

ОСЕМНАДЕСЕТИ НАЦИОНАЛЕН БИЗНЕС - ФОРУМ

ХРАНИТЕ

ВКУС, КАЧЕСТВО, ЦЕНИ ИЛИ РЕАЛНОСТ

На 25.06.2026 г. в София, в Дома на техниката Съюзът по хранителна промишленост проведе осемнадесети национален бизнес форум под наслов „Храните - вкус, качество, цени или реалност“.

И тази година интересът към този форум беше изключително голям. Това може би се дължеше на интересните теми, заложи в програмата на форума, и участието на лектори - водещи като специалисти в съответните области на хранителния бранш.

Форумът се проведе на 25 юни и събра в Дома на науката и техниката - София, членовете на Съюза по хранителна промишленост, представители на институции, индустрия, академични среди и неправителствени организации.

Участниците се обединиха около нуждата от интегрирани усилия за подобряване на хранителната система в България от производството през регулациите до образованието и потребителската култура.

на стр. **2**

ТЕМИТЕ В БРОЯ



Дванадесетдневно бизнес-пътуване със Съюза по хранителна промишленост в Китай

9

Изграждат Център за компетентност в УХТ за 11,8 милиона евро

12

Ден на отворените врати в Университета по хранителни технологии за бъдещите кандидат-студенти и национален конкурс „Млади изследователи 2026“

14





ОСЕМНАДЕСЕТИ НАЦИОНАЛЕН БИЗНЕС - ФОРУМ

ХРАНИТЕ

ВКУС, КАЧЕСТВО, ЦЕНИ ИЛИ РЕАЛНОСТ

от стр. 1

Бизнес форумът бе открит от главния секретар на СХП, инж. Соня Бургуджиева, в присъствието на д-р Светла Чамова, председател на Съюза. Тя се обърна към участниците с думите:

„За мен е чест да Ви приветствам на Осемнадесетия национален бизнес форум на тема: „Храните - вкус, качество, цени или реалност?“

Темата, която сме избрали тази година, е не само актуална, но и изключително чувствителна за обществото. Всеки ден потребителят е изправен пред въпроси, на които търси ясни отговори: Защо цените на храните се променят? Какво стои зад понятието „качество“? Как да разпознаваме добрата храна? И възможно ли е да съчетаем качество, безопасност, устойчивост и достъпна цена? Често в публичното пространство се говори за цените на храните, но много по-рядко за реалните фактори, които ги формират. Зад всеки продукт стоят земеделски производители, преработвателни, доставчици, транспорт,



енергия, труд, инвестиции в качество и безопасност, контрол и спазване на все по-високи европейски стандарти.

Хранителната индустрия е един от най-значимите отрасли на българската икономика. Тя осигурява заетост, създава добавена стойност, инвестира в иновации и гарантира продоволствената сигурност на страната. Но днес секторът работи в условия на високи изисквания, силна конкуренция, променящо се потребителско поведение и необходимост от устойчиви решения по цялата хранителна верига.

Затова е особено важно разговарянето за храните да се води

професионално, отговорно и на базата на факти.

Не случайно в програмата на форума са включени теми, свързани с устойчивостта и качеството на храните, намаляването на хранителните отпадъци, обучението и подготовката на кадри, влиянието на регулациите върху пазара, ролята на официалния контрол, новите технологии, безопасността на храните и защитата на потребителите.

Особено ценно е, че днес на едно място се срещат представители на бизнеса, научните среди, държавните институции и гражданското общество. Само чрез такъв диалог могат да бъдат намерени решения, които да създават доверие и устойчиво развитие.

Качествената храна не е просто стока. Тя е здраве, култура, традиция и отговорност. А доверието на потребителя се печели трудно и се запазва само чрез постоянство, прозрачност и високи професионални стандарти.

