

Ценови натиск от страна
на пазарите



Предприемачите повече от всяко са нуждаят от разработване на нови решения за продуктите, процесите и услугите, които предлагат, така че производството им да отговаря на нуждите на потребителите.

Храните трябва да стават все по-здравословни и безопасни; от процесите за производство и преработка на хани се очаква да бъдат по-устойчиви и ефективни при използване на ресурсите и накрая всички процеси трябва да бъдат рентабилни.

Пазарите се променят с нарастваща скорост. И у нас, и в чужбина непрекъснато се създават нови възможности за търговия, като износът на продукти и технологии е важен двигател за растежа на индустрията. Редица възможности обаче остават недоразвити, а това е предизвикателство, с кое то трява да се справим, за да разширим пазарите си.

Средните по размер семейни компании са много гъвкави и креативни. В същото време често не разполагат с необходимите ресурси като време, средства и ноу-хау, за да посрещнат предизвикателствата на глобалната конкуренция или да прилагат иновативни идеи. Съвместната работа с други фирми от хранителната верига или с научни партньори изисква време и доверие. Същевременно обемът на наличната и релевантна информация непрекъснато се увеличава, докато времето за проучване на новите идеи и пазари като че ли намалява.

Намрупването на информация и умения, обработването на ноу-хау и трансферът на знания в нови решения и стратегии са от съществено значение за успех. Ето защо

споделянето на компетенции и ресурси е единственият шанс за реализиране на големи и иновативни проекти. При не особено големите възможности на средните предприятия това може да се постигне само с помощта добри мрежи и партньори.

Регионалните мрежи могат да създадат необходимите ресурси за тези „големи предизвикателства“ чрез съвместни действия с други участници и да предложат жизнеспособна платформа за сълготрайни решения!

Предимства на работата в мрежа

Както вече бе споменато, пазарите на хани се развиват с нарастваща динамика и висока степен на сложност. Иновациите при продуктите, процесите и услугите са определящи фактори за успех в борбата за нови пазарни ниши. Иновациите обаче се правят от хора за хора. Личните контакти и мрежи съчетават необходимите компетентности и следователно са важно условие за реализирането на иновативни проекти, без значение дали са в сътрудничество с партньори от веригата за производство на хани или от научноизследователските среди.

Редица предприемачи и научни работници вече са осъзнали това и участват в мрежите на регионално, национално и европейско равнище. Освен това се счита, че мрежите или кълстерите и европейските програми за финансиране играят жизненоважна роля за иновациите и икономическото развитие. Мрежите осигуряват доверени контакти и улесняват споделянето на ресурси. Ето защо те са основата за създаване на иновативни, рентабилни и ефективни решения!

Какво могат да очакват участниците и в частност малките и средните предприятия от участието си в мрежи? Това е въпрос, който често се отпраща към ръководителите на мрежи. И макар отговорите понякога да варирам, ако направим сравнение между няколко кълстера за хани в Европа, основните цели могат да бъдат обобщени така:

на стр. 32



- (1) Укрепване на конкурентоспособността на компаниите, за да бъдат успешни на утешните пазари.
- (2) Оказване на подкрепа на инновационни проекти и участие на фирмите от хранително-вкусовата промишленост, главно МСП.
- (3) Разпространение и използване на знания, осъществяване на координация и международно профилиране.
- (4) Насърчаване на сътрудничеството между партньорите в рамките на дадена верига за създаване на стойност с партньори от други сектори (отношения „бизнес към бизнес“) или с научни експерти (услуги в подкрепа на бизнеса).
- (5) Улесняване на диалога с отговорните за вземане на политически решения лица и други заинтересовани страни.
- (6) Подобряване на възприемането на компетенциите и нуждите на фирмите от хранително-вкусовата промишленост.

Обикновено организациите, които работят в мрежа, предоставят бюлетини, организират работни срещи и семинари по важни теми (например функционални храни, проследяемост, качество и безопасност на храните, ефективност на ресурсите, развитие на човешките ресурси, маркетинг и комуникация) и се занимават с изготвянето на финансирани проекти, проучвателни мисии и мероприятия за установяване на връзки с бизнес партньори.

Достъпът до знания и партньори е също толкова важен за улесняване създаването на иновативни решения. Тъй като и мрежите разполагат с ограничени ресурси, е важно като първа стъпка да бъдат определени областите на иновации заедно с участниците от хранително-вкусовата промишленост и научноизследователската общност. Тук изборът на теми може да варира в различните региони.

Създаването и модерирането на експертни мрежи е следващата стъпка по пътя към иновациите. Най-целесъобразно е да се търсят подходящи партньори за реализирането на конкретни проекти. Те трябва да допринесат със своите компетенции, но и да имат полза от сътрудничеството.

Така че добромъто познаване на експертите и отговарянето на индивидуалните очаквания е ключът към успешната работа в мрежа.

Работата в мрежа в действие

Тук са описания някои проекти, които дават по-добра представа за това как работят мрежите. Те са взети от портфолиото на Асоциация Food Processing Initiative (FPI) в Германия и могат да се разглеждат като типични примери за дейности в мрежа.

Онлайн портал R & D Map Food NRW, федерална провинция Северен Рейн - Вестфалия

Компетентни научноизследователски институти и университети в Европа оказват подкрепа на селскостопанския сектор и хранително-вкусовата промишленост за създаването на иновативни решения.



Фокусът е широк - от производството на селскостопански сировини през преработката, онаковането и реализирането на пазара до експертните знания и опит в областта на храненето, защото научноизследователските институции могат да предложат много. Например онлайн портала R & D Map Food NRW обхваща 168 изследователи в 71 научноизследователски организации с над 650 компетенции (www.fuel-atlas.de).

В този портал фирмите могат да открият информация за компетенции, експерти, институти, обекти и проекти. Те могат директно да търсят конкретен опит или институт „в своя район“ и да открият координати за връзка с нужните им експерти в съответната област. R & D Map Food NRW е създадена от Food-Processing Initiative e.V. през 2010 г. и непрекъснато се актуализира.

на стр. 33



Food Processing 4.0 - цифровата революция

Ом 2015 г. FPI интензивно се занимава с цифровизацията в областта на хранителната промишленост (industry 4.0) и потенциалните възможности, които тя дава. Въз основа на отличното ноу-хай на регионалните партньори от индустрията и наука-та в областта на industry 4.0 (вж. кълстера за върхови постижения *it's OWL*, www.its-owl.com/home) се организират редовни семинари, фокусирани върху нуждите и ползите за МСП в хранително-вкусовата промишленост.

Заедно с Института по хранителни технологии на федерална провинция Северен Рейн - Вестфалия към Университета за приложни науки в Лемгото FPI организира проект Food Processing 4.0 (www.owl-arena-digital.de/content_page/20-projekte/29-lebensmittel-4-0.html), финансиран от федерална провинция Северен Рейн - Вестфалия. Той заедно с още 9 проекта е включен в концепцията за развитие на региона Оствестфален-Липне.

