



## 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: Проф. д-р Пламен Моллов - новият ректор на Университета по хранителни технологии - Пловдив		стр. 4
Пазари и пазарни очаквания		стр. 10
Български космически храни		стр. 16
Рибната консерва - полезна храна		стр. 22
Хайверът - деликатес за бедни и богати		стр. 26
Безглутенов диетичен режим - за и против		стр. 32
Националната асоциация по пест контрол - България подготвя стратегия до 2025 г.		стр. 36
EIT Food Startup Awareness Event - конструктивен диалог за иновациите в агро-хранителната верига		стр. 38
Представяме ви Асоциация на производителите на рибни продукти БГ ФИШ		стр. 45

#### Фирми, представени в броя:



Списание „Храната на XXI век“

брой 1 (16)

февруари 2020 г.

година V



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 Чанова  
Гл. секретар на СХП: инж. Соня Бургуджиева  
София 1000, ул. Раковски 108, офис 408  
тел.: 02 987 47 44  
е-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







**„РВС - СОФИЯ“ ЕООД**

e-mail: rvs-sofia@abv.bg

тел.: +359 89332 2017

**„РВС - ПЛОВДИВ“ ЕООД**

e-mail: rvs.plovdiv@abv.bg

тел.: +359 89 332 2020

**„РВС - РУСЕ“ ЕООД**

e-mail: office@rvs-ruse.com

тел.: +359 89 989 9289

## АКРЕДИТИРАНИ ЛАБОРАТОРИИ ЗА АНАЛИЗ НА ХРАНИ, ВОДИ, ФУРАЖИ И БИОЛОГИЧНИ МАТЕРИАЛИ

Сертификат за акредитация БСА  
рег. № 55 ПМ, от 28.02.2019 г.  
валиден до 22.03.2020 г.

*Лаборатории РВС  
над 85 годишна история*

- Физикохимични изследвания
- Микробиологични изследвания
- Кръвни проби
- Пробовземане
- Хранителен мониторинг
- Безплатни консултации



*Традиция, точност, сигурност*

ЕКСКЛУЗИВНО  
за сп. „Храната на XXI век“

Проф. д-р ПЛАМЕН МОЛЛОВ -  
новият ректор на Университета  
по хранителни технологии - Пловдив



Да превърнем УХТ в университет с  
национално и международно значение

В МЯСТО ЗА  
ПРОСПЕРИТЕТ

на неговите възпитаници,  
преподаватели и служители



## А К Ц Е Н Т И :

- Трябва да се променим и да развием академичните традиции на ново образователно, научно и духовно равнище, в съответствие с предизвикателствата на XXI век.
- SMART концепцията, с която спечелих доверие, илюстрира едно модерно виждане за модела на взаимоотношения между преподавателите и студентите от „поколението Z“ в съвременната дигитална среда.
- Най-ценният капитал на университета са преподавателите, затова с моя екип ще инвестираме усилията си основно в самочувствието, сигурността и спокойствието, в интелектуалната свобода и личностния комфорт на колегите.
- Посветих живота си на създаването на професионална и житейска перспектива за моите студенти.
- Модерното обучение задължително включва интензивна практическа компонента.
- Професионалните организации от различните подотрасли на хранителната промишленост са естествен партньор на УХТ.
- Примерите за прекрасни български продукти са многобройни. А качеството на храните е проекция на техния пазар с неговото богатство, многообразие и ценови равнища.
- Във всеки бранш има хранителни продукти, които достойно представят нашата страна на международните пазари.

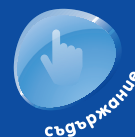
*Проф. Моллов, първо искам да Ви честитя избирането Ви за ректор на УХТ и да Ви пожела много сили, за да превърнете единствения у нас университет в областта на хранително-вкусовата промишленост в привлекателно място за младите хора, а оттам - и в източник за висококвалифицирани кадри за индустрията. Затова нека започнем разговора си именно от това - как ще мотивирате завършиващите ученици да продължат образованието си при Вас?*

Благодаря Ви. Изборът ми за ректор на УХТ е изключителна чест за мен и ме задължава, защото той е не само мой личен успех, а достойна победа на реформаторското мнозинство в нашия университет, което

заложи на модерното мислене, на интелигентната и качествена промяна.

Стратегическата задача пред нас днес е да възстановим значението и репутацията на УХТ като реномиран национален център за висше образование и наука. Да превърнем УХТ във „втори дом“ за нашите студенти, където те могат да срещнат своите ментори, приятели и бъдещи бизнес-партньори. Това означава да отговорим на промените, които днес се случват много бързо. Нашите студенти учат и обработват информацията различно от нас, предпочитат да пишат в WhatsApp и Viber вместо да разговарят, живеят в социалните медии, мис-

на стр. 6



лят smart и имат различни очаквания... Като техни преподаватели, призвани и посветили живота си да създадем професионална и житейска перспектива за тях, ние също трябва да се променим и да развием академичните традиции на ново образователно, научно и духовно равнище, в съответствие с предизвикателствата на XXI век.

Дигитализацията е своеобразен ключ за модернизирването на УХТ, в комбинация с въвеждането на модулно и реално дистанционно обучение, утвърждаването на пазарно ориентирани, гъвкави, интердисциплинарни учебни програми и хибридни дисциплини, засилване на практическите знания и умения, интензифициране на трансграничната студентска мобилност - все мотивиращи фактори за младите хора с креативна и творческа нагласа.

***Кое във Вашата мандатна програма стана причина да спечелите пред другите четирима кандидати? И кои ще бъдат основните ви приоритети през следващите 4 години?***

Моята програма представлява своеобразна проекция на многобройните проведени срещи и разговори с колеги от УХТ. SMART концепцията, с която спечелих тяхното доверие, е съвкупност от конкретни и изпълними задачи в оперативната работа на университета. Тя илюстрира едно модерно виждане за модела на взаимоотношения между преподавателите и студентите от „поколението Z“ в съвременната дигитална среда.

Наред с посочените възможности за развитие на образователните програми с атрактивни аспекти, аз съм фокусиран и върху някои амбициозни за мандата цели, а именно: въвеждане на нов стил на управление и вземане на отговорни решения според принципите на международните стандарти; модернизиране на научната дейност и осигуряване на институционална подкрепа за творческа, научна и проектна активност; въвеждане на финансова бонус-система за авторите на научни публикации в престижни списания, индексирани в научните бази данни; рационализиране, оптимизация и децентрализация на административно-финансовите дейности; електронно управление на документооборота; проактивно

поведение спрямо бизнеса и външния свят; включване в европейски университетски мрежи и т.н.

***Ако обаче мандатът Ви трябва да бъде запомнен с едно-единствено нещо, кое искате да бъде то?***

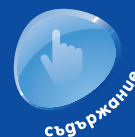
Самочувствие и сигурност. Най-ценният капитал на университета са преподавателите, затова заедно с моя екип през следващите години ще инвестираме усилията си основно в самочувствието, сигурността и спокойствието, в интелектуалната свобода и личностния комфорт на колегите. Моето желание е да превърнем УХТ в университет с национално и международно значение, място за удовлетвореност от професионалната реализация и просперитет на неговите възпитаници, преподаватели и служители.

***Но тъй като нашите читатели са основно мениджъри и специалисти от фирми в хранително-вкусовата промишленост за тях е особено важно да чуят и имат ли визия как да скъсите разстоянието наука - практика?***

Модерното обучение задължително включва интензивна практическа компонента. Има добри практики на водещи западни университети, които ще се стремим да въвеждаме в нашите учебни програми. Разчитаме заедно с партньорите ни от учредената Бизнес-университетска асоциация да разработим ефективни модели на практическо обучение. Също така, ще се регламентира ежемесечно участие на гост-лектори от нейния състав, които да споделят опита си със студентите. Вече предприехме първи стъпки за разширяване на платформата за институционално партньорство чрез членство на УХТ в представителните национални работодателски организации - АИКБ, БТПП и БСК.

***Как смятате да си сътрудничите с неправителствени организации в бранша - те са най-прекия път към нуждите и проблемите на бизнеса.***

Професионалните организации от различните отрасли на хранителната промишленост са естествен партньор на Университета по хранителни технологии.





Сътрудничеството трябва да се разширява и да обхваща разностранни дейности - от организирането на обучителни семинари и конференции, през общо участие в прес-тижни форуми до съвместното разработване на научно-приложни проекти.

Полезна инициатива, която познавам от времето като председател на Управителния съвет на Националната лозаро-винарска камара, е включването на студенти от УХТ в организирането на националните дегустации.

Възможностите са многообразни, но изискват проактивен подход, за да бъдат усвоени и развити. Не е случайно, че един от трите защитени от мен пред Академичния съвет на УХТ основни ресурси е посветен на информационната и комуникационната дейности.

*Занимавахте се с политика, бяхте народен представител, после натрупахте богат управленски опит в публичната сфера, но през цялото време не скъсахте връзката си с университета. Коя е магията, която винаги ви държи там?*

Да си университетски преподавател е високо призвание и морално задължение. Посветих живота си на създаването на професионална и житейска перспектива за моите студенти, с много от които и до днес поддържам връзка.

Съзнавам, че преподавателите сме отговорни за три поколения - да съхраним наследството, което ни завещаха нашите интелектуални бащи, основателите на университета, и не само да останем на висотата на тяхната кауза, но да предадем на студентите най-ценния урок - този по професионална и житейска почтеност.

*От години водите дисциплината „Управление на качеството“, бяхте и изпълнителен директор на БАБХ, т.е. познавате добре и теорията, и практиката у нас. Затова ще Ви помоля за откровен отговор: Какво е качеството на българските хранителни продукти?*

Въпросът звучи риторично - щом е българско, то е добро. Примерите за прекрасни български продукти са многобройни. Но

генерализацията на отговора е некоректна, защото качеството не е единствено синоним на перфектност.

Качеството на храните е проекция на техния пазар с неговото богатство, многообразие и ценови равнища. То е израз на съответствието между желанията на потребителя и възможностите на доставчика. Регулациите, стандартите и контролът оказват косвено влияние, но не заменят принципа за търсенето и предлагането. Качеството се решава от пазара!

*Потребителите обаче са все по-разколебани в доверието си към преработените храни. Защо? И по-важното как може да се върне?*

Потребителите нямат директен поглед върху комплексната хранителна верига, затова основен гарант за тяхното доверие към преработените храни се явяват компетентните органи, напр. БАБХ. Защитата на здравето на потребителите е тяхна основна грижа.

Следователно, въпросното разколебаване на потребителите е израз на недоверието им към ефективността на контрола върху хранителните продукти. То има своите основания и заслужава отделно внимателно разглеждане. Моята авторска позиция по този въпрос съм изразил детайлно на страниците на учебниците „Качество на храните. Регулиране, контрол, управление“ (2013 г.) и „Качество и безопасност на храните. Законодателство и контрол“ (2018 г.).

*Как виждате бъдещето на българската хранителна индустрия?*

Този въпрос има много и различни аспекти, ще разгледам само един от тях - позицията на производителите на храни във веригата за доставки. Налице са две фундаментални за бъдещето на хранителната индустрия негативни съображения - незадоволителното състояние на националния аграрен сектор като основен лифтерант на суровини за преработка и нерегулираните отношения на преработвателите с търговските вериги, които са отговорни за реализацията на значителна част от хранителната продукция в България.



Добри предпоставки за бъдещото развитие на хранителната индустрия, струва ми се, предлага възможността, българските производители и преработватели да се преориентират към произведени по модерни технологии иновативни и маркетингово атрактивни продукти, ориентирани към глобалните пазари.

### *В областта на храните днес коя е визитната картичка на България?*

Във всеки бранш има хранителни продукти, които достойно представят нашата страна на международните пазари. Но е безспорно, че с най-големи достойнства да носи слава на страната ни е българското кисело мляко.



Проф. д-р Пламен Моллов е роден в Пловдив през 1958 г. Висшето си образование завършва във Висшия институт по хранително-вкусова промишленост (днес УХТ), Пловдив, специалност „Технология на животинските хранителни продукти, консервирането и общественото хранене“.

Трудовият му стаж започва като технолог в „Балкантурист“ Пловдив, а година по-късно става част от екипа на Висшия институт по хранително-вкусова промишленост.

Последователно специализира в различни български и чужди образователни и научни институции в областта на технологията, качеството и безопасността на храните:

- 1988 - 1989 г. - в Институт по физикохимия към БАН,
- 1990 - 1991 г. и през 1995 г. - в Изследователския институт по вина и напитки, Гайзенхайм - Германия,
- през 1994 г. - в университета Гент (Белгия) и Аграрния университет Вагенинген (Нидерландия),
- през 1997 г. - в университета Бърнемът (Великобритания) и университета Гримсби (Великобритания).

Народен представител в 39-ото и 40-ото Народно събрание на Република България. В периода 2001 - 2005 г. е и председател на Парламентарната комисия по земеделие и гори, а от 2005 до 2008 г. е неин зам.-председател.

Две години е изпълнителен директор на Българската агенция по безопасност на храните. От 2007 до 2013 г. е председател на Националната лозаро-винарска камара.

В продължение на четири години - до ноември 2019 г. - последователно е заместник изпълнителен директор и и.г. изп. директор на Академичното специализирано звено за традиционните български млечни продукти, Пловдив към БАН.

На 19 декември 2019 г. е избран за ректор на УХТ.

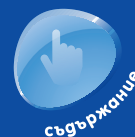
Проф. Моллов никога не е прекъсвал връзката си с университета. Той е дългогодишен преподавател, ръководител на катедра „Консервиране и хладилна технология“, председател на Общото събрание на УХТ, член на Академичен съвет на УХТ и член на Факултетен съвет при Технологичния факултет. Титуляр е на учебните дисциплини „Управление на качеството“, „Законодателство и контрол на храните“, „Суровинознание“, „Технология на соковете“ и „Технология на плодово-захарните продукти“ в УХТ.

