

# Бюлетин Хранителна и питейна промишленост

брой 3  
март  
2019 г.



издател:  
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА  
ПРОМИШЛЕНОСТ

ISSN 2535-0099

## ПОКАНА

### Уважаеми колеги,

Управителният съвет на Съюз по хранителна промишленост към ФНТС на основание чл.26 от закона за ЮЛНСЦ свиква общо събрание на 17.04.2019 г. (сряда) от 10,30 часа в Национален дом за наука и техника, София, ул. "Г.С. Раковски" № 108, ет.2, зала № 3 при следния дневен ред:

1. Приемане отчета на Управителния съвет за 2018 г.
2. Приемане отчета на Контролния съвет за 2018 г.
3. Приемане бюджета на Съюза за 2019 г.
4. Приемане на програма на Съюза за 2019 г.
5. Промени в УС на СХП
6. Промени в Контролния съвет на СХП
7. Избор на делегати за Общо събрание на ФНТС
8. Разни

В Общото събрание на Съюза трябва да участват:

- по един член от регионалните съюзи по ХВП
- по един член от редовно отчетените колективни членове на СХП, фирми и браншови организации до 2018 г.
- всички редовно отчетени индивидуални членове на СХП за 2018 г.
- членовете на УС и КС на СХП

**Най-учтиво Ви каним да вземете участие в отчетно-изборното събрание и във вземането на решения за подобряване на бъдещата ни дейност!**

След официалната част ще има обяд за всички делегати и гости.

Моля, заявете своето участие до 12 април 2019 г. на адрес: София 1000, ул. Раковски 108, офис 408; тел.: 02 987 47 44 - инж. Бургуджиева, e-mail: ufi\_sb@abv.bg

Председател на УС на СХП:  
д-р Светла Чамова

### Фирми, представени в броя



на стр. 3



на стр. 4



на стр. 5



Организация за оползотворяване на отпадъци от опаковки

на стр. 6



PBC-RUSE-SOFIA-PLOVDIV

на стр. 7



на стр. 10

### ТЕМИТЕ В БРОЯ

#### За връзката между пестицидите и раковите заболявания

2

#### Препоръки на Френската агенция по безопасност на храните относно хранителни добавки за отслабване, съдържащи р-синефрин

5

#### Био-базирани ядивни опаковки

8

#### Научно-практически курс на тема „Сензорен анализ и дегустация на храни и напитки“

11

#### Покана за национален тридневен научно- практически курс IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD )

12

#### Експерти ще споделят знания и опит за качеството и безопасността на храни, напитки и фуражи на семинар в Пловдив

13

#### Любопитни факти за храните

14

#### Наближават Великденските празници

16



# За връзката между пестицидите и раковите заболявания

д-р Ирена Богоева, Център за оценка на риска

Трудно е да се даде еднозначен отговор на въпроса съществува ли връзка между засилената употреба на пестициди в земеделието и нарастващия брой на ракови заболявания сред хората по целия свят. Счита се, че освен генетичната предразположеност, причинители на ракови заболявания могат да бъдат и редица канцерогени фактори като химични вещества, в т.ч. и хранителни канцерогени, инфекционни агенти (различни вируси), радиационно въздействие, тютюнопушене, възраст, хормонални изменения (при жените) и пр. (National Cancer Institute).

Лимфома е тежко заболяване, с летален изход за половината заболели в рамките на 5 години. Представлява рак на белите кръвни телца, като най-общо групата се дели на болест на Ходжкин и неходжкинови лимфоми (NHL). Заболяването представлява злокачествена промяна в лимфоцитите, които започват да се делят не-контролирамо, разпространяват се по цялото тяло, като засягат и нелимфни органи. Причината за това заболяване не е известна, но както всички видове рак, то се причинява от множество генни мутации и/или увреждане на част от имунната система, която при нормални обстоятелства се бори с раковите клетки. През последните десетилетия медицинските изследователи са започнали да подозират, че различни комбинации от фактори са предизвикали лимфома: това са отслабена имунна система, експозиция на различни видове химикали и инфекция под влияние на различни вируси.

Проучванията визират един точно определен клас от химикали – хлорфенолите. Те са хлорсъ-



държащи химикали, което включва диоксини, PCBs (полихлорирани бифенили), DDT и някои хербициди, като например 2,4,5-T (неодобрен за употреба в Европейския съюз), които се използват срещу плевели (Cancer Report, 2001).

Американската фондация по лимфома (Lymphoma Foundation of America) е направила проучване, което установява връзката между лимфома и пестицидите (Susan Osburn, Research report). Фондацията посочва различни начини, чрез които повечето хора са хронично изложени на експозиция от пестициди ежедневно, дори да не използват тези субстанции в своите домове: рутинното пръскане на жилищни сгради и офиси, обществени места (паркове и зелени площи), хотели и ресторани. Пестициди могат също да бъдат намерени в повечето храни и в голяма част от питейните води, във въздуха и дори в дъждовната вода. Фондацията по лимфома посочва в своите проучвания, че не само хлорфенолните пестициди са статистически свързани с лимфома, но също така и субстанции от триазиновата група, като напр. атразин.

