

НАУЧНО-ПРИЛОЖНО
СПИСАНИЕ ЗА НОВОСТИ В
ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА
ИНДУСТРИЯ

Храната

на ХХІ век

брой 3

ноември 2016 г.

година I



Официално издание на
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

в сътрудничество с



Българска агенция по
безопасност на храните



*Екипът на ТЕА ТРЕЙДИНГ
благодари на своите клиенти
и партньори за доброто съвместно
сътрудничество през изтичащата
година и им желае весела Коледа!*

*Успешна, пълна с оптимизъм,
нови идеи и сили за реализирането
им 2017 година!*

*Вярваме, че заедно ще
продължим и занапред!*

Tea
trading

- Министър Десислава Танева:
Браншът може да даде най-вярната оценка
за свършеното през мандата ми**  стр. 3
-
- Какво ще ядем в бъдеще?**  стр. 7
-
- Иновации при опаковането на хани**  стр. 10
-
- Оценка на съответствието на опаковките,
предназначени за контакт с хани**  стр. 14
-
- Вълшебното тайнство на бирата**  стр. 22
-
- Ролята на микробния фактор за продукция
на хистамин в храните**  стр. 27
-
- Африканска чума по свинете - новото
предизвикателство за Европа**  стр. 31
-
- Клинично приложение на инстантни пълнозърнени
хани при обменни заболявания**  стр. 36
-
- Асоциация на месопреработвателите в България**  стр. 42

Фирми, представени в броя:



Списание “Храната на ХХІ век” брой 3 ноември 2016 г. година I



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

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

Оформление:
MINERVA
РЕКЛАМНО-ИЗДАТЕЛСКА КЪША
02/ 971 00 09

Десислава Танева - министър на земеделието и храните специално за читателите на сп. "Храната на ХХІ век":

Браншът може да даде най-вярната оценка за свършеното през мандата ми

Министър Танева, неотдавна приключиха изложението „Подкрепяме българското“, които се проведоха по инициатива на Министерство на земеделието и храните в цялата страна. Вие и Вашите заместници присъствахте на голяма част от тях. Какви проблеми Ви споделиха производителите на храни, за какво потърсиха помощ от Вас, какви са впечатленията Ви от родната хранителна промишленост?

Кампанията срещна голям интерес от производителите и най-вече от потребителите. По време на дискусията земеделските производители поставяха различни теми и въпроси, имаха също така и предложения. Някои отисканията вече се материализираха като решения на УС на фонд „Земеделие“. За пчелно семейство увеличихме помощта, а за животновъдите има рекорден „де минимис“ от 13 млн. лв. От следващата година ще приложим мярка за държавна подкрепа за изграждане на фермерски пазари, които ще станат регулярни. Те ще бъдат оперирани от общините и от сдружения на производители в региона. Вече сме изпратили писмо до Националното сдружение на общините, в което сме им посочили два възможни варианта - инвестиционен или поемане на разходи по отношение на таксите на фермерите в такива пазари. Потребителят има огромен интерес да купува директно от фермера истинска храна и всеки търговски оператор трябва да има стремеж да удовлетвори този интерес. Паралелно водим и разговори с няколко от големите търговски вериги в България, които вече



Фермерски пазари ще отговорят на нуждата на потребителите да купуват директно от производителя истинска храна

Руският пазар проявява интерес към нашите сирена, плодове, зеленчуци и месни продукти

Над 3 млрд. евро са разплатени по Програмата за развитие на селските райони от стартирането ѝ до края на 2015 г.

България отчита ръст в хранително-вкусовата промишленост

Страната ни произвежда едни от най-добрите и качествени хани





съдържат и конкретика какви инициативи и програми да приложим съвместно за българските фермери, така че да улесним достъпа им до търговските вериги, удовлетворявайки потребителския интерес.

Наскоро бяхте с делегация на изложението „Златна есен“ в Москва. Как се представи страната ни? Какъв беше интересът към българските продукти и има ли шанс някой сектор от хранително-вкусовата промишленост отново да спечели доверието на руския потребител?

Българското представяне на изложението предизвика голям интерес. Имахме два огромни щанда - единият в палатата, която е само на регионите в Русия. Това беше най-посещаваното място на изложението, а другият ни щанд беше разположен навън, където се извършваше търговия. Нито един от потребителите, които посетиха нашия щанд, нямаше нужда от реклама. Това показва, че продуктите ни са познати

на руския пазар. Най-голям интерес за износ в Русия има към онези сектори, които традиционно са изнасяли продукти като сирена, плодове, зеленчуци, месни продукти.

По време на изложението имах среща с руския министър на земеделието, на която предложих, независимо от ембаргото, да ни уточнят процедурата, по която трябва да преминат българските предприятия, които имат интерес да изнасят в Русия. И предварителното одобрение да мине, преди да падне ембаргото, за да бъдат те в готовност. Към момента има 27 наши предприятия, които са заявили интерес за експорт на руския пазар.