През 1997 г. става доктор на науките, а през 2009-а защитава професура на тема „Технология на плодовете и зеленчуковите консерви. Управление на безопасността и качеството на храните при преработка на плодове и зеленчуци“.

Автор е на многобройни учебни материали, научни публикации и интервюта в областта на храните.

Почетен председател на Българската асоциация по хранителна и питейна индустрия и на Съюза на преработвателите на плодове и зеленчуци.

Владее немски, английски и руски език.





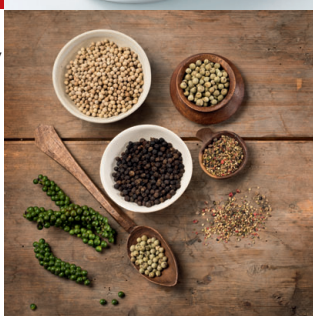
## БЪРЗИНА, КАЧЕСТВО, КОРЕКТНОСТ

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.

WIBERG и ТЕА Трейдинг близо 20 години са коректни партньори на българските месопереработватели.



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, месопереработватели, както и за домашни условия.

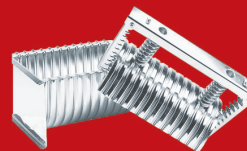
Инфрачервени електрически грилове за стекове

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





# Пазари и пазарни ОЧАКВАНИЯ



за 2020 година

**Доц. д-р Божидар Иванов,**  
Ръководител на Центъра за икономически изследвания  
към Института по аграрна икономика

- **Сложна политическа обстановка в Европейския съюз, Брекзит, „зелена сделка“ - част от причините за много неизвестни**
- **Растящо търсене, намалено производство, повишени разходи в животновъдството, затруднена епизоотична обстановка - основания за несигурна пазарна конюнктура и нестабилни цени**





*Какво ще бъде и какво ще се случи в българското земеделие през 2020 година до голяма степен е функция на това как ще се развива европейското и световно земеделие, какви ще са природните условия, каква ще бъде епизоотичната обстановка, как ще се развива глобалната икономика и най-вече състоянието на търсенето, изразено чрез доходи и заетост, и какви ще са основните послания на политиката в земеделието.*

Новата 2020 година ще бъде много важна и ще даде отговор на много от неизвестните по отношение на Общата селскостопанска политика (ОСП), като се започне с това какъв ще е бюджетът за земеделие и се стигне до това в какво ще се изрази по-голямата независимост, дадена на страните членки в правенето на ОСП 2021-2027.

От края на 2019 г. стана ясно, че следващият програмен период ще започне не от 1 януари 2021 година, а най-рано от 1 януари 2022 г., което се дължи на сложната политическа обстановка в ЕС, свързана с Брекзит, новата политическа конфигурация в Европейския парламент, смяната на комисарите в Европейската комисия. Говори се за „зелена сделка“, която да удовлетвори интересите на Зелените движения в ЕС, които искат от ОСП да изпълнява повече ангажменти, свързани с борбата с климатичните промени и намаляване на замърсяването с парникови газове.



Очертава се 2020 година от гледна точка на политиката да рефлектира в по-голяма степен върху следващите години, отколкото върху настоящата. Земеделските производители адаптират своите решения и реструктурират дейността си не толкова на база миналото, колкото на това какво очакват да се случи в бъдеще. Затова и промените, които предстоят, ще засег-



нат не толкова случващото се през тази година, колкото по-нататъшното бъдеще.

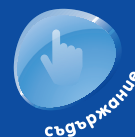
Трябва да се отбележи, че политиката на подпомагане по ОСП ще бъде една от важните теми, които ще вълнуват производителите, но това, върху което ще бъде насочено вниманието, със сигурност ще бъдат пазарите и състоянието на производството на селскостопанска продукция.

## Пазарите - с несигурна пазарна конюнктура

По отношение на пазарите, скоростта на събитията е много динамична, но вероятността да имаме несигурна пазарна конюнктура се увеличава. В последните години се наблюдава растящото търсене на храни, както вследствие на добрата доходност и високите проценти на заетост в световната икономика, които осезаемо се чувстват от 2016 година насам, така и заради растящия брой на световното население, което подобрява своя начин на хранене.

От края на 2019 г. започна видимо увеличение на цените на зърнените и маслодайни култури, което при продължаване на тези

на стр. 12



тенденции ще предизвика след себе си повишение на разходите в животновъдството под формата на цени на фуражите. В момента цената на основните суровини, използвани за фуражи в животновъдството, са около или по-ниски отколкото по същото време на миналата година, но се забелязват сигнали това скоро да се промени.

## Ново понижение на световното производство на свинско месо



Според актуализираната прогноза на USDA през 2020 г. се предвижда ново понижение на световното производство на свинско месо - до около 96,4 млн. тона (-1,8% на годишна база). В условията на недостиг, Китай ще увеличава вноса си, който се прогнозира да достигне рекордно равнище от 3,7 млн. тона.

През 2019 г. Европейският съюз осигурява 55% от вноса на свинско месо в Китай, като същевременно повишава доставките си и за други пазари като Япония, Австралия, Виетнам. В резултат на това европейските цени отбелязват ръст с повече от 30% на годишна база, докато нарастването при световните цени е с 23% по данни на FAO.

Очакванията са силният износ да продължи и през 2020 година. Подписаното търговско споразумение между САЩ и Китай вероятно ще доведе до увеличаване на вноса на свинско месо от САЩ за Китай и това ще ограничи до известна степен европейския износ за азиатската страна. Това обаче едва ли ще може да доведе до някакво по-голямо намаление на цените на свинското месо в Европа.

Ситуацията по отношение на цените може да се задълбочи и при евентуална по-лоша реколтна година, което ще доведе до пазар с по-скъпи фуражи - критичен фактор за определяне на по-сериозни ценови движения през 2020 г.

## Стабилни ценови равнища за пилешкото



Световното производство на месо от домашни птици се оценява на 130,5 млн. тона към края на 2019 г. (+4,7% на годишна база). Силното търсене, повлияно от проблемите с африканската чума по свинете, стимулира повишението на глобалния износ, който се очаква да достигне 14,1 млн. тона за изминалата година. В резултат индексът на световните цени на пилешко месо повиши стойността си с 9% за 2019 година.

Растящата консумация на пилешко месо в Китай, която се очаква да достигне 15,1 млн. тона през 2020 година, според прогнозата на USDA, ще стимулира растежа на световния износ, поддържайки стабилни ценовите равнища.

От друга страна, земеделските пазари не са силно свързани и не са така чувствителни към това, което се случва в останалите сектори на икономиката. Дори световната икономика да се доближи още по-близо до рецесия, това няма да се усети толкова бързо и категорично в земеделието, защото потреблението на храни е слабо еластично към доходите.

Това, което диктува посоката и темпа на промени в цените, е преди всичко производството, което в земеделието се детер-



минираща от природните условия и факторите, влияещи върху здравето на животните.

## Производството на месо в нашата страна

Общото производство на месо у нас се очаква да бъде около и малко под нивата, познати от последните години, и общо от четири вида месо да достигне около 180 - 185 хил. тона. Потреблението при тези месо извън стопанствата ще достигне 370 хил. тона, което може да се окаже малко по-малко отколкото през последните 2-3 години.

Епизоотичната обстановка в свиневъдството прави много трудни предвижданията за развитие на производството. След 2007 г. започна засилено уедряване, където източник на ефективност и резултат е ма-



щабът и интеграцията по веригата. Тези процеси доведоха до намаляване броя на стопанствата и излизането от сектора на нерентабилните играчи.

Постепенно това производство започна да се стабилизира. Наблюдава се ръст в продуктивността и плодовитостта, което е

на стр. 14



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

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



**ИЗПИТВАТЕЛЕН ЦЕНТЪР  
АЛМИ ТЕСТ**



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

основен индикатор за състоянието и кондицията на всяко производство.

Въз основа на развитието на пазара и стабилното търсене обаче и при производството на свинско, и при производството на птиче месо страната остава нетен вносител, което също дава тласък на вътрешното производство. То има потенциал да се разраства, за да задоволи вътрешното търсене.

Като цяло обаче, конкурентоспособността на местното производство на месо остава около или под средните световни равнища на водещите страни износители, което означава, че страната трудно скоро ще преодолее дефицита във вътрешното потребление на месо и ще продължи да бъде нетен вносител.

### Очаквания за ценовите равнища



Във вътрешен план се очаква изкупните цени на месото през 2020 г. да останат много сходни с тези през 2019 г., а в случай на неблагоприятна реколта и повишение цените на фуража на глобалните пазари ситуацията може да наподобява тази от 2012 - 2014 година.



Очаква се цената на агнешкото месо да остане висока и да продължи да се покачва, което се дължи на по-слабото предлагане от основните страни - износители на агнешко и овче месо - Австралия и Нова Зеландия, което поддържа сравнително високи цените на „тежките“ агнета.

При говеждото месо също може да се очаква леко повишение на цените, въпреки че големите месечни колебания ще останат, като резултат от намаление на стадото и поголемия брой животни, които ще бъдат бракувани и заклани.

При говеждото месо също може да се очаква леко повишение на цените, въпреки че големите месечни колебания ще останат, като резултат от намаление на стадото и поголемия брой животни, които ще бъдат бракувани и заклани.

Още е рано и е трудно да се предвиди какво точно ще се случи на стоковите пазари в следващите месеци на 2020 година, но неопределеността расте. По-ясна ще стане картината след пролетта, но неспокойствието на глобалните пазари вече се усеща.

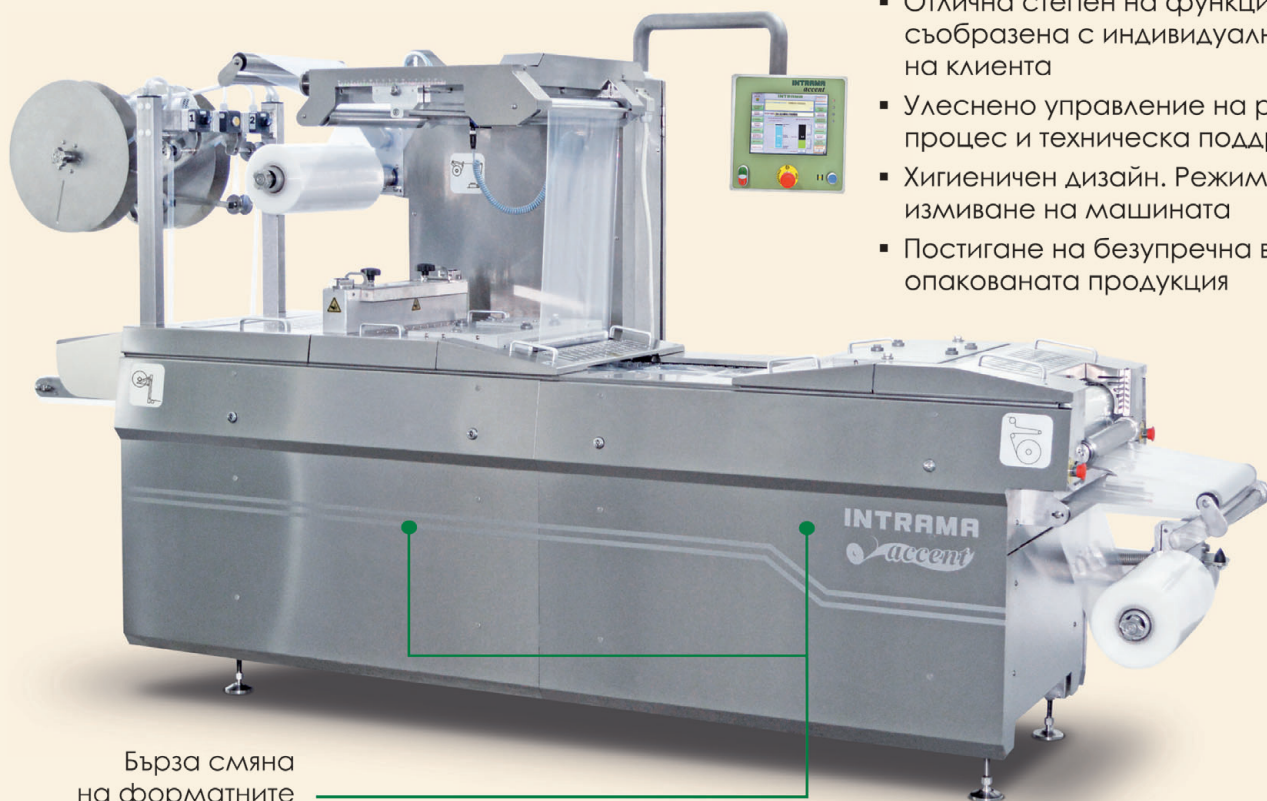
**Земеделieto остава стратегически отрасъл, който трябва да осигури продоволствена сигурност на населението, като работи при много повече неизвестни заради климата и болестите при животните.**

**Ето защо специалното отношение към селското стопанство от страна на публичните политики трябва да продължи. Те могат да служат като буфер за стабилизиране на пазарите, намаляване на спекулативния натиск и обезпечаване фермерската дейност, за да се гарантира устойчивост на предлагането.**





## ТЕРМОФОРМОВЪЧНА ЛИНИЯ ЗА ОПАКОВАНЕ В МЕКО И ТВЪРДО ФОЛИО



Бърза смяна  
на форматните  
инструменти

- Висока надеждност и сигурност при експлоатация
- Отлична степен на функционалност, съобразена с индивидуалните нужди на клиента
- Улеснено управление на работния процес и техническа поддръжка
- Хигиеничен дизайн. Режим за ръчно измиване на машината
- Постигане на безупречна визия на опакованата продукция

### Иновативна система за контролирано термоформоване INTRAMA TF Control

#### Предимства:

- Надеждна защита на продукта, благодарение на по-равномерното изтегляне на фолиото по стените и ъглите на опаковката
- Намаляване на бракуваната продукция
- Преустановява се изхвърлянето на фолио и храна
- Промяна на дълбочината на изтегляне на опаковката чрез пулта за управление на машината със запазени желани стойности – бързо, лесно и удобно
- Възможност за опаковане с до 20% по-тънки долни фолиа
- Намаляване на екологичния отпечатък от опаковъчната дейност

[www.intrama-bg.com](http://www.intrama-bg.com)



# БЪЛГАРСКИ КОСМИЧЕСКИ

## ХРАНИ

Страната ни е третата  
производителка в света  
след Русия и САЩ

При екстремни условия, при бедствия и аварии  
спасение има в лиофилизирани храни

Проф. д-р Илиана Начева,  
директор на Института по криобиология и хранителни технологии  
към Селскостопанска академия

*Прогресивното развитие на криогенната физика и инженерство през последните десетилетия стимулира широкото използване на изкуствено охлаждане в редица научни, селскостопански или промишлени отрасли. От особено значение за развитието на модерните криобиологични изследвания е методът на сублимационно сушене (лиофилизация).*

### Леофилизацията - история, развитие, същност

Историческите корени на сублимационното сушене са заложи в края на XIX век, когато методът е използван за целите на

биологични изследвания от Ричард Алтман през 1890 г.