на стр. 3





ОСЕМНАДЕСЕТИ НАЦИОНАЛЕН БИЗНЕС - ФОРУМ

ХРАНИТЕ

ВКУС, КАЧЕСТВО, ЦЕНИ ИЛИ РЕАЛНОСТ

от стр. 2

От името на Съюза по хранителна промишленост бих искала да благодаря на всички лектори, партньори и участници, които със своята експертиза допринасят за авторитета на този форум и за развитието на хранителния сектор в България.

Убедена съм, че днешните дискусии ще бъдат открити, експертни и полезни, а изводите от тях ще помогнат за подобро разбиране на предизвикателствата и възможностите пред хранителната индустрия.

Обявявам Осемнадесетия национален бизнес форум „Храните - вкус, качество, цени или реалност?“ за открит.

Пожелавам успешна работа на всички участници!”

След това инж. Бургуджиева даде думата за кратко приветствие на инж. Ясен Ишев, главен секретар на Федерацията на научно-техническите съюзи в България.

Доц. Десислава Вангелова, зам.-ректор на Университета по хранителни технологии, прочете поздравителен адрес от името на ректора на УХТ проф. Галин Иванов.

Бяха получени и други поздравителни адреси.

Форумът продължи под вещото ръководство на г-жа Надеж-

да Василева, член на УС на СХП.

В него бяха предвидени два основни панела: Панел А - устойчивост и качество на храната и Панел В - Качеството на храната - цени, производители, вносители.

на стр. 4





ОСЕМНАДЕСЕТИ НАЦИОНАЛЕН БИЗНЕС - ФОРУМ

ХРАНИТЕ

ВКУС, КАЧЕСТВО, ЦЕНИ ИЛИ РЕАЛНОСТ

от стр. 3

В първия панел „Устойчивост и качество на храната“ водещи експерти очертаха визията за зелено бъдеще и ресурсна ефективност.

Проф. Елка Василева от Университета за национално и световно стопанство и Председател на УС на Сдружение „Клуб 9000“ говори за печелившото качество и устойчивост в контекста на хранителния сектор.

„От фермата до трапезата: устойчиво намаляване на хранителните отпадъци чрез промени в „козметичните“ стандарти за качество“ бе темата на презента-

цията на доц. Нина Типова - УНСС и Сдружение „Клуб 9000“.

Доц. Стилиян Стефанов от УНСС и Сдружение „Клуб 9000“ разви темата за предизвикателствата пред обучението на бъдещите специалисти за устойчиво развитие.

Изключително актуална и интересна бе презентацията на Добрин Иванов, Изпълнителен директор на АИКБ за цени на храните, конкуренция и нелоялни практики. Г-н Иванов запозна участниците и с позицията на АИКБ по предлаганите промени в ЗЗК и ЗЗП.

на стр. 5





ОСЕМНАДЕСЕТИ НАЦИОНАЛЕН БИЗНЕС - ФОРУМ

ХРАНИТЕ

ВКУС, КАЧЕСТВО, ЦЕНИ ИЛИ РЕАЛНОСТ

от стр. 4

Представителите на фирма „Биоком Трендафилов“ - Стефан Малаков и Наташа Жечкова, разказаха за 35-годишния възход на фирмата и начините да откриват невидимото с високи стандарти без компромиси в безопасността и хигиената.

„Справедлива цена и устойчив пазар на храни: скъсяване на веригата, сътрудничество и саморегулация“ беше темата на Димитър Коев, Конфедерация на производителите в хранителната индустрия, хорека и ритейл бизнеса (cofihor).

Инж. д-р Андрей Велчев от Сдружение за достъпна и качествена храна, отново много точно и с нотка на критичност очерта: Кой печели от скъпата храна? Какви са регулациите, надценките и битката за достъпна трапеза?

Не може да не отбележим из-



ключително актуалната и злободневна тема на Богомил Николов - председател на Асоциация „Активни потребители“, която той представи пред събралите се специалисти от хранителния бранш за пластмасовите опаковки на храни за еднократна употреба и можем ли да намалим замърсяването. Докога в България ще се използват забранени по състав опаковки за храни и



контрол.

