



Официално издание на
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

в сътрудничество с



Българска агенция по
безопасност на храните

НОВА АВТОМАТИЧНА ТЕРМОФОРМОВЪЧНА ОПАКОВЪЧНА МАШИНА - ALM - JR! МАЛКА И КОМПАКТНА, НО С ГОЛЯМ КАПАЦИТЕТ!



ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ:


Капацитет: 8-10 удара/минута

Долно фолио (РА-РЕ)
широчина: 360 мм или 422 мм

Горно фолио (РА-РЕ)

Размери на машината:
дължина: 2900 мм,
височина: 1540 мм,
широчина: 960 мм

Продукти за пакетиране:
Месни, млечни и други хранителни
и нехранителни продукти.

Специален гост: акад. Атанас Атанасов, ръководител на Съвместния геномен център към СУ „Св. Климент Охридски“		стр. 3
Средиземноморските храни - източник на здраве и дълголетие		стр. 10
IFFA 2019 - където традицията се слива с високите технологии		стр. 16
Българската месна промишленост - а сега накъде?		стр. 19
Стандартът BRC FOOD, Версия 8: промените		стр. 27
В търсене на истината и лъжата да поговорим повече за соковете		стр. 30
Гордеем се да сме прозрачни - доброволен ангажимент на пивоварния сектор за информиране на потребителите		стр. 38
Металните опаковки и капачки за храни, пластификаторите и фталатите		стр. 44

Фирми, представени в броя:



PVC - Русе - Пловдив - София



INTRAMA



Списание „Храната на XXI век“

брой 2 (13)

май 2019 г.

година IV



Официално издание на
**СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА
ПРОМИШЛЕНОСТ КЪМ ФНТС**
в сътрудничество с
**БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО
БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ**



Председател на УС на СХП: д-р Светла Чамова
Гл. секретар на СХП: инж. Соня Бургуджиева
София 1000, ул. Раковски 108, офис 408
тел.: 02 987 47 44
e-mail: hranata21@mail.bg; ufi_sb@abv.bg

Редакцията не носи отговорност за съдържанието на рекламите и
изразените лични позиции на авторите.

Оформление:



02/ 971 00 09



ЕКСКЛУЗИВНО
за сп. „Храната на XXI век“

Акад. Атанас Атанасов, ръководител
на Съвместния геномен център към
СУ „Св. Климент Охридски“:

Няма по-качествена, по- вкусна и по-питателна от БЪЛГАРСКАТА ХРАНА

АКЦЕНТИ: _____

Природните биологични и водни
ресурси на България са нейното
утрешно богатство, нейният
утрешен петрол, нейното
утрешно злато.

Трябва да създадем специфична
генетична банка и ако е
необходимо, да се дават
милиони, но да се запазят
ценните за страната растения
и животни.

Господ е дал на нашата земя един особен вид енергия, която
науката все още не е изследвала задълбочено.

До 1920 г. при население малко под 5 милиона души в страната е
имало 30 000 столетника. Сега те са под 300.

Яжте по малко, бавно, с приятни хора и заредени с хубави мисли.

на стр. 4



- Акад. Атанасов, Вие сте основател и ръководител на Съвместния геномен център към Софийския университет. Кое провокира създаването му?

Работата на Съвместния геномен център стартира през 2007 г. като дружество между Софийския университет „Св. Климент Охридски“ и Селскостопанска академия. Задачата му бе да хвърли мост между образованието, науката и бизнеса. От февруари 2010 г. центърът бе преобразуван в ЕООД, собственост изцяло на Софийския университет. С други думи, привидно сме самостоятелни, но всъщност не сме, защото сградата, апаратурата и съоръженията са държавни. Вместо малко, ние се оказахме голямо предприятие. Това ни върза изцяло ръцете при кандидатстване с проекти по различни национални и европейски програми, защото трябваше да осигуряваме съфинансиране в рамките на 50%.

Преди три години дойде швейцарската инвестиционна компания „Юнивърсал Български инвествмънт“, която закупи 30% от Геномния център. Така влязохме в категорията „малки и средни предприятия“. Целта беше с общи усилия да възстановим старата слава на българските сортове пшеница и слънчоглед, като стъпим на опита на Държавния земеделски институт в Генерал Тошево и там изградим мощна материална база. Започнахме много успешно, привлякохме най-добрите сръбски селекционери, защото се оказа, че нашите не са напълно адекватни на съвременните изисквания и за кратко достигнахме до първите сортове пшеница и слънчоглед. За съжаление, преди няколко месеца фирмата, не знам по какви причини, реши да се оттегли от България и да се върне в Швейцария, като си запазва само винзавода в Свищов, на който е собственик. Ако бяхме продължили работа, щяхме да получим нови наши сортове и нямаше големи мултинационални компании като „Синджента“, „Пионер“ и „Монсанто“ да навлизат все по-мощно в България с техните семена. Това е особено важно, защото семеното, както знаете, не е само храната на българина, то е национална сигурност и суверенитет, освен технологии, машини, торове и пестициди. Аз залагах големи надежди на тези разработки, но за съжаление оттеглянето на UBI ни прекъсна крилето.

Сега търсим нови възможности. Преди година се срещнахме с професор Ерик Вердин, директор на „Бък“ - единственият институт в света, който изучава дълголетието на човека. В София го доведе известният макроикономист професор Димитър Иванов, който живее и работи в Лондон.

Срещата беше много интересна. Проф. Вердин посети Геномния център и няколко института на БАН. В резултат на това се роди инициативата за създаване на подобен център в България, който да работи над проблемите, свързани с дълголетието. Така че от една година се водят много усилени преговори как тази инициатива да бъде осъществена. Ако това стане, аз ще го направя достояние и на вашето списание.

- Наистина ли с развитието на науката хората могат да живеят до 120 години? Това не е ли малко в сферата на научната фантастика?

Когато разговарях с професор Вердин, аз се опитах да насоча вниманието му към три ключови факта. В света няма по-добра, по-качествена, по-вкусна и по-питателна храна от българската. Няма и по-качествена вода от нашата - страната ни притежава 40% от минералните извори на Европа, при това с различно съдържание. Освен това тук има един особен вид енергия, която Господ е дал на нашата земя - дали защото е създал различни почви и специфичен климат, не знам, но е факт, че тук има енергия, която ние сега наричаме квантова енергия, квантова физика, квантова химия. Тук текат процеси на атомно равнище, които най-вероятно дават отражение както на храната, така и на водата. Но всичко това засега остава неексплоатирано. Ще дам един интересен пример. Често имам чужденци на гости. Оказва се, че тук нашата храна им действа много добре. Всички харесват шопска салата и ракия. Много от тях на тръгване си купуват ракия и продукти за салатата, правят си я при тях и ми се обаждат, че не е същото. Затова говоря за енергията, която е тук и която науката все още не е изследвала.

Ние сме малка територия, не можем да нахраним света, но можем да произвеждаме

на стр. 5



РБС



такива продукти, които да служат за подобряване на човешкото здраве и за повишаване на дълголетието. Както разбирам от Димитър Иванов, точно тези мои разсъждения са провокирали интереса на проф. Вергин. Дано успеем да реализираме идеята и да изследваме съвместно полезните свойства на нашите български храни, като се започне от билките, които се отличават с високо антиоксидантно съдържание. Българските билки притежават комбинация от витамини, феноли, каротеноиди, която потиска свободните радикали - най-съществената причина за стареенето, тъй като поражда мутации и водят до заболявания. Не забравяйте, че България е четвъртата страна в света по износ на билки. Освен това страната ни произвежда етерично-маслени растения като роза, лавандула, мента, салвия и т.н., които са с доказано най-качественото съдържание в света. Да не пропускаме десертното грозде и вината, които също имат високо съдържание на антиоксиданти. Много от сортовете ни грозде са богати на резвератрол, който влияе много добре върху здравето на човека.

- Да разбирам ли, че храната е тази, която държи ключа към дълголетието?

Да, в голяма степен храната е определяща. В стомаха на всеки човек се извършва огромен обмен на информация и в резултат на това с кого обменяме информацията ние или ставаме по-здрав, или се разболяваме. Именно микроорганизмите в стомаха ни засилват или отслабват нашата имунна система, с която пък са свързани всички заболявания.

Разбира се, не казвам, че храната е единственият фактор, от който зависи дълголетието. Има значение как и в каква обстановка живеете, кой е началникът ви, какво семейство имате, с кого се срещате, как се разбирате с колегите, как приемате обществото, потиснат ли сте, в депресия ли сте и т.н. Всички тези обстоятелства оказват влияние върху здравето и дълголетието. Все пак съм склонен да дам 50% на значението на храната. Не случайно Хипократ навремето е казал, че храната е най-доброто лекарство. Другите фактори обаче също не трябва да се пренебрегват. Дори да яде най-качествената храна, ако човек е

депресиран, тя не влияе така, както когато е весел, щастлив, обича хората и себе си и се чувства комфортно. Когато човек е ядосан и околните са му неприятни, и най-добрата храна действа като отрова. Простото правило е: когато човек е ядосан, по-добре да не консумира нищо и когато нещо в храната не му харесва, да я отбягва, дори да е с приятни хора.

- Вярно ли е, че за всеки човек най-подходящите храни са тези, които растат на земята, на която се е родил?

Абсолютно. Когато семейството е българско, когато тук е създадено, тук е расло, тук се създават продукти от него, то влияе по един начин на здравето на българина. Когато, обаче, консумираме чужди храни, които за съжаление вече са 70-80% от трапезата ни, нещата изглеждат по съвсем друг начин. С това не искам да кажа, че вносните продукти не са качествени, а че това, което расте тук и смуче от българската почва, кореспондира с нашия генетичен баланс. Българският чешън, например, действа много добре на българина, а по магазините често се продава китайски. Той има друга лютивина, друг вкус, друго съдържание на макро- и микроелементи, които сигурно са полезни, но много от тях просто са несъвместими с нашия организъм. И когато процентът на чужди продукти е голям, се получава дисбаланс. Цитрусовите плодове могат само да допълват нашето меню със съставки, които българските плодове и зеленчуци нямат. Негопустимо е, обаче, да ядем чужди ябълки, круши, картофи, чушки, репички, боб и т.н. и само 20-30% от менюто ни да са български плодове и зеленчуци. Нашите продукти трябва да преобладават. Същото се отнася и за месото, за млякото, за месните и млечните продукти. Даже при тях е още по-сложно - какъв е произходът, как и къде са съхранявани, как идват на нашия пазар...

Българинът днес купува хиляди видове чай, произведен в различни точки на света. А защо забрави за шипковия чай? Защо забрави, че именно шипката е с много високо съдържание на витамин С и е един от най-бързодействащите и най-ефективни антиоксиданти. Свикнали сме да говорим за подобно силно въздействие на лимоните, а

на стр. 6



РБС



ето ги нашите собствени природни продукти. Отново трябва да се върнем и да ползваме опита на народната медицина, но използвайки вече съвременните научни методи. Най-добър пример за това е Китай. Навремето хората по емпиричен път са знаели значението на грена, на дивите ягоди и боровинки, които са с едни от най-полезните качества.

С всичко това искам да кажа, че трябва да създадем специфична генетична банка. И ако е необходимо, да се дадат милиони, но да се запазят ценните за страната растения, да се проучат кои райони са най-благоприятни за тяхното култивиране, за да ги съхраним по естествен път и да ги използваме. Недопустимо е италиански фирми да ги търсят, да поръчват на ромите да ги берат, а те да ги късат и изстързват по начин, който намалява нашето биоразнообразие. Това е нелицеприятната истина за сегашната действителност. И затова създаването на генетична банка е задължително. Така ще се запази здравето на българина и ще се гарантира развитието на страната, защото това е утрешното богатство на България, нейният утрешен петрол, нейното утрешно злато. Природните продукти ще спасяват човека и планетата. И това би трябвало да се превърне в догма.

- Чрез дешифрирането на генома на отделния индивид се очаква да се разбере кой какви наследствени болести и други дефекти носи. Това възможно ли е наистина? И ще бъде ли по джоба на българина?

В момента нашата наука позволява да бъде дешифриран геномът. Най-много до 5 години всеки ще може срещу 100-200 лева да отиде и да дешифрира генома си. По този начин бременната жена ще знае как да се храни, за да роди здраво дете, а след това и самото дете ще знае какво да консумира в различните възрасти. Знаете, че гените се променят с времето - едни спират, други започват да работят. И ако човек е информиран на какъв етап от живота си какво да прави, с какво да се храни и как да живее, ще попречи на дефектите си да се проявят. науката може да определи причините за някои заболявания и да препоръча какво да прави отделният индивид, за да предот-

врати появата на някои болести, но дали всеки ще може да спазва необходимата диета и да се съобразява с препоръчания начин на живот, е въпрос, на който всеки сам трябва да си отговори. Вече се доказва, че навиците също се предават в поколенията.

- За съжаление, акад. Атанасов, статистиката показва, че наистина продължителността на живота расте, но възрастовата граница на редица заболявания пада. Излиза, че в крайна сметка ще живеем по-дълго, но по-болни, и то отрано? Скъпа цена за дълголетие...

Аз съм си задавал въпроса как се е хранил българинът, че до 1920 година при население малко под 5 милиона души в страната е имало 30 000 столетника. Сега, доколкото знам, те са под 300. Това е страшно съотношение. Някой ще ми опонира, че тогава средната продължителност на живота е била 45 години, а сега вече гоним 75-80. Така е, но да не забравяме и научно-техническия прогрес от 1920 година насам, колко е облекчен животът на човек и колко мощно се е развила фармацията. Днес вече има по 100 лекарства за всяко заболяване. Затова важният въпрос е колко от хората на възраст между 50 и 80 години водят пълноценен живот и за себе си, и за семейството си, и за обществото. Задължително трябва да направим тази статистика. В Япония, например, се знае, че голям процент от 75-80-годишните хора са пълноценни, работят и допринасят за общественото развитие, служат като негов мозъчен тръст. По подобен начин изглеждат нещата в Южна Корея, в Китай, в Сингапур. У нас, уви, далеч не е така.

Навремето Мечников беше казал, че по нашите земи има една млечнокисела бактерия „Лактобацилус булгарикус“, която носи имунитет на българина и той живее дълго. Това е вярно, но далеч не е всичко. У нас са се отглеждали повече от 80 местни култури, с които хората се са хранили пълноценно - лук, чесън, сирене, мляко, сланина... И всичко се е консумирало свежо.

От 1920 година насам, особено след 9 септември 1944 г., благодарение на интензивното култивиране ние свихме културите

на стр. 7



PBC



почти наполовина и се лишихме от разнообразието на микро- и макроеlementи и други биологично-активни съединения. След 1950 г. у нас се използват над 5000 вида пестициди, инсектициди, изкуствени торове, които отиват във водите и от там - в растенията. Ядем ги всеки ден и те се натрупват в организма ни. Ето защо аз непрекъснато апелирам да помислим за развитие на биологичното земеделие, но отново с помощта на науката и технологиите.

