

## ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС



Общото събрание на СХП се проведе на 06.06. (вторник) 2023 г. 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 за дейността на Управителния съвет за 2022 г. и годишния финансов отчет.
2. Приемане отчета на Контролния съвет за 2022 г.
3. Приемане бюджета на Съюза за 2023 г.
4. Приемане на Програма на Съюза за 2023 г.
5. Избор на делегати за Общо събрание на ФНТС, което ще се проведе през 2023 г.

По първа точка от дневния ред водещият на събранието инж. Стефан Глухарев даде думата на председателя на УС на СХП д-р Светла Чамова.

В своята презентация д-р Чамова направи подробен анализ на дейността на Съюза през миналата година

на стр. **2**

### ТЕМИТЕ В БРОЯ



Министър Кирил Вътев:  
Има голям потенциал  
в съвместното  
представяне на  
българските храни  
и туризма **8**

Петнадесети национален  
бизнес форум „Храните -  
вкус, качество или  
реалност **9**

Д-р Светлозар  
Патарински  
е новият изпълнителен  
директор на БАБХ **11**

Кулминацията за  
честванията по повод  
70 години УХТ **12**

Предстои курс за  
обучение на вътрешни  
одитори на НАССР  
система **14**

Бульоните на кубчетата:  
С какво е полезен  
глутаматът и защо не  
бива да се прекалява  
с него **15**

# ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

В отчетния период - през 2022 г., усилията на УС на Съюза бяха отново насочени към изпълнението на приетите насоки на предишното събрание и целите в устава, а именно:

- научно-техническа дейност;
- работа с научни и учебни звена;
- укрепване организационната дейност на Съюза;
- издателска дейност.

## НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКА ДЕЙНОСТ

През отчетния период СХП продължи започнатата програма във връзка с научно-техническата дейност на Съюза.

Курсове за обучение на тема "Актуални проблеми на ХВП, свързани с европейското законодателство", "Системи за контрол и управление на качеството в ХП – Система НАССР" и "Вътрешни одитори на Система НАССР" бяха проведени през месеците февруари, март, април, май, септември и ноември 2022 г.

Броят на участниците в тези семинари през изминалата година е значително по-голям от други години - около 130 човека.

Тук е мястото отново да отбележим заслугите на лекторите на тези курсове - г-жа Надежда Василева, проф. Йордан Гогов, инж. Кирил Нинчев и др.

Съюзът по хранителна промишленост 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.

## Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие в гр. Пловдив

От 9 до 13 март тази година Съюзът по хранителна промишленост участва отново, за осми път, със самостоятелен щанд в Международен панаир - гр. Пловдив на изложението ФУУД ТЕХ.

За пореден път приятно бяхме изненадани от изключителния интерес на фирми и посетители на изложението към щанда на Съюза, където почти през цялото време наши експерти запознаваха специалистите с дейността и предстоящите мероприятия на Съюза.

По време на изложенията на Пловдивския панаир, на 9 март 2022 г. за пореден път бе проведена от Съюза по хранителна промишленост Единадесетата Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие на тема: "Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейска нормативна уредба".

И тази година организаторите от Панаира се погрижиха да ни осигурят най-голямата зала „България“ за провеждане на конференцията. В Конферентната зала комфортно бяха настанени всички желаещи, над 120 човека, за което безкрайно благодарим на домакините.

Голяма роля за успешното организиране и провеждане на конференцията бе фактът, че тя се проведе в гр. Пловдив – стратегически разположен град, заобико-

лен от много селища, в които, както и в Пловдив, активно работят предприятия от хранителния бранш. Провеждането на конференцията в залите на Международния панаир на изложението за храни и напитки ФУУД ТЕХ, я направи още по-значима в практическото си приложение.

В научната конференция взеха участие около 120 представители на фирми от бранша, млади научни работници от научните институти в страната и чужбина, от сродни организации на СХП, много студенти от Университета по хранителна промишленост - гр. Пловдив, ученици от техникумите по ХВП и др. Повече от 80 % от присъстващите на конференцията бяха младежи до 35-годишна възраст.

Форумът се проведе със съдействието на ФНТС, БАБХ, НТС – гр. Пловдив, средни училища и научни институти от хранителна промишленост. За значимостта на темите, заложили в програмата, свидетелства препълнената зала, в която експерти от производството, научни специалисти, студенти и ученици от специализираните училища, очакваха да научат най-актуалните новости, засягащи развитието на отрасъла.

Конференцията бе открита от председателят на СХП д-р Светла Чамова. Тя поздрави присъстващите и благодари на лекторите за участието им в конференцията. Д-р Чамова се спря на предизвикателствата, с които трябва да се борим всички и в частност СХП, трябва да изпълнява своята креативност и находчивост.

на стр. **3**



# ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 2

Към присъстващите се обърна и Лилия Смедарчина, зам.-председател на ФНТС.

Интересно начало на Форумта постави д-р Илиян Костов, д.в.м., зам.-директор на Център за оценка на риска по хранителната верига, който направи анализ на тенденциите, заложи в Зелената сделка в областта на храните. Доброто начало бе последвано от повече от 15 презентации на интересни и актуални теми, изнесени от представители на Министерството на земеделието, Българската агенция по безопасност на храните, Университета по хранителни технологии, Лесотехническият университет, Института по консервиране и качество на храните, Професионалната гимназия по хранителни технологии и техника, експерти от фирми в отрасъла и др., които предизвикаха не само вниманието на присъстващите, но породиха и много въпроси и дискусии, свързани с практиката в хранителната и питейна индустрия.

