

**Четиринадесета национална младежка
научно-практическа конференция
с международно участие**

ИНОВАЦИИТЕ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ – проблеми и перспективи



Съюзът по хранителна промишленост проведе конференцията за Четиринадесети път при изключителен интерес към нейната тематика. Тази година заради Ковид 19 се наложи конференцията да се проведе он-лайн. На конференцията се поднесе актуална информация за начините за внедряване и производство на нови продукти и технологии, конкурентоспособни както в България, така и на международния пазар. Темите за географските райони, марки, означения и др. бяха изключително интересни.

на стр. **2**

Фирми, представени в броя



на стр. **8**



на стр. **11**

ТЕМИТЕ В БРОЯ



Професионално обучение

4

Продължават семинарите по актуални проблеми за фирмите от хранителния бранш и по време на пандемията

5

Конкурс за най-добра дипломна работа или проект на абсолвенти от Университет по хранителни технологии - гр. Пловдив

6

БАБХ е предприела всички мерки и действия по отношение на храните, замърсени с етиленов оксид

8

Започва приемът за „Стартова помощ за млади земеделски производители“

9

Препятствия пред хранителната промишленост в условията на COVID криза

10

Предстои курс за вътрешниодитори

14

Покана за професионално обучение „Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи“

15

Нов живот за каранцията - лекари насърчават яденето на дреболии

16



Четиринадесета национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

ИНОВАЦИИТЕ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ – проблеми и перспективи

ТЕМАТИЧНИТЕ НАПРАВЛЕНИЯ на конференцията бяха:

- * Основни тенденции в развитието на иновациите в хранителната индустрия
- * Индуриалната собственост като елемент на иновационния процес - нови гъвкави инструменти за бъдещето развитие на политиката на качеството. Регистрация на защитени географски означения и храни с традиционно специфичен характер.
- * Хранителните добавки и добавки в храни – нови законодателни изисквания
- * Иновации в опаковките на храните
- * Възможности за подпомагане на бизнеса от програми и проекти. Финансиране и субсидиране на иновационни проекти
- * Иновациите в ХВП – споделяне на опит от водещи фирми и научни звена
- * Разработки на нови продукти на млади учени и студенти в областта на ХВП

При тази огромна конкуренция между фирмите, както в България, така и в целия свят за завладяване на пазарен дял, фирмите трябва да са информирани

за възможностите за финансирането им от ЕС при кандидатстване с иновативни проекти и програми.

Голяма роля за успешното организиране и провеждане на конференцията играе фактът, че тя се провежда съвместно с УХТ, което гарантирана голямо участие на студенти, аспиранти, докторанти и млади преподаватели в нея.

В практическата конференция, освен представители на фирми от бранша, участие взеха научни работници от научните институти в страната и чужбина, сродни организации на СХП, много студенти и преподаватели от Университета по хранителна промишленост – гр. Пловдив, ученици от Професионална гимназия по хранителни техники и технологии – гр. Пловдив, Неврокопска професионална гимназия „Димитър Талев” – гр. Гоце Делчев; СУ “Георги Стайков Раковски” - гр. Котел и др.

Младите специалисти с интерес слушаха презентациите на докладчиците във връзка с изискванията на ЕС и новите технологии за производство и контрол на хранителните продукти. Самите млади специалисти изнесоха с голяма отговорност своите презентации и бяха аплодирани виртуално от своите колеги.

Голям интерес предизвикаха презентациите на младите колеги, които умело прикриваха обхваналото ги вълнение във

връзка с първото им представяне пред публика.

Най-развълнувани бяха учениците от 12 клас на Професионална гимназия по хранителни технологии и техника, гр. Пловдив.



Чрез видеоклип те представиха няколко свои лабораторни анализа, облечени в бели престилки, въоразени с лабораторната техника, осигурена от гим-

на стр. **3**





Четиринадесета национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

ИНОВАЦИИТЕ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕННОСТ – проблеми и перспективи

назията. Най-малките участници успяха да приковат до края на своите презентации погледите и вниманието на всички присъстващи.

Около 100 участници и млади специалисти с голям интерес слушаха презентациите на българските и чужди докладчици на конференцията – проф. Йордан Гогов, д-р инж. Александър Петров – управител на ИЦ Алмитест, Иванка Статкова от МЗХГ, инж. Марио Христов – Съюз на изобретателите в България, проф. инж. Стефан Дичев от Ес Пи Ди серт ЕООД, д-р Кремена Стоева - Българска агенция по безопасност на храните, представители от всички факултети на УХТ и др.

С огромно желание докторанти и студенти от Университета по хранителни технологии - Пловдив, представиха своите най-нови продукти и технологии в областта на храните, общественото хранене и туризма, обединени в презентации на живо и постерни доклади.

Не е възможно да се цитират заглавията на всички презентации, доклади и научни съобщения, въпреки че всички те бяха изключително интересни по своята тематика и съдържание.

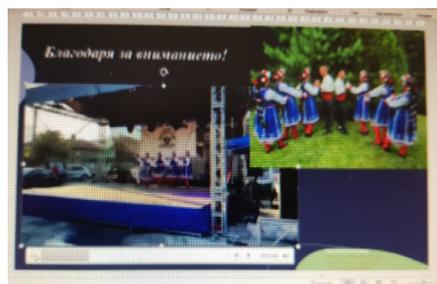
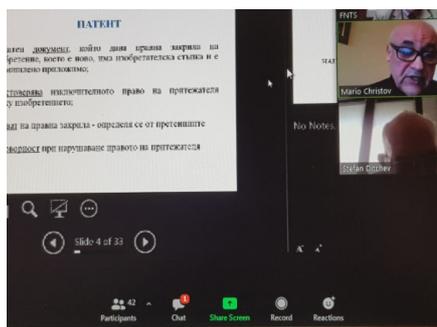
Голям интерес към форума проявиха и контролните органи от ОДБХ, които предизвикаха една оживена дискусия между лектори и участници.