Изхождайки от потребностите на МСП и предизвикателствата, които стоят пред тях, е проведено проучване, включващо над 80 интервюта с експерти от хранително-вкусовата промишленост, хранителните технологии и ИТ решенията за хранителни приложения, което дава много ценна информация. Тъй като фирмите са добре запознати с възможностите за цифровизация (приложенията на industry 4.0), но им липсват познания за конкретни цифрови решения, централно място в проекта през следващите две години ще заемат дейностите, свързани с досърпа до знания и партньори, както и обучението и квалификациите.

Развитие на човешките ресурси

Осигуряване на качество, разработване на иновативни решения, безопасно прилагане на нови технологии и процеси - за всичко това винаги са нужни квалифицирани и мотивирани служители. Следователно квалификацията и развитието на персонала са едни от най-важните теми.

Както правило хранително-вкусовата промишленост съчетава традициите с инова-

ции. Поддържането на тази симбиоза принуждава предприемачите да разработват специални стратегии при набиране на персонал, който да е достатъчно квалифициран, на да не губи от поглед традициите на занаятчийството. Същевременно трябва да стане ясно, че това е индустрия, която може да предложи много на новите служители по отношение на цифровите процеси и новите тенденции.

Липсата на умения и демографските промени са сред големите предизвикателства пред фирмите в хранително-вкусовата промишленост в Германия. Ето защо FPI се занимава с проблемите при управление на персонала и развитието на човешките ресурси. Заедно с 12 средни предприятия от хранително-вкусовата промишленост от секторите хлебопроизводство, месопреработка и пакетирани хранителни продукти бе стартиран проект, финансиран от правителството на федерална провинция Северен Рейн - Вестфалия. Целите на проекта са:

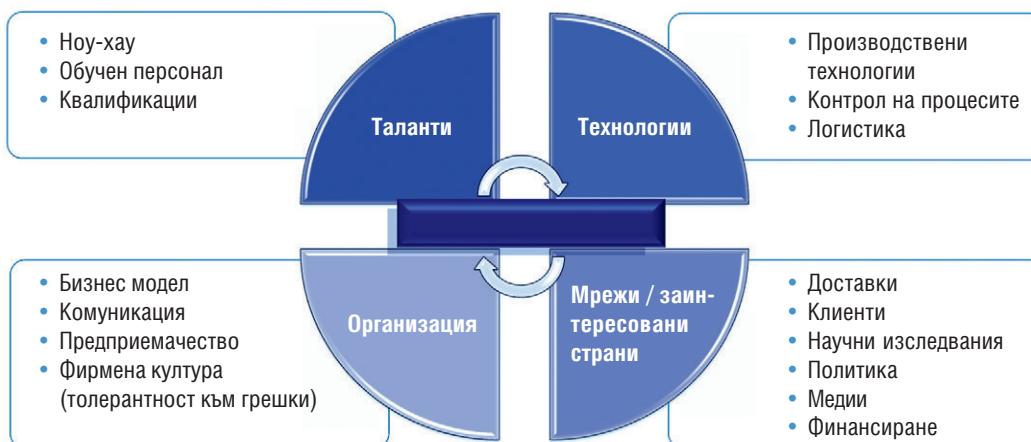
- разработване на ориентирани към практическото приложение концепции и мерки за осигуряване и набиране на квалифицирани работници в хранително-вкусовата промишленост;
- разработване на конкретни решения за набиране на персонал;
- подобряване на състоянието на управление на персонала в компаниите;
- въвеждане на концепции за смесено обучение, ориентирани към МСП.

За подробна информация, посетете: <http://perlenrw.de/> (само на немски език)

на стр. 34



Бъдещи перспективи



Темата за цифровата промяна става все по-важна за хранително-вкусовата промишленост. Акцентът е върху постигане на оптимизирани процеси за осигуряване и проследяване на качеството, по-крамку срокове за разработка, по-ефективен мониторинг на срока на годност на хранителните продукти и повишаване на ресурсната ефективност, по-голяма прозрачност за потребителя, а също и икономически ефективно предлагане на индивидуализирани продукти.

В този контекст е ясно, че сътрудничеството ще придобива все по-голямо значение. Това важи както за научните изследвания,

така и за самата хранително-вкусовата промишленост. Освен чисто технологичните решения за цифровизация не трябва да се забравя и необходимостта от квалифицирани и обучени служители, които да работят с новите процеси и технологии. Без сътрудничество компаниите в хранителната промишленост ще срещат трудности в намирането на решения, спомагащи за запазването на конкурентоспособността на пазарите на бъдещето.

Добри таланти, съвременни технологии, конкурентни организационни концепции и мрежи - това са съставките на иновациите.

За Food-Processing Initiative e.V.

www.foodprocessing.de



През 2000 г. бе основана Food-Processing Initiative e.V., като от тогава тя се разви като призната инновационна мрежа в хранително-вкусовия сектор. Мрежите на FPI обхващат компании - производители на храни и напитки, хранителни технологии, съставки, технологии за почистване, ИТ решения и др.), научноизследователски организации, браншови асоциации, както и местни и регионални публични организации. Понастоящем асоциацията има 125 членове.

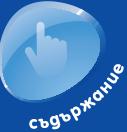
„Съврзваме компетенции за иновативни решения!“ - това обобщава най-добре мисията на FPI. Насърчава се комуникацията, предоставя се информация, улесняват се контактите между хранителните вериги и заинтересованите страни, инициират се и се подкрепят всички форми на сътрудничество и иновационни проекти, както на национално, така и на международно равнище.

FPI има специален опит в иновациите в продуктите и процесите, управлението на иновациите, качеството и безопасността, ресурсната ефективност, трансфера на технологии, развитието на пазара, комуникацията и разпространението на резултатите от научните изследвания. FPI като организация на кълстери има богат опит в управлението на иновационни проекти в хранително-вкусовата промишленост, като специално внимание се отдава на участието на МСП.

Норберт Райхл е управител на Food-Processing Initiative e.V. След като учи икономика, политически науки и икономическа психология в университета в Кьолн, той работи като научен сътрудник в Института за финансови изследвания в Кьолн и като бизнес консултант. През 1998 г. започва своето участие в Асоциацията Food-Processing Initiative, която ръководи от основаването ѝ през месец ноември 2000 г.

Работата му е насочена към стратегическо развитие на мрежата на национално и международно ниво, разработване на проекти за иновации и сътрудничество, разпространение на резултатите от научните изследвания, както и предоставяне на консултантски услуги във връзка с интернационализацията. Участва в множество проекти и мрежи на регионално, национално и европейско ниво.