Атразин е силен хербицид и по-

ради високата си ефективност и ниска себестойност е много популярен в селското стопанство на повечето страни по света, особено в САЩ. Там е използван ежегодно при 96% от зърнените култури и се среща в голяма част от питейната вода по време на растежа на културите, което се свързва и с вродени дефекти у децата на фермерите. В Европейския съюз атразин е забранен за употреба.

Най-убедителните доказателства, че пестицидите са карциногенни са получени вследствие епидемиологични проучвания. Фермерите, които често използват фенокси хербициди показват непрекъснато увеличение на болестта неходжкинова лимфома. Учените смятат, че използването на този хербицид е значителен фактор за 50% увеличение на това заболяване сред американското население през последните десетилетия (World Health Organization, 1989).

Епидемиологични доказателства относно връзката между пестицидите и раковите заболявания са получени при изследвания върху животни. Множество пестици-

на стр. 3



# За връзката между пестицидите и раковите заболявания

от стр. 2

ди са карциногенни, а други са промотори на тумори. Някои химически компоненти в търговските формулатии на продуктите за растителна защита също могат да представляват карциногенен риск. При хората, съединенията на арсена и инсектицидите за професионална употреба са били класифицирани като карциногени от Международната агенция за проучване на рака (International Agency for Research on Cancer). Данните при хора са ограничени до малък брой проучвания, които оценяват отделни пестицидни субстанции. Епидемиологичните проучвания, макар и понякога противоречиви, свързват хербициди, съдържащи феноксиоцетна киселина или други вредни съставки, с появата на саркома на меките тъкани (STS) или злокачествена лимфома; органохлорните инсектициди също се свързват с STS, с появата на неходжкинова лимфома, левкимия и с рака на гърдата и белия дроб; органофосфорните съединения също са свързани с NHL и левкимия; триазиновите хербициди – с рака на яйчниците. Малко от тези асоциации може да



се считат със сигурност, че са причинно-следствени. Необходими са по-нататъшни епидемиологични проучвания с подробна оценка на експозицията за отделни пестициди, като се вземат предвид работните практики, използването на предпазни средства, както и други мерки за намаляване на риска (Dich, et al., 1997).

Субстанции от групата на ди-тиокарбаматите и органохлорните пестициди са били класифицирани от EPA (Американската агенция по околната среда) като вероятни причинители на ракови заболявания при хората. За някои е установено, че реагират със слънчевата светлина и формират нови съединения, които EPA категоризира като „известен“ човешки карциноген. За хлорофенокси хербицидите е било доказано, че увеличават неколкократно над нормалните нива риска от рак на лимфните жлези при фермери, съгласно доклад на Националния институт по рака (Sinclair, W.).

В проучване на университет в Айова е установено че при работниците на игрищата за голф, където се извършват третирания с пестициди, е много по-висок рисковът от заболяемост от неходжкинова лимфома, рак на мозъка, рак

на белия дроб, рак на дебелото черво и рак на простата. Други проучвания намират, че хората, живеещи в близост до игрищата за голф са показвали същите здравни проблеми (American Journal of Public Health).

Изследователски проект от 1996 год. е проучвал случаите на рак на мозъка сред 600 человека. Изследването е показвало двукратно увеличаване на риска от развитие на рак на мозъка за хората, които живеят на разстояние по-малко от 1 км от земеделски площи (American Journal of Public Health, 1996).

През 1983 год. Националният институт по рака е проучил 3 827 потребители на пестициди във Флорида, които са извършвали третирания повече от 20 години. Установено е, че при тези потребители на пестициди рисковът от развитие на рак на белите дробове е 3 пъти по-висок и 2 пъти по-висок за развитие на рак на мозъка. Не е установен риск при потребители на пестициди, които са работили само 5 години (Journal of the National Cancer Institute, 1983).

Намерена е и връзка между пестицидите и развитието на лев-

на стр. 4





# За връзката между пестицидите и раковите заболявания

от стр. 3

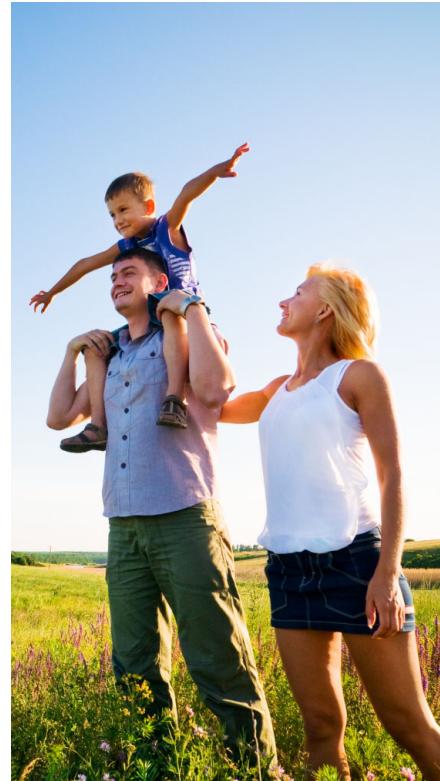
кимия (рак на кръвта). Проучване от 1987 год., проведено от Националния институт по рака, е показвало, че при децата, живеещи в домове, третирани с пестициди, има 4 пъти по-висок рисък за развитие на левкимия. Ако децата живеят в домове, където пестицидите са разпръсквани върху трева и градини, рисъкът от развитие на левкимия е 6,5 пъти по-висок (Peters, 1987).