Чрез този форум се подпомогнаха фирмите от хранителния

бранш и научните работници в тяхната дейност във връзка с изискванията на ЕС и се издигна престижа както на СХП, СИБ, така и на ФНТС в национален мащаб.

Поредният форум, организиран от Съюза по хранителна промишленост, макар и в онлайн формат, завърши дълго след предвидения финален час и ясно показва нуждата от подобни срещи и ползата за младите специалисти, които работят в отрасъла.

Конференцията завърши с много нова информация за участниците, споделени добри производствени практики и новости в хранителния бранш, разменени координати и приятелства за цял живот.



Съюзът по хранителна промишленост изказва искрена благодарност на ръководството и персонала на Университет по хранителни технологии – гр. Пловдив – в лицето на ректора проф. Пламен Моллов, зам. ректора доц. Христо Спасов, гл. ас. Рада Динкова и всички останали преподаватели и ръководители за предоставената ни ел. база и перфектната организация, съдействието и безвъзмездната помощ, която ни оказаха при провеждане на конференцията.



ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

През месец октомври започнаха няколко курса за професионално обучение, организирани от Съюза по хранителна промишленост

При строго спазване на въведените противоепидемични мерки във връзка с КОВИД 19, продължи и през 2021 година провеждането на курсовете за професионално обучение по различни специалности.

Започна курс по професия **“Техник-технолог по качеството на храни и напитки”**, специалност **“Техник-технолог по качеството на храни и напитки”**.

Тази година има голям интерес към курса и затова се наложи да се проведе отново, като темите, изучавани в него са изключително важни и интересни за работата на специалистите в хранителния бранш:

Класически и инструментални физикохимични и физични методи за анализ на храни, Биохимия на храните, Технологичен контрол върху химическия състав и физикохимичните свойства на суровини, полуфабрикати, добавки и продукти от хранително-вкусовата промишленост, Технологии в хранително-вкусовата промишленост, Системи за управление на безопасността



на храните въвеждане и вътрешен одит /НАССР/, БДС-ISO, 22000:2006, Codex Alimentarius, ISO 19001 и ISO 22003, Български и европейски нормативни документи взети предвид при разработването на системите за управление на качеството, условията на труд и безопасността на хранителните продукти и др.

Курсът е предназначен за специалисти, работещи в лабораториите за контрол на различните физикохимични и микробиологични показатели на храни и напитки и добавки за тях, ръководители и служители, които внедряват и отговарят за изграждане

и поддържане на системите за управление в областта на качеството и безопасността на храните във фирми и предприятия, произвеждащи и продаващи храни и напитки, складове за храни, специалисти от вериги хотели и ресторанти, консултантски фирми и др.

Почти по същото време започна и **поредният курс за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост,”** по специалност **“Производство на месо, месни продукти и риба”** и специалност **“Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия”**.

Много внимателно участниците в курса слушаха лекциите на едни от най-добрите преподаватели в България по темите: инж. Борка Божилова, проф. Йордан Гогов, инж. Ружа Панева, Минка Сивкова и др.

След самостоятелната подготовка на участниците, в началото на м. май предстоят Държавните изпити по теория и практика по двете специалности.

Надяваме се, че всички ще ги издържат с висок успех.





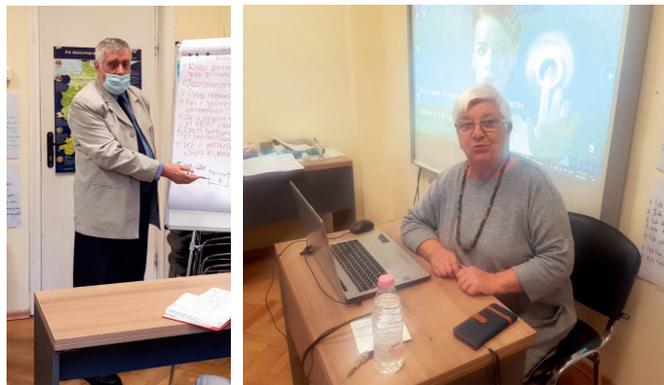
Продължават семинарите по актуални проблеми за фирмите от хранителния бранш и по време на пандемията

В началото на м. октомври Съюзът по хранителна промишленост организира и проведе отново Национален тридневен научно - практически курс „Въвеждане и вътрешни одитори на HACCP системата и етикетирание и определяне енергийната стойност на храните”.

След няколко месеца спазване на карантината във връзка с КОВИД 19 в България и спиране на всички присъствени форми на обучение, СХП възобнови провеждането на различни видове присъствени мероприятия и обучителни курсове при строго спазване на законово установената заетост на местата от общия капацитет на залите и на въведените противоепидемични мерки.

В продължение на три дни, в зала на Дом на техниката, гр. София, участници от цялата страна отново с голям интерес слушаха лекциите на г-жа Надежда Василева и проф. Йордан Гогов и вземаха активно участие в практическите упражнения. Темите за разработването и внедряването на Системи за управление на безопасността на храните, основани на анализ на опасностите и контрол на критичните точки, одитирането ѝ, управлението на документи бяха подробно обяснени от лектора. Представен бе стандарта FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000 и ISO 22002-1. ISO 22000 съдържа изисквания към разработването, внедряването и сертифицирането на система за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните /чл.39 от Преходните и заключителни разпоредби/.

