

КАКВО ДА ОЧАКВАМЕ ОТ

КОНСУЛТАТИВНИЯ СЪВЕТ ПО ЕВРОПЕЙСКАТА ЗЕЛЕНА СДЕЛКА



Същността на Консултативния съвет за Европейската зелена сделка (КСЕЗС) към Министерския съвет (МС) е да помогне на българската икономика да доразвие капацитета си и да използва възможностите за ускорена модернизация. Това заяви за БТА Георги Стефанов, секретар на Съвета и началник на политическия кабинет на вице-премиера по климатични политики в правителството "Петков".

Той посочи, че с години страната ни не е била достатъчно за-

интересована и е пропуснала много възможности, свързани с темата "климат и енергетика". Само за няколко месеца обаче това се промени и КСЕЗС вече работи сериозно по процесите на ООН и на Европейския съюз в тази посока, каза Стефанов.

"С постановление на Министерския съвет създадохме възможност този съвет да се превърне в хоризонтален инструмент, който задължава всички ведомства да изграждат капацитет по тези теми", обясни експертът.

В състава на КСЕЗС, освен представители от изпълнителна власт, влизат още представители на бизнеса и синдикатите, неправителствени организации, на научните среди, местните общности. Заинтересованите страни работят в съответните ресорни комисии, които провеждат отделни заседания, ра-

на стр. 2



Фирми, представени в броя



на стр. 6



на стр. 10

ТЕМИТЕ В БРОЯ



Българските компании
получават 200 млн.лв. за
собствени ВЕИ мощности

6

Близо 1000 български фирми
ще получат безвъзмездно 260
млн.лв. за модернизация на
производството

7

Университетът по хранителни
технологии в Топ 3 на
винарските университети в
света

8

Здравословни храни във
фокуса на учени и студенти
от УХТ

9

XV национална младежка
научно-практическа
конференция „Иновации в
хранително-вкусовата
промишленост - проблеми и
перспективи“

11

професионално обучение по
специалност „Контрол на
качеството и безопасност на
храни и напитки“

12

Предстои обучение по
специалност „Производство
на месо, месни продукти и
риба“

13

Покана за петдневно бизнес -
пътуване до Валенсия,
Испания

14

Няколко градински растения
с болкоуспокояващ ефект

15

КАКВО ДА ОЧАКВАМЕ ОТ

КОНСУЛТАТИВНИЯ СЪВЕТ ПО ЕВРОПЕЙСКАТА ЗЕЛЕНА СДЕЛКА

от стр. 1

зискват темите, а членовете ѝ могат да правят съответните предложения.

Зелената сделка – път към устойчиво развитие

Георги Стефанов каза, че Зелената сделка (Зеленият пакт) е основен приоритет за Европейската комисия. Това всъщност е отговорът на Европейския съюз (ЕС) на глобалната рамка на ООН – Целите за устойчиво развитие. Това е набор от цели и подцели за преодоляването на глобалните предизвикателства и ускорена глобална промяна в положителна посока. Тази рамка обхваща 17 цели и 169 подцели, посочи експертът. Той заяви, че в ЕС Пактът задължава всяка една държава да работи много активно и да постига тези цели.

Секретарят на КСЕЗС обясни също, че се цели да бъде обхванат целият законодателен сегмент, за да бъдат реализирани целите и да се осигури финансов ресурс.

Именно затова новите финансови инструменти са с много голям дял, който задължително трябва да бъде разходван в посока на решенията, водещи до зелена трансформация. Такива са оперативните програми, където 30 процента от средствата трябва да се инвестират в решения

за декарбонизация, посочи още Стефанов. И уточни, че по Механизма за възстановяване и устойчивост процентът е 37. Има и нови инструменти, като Механизмът за справедлив преход, който е насочен конкретно към въглищните региони и тяхната зелена трансформация, добави експертът.

“За съжаление у нас често забравяме, че всички научни и финансови данни затвърждават, че цената, която всяко общество и всяка държава плаща за негативните последици от изменението на климата и повишените рискове от покачилите се температури, е много по-висока, отколкото цената, която бихме платили за модернизация и внедряване на решенията за декарбонизация”, коментира Стефанов.

Той каза, че подобряването на ситуацията и реализирането на решенията в една сфера не трябва да забавя усилията и работата в друга. Стефанов подчерта, че трябва да се съобразява адаптацията на инфраструктура, градска среда с екосистемите и здравето на хората. По думите му активната подкрепа за устойчивото икономическо развитие ще намали опасностите от катаклизми.

“Зелената сделка трябва да се комуникира правилно с хората, така че българското общество да бъде двигателят за тази трансформация. Да осъзнава ползите от нея и да иска тя да се случи по най-добрия начин”, заяви той.

на стр. **3**

КАКВО ДА ОЧАКВАМЕ ОТ

КОНСУЛТАТИВНИЯ СЪВЕТ ПО ЕВРОПЕЙСКАТА ЗЕЛЕНА СДЕЛКА

от стр. 2

Консенсус в името на промяната

По думите на Георги Стефанов е важно да се чуят мненията на всички заинтересовани страни, да се изгради прозрачен процес за равнопоставен диалог и най-вече “конструктивен дух за намиране на конкретни, работещи решения”. Темите, произлизащи от целите на Зелената сделка (Зелен пакт), следва да се движат заедно, не трябва да има изоставане, каза той. И определи като приоритетни теми тези за енергийния преход, енергийна ефективност, кръгова икономика, преодоляване на енергийната бедност.