Проучвания сред американското население сочат, че нивата на рак в САЩ са се увеличили – голям е броят на пациентите, диагностиирани с това заболяване и всяка година хиляди хора умират от рак, причинен от пестициди. Оценено е, че сумите, похарчени за медицински разноски за лечение на рак възлизат на около 38 милиарда щатски долара годишно (Gwen Petreman, 2011). 4

Националният институт по рака (САЩ) и EPA са провели съвместно изследване, известно като Земеделско здравно проучване (Agricultural Health Study), за

оценка ролята на експозицията в земеделието за развитието на рак и други заболявания сред членовете на фермерските общества. Преобладаващата част от 90 000 участници в проучването са били фермери – потребители на пестициди и техните съпруги. В сравнение с общото население, нивата на някои заболявания, вкл. различни видове рак, са се оказали по-високи сред земеделските работници, което може да бъде обяснено с редовната експозиция в тяхната работна среда. Напр. сред фермерското общество е наблюдавано по-високо ниво на левкимия, NHL, миелома, STS, също така рак на кожата, устните, стомаха, мозъка и простата ([www.cancer.gov/cancertopics](http://www.cancer.gov/cancertopics)).

Съществува вероятност експозицията на пестициди да поражда и болестта на Паркинсон – дегенеративно увреждане на нервната система. Излагането на пестициди води до отслабване на паметта при децата, тяхната физическа издръжливост, координацията и способността да изпълняват



елементарни задачи. Вероятно е също експозицията на пестициди да прави децата агресивни и да води до дефицит на вниманието (Cancer Report, 2001).

Домашните любимици също са изложени на високи дози пестициди, защото те са по-близо до земята, където концентрациите са по-високи. Проучванията сочат, че рисъкът от лимфома при животните се удвоява, когато стопаните им третират тревните площи 4 пъти в годината.

Всички тези проучвания показват, че е налице връзка между пестицидите и раковите заболявания. Тъй като съвременното земеделие, а също и бита са немислими без тяхната употреба, е необходимо работата с тях да бъде изключително прецизна, съобразена с правилата на безопасност и предписанията за третиране на културите.

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

**Калибриране на автоматични пипети, бюрети и диспенсери**

**ИЗПИТВАТЕЛЕН ЦЕНТЪР АЛМИ ТЕСТ**

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](mailto:office@almitest.com)  
[www.almitest.com](http://www.almitest.com)





# Препоръки на Френската агенция по безопасност на храните относно хранителни добавки за отслабване, съдържащи р-синефрин

*Р-синефринът е вещество, което се съдържа в кората на горчивия портокал, Citrus aurantium.*

д-р Надя Сертова

Плодът е с дебела кора, която има оранжев цвят, на места с жълто-зелени оттенъци. Той има характерен горчиво-кисел вкус. За родина на плода се счита Азия, като днес е култивиран на различни места по света, но най-вече в Средиземноморския регион.

В традиционната китайска медицина плодът е използван в продължение на векове и влиза в състава на много хранителни добавки, предназначени за "отслабване". В състава на горчивия портокал влизат октопамин, синефрин, подобни на ефедрин и псевдофефедин съединения. От кората на плода се извлича екстракт, съдържащ р-синефрин, който се употребява в част от медикаментите за отслабване и в други лекарства. Съдържащите се в плода синефрин и октопамин имат подтикращо действие върху апетита.

Р-синефринът, който влиза в състава на горчивия портокал ускорява метаболизма и по този начин повишава изгарянето на калории.

Френската агенция по безопасност на храните (ANSES) е получила 18 съобщения за нежелани лекарствени реакции, които могат да бъдат свързани с консумацията на хранителни добавки, съдържащи р-синефрин. Вследствие на оценката си, агенцията смята, че приемът на р-синефрин в хранителни до-



бавки не трябва да надвишава 20 мг/ден и препоръчва да не се съчетава с кофеин.

Експертите препоръчват да не се използват продукти, съдържащи р-синефрин по време на физическа активност при чувствителни групи от населе-

на стр. 6

## ASTEUS Willy

### СТЕК ГРИЛОВЕ

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



[www.teatrading.eu](http://www.teatrading.eu)



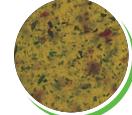
## Примобел Кройтер

зехтинова марината



Създадена за хубав гланц - за специалитети, презентирани във витрини. Нанася се лесно и без проблемно. Съставките гарантират дълга тройност и свежест на месото без промяна!

- градински подправки с розмарин и майоран
- за скара, грил и печено месо и зеленчуци



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

**WIBERG**



# Препоръки на Френската агенция по безопасност на храните относно хранителни добавки за отслабване, съдържащи р-синефрин

## от стр. 5

нието, при бременни и кърмещи жени, както и при деца и юноши.

Р-синефринът, който се съдържа в корите на горчивия портокал (*Citrus Aurantium*) и други видове цитрусови плодове, влиза в състава на много хранителни добавки, които претендират за намаляване на мастната тъкан или намаляване на телесното тегло. При наднормено тегло резултатите от използването на този продукт се проявяват в комбинация с диета или физическа активност.

При тринаесет от 18-те получени съобщения са отбелязани сърдечно-съдови, чернодробни и неврологични проблеми.