Днес, за съжаление, ние сме на първо място по хронични заболявания - сърдечно-съдови, рак, диабет... Задължително е държавата да отговори на въпроса защо се увеличи заболяемостта от Алцхаймер, например - от стрес ли, от недоимък ли? Трябва да знаем причината, за да намерим и начина за справяне с проблема. Аз участвах в създаването на национални секторни програми в земеделието, но оттогава минаха 6-7 години и няма никакво движение напред. А без програми и стратегии нищо не може да се постигне.

- Провокирате ме да Ви попитам не сте ли вие - учените - тези, които с аргументи могат да покажат необходимостта от последователна държавна политика за възраждане на качествените български храни.

На въпроса отговарям с поредица въпроси. Има ли Селскостопанска академия днес, или няма? Каква е нейната роля? Кой ще очертае днешните проблеми? Как да се направят модели за биологично земеделие? Ще се създадат ли кооперации за тях? Кой ще изработи съвременните дозировки за хранене? Кои са най-подходящите породи животни за отделните региони? Кои съвременни сортове ще внедрим, защото днес, например, пшеницата ни е по същество фуражна? Допуснахме турците да вземат нашите добри сортове и да ядат качествен хляб. И не на последно място - можем ли да създадем борси, които да облекчават родните производители, а да затрудняват вносителите?

Всички тези теми са свързани, но те се разглеждат по-скоро глобално, а не локално. Проблемите като правило се решават на парче. Там, където има протест, там се „закърпва дупката“. Ето сега протестират биопроизводителите, утре - други ден ще

им дадат нещо, за да им затворят устата за известно време. Не става така. Трябва да има последователна държавна политика. И трябва да се започне още от образованието. Децата освен познатите дисциплини, трябва да се учат и на ценности, при това на цялата палитра от ценности - духовни, семейни, хуманни и т.н. Тук влиза и отношението към храната, която определя здравето. Тук влиза и спортът, не интензивният спорт, а навикът да се движим. От най-ранна възраст децата трябва да знаят какво и как да консумират. Аз отново ще повторя - за България има два основни приоритета - енергия, от една страна, и храна и здраве - от друга. Това значи безопасност и национален суверенитет. И пак ще се върна на пшеницата, която в края на миналия век беше 100% българска, сега само 30-40% от семената са наши. За другите продукти дори не ми се говори, там достигнахме до няколко процента. Ние ставаме уязвими. Ако утре, не дай Боже, стане някакъв катаклизъм в света, България няма да има какво да засее, за да изхрани населението си. Северна Ирландия само заради Брекзит се чуди как да създаде собствени семена, защото досега ползваше английски. И тя се подготвя. А ние?

И още нещо. Имаме 1500 огромни арендатора и 200-250 хиляди дребни производители, които се чудят как да избегнат държавния контрол и регулации. Присъствах на едно мероприятие в Аграрния университет за биоземеделие, където бяха събрани за първи път, по думите на организаторите, контролен орган, производители и наука. Първо самите производители казаха, че половината от тях са шарлатани - твърдят, че произвеждат биопродукти, но си торят с каквото и както си знаят. Второ - не всички от сертифициращите органи са на нужното ниво. И трето - наука за биологично земеделие почти няма. Всъщност оказва се, че всичко е само едно добро желание, но липсва стратегия и програма за действие. Имаме Селскостопанска академия, която се занимава със селекция, технологии и т.н. Имаме и пет аграрни университета и БАН, в която 15 института допълват изследванията, които се провеждат в ССА. Какво пречи те да се обединят и да се работи по националните приоритети?





PBC

България има редица растителни и животински продукти с неповторим вкус, аромат, състав и действие. Ако ги идентифицираме и изучим хранителните и здравословните им качества, ще поддържаме човешкото здраве и ще постигнем дълголетие. И това наистина трябва да е приоритет.

- И за финал: има ли храна, която всеки ден трябва да присъства на трапезата ни?

Когато свършват ензимите, свършва и животът, затова най-важни са плодовете и зеленчуците, те доставят най-пълното съдържание на антиоксиданти и на ензими. Това не означава, обаче, че не трябва да се консумира месо, мляко и т.н. Не се лишавайте от нищо. Всяка липса води до заболяване. Моят съвет е: яжте от всичко по малко. Човек може да мине и с една ракия, но все обичаме да казваме: „Без една мога, но с една не мога.“ Може да мине и с 3 цигари, но

също не го прави. А при претоварване на организма се получават мутации. Те не са резултат от яденето на нещо грешно от време на време, а от продължителна консумация. Когато постоянно натрупваме в организма си отрови, след 5-10 години се получава една мутация, след това втора, а натрупат ли се повече от 6 мутации на различни места, клетката се променя и се стига до туморен растеж. Колкото по-качествени продукти се консумират, толкова по-чисти съставки ще влизат в организма, които ще потискат мутационния процес.

И още нещо: китайците са казали, че човек има 32 зъба, значи 32 пъти трябва да сдъвче храната. В слюнката се съдържат най-силните ензими и още тук се унищожават 50 на сто от зловредните, болестотворните микроорганизми. Така че яжте по малко, бавно, с приятни хора и заредени с хубави мисли.



Акад. Атанасов е роден през 1943 г. в гр. Дългопол, Варненско. Завършва специалност „Генетика и селекция“ във Висшия селскостопански институт в София. Един от пионерите на растителните биотехнологии в България от 1967 г. насам.

В периода 1969 - 1987 г. специализира в Института по физиология на растенията - Москва, Русия; в CNRS Жиф-сюр-Ивет и INRA - Версай, Франция; в Биологически изследователски център - гр. Сегед, Унгария, в Лаборатория по генетично инженерство, експериментална станция - Отава, Канада; в Лаборатория по молекулярна генетика, Университет гр. Гент, Белгия.

В периода 1992-2008 г. е гост-професор в Института по растениевъдни науки CNRS, Жиф-сюр-Ивет, Франция; гост-професор на Администрацията за земеделско развитие на Република Корея; на Аграрния университет във Вухан, Китай и на Измирския университет - Турция. Професор е към университета Дьо Монтфорт, Англия от 1994 г.

Той е член на украинската, руската и румънската академии на селскостопанските науки, Doctor Honoris Causa на Университета по земеделски науки и ветеринарна медицина, Клуж-Напока, Румъния и на Селскостопанската академия, България.

Научната му дейност е тясно свързана с развитието на генетичните биотехнологии и на геномиката на растенията у нас. Работи активно върху създаване и прилагане на законодателство за биобезопасността, организиране на контрол при използването на генетично подобрени растения, оценка и управление на риска при създаване и освобождаване на ГМО в околната среда.

Научните трудове на акад. Атанасов са публикувани в 320 статии в престижни български и чужди списания и са цитирани над три хиляди пъти. Представил е стотици доклади на конференции и симпозиуми, има издадени учебни ръководства, научни сборници, книги, множество брошури и бюлетени.

Има преподавателски опит в Биологическия факултет на СУ „Св. Климент Охридски“, Аграрния университет - Пловдив, и Химико-технологическия и металургичен университет - София.

Заемал е редица длъжности - ръководител на лаборатория по „Тъканни и клетъчни култури“ в Института по захарно цвекло; ръководител на група по „Клетъчна генетика“ в Института по генетика на БАН; създател и директор на Института по генетично инженерство, ССА, Костинброд през 1985 година и негов ръководител до 2008 г. Координатор е на програмата по растителни биотехнологии за България и Балканския регион. Той е един от основателите и съуправител на АгроБиотех Парк и Съвместен геномен център към СУ „Св. Кл. Охридски“. Член е на 25 управителни и научни съвета и комисии на национално и международно равнище. Владее английски, руски и френски.



Над 25 години
самоусъвършенстване
и развитие.

INTRAMA

Гъвкави решения за гъвкави опаковки



Екструдиране на до 18-
слойни бариерни фолия
за опаковане на:

- Млечни продукти
- Месо и колбаси
- Риба и морски деликатеси
- Ядки
- Хляб и сладкарски изделия
- Плодове и зеленчуци
- Готова храна
- Индустриални продукти



Флексопечат до 8 цвята на:

- Плоски фолия
- Ръкавни фолия
- Термосвиваеми фолия

Ламиниране с
PET, PP, OPA, ALU, хартия
и др.

Ролонарязване спрямо
индивидуалните нужди на
клиента



Гарантирано качество
посредством ежедневни
тестове и анализи в
лабораторията на INTRAMA



www.intrama-bg.com



СРЕДИЗЕМНО- МОРСКИТЕ ХРАНИ



източник на здраве и дълголетие

Проф. д-р Йордан Гогов

В житейската си еволюция човешкото общество винаги е проявявало особен интерес към начина на хранене и дълголетие. Въпросът за продължителността на човешкия живот е вълнувал от векове както обикновените хора, така и учените от цял свят. И до днес няма убедителен отговор на въпроса защо в някои географски области човешката популация живее по-дълго в сравнение с други региони на земята.

За съжаление магическа формула на дълголетие все още не е открита. Независимо от това съществуват редица установени факти, които свидетелстват, че основните причини за дълголетие при хората са, от една страна, количеството и видът на консумираната храна, а от друга - начинът на нейното приготвяне. Наред с тях не бива да се пренебрегва и умерената физическата активност, както и цялостният начин на живот.

на стр. 11



Проучванията на специалистите в областта на храненето и геронтологията показват, че народите, обитаващи средиземноморското крайбрежие, се отличават със специфичен режим на хранене и не пропускат следобедната дрямка. Ежедневно консумират много пресни зеленчуци и плодове, пълнозърнести храни, богати на влакнини, маслини, зехтин, риба и морски дарове. Мнозина от тях се радват на добро здраве и дълголетие. Примери за това може да се посочат сред населението на редица гръцки острови.

Известно е, че на островите Икария и Крит броят на жителите на възраст над 90 години е най-голям. Те се хранят изключително със свежи и чисти средиземноморски храни, но в умерени количества, като запазват ниско телесно тегло и не се лишават от ежедневна физическа дейност. Жителите на остров Икария често консумират традиционната салата „Табула“, приготвена от домати, нахут и нискомаслено сирене „Фета“. Предпочитани храни са също пълнозърнест хляб, булгур и макаронени изделия. Наред с това не пропускат боб, леща, бамя, бакла, зелен фасул, тиквички, патладжани и гр. зеленчуци, запечени на фурна със зехтин. Храната споделят с близки и приятели в спокойна и дружелюбна атмосфера.



Остров Икария придоби особено голяма известност след като бе включен в една от т.нар. „сини зони“ заедно с остров Сардиния в Средиземно море, където населението е дълголетно и боледува по-малко в сравнение с населението в други географски зони.

Интересен феномен е наблюдаван в италианското село Ачароли, което се намира в Южна Италия, област Кампания. В него живеят около 1500 човека, от които 300 са столетници. Хранят се с местни продукти в съчетание с различни билки и растения, събирани от околните полета, но са особено пристрастени към употребата на розмарин. В ежедневието си консумират често и сурови ядки от орехи, лешници и бадеми. Не прекаляват с храната и обичат да обработват градините си без излишно напрежение. Почти не боледуват и с радост посрещат любозитните туристи от целия свят.

Специфичният начин на хранене в страните от региона на Средиземно море е обект на системно изследване от експерти в областта на храненето повече от 65 години. Началните проучвания са извършени на остров Крит през 50-те години на миналия век, по време на религиозни пости и пет години след края на Втората световна война, когато все още се отчита сериозен недостиг

на стр. 12



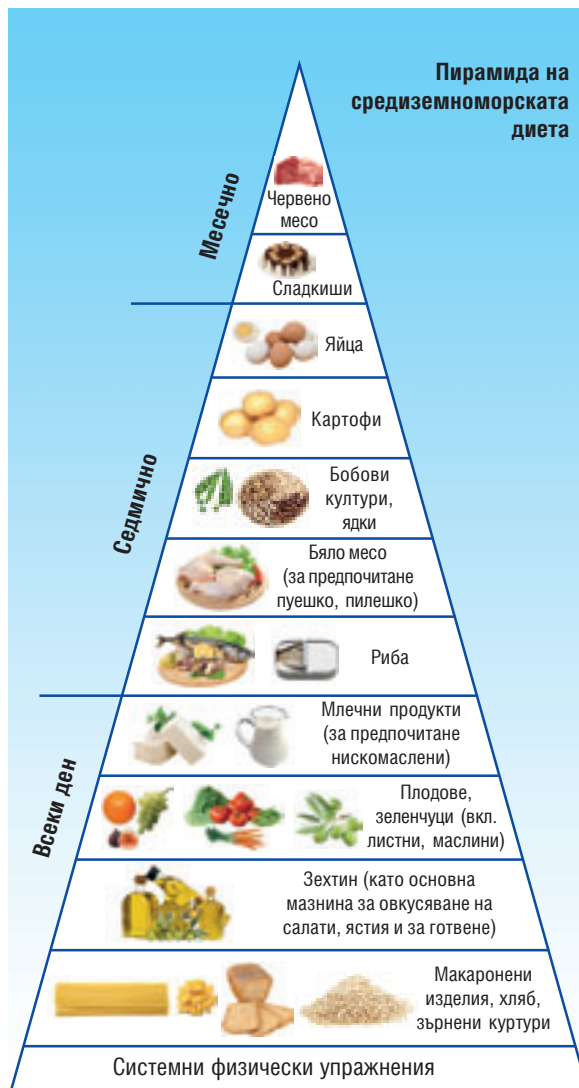
на храни сред населението. Поради това получените резултати са оценени от някои изследователи като неточни и оспорими.

Какво включва средиземноморската диета?

Средиземноморската диета е дефинирана за първи път през 1975 година от американски учени като начин на хранене, който се характеризира с прием на храни с ниско съдържание на наситени мазнини и на значително количество зехтин. Тази диета е изследвана подробно сред средиземноморското население в Гърция и Южна Италия. Данните са използвани за разработване на няколко хранителни пирамиди, представящи основните принципи, свързани с вида и количеството на консумираната храна.

Независимо че средиземноморската диета е известна отдавна, едва през 1993 година тя е представена официално като пирамидална структура в Световната здравна организация от Харвардския институт по обществено здраве. Според честотата на употреба храните са разпределени в три категории:

1. Храни, които се консумират ежедневно,
2. Храни, които се консумират един път в седмицата,
3. Храни, които се консумират един път в месеца.



В основата на пирамидата са разположени храните, които се консумират ежедневно като: макаронени изделия, хляб, зърнени култури, зехтин, плодове и зеленчуци и нискомаслени млечни продукти. Следващо ниво е представено от храни, които се употребяват по един път в седмицата. Това са риби, бяло месо, ядки, бобови култури, картофи и яйца. На върха на пирамидата са обозначени храните, които се консумират един

на стр. 13





път в месеца. Към тях се отнасят червеното месо и сладкишите. Препоръчва се ежедневен прием на вода по 6 чаши на ден, умерена консумация на червено вино и системна физическа активност.