За контакт: norbert.reichl@foodprocessing.de; www.linkedin.com/in/norbert-reichl-0817635/





съдържание



ЕСТЕСТВЕНИ СЪСТАВКИ

като алтернатива при месопреработката?

Допълнителните съставки в месото и саламите безспорно са нужни, ако се използват правилно и ефективно. Въпреки това понастоящем има несигурност сред потребителите относно тяхната употреба. За това допринасят и грешните представи, създавани от интернет. Търсенето на алтернативни продукти е логично следствие.

Добавките в месните продукти имат много функции. Те влияят върху структурите и ги стабилизирам, подобряват вкуса и аромата, намаляват окисляването, грижат се за стабилен цвят и гарантират трайността и безопасността на продукта. Добавките са подбрани, дългогодишно доказали се в практиката агитиви, които често пъти несправедливо се посочват като химия. В много случаи посочените задачи могат да се изпълняват и от алтернативни растителни екстракти.



Къде са границите между химическите и естествените субстанции?

Много „химически“ добавки се образуват като продукти на биохимичните реакции и са идентични с природните, покато „природните“ вещества често пъти са изолирани с химически процеси.

Естествените субстанции се разглеждат от потребителя без задълбочени познания като здравословни. Тяхното микробно замърсяване обаче е силно зависимо от качеството на атмосферните условия и те могат да бъдат нападнати от вредители. Освен това екстракти от растения имат ограничен срок на годност и оттам е напълно оправдан въпросът дали те наистина са толкова безвредни.

на стр. 36



Използването на „химически“ агенти при неинформираните потребители бути въпроса дали те са вредни, отровни или канцерогенни. Има ясен отговор на това: **Всички разрешени за употреба в месните продукти „химични“ добавки, включително и тези с Е номера, са безопасни.** Нито едно не е вредно за човешкото здраве. Те са микробиологично безвредни и трайни, не се нападат от вредители и тяхното качество не е зависимо от атмосферните условия. Много от тях са идентични с естествените добавки на хранителни вещества.

Проблемите могат да възникнат при неправилна употреба. Индиректно използването на добавки може да означава, че делът на основните сировини в продукта спада и балансът на хранителни вещества показва по-ниско ниво на полезни хранителни продукти. Ето защо агентите (химически и природни) не трябва да се използват за маскиране на грешки или компенсиране на качествени липси при използването на по-лоши сировини или за намаляване на дела мясо. Въпреки това използването на добавки особено за определени групи население (дечца, алергични хора и др.) трябва да се обмисли. Ако „химическите“ добавки трябва да се сменят с естествени екстракти, то е нужно да се проверят предимствата и недостатъците. Естествените съставки заслужават внимание, т.е. оценка на тяхната правилна употреба в практиката, независимо дали като оцветители, консерванти или антиоксиданти.

Цветът трябва да съответства

Червената цвят на месните продукти се гарантира от нитритната сол (NPS). Това е смес от сол (натриев хлор) и натриев



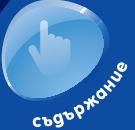
нитрит (Е25), която действа срещу окисляване на пигментите и гарантira цветовата стабилност. Грижата за (теоретично) възможното появяване на канцерогенен нитроамин е довела до много опити за замяна на нитрита, но те досега са неуспешни. В допустима концентрация нитритът е безвреден за здравето. Той действа и като консервант, като помиска ядрама на спорите на Clostridium botulinum и така предотвратява образуването на смъртоносната „саламена отрова“ (ботулин токсин BTX).

Като заместител на нитрита по отношение на оцветяването се предлагат някои „естествени“ растителни препарати. Известна е комбинацията от стартерни култури и природни екстракти от девисил или спанак. Резултатът обаче не е „здравословен“ заместител, тъй като екстрактите съдържат високи концентрации на калиев нитрат (Е252), който от нитратно регулираната микрофлора се превръща в нитрит (Е250). Разликата в сравнение с директното подаване на NPS е тази, че концентрацията на нитрат в тъкъв продукт по правило е по-висока и променлива и цветът не се гарантира.

Естествените пигменти не заместват нитрита, някои от които имат Е номера (напр. Е120 истински кармин/Chochenille, Е162 беталаин и Е160d ликопен). Заблуда е да се вярва, че добавянето на червен оцветител ще гарантира очаквания цвят на салама. Загряването променя пигментите и ги прави по-тъмни. Добавянето на червен оцветител води само до по-тъмни червени тонове и е от значение само за сировия салам, напр. за подсилване на контрастта при разрязване.



на стр. 37



Естествено консервиране

Интересно е използването на растителни екстракти с антимикробна или антиоксидираща активност, които могат да са алтернатива на „химическите“ консерванти или антиоксиданти. Досега ефектите от различни растителни екстракти бяха тествани върху нормална или патогенна микрофлора. Естествени консерванти са също така оцетната (Е260) и млечната киселина (Е270), както и етанолът, които възникват при процесите на ферментиране, както и чесънът и лукът, които се съдържат в традиционните месни продукти. Естествените антимикробни средства като етерични масла и екстракти се добиват от подправки и други растения и се добавят, пръскат или инжектират в продукта. Като естествени консерванти се предлагат екстракти от редица растения, напр. арония, чай, нар, салвия, грозеж, розмарин, мащерка и др. От значение освен това са дребните горски плодове, преги всичко големите боровинки (*Vaccinium macrocarpon*). Интересни са и продуктите от хмел, които могат да служат като консерванти и антиоксиданти.

Естествени антиоксиданти

Антиоксидантите се използват в месни продукти като помощни средства за постигане на червен цвят. Те намаляват нитрита или



метмиоглобина. Най-често се използва витамин С, т.е. аскорбинова киселина (Е300) или натриев аскорбат (Е301); в хода на производството той обаче се окисява и действието му се губи. Витамин С в определени плодове е във високи концентрации (напр. ацерола). Така чистата аскорбинова киселина може да се замени от подходящ растителен екстракт. В този случай не е нужно да се посочва непопулярният Е-номер върху продукта. Много антиоксиданти се съдържат и в подправките или растителните екстракти. Но грешки при използването им могат да окажат негативно влияние върху техните органолептични свойства. В допълнение, съществува риск от предозиране. Следователно с дозата трябва да се внимава.

Авторите имат много добър опит с екстракти от розмарин, който възпрепятства мастното окисляване на мяно месо и месни продукти. Антиоксидант също така е хмелът; в нашите експерименти екстракти от хмел предотвратяват окисляването на мазнините във варен колбас. Като естествени антиоксиданти се използват растения като градински чай, мајоран, мащерка, горчица, маслини или нар (директно или като екстракти).

Равносметка:

Естествените вещества, произведени от растения, могат частично или напълно да заменят или модифицират в момента използвания добавки и технологии. Те са полезни при месни продукти като оцветители, антиоксиданти и антимикробни субстанции. **Тяхното значение обаче не трябва да се надценява; основното предимство в сравнение с традиционните добавки е в психологическия ефект.** По-нататъшната научна работа има смисъл.