**ДАЙ НА БИЗНЕСА СИ  
ЗЕЛЕНА СВЕТЛИНА!**

**РЕЦИКЛИРАЙ С**

**ЕКОПАК**

ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОТВОРЯВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

За контакти:  
„Екопак България“ АД, 1784 София, бул. "Цариградско шосе" 60  
тел.: 02 / 40 19 100, 40 19 106, 40 19 108; факс: 02 / 40 19 101  
email: sales@ecopack.bg, www.ecopack.bg

Важно е да се отбележи, че приемът на р-синефрин в хранителни добавки се е оказал по-висок от обичайния хранителен прием на р-синефрин чрез консумацията на цитрусови сокове.

По отношение на текущия прием на храна, населението като цяло не е изложено на риск поради присъствието на р-синефрин в балансираната диета, където обикновено съдържанието не надвишава 20 мг/ден - синефрин.



## Заключения и препоръки на Агенцията

Вследствие на оценката си, Агенцията счита, че съдържанието на р-синефрин в хранителни добавки не трябва да надвишава 20 мг/ден.

Важно е да се отбележи, че много хранителни добавки на пазара са с по-високо съдържание на р-синефрин и следователно такива добавки не се препоръчват.

Агенцията препоръчва да не се комбинират р-синефрин и кофеин, поради появата на сърдечно-съдови проблеми. Поради тези причини синефрин и кофеин, не трябва да бъдат комбинирани в една хранителна добавка.

Категорично не се одобрява използването на р-синефрин при хора с повишен риск от нежелани реакции (особено при болни от хипертония, сърдечни заболявания и депресия), при бременни или кърмещи жени, деца и юноши. Такава информация следва да бъде изрично доведена до вниманието на потребителя. Не се препоръчват добавки, съдържащи р-синефрин по време на физическа активност при хипертоници, защото консумацията им води до повишаване на кръвното налягане. Същото се отнася и за пациенти със сърдечно-съдови заболявания, които са с наднормено тегло или затлъстяване.

## Литература:

Aujourd’hui l’Anses publie ses recommandations sur les compléments



НАУЧНО-ПРИЛОЖНО  
СПИСАНИЕ ЗА НОВОСТИ В  
ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА  
ИНДУСТРИЯ

# Храната на ХХІ век



Официално издание на  
Съюз по хранителна промишленост

В сътрудничество с



Българска агенция по  
безопасност на храните

## ТАЛООН ЗА АБОНАМЕНТ

Желая да се абонирам ЗА ХАРТИЕН ВАРИАНТ на сп. „ХРАНАТА НА 21 ВЕК“ за 2019 г.

*Списанието 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 ЗДС....., 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 сметка: **IBAN: BG 05BPB 7942 1019 1562 01**, ВИС код: BPBIBGSF, „Юробанк България“, ФЦ София  
Окръг, - Съюз по хранителна промишленост .

### РВС - СОФИЯ

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



### ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!

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

Сертификат № 55 ЛИ Валиден до 22.03.2020 г.



### РВС - РУСЕ

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

### РВС - ПЛОВДИВ

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

Уважаеми клиенти,

Предлагаме на Вашето внимание  
най-съвременните и прецизни  
методи за анализ чрез Течна и Газова  
Хроматография за всички показатели  
в 15-те групи хани, води, фуражи,  
смивове, отривки от повърхности,  
безалкохолни и други напитки,  
материали от животни и др.





# Био-базирани ядивни опаковки

**доц. д-р Габор Живанович**  
**Институт по консервиране и качество на храните**

## Защо са необходими ядивните опаковки?

- Изчерпване на сировините за традиционни полиолифинови опаковки
- Екологични проблеми:
  - ✓ Опаковките представляват около 30% от отпадъчните материали;
  - ✓ Пластмасите са неразградими;
  - ✓ Пластмасовите отпадъци довеждат до намаляване на влагата и обмена на кислород в почвата
- Нови полимерни материали от възобновими източници – използване на биомаса
- Превръщане на странични продукти от хранителната промишленост в ценни материали за получаване на ядивни опаковки
- Включване и контролирано отделяне на активни съставки
  - ✓ Антиоксиданти
  - ✓ Витамини
  - ✓ Природни antimикробиални агенти

## Какво представляват ядивните опаковки?

Ядивните опаковки могат да се дефинират като тънък слой от материал, който покрива повърхността на храната и може да се консумира като част от целия продукт.



Съставът на ядивните опаковки трябва да бъде съобразен със световните регулации, които се прилагат към хранителните продукти.



## История на ядивните опаковки

- През 12-ти век в Китай започва използването на въсък върху портокали и лимони с цел контролиране на загубата на вода.
- В 16-ти век също за контролиране на загубата на вода от хранителни продукти използват свинска маса.
- В 30-те на двадесети век за покриване на цитрусови плодове в САЩ е използва горещ, разтопен въсък.
- През 60-те за покрития на пресни плодове и зеленчуци са използвани карнаубски въсък и маслено-водни емулсии.
- В края на 20-ти век се използ-

ват различни ядивни покрития и филми за опаковане на колбаси, шоколад, плодове и ядки.