Климатичните промени не са единствено предизвикателство за нас, а начин България да надскочи себе си, да се трансформира ускорено и да решим дългогодишни проблеми от социално-икономическата сфера, смята Стефанов. Той подчерта, че реформите са необходими, за да създадем ефективен инструмент за привличане инвестиции. Според него в това отношение страната ни трябва да напредне значително и да предприеме нужните законодателни мерки, така че бизнесът да иска да инвестира у нас.

“В климатичната дипломация има една реалност – за да се постигне консенсус и напредък, трябва всички страни да са малко недоволни от резултата на преговорите. Ако интересът само на една от страните е напълно задоволен, това често зна-



чи, че останалите са оцетени и общото движение напред се забавя”, отбеляза Стефанов.

Той подчерта, че всички заинтересовани страни трябва да бъдат чути, за да се движи процесът напред.

Според Силвия Тодорова, директор на Център “Предприемачество” и ръководител на Програма “Икономически и финансови въпроси” от Българската стопанска камара (БСК), КСЕЗС е естественото място, в което да се обсъждат и съгласуват стратегически документи. Тя каза, че трябва да се оценят и очакваните ефекти – екологични и социално-икономически последици за България от прилагане на общоевропейските политики и законодателство в областта на цифровия и зелен преход.

Във функциите на Съвета трябва задължително да се включи обсъждането на Национална енергийна стратегия, промените, които ще се подготвят при актуализацията на Националния план “Климат Енергетика” през 2023 г., включително финансово, ресурсно и кадрово осигуряване за прилагането и изпълнението им, смята Тодорова.

От WWF считат, че неправителствените организации може да са полезни при планирането на природобазирани решения за адаптация към климатичните промени, касаещи водни и горски екосистеми. Чудесно би било научната общност да бъ-

на стр. 4



КАКВО ДА ОЧАКВАМЕ ОТ

КОНСУЛТАТИВНИЯ СЪВЕТ ПО ЕВРОПЕЙСКАТА ЗЕЛЕНА СДЕЛКА

от стр. 3

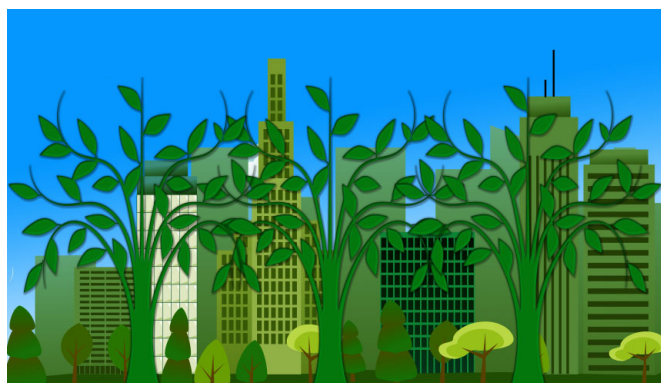
де включена при разработването на декарбонизационни сценарии по сектори, коментира ръководителят на програма “Климат и енергетика” във WWF Апостол Дянков.

Енергетиката – най-обсъжданата тема

Енергетиката е най-обсъжданата тема в рамките на КСЕЗС. Георги Стефанов каза, че именно към Комисията за енергиен преход интересът е най-голям, съответно дискусиите – най-оживени. В момента в работата на комисията се обсъждат различни енергийни модели, за да може до есента да се изготви доклад с препоръки към правителството и Народното събрание. Този доклад ще представи два сценария: енергетика без въглища до 2030 и сценарий до 2038 г., посочи Стефанов.

Според Огнян Атанасов, вицепрезидент на КНСБ с ресор “Социална защита, безопасност и здраве при работа. Справедлив зелен преход и екология”, трябва да има задълбочен социално-икономически и екологичен анализ, в т.ч. “оценка на въздействието върху най-силно засегнатите промишлени отрасли, енергетиката, транспорт и селско стопанство”.

Той е на мнение, че акцентирането върху разработване на сценарии за спиране на изгаряне на въглища в България звучи “неадекватно в си-



туация на световна енергийна криза, непрекъснато нарастващи цени на енергията в Европа и галопираща инфлация”. Атанасов каза, че синдикатът участва активно в обсъждането на възможни решения, които да включват както постигане на дългосрочните климатични цели, така и осигуряване на гориво-енергийния баланс на страната.

От обявяването на Зелената сделка КНСБ настоява за извършване на задълбочен социално-икономически и екологичен анализ, в т.ч. оценка на въздействието върху най-силно засегнатите промишлени отрасли - енергетиката, транспорт и селско стопанство, отбелязва вицепрезидентът на синдиката.

От КНСБ са подчертали, че няма нормативен документ, който да включва ангажименти за “постепенно спиране на изгарянето на въглища до 2030 г.”, каза Атанасов. Реформа 9 към Националния план за възстановяване и устойчивост включва ангажименти за изготвяне на пътна карта за климатична неутралност на икономиката на България, както и разработване на няколко възможни сценария на политиката, като основа на план за постепенно прекратяване на използването на въглища с крайна дата до 2038 г., коментира той.

Очевидно е, че текущата ситуация налага въглищните мощности да бъдат използвани максимално, като тази необходимост ще се запази в следващите минимум три-пет години, допуска също синдикатистът.

на стр. 5



КАКВО ДА ОЧАКВАМЕ ОТ

КОНСУЛТАТИВНИЯ СЪВЕТ ПО ЕВРОПЕЙСКАТА ЗЕЛЕНА СДЕЛКА

от стр. 4

От КНСБ са гласували “против” предложената Годишна програма на КСЕЗС, в която се предвижда изработването на пътна карта за двата сценария за декарбонизация на енергийния сектор. Според нас в разумни срокове е необходимо да се извърши задълбочена предварителна работа по изготвяне на по-общ сценарий за декарбонизация с участието на всички заинтересовани страни, включително научни институции, като резултатите след това бъдат представени пред Комисията за енергиен преход.