През 1911 г. е издаден патент на името на Г. Лаппа - Старженитски, който започва своите изследвания още през 1904 г., но поради недостатъчното ниво на развитие на

на стр. 17

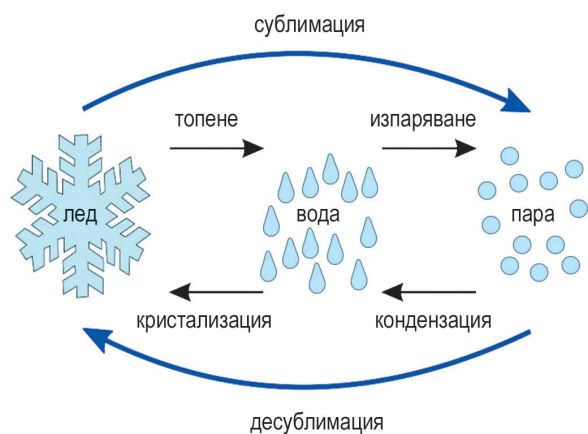




хладилната и вакуумна техника новият метод за консервиране не получава признание чак до 30-те години на същия век.

Значително научно-теоритично, експериментално и техническо развитие процесът получава след 1960 г., когато започва неговото приложение в лабораторни и в промишлени мащаби: в медицината, биологията, фармацията и в хранителната промишленост.

Лиофилизацията се осъществява на основата на принцип във физиката, наречен сублимация, при който веществото непосредствено от твърдо преминава към газообразно състояние, без междинна течна фаза.



Процесът се извършва при ниска температура и налягане и прилагане на вакуум, при което се осъществява сублимация на леда.

**Обект на сублимационното сушене (лиофилизация) са различни хранителни продукти** като плодове, зеленчуци, месо, риба, млечнокисели продукти - извара, сирене, заквасена сметана, сладоледени смеси, натурални млечни белтъци, плодови сокове, кафе и др.

Повишеният интерес към лиофилизираните храни се дължи на високото качество на крайния продукт.

Лиофилизираните концентрати са с фина структура и консистенция, многократно олекотени, със съхранени хранителни, биологично активни вещества и вкусово-ароматен комплекс и доставят в усвояема форма необходимите за организма хранителни и биологично активни вещества.



*Лиофилизиран основни ястия и супи*

При този метод на технологична обработка протеините не се денатурират, витамините се запазват в максимална степен, ензимите съхраняват своята активност.

Ниското остатъчно влагосъдържание - в границите 2.5 - 5.0 %, равномерно разпределено в обема на продукта, гарантира тяхното продължително съхранение.

Лиофилизираните продукти, поставени в подходящи опаковки и под вакуум, се отличават с висока издръжливост, устойчивост на външни въздействащи фактори и продължителна съхраняемост (от 5 до 10 години) без добавяне на консерванти от различен произход.



*Опаковане на лиофилизиран продукти*

Поради лиофилната си природа сублимационно изсушените храни лесно се възстановяват чрез рехидратация до своите изходни физически и органолептични свойства, без това да изисква специални условия. Това обяснява защо по-голяма част от промишлените компании - производителки на функционални храни, в т.ч. и на пробио-

на стр. 18

тични, са се ориентирали към лиофилизацията като основен технологичен метод за получаване на качествена продукция с дълъг срок на съхранение.

**Икономическата рентабилност** от производството на подобен вид продукти се определя от следните фактори:

1. Напълно се изключва необходимостта от съхраняване при хладилни условия сухите продукти могат дълго време да се съхраняват при положителни температури. При това рязко се понижават складовите разходи и разходите за хладилно оборудване.
2. Значително намаляване на теглото на готовите продукти и понижаване на транспортните разходи.
3. При търговската реализация на продуктите се облекчава манипулационната дейност на търговските работници и оборудването на обектите - не са необходими хладилни обеми, удължават се сроковете за реализация.

## Българското космическо меню - богат асортимент с Вкусови характеристики на националната ни кухня

Основа̀положник в използването на криотехнологиите в производството на лиофилизирани храни е Институтът по криобиология и хранителни технологии. На основата на този метод през 1988 година по програма „Интеркосмос“ в изпълнение на проекта „Шипка“ е създадено българско космическо меню, с което Република България се нарежда на трето място в света след Русия и САЩ като страна - производителка на космически храни.

Българското космическо меню е съставено от 27 вида лиофилизирани храни на месна, месо-зеленчукова и плодово-млечна основа: супи, основни ястия, десерти и българско кисело мляко.

Включването на разнообразни лиофилизирани плодове - ягоди, праскови, кайсии, а също и на обработени по специална техно-

логия ядкови плодове - бадеми, лешници и др. обогатява съдържанието му на минерални соли, микро- и макроелементи и други биологично активни вещества.



Лиофилизирани  
храни от космическото меню

Българското космическо меню е характерно с пикантния, традиционен вкус на българската национална кухня, с високо съдържание на екстрактивни вещества, с отлична органолептика, подходяща за храните, използвани в космически условия, при които значително се намаляват вкусовете усещания, поради променената физиологична активност на вкусовете рецептори.

Силно изразеният ароматно-вкусов комплекс на българските космически храни допринася за тяхната добра вкусова възприемчивост, висока усвояемост и благоприятен физиологичен ефект върху обмяната на веществата, адаптивността, имунната резистентност и работоспособността на космонавтите.

Същевременно, българските космически храни осигуряват оптимален модел на хранене без монотонност и при голямо разнообразие на дневното меню на космонавтите по време на продължителния космически полет.





Леофилизирани продукти

## Леофилизираните продукти - качества и приложение

Екстремните условия на труд и бит на човека по време на космически полет, включващи температурни особености, налягане, безтегловност, електромагнитни излъчвания и геомагнитни полета и др., налагат адекватна система за осигуряване на здравословното му хранене. Храната трябва да отговаря на физиологичните потребности на организма, да бъде количествено и качествено балансирана и разпределена през денонощието.

Съставът на космическия дневен рацион от леофилизирани храни е програмиран да осигури енергийна стойност в границите 3050 - 3150 kcal.

За първи път в Република България по оригинална технология се произвеждат и таблетирани комплекти от леофилизирани храни, подходящи за екстремално хранене при продължителни полети на орбиталните космически станции, за специални войскове подразделения, за населението при бедствия, аварии и катастрофи. Те са адаптирани за четирикратен хранителен режим - две закуски, обяд и вечеря, с интервал между отделните приеми 3 до 5 часа, съобразени по състав и енергийно съдържание.

Предимствата на таблетираните хранителни рациони са: минимална маса и обем,

по-добра транспортабилност, продължително съхранение - 5 години, както и възможностите за многобройни вариации в състава на комплекта, в зависимост от неговото предназначение и за директната им консумация (без рехидратация) при екстремални условия.



Таблетирани хранителни менюта



Таблетирано кисело мляко

Научните изследвания на Института по криобиология и хранителни технологии, свързани със създаване на специализирани храни, предназначени за космически и наземни състави, както и за хора, работещи в екстремни условия продължават да се развиват и усъвършенстват. По проект с Европейската космическа агенция в процес на разработване са нов тип хранителни модули с биостимулативен и адаптогенен ефект с интегриран в състава им комплекс от подходящи щамове микробни култури, източници на олигозахариди, полизахариди - растителни съставки, пектинови вещества, есенциални биоелементи, витамини, есенциални аминокиселини, пептиди, растителни екстракти с антиоксидантно действие и др. Насоченият физиологичен ефект от приложението на новите хранителни модули ще бъде постигнат чрез контрол на отделните компоненти, включени в състава им.



на стр. 20

Научните изследвания на Института по криобиология и хранителни технологии в областта на криобиотехнологиите са в основата на създаването и предлагането на нови, биологично активни храни и биопродукти с висок здравословен потенциал:

- Функционални биопродукти на основата на натурални пресни и ферментирани млека (краве, овче и козе), с включени в състава им медицински и хранителни растения, диворастящи плодове, пчелни продукти и др.
- Пробиотични и синбиотични продукти с балансиран състав, висока биологична стойност, предназначени за превенция и алиментарно повлияване на дисбактериоза, метаболитни заболявания: диабет, затлъстяване, хипертония, атеросклероза, професионално-предпазно хранене (храни с антиоксидантен и радиозащитен ефект), глутенова и лактозна непоносимост, алергични състояния и др.
- Ензимно разградени биопродукти на основата на кисело мляко, богати на протеини и свободни аминокиселини, предназначени за реконвалесцентно и следоперативно хранене при възстановяване на организма след състояние на катаболитен стрес.
- Лиофилизирани природни продукти на плодово-зърнена, плодово-билкова и зърнено-зеленчукова основа с биостимулиращ ефект, предназначени за спортисти и здрави хора. Лиофилизираните функционални храни на растителна основа се разработват изцяло на основата на български лечебни растения, които са с най-високо съдържание на биологично активни вещества и са екологично чисти, на което се основава тяхното високо качество и здравословен ефект.



- Получаване на стабилни пигментни вещества от растителен произход, които могат да заменят синтетичните оцветители в храни - серия натурални оцветители - емулсии, концентрати и лиофилизирани прахове, съдържащи висок процент пигменти (хлорофил, каротеноиди, куркумин, антоцианини), готови за влагане в хранителни и фармацевтични продукти.
- Създаване на хранителни добавки на основата на ябълков пектин, гума гуар, псилиум, растителни екстракти и лиофилизирани плодове с профилактично действие при редица метаболитни заболявания (висок холестерол, преддиабетни състояния, наднормено тегло), като се прилагат различни технологични способи за подобряване на разтворимостта им във вода.



- В отговор на едно от актуалните направления в хранително-вкусовата промишленост, а именно създаване и използване на нови опаковъчни материали от природни полимери, способни да съхранят качеството и безопасността на хранителните продукти, са разработени биополимерни филми и покрития с подобрени механични и бариерни свойства и включени антибактериални вещества от растителен произход.

В перспектива научно-приложната стратегия на ИКХТ е фокусирана върху важни и актуални проблеми в национален и световен мащаб - осигуряване на природосъобразно хранене на населението и подобряване на здравословното му състояние чрез развитието на високоефективни биотехнологични производства, вкл. и на криогенните технологии.



25  
години  
опит

Дюсена

## ПРОИЗВОДСТВО НА ХАЛВА И ТАХАН



- кафява халва и нуга халва с фъстъчени ядки;
- слънчогледова, сусамова и лешникова тахан халва;
- слънчогледов, лешников, пълнозърнест и белен сусамов тахан.

*За нас качеството е приоритет!*

“Дюсена” ООД – Димитровград  
тел.: 0391 62 428, моб.: 0887 667 068  
e-mail: diusena@abv.bg; www.diusena.com





# РИБНАТА КОНСЕРВА



## ПОЛЕЗНА ХРАНА

**Д-р Йордан Господинов,**  
Изпълнителен директор и представляващ  
Асоциация на производителите на рибни продукти БГ ФИШ

### Как започва всичко

За откривател на консервирането се смята Никола Апер, който е бил френски сладкар и изобретател. Апер е бил син на търговец на вино и кръчмар и се е обучавал за готвач. По-късно основава пивоварна, но в крайна сметка работи като майстор-готвач. След смъртта на баща си през 1784 г. той открива сладкарница в Париж. Още тогава започва да го тормози въпросът за това как да предпази хранителните продукти от разваляне. Прави продължителни експерименти и в крайна сметка идеята му се очертава като успешна. През 1796 г. той продава слад-

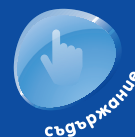
карницата и създава експериментална работилница в Иври сюр Сен и така през 1804 година отваря врати първата в света фабрика за консерви.



Източник: wikipedia

През 1810 г. Никола Апер е удостоен от френския министър на вътрешните работи с награда за неговия метод за предпазване на храните. Наградата е била свързана с условието той да публикува метода си в книга. Н. Апер допълнително

на стр. 23





развива своя метод на консервиране чрез нагряване на храната и херметичното ѝ затваряне в стъклени съдове (метод, практикуван и до днес като консервиране чрез варене) и доставя в Англия 1812 консервни кутии. През 1827 година той предлага за пръв път и кондензирано мляко.

## Да надгърнем в съвременната кухня

Рибните консерви се разделят на три разновидности - трайни, нетрайни и рибни полуфабрикати.

Трайните рибни консерви се произвеждат чрез метода на стерилизация, който позволява продуктите да се съхраняват за по-дълъг период от време и при непретенциозни условия (стайна температура). Те се произвеждат в метални опаковки тип „кен“, което ги прави удобни, практични и гарантира тяхното качество.