Младите специалисти с голямо желание презентираха своите доклади и с интерес посрещнаха презентациите на своите български и чужди колеги. Облечени с бели престилки, леко развълнувани, те демонстрираха пред останалите участници качествени реакции за определяне на нежелани вещества в кисели млека, пчелен мед и др.

По време на конференцията дискутираха оживено и участваха активно в практическите занятия. Голяма част от лекторите, участващи с доклади, презентации, постерни сесии и научни съобщения, бяха младежи до 35-годишна възраст.

Поредният форум, организиран от СХП, завърши дълго след предвидения финален час и ясно показва ползата за специалистите от отрасъла от подобни срещи. Конференцията завърши с много нова информация за участниците, споделени добри производствени практики и новости в хранителния бранш, разменени координати и приятелства за цял живот.

**Четиринадесети национален бизнес форум “Стъпка по стъпка по пътя от фермата до трапезата”**

В изпълнение Програмата на Съюза по хранителна промишленост на 8 юни 2022 г. се организира и проведе поредният, четиринадесети национален бизнес форум „Стъпка по стъпка по пътя от фермата до трапезата”.

Въпреки силно напрегнатата обстановка в страната и тази година интересът към този форум беше изключително голям. Това може би се дължеше на интересните теми, заложи в програмата на форума и дълготното отсъствие на специалистите от масовите организирани мероприятия.

Стратегията “От фермата до трапезата” е ключов елемент от Европейския зелен пакт.

В тази връзка, Съюзът по хранителна промишленост организира за 14-а поредна година бизнес форума. В него взеха участие експерти от компетентните министерства, специалисти от научни институти, браншови организации, ръководители на фирми, потребителски и работодателски организации и представители на медиите. Във форума участваха

много специалисти и експерти от ХВП и научни работници от цялата страна.

Събитието беше открито от д-р Светла Чамова, председател на СХП. Тя откри форума и поздрави участниците в него.

От името на Федерацията на научно-техническите съюзи приветствие към участниците във форума поднесе инж. Лилия Смедарчина - зам.-председател на ФНТС. В своето обръщение тя пожела успешна работа на форума и изтъкна, че в света два от най-важните отрасли на икономиката са енергетиката и хранителната индустрия.

Гост на събитието беше Председателят на Комисията по земеделието и храните към НС г-н Пламен Абровски, който в рамките на час и половина отговори на въпроси, зададени от участниците във форума. В големата зала на Дома на науката и техниката в София си дадоха среща представители на много предприятия от хранителната индустрия, браншови структури, контролни органи и изпълнителна власт, за да срещнат позициите си по най-наболените теми в бранша. Четиринадесетият бизнес форум събра над 80 души, които заедно обсъдиха редица актуални за хранителната индустрия теми. Целта на форума бе да бъдат дискутирани актуалните проблеми в областта на качество на храните от гледна точка на производители, преработватели, търговци и потребители, както и на контролните и сертифициращите органи в страната.

Най-искрено благодарим на спонсорите на кръглата маса, ко-

на стр.  4

# ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 3

ито спомогнаха участниците във форума да подкрепят на обяд своите сили, за да могат да участват още по-активно в дискусиите!

**Тринадесети национален симпозиум "Европейски и световни предизвикателства за българските производители на храни и напитки" и участие с щанд в ИНТЕР ЕКСПО ЦЕНТЪР - София**

За пореден път Съюзът по хранителна промишленост взе участие със самостоятелен щанд на едно от най-големите изложения в България и Югоизточна Европа - Международното изложение МЕСОМАНИЯ, СВЕТЪТ НА МЛЯКОТО, БУЛПЕК, САЛОН НА ВИНОТО, ИНТЕРФУД И ДРИНК, което се проведе в София от 5 до 8 октомври в Интер Експо Център.

По време на изложенията на 06.10.2022 г. за пореден път бе проведен от Съюза по хранителна промишленост Тринадесети национален симпозиум "Европейски и световни предизвикателства за българските производители на храни и напитки".

Симпозиумът бе открит от д-р Светла Чамова, председател на Съюза. Тя поздрави участниците във форума, като им благодари най-сърдечно за присъствието в тази изключително напрегната обстановка в България и им пожела успешно провеждане на Националния симпозиум.

Д-р Чамова изказа специална благодарност към най-младите участници в симпозиума – учениците от Професионална гим-

назия по хранително-вкусови технологии "Проф. д-р Г. Павлов", София и студентите от Нов български университет, които са бъдещите специалисти в хранителния бранш.

Представители на държавните ведомства отговаряха на въпроси на участниците.

**Петнадесета национална младежка научно-практическа конференция с международно участие „Иновации в хранително-вкусовата промишленост – проблеми и перспективи“**

Съюзът по хранителна промишленост организира провеждането на конференцията за петнадесети път, поради изключителния интерес към нейната тематика от предните години. Конференцията се организира с цел да се поднесе актуална информация за начините за внедряване и производство на нови продукти и технологии, конкурентоспособни както в България, така и на международния пазар.

На 13 октомври в Университета по хранителни технологии, гр. Пловдив, аудитория "Хоризонт" бе препълнена с желаещи да присъстват на конференцията. Съвсем нова, модерна зала, оборудвана с всичко необходимо за провеждане на форум от такава величина, зала "Хоризонт" предразположи участниците за ефективна и пълноценна работа по време на конференцията.

В научната конференция взеха участие над 120 представители на фирми от бранша, млади научни работници от научните

институти в страната и чужбина, от сродни организации на СХП в Европа, много студенти от Университета по хранителна промишленост - гр. Пловдив, ученици от техникумите по ХВП и др. Повече от 90 % от присъстващите на конференцията бяха младежи до 35-годишна възраст.