## Изисквания към ядивните опаковки

Ядивните покрития трябва да имат приемлив цвят (най-подходящи са безцветните), вкус, аромат и текстура. Ядивните покрития трябва да бъдат незабележими. Те трябва да се адсорбират върху повърхността на храната, без да залепват върху друг опаковъчен материал. Трябва да се топят в устата, но не върху ръцете

## Функционални свойства на ядивните опаковки

- Забавят миграцията на водни пари (въсъци)
- Забавят обмена на газове между хранителния продукт и атмосферата
- Забавят дифузията на разтворени вещества
- Забавят миграцията на масло и мазнини (ядки)
- Подобряват текстурните свойства на храните
- Забавят отделянето на летливи ароматни компоненти
- Носители на активни съставки
- Могат да подобрят хранителната стойност на храната

### Функционални свойства на ядивните опаковки

Покритията намаляват физичните промени на пряко нарезани плодове и зеленчуци по време на съхранение



на стр. 9





# Био-базирани ядивни опаковки

от стр. 9

## Видове съставки в ядивните опаковки

- ▶ Емулгатори – стабилизират компонентите в разтвора
- ▶ ПАВ – намаляват повърхностното напрежение при формирането на филма за постигане на равномерно покритие
- ▶ Пластификатори – модифицират механичните свойства на филмите
  - ✓ Вода
  - ✓ Глицерол, полиетилен гликол
  - ✓ Ацетилирани моноглицериidi, захароза



## Недостатъците на ядивните опаковки:

- ▶ Не могат да се използват самостоятелно при нехигиенични условия на транспорт и/или съхранение на хранителните продукти
- ▶ Използват се във вторични синтетични опаковки при разпространение и съхранение
- ▶ По-скъпи са в сравнение със синтетичните опаковки – вероятно хранителните и екологични предимства оправдават цената
- ▶ Лоши механични характеристики

## Предизвикателствата при внедряването:

- ▶ Висока цена на природните полимери
- ▶ Необходимост от ефективни, икономични и микробиологично безопасни методи на получаване на опаковката

## Заключение:

Ядивните опаковки притежават редица функционални свойства, които ги правят предпочитани пред класическите полимерни опаковки. Те са възможност за опазване на околната среда. Все още съществуват трудности за масовото им внедряване в хранителната промишленост.

Необходими са допълнителни изследвания за оптимизиране на техния състав и свойства.

## Актуални проекти, свързани с ядивни опаковки

- ▶ НАЦИОНАЛНА НАУЧНА ПРОГРАМА ЗДРАВОСЛОВНИ ХРАНИ ЗА СИЛНА БИОИКОНОМИКА И КАЧЕСТВО НА ЖИВОТ
- ▶ ПРОЕКТ НА ССА: ИЗПОЛЗВАНЕ НА НАТУРАЛНИ СЪСТАВКИ ЗА СЪЗДАВАНЕ НА ФУНКЦИОНАЛНИ ХРАНИ

## Тарифа за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

### На вътрешна страница

- до 50 см <sup>2</sup>	0.70 лв/см <sup>2</sup>
- до 100 см <sup>2</sup>	0.60 лв/см <sup>2</sup>
- до 200 см <sup>2</sup>	0.50 лв/см <sup>2</sup>
- над 200 см <sup>2</sup>	0.40 лв/см <sup>2</sup>

### Лого на първа страница, което препраща към рекламата

+ 10 лв.

### Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“

- 50% от тарифата за реклама

### Фиксирано място

+ 10%

### ОТСТЬПКИ

За членове на СХП	10%
При авансово плащане за 1 г.	20%
При авансово плащане за 6 м.	10%
При авансово плащане за 3 м.	5%

Сумите се превеждат по сметката на СХП: „Юробанк България“ ФЦ София Окръг ВСС ког: BPBIBGSF; IBAN: BG05BPB1 7942 1019 1562 01

### ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТИ:

#### Ширина (възможни варианти):

- 5,6 см
- 8,8 см
- 11,8 см
- 18 см

#### Височина (по желание)

- максимум - 24 см

#### За контакти:

София 1000  
ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408  
тел./факс: 02/ 987 47 44  
e-mail: ufi\_sb@abv.bg

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО  
и сладкарство ЕООД -  
гр.Троян

Производство  
на хляб и хлебни изделия,  
коузнаци и погачи

гр.Троян, пл.к. 5600  
ул."Ген.Карцов" № 387  
факс: 0670/6.25.18  
e-mail: troyahleb@abv.bg  
тел. за заявки: 0670/6.27.62  
моб. тел..0884 851478





# СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ ПОКАНА

за Национален двудневен научно-практически курс

## Сензорен анализ и дегустация на храни и напитки

15 и 16 април,  
2019 година  
София

### ПРОГРАМА НА КУРСА

#### I модул - Теория “Сензорен анализ”

1. Органолептичен анализ на продуктите в ХВП – същност и значение.
2. Физиологични аспекти на сензорното оценяване – видове, устройства и механизъм на действие на основните усещания. Фактори, влияещи върху оценките на изследваните продукти.
3. Методи и стандартни тестове в сензорния анализ, приложение, процедура и обработка на резултатите.
4. Организация на дегустационния процес – общи изисквания, видове, изисквания към процедурата за провеждане.
5. Подбор и подготовка на дегустатори – етапи, същност. Специфични източници на грешки при сензорните оценявания.