Проф. Петър Пипек, г-р Хайнц Шлойзнер
По материали от сп. FLEISCHER-HANDWERK, бр.5/2017

ВИТРИНИ ЗА ЗРЕЕНЕ НА МЕСО

TEA trading

Директен
вносител
за България:
TEA Трейдинг ООД
тел. 0898 710 711

www.teatrading.eu



Създаване на Високотехнологично предприятие за безотпадъчна преработка на

МОРСКИ и СУХОЗЕМНИ БИОПРОДУКТИ

Станислав Петрович Сиротин

Университет по хранителни технологии - Пловдив, Стопански факултет,
кандидат „Индустриален бизнес и предприемачество“

Основна цел на проект за създаване на високотехнологично предприятие за безотпадъчна преработка на морски и сухоземни мекотели е изграждане и развитие на високотехнологичен комплекс, който включва изкуствени биорифове (мидена ферма) и производствени звена за преработка на биопродукти от морски и сухоземни мекотели.

Чрез новата технология за безотпадъчна преработка ще се произвеждат биологично чисти продукти, които имат висока хранителна стойност за човешкия организъм. Отпадъците от процеса на производство (черупки от мекотели, черен дроб от ракови и охлюви) ще се преработват в специални фуражни, калциеви и хранителни добавки за селското стопанство и домашни любимци. Брашното от черупките, получено чрез преработка по специална технология, ще се използва за подобряване на калциевия баланс при храненето в птицефермите. Черният дроб на мекотелите ще бъде използван като сировина за производство на деликатесна храна за домашни любими-



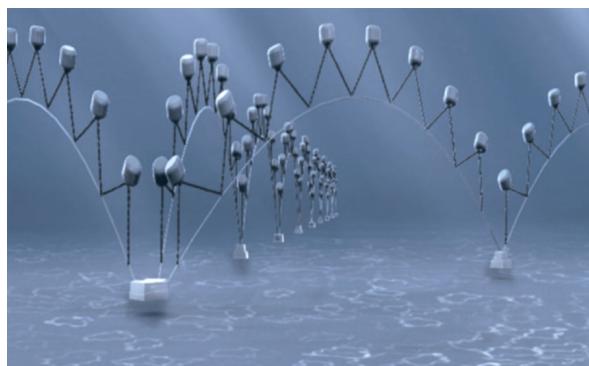
ци с висока хранителна стойност и благоприятно влияние върху жизнените функции на животинския организъм. Деликатесният характер на тези продукти определя и тяхната конкурентна цена.

С помощта на биорифове ще бъде укрепена крайбережната линия, ще се развива морско-то биоразнообразие и ще подобрява качеството на водата в крайбережната зона на гаден биориф.

на стр. 39



Естествена храна за мидите в биорифовете са останъците от водните растения и животни, едноклетъчни водорасли и малките планктонни животни и бактерии, които живеят във водата. При температура от 20°C една мида със средна дължина 5-6 см филтрира до 3 литра вода за 1 час. Следователно, биорифовете са мощен естествен биофилтър, който пречиства морската вода както от минерални, така и от органични замърсители. Мидите се хранят и извършват своите жизнени функции целогодишно. Освен пречиствателна способност, биорифове имат и второстепенно въздействие върху морското биоразнообразие - те имат свойство да развиват „див бентос“ - обитатели на морското дъно, каквито са водорасли, скрици, морски раци и стриди, които също подпомагат пречистяването на морската вода и развитието на аквакултурите. На фиг. 1 е представено 3D изображение на проекта за три модулни групи на изкуствен биориф.



Фиг. 1. 3D изображение на три модулни групи на изкуствен биориф

Научните експерименти доказват, че увеличавайки своята мощност, една мидена ферма може да катализира процеса по възстановяване на аквакултурите и в период от 3-5 години значително да подобри способността за самовъзстановяване на Черно море и регенерацията на рибната популация.

на стр. 40



Доверете се на опита!



КОНТРОЛ НА ВРЕДНИТЕ НАСЕКОМИ И ГРИЗАЧИ

www.garantpest.com

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



Абонаментни договори за пест контрол на производствени предприятия съгласно изискванията на HACCP и GMP

НАШИ КЛИЕНТИ в областта на ХВП



ТЪРГОВСКИ ПАРТНЬОРИ



02/ 831 90 73
02/ 831 48 96
office@garantpest.com
София, бул. "Сливница" 213, вх.Б, ап.2

Екологичният принос ще бъде от специализирана водолазна служба, която ще се занимава с лов на рапани, които са големите вредители за Черно море. Те са пренесени от Японско море през 60-те години на миналия век. Рапаните живеят само в Черно и Японско море и нямат естествени врагове в морето. В началото на 21 век екологичната обстановка в Черно море е застрашена именно от рапани, които изядват голямо количество миди, различни мекотели и морски раци - естествените филтратори и „чистачи“ на морето. В някои черноморски страни, държавата дори субсидира фирми, които се занимават с лов на рапани, с цел да намали количеството на тези вредители.

Екологичният принос на предприемаческата идея включва:

- инвестиции в укрепването на крайбрежната ивица на Североизточен район;
- увеличаване на популацията на миди чрез изграждане на изкуствени биорифове;
- принос за увеличаване на биоразнообразието в крайбрежните води;
- повишаване на естествената филтрация на морската вода и подобряване на не-

ните характеристики;

- борба с морските вредители (рапани);
- адаптиране и развитие на нова технология за безотпадъчна преработка на биопродукти.

Извършеният *експеримент на предприемаческото откритие* показва, че освен екологичният принос предприемаческата идея има и редица *икономически ефекти* за региона и националното стопанство:

- създал е нов модел за безотпадъчна технология;
- нови работни места за целогодишна работа;
- новото високотехнологично предприятие работи с нулеви разходи за утилизация;
- не са необходими площи за отпадъчни материали.

С това освен приноса за подобряване на екологичната обстановка, предприемаческата идея има принос и за развитие на националния икономически интерес, свързан с добива на риба и морски продукти за удовлетворяване на потребностите на населението и за експорт.

ТАЛОН ЗА АБОНАМЕНТ

Списание „Храната на ХХI Век“

Официално издание на Съюза по хранителна промишленост към ФНТС

Годишен абонамент: 48 лв. с ДДС

Адрес за получаване: П.К. гр./с. област

кв. ул. № бл. вх. ап.

фирма/организация

лице за контакт длъжност

тел.: факс: e-mail:

Данни за фактура - име на юридическото лице:

адрес по регистрация

ИД № ДДС №

МОЛ

Преведох сумата от лв. за абонамента чрез:

С платежно нареждане за сумата от лв. по сметка: Съюз по хранителна промишленост, „Юробанк България“, ФЦ София окръг, IBAN: BG 05 BPBI 7942 1019 1562 01, BIC код: BPBIBGSF

Пощенски запис № от 201.... г. за сумата от лв. на адреса на СХП - София 1000, ул. Раковски № 108, офис 408.