През 2013 година средиземноморската диета е вписана в нематериалното наследство на ЮНЕСКО от Кипър, Гърция, Италия, Испания, Хърватия, Мароко и Португалия.

Средиземноморският тип на хранене не трябва да се разглежда еднозначно, тъй като отделните страни в региона имат различни традиции и специфични практики при използването на определени храни и подправки. Суровите зеленчуци и плодовете се консумират обичайно на обяд и вечеря, самостоятелно или във вид на салата. В Южна Испания се консумира повече риба и морски дарове с различни салати и предястия. Друга особеност е, че месото не се консумира на едри парчета, а на малки шайби или на тънки срезове, гарнирани с маслини, подходящи зеленчуци, овкусени с лимон, зехтин, сок от нар и пресни ароматни подправки като риган, мащерка, кориандър, розмарин, копър, магданоз, джоджен, чесън, червен лук, люти чушки и др.

Семейните обеди в средиземноморските страни са традиция. Ястията се сервират в малки порции с богати зеленчукови гарнитури. Консумират се бавно и с удоволствие, без преяждане. Бавното хранене дава най-добрия сигнал кога настъпва ефектът за насита. След 70-годишна възраст човешкият организъм е със забавен метаболизъм

и не се нуждае от високо количество енергийни храни. Важен елемент от средиземноморската диета е споделянето на храната с близки и приятели. Несъмнено това създава подходяща атмосфера на общуване и положителни емоции, които елиминират стреса.

Положителният ефект от средиземноморския режим на хранене е потвърден от редица изследвания на експерти в областта на физиологията, диетологията, ендокринологията и клиничната патология. Данните са категорични, че този режим на хранене

на стр. 14

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО
И СЛАДКАРСТВО



ТРОЯН

**Хлебопроизводство
и сладкарство ЕООД**
гр. Троян

*Производство
на хляб и хлебни изделия,
козунаци и погачи*



гр. Троян, п.к. 5600, ул. "Ген. Карцов" 387,
факс: 0670 / 6 25 18, тел. за заявки: 0670 / 6 27 62
моб. тел.: 0884 85 14 78, e-mail: troyahleb@abv.bg





PBC

нене и физическа активност водят до здравословни ефекти, свързани с регулиране на телесното тегло, сърдечно-съдовата дейност, кръвната захар, холестерола и обмяната на веществата.

Очевидно системното прилагане на средиземноморската диета, богатата на витамини, антиоксиданти/флавоноиди, минерални вещества, незаменими аминокиселини и ненаситени мазнини може да доведе до траен успех в поддържането на здравословен начин на живот и жизнения тонус на организма до дълбока старост. Резултатите на холандски изследователи показват, че ако средиземноморският режим на хранене се прилага системно и правилно, продължителността на човешкия живот може да се увеличи с 15 години.

Все пак учените смятат, че рекордното дълголетие се дължи не само на средиземноморската диета, но и в присъствието на специфични гени в организма на родените в тези региони, които са устойчиви и се предават между поколенията. Темповете на стареене са кодирани в съответните гени.

Човешкото дълголетие не е изключение, а резултат от действието на много фактори, свързани с начина живот и консумацията на определени местни храни, приготвяни по традиционен начин от столетия.

България не се намира в средиземноморския регион, но макар и малка страна има многобройни примери за дълголетни жители във високотланните райони. Най-често това са скромни, трудолюбиви и добродушни



хора от селата, занимаващи се с животновъдство и земеделие. За съжаление сред столетниците се срещат твърде малко хора в градовете, отдадени на интелектуален труд.

Култът към храната е известен от дълбока древност. През вековете той се е развивал и усъвършенствал от нашите предци. Днес хранителните навици и обичаи са различни в отделните страни, но фокусирани в основната си цел - да се задоволят нуждите от здравословна и пълноценна храна. В тази връзка средиземноморският хранителен режим е добър пример, който се изучава и прилага в редица държави. Особен интерес към него се проявява в САЩ, където затлъстяването на населението представлява сериозен здравословен проблем.



Необходимо е да се отбележи, че средиземноморският тип на хранене не трябва да се възприема като подходяща диета за отслабване, а специфично отношение към храната и начина на живот.

В този ред на мисли нека не забравяме старата латинска сентенция „Non vivimus, ut edamus, sed edimus, ut vivamus“ - Не живеем, за да ядем, а ядем, за да живеем. Спазването на това правило и принципите на средиземноморското традиционно хранене са важни стъпки в посока към желаната цел - постигане на добро здраве и ползотворно дълголетие.





БЪРЗИНА, КАЧЕСТВО, КОРЕКТНОСТ

София 1138, кв. „Горубляне“, ул. „Люляк“ 9;
тел./ факс: 02 974 5001, 02 974 50 28; GSM: 0888 915 249, 0887 989 830, 0888 560 120
e-mail: teatrading@abv.bg; www.teatrading.eu

ТЕА Трейдинг е новаторски партньор за гъвкави и индивидуални решения

Ние търсим най-доброто за всеки отделен клиент.

Мрежи за месо, полуфабрикати, салами и шунки



WIBERG®

Подправки и подправъчни смеси, добавки, панировки, маринати за месната промишленост

Удължена трайност, красив външен вид, изискан вкус, чист продукт - това е философията на австрийската фирма WIBERG, чиито единствен дистрибутор на българския пазар е ТЕА Трейдинг.

ВИБЕРГ и ТЕА Трейдинг близо 20 години са коректни партньори на българските месопреработватели.



Плетени еластични обвивки и мрежи. Различни форми, лесно белене.

Витрини за зреене на месо



DRY AGER

SUPERIOR BEEF

Вече има по-лесен начин за узряване на телешко месо.

Витрината за зреене на месо Dry Ager е подходяща за ресторанти, търговци, месопреработватели, както и за домашни условия.

Инфрочервени електрически грилове за стекове

ASTEUS Willy

Подходящи за всяка кухня, градина, балкон



Метални форми за шунки



Семинари

Организиране на семинари в чужбина за обучение на българските специалисти и предприемачи.

Уоркшопи

Индивидуални фирмени уоркшопи с цел разработване на асортиментна концепция с доказан пазарен успех.

www.teatrading.eu

IFFA 2019

където традицията
се слива с високите
технологии



В рамките на шест дни изложението IFFA - номер 1 за месната индустрия - демонстрира как секторът може да се приспособи за бъдещето. От интелигентната фабрика за месо, тенденциите в опаковането и безопасността на храните, през обозначаване с „чист етикет“, до нарастващите очаквания за качеството на месото, изложителите на IFFA дадоха отговори на изискванията на месопреработвателната промишленост и търговията с месо. И всичко това на фона на един отличен инвестиционен климат.

„IFFA за пореден път показва, че това е не само едно от най-старите търговски изложения, но преди всичко е и място за срещи на сектора в световен мащаб. Седем от всеки десет души са посетители, идващи извън Германия. Настроението в залите, на

изложбените щандове и между тях бе фантастично“, обобща Волфганг Марцин, президент и главен изпълнителен директор на Messe Frankfurt. „В същото време IFFA е мястото за среща на месопреработвател-

на стр. 17



IFFA 2019 - факти и цифри:

- Близко 67 000 посетители от 149 страни = +7% (2016: 62 440 от 142 страни *)
- Чуждестранни посетители: 70%
- 1039 изложители от 49 страни (2016: 1036 от 51 страни)
- Чуждестранни изложители: 62%
- 120 000 квадратни метра изложбена площ (+9%)

Сертифициран по *FKM

ния сектор - месната промишленост, производителите на машини, фирмите за опаковане, доставчиците на подправки, търговците и месарите. Много от тези компании принадлежат към този бранш от поколения - IFFA е мястото, където се срещат на всеки три години, за да очертаят бъдещето.“

Това беше потвърдено и от резултатите от анкета сред посетителите, проведена от Messe Frankfurt: 96% от бизнес посетителите дадоха положителен рейтинг на IFFA. От страна на изложителите също имаше извънредно добър отзив с общо ниво на удовлетвореност от 92%.

Добре дошли в бъдещето - иновациите на IFFA

В качеството си на движеща сила на отрасъла дигитализацията поставя акцент



върху интелигентната фабрика за месо. Автоматизацията и софтуерните решения правят производството и процесите по-интелигентни. Безопасността на храните продължава да бъде важна тема с цел замяна на ръчните дейности с автоматизирани процеси. В тази връзка изложителите демонстрират, например, напълно автоматизирано порционизиране и поставяне на стелове или студени мезета в опаковъчни материали, използващи подаващи устройства или промишлени роботи. Важно място в опаковките имат и интелигентните решения за защита на месото и месните продукти, като фокусът е върху опазването на ресурсите и устойчивостта по отношение на енергийната ефективност на машините и производствените вериги, както и на опаковки с неутрално въздействие за климата. Като цяло, перспективите за доставчиците на месопреработвателната промишленост са положителни, като се очаква световното производство на месо да нараства с по пет процента годишно до 2027 г.

на стр. 18



РБС



85% от бизнес посетителите смятат, че икономическите перспективи са положителни и оценяват сегашното състояние на индустрията между задоволително и добро.

Традиционните търговци на месо печелят с качество, произход и обработка

Месото продължава да има голямо значение в обществото. Традиционните месари печелят потребителите, като предлагат качествени и регионални продукти. Тази тенденция се допълва и от нови професии като сомелиер на месо. Иновативните концепции за продажби като онлайн магазини, интелигентни идеи за кетъринг и комуникация с клиенти чрез социалните медии правят месарския бизнес добре приспособен за бъдещето. В допълнение, на международните състезания по качество на Асоциацията на месарите в Германия (DFV) могат да се видят занаятчийски умения от най-високо ниво. Освен това стажант-месари имаха възможността да демонстрират своето майсторство в международното състезание за млади месари, в което най-добрите многообещаващи месари от шест страни се състезаваха помежду си.

Предизвикателството: недостиг на квалифициран персонал

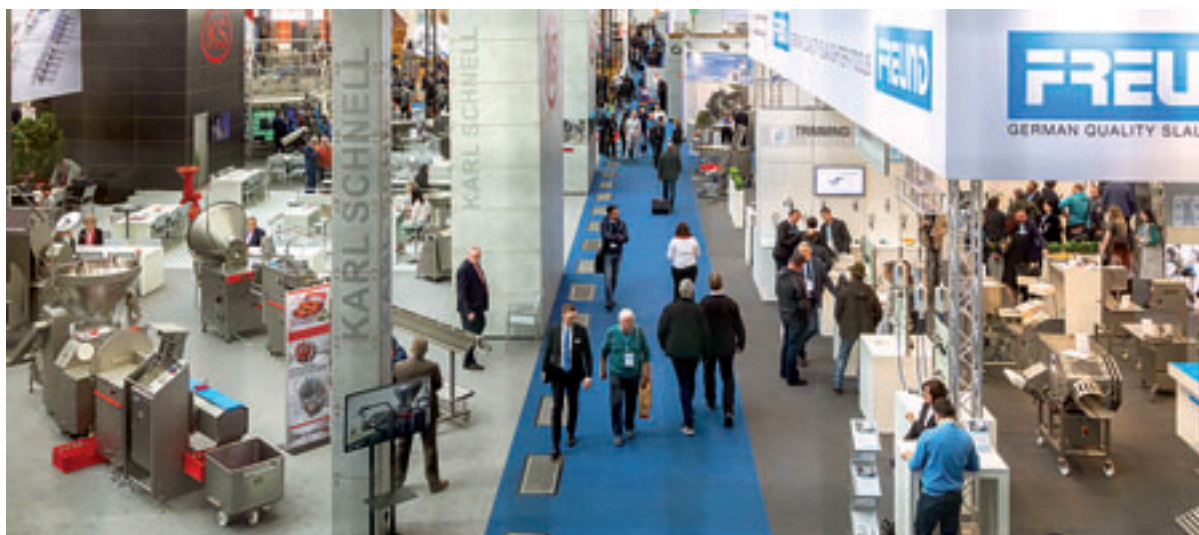
Производителите на машини и месарският бизнес имат общо предизвикателство: лип-

Пътуване в бъдещето: от изложение за търговци на месо до водещ световен панаир

IFFA се провежда за първи път преди 70 години като изложение, съпътстващо конференцията на Асоциацията на търговците на месо от региона на САЩ във Франкфурт и през годините се разви като водещ световен търговски панаир за международния месо-преработвателен сектор. През 2019 г. 70% от бизнес посетителите са от чужбина - първите десет страни по чуждестранни посетители са Русия, Нидерландия, Испания, Италия, Полша, Китай, Украйна, САЩ, Австрия и Австралия. Особено висок растеж бе отчетен за Латинска Америка (+31%) и Източна Европа (+15%).

са на квалифициран персонал и проблеми със стажантите. Компаниите трябва да инвестират повече в дигитализацията, автоматизацията и технологията с роботи, за да намалят натоварването на служителите и да опростят всички етапи на месопреработка - такива решения за компании от всякакъв размер и вид можеше да се видят на IFFA. Това бе потвърдено от 95% от бизнес посетителите, които са заявили, че са много доволни от предлаганите продукти и услуги на панаира.

Следващото изложение IFFA ще се проведе от 14 до 19 май 2022 г.



БЪЛГАРСКАТА МЕСНА ПРОМИШЛЕНОСТ -



Д-р Диляна Попова, инж. Павлина Лилова - експерти в АМБ

От незапомнени времена месото и месните продукти са били най-вкусното изкушение на трапезата на българина. Можем ли да си представим празник, на който да не присъстват традиционните лунканки, суджуци, пастърми... Произвеждани някога ръчно, в малки количества и в домашни условия, още от втората половина на XVIII в. те започват да живеят своя „промишлен живот“, като за целта се изграждат специални предприятия, наречени совати. За да е гарантирана суровината, турските власти разпореждат до всички големи градове да се построят салхани за клане на животни. Мъдро, нали?

А днес в пресата четем заглавия като тези: „Докога ще внасяме месо от чужбина“, „Има ли българско месо в българските колбаси?“, „Свинското месо в българските колбаси е предимно от внос“... Какво се случи, че един традиционен за страната поминък днес е изпаднал в тежка криза? Как допуснахме животновъдството вече 30 години да се топи? Има ли национална стратегия за възраждането му? Все въпроси, които са в полето на държавните ни мъже и приоритетно трябва да бъдат решени. Ето защо днес ще припомним старата слава на българското животновъдство и колбасарска промишленост, ще цитираме цифри и факти, ще покажем тенденции. Повечето от тях наистина са стряскащи. Затова ги събрахме на едно място. Надяваме се те да бъдат барометър за състоянието на отрасъла и отправна точка за спешни решения.