Нуждата от по-дълго съхранение на рибата и целогодишното ѝ предлагане на пазара като готова храна е довело до редица научни и технологични открития, които днес можете да намерите във всички хранителни магазини под формата точно на рибни консерви.



България и населението ни има традиции в производството и в консумацията на различни видове консерви, но връх в технологията и качеството е производството именно на рибни консерви. В тях основна съставка са различните видове морски дарове или риби. Те обаче често са гарнирани и аранжирани със зеленчуци, плодове, сосове, зехтин, заливки в добавка с билки и подправки, които често са от българската природа и това ги прави уникални, единствени и неповторими у нас и на световните пазари.

## Промисленото производство в България

Днес в страната работят няколко предприятия в консервната рибопереработвателна индустрия, като водещи са две - „Диавена“ ООД - гр. Шумен, и „Компас“ ЕООД - гр. Монтана. Тези две предприятия имат 85-процентен дял от производствата на рибни консерви и размерът им, изразен в цифри, е 25 мил. броя трайни рибни консерви. Двете предприятия са членове на Асоциация на производителите на рибни продукти БГ ФИШ, която е единствената призната междубраншова организация в България.

## Вкусна и полезна храна

Рибните консерви са едни от най-безопасните храни, тъй като в процеса на производство продуктите се подлагат на висока термична обработка, която инактивира микроорганизмите, включително спорообразуващите и техните токсини.

на стр. 24



Нещо повече - рибата, като основна изходна суровина, се охлажда непосредствено след улова до температурата на топяния се лед или се замразява шоково при много ниска температура, което само по себе си изключва възможността за допълнителна контаминация с патогени.

Благодарение на процеса на стерилизация рибните консерви имат дълъг срок на годност, не изискват съхранение в хладилни условия и не губят качествените си показатели и вкусовите си качества.

Всяка партия рибни консерви се подлага на строг контрол, започващ още с приемането на изходните суровини, преминаващ през всички етапи на производство и завършващ едва след излизането и финалната проверка на готовия продукт. Готовата продукция се подлага периодично на допълнителен лабораторен анализ на органолептичните, физико-химичните, микробиологичните и други показатели, с което се гарантира качеството и безопасността на консервирания продукт по време на престоя му на пазара. Всичко това е проследимо и проверимо, защото идентификацията, маркировката и етикетуването дава възможност за обратна проследяемост.

Предприятията ни притежават международни сертификати като ISO 22000:2005 Система за управление и безопасност на храните, и IFS International Food Standard.

Рибните консерви дават и редица други предимства и възможности за консуматора, например сервиране директно без нужда от допълнително приготвяне, защото технологично те са готови храни и тяхната консумация в охладено или затоплено състояние е само предпочитание на клиента. Скъсяването на пътя от водата до ма-



сата за клиента е перфектно постигнато от производителите на рибни консерви, защото след закупуването на такъв продукт потребителят не се нуждае от време на специално съхранение при хладилни условия до момента на сготвянето на рибата.

Спестено е и времето и неудобството от допълнително почистване, нарязване, филе-тиране, приготвяне или сготвяне на рибата. Нещо повече - съхранената в домакинството рибна консерва е на един миг разстояние и изисква само отваряне и прибори за консумация. Днес и този времеви процес е решен технологично в полза на консуматора, защото вече се произвеждат консерви със система на отваряне „easy open“, което спестява време и труд по отварянето и сервирането на готовия продукт.

Днес българските фирми произвеждат над 200 вида рибни консерви, които са предпочитани предястия, салати и най-вече основни ястия. В консервите от риба се запазват повечето от полезните вещества, присъщи за рибата, както и омега-3 мастните киселини, а технологичната преработка и овкусяването ги прави приятни и вкусни за крайния потребител.

**И НЕ ЗАБРАВЯЙТЕ: РИБНАТА КОНСЕРВА Е ПОЛЕЗНА ХРАНА!**





## РВС - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>

e-mail: [rvs\\_sofia@abv.bg](mailto:rvs_sofia@abv.bg)

София, кв. Кръстова вада, ул. Хара №5

София - 089 3322017; 089 9933018



## РВС - РУСЕ

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

e-mail: [office@rvs-ruse.com](mailto: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, смилаеми, отривки от повърхности, безалкохолни и гр. напитки, материали от животни и гр.

# ХАЙВЕРЪТ

## ДЕЛИКАТЕС ЗА БЕДНИ И БОГАТИ



Проф. д-р Йордан Гогов

*От дълбока древност хайверът е на особена почит сред населението, занимаващо се с крайбрежен риболов. През годините неговата слава на вкусен и незаменим деликатес е достигала до бедни и богати в различни региони на земята. Днес е трудно да си представим съвременната и изискана трапеза без присъствието на богатото разнообразие от хайверни изкушения. Затова си заслужава да разкажем повече за този интересен и много полезен рибен продукт.*

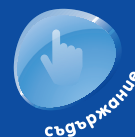
### Обща характеристика на хайвера

Рибният хайвер се получава от половите органи на женските риби, наричани яйчници. Те са разделени на две части, разположени в коремната празнина, успоредно на гръбначния стълб. Неразкъсаната полова жлеза се нарича „далак“ и е покрита с тънка съединително тъканна ципа. Зрелите яйчници са съставени от различен брой яйчни (хайверни) зърна. Броят, размерите и строе-

жът на хайверните зърна са специфични за отделните видове риби. Обвивката на хайверните зърна също е различна. При есетровите риби хайверните зърна притежават тройна обвивка, а при съомговите - еднинна.

Хайверът се добива от сладководни, проходни и морски риби - обект на промишлен риболов или от риби, отглеждани като аквакултури. При някои видове количеството на добивания хайвер достига до 30% от цялото им тегло.

на стр. 27





## Видове хайвер

Рибният хайвер се класифицира в зависимост от произхода. От търговски и кулинарен аспект се дефинира като деликатесен и обикновен. Сред деликатесните видове най-известни са черният зърнест хайвер и червеният зърнест хайвер.



**Черният зърнест хайвер** се получава от риби на сем. *Acipenseridae*, които се отнасят към род *Huso* - моруна (белуга), и род *Acipenser* - различни видове есетри, пъструга (севрюга), виза, чига и др. С най-едри хайверни зърна (5-6 mm) се отличава хайверът на моруната. Цветът на пресния хайвер от моруна е от тъмносив до черен, който след осоляване става по-ярък. След него по качество е хайверът от различните видове есетри и пъстругата.

Хайверът от моруна е най-търсеният и скъп зърнест хайвер на световния пазар. Цената му достига няколко десетки хиляди евро за килограм и варира в зависимост от сензорната оценка, мястото на добива и произхода на рибата (дива или аквакултура). С най-високо качество е черният хайвер, получен от риби в Каспийско, Азовско и Черно море, както и долното течение на р. Дунав.

Поради намалената популация на диви есетрови риби добивът на черен хайвер е силно ограничен и производителите се насочват към изкуствено отглеждане на есетрови риби като аквакултури. Водещи страни в добива на черен хайвер са Русия и Иран, но през последните години в този бизнес навлизат сериозно Китай и Саудитска Арабия. Високата цена, голямото търсене и сравнително ограниченото предлагане на световния пазар определят черния хайвер като „черно злато“ или „черен диамант“.

Макар и много по-рядко се добива и т.н. светлослатист хайвер от есетрови риби, наричани „албиноси“. Това е най-скъпият хайвер в света, известен под наименованието „Almas“, продаван в малки златни кутийки на цена от 25 000 евро за килограм. Днес консумацията на черен хайвер е символ на лукс, богатство и разкош.

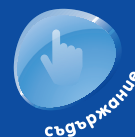
Ако се върнем назад в историята, ще установим, че черният хайвер не е оценяван еднозначно. В редица случаи той е бил изхвърлян от рибата, тъй като е считан за отровен поради честите случаи на токсични отравяния сред населението. През този период техниката за консервиране на хайвера със сол все още не е била позната. Известна е историята, в която руският император Петър Велики изпраща в знак на уважение черен хайвер на Луи XV. Френският крал категорично отказва да приеме този подарък и оценява жеста като обиден. Отношението към черния хайвер по-късно се променя и Юлий II, описван повече като „папата войн“ въвежда сервирането на черен хайвер при официалните церемонии като „храна, достойна за крале“.

На пазара черният хайвер се предлага най-често слабо осолен, но се прозвеждат и други варианти: пастъризиран (пресен и осолен), пресуван (палосен) и много рядко осолен хайвер на галаци.



**Червеният хайвер** се добива от риби на сем. *Salmonidae*, род *Oncorhynchus* с представители: кета горбуша, нерка, чавича, кижуч

на стр. 28



и гр., както и видовете от род *Salmo* - съомга и пъстърва. Тези риби имат естествени обитания в северното полукълбо в моретата и реките на Европа, Северна Америка и Североизточна Азия. С най-висока сензорна оценка е червеният хайвер от кета. Размерът на хайверните зърна достига 9 мм. При останалите видове големината на зърната е значително по-малка - от 3 до 4 mm.

Цветът на пресните хайверни зърна е от светлорозов до розов, а след осоляване се променя в ярко розово-червен. Макар и с най-едри зърна, червеният хайвер се нарежда на второ място по цена и потребителски интерес след черния хайвер. На пазара червеният хайвер се предлага предимно слабо осолен в стъклени или метални опаковки.

**Хайвер от други видове риби** - шаранови, херингови, трескови, кефалови, скумриеви, нототенови и гр. се получава при промишлен улов и преработка на рибата в кораби фабрики или на сушата. Като суровина се използват пресни, охладени или замразени хайверни галаци, които допълнително се почистват и обработват в зависимост от предназначението им.



**Тарама хайвер** - получава се от добре узрял хайвер след отстраняване на ципите. Осолява се за около 2 седмици със смес от 10 - 12 % сол и разрешен за целта консервант. Правилно осоленият хайвер има зърнест строеж със светлорозов или керемидено-червен цвят. Тарама хайверът е основна суровина за производството на различни кулинарни продукти във вид на хайверни кремове и пасты.

**Разбит хайвер** - произвежда се от тарама хайвер след разбиване с добавки на лук, че-

сн, парченца пушена риба, зърна от неразбит хайвер, ролца от раци, скариди, варени айца, сметана и подправки.

**Други видове хайвер** - осолен, студенопушен, вейн и сушен хайвер се произвеждат в някои страни с традиции в преработката на рибни продукти. В миналото у нас е произвеждан сушен хайвер от калкан и по-рядко от кефал.

**„Ерзац“ хайвер** - това е непълноценен заместител на оригиналния хайвер. Произвежда се по специална технология. Крайният продукт е по-евтин и достъпен на пазара. На етикета задължително се обозначава като „заместител на хайвер“. Най-често това е „ерзац“ хайвер, приготвен от суровини на белтъчна основа (соев и млечен протеин, желатин), екстракти от морски водорасли, рибено масло и оцветители.

В някои страни се произвежда и хайвер, наподобяващ червен или черен хайвер, под наименованието „caviar“. Като изходна суровина се използва хайвер от малоценни риби с подходяща структура на зърната, който се осолява и оцветява с разрешени червени или черни оцветители.

## Химичен състав на хайвера

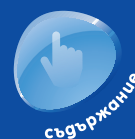
Изследванията показват, че химичният състав на хайвера от отделните видове риби е сравнително постоянен. Средният химичен състав на по-важните видове хайвер е посочен в таблицата.

Основен химичен състав на хайвер

Вид на хайвера	Средно съдържание в %		
	Вода	Белтъчини	Мазнини
Черен хайвер	55	26	14
Червен хайвер	56	30	12
Шаранов хайвер	59	27	7

Въглехидратите в хайвера са в много ограничени количества (до 1 %), а при някои видове риби не се установяват в измерими нива. Минералният състав е в граници от 1,2 до 1,9% и е представен главно от калий, калций, магнезий, фосфор, цинк, желязо, йод

на стр. 29





и флуор. Хайверът е богат на витамини А, В1, В2, В6, В9, С, D и Е. Високата биологична стойност на хайвера се определя от високо съдържание на лесно усвоими белтъчини и особено на незаменимите аминокиселини (лейцин, лизин и фенилаланин). Сред заменимите аминокиселини доминира глутаминовата киселина. В групата на мазните с най-високо съдържание (до 80%) са триглицеридите. Проучванията на експертите показват, че хайверът е източник на мононенаситени и полиненаситени мастни киселини. Значително количество Омега-3 и Омега-6 мастни киселини се доказват в червения и шарановия хайвер и по-малко в черния хайвер.

### Качествени показатели

За добива на качествен хайвер е необходимо да се спазват стриктно установените технологични и хигиенни изисквания. Хайверът е нежен и бързоразвалящ се продукт и затова технологичните операции следва да се извършват за кратко време. Желателно е първичната обработка да започне още на мястото на улова, особено на зърнестия хайвер. Важен етап е своевременното и внимателно изваждане/отделяне на яйчниците, респ. галаците от коремната празнина на рибите. Грубото манипулиране води до спукване на зърната и изтичане на яйчното съдържание. От особено значение за качеството на хайвера е правилното сортиране на суровината. Не се препоръчва смесване на хайверни зърна от различни риби, независимо че са от един вид. Хайверът на всяка риба се отличава по външен вид, цвят, размери на зърната, консистенция, мирис и вкус. Смесването на хайверни зърна от различни риби води до нееднородност на хайвера, понижаване на неговото качество и потребителска цена.