Талона и копие от платежния документ изпратете на адреса на Съюза по хранителна промишленост.

За контакти: инж. Соня Бургуджиева - тел.: 02 987 47 44, 0888 72 24 82; e-mail: ufi_sb@abv.bg



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 (СО.Р.И.С.Е.Е.), 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: mantonov@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

ФНТС, София 1000, ул. "Г.С.Раковски" №108, <http://www.fnts.bg/>

Два основни проблема в РАЗВИТИЕТО на човешката цивилизация



„Парите са чудесно разменно средство, но са и ужасна заплаха за бъдещото на планетата. Днес пазарът предлага здрав разум на дребно и лудост на едро.“.

Жак Ив Куско

Проф. д.и.к.н. Б. Хаджие¹

Всичко в света е енергия и информация, които чрез съответно управление придобиват една или друга форма. Чрез управленическата теория за комплексен реинженеринг (KR) се посочи пътят в съвременните условия за постигане на устойчивост на индустриите и на съставните им субекти.

KR не изключва използването на реинженеринговата наука, която изисква радикални, фундаментални и грастични промени на процесите, но дава възможност и за усъвършенстване на съществуващите процеси. Използването на седемте концепции и на тризвездния модел на KR² за постигане на ползи едновременно за бизнеса, за обществото и за природата очерта пътя за развитие на индустриите и на бизнес субектите. По своята същност това ново управление е съвкупност от комплексен инженеринг на съществуващата ситуация (КИсс) и комплексен инженеринг на бъдещата ситуация (КИбс). KR=КИсс+КИбс.

Населението на земята нараства и както посочват някои учени, се удвоява на всеки 30 години. Дори да не са дос tatично обосновани тези твърдения, е безспорно, че нараства стремежът за комфорт на всеки човек, а това води до все по-голямо производство на

енергия (някои изследователи твърдят, че производството се удвоява на всеки 10 години) и до все по-голямо потребление на енергия. Като се има предвид, че енергията се черпи от природата, но индустриалното и технологично развитие не може да я увеличи, ярко се очертава необходимостта да се решат двата основни проблема за развитие на човешката цивилизация - **нарастващата хранителна зависимост на хората и нарастващият стремеж за комфорт във всяка област и на всяко ниво.**

Основната цел на настоящото изследване е да се направи опит да се докаже, че KR може да се прилага не само през призмата на индустриалното развитие и бизнеса, но и за решаване на основни проблеми в развитието на човешката цивилизация. Технологията на KR изисква дефиниране на проблемите, ориентация за промяна на основни

на стр. 42

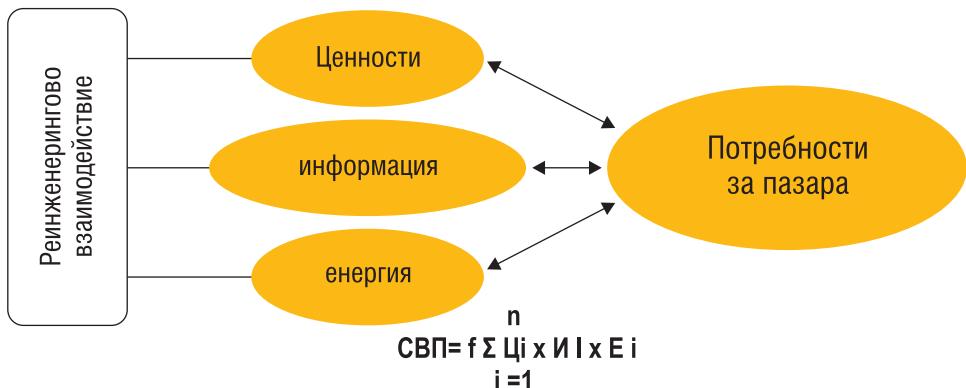
¹ Автор на теорията за Комплексен реинженеринг, ръководител катедра „Индустриален бизнес и предприемачество“ при УХТ и член на Управителния съвет на БТПП

² Вж. Комплексен реинженеринг П. 2001; Курс по реинженеринг. П. 2013; Комплексен реинженеринг на бизнес организациите в условията на глобализация на икономиката. П. 2012;



фактори, свързани с тези проблеми и извършване на промените. В случая двата основни проблема са обвързани с енергопре-

образуването и използването на енергия и пряко засягат бъдещото на човешката цивилизация.



Къдемо, Ц_i са клочовите ценностни фактори за субекта; И_i са клочовите информационни фактори за бизнеса, а Е_i са клочовите енергийни фактори за бизнеса (гориво, електричество и гр.). В краткосрочен аспект по двата основни въпроса с най-висока тежест за бизнеса ще са последствията от

въздействието на енергийния фактор. Над 90% от съвременните потребности и ресурси за бизнеса се дължат на този фактор. На база динамиката на взаимодействието на енергийния фактор и пазарните потребности се прогнозира, че през 2030 г. възмож-

на стр. 44



ОО С HIRANMASH

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

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

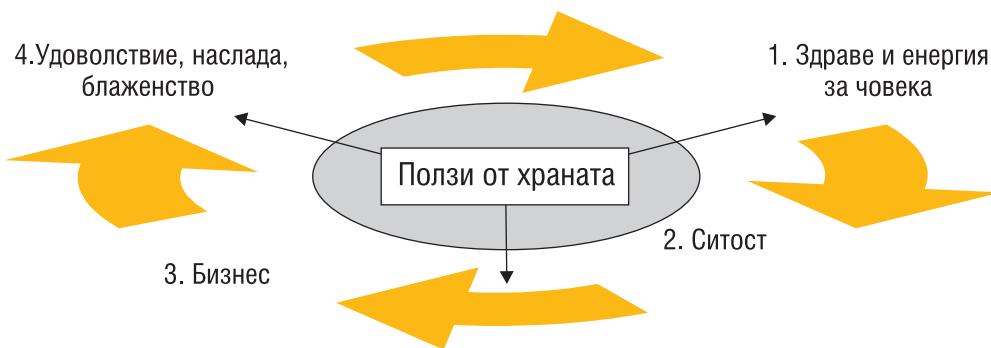


ностите за производството на енергия ще са толкова, колкото е нейното потребление през тази година. При това потребление запасите от природни горива ще се изчерпят към 2080 г. След 2030 г. се очертава най-сериозният период, свързан с оцеляването на съвременната човешка цивилизация. Затова проблемът с възобновяемите енергийни източници добива все по-висока тежест.