на стр. 20



Паметта пази славни времена и... недомислени промени

В първите десетилетия на миналия век предприемчиви българи създават множество колбасарски предприятия и произвеждат продукти, които намират пазар в редица страни по света. Историята помни името на Илия Таслаков - българинът, който през далечната 1883 г. пръв се осмели да внесе в страната машина за кълцане на месо и започна да произвежда луканка. Международният търговско-индустриален алманах от 1909 г. сочи, че в страната по това време официално са регистрирани 58 производители на луканка. Онази вкусна българска луканка, отличена със златен медал на изложението в Бари през 1933 г. Да си спомним и успеха в Торино през 1861 г., когато пък горнооряховският ни суджук е удостоен с медал. И тези признания за уменията на родните ни колбасари идват не от къде да е, а точно от Италия - страна образец в производството на сухи месни деликатеси.

Национализацията в държавата прекъсва крилето на частната инициатива и производството. Цялата българска индустрия заработва по нови правила. Закриват се съществуващите предприятия и се изграждат нови държавни месокомбинати. Първият е построен в Кърджали, след това - в Русе, Карлово, Благоевград, Михайловград, Лом, Видин, Търново, Бургас, Добрич... Въпреки многото негативи на социалистическата държава, трябва да признаем, че само за 10 години месодобивът в страната нараства с 2,5 пъти спрямо най-добрата за България година преди войната - 1939-а, а месните продукти са 6,5 пъти повече. През

1965 г. се създава държавно стопанско обединение „Родопс“ като „шапка“ на всички предприятия.

Постигнатото не е малко, но механизацията и автоматизацията в производството далеч отстъпва от развитите страни.

Краят на 1990-те години е новата преломна точка в развитието на отрасъла. Започва тропан и недовършен обмислен аграрна реформа. Старите стопанства са ликвидирани, нови няма. Животните са предадени в частни дворове, без да са оценени възможностите и условията за тяхното отглеждане. Стопанско обединение „Родопс“ остава в историята. Държавните месокомбинати са закрити или разпродадени. Менджърите все още не са подготвени добре за работа в новите условия, появява се нелоялна конкуренция, загубват се външни пазари...

Всичко това не значи задължително прескоба да поставим отрицателен знак. Напротив. Процесът има и редица положителни страни - премахват се единните цени на суровините и на готовата продукция, създават се условия за работа в конкурентна пазарна среда, дава се път на частната предприемчивост, пазарът и потребителят определят производството.

Но в резултат от хаотичния преход от планова към пазарна икономика чувствително намаляват суровините - свива се броят на основните стада, а от там и общото поголовие. България се превръща от нето износител в нето вносител на месо. Тенденция, която започва през 90-те години на миналия век, но продължава и до днес.

БРОЙ ЖИВОТНИ В ПЕРИОДА 1934-2017 Г.

ВИД	1934	1944	1989	2000	2007	2017
говеда	1 497 624	1 390 435	1 613 116	520 000	579 000	540 100
биволи	374 977	270 649	23 487	9 277	9000	12 800
овце	8 839 492	6 389 453	8 608 988	1 500 000	1 363 000	1 316 800
кози	913 088	611 407	435 627	580 000	365 000	257 000
свине	901 976	675 484	4 118 838	650 000	838 000	593 100
ОБЩО	12 527 157	9 337 428	14 800 056	3 259 277	3 154 000	2 719 800

Данните са от архивите в Национална библиотека Кирил и Методий, София и Агостатистика МЗХГ





През 2002 г. в страната работят 1049 предприятия, от които 210 кланици, 18 транжорни, 404 месопреработвателни предприятия (150 с индустриален капацитет и 254 с нисък капацитет) и 417 предприятия за мляно месо и месни заготовки. При присъединяването ни към Европейския съюз през 2007 г. са затворени много предприятия, които не отговарят на европейските изисквания и броят на работещите наброява едва 418.

Днес, 12 години след влизането ни в ЕС, броят на компаниите в месната индустрия е 512, от които 196 са месопреработвателни предприятия, 151 - предприятия за мляно месо и месни заготовки, 101 - кланици за червено месо, 64 - кланици и предприятия за бяло месо.

И тук възниква големият въпрос: Защо беше необходимо да се затворят предприятията, а сега да се отварят кланични пунктове, мобилни кланици, фермерски пазари? Отново ли заставаме на изходна позиция? И докога можем да стартираме от нулата, вместо да напредваме?



Актуалните промени - необходимост или пореден капан?

През 2010 г. МЗХ публикува Наредба № 26 за специфичните изисквания за директни доставки на малки количества суровини и храни от животински произход. С нея се разрешава преработка и доставка на месо от обекти за търговия на дребно на територията на животновъден обект, на които са ползватели, наематели или собственици фермери или сдружение на фермери, до друг обект за търговия на дребно като странична, локална и ограничена дейност. През 2014 година МЗХ публикува като национална мярка Наредба № 4 за специфичните изисквания към производството на суровини и храни от животински произход в кланични пунктове на територията на ферма, където се разрешава да се транжира и преработва месо.

МЗХГ предвижда изменения на наредбата, с което да се узаконят „мобилни кланични пунктове“, независимо че в страната има регистрирани достатъчно кланици и стационарни кланични пунктове. На територията на страната през 2017 г. работят 77 кланици за червено месо. В тях са заклани 35,3 хиляди бр. говеда, 1067,8 хиляди бр. свине, 358 хил. бр. овце, 1,8 хил. бр. кози и 0,3 хил. бр. биволи и еднокопитни животни. Общо закланите животни в кланиците са 1463,1 хиляди броя. Закланите животни в стопанствата през същата година са: 82,4 хиляди бр. говеда, 46,1 хил. бр. свине, 522,7 хил. бр. овце, 156,5 хил. бр. кози и 1,7 хил. бр. биволи или общо 809,4 хил. броя. Вижда се, че единствено свинете преобладаващо се колят в кланици. Всички останали живот-

ни са заклани във фермите: 70% от говедата; 59% от овцете; 98% от козите; 85% от бивоите и еднокопитните животни. И ако съпоставим броя на животните в България на броя на регистрираните кланици и кланични пунктове, някак от само себе си възниква въпросът какво налага да се въведе още един обект за клане на животни? И защо се прави? С каква цел? Кой има интерес от това? Защото бизнесът няма. Потребителите още по-малко.

Изобилие от трудности

Месната индустрия днес е с относителен дял от 18,8% от производството на хранителни продукти. 25-те най-големи месопреработвателни предприятия заемат 72% пазарен дял. 8 от тях са с над 250 души персонал. Заетите лица в сектора са 16 800 души, кое-

то отрежда на отрасъла 16-о място сред 20-те икономически дейности. По относителен дял на приходите от продажби (15% от общите приходи в ХВП) месната промишленост е на трето място след хлебопроизводството и захарната промишленост (25%) и напитките (24%).

И въпреки нелюшата статистика, трудностите пред месопреработвателите са в изобилие. Основната от тях - липса на суровини.

Ежегодно животновъдите получават държавни субсидии, а месо за преработка няма. Пак питаем: Защо? Къде е грешката? Кой бърка по веригата? И кой ще има куража да анализира статистическите данни, да открие пропуските, за да стане системата работеща?

ВИД ПОДКРЕПА	РАСТЕНИЕВЪДСТВО		ЖИВОТНОВЪДСТВО		ОБЩО	
	2016	2017	2016	2017	2016	2017
Директни плащания	1 390,4	1 388,2	118,3	118,6	1 508,7	1 506,8
Преходна национална помощ	89,1	84,5	82,3	75,4	171,4	159,9
Пазарни мерки	71,3	74,8	35,3	25,3	106,6	100,2
ПРСР	222,2	355,1	40,8	107,2	263,0	462,4
Държавни помощи чрез ДФЗ, в т. ч. ДПП	15,1	16,7	134,2	132,0	149,3	148,8
Държавни помощи под формата на данъчни облекчения					120,0	118,4
ОБЩО	1 788,1	1 919,4	410,9	458,6	2 319,0	2 496,3



***Обобщението:** Няма български суровини. Няма субсидии за преработвателната индустрия от страна на държавата и ЕС. Няма и политика за промоция на българските месни продукти. И съвсем закономерно, въпреки чудесните качества на българските месни продукти днес те са почти непознати на външните пазари.*

Много са проблемите пред бранша и бъдещето за жалост е непредвидимо. Но въпреки изобилието от пречки по пътя си българските месопреработвателни са решени да успеят. Те непрекъснато въвеждат иновативни подходи в производството - най-прекият път за постигане на растеж и конкурентоспособност. Ето няколко примера:

- чрез безплатно мобилно приложение към телефона потребителят ще може да получава информация за продукта на неговия език;
- с новата технология „акустично замразяване“ потребителят ще получава охладен продукт със запазени качества и удължен срок на съхранение;
- с обработката на продуктите под високо налягане ще се избегне използването на консерванти;
- новият начин на готвене на продукти във вакуумирани пликове при ниска температура продължително време „Су вуд“ предлага много предимства.

Въвеждането на нови технологии в месната индустрия не са самоцел или мода. Макар и да означават понякога сериозни инвестиции за мениджърите, те се внедряват в производството в името на потребителя, в името на неговото по-здравословно хранене, в името на неговата информираност.

Защото месото и месните продукти, макар и често заклеимявани, са жизнено необходими за пълноценния живот на съвременния човек.

„За“ и „против“ месото

Време е този дебат да приключи. Нека повторим отново, че консумацията само на 100 г месо и месни продукти на ден могат да покрият до 50% от ежедневните потребности на организма от желязо, цинк, селен, както и витамините B1, B12, B2, B6 и почти 100% от потребностите от витамин А.

Месото съдържа около 70-80% вода, 10-20% белтъци, 2,5% липиди, 1,6% небелтъчни азотни съставки, до 1% въглехидрати (предимно гликоген) и техни производни, макро- и микроелементи като желязо, мед,

на стр. 24



PBC



АКВАБАР
AQUABAR

Предлаганата от нас услуга за обработка под високо налягане (HPP) позволява:

- Осигуряване на безопасността на храните без топлинна обработка;
- Удължаване трайността на продуктите без консерванти;
- Запазване на свежестта и хранителната стойност на продуктите;
- Отговор на нарастващото търсене на по-натурални храни и напитки;
- Намаляване на брака и хранителните отпадъци

НОВО

Силата на водното налягане в помощ на вашето производство

**Център за обработка на
пакетирани храни и напитки
под високо налягане**

с. Равно поле, комплекс „Верил“,
община Елин Пелин, област София
тел.: + 359 889 919 492
www.aquabar.bg, info@aquabar.bg





цинк, фосфор, витамини (предимно от група В) и други съставки. Месото доставя на организма ценните омега-3 мастни киселини. **То е единственият източник на пълноценен протеин, съдържащ всички аминокиселини, вкл. тези, които тялото ни не може да произвежда.** Високото съдържание на протеини в него спомага за развитието на мускулите и поддържане растежа на тъканите в човешкия организъм. Смилаемостта на месния протеин е 94-97%, в сравнение с 78-88% от растителните протеини. Месните и рибни продукти са единствен източник на витамин А и В12. И не на последно място - вкусно е и носи настро-



ение. Нима можем да се откажем от пържола на скара, печени пилешки бутчета, кюфтенца, мешана скара...

ХИМИЧЕН СЪСТАВ И ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА МЕСОТО

Вид месо	Енергия Kcal/100 g ⁻¹	Белтъци g/100 g ⁻¹	Мазнини g/100 g ⁻¹	Захариди g/100 g ⁻¹	Скорбяла g/100 g ⁻¹	Влакнини g/100 g ⁻¹	Вода g/100 g ⁻¹
Говеждо	98	22.8	0.8	0.0	0.0	0.0	74
Пилешко	103	22.8	1.3	0.0	0.0	0.0	73
Телешко	105	22.0	1.8	0.0	0.0	0.0	76
Свинско	110	20.5	3.1	0.0	0.0	0.0	75
Овче	117	20.8	3.7	0.0	0.0	0.0	75
Бекон	366	15.4	33.7	0.3	0.0	0.1	48

Източник: УХТ, катедра „Технология на месото и рибата“



Каква е консумацията на месо в ЕС и къде сме ние?

В ЕС се консумира най-много свинско месо около 32 кг на глава от населението, а едва около 2 кг е консумацията на агнешко месо. Българите консумират около 24 кг свинско, около 12,4 кг птиче, около 2 кг говеждо и едва 1,4 кг агнешко месо.

на стр. 25



НПЗ



**СРЕДНО РАВНИЩЕ НА КОНСУМАЦИЯТА
НА МЕСО НА ГЛАВА ОТ НАСЕЛЕНИЕТО
В ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ И В БЪЛГАРИЯ**

ВИД МЕСО	В ЕС	В БЪЛГАРИЯ
говеждо	около 10 кг	около 2 кг
свинско	около 32 кг	около 24 кг
агнешко	около 2 кг	около 1.4 кг
птиче	около 24.1 кг	около 12.4 кг

По данни на Националния статистически институт потреблението на месо средно на лице от домакинство в страната за периода 2010 - 2017 г. е средно 32,3 кг, а на месни продукти - 13,8 кг. Проучванията отчитат най-голямо потребление на малотрайни колбаси - 7,6 кг.



**ПОТРЕБЛЕНИЕ НА МЕСО И МЕСНИ ПРОДУКТИ
СРЕДНО НА ЛИЦЕ ОТ ДОМАКИНСТВО В СТРАНАТА**

Продукти	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Месо кг	32.0	32.1	32.0	32.2	32.5	32.6	32.5	32.8	34.3
Свинско	6.9	7.3	7.7	8.1	8.6	9.3	9.5	9.4	
От едър рогат добитък	1.0	0.9	0.9	0.8	0.9	0.9	1.0	1.0	
Агнешко и ярешко	1.4	1.1	0.9	1.0	1.0	0.8	1.1	1.0	
Овче, шилешко и козе	0.3	0.2	0.2	0.2	0.2	0.1	0.2	0.2	
Кайма смес	8.0	8.3	8.0	8.0	7.6	7.2	7.0	7.2	
От домашни птици	10.9	10.9	10.9	10.9	11.0	11.2	10.8	11.0	
От други животни	0.2	0.2	0.3	0.3	0.3	0.3	0.2	0.2	
Субпродукти и карантя	3.3	3.2	3.2	3.0	2.9	2.8	2.7	2.8	
Месни произведения кг	13.8	14.0	14.3	14.4	14.0	13.7	13.1	13.4	13.7
Трайни колбаси и обработено месо	3.2	3.2	3.4	3.7	3.9	3.9	3.7	3.8	
Малотрайни колбаси	8.0	8.1	8.1	7.9	7.7	7.3	6.9	7.2	
Сланина	0.2	0.1	0.2	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	
Консерви с месо	0.9	0.8	0.8	0.7	0.7	0.7	0.7	0.6	
Месни продукти	1.5	1.7	1.8	1.9	1.6	1.7	1.6	1.7	

По данни на НСИ

на стр. 26



Тенденциите за бъдещето на месопереработвателната индустрия

Българските месопереработватели работят усилено за налагане на високи стандарти при производството на месни продукти, защото от това зависи доверието на потребителите.