#### II Модул - Практически упражнения“Сензорен анализ”

1. Тестване на дегустаторите по отношение на праговете на усещане и разпознаване на четирите основни вкуса – сладко, кисело, горчиво и солено.
2. Тестове за определяне чувствителността на сетивата за зрение и обоняние.
3. Органолептична оценка на продукти от ХВП в следните направления:
  - 3.1. Органолептичен анализ на хляб и хлебни и сладкарски изделия.
  - 3.2. Органолептичен анализ на месо и месни продукти.
  - 3.3. Органолептичен анализ на мляко и млечни продукти.
  - 3.4. Органолептичен анализ на плодове и зеленчуци и продукти, получени от тях.
  - 3.5. Органолептичен анализ на основни групи напитки: студени /безалкохолни и минерални води; топли – различни видове кафе и чай.
  - 3.6. Органолептичен анализ на полуфабрикати, готови ястия и десерти, произвеждани в заведения за хранене и кетъринг фирми.

Практическите упражнения се провеждат в най-новата и модерна лаборатория по сензорен анализ в София. След завършване на курса на участниците се издава сертификат за успешно завършен курс.

#### УКАЗАНИЯ

1. Заявката за участие се изпраща в срок до 10.04. 2019 г. заедно с копие от платежното нареждане за преведена такса. Приемат се и заявки по телефон или факс, както и чрез e-mail: ufi\_sb@abv.bg
2. Таксата за участие е 180 лв. без ДДС, 216 лв. с ДДС. За редовни членове на СХП - 160 лв. без ДДС, 192 лв. с ДДС. В таксата са включени материалите за участниците, кафе-паузи и закуски, сертификати.
3. Регистрацията на участниците: 15.04.19 г. от 9,00 до 9,45 часа в Дом на техниката, гр. София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, ет. 4, офис 408

#### СУМИТЕ СЕ ПРЕВЕЖДАТ ПО СМЕТКА:

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

#### ЗА КОНТАКТИ:

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



# СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ



## ПОКАНА ЗА НАЦИОНАЛЕН ТРИДНЕВЕН НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИ КУРС

### IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD) - ISSUE 6.1

МЕЖДУНАРОДЕН СТАНДАРТ ЗА ХРАНИТЕ, ВЕРСИЯ 6.1, BRC-

GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY, ISSUE 7 /ГЛОБАЛЕН

СТАНДАРТ ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ, ВЕРСИЯ 7/

“ВЪВЕЖДАНЕ и ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА НАССР СИСТЕМА” / Codex Alimentarius - ISO 22000 и FSSC 22000/ISO 22002/, ISO 9011/2018 и ISO 22005

**16, 17 и 18 април 2019 г., София**

#### 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
- Запознаване със стандартите IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD) и BRC-GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY

#### ОСНОВНИ ТЕМИ

- I 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
- II . Основни изисквания и въведение в ISO 22000:2005
- Основи на системите за управление на безопасността на храните (СУБХ). Хранителна верига.
  - ISO 22000:2005. Принципи и практика. Необходима документация.
- III. Осигуряване проследимостта на храните
- Лекция и Упражнения – групова работа
- IV. Изисквания на ISO 19011/2018 и ISO 22005 към одиторите
- Теория на одитите, видове одити.
  - Изисквания към провеждане и документиране на одити. Резултати от одити.
  - Разработване на документи и одитиране
  - Упражнения – групова работа
- V. Изисквания и процедури за IFS и BRC- стандартите
- VI. Нормативни изисквания за етикетирането на храните, най-новите изисквания на Регламент 1169/2011, изисквания за определяне енергийната стойност на храните

#### УКАЗАНИЯ

1. Заявка за участие се изпраща до 11.04.2019 г.заедно с копие от платежното нареждане за преведена такса.

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

2. Таксата за участие е 290 лв. без ДДС. За редовни членове на СХП - 270 лв. без ДДС

В таксата са включени материалите за участниците, кафе-паузи и закуски, сертификати.

3. Регистрацията на участниците е на 16.04.19 г.от 9,00 до 9,45 часа на 4 етаж, офис 408

Занятията се провеждат в зала 312 на 3 етаж, Дом на техниката, ул.”Г.С.Раковски” 108 София

#### ЗА КОНТАКТИ:

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

**Лектор: инж.Кирил Нинчев, външен одитор**

#### Сумите се превеждат по сметка:

Съюз по хранителна промишленост

„Юробанк България”, ФЦ София Окръг, BIC код: BPBIBGSF, IBAN:  
BG 05BPBI 7942 1019 1562 01.



# Експерти ще споделят знания и опит за качеството и безопасността на храни, напитки и фуражи на семинар в Пловдив



*Единадесетото издание на утвърдилия се обучителен семинар на тема “Осигуряване на качеството и безопасността на храни, напитки и фуражи” ще се проведе от 14 до 17 май 2019 г. в зала Хоризонт на Университета по хранителни технологии, Пловдив. Семинарът е съвместна инициатива на Центъра за обучение по качество и безопасност на храните, катедра Биотехнология на Университета по хранителни технологии, Центъра за оценка на риска по хранителната верига, МЗХГ и Българската агенция по безопасност на храните.*

**Обучението е насочено към** ръководители и служители в химични и микробиологични лаборатории, мениджъри по управление на качеството в хранителни, фармацевтични и други производства, служители в контролни органи, акредитирани лаборатории, преподаватели във висши училища, изследователи от научни институти на БАН и ССА, докторанти и студенти. Целта му е да предостави теоретични и практически знания за съвремените аналитични методи за бързо установяване и количествено определяне на химични и микробиологични опасности в храни, напитки и фуражи, както и методите за провеждане на сензорни анализи.