### Начини за консервиране

За запазването на добрите качествени показатели на хайвера е необходимо той да бъде своевременно консервиран. Основен метод е осоляването с чиста сол по утвърдената технология за съответния асортимент. Осоляването на хайвера във вид на зърна и галаци трябва да бъде равномерно и достатъчно, за да се осигури съответният консервиращ ефект. Не се препоръчва



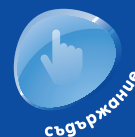
употреба на високи концентрации сол, тъй като те оказват неблагоприятно въздействие върху вкусовите качества на хайвера. В редица случаи се прилага употреба на разрешени добавки като консерванти. Положителен ефект има и съхранението на осоления продукт при по-ниски плюсови температури. В практиката се използва и топлинна обработка на хайвер в стъклени опаковки при температура 60°C за 75-100 min. Когато в хайвера са вложени консерванти, пастьоризацията може да се извърши при температура 55°C за 60 min.

За консервиране на осолени хайверни галаци чрез сушене и веене са разработени специални технологии, които днес имат ограничено приложение в практиката.

### Промени в хайвера при съхранение

По време на съхранението в хайвера настъпват промени, които са в зависимост от редица фактори като: вид на хайвера, начин на консервиране и опаковане, температурен режим и етап на съхранение. Най-сериозни са промените в органолептичните показатели - външен вид, цвят, еластичност и здравина на хайверните зърна при черния и червения хайвер. При по-продължително съхранение на хайвера се понижава еластичността на хайверните зърна, като част от тях се слепват. Консистенцията им става по-мека и не рядко води до тяхното втечняване във вид на жълтърна утайка на дъното на опаковката. Цветът се променя и постепенно избледнява поради разрушаване на пигментите, включени в протоплазмата на хайверните зърна. Често се появяват бели точковидни зърна от разграждане на белтъчините. Настъпват изменения в мириса и вкуса като резултат от

на стр. 30



протичащите необратими биохимични промени в белтъчините и мазнините. Появява се прогресиращ неспецифичен мирис; кисел, горчив и гранив привкус, които правят продукта негоден за консумация. Когато хайверът е приготвен нехигиенично и е затворен херметично, може да се наблюдава микробиологичен бомбаж и изтечения от опаковката.

## Здравно-хигиенна оценка

Хайверът се оценява като полезна и здравословна храна въз основа на разнообразния си химичен състав и биологическа пълноценност. Присъствието на лесно усвоими белтъчини, съдържащи богата гама от незаменими и заменими аминокиселини, оказва благотворно влияние върху имунната система, синтеза на важни хормони (адреналин, норадреналин и др.), както и стимулиране на обменните процеси в мозъка. Поради това някои изследователи го определят като естествен афродизиак №1.

Не по-малко е значението на мазнините в хайвера, които са с високо съдържание на полиненаситени мастни киселини (Омега-3 и Омега-6), които оказват положително влияние върху мозъчната дейност и сърдечно-съдовата система. Проучванията в редица страни свидетелстват, че консумацията на умерени количества хайвер е полезна за лица, имащи проблеми със зрителната острота, сексуалната активност, метаболизма на захарите и регенерацията на тъканите при наранявания. Установен е и положителен ефект върху кръвоносната система и намаляването на последиците от анемия. Отпадъчният хайвер от преработката намира широко приложение във фармацевтичната и козметична индустрия.

Наред с ползите от консумацията на хайвер съществуват и определени хигиенни рискове за потребителя, свързани с присъствието на различни химични и биологични замърсители. При нарушаване на правилата за добра технологична и хигиенна практика по време на добив и преработка на хайверните суровини съществува потенциален здравен риск от тяхното контаминиране с патогенни микроорганизми - ентеробактерии, листерии, стафилококи, бацили и клостридии, както и на токсигенни плесе-

ни, които намират благоприятна среда за оцеляване и развитие в хайвера. В подкрепа на тази констатация са и описаните в литературата случаи на хранителни заболявания след консумация на различни видове хайвер. Това изисква от производителите, търговците и контролните органи да осигурят постоянен хигиенен мониторинг по хранителната верига от добива на суровината до масата на потребителя.

## Как да се консумира хайверът

Като скъп и деликатесен продукт хайверът никога не се предлага за консумация като основна храна. Най-често се консумира самостоятелно като предястие/разядка или в комбинация с други студени храни.



В елитните заведения съществуват специални правила за приготвяне, сервиране и консумиране на черен и червен хайвер. Важно изискване е хайверът да не се обработва и сервира в метални съдове и с метални (сребърни) прибори, защото се променя неговият специфичен вкус.

Разпространена практика е приготвянето на хапки, сандвичи, палачинки и салати с черен, червен и разбит хайвер. Обикновено за подложка се използват леко препечени филийки хляб или нарязани френзели, намазани с тънък слой масло, сметана или майонеза, покрити с малко количество изстуден хайвер. Сандвичите с хайвер често се гарнират с малки парченца пушена съомга, шунка или



варено яйце, като най-отгоре се поставя листенце от магданоз, копър или мента.

Хайверните деликатеси се консумират бавно, на малки хапки в подходяща атмосфера в „компанията“ на ледена водка или бяло вино.

### Хайверни изкушения

Любителите на рибни деликатеси предпочитат различни варианти на известни рецепти за приготвяне на хайверни изкушения. Сред тях има богат избор на различни видове хапки: малки хапки с разбит черен и червен хайвер; хапки с меко сирене, варено яйце, черен/червен хайвер и копър; хапки с немско синьо сирене с плесен „Камбоцола“, покрити с черен хайвер; лагуйки канане със сметана, черен и червен хайвер. В някои заведения се предлагат „Гункан-маки суши“ с червен хайвер; палачинки и млин от лимец

с червен хайвер; терини от пушена съомга в майонезен сос с червен хайвер; брукети асортти със сирене моцарела, риба тон и черен хайвер.

Особен интерес предизвикват макароните „Пене“ с червен хайвер, сметана и мускатов орех, както и червен хайвер с макарони, ряпа „Дайкон“ и мента. Много популярен е пастетът от варени яйца, горчица и сметана със зърна от червен хайвер.

Сред салатите се предпочитат тези от бяла варена риба, червен хайвер, сметана и подправки, както и салатата с шунка, кашкавал, ориз, грах и червен хайвер.

Невъзможно е да се опише голямото разнообразие от хайверни продукти, но е важно да се отбележи, че за всеки вкус и предпочитания, за бедни и богати има подходящи хайверни изкушения.

## БЕЛЛА

### БЪЛГАРИЯ





# БЕЗГЛУТЕНОВ

## диетичен режим

### ЗА И ПРОТИВ



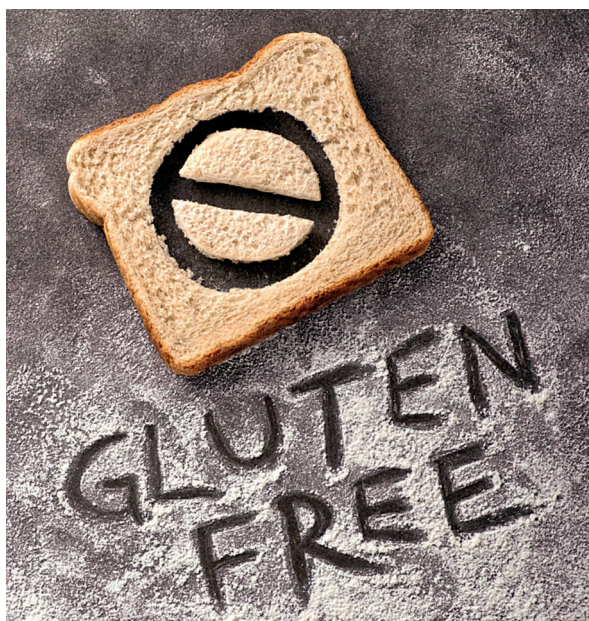
**Проф. д-р Веселка Дулева, гм**

Началник отдел „Храни и хранене“

Национален център по общественото здраве и анализи,

Главен координатор на Експертния съвет по хранене и диететика

*През последните години популярни медии и недостатъчно информирани лица често погрешно представят избора на храни без глутен като по-здравословен. Повлияни от потока информация много хора правят заключение, че глутенът е вреден. Някои родители, вярвайки на тези твърдения, подлагат децата си на безглутенова диета, без това да е обосновано от наличие на здравен проблем.*



### Хранителен режим без глутен - модна тенденция на десетилетието

Агенцията по храни и лекарства в САЩ отчита, че между 5 и 13% от хората, които спазват безглутенова диета, са преминали към нея самоволно, без причина и без консултация с лекар.

Според данни от проучване в САЩ 30% от възрастното население вярва, че избягването на глутен ще подобри здравето, а 13% от младежите погрешно считат безглутеновите храни като по-полезни, тъй като според тях те са по-малко преработени. Спазването на хранителен режим без глутен

на стр. 33





мен се превръща в една от най-честите диетични тенденции през последното десетилетие.

Ясно е, че някои хора трябва да избягват глутена поради здравословни причини, като например тези с целиакия или непоносимост към глутена. Въпреки това много съвети за здравето, предимно от неспециалисти, препоръчват да се спазва безглутенова диета при здрави лица. Това накара милиони хора в света да се откажат от глутена с надеждата да отслабнат, да подобрят настроението си и да станат по-здравя. Броят на хората, които избягват глутен, се е увеличил драстично през последните години. Например, данни от Националното проучване за изследване на здравето и храненето (NHANES) в САЩ показват, че разпространението на хранене без глутен е повече от утроено от 2009 г. до 2014 г. При хора с докладвана нецелиакична глутенова чувствителност, диагнозата се потвърждава само приблизително в 16-30% от случаите.

### Дали тези тенденции са подкрепени от науката?



Глутенът представлява смес от специфични белтъци (глиадин и глутенин), естествено съдържащи се в основните зърнени храни - пшеница, ръж и ечемик. Пшеница съдържащите продукти са важна част от ежедневно меню по целия свят. Един от основните показатели, определящи качеството на пшеницата и пшеничното брашно за производство на хляб е съдържанието на глутен.

Обичайното съдържание на глутен в хлебната пшеница варира от 21 до 30%, а глуте-



ново съдържание под 18% определя пшеницата като фуражна. Хлябът, произведен от пшеница с по-високо глутеново съдържание е по-качествен.

В миналото само хора с диагноза глутеновата ентеропатия (целиакия) са консумирали безглутенови храни и продукти.

Глутеновата ентеропатия (целиакия) е хронично аутоимунно заболяване, което се развива при генетично предразположени деца или в по-късна възраст при прием на глутен. Разпространението на глутенова ентеропатия е около 1-2% от общото население. Счита се, че част от засегнатите лица не са диагностицирани. Често първите симптоми се проявяват в детска възраст, когато започва и храненето с глутен. Симптоматиката може да продължи през цялото детство, но дори и в нелекувани случаи тя намалява в юношеството и след пубертета. Симптоматиката отново може да се изостри в зряла възраст. В някои случаи диагнозата може да бъде установена в зряла възраст, без пациентът да си спомня никакви храносмилателни нарушения в детството.

Целиакията е заболяване, при което основното увреждане е локализирано в тънките черва. Когато хората с това заболяване консумират продукти, съдържащи глутен, тяхната имунна система предизвиква отговор, който уврежда тънкочревната лигавица. Целиакията се проявява с разнообразни, често тежки симптоми, предизвиква хранителни дефицити и се отразява на цялостното здраве, като при децата води до загуба на тегло и изоставане в растежа.

Единственото лечение на целиакията е пълното изключване на глутен съдържащи зърнени храни от диетата за цял живот.

на стр. 34



Зърнените храни, които съдържат глютен и всички продукти, които са приготвени от тях, трябва да бъдат изключени от диетата на лица с глютенова енетропатия. Глютен съдържащите зърнени храни (пшеница, вкл. лемец и спелта, ечемик, ръж и овес) могат да бъдат заменени с такива, които не съдържат глютен: ориз, просо, елда, царевича и брашно от тях. Повечето хора, които имат глютенова енетропатия, могат да включат овес в храненето си, без това да се отрази неблагоприятно върху тяхното здраве.



От диетата трябва не само да се изключат зърнените храни, съдържащи глютен, но трябва да се гарантира и липсата на т.нар. „скрит глютен“ в храни, напитки и подправки. Внимателно трябва да се четат етикетите на храните, на които съгласно съвременното законодателство трябва да е представена информация дали включват съставки, съдържащи глютен. При лицата с целиакия трябва да се използват само хранителни продукти, в етикета на които има обозначение „без глютен“.

Риск от попадане на малки количества глютен (следи) в храната има и при процеса на нейното приготвяне, съхранение и сервиране. Не трябва да се допуска смесеното използване на приборите и посудата, в която се съхранява, приготвя и предлага храна, несъдържаща глютен, и такава, която съдържа глютен. Риск от кръстосано контаминиране на храната има и ако се използват общи или непочистени работни повърхности - дъски за рязане, плотове, а също така и уреди като скари, тостери, хлебопекарни и др.

При около 10% от населението, включително в детска възраст, се наблюдава неце-

лиакична глютенова чувствителност, която също води до стомашно-чревни проблеми. При нея поне за известен период от време също се препоръчва изключване или ограничаване на глютен съдържащите храни.

Обсъждат се ползите от изключване на глютен и при лица с аутоимунни заболявания, възпалителни чревни заболявания, синдром на раздразненото черво, аутизъм, шизофрения и др., но все още са необходими допълнителни изследвания.

### Необоснованото спазване на безглютенова диета може да има неблагоприятни здравни ефекти

Преглед на последните данни в научната литература установява, че необоснованото спазване на безглютенова диета може да има неблагоприятни здравни ефекти, свързани с хранителни дефицити на минерали, витамини и нисък прием на растителни влакнини.

Сравнителен анализ на безглютеновите храни с еквивалентни храни показва по-ниско количество на макро- и микронутриенти в безглютеновите варианти. Консумирането на безглютенови храни увеличава значително риска от дефицит на минерали - калций, желязо, магнезий и цинк, както и на някои витамини - витамин В12, фолат и витамин D, значително по-нисък е и приемът на влакнини, поради което безглютеновата диета трябва да се прилага при пациенти с доказана необходимост и при сигурна диагноза.