Не е случайно, че още през 2010 година Експертният съвет на Асоциация на месопереработвателите в България съвместно с Българска агенция по безопасност на храните и експерти от Министерство на здравеопазването разработиха 14 утвърдени стандарти „Стара планина“ за 25 месни продукта.

Стратегията на Европа и Световната здравна организация относно храненето, наднорменото тегло и здравословните проблеми, свързани със затлъстяването, и редица други болести насърчава реформулирането на храните по отношение на количествата сол, мазнини, наситени и трансмастни киселини и захар, намаляване енергийното съдържание на храните и размера на порциите. Месопереработвателите полагат огромни усилия за подобряване състава на продуктите си в синхрон именно с тези изисквания и повели. Защото грижата за потребителя е основна мисия за АМБ.

Да не забравяме и друго - именно месопереработвателите са единствените предста-



вители на хранително-вкусовата промишленост в България, които още преди години успяха да се обединят, да оформят цялата необходима документация и да защитят част от сурово сушените деликатеси като традиционни за страната ни продукти. Като резултат днес в европейските регистри са вписани пет български месни деликатеса. Не можем да не се гордеем с това.

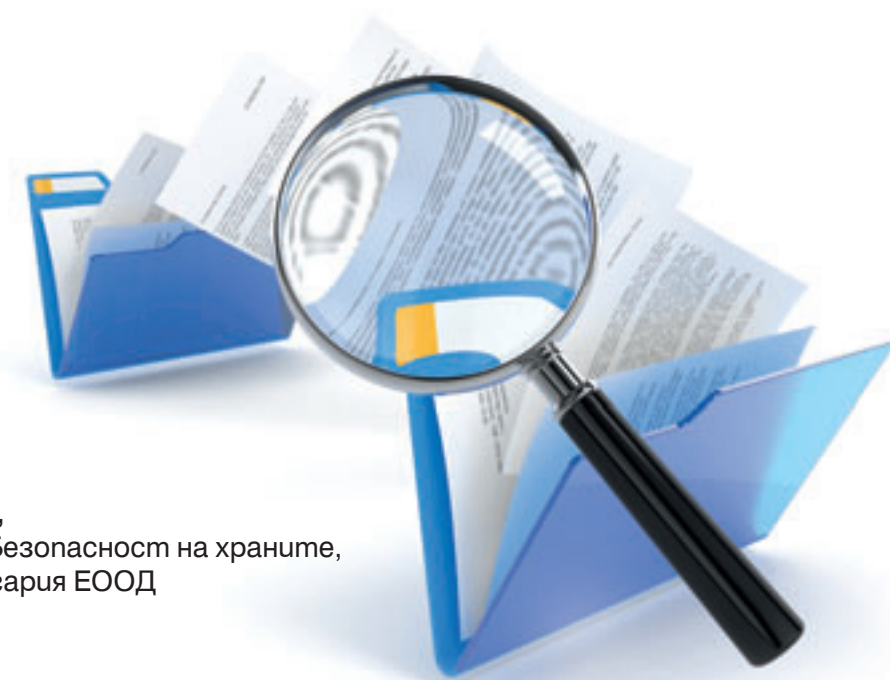


Безопасност, по-ефективно използване на ресурсите, оптимизация на производството, дигитализация. Това са основните предизвикателства пред бранша в следващите години. Само така голямата цел - да се върнат българските месни продукти на световните пазари и отново да бъдат гарант за качество ще бъде постижима.

Българските месопереработватели имат ресурс, знания и възможност да го направят, защото са били и отново могат да бъдат лице на хранително-вкусовата индустрия на страната.



Стандартът BRC FOOD, Версия 8: ПРОМЕНИТЕ



Надежда Василева,
Сеньор одитор по Безопасност на храните,
ТЮФ Рейнланд България ЕООД

Тази информация е важна за всички НАССР специалисти, ръководители на екипи по безопасност на храните, както и за всички, заети с безопасността на храните, които работят в предприятия, сертифицирани по BRC, или са доставчици на суровини или полуфабрикати за фирми, сертифицирани по BRC, на които предстоят одити за съответствие с изискванията на BRC Global Standard for Food Safety Issue 8.

Измененията на стандарта бяха публикувани през август 2018 година и са в сила от началото на месец февруари 2019 г. С настоящата информация Ви предоставяме възможност да се запознаете с най-важните промени.

BRC Global Standard for Food Safety Issue 8 не е изцяло нов стандарт. Това издание се явява развитие и разширяване на изискванията, публикувани в предходната седма версия. Въпреки това някои от измененията са твърде съществени.

В предговора на настоящата версия Техническият комитет на BRC пояснява, че новото осмо издание обединява няколко ключови въпроса, които са от изключителна важност за прилагане на принципите

на стр. 28



BRC



на Global Food Safety Initiative (GFSI), а именно:

- създаване на култура в безопасността на храните;
- разработване и прилагане на процедури за мониторинг на влиянието на стопанската дейност върху околната среда;
- създаване на нови точки с изисквания.

1. Премахване на Втората/разделена опция за необявен одит

Предходното седмо издание на стандарта BRC Food предоставяше три възможности: напълно договорен за провеждане по определено време одит, напълно необявен одит и частично необявен одит (на два етапа, първият от които необявен, а вторият - съгласуван по време). Възможността да се проведе напълно необявен одит е предпочитана от търговските вериги, на които се доставят стоките от сертифицираните организации, тъй като дава напълно достоверна информация за нивото на прилагане на системата за безопасност на храните. В осмото издание възможността за частично разделяне на необявения одит е премахната. Необявените одити остават незагължителни.

2. Култура за безопасност на храните

Културата за безопасност на храните е основен фактор в управлението на безопасността на продукцията. Версия 8 поставя по-голям акцент върху създаването на култура за безопасност на храните. Предприятията и най-вече ръководството на фирмите трябва да предвидят как ще поддържат и развиват култура на безопасност и качество на храните тогава, когато си поставят измерими цели за изпълнение.



Тъй като фирмената култура е доста субективен въпрос, одиторът не оценява самата култура, а документираните мерки по отношение на състоянието на културата в организацията и въведените мерки за подобрене.

3. Значителен проблем с безопасността на храните

В седмото издание на стандарта съществува изискване органът за сертифициране да бъде уведомяван, когато има изтегляне/връщане на продукт. Версия 8 разширява това изискване (уведомяване на органа за сертификация) при всеки „значителен проблем с безопасността на храните“. Ситуациите, при които сертифициращият орган следва да бъде уведомяван, включват:

- изземвания на продукти;
- всяка ситуация, в която регулаторният орган настоява за действия (напр. нова доставка) поради опасения за безопасността или законността на продукта;
- неблагоприятното медийно отражение, свързано с безопасността на продуктите;
- всеки инцидент с безопасността на храните с потенциал да навреди на потребителя.

Важно е да се знае, че само засегнатото предприятие/местоположение е длъжно да изпрати уведомление към органа за сертификация.

4. Раздел 8: Висока степен на риск, висока степен на грижа и висока степен на грижа при обичайни условия

Изискванията към участъците, които попадат в категориите с висока степен на риск, висока степен на грижа и висока степен на грижа при обичайни условия, са събрани на едно място и това е новият раздел 8. От предприятията се очаква да докажат, че производствените съоръжения и методите на контрол са подходящи за предотвратяване на заразяването на продуктите с патогенни микроорганизми. Това са изисквания за одитиране, които трябва да бъдат спазвани, заедно с всички останали, които са публикувани в разделите от 4 до 7.

на стр. 29



5. Раздел 9: Изисквания за търгувани храни - доброволен раздел

Този модул е включен като отделен раздел и изисква от организацията да прилага процедури за одобрение, за да гарантира, че хранителните продукти са безопасни, отговарят на законовите изисквания и са произведени в съответствие със спецификациите на продукта. Като категорична разлика със седмото издание, всички несъответствия, получени при този раздел, сега се включват в общата оценка.

6. Интегрирането на храни за домашни любимци

В раздел 5 (точки 5.1.5 - 5.1.7) са включени храните за домашни любимци, за да бъдат подпомогнати производителите с ясни изисквания. Това включва процедурите при работа с продукти за различни животински видове и гарантиране, че продуктите съответстват на тяхното предназначение (пълно изхранване или допълнителен продукт). Медикаментозните храни трябва да бъдат точно етикетирани, материалите трябва да бъдат ясно идентифицирани и да бъдат разработени механизми, за да се гарантира, че се използват правилните концентрации.

7. Система за подаване на сигнали за нередности

В новото осмо издание има фундаментално изискване да бъде създадена система, която да гарантира, че всички недостатъци относно безопасността, целостта, качеството и законосъобразността трябва да бъдат докладвани на висшето ръководство и да бъдат обработвани конфидентно.

Методът (електронна поща, номер на гореща линия и др.) трябва да бъде ясно съобщен на персонала. Необходимо е да се разработи и прилага документиран процес за справяне с повдигнатите проблеми. Това се свързва особено добре с горещата телефонна линия на BRC, публикувана наскоро.

8. Допълнение на изискванията за киберсигурност

В Раздел 3, точка 3.11.1 е въведено изискване организациите да прилагат процедура, която описва как се документират и обработват кибератаките или пропуските в интернет сигурността. Тъй като тази тема става все по-актуална, тя е приведена от BRC Food в съответствие с други стандарти и принципи.

9. Вътрешни одити

Според BRC е ясно, че много организации не планират ефективно вътрешните одити през цялата година, което се вижда от документираните несъответствия. За да се преодолее това, точка 3.4.1 е изменена, за да се гарантира, че системите за управление на безопасността се оценяват редовно. Това означава най-малко четири одита годишно.



В търсене
на истината
и лъжата да
поговорим



ПОВЕЧЕ ЗА СОКОВЕТЕ

Жана Величкова, изп. директор на Асоциацията на производителите на безалкохолни напитки в България

Съвкупността от погрешни схващания, битувачи митове, липсата на по-широко достъпно познание за това какво казва науката за соковете, често води до формиране на поведенчески модели, които бихме поглотили на преосмисляне, промяна или най-малкото - да правим ежедневието си избор на храни и начин на хранене по-информиран, с разбиране за това какво „печелим или губим“.



Насоките за хранене по света препоръчват консумация на плодове и зеленчуци. Същевременно призивите за ограничаване на т. нар. свободни захари (термин, измислен от СЗО, за да опише „всички моно- и дизахариди, добавени към храни от производителя, готвача или потребителя, плюс естествено присъстващите захария напр. в меда, сиропа и плодовия сок“) до 10% или дори до 5% от общия прием на калории, отвори една от най-поляризираните дискусии на нашето време.

на стр. 31



Митовите, продукувани от насаждания страх от захарта, достигат до крайности, поставяйки родителите в трудното положение да обясняват на децата, че плодовете (напр. портокали, ябълки и т.н.) са добри за тях, а плодовия сок - не. Подобно съждение е трудно за разбиране за възрастните, а да не говорим за децата и не е подкрепено от доказателства.

Професор Рейнолд Карл, председател на „Технологии и анализи на растителните храни“ в университета Хохенхайм, обръща внимание, че използването на подобен подход намалява значението на храната до един хранителен елемент, третира определен вид храна или хранителното вещество изолирано от цялостния хранителен режим, а потребителите се представят като пасивни получатели на храна и калории и се пренебрегва влиянието на други фактори. Хранителните режими са динамични и ако премахнете калориите от един източник, метаболизмът може да се коригира или пък човешкото поведение ще се устреми да ги замени от друг източник.

Реалността е много по-сложна, отколкото предлага популярната мантра, че захарта е лоша, по думите на проф. Джон Сиевенпайпер, експерт по науката за храненето и метаболизма в университета Торонто. Когато се фокусираме върху отделни хранителни вещества като захар или мазнини, се губят важни връзки в хранителните модели. Не съществува такова нещо като „най-добра“ диета, но тези с доказани ползи за здравето - напр. като средиземноморската и DASH - всички включват по-висок прием на зеленчуци и плодове, включително на 100% плодов сок.

За всеки сложен проблем има отговор, който е ясен, прост и също грешен. Отправяните към широката общественост здравни съвети често се основават на простата презумпция, че с намаляване приема на калории, ще се намали и затлъстяването. Тя беше подложена на тест в Америка, когато Мишел Обама подкани 16 корпорации, отговорни за 25% от доставките на храни, да махнат около трилион калории до 2012 г. и 1,5 трилиона - до 2015 г. Отговорът на отправения призив беше повече от фантастичен - компаниите съумяха да адаптират



производството си и още до 2012-а бяха намалени 6.4 трилиона калории, но затлъстяването продължило да расте.

Справянето със затлъстяването не е просто въпрос за намаляване на калориите, защото влиянието на намаляването на калориите зависи от безброй фактори, включително пол, възраст, промени в диетата, социален произход и финансови възможности. Тялото също е програмирано да замени изгубените калории. Въпреки че излишните калории могат да причинят затлъстяване, премахването на калориите **на ниво население** няма да реши проблема. Физиологията винаги ще печели, ако няма елемент на само-ефективност и отговорност за собствения живот и здраве.

Всеки разумен опит за справяне със затлъстяването се нуждае от широкообхватен подход и това не е нещо, което може просто да бъде наложено.

Битува също така и погрешно разбиране, че индустриален продукт, който носи наименованието „СОК“ не е задължително да е 100% сок, както и че в сока има добавени захари, подсладители, консерванти и други вещества, които правят продукта „различен от изцедения от плода сок“ - всички те неотговарящи на истината.