Конференцията бе открита от инж. Соня Бургуджиева, главен секретар на Съюза по хранителна промишленост. Инж. Бургуджиева поздрави всички участници във форума, благодари на ръководството на Университета в лицето на проф. Пламен Моллов за предоставената възможност за провеждане отново на младежката конференция в зали на УХТ, както става всяка година.

След това инж. Бургуджиева даде думата за откриване на конференцията и приветствено слово на проф. Моллов, ректор на УХТ като домакин.

Модераторът на сутрешната сесия проф. д-р Йордан Гогов даде старт на презентациите.

Голям интерес предизвикаха презентациите на чужденците.

Много умело младите колеги прикриваха обхваналото ги вълнение във връзка с първото им представяне пред публика.

Благодарим специално на ръководството и персонала на Университета по хранителни технологии – гр. Пловдив, в лицето на ректора проф. Пламен Моллов, зам.-ректора доц. Христо Спасов, гл.ас.инж. Рада Динкова, доц. Милкова, проф. д-р Снежинка Константинова и всички останали за предоставената ни база и перфектната организация, съдействието и безвъзмездната по-

на стр. 5



# ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 4

мощ, която ни оказаха при провеждане на конференцията.

## Заслужен празник на хранително-вкусовия бранш в България

Отново, след две години прекъсване заради Ковид 19, чествахме официално традиционния Ден на хранително-вкусовата промишленост в България! Отново зала "Европа" на Парк-хотел "Москва" се оказа тясна за желаещите, над 300 човека, да присъстват на форума!

Празникът бе съпроводен и от поредната, XIX научно-практическа конференция с международно участие на тема "Хранителната индустрия в България – настояще и бъдеще".

Представители на бизнеса, на различните министерства, на БСК, на институти и научни организации, учени, политици, ученици и студенти от областта на хранително-вкусовата промишленост уважиха с присъствието си този голям форум.

Официални гости на празника бяха: зам.-министърът на земеделието доц. Крум Неделков, председателят на БСК Добри Митрев, Главният секретар на ФНТС инж. Марин Антонов, проф. Балев - декан на Технологичния факултет на УХТ - гр. Пловдив.

Между официалните гости бяха и председатели и изпълнителни директори на всички браншови организации от хранителната индустрия, представители на НАПОО и много други.

Празникът бе открит от председателя на УС на Съюза по хранителна промишленост д-р Светла Чамова. С топли думи д-р

Чамова приветства многобройните участници в този голям и важен форум за хранителната промишленост в България: ЧЕСТИТ ПРАЗНИК, КОЛЕГИ И ПРИЯТЕЛИ!

След това д-р Светла Чамова даде думата за приветствие на зам.-министъра на земеделието доц. Крум Неделков, който поздрави участниците и прочете поздравителен адрес от името на министъра на земеделието Явор Гечев.

След приветствието от зам.-министър Неделков д-р Чамова даде думата на инж. Марин Антонов - главен секретар на ФНТС за приветствие от името на проф. Иван Ячев, Председател на УС на ФНТС.

Думата за поздравителен адрес бе дадена и на председателя на БСК - Добри Митрев.

Поздравителен адрес бе прочетен и от името на ректора на Университета по хранителни технологии - гр. Пловдив. Бяха получени и много други поздравителни адреси от организации и ведомства, в които участниците във форума и организаторите в лицето на Съюза по хранителна промишленост бяха поздравени най-сърдечно и с благодарност към работещите в хранителната индустрия.

През изминалата година много хора, фирми, организации и ведомства не пестяха сили, знания и опит, за да се развива дейността на СХП и този така важен за българската икономика отрасъл – хранителна индустрия.

На най-дейните съмишленици и партньори на Съюза председателят на СХП д-р Светла Чамова връчи от името на УС на СХП Благодарствени грамоти: "В знак на признателност за изключително ценната подкрепа и успешно сътрудничество в подпомагане дейността на Съюза по хранителна промишленост".

По време на официалната церемония по случай Деня на хранително-вкусовата промишленост зам.-министър Неделков връчи наградите от станалия вече традиционен 15-и национален конкурс "Хранително-вкусовата промишленост в България – нови продукти и технологии 2022 год." Той поздрави представителите на науката и бизнеса, както и потребителите, като им пожела да продължат успешно развитието на хранителната индустрия в България.

Този конкурс няма състезателен характер. Той е учреден от СХП, за да се подпомогнат фирмите да представят пред голяма аудитория, пред медии и преса, на Деня на ХВП, своите най-нови продукти и технологии в областта на хранителната индустрия.

В конкурса с Диплом за нов фирмен продукт 2022 в категория краен продукт бяха отличени 21 български фирми.

Поздравителни адреси за празника изпратиха множество институции и асоциации от България и чужбина!

Благодарим най-сърдечно на тези, които спомогнаха да се осъществи този Ден на ХВП по грандиозен начин! Ето част от техните имена: БЕЛЛА – България, РВС-Русе-София, „ТЮФ Рейнланд България“ ЕООД, „Елиаз-Добреви и сие“, Дерони ООД, Хлебопроизводство и сладкарство – ЕООД, Дюсена ООД, FPI, Ивтони Шопов ЕООД, ИЛ „АЛМИ ТЕСТ“, Кока Кола - ССНВС –

на стр. 6



# ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 5

България, Милмекс ООД, „Меливера“ ООД, „Агро Капитал 2011“ ЕООД, Елби Булгарикум, НАУСАД INFOTECH и други фирми и организации.