Силвия Тодорова от БСК смята, че в настоящата геополитическа ситуация е нужна и доза прагматизъм и преосмисляне на някои политики, програми и срокове от политиките и експертите на национално ниво. “Особено от гледна точка на необходимостта от гарантиране на националната сигурност в областта на енергетиката”, добави тя.

Постигането на “нетна нула” до 2050 г. означава да не се добавя количество парникови газове в атмосферата, т.е. намаляване, доколкото е възможно, на емисиите и балансиране на всички останали чрез премахване на еквивалентно количество, обясни също Тодорова.

Апостол Дянков от WWF посочи, че има няколко приоритета, върху които да се фокусира работата на КСЕЗС. Един от тях, по думите му, е приемането на визия и подход за енергийния преход, водещ до безвъглеродна икономика до 2050 г. и “включващ крайна дата за затваряне на въглищните централи, както и декарбонизационни сценарии за основните сектори – енергетика, индустрия,



земеделие и земеползване”. Експертът от организацията каза, че приоритет е и приемането на национална дефиниция за енергийна бедност, на политики в областта на електромобилността и устойчивия транспорт и др.

Работата продължава

При правителството “Петков” КСЕЗС се председателстваше от вицепремиера по климатичните политики и министър на околната среда и водите. Негов заместник беше министърът на енергетиката. От досегашния състав очакват да има приемственост в работата и при вече назначеното служебно правителство с министър-председател Гълъб Донев, както и при бъдещия редовен кабинет.

Преди дни КСЕЗС отчете дейността си. Подчертано бе, че в етапа на планиране на Съвета са заложени осем тематични комисии, като четири от тях са сформирани: за енергиен преход; за устойчива мобилност; за енергийна ефективност и преодоляване на енергийната бедност; за иновации и кръгова икономика. Останалите четири предвидени комисии са: за адаптация към климатичните промени; за устойчиви финанси; за напредък по законодателния пакет “Подготвени за цел 55”, както и за комуникация на зеления преход. Началото на тяхната работа ще бъде дадено от следващо правителство.

Източник:

Българска стопанска камара

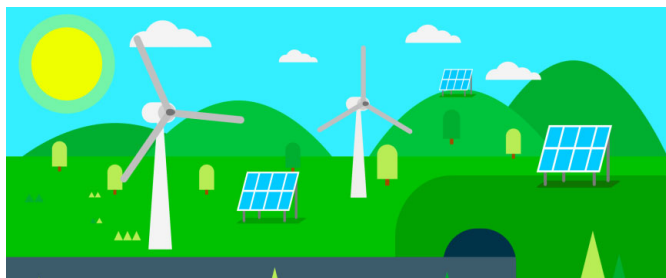




БЪЛГАРСКИТЕ КОМПАНИИ ПОЛУЧАВАТ 200 МЛН.ЛВ. ЗА СОБСТВЕНИ ВЕИ МОЩНОСТИ

С още 30,6 млн. лв. фирмите ще могат да внедрят модерни ИКТ решения

Общо 200 млн. лв. ще инвестира Министерството на иновациите и растежа в изграждане на ВЕИ мощности и съоръжения за производство и съхранение на енергия до 1 MWh за бизнеса. С мярката ще бъдат подкрепени МСП и малки дружества със средна пазарна капитализация от целия икономически спектър с изключение на секторите „Селско, горско и рибно стопанство“ и „Производство и разпределение на електрическа и топлинна енергия и на газообразни горива“. С въвеждането на вътрешни системи за производство на електроенергия за собствено потребление ще се постигне по-голяма енергийна независимост на компаниите.



Процедурата за финансиране на фотоволтаици и батерии е една от трите по Националния план за възстановяване и устойчивост (НПВУ), които предстои да бъдат отворени до края на годината.

По друга мярка с 30,6 млн. лв. фирмите ще могат да внедрят модерни ИКТ решения за подобряване на управленските, производствените и логис-

тичните процеси. Ще се стимулира и повишаването на информационната и киберсигурността. Мярката ще стартира през септември и ще е насочена към МСП от всички сектори без „Селско, горско и рибно стопанство“, „Добивна промишленост“, „Строителство“, „Образование“ и „Социална дейност“. Причината е, че средства за тях са заложили в други европейски програми и проекти.

По Националния план се предвиждат още инвестиции в научноизследователска, развойна и иновационна дейност, включително демонстрация на технологии, прототипиране, управление на интелектуалната собственост и др. Те ще са по процедурата „Финансиране на иновативни предприятия, получили „Печат за качество“ по конкурсите на Европейския съвет за иновациите. Общият бюджет е 118 560 000 лв., а бенефициенти ще бъдат малки и средни предприятия. Ще могат да се възползват и чуждестранни дружества, изпълняващи проекти на територията на България в партньорство с други компании и/или научноизследователски организации и висши училища. Очаква се насоките за кандидатстване по мярката да бъдат публикувани през септември.

Източник:

Българска стопанска камара

Примофреш Диви гъби емулсионна марината



Създадена за специалитети от месо в опаковка. Чрез водно-зехтинова емулсия ароматът на подправките се поема превъзходно от месото. Гарантира трайност и свежест на месото в опаковките!