на стр. 32



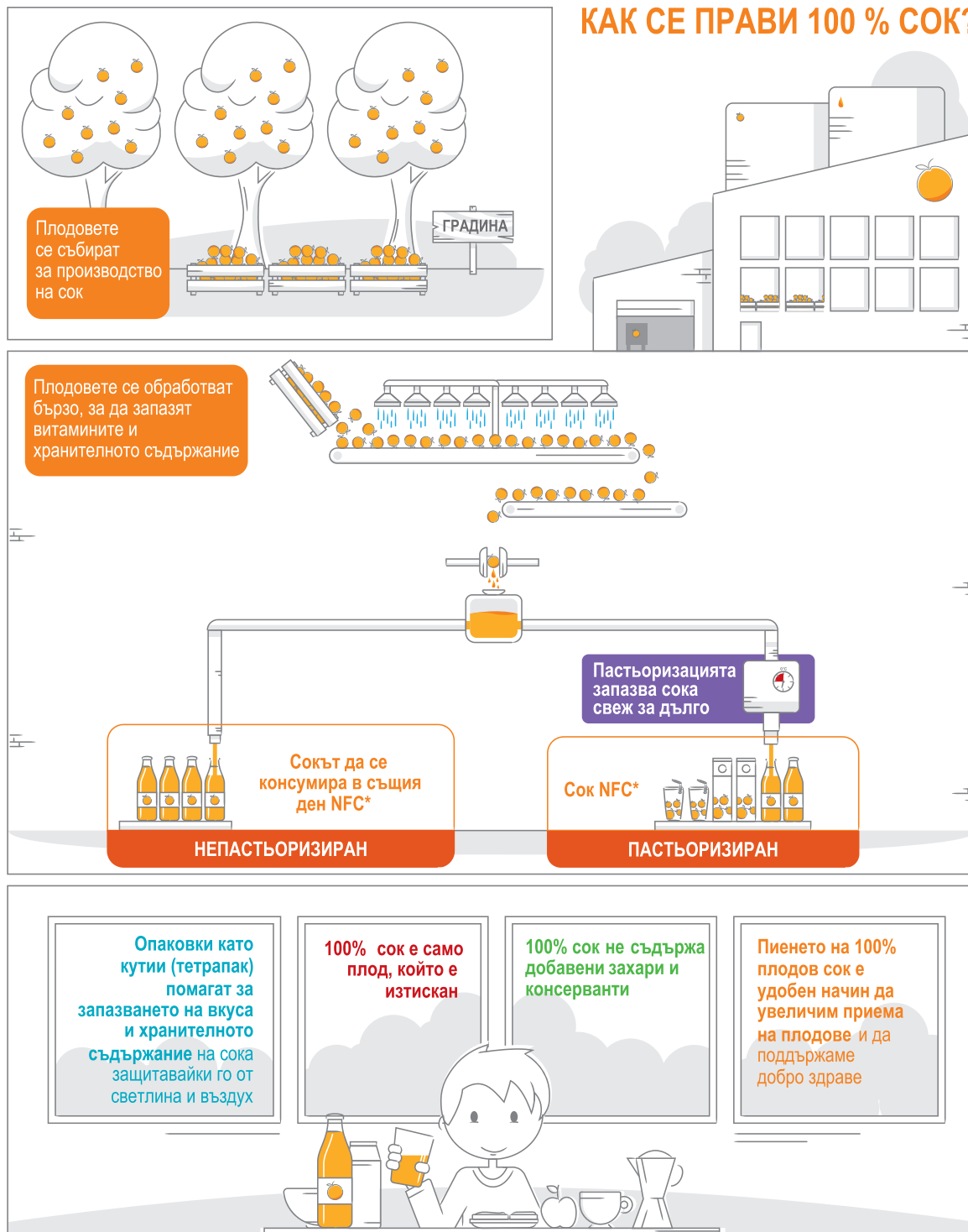
Развенчаването на митовите предполага да си припомним как се прави сок

Сок (който не е от концентрат)

Както при всички плодови сокове, историята на портокаловия сок (посочен в схематичната илюстрация като пример) започва

в овощните градини, където се отглеждат плодовете. Местните производители отглеждат портокалите до тяхното узряване и готовност за бране. След като плодовете са събрани (*ръчно!*), те отиват направо във фабриката, където се проверяват - *за производството на сок се използват само зрели портокали!* - правило, което важи за всички сокове от плодове. Процесът на ин-

на стр. 33



* Не от концентрат

спекция е прецизен, но също високо ефективен и от гледна точка на бързината, за да се гарантира, че използваните за производството на сок плодове запазват всичките си естествени витамини и хранителни вещества. **Преди изстискване плодовете се измиват.** След като сокът се изстиска от плода, той бързо се пастьоризира. Това запазва сока свеж за по-дълго време и е широко възприет подход, който защитава естествените му хранителни вещества и поддържа първокласно качество.

Сок (от концентрат)

Тук процесът има още няколко етапа. В зависимост от техниката, сокът или се загрява с пара, така че водата в него да се изпари, или „ултрафилтрира“ и след това се концентрира с помощта на техника за обратна осмоза. Така се ражда концентрираният сок! За да се получи висококачественият сок, предлаган на потребителите, водата в концентрата се възстановява и се смесва. Накрая сокът се пастьоризира преди опаковането.

Независимо от използвания метод, производителите на сокове прилагат специални грижи, за да уловят естествената доброта на плода и качествата от целия плод, от който се изстисква сокът. За сока от концентрат и този, който не е от концентрат, се използват същите пресни суровини и (според определението на Европейската комисия) се считат за минимално преработени плодове. След преработката плодовият сок се пълни и опакова по начин, който спомага за опазването на естествените му хранителни вещества и качеството.

Приносът на 100% плодов сок към хранителния режим

Специално изследване, фокусирано върху психологически, сетивни, метаболитни и екологични фактори, които влияят върху избора на храна и напитки, е провела д-р Франс Белисле, професор в университета Париж XIII. То показва, че консумацията на сок се увеличава с нарастването на дохода и образованието и намалява с възрастта, но не е свързана с индекса за телесна маса (ИТМ), физическа активност, пушенето или диетата. При деца и възрастни няма

връзка между телесното тегло и консумацията на сок. И все пак хората, които са пили 100% плодов сок, също са яли повече от всичко, спрямо тези, които не са пили сок. Те са консумирали повече калории, повече въглехидрати, повече свободни захари и тъй като са яли повече плодове, зеленчуци, млечни продукти и храни от други категории, са имали значително по-висок прием на витамини, минерали и фибри. Изследването се подкрепя от проучване на френския изследователски център CREDOC с представителна извадка от френското население (1164 деца, 318 пограстващи и 1607 възрастни).

Разлика в приема на
енергийна стойност и нутриенти

На ден	НЕ консумира 100% плодов сок	Консумира 100% плодов сок
Енергийна стойност (Kcal)	1941	2019
Въглехидрати (g)	213	229
Прости захари (g)	76	94
Свободни захари (g)	42	57
Общо мазнини (g)	76	80
Влакнини (g)	19	20
Витамин B9 (μg)	253	298
Витамин C (μg)	64	101
Витамин E (μg)	7,9	9
Калий (mg)	2736	2946
Магнезий (mg)	291	319
Манган (mg)	2,5	2,8
Представени са само нутриенти, при които са били отчетени значителни разлики (p≤0,001)		

Изследвания от други части на света клонят към връзка между консумацията на плодов сок и по-ниския индекс за телесна маса и теглото, или към липсата на статистическа връзка, въпреки че пиещите сокове обикновено имат по-висок прием на калории и захари. В Америка национално проучване на здравето и храненето NHANES е установило, че възрастни, които са пили 100% плодов сок (200 ml на ден) са имали по-нисък ИТМ и обиколка на талията, отколкото тези, които не пият сокове. При децата

на стр. 34



PBC



не е установена разлика в теглото, но тези, които са пили 100% плодов сок, са имали по-висок прием на обща енергия, витамини С и А, фолати, магнезий и плодове като цяло. Австралийски изследователи не са открили връзка между консумацията на сок и увеличаването на теглото при тийнейджъри, докато проучване в Ирландия е установило, че съществува ползотворна връзка между консумацията на сок, ИТМ и приема на хранителни вещества.

В обобщение, данните показват, че пиенето на 100% плодов сок не е свързано с наднорменото тегло, въпреки че хората, които пият 100% плодов сок, ядат повече като цяло и са склонни да приемат повече плодове и зеленчуци. Не е била открита и връзка между консумацията на 100% плодов сок и фактори, засягащи начина на живот като физическа активност и обездвижване/заседнал начин на живот.

Ролята на плодовия сок за достигане на пет-на-ден

При разглеждане присъствието на соковете в препоръката за пет-на-ден скептиците изтъкват три предположения: специфичната роля, която играе захарта (особено фруктозата) за затлъстяване; фактът, че при изстискването на плода се премахват фибрите/влакнините; и предположението, че 100% плодов сок не е толкова засищащ, колкото е плодът и може да насърчи свръхпотребление на енергия/калории.

Представяйки резултатите от академичните проучвания на университета Суонзи, д-р Хейли Янг и професор Дейвид Бентън обръщат внимание на това, че няма нищо специално около фруктозата и че калориите, които тя съдържа, не се различават от калориите в други храни. Относно опасенията за фибрите/влакнините - че биха били уместни само ако приемът на 100% плодов сок замества изцяло приема на плодове или зеленчуци, както и притесненията за прекомерния прием на енергия, не се подкрепят от моделите на потребление.

Може би не е изненадващо, че съществуват значителни различия в националните насоки за 100% плодов сок, въпреки всеобщото раз-



биране относно важността от приема на повече плодове и зеленчуци. Съветите за 100% плодов сок също трябва да се разглеждат в контекста на текущото потребление на плодове и зеленчуци, а то е крайно ниско. Смята се, че всяка година неадекватният прием е причина за между 5,6 и 7,8 преждевременни смъртни случая, но въпреки това проучванията сочат, че по-голямата част от европейците не консумират препоръчителните пет-на-ден.

Това не е в резултат на слаба информираност. Терминът „пет-на-ден“ е толкова познат, че няма нужда да се споменават „плодове или зеленчуци“, а ползите за здравето от повишената им консумация са широко известни. Здравните педагози бяха вероятно успешни в разпространението на посланието за пет-на-ден, но като че ли не успяха да постигнат желаната промяна в поведението.

Нужен е нов подход и съсредоточаване върху разбирането защо хората не ядат плодове и зеленчуци и как могат да бъдат преодолени бариерите, възпрепятстващи повишена консумация.

Потребителско изследване идентифицира шест ключови предизвикателства: плодовете и зеленчуците изискват усилия, за да бъдат приготвени; след консумацията им остават отпадъци или правят ръцете лепкави; краткият им срок на годност изисква често пазаруване; те са обемисти и тежки за транспортиране; често са по-скъпи от по-малко здравословните храни и много потребители не знаят как да добавят повече плодове и зеленчуци към хранителния си режим.

на стр. 35

За да увеличим приема на плодове и зеленчуци, трябва да променим този начин на мислене. 100% плодов сок осигурява просто решение на шестте бариери, идентифицирани от потребителските проучвания. Не са необходими усилия за подготовка; няма бъркотия; може да бъде закупен в насипно състояние и да се съхранява вкъщи или да се закупи в малки, лесни за транспортиране количества; не е скъп и е лесен за добавяне към хранителния ни режим.

Потреблението на плодове и зеленчуци има пряко въздействие върху продължителността на живота, но 25 години след като Световната здравна организация представи препоръката си за пет-на-ден, целта не е постигната в повечето европейски страни. Добавянето на една порция 100% плодов сок всеки ден би имало толкова положително въздействие върху консумацията, че би намалило риска от смърт (от всички причини) с 3,9%.

Въпреки отчитаните в изследванията на НЦОЗА положителни тенденции в консумацията на плодове и зеленчуци в страната, тя все още не е в желаните минимално препоръчителни нива за почти всички групи от населението.

В допълнение към представените в табличен вид данни от последното проучване, припомняме, че по данни за потреблението на сокове през 2017 година средната консумация на човек е едва 5 ml сок.

Възрастова група години	Плодове (g)	Плодове (пресни) (g)	Зеленчуци (g)
3 до 6 г.	298,6	217,7	144,2
7 до 9 г.	238,7	140,6	145,9
10 до 13 г.	215,2	116,3	157,6
14 до 18 г.	233,6	130,9	175,7
19 до 29 г.	164,2	101,7	208,6
30 до 59 г.	156,2	109,7	248,3
60 до 74 г.	182,9	130,3	237,5
75+ г.	176,3	129,4	199,5

*По данни от национално проучване на ФРЗ в България, публикувани в Българско сисание за обществено здраве, 2017 г.



И нещо за ролята на биоактивните компоненти и тяхната бионаличност в плодовете и в 100% плодови сокове

Антиоксидантите, като витамините А, С и Е и много вторични растителни метаболити, са „първите отговори“, които ни защитават от оксидативния стрес, причинен от свободните радикали. Ето защо редовната консумация на плодове и зеленчуци намалява произтичащия от начина на живот риск за диабет тип 2, сърдечно-съдови заболявания и рак, което води до кампании за насърчаване на тяхната консумация.

Целите плодове или зеленчуци се представят във всички препоръки като златен стандарт, но препоръките не отчитат бионаличността на хранителните вещества - **количеството, което нашите органи могат действително да използват**. Например, морковите са богати на витамин А, но тъй като той е мастноразтворим витамин, можете да изядете килограм моркови и да не усвоите нищо, освен ако не консумирате и малко количество мазнини.

In vitro анализи на суров, свеж портокал спрямо пастьоризиран сок, извлечен от същото количество плод, разкриват, че 100% плодвият сок има по-ниски нива на вто-

на стр. 36



РВС



рични растителни метаболити: 91% от витамин С, 82% от каротеноидите и 12% от флавоноидите. Въпреки това нивата на освободени и бионалични хранителни вещества в 100% плодов сок са повече от три пъти по-високи от тези в плодовете.

Лабораторните анализи и проучвания потвърждават, че изстискването и пастьоризирането на сока има минимално въздействие върху нивата на витамин С, но подобрява бионаличността на редица полезни биоактивни съединения. Това се постига чрез редуциране на фибрите, което потиска абсорбцията на мастноразтворими хранителни вещества; загряването по време на пастьоризация, което освобождава повече каротеноиди от растителни клетки и из-

стискването на сока, което разгражда клетъчните стени и води до отделяне на повече каротеноиди. По този начин ежедневният прием на 100% портокалов сок би имал минимален ефект върху нивата на кръвната захар, но осигурява значително количество витамин С, каротеноиди и флавоноиди.

**Информацията в тази публикация отразява част от представени становища от водещи световни експерти по хранене, метаболизъм и биоактивност на растенията по време на проведения наскоро научен симпозиум, иницииран от Европейската асоциация на соковете (AJN), представени също и в рамките на инициативата FRUIT JUICE MATTERS.*



PBC



РВС - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>

e-mail: rvs_sofia@abv.bg

София, кв. Кръстова вада, ул. Хага №5

София - 089 3322017; 089 9933018



РВС - РУСЕ

<http://rvs-ruse.com/>

e-mail: office@rvs-ruse.com

Русе, ул. Марица № 3

Русе - 089 9899289; 088 6137832

РВС - ПЛОВДИВ

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

ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!

ЛАБОРАТОРИИ ЗА ИЗПИТВАНЕ НА ХРАНИ, ФУРАЖИ И БИОЛОГИЧНИ МАТЕРИАЛИ

Сертификат № 55 ЛИ Валиден до 22.03.2020 г.