Празникът продължи с провеждането на Деветнадесетата научно-практическа конференция с международно участие на тема „Хранителната индустрия в България - настояще и бъдеще“. Настоящото и бъдещето на ХВП, проблемите и начините за решаването им бяха разгледани от компетентни наши и чужди специалисти в презентации и постерни доклади.

Празникът завърши с официална вечеря в салоните на Парк хотел Москва. Страхотно настроение и дълги аплодисменти донесоха изключителните изпълнения на танцьори, певци и хумористи, поканени за празника.

Дълго ще се говори за този Празник на ХВП, организиран с много отговорност и любов за хората, допринесли да се съхрани Съюзът по хранителна промишленост повече от половин век!

Поклон и благодарност към всички вас!!!

## Отново курс по сензорен анализ

В продължение на серията от курсове, заложили в програмата на Съюза по хранителна промишленост за 2022 г., отново през месец май се проведе Национален двудневен научно-практически курс на тема „Сензорен анализ и дегустация на храни и напитки“. Това е една изключително важна тема за фирмите от хранителния бранш и интересът към нея расте непрекъснато.

Сензорните оценки на храни и напитки са едни от първите, с които потребителят свързва тяхното качество и са водещи в неговия избор.

## ПЪТУВАЩИ СЕМИНАРИ

През миналата 2022 г. Съюзът по хранителна промишленост успя да организира и проведе достатъчно пътувания с различна цел в чужбина, които през миналите години се радваха на голям успех.

## Отзвук от Експо 2020 в Дубай

В края на м. февруари и началото на м. март 2022 г. Съюзът по хранителна промишленост организира осемдневно бизнес пътуване на 42 души в Дубай с посещение на Световното изложение ЕКСПО 2020.

Групата отдели специално внимание на българския павилион. На фона на огромните централни павилиони нашият павилион изглеждаше скромно.

## Петдневен пътуващ семинар на о-в Корфу

В края на м. май бе организиран петдневен пътуващ семинар от Съюза по хранителна промишленост на о-в Корфу, най-типичният и популярен остров от групата на седемте гръцки Йонийски острови в Йонийско море.

Темата на семинара бе: Вътрешни одитори на системи за управление безопасността на храните – FSSC 22000/ISO 22002,

CODEX ALIMENTARIUS, СИСТЕМА НАССР - интензивен курс, Етикетирание. Определяне енергийната стойност на храните.

## Семинар - почивка в Кападокия, Турция

В края на м. септември бе организиран от Съюза по хранителна промишленост национален четиридневен пътуващ семинар-почивка в Кападокия, Турция.

Участниците в пътуването, около 42 човека, успяха да съчетаят чудесната почивка в Кападокия със знанията на експертите!

## Бизнес пътуване до Испания

В края на м. октомври 2022 г. Съюзът по хранителна промишленост организира шестдневно бизнес пътуване в Испания със съпътстваща туристическа програма във Валенсия, Кастейон и Беникасим. Редица българските фермери и бизнес-оператори на фермерска продукция проявиха обясним интерес към опита на испанските си колеги. Групата от 40 души включваше производители и търговци от различни направления в хранителната промишленост, както и желаещи да опознаят богатото културно-историческо наследство на областта Валенсия.

Можем да констатираме факта, че в семинарите и курсовете, организирани от СХП, досега са преминали повече от 7 500 човека.

И през този отчетен период ръководството на Съюза непрекъс-

на стр. **7**



# ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 5

нато се обръщаше за съдействие към членовете на УС. Като най-активни в своята помощ към дейността на СХП можем да посочим инж. Майя Стойчева, Атанас Урджанов, Надежда Василева, инж. Жана Величкова, Стаменка Дамянова, инж. Марияна Юнгарева, които въпреки своята изключителна заетост в пряката си дейност, винаги се отзоваваха с готовност на молбата за помощ и участие в мероприятията на Съюза.

## ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

Както вече отбелязахме, Съюзът по хранителна промишленост притежава Лицензия от НАПОО, която вече включва 42 различни професии със 78 специалности от хранително-вкусовата промишленост и други области от икономиката на страната. Поради големия интерес към подобно обучение от фирмите, миналата година организирахме и проведохме отново курсове за професионално обучение за професия Техник – технолог в хранително-вкусовата промишленост по следните специалности:

- „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“, 3-та степен;
- „Производство и преработка на мляко и млечни продукти“ 3-та степен,
- „Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки“ – 3 квал.степен,
- „Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи“ - 3-та степен,
- „Производство на месо, месни продукти и риба“,

- „Работник в животновъдство“ – част от професия, Специалност „Пчеларство“ - I кв. ст.

- „Производство на хляб и хлебни изделия“ част от професия „Хлебар – сладкар“, 2-ра степен.

Едно от обученията за професионална квалификация беше проведено в гр. Добрич

Особен интерес през миналата година предизвикаха обученията на селскостопански производители по част от професия „Работник в животновъдството“, специалност „Пчеларство“. Над 8 човека получиха Удостоверения за професионална квалификация по тази специалност.

През 2022 година бяха обучени около 90 човека по различни специалности, включени в Лицензията на Съюза.

## РАБОТА С НАУЧНИ И УЧЕБНИ ЗВЕНА

В своята работа Съюзът винаги се е стремил да популяризира постиженията на научните дейци, работещи в направление ХВП. Изключително ползотворно е сътрудничеството и взаимодействието ни със специалисти и научни работници от УХТ – гр.Пловдив, Тракийския университет – гр. Стара Загора, Селскостопанската академия, Института по криобиология и хранителни технологии - гр.София, Националният център по обществено здраве и анализи, Института за качество и контрол на храните – гр. Пловдив, БАН и др.