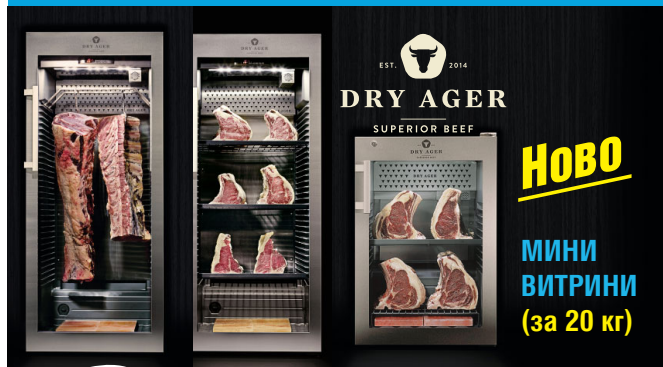
- овкусена - ароматична на диворастващи гъби
- за скара, грил, аламинути и печено говеждо и свинско месо; за ястия с дивечово месо



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

WIBERG

ВИТРИНИ ЗА ЗРЕЕНЕ НА МЕСО



За контакти: ТЕА Трейдинг ООД, тел. 0898 710 711, e-mail: dry_ager@abv.bg, www.teatrading.eu





Близо 1000 български фирми ще получат безвъзмездно 260 млн.лв. за модернизация на производството

Това е първата за България процедура от Плана за възстановяване и устойчивост. Кандидатстването по нея започна на 22 юли

Между 700 и 1000 микро, малки и средни предприятия в страната ще получат безвъзмездна финансова помощ за модернизация на производството, закупуване на нов софтуер и разработване на нови поточни линии и продукти. Средствата са по първата за България процедура от Плана за възстановяване и устойчивост (ПВУ) – „Технологична модернизация“ с общ бюджет в размер на 260 млн. лв.

Кандидатстването по нея започна на 22 юли 2022 г. и ще продължи до 21 септември 2022 г. включително. Документите се подават изцяло онлайн през системата ИСУН 2020 ТУК.

Компаниите могат да заявят

минимална подкрепа по програмата в размер на 35 000 лв. Максималната е диференцирана спрямо големината и нуждите на предприятията. Ако са микро, могат да поискат най-много 180 000 лв. Таванът за малките е 350 000 лв., а за средните – 700 000 лв. С парите могат да се купуват например машини с автоматизирано управление, роботи или системи за дигитален контрол на процесите. Съфинансирането е до 50%.

Процедурата е насочена към компании в четири от икономическите сектори на страната – С (Преработваща промишленост), Е (Доставяне на води; Канализационни услуги, управле-

ние на отпадъци и възстановяване), J (Създаване и разпространение на информация и творчески продукти; Далекосъобщения) и М (Професионални дейности и научни изследвания). Това са предимно производствени фирми – за лекарства, компютри или оптични материали, храни, напитки, облекла и др. Допустими са още предприятия, които се занимават със събиране и обезвреждане на отпадъци или с рециклиране на материали, филмови и телевизионни студиа, радиа, телевизии и информационни агенции, както и компании с архитектурна, инженерна или научно-изследователска и развойна дейност. Задължително условие е те да са регистрирани не по-късно от 31 декември 2019 г. Трябва и да са реализирали годишни нетни приходи от продажби за последните три години в размер на над 210 000 лв. за микро, над 750 000 лв. за малките и над 3 млн. лв. за средните предприятия.

Очаква се оценяването на проектите им предложения да започне веднага след края на кандидатстването по процедурата. Списъкът с допуснатите компании ще бъде публикуван до края на годината. Представителите на фирмите могат да намерят пълния пакет на сайта на Министерството на иновациите и растежа. За тяхно улеснение беше създадено видео с детайлни указания за попълване на формулярите.

Източник:
БСК

Тарифа за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

На вътрешна страница		ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:
- до 50 см ²	0.70 лв/см ²	
- до 100 см ²	0.60 лв/см ²	
- до 200 см ²	0.50 лв/см ²	
- над 200 см ²	0.40 лв/см ²	
Лого на първа страница, което препраща към рекламата	+ 10 лв.	Височина (по желание) - максимум - 24 см
Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“	- 50% от тарифата за реклама	
Фиксирано място	+ 10%	За контакти: София 1000 ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408 тел./факс: 02/ 987 47 44 e-mail: ufi_sb@abv.bg
ОТСТЪПКИ		
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

BIC код: BPBIBGSE; IBAN: BG05BPBI 7942 1019 1562 01





Университетът по хранителни технологии в Топ 3 на винарските университети в света

Международната организация по лозата и виното (OIV) официално одобри новата магистърска програма по винарство на Университета по хранителни технологии (УХТ) в Пловдив. С това решение постави УХТ на световната карта на престижните академични винарски центрове наред с Националния висш институт по аграрни науки в Монпелие (Франция) и Калифорнийския университет в Дейвис (САЩ).

В писмото си генералният директор на OIV Пау Рока заявява: „Осигуряването на обучение на квалифицирани специалисти във винарския сектор в съответствие с международно приетите стандарти без съмнение е ключ към успеха за страна, която се стреми да играе важна роля на международния пазар на вино“.

Програмата Technology of Wine and Wine-Based Beverages е разработена като пилотен проект в рамките на инициативата на международната организация за хармонизиране на университетското обучение по енология. Работата по него стартира преди повече от 2 години като елемент от стратегията на OIV за засилване присъствието на организацията в Югоизточна Европа.

Университетът по хранителни технологии е избран на базата на близо 70-годишната си традиция и доказана експертиза в обучението на студенти, включително чуждестранни, в технологията на виното и високо-алкохолните напитки. Освен това УХТ е единственият български и един от двата балкански уни-



Пау Рока по време на лекция в УХТ

верситета, членуващи в Международната асоциация на винарските университети.

Сегашното одобрение на OIV за магистърската програма се отнася за тригодишен пилотен проект.