Практическите упражнения по време на семинара се очакваха с голям интерес. Участниците бяха



разделени на групи по специалности за по-голяма ефективност и в помощ на конкретните им дейности.

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

В края на курса участниците попълниха Тест за оценка на познаване и владение на материала, като успешно преминалите курса получиха Сертификат за успешно завършено обучение

Съюзът по хранителна промишленост продължава да организира курсове, семинари, конференции и други форуми, които ще бъдат изключително полезни за работещите в хранителния бранш.

Моля, следете обявите в сайта на Съюза - www.ufi-bg.com, за да бъдете максимално информирани за цялата дейност.





Конкурс за НАЙ-ДОБРА ДИПЛОМНА РАБОТА ИЛИ ПРОЕКТ НА АБСОЛВЕНТИ от Университет по хранителни технологии - гр. Пловдив, випуск 2021 г.

Съюзът по хранителна промишленост, съвместно с Университет по хранителни технологии в началото на учебната година обяви конкурс за награждаване на абсолвенти от УХТ гр. Пловдив за най-добре разработена и защитена Дипломна работа или Дипломен проект през учебната 2021 година. Показателите за участие в конкурса бяха: Оригиналност, техническо изпълнение, защита, приложимост, най-висок успех.

След приключване на учебната година и защита на Дипломните работи и проекти, факултетите изпратиха отличените първенци в Комисията по определяне на наградите. Заедно с представители на УХТ- рецензенти и Съюз по хранителна промишленост се разгледаха номинираните за награди и се излъчиха първите трима по успех от всеки факултет.

От специална комисия бяха разгледани и класирани дипломните работи и проекти на абсолвенти от трите факултета на университета: Технологичен, Технически и Стопански.

Всяка година, в Голямата аула на УХТ гр. Пловдив, на тържествената церемония за връчване Дипломите на завършилите абсолвенти, бяха раздавани наградите на спечелилите конкурса от трите Факултета на УХТ от страна на Съюза по хранителна промишленост. За съжаление, сега това не може да се осъществи поради ограниченията във връзка с пандемията от Ковид 19. Наградите на победителите тази година ще бъдат раздадени персонално на всеки абсолвент при получаване на Дипломите от Учебен отдел.

ТЕХНИЧЕСКИ ФАКУЛТЕТ

Дипломна работа на тема **“Лабораторен стенд за изследване и настройка на регулатори на база програмируем контролер Samba 4.3 (Unitronics)”**, разработена и защитена от **Велин Тодоров Василев**, (алб. № 3693, ОКС “Магистър”) специалност “Автоматика, информационна и управляваща техника” под научното ръководство на доц. д-р инж. Веселин Геров Начев;

Дипломна работа на тема **“Разработване на мобилно приложение за интерактивно обучение по физика и астрономия”**, разработена и защитена от **Ивайло Петров Иванов**, (алб. № 32434, ОКС “Бакалавър”) специалност “Компютърни системи и технологии” под научното ръководство на гл. ас. д-р инж. Ангел Милчев Данев;

Дипломен проект на тема **“Конструктивни изчисления на парогенератор, работещ с природен газ и оразмеряване на газорегулаторен и измервателен пункт”**, разработен и защитен от **Александър Атанасов Марков**, (алб. № 3659, ОКС “Магистър”) специалност “Топлотехника” под научното ръководство на доц. дн инж. Станислава Цанкова Ташева и доц. д-р инж. Иван Ангелов Киряков;

на стр. **7**





СТОПАНСКИ ФАКУЛТЕТ

Дипломна работа на тема **“Културен туризъм в област сливен”**, разработена и защитена от **Йоанна Иванова Ножичкова** (алб. №32027, ОКС “Бакалавър”) специалност “Туризъм” под научното ръководство на доц. д-р Иван Обрешков със среден успех от курса на следване отличен 5,92 и от защита на дипломната работа отличен 6,00.

Дипломна работа на тема **“Етнографски туристически ресурси”**, разработена и защитена от **Надежда Иванова Шошева** (алб. №32028, ОКС “Бакалавър”) специалност “Туризъм” под научното ръководство на доц. д-р Анета Попова със среден успех от курса на следване отличен 5,87 и от защита на дипломната работа - отличен 6,00.

Дипломна работа на тема **“Проучване върху приложението на пчелни продукти в кулинарното и сладкарско производство”**, разработена и защитена от **Даяна Любенова Антова** (алб. №32019, ОКС “Бакалавър”) специалност “Хотелиерство и ресторантьорство” под научното ръководство на гл. ас. д-р Станко Станков със среден успех от курса на следване отличен 5,86 и от защита на дипломната работа отличен 6,00.

ТЕХНОЛОГИЧЕН ФАКУЛТЕТ

Дипломна работа на тема **“Възможност за използване на брашно от щурци (*acheta domestica*), като алтернативен източник на протеини при производство на месни продукти”**, разработена и защитена от **Маргарита Николаева Петрова**, (алб. № 33421, ОКС “Магистър”) специалност “Храни и национална сигурност” под научното ръководство на д-р Десислава Вангелова;

Дипломна работа на тема **“Проучване за възможностите за получаване на локум с участието на изималтоза”**, разработена и защитена от **Юсуф Мехмед Хасан**, (алб. № 31682, ОКС “Бакалавър”) специалност “Технология и дизайн на храни и ароматно-вкусови продукти” под научното ръководство на гл. ас. д-р Райна Хаджикинова;

Дипломна работа на тема **“Преварителни проучвания на новоизолирана ендофитна гъба от род *Xylaria*”**, разработена и защитена от **Николета Владимирова Шопова**, (алб. № 32381, ОКС “Бакалавър”) специалност “Биотехнологии” под научното ръководство на гл. ас. д-р Галена Ангелова

На победителите от името на Съюз по хранителна промишленост бяха раздадени грамоти, предметни награди и безплатен едногодишен абонамент за списание “Храната на 21 век”, орган на Съюза по хранителна промишленост.