Много интересна бе темата „Анализ на актуалните бизнес нужди и интегриране на нови знания и умения в образователното съдържание“, поднесена от доц. Десислава Вангелова, УХТ – Пловдив.





ОСЕМНАДЕСЕТИ НАЦИОНАЛЕН БИЗНЕС - ФОРУМ

ХРАНИТЕ

ВКУС, КАЧЕСТВО, ЦЕНИ ИЛИ РЕАЛНОСТ

от стр. 5

Във втория панел темата за качеството на храната, цени, производители, вносители, беше разгледана не само от търговска, но и от обществена и здравна перспектива.

“Практики за контрол: от операторите и от официален контрол” бе темата на Александър Колячев - председател на Комисията за защита на потребителите.

Проф. д-р инж. Пламен Моллов - ректор на УХТ 2019 - 2023 г., директор на Института за системни иновации в храните и виното към УХТ, и инж. Блага Генева бяха подготвили презентация на тема „Валидиране качеството на храните“.

Винаги с актуални и атрактивни доклади, очаквани с нетърпение от присъстващите и този път проф. д-р Донка Байкова, дм, успя да закове вниманието с темата “Нови техники и технологии при производство на тра-

диционни храни и нови здравно-социални предизвикателства”.

Не по-малко увлекателна и актуална бе презентацията “Качествена храна за качествен живот” на инж. Антоанета Божинова - изгълнителен директор на СППЗ, която предизвика много въпроси и изказвания по темата.

С темата „От замърсителите в храни до хранителните добавки: променящият се профил на химичните рискове по хранителната верига“ се представи инж. Светлана Савова, гл. експерт ЦОРВХ.

Форумът предложи богата програма с участието на експерти от различни области - технологии и контрол на храните, устойчиво развитие, маркетинг, аграрна политика, публично здраве и образование. Специален акцент беше поставен върху предизвикателствата пред устойчивото производство - високата енергоемкост, хранителните от-





ОСЕМНАДЕСЕТИ НАЦИОНАЛЕН БИЗНЕС - ФОРУМ

ХРАНИТЕ

ВКУС, КАЧЕСТВО, ЦЕНИ ИЛИ РЕАЛНОСТ



от стр. 6

падъци, нуждата от повече иновации и по-добро управление на ресурсите. Участниците споделиха тревога от липсата на национална стратегия за устойчив преход в сектора и слабото прилагане на законодателството по отношение на хранителните отпадъци. Едновременно с това бяха представени добри практики и решения от кръгови бизнес модели до внедряване на системи за самоконтрол и цифрово проследяване.

Тук бяха поставени и важни въпроси за съдържанието и етиктирането на храните от използването на палмово масло до присъствието на хранителни добавки. Експерти изтъкнаха нуждата от повече прозрачност, научно обоснована информация и ефективна комуникация с потребителите, за да се намали влиянието на дезинформацията и маркетинговите манипулации. Подчертана беше и необходимостта от реформи в образованието - както в училищното хранене, така и в професионалната подготовка на кадри за сектора.



Сред ключовите послания се откриха нуждата от национална стратегия за устойчиво хранително производство, повишаване на хранителната грамотност сред населението, изграждане на партньорства между малки и големи производители, и осигуряване на условия за реално присъствие на качествените, традиционни и устойчиви храни на пазара.

Участниците в събитието се обединиха около идеята, че бъдещето на храните зависи от знанието, доверието и способността за общи действия. Храната не е просто стока - тя е култура, идентичност и ключ към по-добро бъдеще

на стр. 8





ОСЕМНАДЕСЕТИ НАЦИОНАЛЕН БИЗНЕС - ФОРУМ

ХРАНИТЕ

ВКУС, КАЧЕСТВО, ЦЕНИ ИЛИ РЕАЛНОСТ

от стр. 7

Активното участие на присъстващите в дискусиите през двата панела на форума определено показва, че не само е намерена вярната форма за провеждане на подобни срещи по актуални теми, но и колко са необходими и полезни подобни форуми както за тези, които създават и прилагат нормативните изисквания, така и за онези, които трябва да съобразят бизнеса си с тях, а също и за масовия потребител, защото всички в крайна сметка ползваме храни и напитки.