Обучението ще се извършва на английски език, като вече има изразен интерес за участие в програмата и на партньорски

университети от страната и чужбина.

Международната организация по лозата и виното (OIV) е междуправителствена организация, координираща научно-техническото сътрудничество в областта на лозарството и винарството. В OIV членуват 48 държави от цял свят, включително и България.

Здравословни храни във фокуса на учени и студенти от УХТ

Студенти от Университета по хранителни технологии под ръководството на доц. д-р инж. Надежда Петкова от катедра „Органична химия и неорганична химия“ разработиха бисквити с брашно от глухарче и биорозов цвят. Това е малка част от приноса на университета към създаване на функционални храни обогатени с антиоксиданти и диетични фибри.

До този момент най-популярен е хлябът „Топи“, отговарящ на всички стандарти и нормативни изисквания на Европейския съюз. Той целево е ориентиран към страдащи от диабет тип 2 – всекидневната консумация в продължение на 3 месеца спомага за понижаване нивата на кръвната захар при пациентите. Замесен е със земна ябълка (гулия, топинамбур), богата на пребиотика инулин, който има положително въздействие върху организма, обясни доц. Петкова. Тя отбеляза, че и в брашното от глухарче, което се влага в маслените бисквити, инулинът заема 20% от състава на брашното.

Създаването на иновативни функционални хранителни продукти, които помагат на организма да функционира нормално, е във фокуса на съвместната ни работа с колегите от катедра „Технология на млякото и млечните продукти“, посочи доц. Петкова. В тази сфера атрактивни са млечните десерти с инулин, пектин, алгинатни перли с антиоксидантни компоненти от дренки, къпина, арония, червено цвекло, както и меко сирене „лабне“ с вложени екстракти от червени чушки под формата на алгинатен гел.

Като част от екипа по компонент 1 от Национална научна програма „Здравословни храни за силна биоикономика и качество на живот“ доц. Петкова изследва влиянието на биологичното отглеждане на ябълки, фуражен грах, лавандула и рози върху повишаване на антиоксидантната активност и количеството на биологично-активни вещества в тези суровини. Не се използват пестициди при отглеждането им и при изследванията е установено, че съдържанието на антиоксиданти е с 200% повече. Ябълките са с висока сладост, а при характерните български етерично-маслени култури количеството на полифеноли е по-високо. Тези компоненти са отличен помощник в борбата с оксидативния стрес, който е причина за стареенето и за сърдечно-съдовите заболявания, посочи доц. Петкова.

За своя принос в науката тази година доц. Надежда Петкова наскоро бе удостоена с награда за най-стойностна публикация, учредена от акад. проф. Атанас Павлов. През 2020 г. тя печели наградата „Изявен млад учен в областта на органичната химия“ на името на акад. Иван Юхновски.

Последното признание е заради изследванията на пектин, изолиран от мурсалския чай, за който е известно, че намалява холестерола и помага за нормалното функциониране на храносмилателната система. Изследването е направено съвместно с учени от световноизвестния Университет във Вагенинген (Нидерландия) и от БАН. Нашата публикация беше приета във високо реномирано списание в първи квартал (Q1) с импакт фактор IF-10.723 (2021 г.) и високо оценена, каза доц. Петкова.

Тя участва в 15 научни проекта, като в голяма част от тях работи съвместно със студенти и докторанти от Университета по хранителни технологии.

Младите хора имат прекрасната възможност да натрупат богат практически опит, да придобият умения и компетенции за успешна професионална реализация и добър старт в кариерата за развитие в различни сфери на хранително-вкусовата индустрия, коментира доцентката.

Съвместната научно-изследователска работа със студенти до момента е довела до отпечатване на 8 публикации, индексирани в световните бази данни Web of Science и Scopus.



международни изложения

food-exhibitions.bg



ИНТЕР
ЕКСПО
ЦЕНТЪР



МЕСОМАНИЯ



СВЕТЪТ НА
МЛЯКОТО



БУЛПЕК



САЛОН НА
ВИНОТО



ИНТЕРФУД
& ДРИНК



MEATMANIA

THE WORLD
OF MILK

BULPEK

SALON
DU VIN

INTERFOOD
& DRINK

05-08 ОКТОМВРИ 2022

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна
промишленост





ПОКАНА



СЪЮЗЪТ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ и
ФЕДЕРАЦИЯТА НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ в

БЪЛГАРИЯ организират съвместно с
УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

и с любезното съдействие на Съюз на изобретателите в България

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



ИНОВАЦИИ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ – ПРОБЛЕМИ И ПЕРСПЕКТИВИ

13 октомври 2022 г., Университет по хранителни технологии, гр. Пловдив,
бул. “Марица” № 26, в аудитория Хоризонт, бл. 2

ПРЕЗЕНТАЦИИТЕ НА УЧАСТНИЦИТЕ-ЛЕКТОРИ ЩЕ БЪДАТ ИЗДАДЕНИ В СБОРНИК НА ЕЛЕКТРОНЕН НОСИТЕЛ С ISSN НОМЕР

ТЕМИ:

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

Заявката за участие се изпраща в срок до 07.10. 2022 г.
Тя се приема по телефон или e-mail: ufi_sb@abv.bg

Конференцията е без такса за участие - фирми, научни работници, преподаватели от учебни заведения, аспиранти, докторанти, студенти и ученици, БАБХ, министерства и др.

Регистрацията на участниците е на 13.10.22 год.от 9,00 до 9,50 часа. Конференцията се провежда от 10,00 до 17,00 часа на 13.10.2022 г.