Изминаха десет години от присъединяването на България към ЕС. Стана ли за това време земеделието ни и в частност хранително-вкусовата промишленост по-конкурентоспособна, по-устойчива, по-готвота за европейски и световни пазари? Какво се промени от членството ни във Вашия ресор?



Десислава Танева

е родена на 9 юни 1972 г. в град Сливен.

През 1990 г. завършва ПМГ "Добри Чинтулов" в Сливен. През 1995 г. се дипломира в Университета за национално и световно стопанство. През 2001 г. завършва специалност "Право" в Бургаския свободен университет. Има квалификации за мениджмънт и управление. Владее английски език.

От февруари 1995 г. до декември 1996 г. работи в частния сектор в сферата на земеделието. През 2007 г. е председател на Общинския съвет на Сливен. През 2009 г. е избрана за депутат от Сливен от ПП ГЕРБ. От 2009 г. до 2013 г. е председател на Комисията по земеделие и гори, а 2013 - 2014 г. е член на Комисията по земеделие и храни към Народното събрание.

От ноември 2014 г. е министър на земеделието и храните. Продължава да изпълнява функциите си като министър в оставка, след като преди броени дни правителството подаде оставка.



България отчита ръст в хранително-вкусовата промишленост. За първите осем месеца на тази година в сравнение с 2015 г. при преработката на сурво мяко ръстът е 6,4%, а при производството на млечни продукти е около 1%. При месата и месните продукти ръстът е с близо 1,5%, със 7,6% е растежът при производството на вино спрямо същия период на миналата година. Надявам се тази тенденция да се запази както до края на годината, така и през следващите години. Българското производство задоволява по-голямата част от местното потребление. С най-висок процент е хлябът - над 97%, при млечните продукти - над 90%, при вината производството, което задоволява местното търсене, е над 95%. При месата с най-висок процент е производството на агнешко месо - около 91%, при телешкото месо - 66%.

България произвежда едни от най-добрите и качествени храни, които могат да намират все по-добър пазар. През следващата година Министерство на земеделието и храните ще осигури на хранителната индустрия възможност за представяне на най-популярните изложения в чужбина. В подкрепа на износа на родна продукция функционира специално звено в МЗХ, съвместно с експерти от Национална агенция по приходите, Държавна агенция „Митници“ и Българската агенция по безопасност на храните. Целта на звеното е да подкрепи административно бизнеса.

Медийното пространство беше препълнено с информация за загубени пари от Програмата за развитие на селските райони през първия програмен период. Вие оборвахте това. Каква е равносметката днес и какви мерки сте взели, за да преодолеете лошите практики през новия програмен период?

Новината, че Програмата за развитие на селските райони е спряна, беше полити-



ческа манипулация от страна на опозицията. Липсата на експертност води до погрешно разчитане на официална кореспонденция между България и Европейската комисия и заблуждаване на земеделската общност. Веднага предоставихме информация и опровергахме, че няма спряна програма. ЕК също го потвърди. От стартирането на Програмата до края на 2015 г. са разплатени общо 3 072 870 371 евро или 99% от бюджета на ПРСР. Неусвоените средства през годините са в размер на 176 млн. евро общо публични средства. Наложените финансови корекции за целия период на старата програма, които са вследствие на проведени олитни мисии от службите на ЕК, възлизат на 36 млн. евро средства на ЕЗФРСР. Предприехме редица мерки, за да не се допускат грешки от предходния програмен период. Част от тях заложихме още на етап програмиране на новата програма - направихме качествени анализи, за да се насочи финансовата помощ приоритетно към чувствителните сектори, още повече, че финансовият ресурс е ограничен. В наредбите за прилагане на мерките от ПРСР въведохме изисквания с цел подобряване на контрола върху обществените поръчки, проведени от възложители, бенефициенти по ПРСР. През тази година приключваме ПРСР 2014-2020 г. с много добри показатели. Процентът на бюджета на отворените приеми спрямо общия на програмата е в размер на 38%. Одобреният или договорен бюджет е близо 13%. Общата сума на одобрените за подпомагане проекти и заявления са на стойност 732,5 млн. лв.

И за финал: С какво искате да бъде заполнен Вашият мандат като министър на земеделието и храните?

Браншът най-добре може да даде оценка за свършеното в рамките на мандата ми.



РВС - СОФИЯ

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



РВС - РУСЕ

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

ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!

**ЛАБОРАТОРИЯ 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 хани, води, фуражи, смишове, отрибки от повърхности, безалкохолни и др. напитки, материали от животни и др.

Какво ще ядем в бъдеще?

Институт за изследване и развитие на храните - Пловдив

В резултат на непрекъснатото нарастване на броя на човешката популация, скоро ще бъдем изправени пред безствен недостиг на ресурси. Единственото решение на проблема ще бъде грантична промяна в хранителните продукти и навици. Но как да я направим?