Определено може да се каже, че това бе поредният ефективен форум, организиран от Съюза по хранителна промишленост.

* * *

Искренно се надяваме, че предложенията ще бъдат разгледани от заинтересованите институции и министерства и много въпроси ще намерят своя отговор.





ДВНАДЕСЕТДНЕВНО БИЗНЕС-ПЪТУВАНЕ СЪС СЪЮЗА ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ В

След една година, изпълнена с денонощен труд и много напрежение, решаване на проблеми в офиса и вкъщи, ние предложихме на нашите членове начин да отдъхнат и съберат нови сили за 2026 г. с едно чудесно пътуване до Китай - държавата с неограничените възможности.

На това пътуване те имаха възможност в присъствие на колеги от хранителния бранш от цяла България, за нови запознанства и споделяне на добри производствени практики и информация между специалисти.

Китай - Земята на вечния Дракон

Китай е най-голямата страна в Източна Азия, както и от всички азиатски държави. Заемайки почти цялата източно-азиатска суша, тя покрива приблизително една четиринадесета от земната площ и е почти толкова голяма, колкото цяла Европа. Китай също е една от най-гъсто населените страни в света,



съперничена само с Индия.

Шанхай е основният индустриален град; Хонконг е водещ търговски център и пристанище. В границите на Китай съществува изключително разнообразна и сложна държава.

Топографията му обхваща най-високите и едно от най-нис-

на стр. **10**





ДВНАДЕСЕТДНЕВНО БИЗНЕС-ПЪТУВАНЕ СЪС СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ В

КИТАЙ

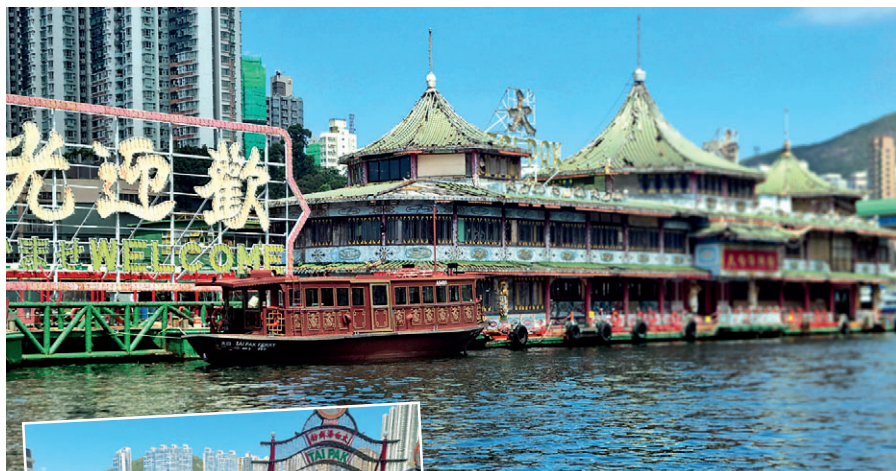
от стр. 9

ките места на Земята, а релефът му варира от почти непроходим планински терен до обширни крайбрежни низини. Климатът му варира от изключително сухи, пустинни условия на северозапад до тропически мусон на югоизток.

Днес Китай е втората най-голяма икономика в света и играе ключова роля на глобалната сцена, като съчетава древната си култура с модерни технологии и иновации. Историята на Китай е дълбока и сложна, изпълнена с моменти на величие и трудности.

По време на това пътуване посетихме някои от най-известните забележителности, които всеки пътешественик трябва да види задължително в Китай.

След дългите полети до Хонг Конг първият ден започна с екскурзия до Макао. Пътуване с ферибот, посещение на Храма А-Ма, хълма Пеня, руините на „Св. Павел“, площада Сенадо и казино Venetian. Обяд с традиционна смес от португалска и китайска кухня.