Теоритичните и практическите занятия по време на семинара се водят от хабилитирани преподаватели от УХТ - Пловдив, Съвместен геномен център - София, Пловдивски университет “Паисий Хилендарски”, Тракийски университет - Стара Загора, служители на Българската агенция по безопасност на храните, Центъра за оценка на риска по хранителната верига и Националния център по обществено здраве и анализи.

**Програмата** на четири дневния курс обхваща теми, които да

ват теоретични познания за най-често срещаните видове патогенни микроорганизми в храните и хигиенните индикатори, за модерните бързи методи за микробиологичен контрол и подходите за тяхното валидиране, както и за изискванията на Българската агенция по безопасност на храните към обектите от хранителната верига. Разглеждат се и принципите на молекуларно-генетичните методи, конкретно полимеразо-верижната реакция (PCR) при контрол на микроорганизми, а също и методите за контрол на микотоксични и други химични опасности в храни, напитки и фуражи. Включени са и лекции свързани с етикетиране на храни, фалшифициране на храни и сензорен анализ. Фокусът на някой от лекциите е насочен към производителите на фермерски и занятчийски храни, както и подходите за изграждане на доверието на потребителите в храни и напитки произведени в България.

**Практическите занятия** включват запознаване с алтернативни бързи методи за химичен и микробиологичен анализ на храни, напитки и фуражи; провеждане на качествено и количествено определяне на патогени със

стандартен PCR и q PCR метод, анализ и статистическа обработка на получените резултати; качествени и количествени методи за провеждане на сензорни анализи.

Част от програмата на обучението са  **фирмени представяния** на нови продукти за химически и бързи методи за химичен и микробиологичен анализ. Ще се проведе и **изложение на фирмии**, предлагщи аналитично оборудване, реактиви и консумативи за химични и микробиологични анализи.

Проф. Ангел Ангелов от УХТ, който е сред организаторите на събитието, коментира: “Високият интерес към предишните издания на семинара ни показва, че сме избрали теми, които вълнуват широк кръг специалисти от хранителната и биотехнологичната промишленост. Безопасността на храните и грижата за потребителите е водеща политика при производството, за което се изискват добре подгответи и квалифицирани кадри. В същото време тази област търпи постоянно развитие и е от ключово значение българските производители и контролните органи постоянно да следят напредъка в науката и нейното практическо приложение”.

Информация за семинара на тема “Осигуряване на качеството и безопасността на храни, напитки и фуражи” и условията за участие в него, можете да откриете на [www.safefoodlab.com](http://www.safefoodlab.com)

проф. д-р Ангел Ангелов,  
катедра Биотехнология,  
Център за обучение по качество и безопасност на храните,  
Университет по хранителни технологии  
тел.: 032 603 608; e-mail: angelov@uft-bio.com



## Любопитни факти за храните

Казват, че човек не може да оцелее повече от 6 седмици без храна. Историята обаче познава и случаи, в които хора са успявали да надскочат тази граница. 10 политически затворници в Ирландия, например, са преживели между 46 и 73 дена без да се хранят. Когато е на 70 години Махатма Ганди пък успява да оцелее след 3 седмици без храна. За много монаси е известно също така, че успяват да не се хранят по 3 месеца.

За един дълъг живот и добро здраве обаче човек задължително се нуждае от редовен прием на качествена храна. Хората в развитите хани едва ли се замислят дори за вариант, в който могат да останат гладни, имайки предвид хранителните магазини и заведенията за хранене, които са на всеки няколко крачки.

Храната е неизменна част от живота на всички нас. Ето защо сме длъжни да ѝ отадем нужното внимание. Прочетете 38 любопитни факта за храна и научете нови неща, с които да обогатите общата си култура:

**1.** Орторексия невроза е хранително разстройство, при което човек е обсебен от консумирането на здравословна храна.

**2.** Съществува и страх от готвене, който е признат за фобия и се нарича "Магейрокофобия".

**3.** През 1830 година кетчупът е бил продаван като лекарство.

**4.** Торбичката за чай е била представена от Томас Съливан през 1908 година в Ню Йорк.

**5.** В Южна Африка термитите и мравките често се пекат и се изяждат с ръка, подобно на пуканки.

**6.** Бадемите са част от семейството на прасковата.



**7.** Ако варите цвекло във вода и след това с водата всяка вечер масажирате скалпа си, ще излекувате досадния пърхот.

**8.** В САЩ марулята е вторият най-популярен пресен зеленчук.



**9.** Лозарството е най-голямата хранителна индустрия в света, тъй като в света са познати повече от 8000 сорта грозде.



**10.** Има повече от 7000 сортове ябълки, които се отглеждат по света.

**11.** Лук на латински език означава „голяма перла“.



**12.** Ябълки, круши, череши и ягоди – всички те са от семейството на розата.

**13.** Във Филипините се смята за добър късмет, ако разрязването на кокосовия орех е „чисто“, без ръбове.



**14.** Колкото зърна грозде може да изядете за три минути? Рекордърът в тази област е от Великобритания и се казва Мат Ханд. През 2001 година той успява да изяде 133 зърна грозде за три минути.