Уважаеми клиенти,

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

ГОРДЕЕМ СЕ ДА СМЕ ПРОЗРАЧНИ



Доброволен ангажимент на пивоварния сектор за информирание на потребителите

Ивана Радомирова

Изпълнителен директор и член на УС на Съюза на пивоварите в България

Посочването на списъка на съставките и обявяването на хранителната стойност не са задължителни по отношение на алкохолните напитки, съгласно настоящите правила на Регламент 1169/2011. Така, с въ-

веждането на задължителното обявяване на хранителната стойност за по-голямата част от предварително опакованите храни след 13 декември 2016 г., специфичната си-

на стр. 39



туация с алкохолните напитки става още по-актуална. В периода 2014 - 2018 г. не само Европейският парламент (ЕП), но и Световната здравна организация (СЗО), потребителски и неправителствени организации в областта на общественото здраве изтъкват необходимостта от нови правила относно етикетирането на алкохолните напитки и най-вече оповестяването на списъка на съставките и на енергийната стойност.

Мерките на европейските институции

През 2017 г. Европейската комисия публикува „Доклад относно задължителното етикетиране на списъка на съставките и обявяването на хранителната стойност на алкохолните напитки“, в който посочва: „Въпреки че етикетирането на хранителната стойност може да играе определена роля за насърчаването на по-умерена консумация на алкохол, в настоящия доклад въпросът за етикетирането на списъка на съставките и за обявяването на хранителната стойност по отношение на алкохолните напитки се разглежда през призмата на информирането на потребителите относно отличителните характеристики и качествата на храните.“

В същия доклад, според Европейския парламент, Съвета на Европа, Световната здравна организация и други международни институции, енергийната стойност и списъкът на съставките са най-важният елемент от хранителната информация, който трябва да бъде обозначен върху етикета на всички категории алкохолни напитки с алк. съдържание над 1,2%. След обстоен преглед на изразените по темата мнения, изслед-



вания и становища на всички заинтересовани страни, ЕК излиза с решение да се даде възможност на различните сектори за производство на алкохолни напитки да въведат или да доразвият доброволните си саморегулаторни ангажменти в тази сфера и да поставят на потребителските опаковки етикети с енергийната стойност и списък на съставките за всеки продукт.

Ако Комисията прецени, че предложеният подход за саморегулиране е незадоволителен, тя ще направи оценка на въздействието с цел разглеждане на допълнителни налични варианти: в съответствие с принципите за по-добро регулиране при тази оценка на въздействието ще бъдат разгледани както регулаторни, така и нерегулаторни варианти, по-специално по отношение на предоставянето на информация за енергийната стойност на алкохолните напитки.

През 2018 г. Европейската комисия и всички сектори на алкохолната индустрия приемат План за действие, който предвижда въвеждането на саморегулацията да приключи в началото на 2021 г. с мониторингов и отчетен доклад на ЕК. Ако резултатите не са удовлетворяващи за очакванията на институциите и на потребителите, вероятно ще се въведат задължителни регулации за етикетирането на алкохолните напитки.



на стр. 40



PBC



В духа на провежданите от 2014 г. публични консултации по темата и с оглед на предстоящите ги изследвания на потребителското мнение, още през 2015 г. общоевропейската организация на бирената индустрия Пивоварите на Европа анонсира и публично поема ангажимент пред ЕК за доброволното етикетироване на произвежданите в ЕС бири със списък на съставките и обявяването на хранителната стойност по смисъла на Регламент 1169/2011. Към днешна дата изпълнението на този ангажимент е един от ключовите приоритети на сектора както на европейско, така и на национално ниво.

Позицията на потребителите

През 2016 г. Пивоварите на Европа възлагат независимо проучване на агенцията за маркетингови изследвания GfK за мнението на консуматорите по отношение етикетироването на алкохолните напитки с хранителна информация. Проведено в 9 страни на Европейския съюз, изследването показва,

че над 86% от анкетиранияте 9008 респонденти смятат, че консуматорите трябва да имат достъп до една и съща хранителна информация на 100 мл за алкохолни напитки, каквито понастоящем получават за всеки друг хранителен продукт. 74% от потребителите в ЕС считат, че етикетите на алкохолните напитки трябва да имат списък на съставките, 71% - информация за енергийната стойност, а 71% - пълен списък на хранителната информация.

Нивото на интерес варира значително в отделните страни с много голям интерес: в Италия - 93% за съставките, 91% за енергийната стойност и 91% за пълната информация за хранителната стойност, и много по-ниски нива на интерес в Холандия - 44% и съответно 48% и 49%.

Интересът на потребителите към тези три вида информация отново е по-висок сред леките и умерените консуматори, отколкото сред тези, които ежедневно злоупотребяват с алкохол. Потребителите все по-често използват повече от един източник за достъп до информацията.

Изследването разкрива също така, че мнозинството от консуматорите биха използвали различни източници на информация.

През 2018 г. на Европейската комисия са представени общоевропейски отчетни доклади от всички сектори на алкохолната индустрия за напредъка по доброволните инициативи за етикетироване на съответните продукти със списък на съставките и енергийната стойност. Според информация, публикувана в прескомюникета на ЕК от Дирекцията по здравеопазване и безопасност на храните, в тази инициатива пивоварният сектор е безспорен лидер.

Пивоварите на Европа стартират саморегулация на етикетите

Бирената индустрия, представлявана от Пивоварите на Европа, в отчета си под мотото „Гордеем се да сме прозрачни“ е дала доказателства за различните пазари в ЕС, от които е видно, че в най-голяма степен



Nutritional Values per 100 ml	
Energy	176 kJ 42 kcal
Fat	0 g
of which saturates	0 g
Carbohydrate	3,0 g
of which sugars	< 0,5 g
Protein	0,5 g
Salt	< 0,01 g

Ingredients:
water, **barley** malt, hops

*Ingredients list and nutrition information for a sample beer at 5% ABV

пивопроизводителите в ЕС са изпълнили и продължават да разширяват изпълнението на ангажимента за доброволно етикетироване на бирите със списък на съставките и енергийна стойност/хранителна информация. В представения на ЕК отчет Пивоварите на Европа декларират, че като саморегулация на етикетите на опаковките на бира задължително присъства списък на съставките (традиционно те са: вода, малц, хмел, ечемик (или др. зърнена култура), пивни дрожди и вода) и енергийната стойност на 100 мл пиво. Останалите 6 компонента на хранителната стойност (мазнини/наситени, въглехидрати/захари, белтък и сол) се посочват или върху етикета на опаковката, или на дигитална платформа. Над 70% от бирите в ЕС имат на опаковките списък на съставките, а над 40% - енергийна стойност.

Обичайно 100 милилитра бира с alc. 5% vol. съдържа 42 kcal, мазнини - 0 g, въглехидрати - 3 g, белтък - 0,5 g и сол - 0.01 g.

В своята 28-годишна история Съюзът на пивоварите в България реализира редица проекти с принос към устойчивото развитие и растеж на пивоварния бранш. С лидерската роля на СПБ като корпоративен гражданин добрите практики за социална отговорност са основно кредо и ценност за сектора.

Съюзът на пивоварите осъществява обща за сектора партньорска програма за информиране на потребителите с широк диапазон на обхватност - от стандарти и система за саморегулация на търговските комуникации, през общоевропейски ангажимент на индустрията под мониторинга на ЕК за доброволно представяне на информация за енергийната и хранителна стойност на пивото до проект за превенция употребата на алкохол от лица под 18 г.



България - сред първите шест страни

Според представените на Европейската комисия отчети България е една от шестте страни в ЕС, които в най-голяма степен покриват изискванията за доброволно предоставяне на потребителите на списък на съставките и енергийната стойност върху етикетите на произвежданите в страната бири.

От 2017 г. всички пивоварни дружества, членове на СПБ, предоставят върху етикетите на своите продукти списък на съставките и енергийната стойност на бирата. През 2018 година над 98% от произвежданите в страната марки пиво и над 95% от дистрибутираните у нас бири вече имат върху опаковките си тази информация.

Пълната хранителна информация за количества общо мазнини, наситени мастни киселини, въглехидрати, захари, протеини и сол на 100 ml пиво също се предоставя на потребителите или върху етикета, или онлайн на страницата на производителя.

Еврокомисарят по здравеопазването и безопасността на храните оцени усилията на пивоварите

Еврокомисарят по здравеопазването и безопасността на храните, Витянис Андрюкайтис, в свои изказвания специално отбелязва широкото изпълнение на саморегулацията за етикетирание на бирата от пивопроизводителите в ЕС.

В началото на месец декември 2018 г. Витянис Андрюкайтис присъства лично на Общото събрание на Пивоварите на Европа в Брюксел, където в речта си пред присъстващите сподели:

„Приветствам ангажимента и старанието на Пивоварите на Европа да предоставят пълния списък със съставките и калорийното съдържание на всички бири. Това ще



помогне на хората в Европейския съюз да бъдат по-добре информирани и, надявам се, да правят по-здравословни избори. Прозрачността е една от най-модерните думи в сектора на храните и напитките през последните години, което е ясен сигнал, че тя е важна за потребителите. Ето защо призовавам цялата алкохолна индустрия да последва примера на Пивоварите на Европа и да отговори на очакванията на консуматора.“

Бирата е най-консумираната напитка в света след водата и чая. Пивото е нискоалкохолен продукт от естествена ферментация и се произвежда от пълноценни натурални суровини - малц, хмел, пивни дрожди и вода. Именно специфичните качества на съставките на бирата и особеностите на технологичния процес правят възможно да се произведат повече от 55 000 марки и над 100 вида пиво, според които се определя т.нар. „стил“ или „тип“ бира.



В пивото са идентифицирани и анализирани над 500 съединения, които обуславят специфичните характеристики на съответния вид бира. Суровините, използвани при производството на пиво, са с доказани хранителни свойства, богати на витамини, антиоксиданти, минерали, соли, фибри.



ФЕДЕРАЦИЯТА НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ (ФНТС)

е творческо-професионално, научно-просветно, неправителствено, неполитическо сдружение с нестопанска цел на юридически лица – съсловни организации, регистрирани по ЗЮЛНЦ, в които членуват инженери, икономисти и други специалисти от областта на науката, техниката, икономиката и земеделието.

ФНТС е съучредител и член на Световната федерация на инженерните организации (WFEO).

ФНТС членува и в Европейската федерация на националните инженерни асоциации (FEANI).

ФНТС е член на Постоянната конференция на инженерните организации от Югоизточна Европа (CO.P.I.C.E.E.), Глобалният Договор на ООН, Европейски млади инженери (EYE).

ФНТС осъществява двустранно сътрудничество със сродни организации от редица страни.

➔ **ФНТС обединява 19 национални сдружения – научно-технически съюзи (НТС) и 34 териториални сдружения – ТС на НТС, в които членуват над 15 000 специалисти от цялата страна.**

➔ **ФНТС е собственик на еднолично дружество с ограничена отговорност "ИНОВАТИКС" ЕООД с предмет на работа инженерно-внедрителска дейност.**

➔ **Към ФНТС функционира Център за професионално обучение, лицензиран от НАПОО към Министерски съвет на Република България.**

Контакти с Център за професионално обучение:

+ 359 2 989 33 79; e-mail: kvvo@fnts.bg

Дом на науката и техниката – град София, предлага зали под наем на атрактивни цени, прекрасни условия за провеждане на научно-технически мероприятия, международни симпозиуми, конгреси, конференции, курсове, концерти, коктейли и др.

Предлагаме ви зали с площ от 39 м2 до 200 м2.

Контакти за зали и офиси под наем:

инж. Марин Антонов: + 359 2 987 72 30; + 359 878 703 669; e-mail: m.antonov@fnts.bg

инж. Валентин Ставрев: + 359 2 986 16 81; + 359 878 703 720; e-mail: vstavrev2@hotmail.com

инж. Невена Дончева: + 359 2 986 16 81; + 359 878 703 714; e-mail: n.doncheva@fnts.bg

ФНТС, София 1000, ул. "Г.С.Раковски" №108, <http://www.fnts.bg/>

МЕТАЛНИТЕ ОПАКОВКИ

и капачки за храни,
пластификаторите
и фталатите

Д-р инж. Александър Петров,
инж. Майя Стойчева
Изпитвателен център
АЛМИ ТЕСТ



Целите, определени в договорите за членство в ЕС, се постигат чрез няколко вида правни актове. Част от тях са задължителни, а други - не. Някои се отнасят до всички страни от ЕС, а други - само до някои от тях.

Регламенти

На върха на йерархията в нормативната система на Общността е регламентът.

Основната функция на тези актове е създаването на еднакво право в цялата общност. Регламентът е задължителен законодателен акт, който се прилага изцяло и директно във всяка от членките.

Директиви

Директивите са вид нормативни актове, приети от институциите на Европейския

на стр. 45



съюз. Те са законодателни актове, с които се определят целите, които всички страни от ЕС трябва да постигнат в определен срок. Отделните страни членки обаче могат да приемат свои собствени закони с оглед на постигането на тези цели. Заедно с регламентите и препоръките, директивите са част от европейското законодателство.

Транспонирането на европейското законодателство в националното не предвижда само формалното приемане на акта, а всички мерки, които подпомагат ефективното прилагане на законодателството в националните законодателства на страните членки (информация, подготовка, стимулиране, изработване на административни, граждански, наказателни и др. актове).

Основният регламент, който се отнася за всички материали и предмети, предназна-



чени за контакт с храна, е Регламент 1935/2006. В него са определени основните изисквания, на които трябва да отговарят всички материали и предмети, предназначени за контакт с храна. Това включва не само опаковките и опаковъчните материали, но и изделия, използвани като съдове и опаковки, машини, детайли и части за тях; съдове, предназначени за подготовка, смесване, про-

на стр. 46



РВС



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

Калибриране на автоматични пипети, бюрети и диспенсери



**ИЗПИТВАТЕЛЕН ЦЕНТЪР
АЛМИ ТЕСТ**



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

изводство и транспорт; детайли за прибори, машини и апарати, предназначени за контакт с храни и напитки, както и съдове за приготвяне и съхраняване на храни и напитки за бебета и деца. Описани са принципите на оценката на съответствието и управлението на риска от преминаването на някои вещества в храната.

За материалите и предметите от пластмаси, вкл. рециклираните, активните и интелигентните, има специфичен регламент, който автоматично се превръща в национално законодателство на страните членки и това е Регламент 10/2011 с неговите допълнения и изменения - 11 до настоящия момент.

Какво е положението обаче при опаковъчните материали и опаковки, които все още не са обект на регламенти и директиви? Това са метали и метални сплави, хартия и картон, печатарски мастила, лакове и покрития, лепила, силикони, корк за контакт с храни.

За всички материали, които не са обхванати от задължителните документи на ЕС, важат правилата за обща и специфична

миграция на материали и предмети от пластмаси, предназначени за контакт с храни.

Ясно е, че липсата на специфично законодателство по тези въпроси не освобождава страните - членки на ЕС и бизнес операторите от задължението да имат национални правила.

Защо е необходимо спазването на правила и в тези области?

От проучване, проведено от JRC - Joint Research Centre към ЕК през 2016 г., е установено, че в страните членки са преброени към **8000 вредни вещества**, като в тях влизат:

- 1323 в лепилата/ адхезивите;
- 5124 в мастилата за печат;
- 387 в йонообменни смоли;
- 1721 в покритията и лаковете;
- 168 в корка и дървото;
- 1710 в хартии и картони;
- 1028 в каучук и еластомери;
- 336 в силикони.