Целта на конкурса бе признание за усилията на най-добрите студенти по време на обучението им и повишаване самочувствието на младите инженери и специалисти за сигурен старт към бъдещите им професии.

Скъпи бъдещи колеги, желаем ви още много бъдещи успехи и награди, бъдете здрави и все така упорити в завладяването на върховете на хранителната наука и производството на храни и напитки! Успех на наградените!



БАБХ е предприела всички мерки и действия по отношение на храните, замърсени с етиленов оксид

Във връзка с разпространена от НПО информация за „наличие на храни, съдържащи етилен оксид на българския пазар и неяснота дали и какви мерки е предприел по случаите българският компетентен отговор БАБХ Ви информираме, че:

Република България, като държава членка на Европейския съюз (ЕС), е била сигнализирана чрез Мрежата на Европейската комисия за предупреждение и сътрудничество за общо 150 установени несъответствия от различно естество при храните от началото на 2021 година.

Компетентният орган по отношение на безопасността на храните – Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ) е предприела всички мерки и действия, съобразно законовите си правомощия при получаването на съобщенията.

32 от съобщенията през 2021 година касаят установено наличие на етиленов оксид в съставки и добавки (гума локуст бийн и гума ксантан), които се влагат в минимални количества при производството на точно определени видове храни.

Четири от съобщенията се отнасят за хранителни продукти, в които са вложени съставки, които съдържат етиленов оксид над определените норми.

В нито един от случаите не е доказано наличие на етиленов оксид над установените норми в готовия за консумация продукт.

От страна на БАБХ незабавно след получаване на съобщенията чрез Мрежата на Европейската комисия са извършени проверки на място във всички обекти, които са посочени в съобщенията.

Бизнес операторите, които съгласно законодателството носят отговорност за безопасността на предлаганите от тях храни, и Агенцията са предприели всички необходими мерки за спиране продажбата на засегнатите продукти.

Резултатите от мерките и действията на българския компетентен орган са докладвани на ЕК и са били приети.

За всички случаи на потвърдена реална опасност за здравето на потребителите БАБХ публикува съобщения на електронната си страница и информира гражданите със съдействието на българските медии.

Етиленовият оксид не е разрешен за влагане в храни в Европейския съюз. В хранителната индустрия (и не само) той често се използва при дезинфекция на повърхности. При спазване на технологията на употребата му, етилен оксидът следва да се изпарява от тях и да не попада в храната. Ето защо, в случаите, по които е нотифицирана и българската държава, се говори за замърсяване, а не за влагане или добавяне на етилен оксид в храната.

Оценката на риска показва, че потенциална опасност за здравето на човека съществува единствено при ежедневна и дългосрочна консумация на големи количества храна, съдържаща съставка, замърсена с етиленов оксид.

ASTEUS Willy

СТЕК ГРИЛОВЕ

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



www.teatrading.eu



Гефлюгел Медитеран

подправъчна смес



За особено пикантен средиземноморски вкус.
Подходящ за птиче месо.

- нежни подправки с розмаринова нотка
- за всички видове птиче месо, печено на скара или на грил



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

WIBERG



Заместник-министър Георги Събев: Следващата седмица ще започне приемът за „Стартова помощ за млади земеделски производители“

До 25 ноември 2021 г. ще се открие приемът за проектни предложения по подмярка 6.1 „Стартова помощ за млади земеделски производители“ от Програмата за развитие на селските райони 2014-2020 г. Това съобщил заместник-министърът на земеделието, храните и горите Георги Събев при откриване на онлайн дискусия на Тематичната работна група за обсъждане проекта на насоките за кандидатстване по подмярката.

Заместник-министър Събев подчерта, че чрез предстоящия прием ще бъде повишена жизнеспособността на земеделските стопанства и ще се насърчи заетостта в селските райони. По думите му, приоритет ще се дава на проекти за сертифицирано биологично производство.

Георги Събев посочи още, че левовата равностойност на 25 000 евро е помощта, определена за подпомагане на един млад фермер, а общият определен бюджет по подмярката е 12 500 000 евро.



Финансовите средства са осигурени от Инструмента за възстановяване Next Generation EU.

По време на дискусията бяха разгледани условията за кандидатстване към бенефициентите, методиката за оценка на проектните предложения, както и допустимостта за подпомагане, съобразно размера на обработваемата земя.

НАУЧНО-ПРИЛОЖНО
СПИСАНИЕ ЗА НОВОСТИ В
ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА
ИНДУСТРИЯ

Храната

на XXI век

ТАЛОН ЗА АБОНАМЕНТ



Официално издание на
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

в сътрудничество с



Българска агенция по
безопасност на храните

Желая да се абонирам ЗА ХАРТИЕН ВАРИАНТ на сп. „ХРАНАТА НА 21 ВЕК“ за 2022 г.
Списание то се издава всяко тримесечие. Годишен абонамент - 40 лв. без ДДС

Адрес за получаване: Получател.....
Фирма..... Селище..... П.К.....
ул:..... №..... бл..... вх..... ет..... ап.....; тел./факс:..... E-mail:

Данни за фактура: Адрес по регистрация:.....
ИН по ЗДДС....., МОЛ.....
Фирмен бранш..... Дата:

Абонирането се извършва по банков път или в офиса на СХП с пощенски запис през цялата година.