на стр. 15



## Любопитни факти за храните

от стр. 14

- 15.** Има повече от 10 000 сорта домати.



- 16.** Ако искате един ананас да узрее по-бързо, обърнете го надолу.

- 17.** Морковите имат нулево съдържание на мазнини.

- 18.** Фъстъците могат да бъдат използвани за направата на динамит.

- 19.** 92% от теглото на динята е вода.



- 20.** Произходът на тиквата е от преди 9000 години в Мексико.

- 21.** Съществуват квадратни дини, които се продават за около 85 долара един килограм.

- 22.** В ряпата има голямо съдържание на фибри, витамин С, калций и калий.

- 23.** Ако ядете много цвекло, вашата урина може да се оцвети в розово.

- 24.** Всяко растение ананас ражда по един плод годишно.

- 25.** Марулята е член на семейството на слънчогледа.

- 26.** Боровинките са добър източник на витамин С и фибрни.



- 27.** В последните години консумацията на броколи се е увеличила многократно в световен план.

- 28.** Оризът се използва за направата на бира, храна за кучета, детски хани, зърнени закуски, замразени храни и сосове.

- 29.** Арабите изобретили карамела.

- 30.** Кучетата могат да умрат, ако консумират шоколад. Той засяга тяхното сърце, както и нервната им система.



- 31.** Най-старите шоколадови бонбони в света са на 114 години. Това е кутия бонбони от коронацията на крал Едуард VII.

- 32.** Швейцарците ядат най-много шоколад, следвани от англичаните.



- 33.** През 15-ти век във Франция шоколад могли да ядат само членовете на кралския двор.

- 34.** Сиренето горгонзола датира от 879 година.

- 35.** В много от масовите сладоледи има водорасли.

- 36.** Яйченият жълтък е една от малкото храни, в които естествено се съдържа витамин D.



- 37.** До 16-ти век с „бекон“ се наричало всякакво свинско месо.

- 38.** Родината на пържените картофи е Белгия, но са най-популярни в САЩ. **Розали**



**ЦВЕТНИЦА** се отбелязва в неделата след Лазаровден, една седмица преди Великден и е един от най-хубавите пролетни празници. Посветена е на тържественото посрещане на Иисус Христос в Йерусалим с маслинови и лаврови клонки. Затова на този ден всички отиват на празничната църковна литургия с върбови клонки, китки от здравец и други цветя. След като свещеникът освети върбовите венчета, те се отнасят вървици и се поставят пред домашната икона, портите се окичват с върбови клонки.

Обикновено на Цветница се изпълнява и лазарският обичай – “кумичене”. Преди обяд всички лазарки се отправят към реката. Всяка носи със себе си китка цветя, върбово венче или малко хлебче, наричано “кукла”. Момите се подреждат една до друга край брега и едновременно пускат китката, вене-

ца или хлебчето. Онази девойка, чийто венец или хляб излезе най-напред, се избира за “кумица” или “кръстница” на лазарките.

В този ден, който е през периода на постите, се разрешава риба.

Имен ден празнуват всички, които носят имена, произлизации от названия на растения и цветя.

**ВЕЛИКДЕН** е един от най-големите православни празници. На този ден Господ Бог Иисус Христос е възкръснал от мъртвите. Празникът е свързан по време с първото пълнолуние след пролетното слънцестое и затова всяка година Великден се пада на различни дати.

Подготовката за празника продължава през цялото време на предишната Страстна седмица. Обикновено рано сутрин на Велики четвъртък във всеки дом боядисват яйца (ако това не бъде нап-

равено в четвъртък, тогава е възможно да се боядисват яйца само в ранните сутрешни часове на събота). Най-старата жена с първото боядисано яйце прави кръст на челата на всички деца в къщата. След това яйцето се поставя пред домашната икона. В същото време се пече великденски хляб, в които се добавят нечетен брой яйца.

Честването на Великден започва в полунощ. В храмовете се събират хора на празничната литургия, държат запалени свещи и боядисани яйца. По време на службата в храма всички пеят, а след това се поздравяват: “Христос Воскресе!”; Отговорът трябва да е “Воистина воскресе!”. Това е поздрав през следващите няколко седмици. Още в двора на храма, хората си подаряват боядисаните яйца и се чукат с тях.

На следващата сутрин хората отново ходят на църква и след това се събират семейно у дома. Младите обикновено отиват на гости при родителите или при кръстниците си. Празничната трапеза обикновено е отрупана с агнешко, много салати с пресни зеленчуци, червено вино и др.

*Светли великденски празници,  
с пожелание за здраве и благополучие!*

*Нека има Мир и Любов в сърцата ни!*

### Бюлетин Хранителна и питейна промишленост

Издание на Съюз по хранителна  
промишленост към ФНТС

Председател на УС: д-р Светла Чамова  
Гл. секретар: инж. Соня Бургуджиева  
София 1000, ул. Раковски 108 офис 408  
тел.: 02 987 47 44, e-mail: ufi\_sb@abv.bg

СХП не носи отговорност  
за съдържанието на публикуваните реклами.