В предходни изследвания³ човешката система се разглеждаше като преобразовател на енергия и информация. Изясни се, че енергията създава интегрирани ползи за хората, които непрекъснато се черпят от природата, но със своите действия не могат да ги увеличат. Затова, ако не се решават давата основни проблема, човечеството ще попадне в технологичен и консуматорски омайски кръг на разходната икономика, който ще се превърне в ужасна заплаха за бъдещето на планетата. Необходими са съвместни усилия за едно разумно, ефективно и социално управление за решаване на тези проблеми. Проблемите се задълбочават, като се има предвид, че около парите все повече се движат не полезни за общество и за природата процеси. Това са процеси, свързани с модерни утопии като „човешки права без граници“, спекулативни и понци схеми, измами, корупционни скандали, ксенофобски агресии, тероризъм, контрабанда, трафик на хора и компромиси от всяко естество, засягащи морала, културата и труда.

В такава ситуация определящи стават разбирания като тези на Жак ИВ Куско, че „Парите са чудесно разменено средство, но са и ужасна заплаха за бъдещето на планетата. Днес пазарът предлага здрав разум на дребно и лудост на едро“. За съжаление тези разбирания се възприемат, но не дават решение на проблемите.

Дефинирането на ситуацията по първия проблем - **нарасващата хранителна зависимост** - разкрива, че човек преобразува енергията (постъпваща основно чрез храната) в умствена, физиологична и физическа дейност. Несъмнено без храна животът на човека и развитието на цивилизацията спират, но истините за същността и ролята на хранителната индустрия (ХИ) често изплуват с известно закъснение. Те показват, че понастоящем преобладаващата част от това, което се случва в тази индустрия в глобален, национален и регионален аспект, е проява на егоистичен интерес за моментни изгоди. Той се прикрива от една страна от факта, че ХИ осигурява изхранването на населението на земята и спомага за развитието на другите индустриални сектори (най-вече селско стопанство, туризъм, спорт, здравеопазване, транспорт). От друга страна се прикрива от факта, че ХИ създава значителна част от БВП на страните и печалби за субектите в съвременното общество. Често егоистичният интерес се прикрива и в рамките на определени аспекти за полезността на храната.



Четири аспекта за измерване полезността на храната

За съжаление в ХИ понастоящем липсва балансираност, като доминират последните три аспекти и все по-често се използват множество нездравословни и неприродосъ-

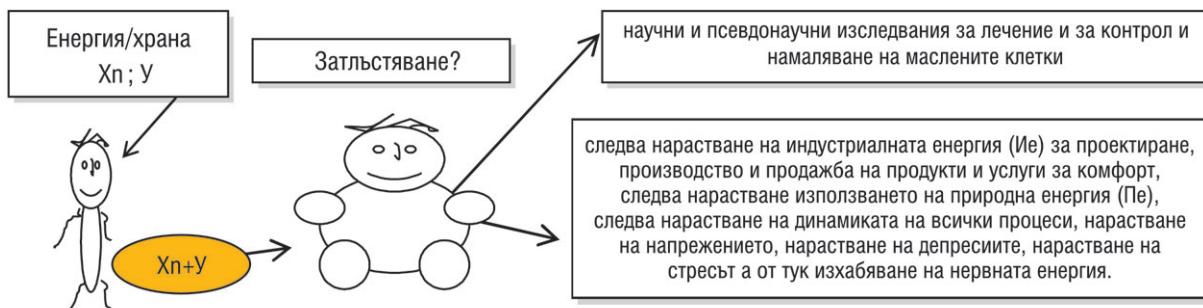
образни технологии и сировини, които засилват хранителната зависимост. Изследването разкрива, че показателите по тези три

на стр. 45

³ Вж. Теорията за човешката система, като енергопреобразовател от Кратък курс по теоретични основи на управлението. П. 2003, стр. 116-120

асекма са с изключително вредни стойности, което наруши баланса в икономическия и морално-етичния процес. Проблемът ясно се очерта, когато се наруши нормата за необходимата енергия. В тези случаи започва задържането на човешката система, нараства консумацията на хани, появяват се затлъстяване и болести. Това предизвиква

реактивни и активни действия за дюти, за лекарства и за повишено разходване на индустриална и природна енергия, свързана с храните и храненето. Разходването на хани вече е станало безумно. Само от изхвърляне на хани в Европа се губят над 80 млрд. евро, а за това се крие огромно количество изразходвана индустриална и природна енергия.



където, Xn е нормата за необходимата енергия, а Yе излишната енергия/храна постъпваща в човешката система

Процеси при хранителна зависимост

БЕЛЛА

БЪЛГАРИЯ

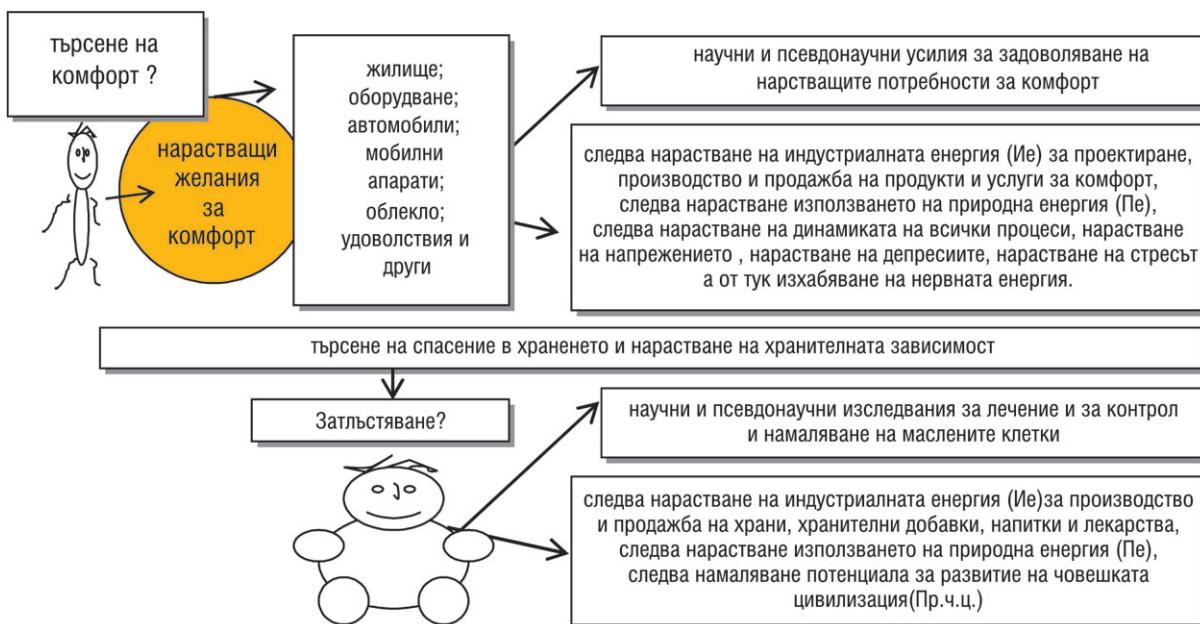


Извод:

По първия проблем се действа активно и реактивно, което води до нарастване на хранителна зависимост. Необходими са проактивни действия, изясняване и премахване на причините за нарастване на хранителната зависимост и на загубата на хани.