на стр. **8**

## Отчетно събрание - в няколко кадъра



# ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 7

Съвместно с УХТ, СХП продължи провеждането на ежегодния конкурс за абсолвентите на УХТ за най-добре разработена и защитена дипломна работа (Дипломен проект) през учебната година.

През тази година все повече се затвърди взаимната ни дейност и работа с учебните заведения от средните специализирани звена. Продължаваме традицията за провеждане на конкурс за най-висок успех сред завършили абитуриенти от Софийска гим-

назия по хлебни и сладкарски технологии.

## ИЗДАТЕЛСКА ДЕЙНОСТ НА СХП

В изпълнение на записаните в устава на Съюза цели и задачи приоритет в дейността на СХП през отчетния период бе понататъшното разширяване на издателската работа, която включваше следните основни задачи:

1. Издаване редовно на Бюлетин на СХП с актуална информа-

ция и списание „Храната на 21 век“

2. Издаване на каталози, брошури и др.

Благодарим на членовете на УС на СХП, на всички наши колеги, специалисти и сътрудници за усърдието, което проявяваха през цялата година за утвърждаване престижа на СХП и оформянето му като една организация, изключително полезна за отрасъла хранителна промишленост.

**Инж. Соня Бургуджиева,**  
Гл. секретар на СХП

## Министър Кирил Вълчев:

### Има голям потенциал в съвместното представяне на българските храни и туризма

„Там където се презентира туризмът, трябва да се представят и българските храни и напитки, там, където се представят българските храни и напитки, винаги трябва да се презентира и българският туризъм“. Това каза министърът на земеделието и храните Кирил Вълчев на форума Green Week 2023: „Зеленият преход в страните от Централна и Източна Европа 2023“. Министър Вълчев откри дискусиия на тема храни и продоволствена сигурност. Участие в нея взеха и министърът на земеделието, горите и водното стопанство на Република Северна Македония Люпчо Николовски и Атидже Алиева-Вели, член на ЕП.

Министър Вълчев подчерта, че новият екип на Министерството на земеделието и храните ще вложи цялата си енергия и познания, за да анализира процеса на производство на селскостопански продукти от фермата до масата, и ще работи заедно с абсолютно всички производители, за да се постигне максимално обезпечаване на цялата агрохранителна верига с български продукти.

Министърът допълни, че българското земеделие има потенциал да произвежда многократно по-големи количества и да бъде преодолян дисбалансът, който наблюдаваме в момента по отношение на плодове, зеленчуци, мляко и месо. В рамките на форума министър Вълчев проведе среща с министър Николовски, на която двамата обсъдиха възможностите за сътрудничество в областта на земеделието.

Източник: МЗХ







# ПЕТНАДЕСЕТИ НАЦИОНАЛЕН БИЗНЕС ФОРУМ

## ХРАНИТЕ - ВКУС, КАЧЕСТВО ИЛИ РЕАЛНОСТ



На 06.06.2023 г. в София, Съюзът по хранителна промишленост проведе Петнадесети национален бизнес форум под надслов „Храните - вкус, качество или реалност“. Въпреки силно напрегнатата обстановка в страната и тази година интересът към този форум беше изключително голям. Това може би се дължеше на интересните теми, заложили в програмата на форума и участието на лектори, водещи като специалисти в съответните области на хранителния бранш.

Форумът бе открит от председателя на Съюза по хранителна промишленост и ветеринарен лекар д-р Светла Чамова. В своето експозе д-р Чамова посочи, „че не случайно СХП съществува повече от 56 години и в някаква степен е огледало на икономическия живот, доказал се в традициите, но е и иноватор в бъдещето.“ Основен фокус на бизнес форума бяха: потенциалът на протеините от насекоми за производство на фуражи за животните, осигуряване на устойчива продоволствена сигурност и новите форми на хранителни системи. Относно спецификите на новата регулаторна рамка на ЕС д-р Димитър Димитров от дирекция „Политики по агрохранителната верига“ при Министерство на земеделието говори за регулациите на ЕС в практически аспект. Д-р Яни Кихая от Румъния, професионалист в областта на фуражите и храненето на животните, председател на Румънската асоциация на производителите на фуражи изнесе интересна и полезна лекция, с която представи обстойно предизвикателствата и труд-

ностите, с които се сблъскваме в настоящия момент с използването на насекомите като алтернативна съставка във фуражите за животни, включително и за предстоящите действия, свързани с хуманното отношение към насекомите. „През 2021 г. ЕК разреши използването на протеини от насекоми за влагане във фуражите. Осем вида насекоми, които се отглеждат индустриално, са одобрени и на тях се гледа като нови храни с потенциал за производството на фуражи. Като едно от големите предизвикателства е да се увеличи мащаба на производството на насекоми и да се мине към високотехнологично производство.“

С много плавен преход Елена Цветанова – председател на Съюза на производителите на комбинирани фуражи в България описа алтернативните източници на протеини във фуражния сектор. Доц. Десислава Вангелова от Университета по хранителни технологии, Пловдив с точност и яснота обясни възможностите за приложение и основните опасения на експертите и потребителите по отношение на алтернативните протеини от насекоми. Председателят на Съюза на птицевъдите в България Ивайло Гълъбов обстойно представи протеина от птичи продукти като такъв без разумна алтернатива. Инж. техн. Катерина Пеева, която е успешно реализиран биотехнолог, конкретизира 5 ефективни решения за качествен контрол на храните. Обичаното лице и авторитетен лектор,