Проучване, публикувано в Британския медицински журнал (The BMJ) през 2017 г., посочва, че лица без целиаккия, които спазват безглутенова диета, са с по-висок риск от сърдечно-съдови заболявания в дългосрочен план, поради нисък прием на влакнини и пропуснати здравни ползи при изключването на пълнозърнести храни.

Изследователи от университета в Колумбия установяват, че ограничаването на консумацията на глутен при хора без заболяване няма полза за здравето на сърцето. До това заключение учените стигат, след като анализират отговорите на анкета при 110 077 индивида без целиаккия. Участниците са разделени на пет групи въз основа на количеството на консумирания глутен. Оказва се, че рискът от сърдечно-съдов инцидент не се различава при лицата, консумирали най-много глутен, и групата лица, които са приемали най-ниски нива на глутен. Въз основа на проучването изследователите твърдят, че препоръчването на безглутенови диети сред хора без целиаккия не трябва да се насърчава.

Много преработени безглутенови продукти също така са с по-високо съдържание на енергия, мазнини и захари, по-ниско съдържание на влакнини, което допринася за повишаване на теглото. Проучване на Американската сърдечна асоциация посочва, че много от безглутеновите продукти имат висок гликемичен индекс, което означава, че бързо повишават кръвната захар и риска от диабет.

Въпреки редкостта на заболяванията, при които безглутеновата диета е задължителна, в Съединените щати през последните 3 десетилетия се наблюдава значително увеличение на безглутеновия начин на хране-

не и консумацията на безглутенови храни. Повече от 15,5 милиарда долара са изразходвани за продажби на дребно на храни без глутен през 2016 г.

Преминаването към безглутенов режим на хранене се ръководи от множество фактори, включително медийно отразяване, агресивен маркетинг, насочен към потребителите от производители и търговци, публикации за ползите от избягването на глутен. Появилите се доказателства показват, че избягването на глутен може да бъде от полза за някои пациенти със стомашно-чревни симптоми, като например при синдром на раздразненото черво.

Избягването на глутен при пациенти без доказани заболявания, свързани с глутена може да бъде свързано с неблагоприятни ефекти. Липсват убедителни доказателства, подкрепящи избягването на глутен при лица без заболяване и нарушение на имунния отговор.

### Безглутеновите продукти - в пъти по-скъпи

Спазването на безглутенов диетичен режим без необходимост натоварва бюджета и ежедневието и не води до значителни ползи за здравето. Премахване на храни, съдържащи глутен при здрави индивиди, може да има отрицателни здравословни и икономически ефекти. Проучване, проведено в супермаркети в САЩ, установява, че средно безглутеновите продукти са 242% по-скъпи от обикновените. В австрийско проучване също са установени значително по-високи цени на безглутенови хляб и хлебни изделия съответно с 205% и 267% в сравнение с подобни продукти, съдържащи глутен.

Стриктното спазване на хранителен режим и начин на живот без глутен допринася за социална изолация и отрицателни психосоциални въздействия.

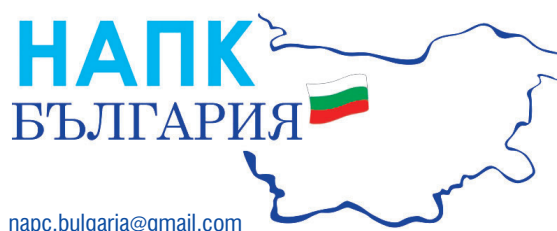
Хората, които избераат диета без глутен без медицински показания, трябва да планират внимателно храненето си, за да избегнат хранителни дефицити. Всеки, който реши да елиминира глутена от храненето си, трябва да се консултира с лекар преди да започне подобен диетичен режим.





# НАЦИОНАЛНАТА АСОЦИАЦИЯ ПО ПЕСТ КОНТРОЛ - БЪЛГАРИЯ

## подготвя стратегия до 2025 г.



napc.bulgaria@gmail.com

Националната асоциация по пест контрол - България проведе годишно изборно събрание на 31 януари 2020 година в Арбанаси, близо до Велико Търново, на което председателят на Управителния съвет представи отчет и доклад за бъдещото петгодишно развитие на НАПК.

По време на събранието беше избран нов управителен съвет на асоциацията и беше утвърдена стратегия за развитие до 2025 г.

Единодушно бяха преизбрани председателят на Управителния съвет Константин Тодоров

и членовете на Управителния съвет Георги Георгиев и Йордан Славов. Съставът на Управителния съвет беше обновен с двама нови членове в лицето на Лора Жекова и Александър Грънчаров - представители на новото поколение в пест контрол сектора. Доц. Катя Тренчева, един от най-добрите ентомолози в България, беше приета като почетен член на сдружението.

По време на общото събрание бяха приети много нови членове на асоциацията. Дискутираха се наболели проблеми на пест контрол сектора и бяха взети важни решения.

Членовете на асоциацията се обединиха около обща стратегия за развитие до 2025 година, в която се предвижда стратегическо сътрудничество с хранително-вкусовия бранш, туристическия сектор и сдружението на общините; повишаване на квалификацията в сектора; участие и организиране на конференции, семинари и симпозиуми по ДДД, както и участие на асоциацията в инициативи на сродни асоциации в България и в Европейския съюз, в тясно сътрудничество със СЕРА (Конфедерация на европейските пест контрол асоциации).





Фокус в приетата стратегия е поддържане и постоянно повишаване на експертната и технологичните стандарти в сектора като цяло и във всяко дружество, което оперира в бранша, с цел повишаване на качеството на услугата и съдействие за осигуряване на общественото здравеопазване в раздела „Профилактика и контрол на заразните и паразитни заболявания“, с отговорност към опазване на околната среда и към намаляване на риска при употреба на биоциди.

Членовете на асоциацията единодушно се обединиха около мнението, че предложените от Министерство на земеделието и храните и Българската генция по безопасност на храните промени в Наредба № 1 на МЗ от 2018 г. са в несъответствие с добрите практики в бранша и взеха решение да дадат официално своето становище като браншова организация на двете ресорни министерства.

На събранието беше взето решение НАПК-България да издава списание, в което да се публикуват актуални новини, материали и дискусии, важни за сектора. Националната асоциация по пест контрол - България провежда общо събрание на членовете веднъж годишно.



*Доверете се на опита!*



[www.garantpest.com](http://www.garantpest.com)

- Фирмата работи с препарати и помощни средства на реномирани европейски компании
- Разполагаме със специалисти по пест контрол, придържащи се към принципите на HACCP
- Фирмата е внедрила и прилага системи за управление на качеството EN ISO 9001:2008, ISO 14001:2004 и BS OHSAS 18001:2007
- Член на Българската асоциация по пест контрол ВАРС и Европейската конфедерация по пест контрол СЕРА



Абонаментни договори за пест контрол на производствени предприятия съгласно изискванията на HACCP и GMP

#### НАШИ КЛИЕНТИ в областта на ХВП



#### ТЪРГОВСКИ ПАРТНЬОРИ



02/ 831 90 73  
02/ 831 48 96  
office@garantpest.com  
София, бул. "Сливница" 213, вх.Б, ап.2

# EIT Food

## Startup Awareness Event -

### конструктивен диалог за иновациите в агро- хранителната верига

#### Институт за агростратегии и иновации

*Европейският институт за иновации и технологии в храните EIT Food съвместно с Институт за агростратегии и иновации организира в края на изминалата година първото по рода си събитие в България - EIT Food Startup Awareness Event. То събра на едно място представители на всички заинтересовани страни по агро-хранителната верига.*

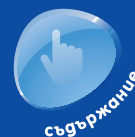
*С конференция на тема „Иновации и предприемачество в агро-хранителната система в България“ беше открито двудневното събитие, специално посветено на стартапите в ХВП. В конференцията участваха представители на три министерства - на земеделието, храните и горите, на икономиката и на образованието и науката, големи и малки производители на храни, университетски преподаватели и изследователи, неправителствени организации, IT специалисти, стартиращи компании, иноватори, предприемачи и хора с идеи за развитие в сферата на храните.*



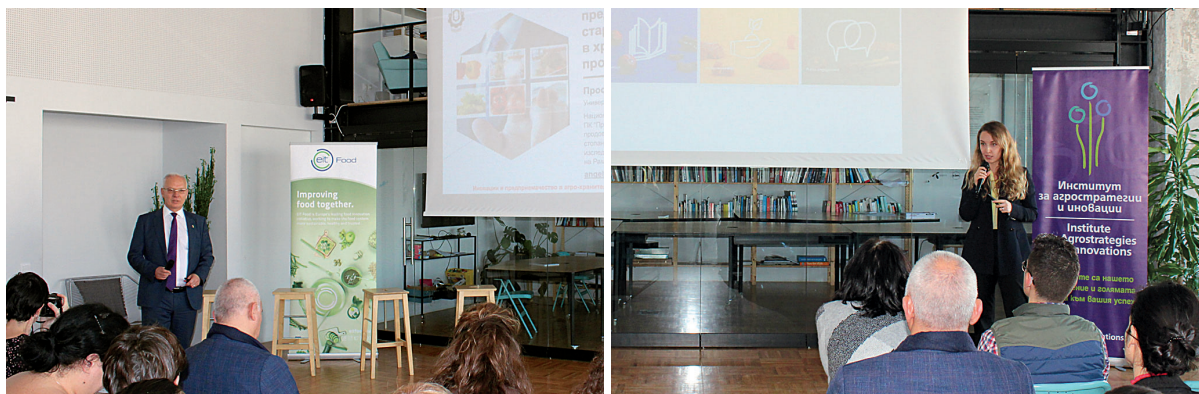
Председателят на Института за агростратегии и иновации Светлана Боянова представи темата „Преобразуване на хранителната система. Цифровизация на хранителната промишленост“.



В програмата на събитието бяха представени истории за успех и иновативни хранителни инициативи на български стартап компании и иновативни производства.







„Иновационни предизвикателства пред стартиращите фирми в хранителната промишленост“ - темата на презентацията на проф. д-р Ангел Ангелов от Университет по хранителни технологии, Пловдив.

Юлия Боднар, експерт от EIT Food представи пред участниците в събитието мисиите и дейностите на института като водещата инициатива за иновации в храните на Европа.

*Всички участници обединиха усилия за една по-справедлива, модерна и добре функционираща агро-хранителна верига и направиха първите стъпки към конструктивен диалог в полза на иновативните решения, от които се нужда все повече хранително-вкусовата промишленост в България.*

*В рамките на конференцията, в дискуссионния панел „Предизвикателствата, с които се сблъскват производителите на храни днес и какви иновативни решения им липсват“ мнения изразиха инж. Антоанета Божинова, изпълнителен директор на Съюза на преработвателите на плодове и зеленчуци, инж. Мариана Чолакова, изпълнителен директор на Сдружението на производителите на растителни масла и маслопродукти в България и д-р Светла Чамова, изпълнителен директор на Асоциацията на месопреработвателите в България.*

**Инж. Антоанета Божинова, изпълнителен директор на Съюза на преработвателите на плодове и зеленчуци (СППЗ):**

## Промислеността се развива благодарение на иновациите

„Иновациите няма как да не се ползват в промишленото производство, защото то е ситуирано и се развива благодарение и единствено на иновациите. В нашия сектор има доста въведени иновации, които бих могла да разделя в две посоки“, каза в началото на своето изказване инж. Антоанета Божинова, изпълнителен директор СППЗ. Това са иновации в продуктите, които произвеждат предприятията, и иновации в техниките и технологиите, които използват. Като пример за иновации в технологии тя посочи неколкостепенното използване на водата в предприятията. „Въведоха се различни системи за преработка, като

най-успешна се оказа системата с микро-организми, която пречиства водата и позволява тя да се използва в различни направления, стига да не се влага в хранителния продукт.“ Антоанета Божинова допълни, че по същия начин се използва и рециклирането на някои от отпадъчните продукти от предприятията - част от тях се събират, компостират и се предоставят например на земеделски производители за торене на насажденията.

Като добър иновативен пример беше посочено производството на сладко от раз-

на стр. 40

лични плодове с чия - продукт, отличен през 2017 г. на изложението „Ануза“ в Германия. Божинова не пропусна да отбележи, че при разработването му е включен и научният потенциал на Университета по хранителни технологии. Като резултат продуктът се радва на много добър прием извън България, но за съжаление у нас предприятията не са успели да достигнат до потребителя с достатъчно добра информация за ползите от него и съответно българският потребител няма мотивация да го търси.

### Необходимост

В тази връзка Божинова се обърна към стартъпите, които имат възможност да представят идеи в помощ на бизнеса с пре-

работката на плодове и зеленчуци за проучване нагласата на потребителя. „Как да се достигне до потребителя с най-добрата информация и по най-добрия начин, така че от една страна да знаем нагласите на българския, европейския и световния потребител, а от друга - производителите, преработвателите и дори самата асоциация като такава да се представи най-добре пред потребителя и пред всички, които под една или друга форма ползват нашите продукти или доставят към нас продукти.“ Така тя обобщи осъзнатата необходимост от иновации от страна на този сегмент от преработвателната промишленост в България. „Надявам се от този форум да излезем с добри решения и възможности“, каза в заключение инж. Антоанета Божинова.

**Инж. Марияна Чолакова, изпълнителен директор на Сдружение на производителите на растителни масла и маслопродукти в България (СПРММБ):**

## Бизнесът търси иновативни решения

Пред стартиращите компании и участниците в конференцията изпълнителният директор на СПРММБ направи преглед на този бизнес, като върна назад лентата до първото промишлено предприятие за производство на растителни масла в България.

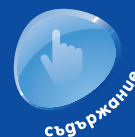
През 1898 г. един български възрожденец създава първата търговска къща за износ на сусамово и слънчогледово масло в Европа. В периода до 1944 г. в България са създадени 300 предприятия за растителни масла, известни по онова време като шарланджийници, които произвеждат натурално растително масло, добито по студен начин, което запазва всички полезни за човешкия организъм съставки. След национализацията те са затворени и унищожени и до 1970 г. се изграждат шест големи индустриални предприятия, които към онзи етап от развитието на индустрията са били оборудвани с най-добрите технологии.