Чрез КИс се разкрива също така, че тези действия са пряко свързани с втория основен проблем за развитие на човешката цивилизация - **нарастващият стремеж за комфорт във всяка област и на всяко ниво**. И тук нормата за необходимата енергия за производство на продукти и услуги, осигу-

ряващи комфорта, се нарушава. С най-висока тежест усилията са насочени към откриване на нови източници на енергия, към използване на възобновяеми източници на енергия, към енергоспестяващи технологии, но не и към минимизиране на комфорта и подобряване на процесите. Справедливо е да се отбележи, че има определени усилия за управление на нарастващия излишък от продукти и услуги, но действията отново са активни след определено събитие. Липсват проактивните действия и търсене на причините за неразумното изразходване на енергия, за нарастващия в геометрична прогресия стремеж за комфорт.

**Процеси при нарастващ стремеж за комфорт и на взаимовръзка на двата проблема****Извод:**

По втория проблем също се действа активно и реактивно, което води до нарастване на индустриалната енергия (Иe) за проектиране, производство и продажба на продукти и услуги за комфорт, нарастване използването на природна енергия (Pe), нарастване на динамиката на всички процеси, нарастване на напрежението, нарастване на депресии, нарастване на стреса, а от тук изхабяване на нервната енергия и нарастване на хранителната зависимост и намаляване потенциала за развитие на човешката цивилизация (Пр.ч.ц.). Необходими са проактивни действия, изясняване и премахване на причините за нарастващия стремеж за комфорт във всяка област и на всяко ниво.

Горепосочените двете извода налагат използването на разумно управление и очертаването чрез КР на ориентациите за промяна при използване на природната енергия.

Несъмнено ние всички отразяваме образа на Бог и притежаваме чувството за това кое е правилно и неправилно. Но за да не се самоунищожим, трябва да изоставим нашите egoистични интереси и да минимизираме стремежа за комфорт и облаки. Имаме право да управляваме и контролираме собствените си действия. Но трябва да знаем, че човек може да има абсолютна свобода на действията си само когато е сам. Социалната свобода изисква човек да се съобразява

на стр. 47



с другите. Общество, което позволява на всеки да има абсолютна лична свобода, постепенно формира процеси, които го разрушават. Тези процеси са свързани с егоистични и неприемливи за общността действия за постигане на по-голям комфорт и лична независимост. Промяната първоначално трябва да засене процесите, които създават най-голямо напрежение и неразумен разход на енергия. Например, процесите с нарастванция брой МПС, устойчивите задръствания и замърсяването на градовете създават огромно напрежение и разход на енергия. Комплексният инженеринг на тези процеси за градове като Пловдив разкрива:

- средно около 70% от движещите си автомобили са с по един човек.
- Средно броят на автомобилите в градовете е равен на броя на живеещите в тях.
- Средният пробег за ден на автомобилите в градовете е 20 km, а средният престой на светофари и в задръствания е

30 минути с тенденция за нарастване.

- Средният престой на светофари и в задръствания на максималните коли, движещи се през деня, е 120 минути.
- Средно броят на движещите през деня автомобили е равен на броя на трудоспособното население.
- Движението на 100 000 автомобила в град с инфраструктура за около 3000 автомобила създава огромно напрежение и динамика с много негативни последици. Растат задръстванията и катастрофи. Замърсява се природата. Културата на пътя се влошава. Изчезват и добри човешки отношения. Разходва се огромна нервна и природна енергия. Стресът се компенсира с нарастване на хранителната зависимост.

Проблемите не биха могли да се решат само с по-добри пътища, с по-добра организация на движението или с лечение на заболелите.

на стр. 48

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



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



Тези усилия и инвестиции са важни, но не могат да компенсират дори само загубите на енергия от задърстванията, които за град като Пловдив годишно възлизат на повече от 1 млрд. лева. Несъмнено е необходим комплексен инженеринг на бъдещата ситуация. Динамичната среда на развитие налага намаляване броя на движещите се автомобили в града съобразно неговия капацитет. Необходими са стратегии за осигуряване на интегрирана полза за природата и за обществото. Все повече се търси отговор на въпроса „Може ли с такива стратегии да се даде тежест на следните акценти“:

- намаляване използването на личните автомобили за придвижване до работните места;
- приоритетно назначаване на лица, живеещи близо до работното място;
- създаване на множество зони и пътища само за пешеходци и велосипедисти;
- създаване на графици за движение в града само на превозни средства за обществен транспорт, бърза помощ, полиция и обслужване на граждани и магазини;
- фокусиране на инвестициите върху качествен обществен транспорт и усъвършенстване на неговата организация и управление;
- създаване на условия за облекчено паркиране на автомобилите в покрайнините на града;
- създаване на условия пристигащите за работа, почивка или туризъм от други населени места да паркират МПС в края на града и да ползват удобен и предназначен за тях градски транспорт;
- засилване на контрола и налагане на големи глоби за нарушителите в града;
- прекратяване на строителство, което пречи за спокойното и удобно предвиждане на пешеходци и велосипедисти и на строителство, несъобразено с инфраструктурата и капацитета на града за движение на МПС;
- прилагане на разумна политика за уседналост;
- пренареждане на приоритетите в обучението, като се дава висока тежест на процесите, засягащи разходването на енергия, опазването на природата, намаляване стремежа за личен комфорт, подобряване културата на хранене и управлението на излишъците;

- създаване на агенция, осигуряваща инфраструктура за спокойно и приятно придвижване на хората от точка А до точка Б в града.

От друга страна чрез КИБС за решаване на тази проблема най-общо се търси отговор на следните въпроси:

- От какво приоритетно ще се отказват субектите и в каква последователност, когато консумацията на енергия започне да надхвърля възможностите за нейното производство?
- В какво съотношение ще се подредят по тежест отрасли и бизнес, когато енергията е недостатъчна за системата?
- Как да се реагира на опасностите от недостиг на енергия?
- Как ще се развива бизнесът и какви технологии ще останат при ограничено подаване на енергия или недостиг на енергийни ресурси?
- Кои отрасли приоритетно ще се запазят и развиват, какви нови отрасли и пазарни категории ще трябва да се появят?