На следващия ден имаме Панорамна обиколка на Хонг-конг: изкачване до връх Виктория с еднопосочен кабинков лифт, плаване с лодка сампан в рибарското селище Абердин и др.

С нетърпение прелетяхме раз-





ДВНАДЕСЕТДНЕВНО БИЗНЕС-ПЪТУВАНЕ СЪС СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ В

КИТАЙ

от стр. 10

стоянието до Шанхай, този невероятен град - градините Ю и традиционния базар, Храма на нефритения Буда, модерния квартал Синтянди и търговската улица Нандзин Роуд. Разходка по Бунда. Вечерен круиз по река Хуанпу.

С високоскоростните влакове стигнахме до Суджоу, наричан „Венецията на Китай“. Посещение на Градината на дългото пребиваване (Lingering Garden), круиз по канала, представление с традиционна музика и пеене, както и посещение на Музея на коприната. Посетихме Джънчжоу и манастира Шаолин с кунгфу шоу, град Лоян и вечерна разходка из стария град Люй (Luoyi Ancient Town). Разгледахме град Сиан и посетихме едно от най-великите археологически открития - Теракотената армия. Пътуване до Пекин и изкачване на Великата китайска стена -



невероятната чистота и поддържани градове и паркове, прекрасни пътища и ред, положително настроени хора.

Така мечтаната дестинация за много туристи и нейната уникална природа за нас е вече реалност. Настанени в чудесни хотелски комплекси, участниците, над 50 човека, успяха наистина да съчетаят чудесната почивка с нови запознанства с колеги от цялата страна и да обменят бизнес - информация, съпътстваща цялото пътуване.

СХП продължава да организира и провежда пътуващите семинари в чужбина и посещения на големи изложения на хранителната промишленост до края на 2026 година.

Очакваме ви да вземете участие в тези така интересни, полезни и атрактивни пътувания!

участък Juyongguan, посещение на Летния дворец, фабрика за нефрит и фото пауза пред Олимпийското селище „Птичето гнездо“ и „Водния куб“. Много вкусна бе вечерята с прочутата пекинска патица. Посещение на Храма на небето, площад Тянанмън и Забранения град. Чаена церемония и др. Впечатлени бяхме от



Изграждат Център за компетентност в УХТ за 11,8 милиона евро



Символична първа копка за изграждането на Център за компетентност „Агрохранителни системи и биоикономика“ бе направена в двора на Университет по хранителни технологии. Той е финансиран по Програма „Научни изследвания, иновации и дигитализация за интелигентна трансформация“ 2021 – 2027. Общият бюджет е над 11,8 милиона евро.

С изграждането на центъра ще се създаде нова модерна научна инфраструктура, която да отговаря на предизвикателствата на съвременното общество за устойчиво производство на храни, опазване на природните ресурси, развитие на биоикономиката и създаване на иновации с висока добавена стойност.

Центърът обединява усилията на Университета по хранителни технологии като водещ партньор, Аграрния университет, Селскостопанската академия, Тракийския университет – Стара Загора, Медицинския университет – Пловдив, институти на Българската академия на науките и редица научни и иновационни партньори.