ПРОГРАМА:

- 9:00-10,00** Регистрация
10:00 Откриване на конференцията
10,00-17,00 Презентации на тема:
- Иновациите в хранително-вкусовата промишленост – проблеми и перспективи. Регистриране на нови продукти и защита от нелоялна конкуренция на новите продукти
 - Основни тенденции в развитието на иновациите в хранителната индустрия
 - Индуриалната собственост като елемент на иновационния процес - нови гъвкави инструменти за бъдещето развитие на политиката на качеството. Регистрация на защитени географски означения и храни с традиционно специфичен характер.
 - Хранителни добавки и добавки в храни – регулиране и съвременни законодателни изисквания.
 - Иновации в опаковките на храните
 - Възможности за подпомагане на бизнеса от програми и проекти. Финансиране и субсидиране на иновационни проекти
 - Иновациите в ХВП – споделяне на опит от водещи фирми и научни звена
 - Разработки на нови продукти на млади учени, студенти и ученици в областта на ХВП
 - Кръгла маса - въпроси към лекторите
 - Закриване на конференцията и раздаване на сертификатите

За лектори на Конференцията са поканени водещи експерти и специалисти от ведомства и институти в страната по предварително посочените теми!

ЗА КОНТАКТИ:

Съюз по хранителна промишленост - 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





Съюз по хранителна промишленост към ФНТС

Покана за професионално обучение
за придобиване на професионална квалификация по професията

ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ

специалност

КОНТРОЛ НА КАЧЕСТВОТО И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИ И НАПИТКИ

(трета квалификационна степен)

17 - 21.10.2022 г., Дом на техниката, София

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

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

1. висше или средно специално образование в областта на хранително-вкусовата промишленост, или
2. Професионална квалификация по специалност в областта на хранително-вкусовата промишленост в съответствие с изискванията на Закона за професионалното образование и обучение, или
3. висше образование по специалност от професионално направление „Ветеринарна медицина“, или
4. висше образование по специалност от професионално направление „медицина“ или „фармация“, когато обектът е за производство на хранителни добавки, храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и храни по глава трета, раздел II.

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

СХП има издадена Лицензия от НАПОО за провеждане на обучение по посочените специалности. Целта на обучението е специалистите от тези браншове за по-кратко време да придобият свидетелство за завършено професионално обучение. Поради това, че програмата по това обучение е заложена с 960 часа, от които 480 часа теория и 480 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани 2 модула по 5 дни, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготвите за явяване на държавен изпит пред комисия.

Обучението включва следните основни теми:

■ **Обща задължителна професионална подготовка** - ЗБУТ, икономика, фирмено дело, микробиология, процеси и апарати и др.

■ **Специфична задължителна професионална подготовка:**

Класически химикоаналитични (мокри) методи за анализ на храни

Инструментални физикохимични и физични методи за анализ на храни

Биохимия на храните

Специализирани програмни продукти за математико-статистическа обработка на аналитичните резултати.

Технологичен контрол върху химическия състав и физикохимичните свойства на суровини, полуфабрикати, добавки и продукти от ХВП

Технологии в хранително-вкусовата промишленост

Системи за управление на безопасността на храните - въвеждане и вътрешен одит /НАССР, БДС-ISO, 22000:2018, Codex Alimentarius, ISO 19011, БДС-ISO 9001:2015

Български и европейски нормативни документи взети предвид при разработването на системите за управление на качеството, условията на труд и безопасността на хранителните продукти

Професионалното обучение завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията. Държавните изпити се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията. Завършеното професионално обучение се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация по образец на МОН. Желаетелите за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование. Обучението ще се организира съобразно бранша, в който работят кандидатите за курса.

Курсът е предназначен за специалисти, работещи в лабораториите за контрол на различните физикохимични и микробиологични показатели на храни и напитки, ръководители и служители, които отговарят за изграждане и поддържане на системите за управление на качеството и безопасността на храните, складове за храни, специалисти от хотели и ресторанти, консултантски фирми и др.

Първият модул на обучението ще се проведе на **17, 18, 19, 20 и 21 октомври 2022 г.** в Дом на техниката, София - ул. „Г. Раковски“ 108, ет.1, зала 109. Тогава ще бъдат съобщени и другите дати за теория и практика на следващия модул. **Присъствието на I модул е задължително.** Продължителността на обучение е **5 дни по 8 часа.** Програмата включва теоретическа и практическа подготовка.

Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 8 и по-малко от 5 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс. **Записването става по реда на пристигане на заявките!**

Курсът ще започне на 17.10.2022 г. от 10,00 ч. Заниманията ще се провеждат Дом на техниката, София - ул. „Г. Раковски“ 108, ет.1, зала 109. Регистрацията на участниците е на 17.10. 2022 г. от 9,00 до 9,45 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от **10,00 ч.** същия ден.

Цената за един участник е 550 лева (не се начислява ДДС) и в нея са включени всички разходи по теория и практика, учебни материали, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс, кафе-паузи. По време на обучението курсистите могат да ползват хотел „Славянска беседа“ - тел. 02/988-04-41 по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите за спане на посочения телефон. В цената не е включен хотелът.

Заявки за участие с копие от платежно нареждане се изпращат **до 11.10.2022 г.** 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 на СХП: Юробанк България, ФЦ София Окръг, BIC код: BPBVBGSGF **IBAN: BG 05BPVI 7942 1019 1562 01**

Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.





ПОКАНА ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ
за придобиване на Професионална квалификация по професията
"Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост"

СПЕЦИАЛНОСТ

"Производство на месо, месни продукти и риба"

(трета квалификационна степен), 26 - 30 септември 2022 г.