Приложете копие от платежния документ и го изпратете с талона на адрес: Съюз по хранителна промишленост
София 1000, ул. „Раковски“ 108, офис 408, тел./факс: 02/ 987-47-44, GSM: 0888 /72 24 82 e-mail: ufi_sb@abv.bg
инж. Соня Бургуджиева

Сумите се превеждат по сметката на Съюза по хранителна промишленост: IBAN: BG 05BPVI 7942 1019 1562 01,
BIC код: BPVIBGSF, „Юробанк България“, ФЦ София Окръг.





Препятствия пред хранителната промишленост в условията на COVID криза



Доц. Божидар Иванов

COVID-19 изненада света през 2020 година, като здравната криза прерасна в икономическа рецесия, която се оказва, че е по-голяма отколкото през финансовата криза 2008-2009 г.

Когато се анализира понятието икономическа криза трябва да се разглежда дълбочината и силата, която се наблюдава и обхваща и мащаба, с които се разпространява. Важна характеристика на икономическата криза представлява частта от икономическата система, която е засегната, което най-общо се свеж-



да до механизмите на търсене и предлагане, а конкретно може да бъде проблем на доходи, на безработица, на недостиг на ресурси, липса на пазари, финансови проблеми, инфлация и т.н.

Здравната криза причинена от COVID-19 прерасна в икономическа криза, която през 2020 г. доведе до свиване на световната икономика с около 3,5% или 2,8 трилиона долара, ръст на безработицата, осезаемо свиване в някои сфери на икономиката като транспорт, туризъм, ресторантьорство, развлекателен бизнес, нарастване на неравенствата и на бедността, нарушаване на снабдяванията и смущения във веригата на доставки.

В следствие на това се предполага, че нови 150 млн. души са се присъединили към живеещите в недоимък и лишения по света. С навлизането на ваксините срещу вируса и постепенно то овладяване на заболяемостта и разхлабване на противоепи-

демиологичните мерки, световната икономика започна да се възстановява.

Почти всички основни глобални макроикономически показатели достигат нивата от 2019 г., като глобалният икономически ръст може да достигне 6%, а по прогнози на statista.com, може дори да надвиши 10%, достигайки номинални равнища от 93 трилиона долара. Вече се говори за Пост-COVID-19 периода, като основната въпросителна е какво ще е различното с икономическото развитие преди кризата. Макар хранителната промишленост да не беше от секторите, които претърпяха значителен удар от последствията от здравната криза, това което се очертава в настъпващия Пост-COVID-19 период е предизвикателство и вероятно ще доведе до реструктуриране през следващите години.

на стр. **11**



Препятствия пред хранителната промишленост в условията на COVID криза

Хранителната промишленост във времето на COVID-19

Хранителната индустрия в България, в която се включва както производството на храни, така и на напитки и тютюневи изделия, заема около 2,3% от брутната добавена стойност през 2019 г. През годините се наблюдава свиване на дела на хранителната промишленост в икономиката, като за сравнение в първите години след 2010 г. този процент е достигал 3,2%.

Най-значимо е свиването при производството на тютюневи изделия, но отчетеният спад се дължи и на намаляване добавената стойност в секторите произвеждащи храни. Трябва да се отбележи, че общата продукция в отрасъла се увеличава за периода между 2011 – 2019 г. с около 18%, докато добавената стойност на-

раства с около 10%. Това означава, че производствените разходи в отрасъла растат с по-бърз темп, което води до намаляване конкурентоспособността на отрасъла. На европейско равнище делът на хранителната промишленост в цялата икономика на ЕС-27 е около 2% и този процент е относително постоянен през годините и в това отношение българската хранителна индустрия се доближава до средноевропейските нива.

От 2020 г. и с избухването на пандемията от COVID-19 производството в трите основни съставни сектори на хранителната промишленост претърпя спад, който е най-голям при тютюневите изделия с 20% на годишна база и най-малък при производството на храни – около 2%. При производството на напитки също се отчита намаление в производствените обеми със 7%. По прогнозни данни на САРА, брутната продук-



ция в отрасъла през 2020 г. ще е около 5,5 млрд. евро, докато добавената стойност ще е приблизително 1,15 млрд. евро, което представлява спад с около 9%.

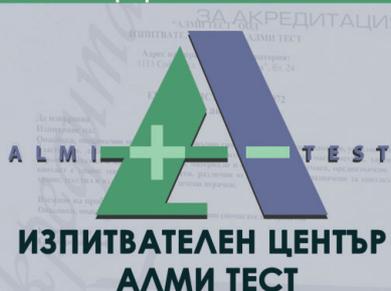
Причините за това намаление са в намаляващата конкурентоспособност на хранителната индустрия, когато се наблюдава по-голямо нарастване на цените на основните земеделски суровини на стоковите пазари, съществува висока зависимост от вносни суровини, транспортните и енергийни разходи също се увеличават, а предприятията не могат да компенсират свиването на печалбите с по-добра ефективност заради липса на достатъчно икономии от мащаба. В свободната пазарна икономика икономическите субекти не могат да увеличават цените самостоятелно, а се явяват приемачи цените, такива каквито се установят от пазарните сили на търсене и предлагане.