В периода от 1970 г. до приемането на България в ЕС тези технологии са морално остарели и правят страната ни изключително неконкурентоспособна при ситуацията, в която са активни участници на свободния европейски пазар. Тогава индус-

трията е изправена пред един радикален въпрос - ще се модернизират или ще се затвори. В резултат на това в периода 2005 - 2018 г. са инвестирани 210 млн. лева, като последното предприятие, което стартира в края на миналата година, е за 40 млн. евро. То има капацитет да преработва 1/3 от маслодайните култури, които се произвеждат в страната. Това е най-модерното, напълно автоматизирано предприятие на Балканския полуостров.

### Ситуацията гнес

„България произвежда средно около 2 млн. и 500 хил. тона маслодайни култури, а преработвателният капацитет на нашата индустрия е 3 млн. и 200 хил. тона, което означава, че ние потенциално имаме недостиг на суровина. Преработваме 50% от това, което произвеждаме, като останалата част се изнася като суровина“, посочи Марияна Чолакова и обясни, че за разлика от другите сегменти на преработвателната промишленост те не могат да предложат на пазара голямо разнообразие от растителни масла - различни видове с различни добавки и съставки.





„При нас асортиментът е много силно ограничен, произвеждаме растителни масла и суровини за фуражната индустрия - т.нар. шротове и къспета. Ние сме експортно ориентирани и участваме активно на международните борси. Това поставя много сериозни предизвикателства. На първо място е суровинното обезпечаване. С промените в климата вече всяка година в България се отчита намаление, а не ръст в добивите от декар. Много динамично се променя структурата на засетите земеделски стоки и това се определя основно от интереса на нашите земеделски стопани. Ако финансовият им интерес е свързан с отглеждането на слънчоглед, то те ще го отглеждат, ако не - тогава ще засеят царевича или пшеница. За да се развива активно българското земеделие, е необходимо да се търсят други форми и начини - преминаване към интензивно поливно земеделие, за да се произвежда много повече от един декар.“ - обясни изп. директор на СПРММБ. Тя даде пример с това, че в Русия вече се правят сериозни опити, анализи и експерименти за производството на типичната пролетна култура - слънчоглед, как да се засее веднъж през есента и втори път - през пролетта. В такава посока върви развитието на световното земеделие, подчерта още Марияна Чолакова.

Като втори сериозен въпрос тя открито прилагането на кръговата икономика. „Членовете на организацията много сериозно

прилагат основните елементи на кръговата икономика. Опитваме се суровината, която преработваме, максимално да я оползотворим, като започнем от люспата на слънчогледа и стигнем до всички онези съставки, които се съдържат в маслото и суровината и да затворим целия производствен цикъл.“

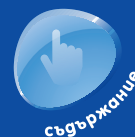
Като трето сериозно предизвикателство Чолакова определи безопасността на храните. „Европейският орган по безопасност на храните прави много сериозни задълбочени проучвания на всички сигнали, свързани с потенциални замърсители, които биха увредили по някакъв начин човешкото здраве. За съжаление страната ни не е активен участник в тези дискусии и много често преработвателният бранш се изправя пред нови изисквания, за които изобщо не е готов.“ - заяви категорично си мнение инж. Чолакова и посочи като пример т.нар. глицидилови естери, които се оказва, че много бързо трябва да бъдат отстранени от растителните масла и от други продукти.

„Вече трябва много сериозно да се работи за нови сортове земеделска продукция - това е свързано с климатичните промени, а освен това и с необходимостта от производството на много по-разнообразни и в по-големи количества суровини.“ - обобщи поставените проблеми Марияна Чолакова. Тя припомни ролята на Добруджанския зе-

на стр. 42



Предизвикателствата пред производителите на храни и иновативните решения, от които се нуждае бизнесът, споделиха инж. Антоанета Божинова, инж. Мариана Чолакова и д-р Светла Чамова (отляво на дясно).



меделски институт в Генерал Тошево като водещ в производството на семена за посев за пшеница и слънчоглед в Европа. „Поради финансови проблеми този институт продаде на Франция своя сорт „Албена“, който сега се сее предимно във Франция, но вече не е собственост на българската държава“, коментира със съжаление Чолакова и допълни, че този институт може да бъде много добър източник на различни видове растителни масла. „Слънчогледовото масло е прекрасно, но е единственото, което се консумира в България. Ние нямаме мазнина за пържене, която да издържа на висока температура и да не променя структурата и качествата на храната, ние нямаме твърди масла, опитваме се да внасяме палмови масла, за които всички знаете какъв дебат се води в обществото.“ Инж. Чолакова допълни още, че в института в Генерал Тошево вече има научна идея за производство на високостеаринов слънчоглед, от който ще се произведе т. нар. стеариново слънчогледово масло, което при стайна температура ще прилича на кокосовото масло и ще бъде в полутвърдо състояние.

### Очаквания

Технологии, с които максимално да се оползотворят биологично ценните съставки в маслата, например багрилните вещества, Чолакова посочи като очаквания за иновативни процеси, които търси бизнесът. „Голяма част от багрилата, които се използват в хранителната индустрия, са синтетични, а ние ги имаме в маслата. В слънчогледовото масло например има голямо ко-

личество въсяци, които могат да се използват като съставна част на много кремове и даже на някои лекарства. Преработвателната промишленост в момента ги отделя от растителните масла, но не се оползотворяват.“ - подчерта Чолакова. Тя посочи още една възможност за иновации - т. нар. маслоразтворими витамини, които вместо да се правят по синтетичен начин, могат да се извлекат от растителното масло и да се предложат под друга форма. Има много какво още да се прави в посока за затваряне на пълния цикъл на кръговата икономика“ - обобщи Марияна Чолакова.

Не на последно място по важност, Чолакова посочи липсата на квалифициран персонал, така необходим за модерните технологии. За да работи една инсталация с оптимални технологични параметри за 24 часа и 12 месеца и да спира само при аварийни ситуации е необходимо да има изключително подготвени хора. „Изисква се ръководителят на тези производствени процеси да е инженер-технолог, да познава машините, да бъде компютърен специалист, за да следи онлайн целия процес и при проблем да може да взема бързо адекватни решения, а за тази цел трябва да бъде изключително компетентен и с много добра чуждоезикова подготовка.“ - очерта профила на специалистите, от които има силна нужда индустрията. Особено необходимо е младото поколение да се включи активно и да даде своите решения, каза в заключение изпълнителният директор на Сдружението на производителите на растителни масла и маслопродукти в България.

**Д-р Светла Чамова, изпълнителен директор на Асоциация на месопреработвателите в България (АМБ):**

### Нуждата от иновации е естествена

Най-голямата индустрия в България е хранително-вкусовата. Тя представлява 25% от цялата промишленост в страната. Всеки ден минимум 1,5 млрд. порции храна се приготвят в Европа. 4,5 млн. души са постоянно заетите в тази индустрия. В България от 80 хил. работещи в хранителната индустрия 16 300 са заетите в добива и преработката на месо и месни продукти. С тези данни започна своето изказване в рам-

ките на дискусияния панел д-р Светла Чамова, изпълнителен директор на АМБ.

Проблемите на месопреработвателната промишленост в България са свързани изцяло с липсата на суровина, заяви д-р Чамова и подкрепи тезата си с исторически факти. „През Първата световна война в България са отглеждани около 12 млн. животни, през Втората - 11 млн., към 1990 г. жи-





вотните в страната са 14,5 млн., при присъединяването ни към ЕС - 3,4 млн., а сега - повече от 10 години откакто сме членове на ЕС - имаме едва около 2,7 млн. животни.“ В резултат на цитираната статистика изп. директор на АМБ заключи: „Независимо от това, че има Обща селскостопанска политика и че се подпомага земеделският бизнес, резултатът изглежда нулев.“

„Нуждата от иновации е естествена. Щом липсва суровина, започваме да принтираме месо или да го отглеждаме от клетка, а може да ядем буболечки, защото протеинът е необходим за човешкия организъм. Науката и индустрията търсят начини и въвеждат иновации, които да помогнат на човек да получава необходимите полезни съставки за неговия живот.“ - посочи Чамова.

„Липсват работещи хора. Има роботи, има технология 4.0, предстои и 5.0, ще работят робот и човек един до друг“ - предвиди г-р Чамова и посочи като пречка за навлизането на такъв тип иновации в месопреработвателната промишленост факта, че това са много скъпи технологии, които е почти невъзможно да се изплатят.

### Информиран избор

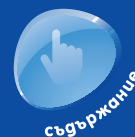
В своето изказване г-р Светла Чамова коментира и акценти от стратегията „От фермата до трапезата“, представена от новия председател на ЕК Урсула фон дер Лайен. Тя се спря на реформата на правилата за информираността на потребителите.

Според Чамова пазарът все още не е отговорил адекватно на нуждите на потребителя и отиде дори по-напред. Тя предвиди в близко бъдеще да има роботи, които да предупреждават потребителя, когато застане на щанда, с кое заболяване е несъвместим съответният хранителен продукт.

По отношение на друг акцент в стратегията на ЕС, свързан с действията за намаляване на хранителните отпадъци и загубата на храна, тя коментира някои възможности за намаляването на остатъци от продукти в магазините. По думите ѝ търговските вериги с цел да имат голямо разнообразие и да предлагат огромно изобилие на хранителни продукти поръчват стотици хиляди тона стоки, които не могат да се изконсумират, застояват в магазините, пълнят рафтовете, след което биват изхвърляни или унищожавани. Практика е, обаче, преработвателите да заплащат разходите по унищожаването на нереализираната продукция. Затова, когато се говори за иновации, трябва да се мисли и в тази посока - да се изисква въвеждането на системи за изчисление и предвидимост на нуждите на потребителя - например колко хляб да се произведе, така че да отговори на нуждите на пазара и да се изконсумира. В тази ниша определено има нужда от иновации. Защото те трябва да бъдат внедрени именно при важни процеси от работата и да действат за подобряване не само на агрохранителната верига в най-близко бъдеще, но и на цялостния начин на живот, икономика, производство и търговия.



**EIT Food** е водеща европейска инициатива за иновации, работеща върху това да направи хранителната система по-устойчива, здравословна и надеждна. Това е независим орган на Европейския съюз, създаден през 2008 г. да работи за предприемачеството и иновациите в хранителния сектор в Европа. Членовете на общността EIT Food са участници от световна класа в международната сфера на храните: над 50 партньори от водещи фирми, изследователски центрове и университети в 13 държави. Визията на EIT Food е да постави Европа в центъра на глобалната революция в иновациите и производството на храни и нейната стойност в обществото, като същевременно спомогне да се повишат уменията и предприемаческия дух в сектора и да разгърне потенциала на малките и средни предприятия. Повече за EIT Food на [www.eitfood.eu](http://www.eitfood.eu)



# **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/>**



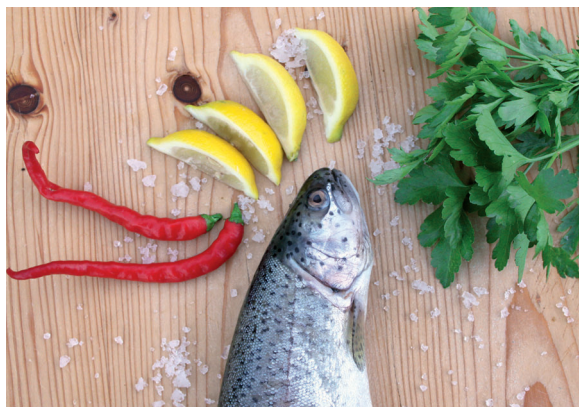


Асоциация на  
производителите  
на рибни продукти

# БГ ФИШ

новатор в управлението със стабилни  
позиции на световния пазар

**Д-р Йордан Господинов**  
Изпълнителен директор  
и представляващ Асоциация на  
производителите на рибни продукти  
БГ ФИШ



## Кратка визитка

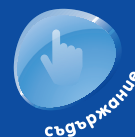
Дружеството е учредено през 2002 година като „АСОЦИАЦИЯ НА ПРОИЗВОДИТЕЛИТЕ НА РИБНИ ПРОДУКТИ БГ ФИШ“. Това е отделно от членовете си, автономно, доброволно, демократично, самоуправляващо се, неполитическо сдружение с нестопанска цел в частна полза - в полза на своите членове.

Орган на управление е Управителен съвет, който в момента е в състав:

1. „Електра“ ЕООД, представлявано от Любов Георгиева;
2. „Атлантик“ ООД, представлявано от Ивайло Русинов;
3. „Диавена“ ООД, представлявано от Иванчо Железчев ;
4. СД „Динг Павлови и сие“, представлявано от Николай Павлов ;
5. „Черноморски риболов“ АД, представлявано от Петър Василев ;
6. „П.А.Л. БГ“ ЕООД, представлявано от Павлин Маринов.

БГ ФИШ е новатор в управлението на дружества от подобен характер, тъй като няма избран председател. Представителните функции с решение на Общото събрание са делегирани на изпълнителния директор, който няма право на собствен бизнес в сектора. По този начин се парира изкушението председателят да прокарва собствените си интереси при срещи и консултации на всички нива с администрацията, конкуренцията и консултантите.

Изпълнителен директор понастоящем е д-р Йордан Господинов.



Първоначално, още при самото учредяване, гружеството обхваща преработвателната индустрия в рибарския сектор и големите рибовъди от подсектор „Пътървовъдство и есетровъдство“. През 2004 г. АПРП БГ ФИШ се обединява с Българска риболовна

асоциация. По-късно членовете на асоциацията развиват и подсектор „Черноморска аквакултура“, като днес в организацията вече членуват и повечето от големите ферми за развъждане на Черна черноморска мида.