на стр. **10**



# ПЕТНАДЕСЕТИ НАЦИОНАЛЕН БИЗНЕС ФОРУМ

## ХРАНИТЕ - ВКУС, КАЧЕСТВО ИЛИ РЕАЛНОСТ

от стр. 9

специалистът ни по хранене и диететика, носител на награда „Златна Панацея“ на Медицински университет, София – проф. д-р Донка Байкова представи своите доводи „За и против влагането на продукти от насекоми в храни за човека“! Изпълнителният директор на Асоциацията на свиневъдите в България Димитър Михайлов говори за бъдещето на ларвите на насекомите като източник на протеин за храна на прасета. Становището на насекомовъдния сектор беше представено от Анатолий Ценов, който е един от най-опитните насекомовъди у нас и съпредседател на Асоциацията на производителите и преработвателите на насекоми в България. Той даде отговор на въпроса: Защо е нужно законодателство, което да регулира насекомовъдния сектор в България и представи очакванията на производителите и преработвателите на насекомите. Интересите на потребителите към новите храни обобщи д-р Богомил Николов, изп. директор от близо 25 г. на Българска национална асоциация „Активни потребители“. Със своя богат практически опит в защитата на законните права и интереси на потребителите посочи аналогии и посока на мисъл как да посрещаме новостите с надежда или недоверие или с прагматичност и хладен ум. Д-р Андрей Велчев – председателят на УС на

Сдружение за достъпна и качествена храна даде разяснения по въпроса „Как се гарантира качеството на българските храни“.

Накрая модераторът на бизнес форума – д-р Милена Кръстанова, направи обобщение на срещата и оформи изводите на лекторите: новата храна ще бъде разрешена само ако не представлява риск за общественото здраве и има налице предварителна научна оценка; производството на насекоми представлява сектор с потенциал, не само за производство на протеини, но и за добив на други полезни продукти като торове, хитин и хитозан, мазнини и за един здравословен живот можем да консумираме всичко, ако е в умерени количества!

В голямата зала на Дома на науката и техниката в София си дадоха среща представители на много предприятия от хранителната индустрия, браншови структури, контролни органи и изпълнителна власт, за да срещнат позициите си по най-наболелите теми в бранша.

Петнадесетият бизнес форум събра над 120 души, които заедно обсъдиха редица актуални за хранителната индустрия теми. Експерти обсъждаха потенциала на протеините от насекоми за производство на фуражи за животни.

на стр. 





# ПЕТНАДЕСЕТИ НАЦИОНАЛЕН БИЗНЕС ФОРУМ ХРАНИТЕ - ВКУС, КАЧЕСТВО ИЛИ РЕАЛНОСТ



Целта на форума бе да бъдат дискутирани актуалните проблеми в областта на качеството на храните от гледна точка на производители, преработватели, търговци и потребители, както и на контролните и сертифициращи органи в страната.

Обект на дискусията беше и взаимодействието между отделните звена в хранителната верига с компетентните власти, ролята на държавните институции за стимулиране на производството на български храни и напитки, за защитата на добросъвестните производители и борбата с нелегалните производители и вносители на храни и напитки.

Последвалата гореща дискусия по изложените теми засегна много важни и актуални проблеми, от-

насящи се за производителите на храни в България.

Поредният бизнес-форум, проведен от СХП, е вече история. Предложенията и мненията, обсъждани на него, ще се обобщят и изпратят официално до всички ведомства, които имат отношение към проблема - Министерски съвет, Народно събрание, четири министерства, държавни агенции и др. Искрено се надяваме, че те ще бъдат разгледани от заинтересованите институции и министерства и много въпроси ще намерят своя отговор.

**Най-искрено благодарим на спонсорите на форума, които спомогнаха участниците да подкрепят на обяд своите сили, за да могат да участват още по-активно в дискусииите!**

## Д-р Светлозар Патарински е новият изпълнителен директор на БАБХ

До този момент д-р Патарински е бил директор на Областната дирекция по безопасност на храните - София-област. Той има дългогодишен опит в големи частни компании, където е отговарял за качеството и контрола на храните.

Светлозар Патарински е магистър по ветеринарна медицина от Лесотехническият университет.

Желаем на д-р Патарински много успехи в борбата за производство на качествени и безопасни български хранителни продукти!

*Бъди жив и здрав и много упорит!*





# Кулминацията за честванията по повод

## 70 години УХТ

Много преподаватели, студенти и гости на Университета по хранителни технологии присъстваха на тържеството по случай неговата 70-та годишнина.

Кулминацията на честванията, които се осъществяват под мотото „Доказани в традициите, иноватори в бъдещето!“, беше в Гранд хотел „Пловдив“. Сред гостите на тържеството бяха дипломати, почетни консули, ректори, представители на бизнеса и на браншови организации. Получени бяха огромен брой поздравителни адреси. Преди да прочете поздравителния адрес на държавния глава Румен Радев, съветникът по образование, наука и иновации Валентина Танева връчи на ректора почетен плакет „Св. Св. Кирил и Методий“ на президента на Република България за постигнати успехи и значим принос в хранителните технологии, както и за ролята на УХТ в обучението и квалификацията на поколения високо подготвени специалисти.



*Ръководният екип на университета*

В поздравителния адрес президентът Радев заяви, че още от основаването си университетът с амбиция и постоянство изгражда уникалния си за Балканския регион академичен профил. С атрактивните си специалности привлича много млади хора от страната и чужбина, а това го прави ключов партньор на бизнеса.