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

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

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

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

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

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

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

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

СХП има издадена Лицензия от НАПОО за провеждане на обучение по посочените специалности. Целта на обучението е специалистите от тези браншове за по-кратко време да придобият Свидетелство за завършено професионално обучение. Поради това, че програмата по това обучение е заложена с 960 часа теория и практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно (тип самостоятелна форма), като за целта са планирани 2 два модула по 5 дни, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс теория и практика. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготвите за явяване на държавен изпит пред комисия.

- Трета квалификационна степен се равнява на завършен 13 клас на професионална гимназия.
- Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията.
- Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие

с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.

- Обучението се провежда от квалифицирани преподаватели по специалността
- Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със „Свидетелство за професионална квалификация“ по образец на МОН.

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

Първият модул на обучението ще се проведе на 26, 27, 28, 29 и 30.09.2022 г. в Дом на техниката в София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, 1 етаж, зала № 109. Тогава ще бъдат съобщени и другите дати за теорията и практиката на следващия модул. Присъствието на първия модул на всички желаещи за участие в обучението е задължително.

Продължителността на обучение е пет дни по 8 часа. Програмата включва теоретическа и практическа подготовка по различните модули. Броят на участниците в курса трябва да бъде между 5 и 10 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс. Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!

Регистрацията на участниците е на 26.09.2022 г. от 9,30 до 10,00 ч в офис 408, 4 етаж, а откриването е от 10 ч.

Цената за един участник е **550 лева** и в нея са включени всички разходи по провеждането на обучението, учебни материали, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация. По време на обучението курсистите могат да ползват хотел „Славянска беседа“ - тел. 02/ 988 04 41; хотел „Хемус“ - тел. 02/ 816 50 00 и др. по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите. В цената на курса не е включен хотелът.

Заявки за участие, с копие от платежно нареждане, се изпращат по ел.път най-късно до 20. 09. 2022 г. на адрес ufi_sb@abv.bg.

За контакти: Съюз по хранителна промишленост - София, 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:** „Юробанк България“, ФЦ София Окръг, BIC код: BPBIBGSG, IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01. Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

Покана за петдневно бизнес - пътуване с посещения на предприятия от хранителния бранш от 25 до 29.10.2022 г., пътуване със самолет

ИСПАНИЯ ВАЛЕНСИЯ

На това пътуване ще имате възможност за нови запознанства и споделяне на добри производствени практики и информация между специалисти. Ще бъдат организирани посещения и обмяна на опит с испански фирми от хранителния бранш - месопреработка, мляко, хлебопроизводство, маслопродукти и др. В пътуването могат да вземат участие ваши близки, тъй като в програмата е отделено достатъчно време и за туристическа програма.



ИНФОРМАЦИЯ:

Наричат я кралство на портокалите и кралица на Леванте. Смята се за най-плодородната земя в Европа. Ренесансовите и барокови сгради свидетелстват за дългата история на района. Валенсианският език се отличава съвсем малко от каталонския, но хората са доста различни, по-спокойни и безгрижни - това се проявява в местните празници. Посещавайки стария център откриваме пълния контраст между новата и старата Испания. В катедралата на Валенсия се пази Свещеният граал, донесен от Йерусалим. Най-посещаваният обект във Валенсия е Градът на науките и изкуствата. След залез слънце великолепните паметници се къпят в светлина, придавайки на града впечатляваща атмосфера, а нощните клубове и тапас барове кипят от живот и посетители.

ПРОГРАМА:

1 ден - 25.10.2022 г.:

Излитане от летище София в 06:20 ч. Кацане на летището във Валенсия в 08:40 ч. Трансфер и настаняване в хотела. Туристическа програма във Валенсия с екскурзовод на български език: Архитектурно-културният комплекс „Град на Изкуствата и Науките“, дело на архитекта Сантяго Калатрава и включващ впечатляващите ЛЕмисферик, Музей на науките, Опера, ЛЮсеанографик (най-големият аквариум в Европа); историческият център: Арената - една от най-големите в Испания, централният площад с кметството и Историческия музей на града, Копринената борса - шедьовър на валенсианския готически стил, катедралата, където

се пази Свещеният граал, сградата на правителство и др. Свободно време. Вечеря. Нощувка.

2 ден - 26.10.2022 г.:

Закуска. Посещение на предприятие на хранителната промишленост. За желаещите - екскурзия до Пляя де Гандия, столицата на област Ла Сафор. Широката плажна ивица, богатата гама от туристически услуги, което прави курорта един от най-предпочитаните. Връщане в хотела. Вечеря. Нощувка.

3 ден - 27.10.2022 г.:

Закуска. Посещение на предприятия на хранителната промишленост. За желаещите - полудневна екскурзия до Албуфера. Паркът представлява сладководната лагуна с много защитени видове флора и фауна. Вечеря. Нощувка.

4 ден - 28.10.2022 г.:

Закуска. Посещение на предприятие на хранителната промишленост. За желаещите - екскурзия. Връщане в хотела. Вечеря. Нощувка.

5 ден - 29.10.2022 г.:

Закуска. Отпътуване за България в 09:00 ч. с директен полет на Wizz Air. Кацане в София - 13:05 ч.