Анализът показва, че при липсата на глобален КР, когато потреблението на енергия надхвърли предлагането, страните производителки и най-развитите страни се очаква да разходват, колкото им е необходимо (без да нарушават комфорта си), а намаляването на общата консумация ще се извърши за сметка на развиващите се и слабо развитите страни. Но КР разкрива, че тази ситуация е неустойчива и предопределя разрушителни процеси от всякакъв род, които безспорно бързо ще се пренесат и в развитите икономики, и в страните производителки на енергийни сировини. Все пак, ако наличните енергийни сировини са толкова, колкото да се поддържат само определени отрасли, кои ще са те? Видно от вариантите в пространството на потребностите това ще са процеси и отрасли, свързани със **съвременните категории** на физиологически потребности (храна, подслон, топлина), безопасност и сигурност (средства за защита, рег, въоръжаване). В такава ситуация ще се развиат приоритетно отрасли, по-тясно свързани с природата (селско стопанство, хранителна индустрия), отрасли, засягащи осигуряването на подслон, безопасност и сигурност, а така също тези за създаване

на стр. 49



на върхови технологии за повишаване КПД на всекакъв вид енергийни процеси. Мощните индустрии като автомобилната, компютърната, машиностроителната, транспортната ще почувстват най-силно тези промени. Очевидно е необходим **нов световен ред** с нови политически и икономически измерения. Това би могло да започне чрез създаването на взаимосвързани **икономически и финансови съвети** както на глобално, транснационално, международно, национално, областно, общинско, така и на отраслово, междуотраслово и междуфирмено ниво. Необходими са еднакви стандарти и правила и интегрирани и единни действия, а не фрагментирани действия, както досега на държавни институции, банки и бизнес субекти. Приоритетните цели на тези съвети трябва да са технологиите за решаване на двата основни проблема: нарастването на хранителната зависимост и нарастването на стремежа за комфорт. Като начало фокусът трябва да е върху фактори, които са с най-ниски показатели и дейности, осигуряващи ползи за общество и природата.

Изследването разкрива, че развитието на тези дейности трудно би могло да се осъществи без философията, концепциите и моделите на КР, свързани с постигане на ползи едновременно за обществото, за природата и бизнеса. Защото КР е една интегрална система за ефективно управление на промените, в това число на тези, засягащи разгледаните дъва проблема.

Човечеството чрез КР има шанс да се спраши успешно с тези дъва основни проблема. Бъдещият свет, изискващ по-висока разумност, чистота, организираност и подреденост на всички нива, е на прaga. Нека да намерим сили и да му подадем ръка. Съдбата на нашето поколение и на нашите деца е да направим избора.

ЛИТЕРАТУРА

Хаджиев, Б. Разумното управление - реинженеринг. П. 2000; Отворената икономика-човекът и пазарът. П. 1996; Комплексен реинженеринг. П. 2001; Възможностите на разумното управление срещу съвременните предизвикателства на живота в България. П. 2002; Кратък курс по теоретични основи на управлението. П. 2003; Комплексен реинженеринг на бизнес организациите в условията на глобализация на икономиката П. 2012; Кратък курс по управление на маркетинга. П. 2012. Курс по реинженеринг. П. 2013.

Варианти за реклама в сп. „Храната на 21 век“

<p>Вариант 1 - корица основа 21 см, височина 23 см <i>Необходимо е да бъдат добавени по 5 мм наддължаване за рязане отдолу и отляво - т.е. размерът на готовото каре трябва да бъде 21,5 / 23,5 см.</i></p>	<p>Вариант 2 основа 21 см, височина 29,7 см <i>Необходимо е да бъдат добавени по 5 мм наддължаване за рязане от всички страни - т.е. размерът на готовото каре трябва да бъде 22 / 30,7 см.</i></p>
<p>Вариант 3 размери: основа 21 см, височина 15 см <i>Необходимо е да бъдат добавени по 5 мм наддължаване за рязане отляво и отлясно - т.е. размерът на готовото каре трябва да бъде 22 / 15 см.</i></p>	<p>Вариант 4 основа 7,7 см височина 25 см Вариант 5 основа 7,7 см височина 12 см</p>

РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА СЕ ПОДАВАТ В ЕДИН ОТ СЛЕДНИТЕ ФАЙЛОВИ ФОРМАТИ:

- Растерни: TIF, PSD, JPG (quality: maximum), в CMYK, с резолюция не по-малка от 300 dpi.
- Векторни: EPS, PDF, CDR; шрифтове в криви / outlines.

За файлове със специални ефекти (blend, lens, envelope, mesh и т.н) - елементите заедно с ефектите задължително да са растеризирани на минимум 300 dpi в крайния формат.

При всички векторни формати е желателно да има придружаващ JPG файл за сравнение.

Елементи като лога и текст не трябва да се поставят на по-малко от 15 mm навътре от крайния размер.

ОТСТЪПКИ:

- За членове на СХП - 10%
- При авансово плащане за 2 броя - 5%
- При авансово плащане за 3 броя - 15%
- При авансово плащане за 4 броя - 20%
- Текстови материал, - 50%
- Фиксирано място + 20%

Сумите се превеждат по сметката на СХП:
„Юробанк България“ ФЦ София Окръг;
BIC код: BPBIBGSF;
IBAN: BG05BPBI 7942 1019 1562 01
За контакти: инж. Соня Бургуджиева -
тел.: 02 987 47 44
e-mail: hranata21@mail.bg





ЦЕНТЪР ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

към Съюз по хранителна промишленост



Предлагаме професионално обучение и повишаване на квалификацията по 38 професии и 76 специалности в областта на хранително-вкусовата промишленост и други сфери от икономиката на България. Обученията се удостоверяват със съответните дипломи от Министерство на образованието.

Обученията се извършват от висококвалифицирани преподаватели с акцент върху практическото приложение на знанията. Над 2500 човека са получили професионално образование при нас и успешно са се реализирали на пазара на труда.



Предстоящи курсове можете да откриете на ufi-bg.com

Центрът за професионално обучение към СХП осигурява на своите курсисти директен контакт с реални фирми от хранително-вкусовата промишленост.



Запишете се при нас, за да повишите своята професионална компетентност!



2018

Екипът на сп. „Храната на 21 век“ благодаря от сърце на всички рекламодатели, автори, читатели и приятели, които помогнаха общото ни издание да израсне - и като тематика, и като аудитория. Стартирало като електронно списание, само година по-късно то вече се отпечатава на луксозна хартия и може да бъде отворено при голяма част от производителите и преработвателите на храни и напитки в страната, при контролните органи, при неправителствените организации в бранша и дори при потребителите.

Горди сме от факта, че изпращаме 2017 г. с едно красиво и умно издание, което сържим в ръце. Но знаем, че това не се дължи на нас. То, приятели, е Ваше творение. То е такова, каквото го направихте вие - с темите, които предложихте, с идеите, които ни подарихте, с топлотата, с която го приехте. Задължени сме ви. И дълбоко признателни.

Вярваме, че годината, която ще посрещнем след месец, ще бъде щедра на креативност, изпълнена с въдъхновение и смели идеи, които да реализираме заедно!

*Желаем ви от сърце Новата 2018 година
да ви донесе много мирно щастие, делови просперитет,
здраве и късмет!*