От тях 78% са намерени само в един тип материал, 11% - в два типа материал, 11% - в три и повече типа, като при това за печатарските мастила - 68% от всичките 6227, които присъстват само в един материал.

Има обаче редица документи, които са в помощ за решаването на тези проблеми - декларации за политиката на ЕК, ръководства (GUIDE) на ЕК и ръководства на европейските браншови организации.

Преди всичко да изясним какво представляват тези документи, част от официалното законодателство на Европейския съюз.

Декларациите за политиката на ЕК са документи на организационно ниво и описват **препоръчителните методи за изпитване или препоръчителните действия**. Те се раз-

на стр. 47



PBC



личават от оперативните процедури и стандартите, които съдържат специфични инструкции и обикновено не се нуждаят от чести допълнения и преработки.

Предназначението на декларациите за политиката на ЕК по определени въпроси като технически документи е да определят изискванията в контекста на регламентите и да бъдат модел за транспониране в националните законодателства на страните членки. Те са практическо ръководство за прилагане на регламентите и/или определят техническите и научните спецификации за производството на материали и предмети, предназначени за контакт с храни.

Когато е необходимо, те се допълват в светлината на новите научно-технически постижения в тази област.

Всички тези помощни документи обикновено съдържат:

- списък на разрешените вещества за производство на FCM - т.нар. позитивен списък;
- условия на изпитването и методи за анализ;
- добра производствена практика;



- оценка на веществата, които ще бъдат използвани в материалите и предмети, предназначени за контакт с храни;
- изисквания за чистота на използваните субстанции;
- специални условия на употреба и/или материали и предмети, в които могат да бъдат използвани;
- граници на обща миграция;
- граници на специфична миграция на някои вещества или групи вещества.

България вече повече от 10 години е в семейството на страните от Европейския съюз. Това обаче съвсем не значи, че сме сложили необходимия ред в националното ни законодателство.

Какво е актуалното положение при металните опаковки?

Двата документа, които се отнасят до металните опаковки, са:



1. Policy statement of ЕК concerning metals and alloys,
2. Guidelines on metals and alloys used as food contact materials.

Тези документи се отнасят освен за опаковките и спомагателните опаковъчни средства и за приборите за хранене, посудата и приборите за готвене в домашни и професионални условия - тащи, тенджери, кухненско оборудване, форми за печене, машини за кафе, различни кухненски приспособления и приспособления за парти.

За материалите и предметите от метал с различни покрития съществуват освен това и хармонизирани БДС EN.

на стр. 48



Металните кутии за консервирани храни - настоящи и продължаващи проблеми

На първо място в някои случаи вътрешното лаково покритие не осигурява добра защита на опакованата храна от пряк контакт с метала. При експозиция в реални условия на контакт понякога то се разтваря дори в моделните среди А - дестилирана вода, и В - 3% оцетна киселина.

Възможните причини са:

- недостатъчно количество положен лак - икономията на материала води до недостатъчна дебелина на готовото лаково покритие;
- недостатъчно втвърден (неполимеризирал) лак - причина за това е краткото време на изпичане или/ **и най-вече** изпичането при ниска температура, с което се осъществява икономия на енергия.

Лошото качество на вътрешното лаково покритие води и до друг проблем при металните опаковки - след моделиране на процеса на стерилизация и съхранение поради прекия контакт на метала с моделните среди, които имитират различни хранителни продукти, в тях се доказват наднормени количества кадмий, олово, желязо, хром и калай.



Има проблем при металните кутии и при използването им без лаково покритие. Обяснението на производителите е: „Използваме кутии без вътрешно лаково покритие, защото калаят, отделен при миграцията, придава по-добър вид на плодовете в компота.“

За съжаление обаче при анализи, проведени в ИЦ АЛМИ ТЕСТ, на храна, опакована в такива кутии без лаково покритие, се откриват желязо, хром, манган, мед и цинк отново в количества, които надвишават границите на специфична миграция в моделна среда или храна, описани в „GUIDELINES ON METALS AND ALLOYS USED AS FOOD CONTACT MATERIALS“.

Трябва да отбележим, че в POLICY STATEMENT CONCERNING METALS AND ALLOYS и GUIDELINES ON METALS AND ALLOYS USED AS FOOD CONTACT MATERIALS има нормативи за повече от 20 метала с дименсия **mg/kg храна или моделна среда**, които могат да се прилагат при опакованите храни. Ще бъде полезно тези нормативи да се транспонират в национални документи и да допълнят съществуващото законодателство.



Guidelines
on metals and alloys used as food contact materials

Table 1 - SRLs for metals and alloy components

**Ръководство за метали и сплави,
използвани като опаковки за контакт с храни**

Таблица 1 - граници на специфична миграция на елементите в сплавта

Символ	Наименование	Граница на специфична миграция [mg/kg food]
Al	Алуминий	5
Sb	Антимон	0,04
Cr	Хром	0,250
Co	Кобалт	0,02
Cu	Мед	4
Fe	Желязо	40
Mg	Магнезий	-
Mn	Манган	1,8
Mo	Молибден	0,12
Ni	Никел	0,14
Ag	Сребро	0,08
Sn	Калай	100
Ti	Титан	-
V	Ванадий	0,01
Zn	Цинк	5

Guidelines
on metals and alloys used as food contact materials

Table 2

SRLs for metals as contaminants and impurities

**Ръководство за метали и сплави,
използвани като опаковки за контакт с храни**

Таблица 2 - граници на специфична миграция за метални йони като примеси и онечиствания

Символ	Наименование	Граница на специфична миграция [mg/kg food]
As	Арсен	0,002
Ba	Барий	1,2
Be	Берилий	0,01
Cd	Кадмий	0,005
Pb	Олово	0,010
Li	Литий	0,048
Hg	Живак	0,003
Tl	Талий	0,0001

В цитираните таблици нормативите са различни в зависимост от това дали металите са част от сплавта или са включени непреднамерено.

През 2011 година беше публикуван и е в сила Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 г. относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни. От тогава до днес са публикувани 11 изменения и допълнения, които допълват или изменят отделни данни. В регламента са описани основните правила за изпитване, ограниченията при опаковъчните материали и предмети, предназначени за контакт с храни, и са определени следните актуализирани граници на специфична миграция на някои от металите.

Символ	Граница на специфична миграция mg / kg храна или моделна среда
Al	1
Ba	1
Co	0,05
Cu	5
Fe	48
Li	0,6
Mn	0,6
Zn	5
Ni	0,02

Трябва да се има предвид, особено при производството и контрола, че всички останали видове европейски документи, които се отнасят за другите опаковъчни материали и предмети, препращат към Регламент 10/2011. Това означава, че за всички видове опаковъчни материали и предмети, предназначени за контакт с храни, има нормативи и те трябва да бъдат стриктно прилагани както от производителите, така и от контролните органи, за да запазим заедно здравето на нацията.

Следва продължение



ВАРИАНТИ ЗА РЕКЛАМА В СПИСАНИЕ

НАУЧНО-ПРИЛОЖНО
СПИСАНИЕ ЗА НОВОСТИ В
ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА
ИНДУСТРИЯ

Храната

на XXI век



Официално издание на
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

в сътрудничество с



Българска агенция по
безопасност на храните



РБС

НАУЧНО-ПРИЛОЖНО
СПИСАНИЕ ЗА НОВОСТИ В
ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА
ИНДУСТРИЯ

Храната

на XXI век

Официално издание на
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

в сътрудничество с

Българска агенция по
безопасност на храните

Вариант 1 - корица

Размери:
основа 21 см,
височина 23 см

580 лв.
без ДДС

Необходимо е да бъдат добавени по 5 мм
наддаване за рязане отдолу и отдясно -
т.е. размерът на готовото каре трябва
да бъде 21,5 / 23,5 см.

Важни елементи като лого и текст не
трябва да се поставят на по-малко от
15 мм навътре от крайния размер.

Вариант 2

Размери:
основа 21 см,
височина 29,7 см

360 лв.
без ДДС

Необходимо е да бъдат добавени по 5 мм
наддаване за рязане от всички страни -
т.е. размерът на готовото каре трябва
да бъде 22 / 30,7 см.

Важни елементи като лого и текст не
трябва да се поставят на по-малко от
15 мм навътре от крайния размер.

Вариант 3

Размери: основа 21 см,
височина 15 см

220 лв.
без ДДС

Необходимо е да бъдат добавени по 5 мм
наддаване за рязане отляво и отдясно -
т.е. размерът на готовото каре трябва
да бъде 22 / 15 см.

Важни елементи като лого и текст не
трябва да се поставят на по-малко от
15 мм навътре от крайния размер.

Вариант 4

Размери:
основа 7,7 см,
височина 25 см

200 лв.
без ДДС

Вариант 5

Размери:
основа 7,7 см,
височина 12 см

160 лв.
без ДДС

Спонсор на броя - 1500 лв. без ДДС
Поставя се лого във фашата на
списанието на всяка страница,
в която няма реклама.

IV корица - 500 лв. без ДДС
III корица - 440 лв. без ДДС

РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА СЕ ПОДАВАТ
В ЕДИН ОТ СЛЕДНИТЕ ФОРМАТИ:

- Растерни: TIF, PSD, JPG (quality: maximum), в CMYK, с резолюция не по-малка от 300 dpi.
- Векторни: EPS, PDF, CDR; шрифтове в криви /outlines.

За файлове със специални ефекти (blend, lens, envelope, mesh и т.н.) - елементите заедно с ефектите задължително да са растеризирани на минимум 300 dpi в крайния формат.

ОТСТЪПКИ:

- За членове на СХП - 10%
- При авансово плащане за 2 броя - 5%
- При авансово плащане за 3 броя - 15%
- При авансово плащане за 4 броя - 20%

- Текстови материал - 50%
- Фиксирано място + 20%

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

За контакти:
инж. Соня Бургуджиева -
тел.: 02 987 47 44
e-mail: hranata21@mail.bg



ЦЕНТЪР ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

към Съюз по хранителна промишленост



Предлагаме професионално обучение и повишаване на квалификацията по 38 професии и 76 специалности в областта на хранително-вкусовата промишленост и други сфери от икономиката на България. Обученията се удостоверяват с дипломи от Министерство на образованието.

Обученията се извършват от висококвалифицирани преподаватели с акцент върху практиката. Над 2500 човека са получили професионално образование при нас и успешно са се реализирали на пазара на труда.



Центърът за професионално обучение към СХП осигурява директен контакт с реални фирми от хранително-вкусовата промишленост.



Предстоящи курсове
можете да откриете на

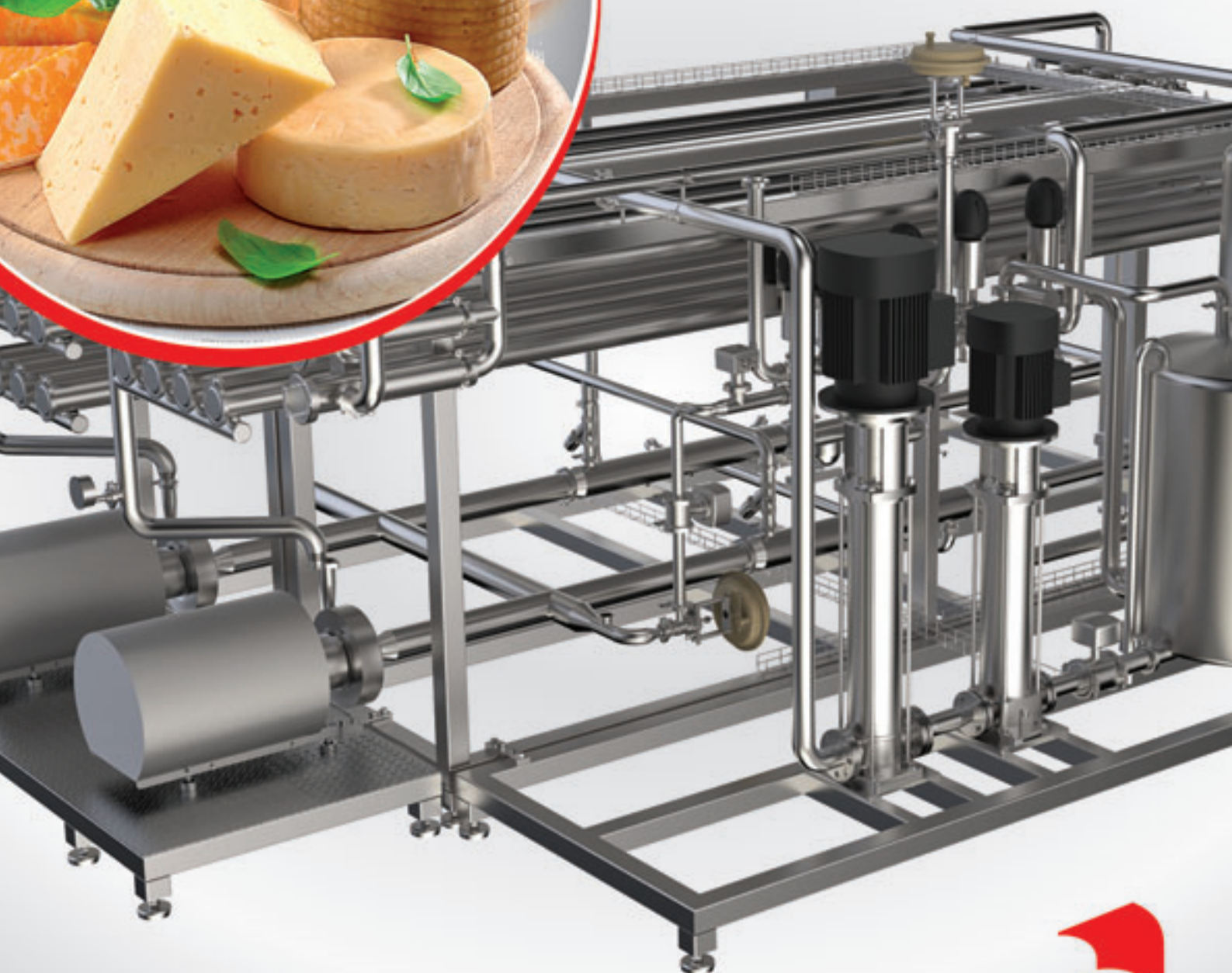
ufi-bg.com



*Запишете се при нас, за да повишите
своята професионална компетентност!*



ЦЯЛОСТНО ОБОРУДВАНЕ ЗА МЛЕКОПРЕРАБОТВАТЕЛНИ КОМПАНИИ



www.almer-bg.com

@ info@almer-bg.com ☎ +359 (2) 451 20 20; +359 876 000 475



Packaging, Food Process &
Ingredient Solutions

София 1839, кв. Враждебна, ул. Челопешко шосе 15, Индустриална зона