ПАКЕТНАТА ЦЕНА ВКЛЮЧВА:

- Самолетен билет с включени летищни такси, малка ръчна чанта и салонен багаж до 10 кг
- Трансфери летище - хотел - летище
- 4 нощувки със закуски и вечери в 4* хотел във Валенсия Eurostars Acteon - 4*
- Туристическа програма във Валенсия
- екскурзоводско обслужване на бълг. език
- Медицинска застраховка с лимит 10 000 EUR

ПАКЕТНАТА ЦЕНА НЕ ВКЛЮЧВА:

- Входни такси за туристическите обекти
- Транспорт и превозач за срещите: ~ 20
- Допълнителни екскурзии:
- Целодневна екскурзия до Аликанте и Елче - 45
- Полудневна екскурзия до Пляя де Гандия - 35
- Полудневна екскурзия до природен парк „Албуфера“ - 35

ИНФОРМАЦИЯ И ЦЕНИ:

- Цена за един човек в двойна стая: 980 лева
- Доплащане за самостоятелна стая: 220 лева

УСЛОВИЯ ЗА ЗАПИСВАНЕ:

- Заявка-договор, копие от лична карта и внесен депозит от 400 лв. - до 15.08.2022 г.
- Останалата сума - най-късно до 21.09.2022 г. на сметката на фирма „Видео Корект - Огнян Хандев“:

Първа Инвестиционна Банка, BIC: FINVBGSF, IBAN: BG30FINV91501017331318, ET „Видео Корект - Огнян Хандев“.

Фирмата издава фактура за транспортни разходи, хотел, посещения. Не се начислява ДДС.

Сумите могат да се внесат и на място в офиса на СХП - тел: 02/ 987 47 44, 0888/ 72 24 82, e-mail: ufi_sb@abv.bg





Няколко градински растения с болкоуспокояващ ефект

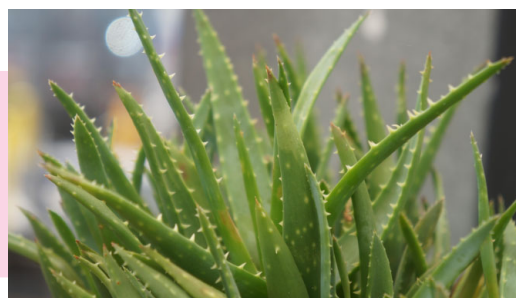
Много градински растения имат болкоуспокояващо действие и при болка можете да постигнете същите резултати, както ако вземете аналгетици от аптеката. Нещо повече, тези естествени болкоуспокояващи не съдържат никакви съмнителни химикали, за разлика от фармацевтичните лекарства. Те са напълно естествени, така че няма нужда да се притеснявате за странични ефекти.



Следващия път, когато имате лека болка, не бързайте към най-близката аптека. Вместо това се възползвайте от аналгетичните и лечебни свойства на някои от изброените по-долу растения. Можете да ги отглеждате в градината си или на закрито, така винаги ще имате естествен аналгетик под ръка.

Алое вера

Използвайте алое вера, за да лекувате вашите натъртвания, ожулвания, както и слънчевите изгаряния. Ако искате да отглеждате това растение в дома си, уверете се, че го държите на място, където получава много слънчева светлина. Също така, не забравяйте да го поливате често.



Босилек

Това растение е отлично за облекчаване на главоболието. За да използвате терапевтичните му свойства, разтрийте няколко листа от босилек и наложете слепочията си. Можете да използвате и босилек, за да успокоите уморените, болезнени крака. Направете запарка от босилек във вряла вода, прецедете и като се охлади, накснете краката си в разтвора.

Можете лесно да отглеждате това растение в саксия. Не забравяйте да премахвате белите цветове, когато се появят.

на стр. 16



Няколко градински растения с болкоуспокояващ ефект

Лавандула

Лавандулата предлага много повече от приятен аромат. Тя има мощни противовъзпалителни свойства. Капка лавандулово масло на езика ще ви избави от простуда и грип, но трябва да се приложи още при първите симптоми.

Лавандула, залята с вряла вода, помага при проблемна кожа на лицето. Ако третирате възпалените зони с памучен тампон, напоен в разтвора, бързо ще получите облекчение.

Отглеждана у дома, лавандулата се нуждае от лека почва и добър дренаж.



Маточина



Това растение е чудесно за изцеление и предотвратяване на възпаления на кожата на лицето. Маточината има стягащи, антивирусни и антиспазматични свойства. Можете да използвате маточината и като репелент, тъй като има свойството да държи и насекомите далеч от вас. Всичко, което трябва да направите, е да разтриете листата директно върху кожата си. Разпространява се бързо в градината, но може да го отглеждате и в саксия.

Мента

Мента има разнообразни приложения. Например пригответе чай, като използвате пресни листа от мента, за да намалите метеоризма, тревожността, стомашните спазми и нервността.

Друг начин да се възползвате от терапевтичните свойства на това растение е да направите чай от мента и да вдихвате парите с кърпа над главата си. Това трябва да облекчи хремата и болезнените синуси. Ментата расте бързо и експанзивно, но също може да я отглеждате в саксия.

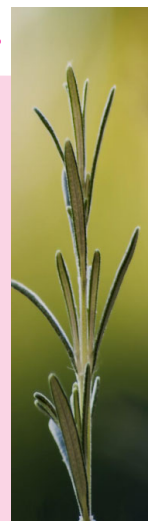


Розмарин

Направете чай от розмарин, за да облекчите ефектите от сезонното разстройство. Освен това розмаринът помага против махмурлук.

При симптоми на настинка, пийте смес от розмарин с червено вино, канела и карамфил.

Ако искате да отглеждате това растение, уверете се, че го държите на място с достатъчно слънчева светлина.



Магданоз

Консумирайте една чаена лъжичка магданоз на ден, за да стимулирате имунната си система. Нещо повече – ако съдържате няколко листа магданоз ще се избавите от лошия дъх.

Важно е почвата да е влажна, ако искате да го отглеждате.

Мащерка

Тя има доказани антисептични и антиоксидантни свойства. Пийте чай от мащерка преди да си легнете, за да облекчите обичайните симптоми на настинка. Не се препоръчва на бременни жени. За да я отглеждате в двора си, използвайте суха и лека почва.

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.