Приветствия направиха зам.-министърът на икономиката и индустрията Димитър Данчев, проф. Мариела Модева - зам.-министър на туризма, областният управител Ангел Стоев, Стефан Делайе, председател на Френско-българската индустриална камара, проф. Божидар Хаджиев, член на УС на БТПП, Добри Митрев - председател на БСК, председателят на Студентския съвет в УХТ Любомир Стефанов и Даниел Парушев, председател на НПСС.

Почетният професор на УХТ и президент за България на Европейската лига за икономическо развитие Бранимир Ботев подчерта, че УХТ успя да постигне международно признание в сферата на науката и образованието. Потенциалът на университета беше оценен и благодарение на личните усилия на ректора. Той призова младите, на които предстои да продължат започнатото, да имат вяра в себе си, защото у тях е силата.



*Поздравителен адрес за Университета бе връчен и от Съюза по хранителна промишленост. Председателят на УС на СХП д-р Светла Чамова и Главния секретар инж. Соня Бургуджиева бяха сред официалните гости на тържеството.*

на стр. **13**



# Кулминацията за честванията по повод

от стр. 12

Проф. Моллов се обърна с топли думи към присъстващите на тържеството по случай 70 г. УХТ.

„Дълбоко вярвам в бъдещето на нашия университет, не само заради професионализма, а най-вече заради силната отдаденост и свързаност на преподавателите и служителите към нашата Алма Матер Алименторум, заяви ректорът в словото си. 70-та ни годишнина е повод за гордост, за мъдрост, както и за вечния въпрос за смисъла на живота. Когато се обръщам назад в годините, разбира се, че виждам и ценя успехите. Но бих искал специално на нашите момичета и момчета студенти да кажа, че трудностите и несполуките са важна и поучителна част от житейския път, затова те не бива да ви плашат, нито да ви спират.“ След това цитира един от най-светлите умове на човечеството, Йохан Волфганг фон Гьоте: „Да изкажеш мнение, е като да направиш ход с пешката в партия шах - може да изгубиш пешката, но партията едва започва и може да бъде спечелена“ и се обърна към студентите: „Никога не се страхувайте да изказвате свободно мнението си и имайте самочувствието да сбъдвате мечтите си!“

Досега в УХТ са се дипломирали 26 580 студенти, от тях 1500 са чужденци. В момента се обучават 3509 студенти от 194 преподаватели. В УХТ са акредитирани 20 бакалавърски, 35 магистърски и 24 докторски програми. Пред дипломираните специалисти са налице отлични перспективи за професионална реали-

## 70 години УХТ



зация. Предприятията от хранителната индустрия и от туристическия сектор у нас се ръководят почти изцяло от възпитаници на УХТ.

От 7 г. УХТ е неизменен лидер в направление „Хранителни технологии, а за трета поредна година е включен в престижната международна класация на университетите SCImago institutions ranking, където за 2023-а присъстват само 16 български университета, като УХТ е на първа позиция.

На концерт с произведения на световната музикална класика „Фантомът на операта“, „Цар Лъв“, „Брилянтин“, както и авторски песни на великолепните Еделина Кънева и Орлин Павлов, се насладиха преподавателите, студентите и гостите на Университета по хранителни технологии. На финала модераторът д-р Кирил Калев в дует с Орлин Павлов изпълниха „Му way“ на Франк Синатра като специална изненада за ректора проф. Пламен Моллов.

*Уважаеми проф. Моллов, колеги,  
Желаем на Вас и вашите близки много здраве,  
успехи в личния живот, стабилно развитие  
в нелекия ви път като университетски  
преподаватели, просперитет на българската  
хранителна наука и все така активно  
отстояване на интересите на хранителната  
промишленост в България.*



## СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ



Покана за национален тридневен научно-практически курс  
11, 12 и 13 септември 2023 г., София, Дом на техниката

## 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

## 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
- Етикетиранието на храните - подробно разясняване на изискванията на новия Регламент 1169/2011 за етикетиранието 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 етикетиранието 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 в големите търговски вериги. Сертифицирането по този стандарт може напълно да замени сертификатите, които се изискват досега от веригите: 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 за храни, специалисти от вериги хотели и ресторанти, консултантски фирми.

При завършване на курса се провежда тест за оценка на познаване и владеене на материала от всеки участник, като успешно преминалите курса получават сертификат за успешно завършено обучение.

Заявка за участие се изпраща до **04.09.2023 г.**, а след потвърждение от страна на организаторите се изпраща копие от платежното нареждане за преведена такса. 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 е **250 лв. без ДДС, 300 лв. с ДДС**. В нея са включени материалите за участниците, сертификати. Регистрацията на участниците е на **11.09.2023 г. 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

## ПРОГРАМА НА КУРСА - Основни теми

**I. Нормативни изисквания за етикетиранието 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 и имате много неизвестни, тук е мястото да ги споделите с експертите, като изработите с тяхна помощ вашия етикет и изчислите енергийната стойност на вашия продукт. На този семинар ще имате възможност да разберете как става това, а не да използвате стойности от чужди етикети за позобни продукти. Упражнения - групова работа.