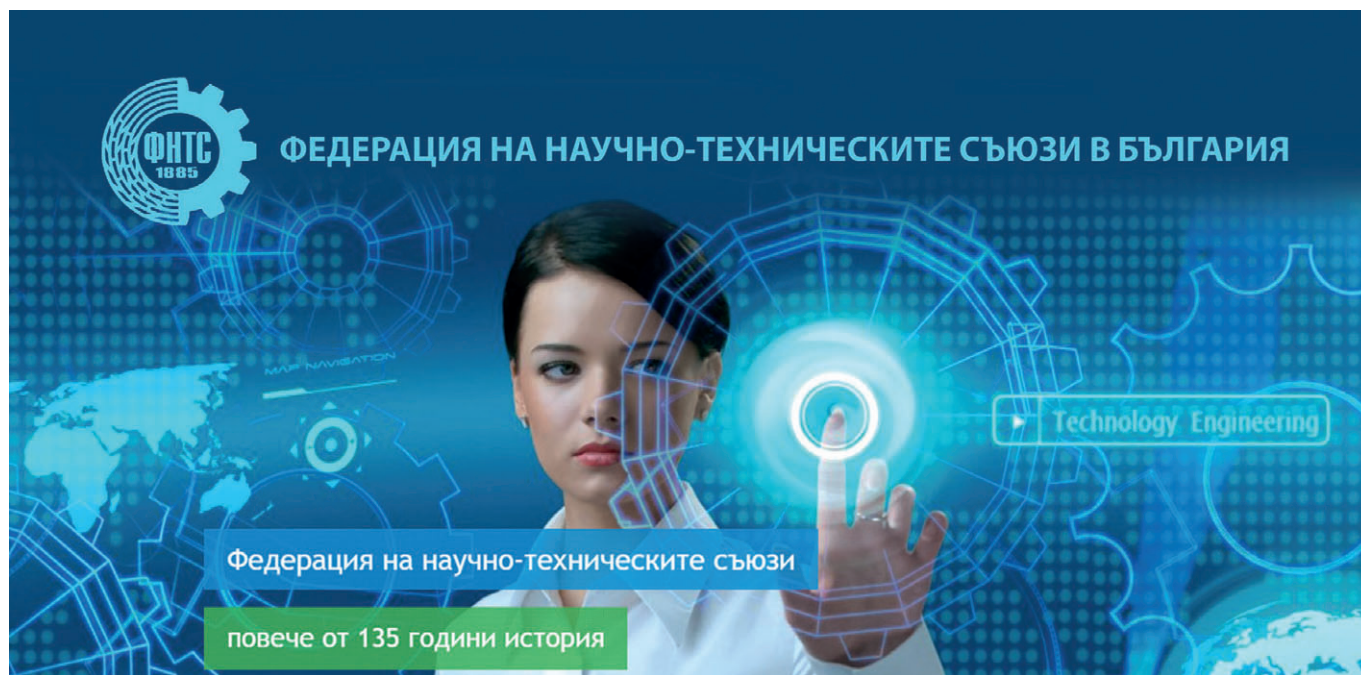
Той е замислен като модерен мултидисциплинарен научен комплекс с изследователска инфраструктура в областта на агроекологията, растителното здраве, прецизната селекция и безопасността на храните за създаване на устойчиви решения в

агрохранителната верига – от производството на биоресурси до създаването на качествени, безопасни и здравословни храни с висока добавена стойност.

Изграждането на Научноизследователския комплекс в направление „Храни и здраве“ има амбицията да се превърне в съвременен център за иновации, научни изследвания и развитие в областта на храните и биотехнологиите. В комплекса ще функционират химична, микробиологична и молекулярно-биологична лаборатория, пилотна технологична секция и сензорна лаборатория. Това ще даде възможност за провеждане на високотехнологични изследвания, разработване на иновативни храни и напитки и създаване на продукти с доказани качества и ползи за здравето.

Очакван резултат от изпълнението на проекта е Центърът за компетентност да функционира като активен инкубатор за стартиращи компании.

Предвидено е чрез центъра да се създаде мрежа от ментори – лидери от реалния бизнес, които ще помагат на иноваторите да навигират по пътя от научната разработка до успешното пазарно присъствие. Центърът ще служи и като платформа, която свързва науката с фондовете за рисков капитал, частни инвеститори и различни европейски и международни програми.



ИСКАТЕ ЛИ ДА ОТГОВОРИТЕ НА ПРЕДИЗВИКАТЕЛСТВАТА НА ВРЕМЕТО?

ПОТЪРСЕТЕ ФНТС ЗА:

Научно-технически конференции, симпозиуми,
изложби и други прояви.

Професионално образование, обучение и
специализирани курсове.

Ползване на конферетни и изложбени зали,
симулантна и офис техника.