Всяка криза обикновено рефлектира в засилване на конкуренцията в предлагането, което води след себе си до отпадане на онези производители, които не успеят да предложат на потребителите очакваните цени и същите

на стр. 12

Вашият коректен партньор в доказването на безопасността на опаковки, материали и изделия, предназначени за контакт с храни, напитки и фармацевтични продукти- обща и специфична миграция

Калибриране на автоматични пипети, бюрети и диспенсери



1113 София, България, ул. Акад. Г. Бончев, бл. 24
тел./ факс: +359 2 97 97 119; тел.: +359 888 334 717
e-mail: office@almitest.com
www.almitest.com



Препятствия пред хранителната промишленост в условията на COVID криза

от стр. 11

предлагани от другите участници. Утвърждаващото се правило в съвременната икономика е, че тя се движи от потреблението, което зависи от цените, които се определят от разходите за производство.

Пост-COVID-19 икономиката ще се характеризира с увеличаване на разходите за производство заради поскъпването на основните суровинни и ресурсни източници, докато това няма да е последвано от пропорционално увеличение в цените на дребно. Това ще постави на изпитание по-неефективните преработвателни и участници по веригата, тези които не са достатъчно интегрирани, както с доставчиците на суровини, така и с търговията на

едро и дребно, които имат високи постоянни разходи, които не предлагат продукт, който предполага специфична пазарна ниша, които не са достатъчно технологично иновативни и нямат необходимите резерви, за да посрещнат конкурентния натиск и намаляването на брутните печалби.

Макроикономическа обстановка и потребление на храни

Като цяло цените на храните в световен мащаб са се повишили с 33% на годишна база до август 2021 г. по данни на ФАО. Най-голямо е увеличението при



растителните масла, където за една година нарастването на цената на суровината е с 67%. Увеличението при месото за същия период в световен мащаб е 22%, а на млякото е 14%.

Делът на цените на суровините в цените на хранителните продукти е различен, което зависи от вида на продукта, степента на развитост на веригата на стойността, пазарният канал, но средно е около 30%. Това увеличение на земеделските суровини неизбежно ще се отрази на цените на храните за крайния потребител, като за първите шест месеца на 2021 г. инфлацията на хранителните продукти в България на годишна база е 0,5%, но за 2020 г. е 5,4%.

Макроикономическата обстановка се явява един от основните генератори на това увеличение, което започна от стоките пазари, от нарастване цените на ресурсите и енергоносителите. Държавните дългове на страните се увеличават само за една година като процент от техния БВП със средно около 10-15%, като например в Гърция, правителственият дълг достига 236% над БВП, в САЩ – 160%, а в цялата еврозона за първи път надмина 100,5%. Парите са универсална разменна стока, и

Тарифа за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

На вътрешна страница		ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:
- до 50 см ²	0.70 лв/см ²	Ширина (възможни варианти):
- до 100 см ²	0.60 лв/см ²	- 5,6 см
- до 200 см ²	0.50 лв/см ²	- 8,8 см
- над 200 см ²	0.40 лв/см ²	- 11,8 см
Лого на първа страница, което препраща към рекламата	+ 10 лв.	- 18 см
Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“	- 50% от тарифата за реклама	Височина (по желание)
Фиксирано място	+ 10%	- максимум - 24 см
ОТСТЪПКИ		За контакти:
За членове на СХП	10%	София 1000
При авансово плащане за 1 г.	20%	ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408
При авансово плащане за 6 м.	10%	тел./факс: 02/ 987 47 44

Сумите се превеждат по сметката на СХП: „Юробанк България“ ФЦ София Окръг
BIC код: BPBIBGSF; IBAN: BG05BPBI 7942 1019 1562 01

на стр. 13



Препятствия пред хранителната промишленост в условията на COVID криза

от стр. 12

когато тяхното предлагане превиши предлагането на останалите стоки и услуги, това води до инфлация. Инфлацията е облагодетелстваща за предлагането и неблагоприятна за потребителите, но в съвременния свят, където преобладаваща част от домакинствата са с високи нива на задлъжнялост като ипотеките, лизингите, други потребителски кредити, които са около 55% от БВП и над 100% от годишните доходи на самите домакинства, инфлацията спомага за по-лесното покриване на дългове взети в миналото. По този начин, колкото и парадоксално да звучи, инфлацията ще подпомогне домакинствата, ще намали тяхното дългово бреме, но същевременно нанася поражения върху мотивацията за спестявания, които удържат по естествен начин инфлацията и действат здравословно за балансиране на парично-стоквата система.

Пълзящата умерена инфлация с голяма вероятност в края води до стагнация, което се дължи на „непродуктивно“ потребление, което не създава насрещни стимули за предлагането или търсенето се свива значително и оттам блокира и предлагането. Същевременно потреблението на основни хранителни продукти за

първото полугодие у нас нарастват с около 3% на годишна база, а през 2020 г. има ръст от 1% ръст в сравнение с предкризисната 2019 г. Това показва, че потреблението на храни през времето на COVID-19 не е довело до свиване, а дори леко е увеличило консумацията на по-питателни храни като прясно мляко и месо, докато разходите, които домакинствата харчат за храни през 2020 г. са се повишили в сравнение с предходната година с 5% и представляват около 24% от brutния общ доход на домакинствата.

Хранителната промишленост в Пост-COVID-19 периода

Здравната криза от COVID-19 отключи тенденции и промени в икономиката, които ще стават все по-ясно изразени. Потреблението е в основата на икономиката и то става все по-зависимо от държавните разходи. Държавите са взаимозависими, като заради икономическата глобализация предприетите действия, особено в по-големите икономики, се пренася навсякъде, а веригите на доставка са уязвими. Оттам савомозадоволяването в земеделието

и производството на храни повишава своята стратегическа важност, за да се посрещнат предизвикателствата с евентуални прекъсвания в обвързаните транснационални вериги на доставки, дори при храните.