## Единствена междубраншова организация в България

АПРП БГ ФИШ е призната браншова организация през 2009 година по силата на Рег.104/2000.

С нова заповед - №РД09-948/09.10.2019 г. на министъра на земеделието, храните и горите г-жа Десислава Танева - по силата на Регламент 1379/2013 относно общата организация на пазарите на продукти от риболов и аквакултури признава БГ ФИШ като първата и единствена Междубраншова организация в Р България в сектора на рибарството.

Нашите членове обхващат всички подсектори на рибарството - производство (на продукти от риболов или аквакултури), преработка и предлагане на пазара. Административният акт по признаването на АПРП БГ ФИШ като Междубраншова организация е публикуван на страницата на асоциацията - <http://bgfish.com/sabitiya/view/471>. В Европа има само още пет подобни организации.

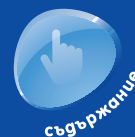
За 2018 г. количествените показатели на членовете на БГ ФИШ, на базата на които сме признати за Междубраншова организация, значително превъзхождат изискванията на Регламент (ЕС) № 1379/2013. Според

него за всяко едно от направленията организацията трябва да има минимум 25% в производството, предлагането на пазара и преработката. Показателите на БГ ФИШ, сравнени от нас с официалните данни на МЗХГ, БАБХ, ИАРА, НСИ, както и данъчните декларации на фирмите - членове на БГ ФИШ, са впечатляващи.

**Произведените количества** от членовете на АПРП БГ ФИШ общо 7 203 194,65 кг (от риболов - 3 562 772,90 кг, от аквакултура - 3 640 421,75 кг) са над 25% от произведените (от риболов и аквакултура) в Република България количества, а именно 31,7%.

**Преработените количества от риболов и аквакултура** от страната, от вътреобщностна търговия и от внос от трети страни на територията на Р България е: 20 849 329,56 кг, което е далеч над 25% от преработените в Р България количества, а именно 66,38%.

**Количествата продаден готов продукт (обработена и преработена продукция)** е 27 434 009,43 кг, което отново е много над 25% от продадените в Р България количества, а именно 69,1%.







Днес БГ ФИШ представлява единствена-та Междубраншова организация в България, която обединява по-голямата част от операторите в подсекторите риболов в Черно море, аквакултура (развъждане на риби и миди), преработка и търговия.

БГ ФИШ е представителна за страната организация. Нашите членове притежават 57 бр. риболовни съдове (23 малки лодки и 34 кораба между 12 и 26 метра дължина). В асоциацията членуват фирми, собственици на 25 бр. предприятия, които представляват половината от общо 50 работещи в страната. Наши членове са и десетки ферми за сладководна и морска аквакултура, десет-

ки големи складове за съхранение на риба и други морски храни, повечето пречиствателни и експедиционни центрове за миди, големите фабрики за рибни консерви, редица фирмени търговски обекти, ресторанти и гр. В морето ловим всички видове риби и черупчести, като по-голям икономически интерес за нас и за потребителите представляват калкан, лефер, барбун, сафрид, паламуд, хамсия, цаца, попчета, мекзит, черноморска акула, рапани, бели, черни миди и други.

Резултатите, които членовете на БГ ФИШ имат спрямо националните данни, са показателни (таблица 1).

**Таблица 1: Улови на БГ ФИШ, съпоставени с останалите улови в страната по данни на Изпълнителна агенция по рибарство и аквакултури /ИАРА/, изразени в цифри и проценти.**

Години	Улови ИАРА	Улови БГ ФИШ	Процентно съотношение БГ ФИШ/ИАРА
2016	8537200 кг	3183456 кг	37,3%
2017	8467700 кг	3961027,9 кг	46,8%
2018	8602401 кг	3571054,4 кг	41,5%

Тези улови са реализирани от нашите 57 риболовни съда, които са много голям процент от общите улови, реализирани и деклариран в страната от останалите 1800 риболовни съда във флота на Р България, който е под контрол на институциите в България и под сателитно наблюдение. Това е показателно, че членовете на БГ ФИШ

не работят в „сивата икономика“. В аквакултурата особено голямо представителство имаме в отглеждането на Черна черноморска миди, дъгова пъстърва и шаран.

В таблица 2 е показано нашето производство, съпоставено с произведеното в България.

**Таблица 2.**

Вид аквакултура	Данни на ИАРА за цяла България	Данни на БГ ФИШ
Черни черноморски миди	3 159,6 тона	2 162,05 тона
Дъгова пъстърва	2213,0 тона	586,7 тона

## Членство в други организации

Асоциация на производителите на рибни продукти БГ ФИШ /АПРП БГ ФИШ/ в България е член на Асоциация на индустриалния капитал в България.

На европейско ниво Асоциация на производителите на рибни продукти БГ ФИШ /АПРП БГ ФИШ/ е член на Консултативния съвет за Черно море (КСЧМ), който е учреден по силата на ЕО Регламент и седалището му е в гр. Варна.

КСЧМ има консултативни функции към Главна дирекция „МОРЕ“ на Европейската комисия и има право да издава препоръки, съвети и предложения както към ЕК, също така и към страните членки от Черноморския басейн. Изпълнителният директор на БГ ФИШ г-р Господинов през изми-

налия мандат бе избран за Генерален секретар на КСЧМ, а от началото на 2019 г. изпълнява тригодишен мандат като председател на Консултативния съвет за Черно море.



## Представителност

Асоциацията на производителите на рибни продукти БГ ФИШ /АПРП БГ ФИШ/ е изключително активна в политиките, които преследва, и редовно участва на европейски и национални форуми, където представя своите идеи и защитава интересите на своите членове.

В тази връзка БГ ФИШ взе участие на 6 и 7 юни 2018 г. в Конференцията на високо равнище за рибарство и аквакултури в Черно море в София. Представихме идеите си за устойчиво развитие на дребномащабния риболов. Конференцията бе организирана от Генералната комисия за Средиземно и Черно море - GFCM, Организацията на обединените нации за храна и земеделие.

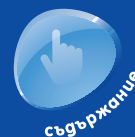


БГ ФИШ взе участие със свои представители и в Кръгла маса, организирана от КСЧМ, на тема „Замърсяването на Черно море с пластмасови отпадъци“ на 31 май 2018 г. в гр. Бургас.

Асоциацията на производителите на рибни продукти БГ ФИШ /АПРП БГ ФИШ/ е редовен участник в:

- експертни съвети;
- Работна група 8 - „Рибарство“ към МЗХГ;
- Комитета по наблюдение за Програмата за морско дело и рибарство 2014-2020;
- Консултативен съвет по рибарство към министъра на МЗХГ;
- Работни групи по законодателни инициативи към МЗХГ и МОСВ.
- семинари и обучения.

на стр. 49





АПРП БГ ФИШ поддържа интернет страница - <http://bgfish.com>, електронен бюлетин и актуализира новинарската си емисия редовно.

БГ ФИШ е постоянен партньор и желан гост в национални и регионални медии, както и в други електронни и печатни издания.

Обикновено формираме мнения и политики, които впоследствие намират израз в нормативни документи и стратегии на държавата в сектор „Рибарство“. Това е показателно и диалога, който водим с администрацията, често постига целите на сектора и формира и националната политика.

## Пазарни позиции

Принципната политика, високите норми на самоконтрол, спазването на законодателните норми превърна нашите членове в много добри преработватели и изключителни риболовци и производители на риба и мекотели, което ги утвърди трайно на международните пазари. Днес ние сме на пазари, за които малко сектори могат да се похвалят, че присъстват с продукция от животински произход.

Продаваме:

- месо от рапани (цялото произведено количество) в Южна Корея, Япония, Китай, САЩ;
- калкан, лефер, барбун в южните ни съседки Турция и Гърция;

- цаца в Румъния и Западна Европа;
- бели миди в Испания, Италия, Гърция;
- черни миди в Румъния, скоро и в Ирландия;
- пъстърва над 1/3 от производството си в страни от Западна Европа;
- преработени скариди в Западна Европа и Скандинавските страни;
- преработена съомга в Скандинавските страни;
- жив шаран в Румъния;
- консерви от риба в Азия, Африка, Европа и страни от Близкия изток.

Най-големи вносителите сме на ципура, лаврак, скариди и всички видове мекотели, туниками и замразени океански риби.

## ТА Л О Н    З А    А Б О Н А М Е Н Т

### Списание „Храната на XXI век“

Официално издание на Съюза по хранителна промишленост към ФНТС

Годишен абонамент: 48 лв. с ДДС

Адрес за получаване: П.К. .... гр./с. .... област .....

кв. .... ул. .... № .... бл. .... вх. .... ап. ....

фирма/организация .....

лице за контакт .....

тел.: ..... факс: ..... e-mail: .....

Данни за фактура - име на юридическото лице: .....

адрес по регистрация .....

ИД № ..... ДДС № .....

МОЛ .....

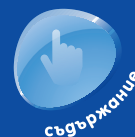
Преведох сумата от ..... лв. за ..... абонамента чрез:

☐ С платежно нареждане за сумата от ..... лв. по сметка: Съюз по хранителна промишленост, „Юробанк България“, ФЦ София окръг, IBAN: BG 05 BPBI 7942 1019 1562 01, BIC код: BPBIBGSF

☐ Пощенски запис № ..... от ..... 201.... г. за сумата от ..... лв. на адреса на СХП - София 1000, ул. Раковски № 108, офис 408.

Талона и копие от платежния документ изпратете на адреса на Съюза по хранителна промишленост.

За контакти: инж. Соня Бургуджиева - тел.: 02 987 47 44, 0888 72 24 82; e-mail: ufi\_sb@abv.bg



## 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

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 отгясно - 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 отгясно - 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 се 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](http://ufi-bg.com)

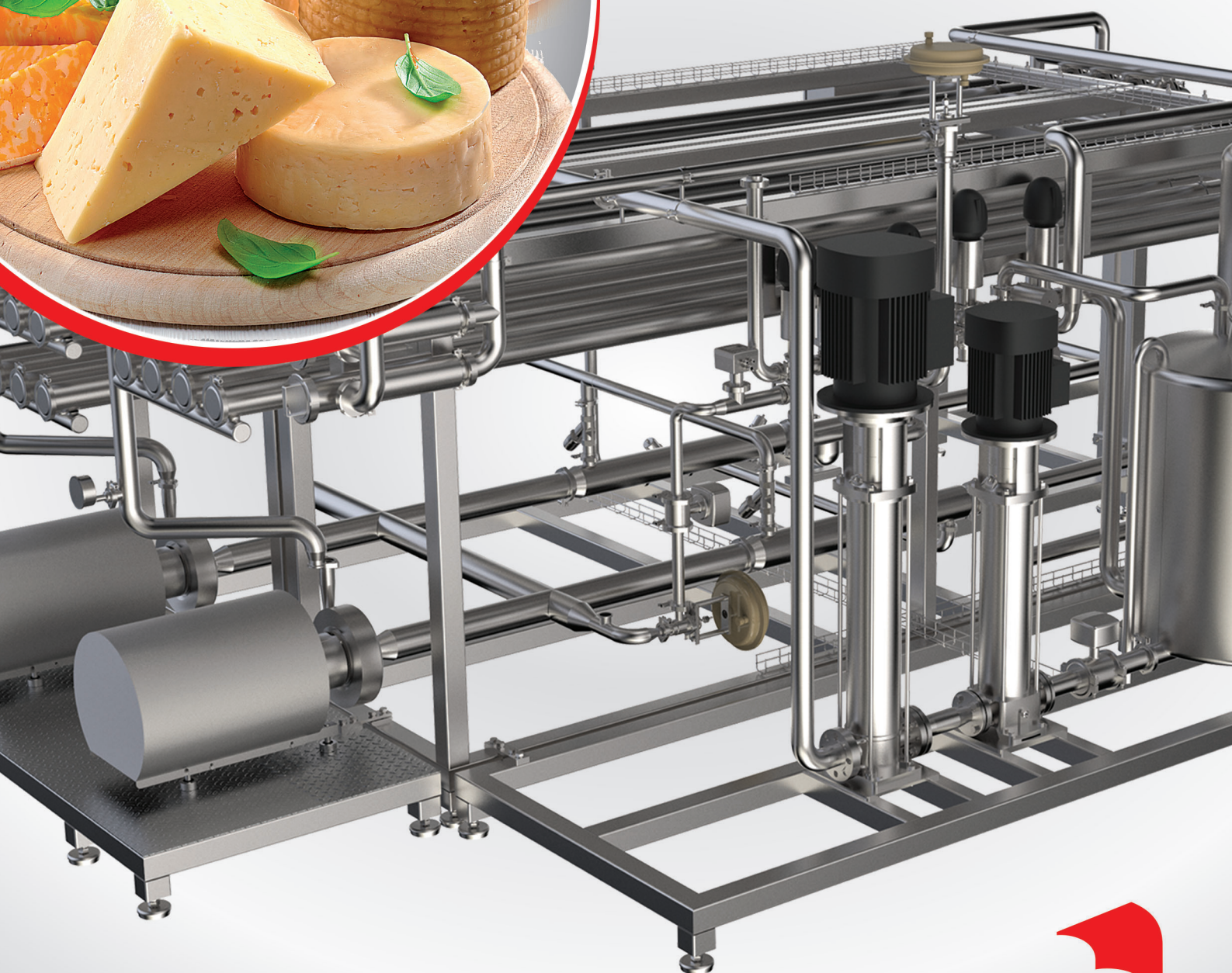


*Запишете се при нас, за да повишите  
своята професионална компетентност!*





# ЦЯЛОСТНО ОБОРУДВАНЕ ЗА МЛЕКОПРЕРАБОТВАТЕЛНИ КОМПАНИИ



[www.almer-bg.com](http://www.almer-bg.com)

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



**Almer**  
Packaging, Food Process &  
Ingredient Solutions

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