ДОВЕРЕТЕ СЕ НА ПРОФЕСИОНАЛИЗМА И КОМПЕТЕНТНОСТТА НИ!

КОНТАКТИ: София 1000, ул. "Г.С.Раковски" 108,
www.fnts.bg, 029877230, 0878703669



ДЕН НА ОТВОРЕНИТЕ ВРАТИ в Университета по хранителни технологии за бъдещите кандидат-студенти и национален конкурс „МЛАДИ ИЗСЛЕДОВАТЕЛИ 2026“

В незабравим празник за младите хора се превърна Деня на отворените врати в Университета по хранителни технологии - Пловдив. Стотици ученици от над 50 училища от страната видяха материалната база на висшето училище и условията, при които се провежда обучението в него. Учениците се запознаха и с дейността на факултетите, където могат да продължат образованието си.

Денят на отворените врати в УХТ се провежда по традиция в края на април. Всички желаещи да продължат образованието си в УХТ бяха добре дошли в университета, където имаха възможност да посетят катедри и лаборатории, за да видят къде и как се провежда обучението, а също и да обсъдят с преподавателите специалностите, към които имат интерес.

Два часа преди старта на Деня на отворените врати в Университета по хранителни технологии студенти на трите факултета – Технологичен, Технически и Стопански, започнаха да подготвят участието си и за посрещането на многобройните гости. От ранни зори дворът се препълни с ученици, техните преподаватели и директори, дошли да разгледат висшето училище и да участват в най-голямото у нас ученическо състезание „Млади изследователи“.



В разположени в двора на университета шатри бяха демонстрирани нови решения в областта на зелените технологии и роботиката. Бяха представени последните тенденции в областта на хранителната индустрия, безотпадните технологии, здравословните храни и напитки.

Младежите бяха впечатлени от атрактивни хранителни продукти, сред което се откроява едросмляна лютеница „Студентска мечта“, вкусен веган сладолед, апетитен леберкез и вкус

на стр. 15



ДЕН НА ОТВОРЕНИТЕ ВРАТИ в Университета по хранителни технологии за бъдещите кандидат-студенти и национален конкурс „МЛАДИ ИЗСЛЕДОВАТЕЛИ 2026“

от стр. 14

на селъодка, сирене тип „Пармезан“, солени мъфини, бонбони тип шоколадов трюфел, нови видове бира с подправки и др.

„Нашият университет е не просто място, където се получават знания. Той е център, пресечна точка за среща на поколенията. Място, на което се срещат опитът и младостта, иновациите и традициите. Именно това е, което днес ще видите“, заяви в приветствието си ректорът на УХТ проф. Галин Иванов по време на откриването на събитието. Той добави, че по време на Деня на отворените врати кандидат-студентите имат възможност да се запознаят с всичко, което са научили и усвоили студентите в УХТ - Пловдив.

Ректорът проф. Иванов приветства специално участниците във финала на ученическия конкурс „Млади изследователи“. „Всяко ново знание, всеки опит е инвестиция във вас, която ще се върне в бъдеще. Вярвам, че днес ще бъде ден на преживяване и на спомени, които ще оформят много от



решенията, които ще вземете в бъдеще“, заяви проф. Галин Иванов.

Доц. Десислава Вангелова, функционален декан по студентска дейност и продължаващо обучение, обяви, че във финалната надпревара през тази година участват 150 отбора.

Оспорвана беше надпреварата в ученическия конкурс „Млади изследователи“, който е в изпълнение на НП „Образование с наука“ и това направи победите в отделните категории още по-сладки.

В направление „Храни и напитки“ отборите бяха разделени в две поднаправления. В поднаправление 1 първото място спечели тимът на Професионална гимназия по туризъм „Проф. д-р Асен Златаров“ – гр. Пловдив с казус „Мурасаки но Юме - функционален хляб в лилаво“, а в поднаправление 2 първи стана тимът на Профилирана математическа гимназия „Константин Величков“ – гр. Пазарджик с казус „Картографиране на хранителната среда около училищата, доминацията на вредните храни“.