Пост-COVID-19 икономическата криза ще се характеризира с натиск върху земеделски производители и преработватели, които от една страна ще се сблъскват с растящи цени на суровините и материалите, а от друга продажните цени ще се задържат максимално заради конкуренцията, което ще изведе ефективността като ключ за оцеляване и разширяване на пазарните позиции след този период. Храните, макар и да са по-слабо еластични към цените в сравнение с други стоки, реагират в по-висока степен към тях, отколкото към доходите и в този период ще имат предимства онези, които могат да предложат продукти на по-ниска цена и да осигурят най-доброто съотношение между цена и качество, което отразява ценността на продукта. Интеграцията по веригата, както с производството, така и с реализацията, ще е безценен капитал, който ще е защитен в това по-трудно време. Прибавяйки към икономическите фактори действащи в Пост-COVID-19 периода и екологичната ориентация и приоритети, които започват да се реализират, правят неизвестностите много, но със сигурност в следващото десетилетие ще има друг икономически пейзаж и къде ще бъде всеки ще зависи как се адаптира и разчита пазарните и непазарни сигнали.

Източник: Агрозона





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ КЪМ ФНТС

Покана за национален тридневен научно-практически курс

ВЪВЕЖДАНЕ И ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА НАССР СИСТЕМА

/Codex Alimentarius - ISO 22000 и нова версия, FSSC 22000/ISO 22002/, ISO 19011/2018 и ISO 22005

ЕТИКЕТИРАНЕ, ОПРЕДЕЛЯНЕ ЕНЕРГИЙНАТА СТОЙНОСТ НА ХРАНИТЕ

8, 9 и 10 декември 2021 г.

ТЕМИ:

- **Основни принципи на НАССР системата разработване, въвеждане и одитиране. Основни изисквания на Codex Alimentarius**
- **Вътрешен одит на системите за управление на безопасността на храните по изискванията на FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), Общи принципи и прилагане на законодателството (R - 178/2002) на ЕС в областта за осигуряване на проследимост на храните**
- **Етикетирането на храните - подробно разясняване на изискванията на новия Регламент 1169/2011 за Етикетирането на хранителни продукти. Съставяне на етикети и практически упражнения с Дискусия по темата.**
- **Нормативни изисквания за определяне енергийната стойност на храните - практически упражнения**

ЦЕЛ НА КУРСА:

Представяне на най-новите изисквания за Регламент 1169/2011 за Етикетирането на хранителни продукти, определяне на енергийната стойност и Запознаване на участниците с НАССР системата, одитирането ѝ, управлението на документи. Представяне на стандарта FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000, ISO 22002-1 ISO 22000 съдържа изисквания към разработването, внедряването и сертифицирането на система за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните /чл.39 от Преходните и заключителни разпоредби/ ISO 22002-1 съдържа изисквания за изпълнението на базовите програми-предпоставки, които са обект на т. 7.2 от системата за управление на безопасността на храните.

Този нов международен стандарт е създаден, за да отговори на изискванията за право на продажба и доставки на големите търговски вериги. Сертифицирането по този стандарт може напълно да замени досегашните сертификати IFS Version 6, BRC Food.

Сертификатите за съответствие с FSSC 22000 се приемат от големите търговски вериги, напр. METRO и др. Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддръжане и одитиране на НАССР системата.

Курсът е предназначен за ръководители на фирми и служители, които отговарят за изграждане и/или поддръжане на системите и документацията за управление на безопасността и качеството на храните във фирми и предприятия, които произвеждат и продават

храни и напитки, складове, специалисти от вериги хотели и ресторанти, консултантски фирми.

При завършване на курса се провежда тест, като успешно преминалите курса получават Сертификат за успешно завършено обучение.

ПРОГРАМА НА КУРСА

Основни теми

I. Нормативни изисквания за етикетирането на храните, най-новите изисквания на Регламент 1169/2011, изисквания за определяне енергийната стойност на храните

Ако не знаете КАК да оформите етикета на вашия продукт, тук е мястото да ги споделите с експертите, като изработите с тяхна помощ вашия етикет и изчислите енергийната стойност на продукта. Упражнения - групов работен

II. Изисквания на базовите програми-предпоставки за осигуряване на хигиена и безопасност във фирма, произвеждаща храни във връзка с изискванията на FSSC 22000.

Актуализация на методите и верификация

III. Основни изисквания и въвеждане в ISO 22000:2018

1. Основи на системите за управление на безопасността на храните (СУБХ). Хранителна верига.

2. ISO 22000:2018 Принципи и практика. Необходима документация.

IV. Осигуряване проследимостта на храните

Лекция и Упражнения - групов работен

V. Изисквания на ISO 19011/2018 и ISO 22005 към одиторите

1. Теория на одитите, видове одити.

2. Изисквания към провеждане и документиране на одити. Резултати от одити.

3. Разработване на документи и одитиране на разработени документ

4. Упражнения - групов работен

Всяка от посочените по-горе методични единици включват презентация, последвана от разработване и демонстриране на примери, възлагане на задачи на участниците и представяне и оценка на резултатите.

Лектори: Надежда Василева - сеньор одитор по качество и безопасност, инж. Кирил Нинчев - външен одитор, проф. Йордан Гогов и др.