**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 - групова работа

**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 - групова работа

Всяка от посочените методични единици включва презентация, последвана от разработване и демонстриране на примери, възлагане на задачи 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.**

**1 ден** - 10,00-17,00 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 ч); обедна почивка (12,30 -13,00); **Сумите се превеждат по сметка: Съюз по хранителна промишленост „Юробанк България“**, ФЦ София Окръг, BIC код: BPBIBGSS IBAN: BG 05BPB1 7942 1019 1562 01

За контакти: СХП - София 1000, ул. Раковски 108, офис 408  
Тел.: (02) 987 47 44, инж. Бургуджиева, GSM 0888 72 24 82;  
e-mail: ufi\_sb@abv.bg





## БУЛЪОНИТЕ НА КУБЧЕТА:

### С какво е полезен глутаматът и защо не бива да се прекалява с него

**Бульоните на кубчетата съществуват повече от 100 години. Най-честата им употреба е за овкусяване на супи, сосове, маринати и различни солени ястия. Те са известни с това, че подсилват усещането за умами - петия основен вкус, но на какво се дължи той в случая?**

В основата си сухите бульони съдържат дехидратирани меса, зеленчуци и подправки. Обикновено се разтварят във вода, за да освободят аромата си и са харесвани, защото спестяват време. С годините кубчетата стават толкова популярни, че днес могат да се намерят по рафтовете в хранителните магазини по целия свят.

За първи път този вид бульони се появяват през първото десетилетие на ХХ в. И тогава те се използват главно за добавяне на

вкус към супи и сосове, като заместител на течния бульон, както и за сгъстяването и подправянето на къри. Ароматното кубче е създадено от швейцарския производител Julius Maggi през 1908 г. и не след дълго още две фирми пускат на пазара своя собствена версия. Колкото и невероятно да звучи, и трите компании до днес продължават да снабдяват огромна част от хранителния сектор с кубчетата бульони.

Както казахме по-рано, идея-

та, заложена от самото им създаване, е да спести трудоемкия процес по приготвянето на месен, костен или зеленчуков бульон, както и да предизвика повече умами вкус с всяка хапка. С годините кубчетата се превръщат в основна съставка в кулинарната култура на някои страни, като сред тях са Централна и Западна Африка, Мексико и Индия.

Характерният вкус на умами се дължи на наличието на специфичната аминокиселина - глутамат и е една от причините храни като месо, гъби, домати и риба да ни се струват толкова вкусни. Именно глутаматът, но добавен по изкуствен начин, стои в основата на повечето марки бульони на кубчета, или по-скоро идеята да се предизвика бомба от интензивни вкусове.

Химичното съединение мононатриев глутамат, което може да се види изписано на опакованите храни като Е621, е сол на глутаминовата киселина. Тя е една от 20-те аминокиселини, изграждащи белтъците. В човешките тъкани, както и в храните, киселината съществува в две форми:

- Свободна - когато съществува в мономолекулна форма.
- Свързана - в случай, че към нея има прикачени други белтъци или аминокиселини.

### Тарифа за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

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

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

на стр. **16**





## БУЛЪОНИТЕ НА КУБЧЕТА:

### С какво е полезен глутаматът и защо не бива да се прекалява с него

от стр. 15

Важно е да се отбележи - само свободният глутамат участва във вкусовите възприятия. Тази аминокиселина служи за не един или два основни процеса в организма. Тя е основен енергиен източник за милионите микроорганизми, които живеят в чревния тракт. Именно те консумират огромно количество от глутамата, оставяйки едва 4% от него да преминат през тази система и да се отделят в кръвта. Непрекъснатият прием на веществото би накарало тялото да има нужда да го синтезира непрекъснато за метаболитните си нужди, което само по себе си не би било нормално.

Независимо от кой вид е, тази аминокиселина спомага за производството на множество протеини. В естествено състояние тя се намира в рибата, зеленчуците, месата, зърнените храни, млякото, доматиите, соевия сос и в голяма част от сирената. Ето защо тези храни предизвикват у нас умами вкус, който можем да определим като олицетворение на приятния послекус. Той предизвиква отделянето на слюнка, стимулира не само езика, но и небцето, задните части на устната кухина и гърлото. Накратко, прави храната по-вкусна и желана.

Ето защо, добавен към храната под формата на кристали, моносодиевият глутамат може да навреди сериозно на здравето, дори да не го направи съвсем видимо, поне в началото.

Тъй като тази сол на натрия и глутаминовата киселина се използва за подобрител на вкуса, първото нещо, което ще предизвика у човек, е възбуждане на апетита, а така той ще започне да



приема повече храна. Вследствие на това рискът от затлъстяване ще се покачи.

Сравнението на действието на моносодиевия глутамат е с това на наркотично вещество. Той действа пристрастяващо към храните, в които е добавен. Това води други нежелани последствия, като например бавна загуба на вкус, причинена от атрофия на вкусовите рецептори, но когато се приема в големи дози, може да причини редица физически неразположения.

Добавена по изкуствен начин тази аминокиселина се среща най-често в пакетирани храни, колбасите, полуфабрикатите, сухите подправки, както и в бульоните на кубчета. Използва се в някои вериги за бързо хранене и ресторанти.

Ако не бъде приеман в големи количества, ефектът на глутамата върху тялото няма да е токсичен, но случва ли се редовно чрез храни, в които е изкуствено добавен, той би нарушил много от естествените процеси на организма. Именно тези последствия могат да доведат до тежки здравословни състояния.

Днес вече съществуват бульони на кубчета и сухи подправки, приготвени от естествени продукти и без изкуствено добавен моносодиев глутамат. Не е трудно да се открият, стига да бъдете малко по-наблюдателни.

Тъй като е без мирис и вкус, а и лесно разтворима във вода, тази аминокиселина остава абсолютно невидима за човешките сетива. Почти невъзможно е да бъде разграничена от естествения глутамат, затова най-лесният начин да ограничите приема ѝ, е когато намалите така наречените "вредни храни", съдържащи голямо количество подобрители на вкуса. Не е задължително да стигате до крайности, но все пак имайте едно на ум какво ядете.

#### Бюлетин Хранителна и питейна промишленост

Издание на Съюз по хранителна  
промишленост към ФНТС

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