Оспорвано беше съревнованието в направление „Икономика и предприемачество“. Шам-

пион стана съставът на ППМГ „Добри Чинтулов“ – гр. Сливен с казус „SoLife – прегърни слънцето без страх“. Специална награда бе дадена на Професионална гимназия по механоелектротехника и електроника – гр. Бургас за казуса „От еднократна опаковка към устойчив избор: икономика на ученическото хранене“, класиран на трето място.

В направление „Мехатронни системи“ първи стана тимът на Професионалната гимназия по електротехника и електроника (ПГЕЕ) – гр. Пловдив с казуса „Разработване на интелигентен бастун за слепи хора с ултразвуков сензор и микроконтролерна платка Arduino“.



С голям интерес се очакваше надпреварата в направление „Парфюмерия и козметика“, където първото място спечели отборът на СУ „Екзарх Антим I“ – гр. Казанлък за казуса „Създаване на тийн-лосион“.

В направление „Екология и зелени технологии“ първо място спечели казусът „Биоматериали на бъдещето“, представен от отбора на Средно училище „Петър и Иван Каназиреви“ от град Разлог.

на стр. 16





ДЕН НА ОТВОРЕНИТЕ ВРАТИ в Университета по хранителни технологии за бъдещите кандидат-студенти и национален конкурс „МЛАДИ ИЗСЛЕДОВАТЕЛИ 2026“

от стр. 15

Бяха раздадени и награди от бизнеса:

Българска национална асоциация за етерични масла „Парфюмерия и Козметика“ награди:

1. ПГ „Проф. д-р Асен Златаров“ – гр. Димитровград за казуса „Натурални козметични продукти – STEAM екоиновации в училищната лаборатория“.

2. ППМГ „Добри Чинтулов“ – гр. Сливен за казуса „Сила от корена – традиция в нова форма“.

3. СУ „Екзарх Антим I“ – гр. Казанлък за казуса „В хармония с природата: пътят от идеята до продукта – създаване на домашен биотоник за тийнейджъри“.

4. Професионална гимназия по икономика „Алеко Константинов“ – гр. Кърджали за казу-

са „Натурална козметика срещу акне Aurelia Calendis“.

5. Професионална гимназия по електроника и химични технологии „Професор Асен Златаров“ – град Плевен за казуса „Сияние без отпадък – природата води формулата“.

6. ППМГ „Гео Милев“ – гр. Стара Загора за казуса „Свежест по научен път“.

7. СУ „Св. св. Кирил и Методий“ – град Рудозем за казуса „Слънцезащита ново поколение: разработване на ефективни и безопасни решения“.

Съюзът по хранителна промишленост отново, за пореден път, бе поканен от организаторите да отличи със свой приз някои от представените презентации. Много бяхме затруднени в този избор, защото наистина всички теми бяха представени на много високо ниво от учениците.

От името на Съюза бяха отличени следните три презентации и връчени почетни дипломи и награди на:

► Професионална гимназия по химични и хранителни технологии (ПГХХТ) – гр. Пазарджик за казуса „БЕСАПАРА ГОЛД - Хмеловият код на траките – създаване на занаятчийска легенда“.

► Професионална гимназия по хранителни технологии и техника – гр. Пловдив за казуса „Черен хляб с бяла наука: мастило от сепия в съвременното хлебопроизводство“.

► ПГХВТ „Проф. д-р Г. Павлов“ – гр. София за казуса „Традиционен български месен продукт „Странджанско дядо“ и неговата автентичност“.



**Честито на победителите!
Успех, бъдещи наши колеги!**

Хранителна и питейна промишленост

Издание на Съюз по хранителна промишленост към ФНТС

Председател на УС: д-р Светла Чамова
Гл. секретар: инж. Соня Бургуджиева

София 1000, ул. Раковски 108 офис 408
тел.: 02 987 47 44, e-mail: ufi_sb@abv.bg

СХП не носи отговорност
за съдържанието на публикуваните реклами.