УКАЗАНИЯ

- Заявка заедно с копие от платежното нареждане за преведена такса следва да се изпрати в срок до 2.12.2021 г. на адрес: София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, Съюз по хранителна промишленост

- Приемат се и заявки по телефон или факс, както и чрез e-mail: ufi_sb@abv.bg

- Таксата за участие е 280 лв. без ДДС, 336 лв. с ДДС

- За редовни членове на СХП таксата за участие е 250 лв. без ДДС, 300 лв. с ДДС

- В таксата са включени материалите за участниците, сертификати.

- Регистрацията на участниците е на 8.12.2021 год.от 9,00 до 9,45 часа на 4 етаж, офис 408

- Занятията се провеждат в зала № 109 на 1 етаж, Дом на техниката, ул. „Г. С. Раковски“ 108, София

- 1 ден - от 10,00 до 17,00 часа с кафе-пауза (11,00-11,15) и обедна почивка (12,30-13,00). 2 и 3 ден занятията започват от 9,00 и завършват в 17,00 часа, с две кафе-паузи (11,00-11,15; 15,00-15,15); обедна почивка (12,30 13,00);

За контакти:

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

Сумите се превеждат по сметка:

Съюз по хранителна промишленост
„Юробанк България“, ФЦ София Окръг
BIC код: BPBIBG33
IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01



**СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ КЪМ ФНТС**

Покана за професионално обучение за придобиване на професионална квалификация по професията
ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ

специалност

ЗЪРНОСЪХРАНЕНИЕ, ЗЪРНОПРЕРАБОТКА И ПРОИЗВОДСТВО НА ФУРАЖИ

(трета квалификационна степен)

София, 24 - 28 януари 2022 г.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

заложена с 960 часа, от които 480 часа теория и 480 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани 2 два модула по 5 / пет/ дни, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготвите за явяване на Държавен изпит пред Комисия.

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

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

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

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

Първия модул на обучението ще се проведе на 24, 25, 26, 27 и 28 януари 2022 г. в София, на адрес: ул. “Г. С. Раковски” № 108 ет. 1 зала 109. Тогаваше ще бъдат определени датите за практиката в следващия модул и за държавния изпит.

Присъствието на I - я модул на всички желаещи за участие в обучението е задължително.

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

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

Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!

Курсът ще започне на 24.01.2022 от 10,00 ч. Заниманията ще се провеждат в гр. София, на адрес: ул. Г. С. Раковски № 108 ет. 1 зала 109

Регистрацията на участниците е на 24.01.2022 год. от 9,00 до 10,00 часа, в гр. София, ул. Г С Раковски № 108, офис 408, ет.4 , а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден.

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

В цената на курса не е включен хотел.

Заявки за участие, с копие от платежно нареждане, се изпращат на адрес:

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

Сумите се превеждат по сметка:

Съюз по хранителна промишленост
“Юробанк България”
ФЦ София Окръг
BIC код: VPBVBG5F
IBAN: BG 05BPVI 7942 1019 1562 01





Нов живот за карантията – лекари насърчават яденето на дреболии

А гали е така?

Британски лекари реабилитират дълго отричаната животинска карантия и препоръчват на хората да консумират бъбреци, сърца, дроб, шкембе и волски опашки. Дреболиите са много полезни за здравето, а консумацията им помага и за опазването на околната среда, посочват от The Public Health Collaboration пред Foodnavigator.com.



Карантията е сред най-богатите на полезни вещества храни на планетата

Организацията започна едномесечната кампания Organuary в социалните мрежи, която насърчава консумацията на карантия поне 1-2 пъти седмично. Лекарите твърдят, че дреболиите са сред най-богатите на полезни вещества храни на планетата. Животинското сърце съдържа Коензим Q, който е 10 пъти по-мощен от витамин E и това го прави един от най-мощните антиоксиданти, посочват експертите. В сърцето се съдържат и високи нива на селен, желязо и цинк.

Бъбреците са много богати на селен, а говеждият черният дроб е най-добрият източник на витамини и минерали. Пилешките дробчета, агнешкият и свински-

ят черен дроб също са полезни, но говеждият дроб осигурява седмичната доза от витамините A и B12. В него също така има високи нива цинк, нужен за хормоналната обмяна, холин за когнитивното здраве, фолиева киселина за възстановяване на ДНК, желязо за производството на червени кръвни телца и мед за подобра абсорбция на желязото в червата.

Шкембето, волските и свинските опашки също не са за подценяване

Шкембето, волските и свинските опашки също не са за подценяване. Те са богати на колагенов протеин. Въобще карантията е ненадмината по своята хранителна стойност, изтъква д-р Зоуи Харкомб. Застъпници за опазване на околната среда съ-

що подкрепят консумацията на дреболии, защото така ще се намалят хранителните отпадъци. В момента голямо количество от животинските вътрешности се изхвърлят. Насърчаването на консумацията им ще намали отделянето на въглеродните емисии, тъй като няма да се налага отглеждането на повече животни. В същото време карантията е много поевтина от мускулното месо.

Според Националното проучване на храненето, през 1974 г. средностатистическият британец е консумирал 50 г карантия седмично, докато през 2014 г. това количество е паднало до 5 грама. И макар Великобритания да се радва на значителни експортни продажби на карантия, по данни на Асоциацията на независимите доставчици на месо (AIMS) продажбите вътре в страната са намалели с 13 процента през последната година.

**Бюлетин
Хранителна и питейна
промишленост**

Издание на Съюз по хранителна
промишленост към ФНТС

Председател на УС: д-р Светлана 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.