Ето някои предложения:

1. Използване на алтернативни източници на хранителни ресурси. В този случай можем да се обрнем към океаните, които заемат 70 процента от повърхността на земята. Можем да започнем с консумацията на медузи, които понастоящем са част от менюто в източните кухни. Друга възможност е използването на насеко-

мите като източник на протеини. Това е 7 пъти по-евтино в сравнение с производството на говеждо месо, емисията на парникови газове са много по-малки, а изискванията към вода - много по-ниски. Друга алтератива, която ни предлагат водоемите, са „алга“ водорасли. Тяхната протеинова ефективност е 21 пъти по-голяма

на стр. 8



от тази на соята и 49 пъти в сравнение с царевицата. Хранителните продукти на базата на водорасли са богати на омега-3 мастни киселини и на естествени оцветители. Омнадъръчната биомаса може да се използва като ценен продукт за бионатопряване.

2. Хани „от носа до опашката“ - да преосмислим как използваме, пакетираме, разпространяваме и съхраняваме хранителните ресурси. Целта е да се елиминират отпадъците от храната и те да бъдат вклучени в консумацията. Така например вътрешните органи (субпродукти) са традиционна храна в много части на света, но най-съвременните консуматорски предпочитания са я направили табу. В близко бъдеще месото ще бъде рядка храна, сервирана в малки количества и ще включва субпродукти. Храната на бъдещето ще се пакетира в биоразградими опаковки, имащи срок на годност, както храната в същата тази опаковка. Те биха могли да се произвеждат от сировини, такива като морски водорасли (за опаковане на шейкове), пчлен воськ (за опаковане на ориз), карамелизирана захар и воськ (за маргарин, масло). Хранителните опаковки могат да бъдат не само годни за консумация, но вкусни и питателни. От друга страна те ще могат да променят външния вид на продукта от неприемлив до приемлив и харесван.

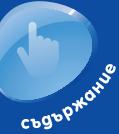
3. Непостоянството е новата норма. Защо имаме нужда от ГМО, биотехнологии, супер храна, патентована храна? Отговорите са - увеличаване на добива,



подобряване устойчивостта на заболявания при културите, получаване на алтернативни хранителни вещества, намаляване на алергения потенциал и удължаване на срока на годност. Храната на бъдещето може да бъде произвеждана от 3D принтери. Какви са предимствата тук - тя може да бъде персонализирана, автоматизирана, предсказуема, по този начин се осигурява безкраен запас от хранителни продукти, което ще сложи край на глада по света. Друг начин за приготвяне на храната на бъдещето е молекуллярната гастрономия, която се основава на физични и химични методи при готвенето, за да създаде нови сътестви преминавания и да осигури тясна връзка между приготвянето на храната и модерният начин на живот.

4. Земеделските стопанства трябва да се преместят по-близо до дома (хидропонни ферми) и да се намали използваната за земеделие площ (вертикално земеделие). Друга възможност е дистанционно отглеждане на продукцията чрез новите мобилни системи (телефони, таблети и др.). И двата случая ще доведат до увеличаване на земеделската продукция и на сировините за производство на хранителни продукти. Но дигиталният начин на живот ни откъсва от природата и от източниците на храната ни.

на стр. 9



5. Източниците на храна трябва да бъдат известни. Консуматорите трябва да имат достъп до информация относно произхода на храната, дори в случаите, когато тя е синтетична или генно-модифицирана.

6. Симулации на храни. Количеството на предлаганите хранителни продукти не задоволява темпа на нарастването на населението и изискванията, налагащи се от изменението на климата. Почти в сферата на научната фантастика звучи предлагането на храна - заместител на месото (футуристична пуйка, пиле, телешко), която би била много по-евтина, съдържаща малко количество холестерол и с удължен срок на годност. За да се усетят същите вкусови преживявания, както при консумацията на истинските месни продукти, е необходимо адаптиране физиологията на човека, за да се предизвика действието на рецептори, разпознаващи тази храна, като истинска.

Как и кога могат да заработят предлаганите алтернативи?

Тяхната ефективност зависи от разходите, развитието на технологиите и приемането на идеите. Някои от технологиите (3D печат, синтез на изкуствени месо и яйца) вече са въведени, но все още не са приети като технологии за производство на храни. От друга страна, в днешно време повечето от хората от развитите страни с по-висок жизнен стандарт не могат да приемат тези видове храни. В същото време народите на развиващите се страни или тези, които не могат да си позволят „нормална“ храна, трябва да се защитят от глада. Налице е също така желание за консумация на позравословна храна. А може би най-големият проблем ще се окаже огромното количество на отпадъците около нас? Всички тези факти трябва да променят начина на мислене за храната. Въпросът е все още отворен, но напредъкът е вече факт ...



ОС НИРАНМАШ

Машини, съоръжения и линии за хранителната промишленост

e-mail: office@hranmash.com
тел./факс 042 600 450, 042 600 451
Стара Загора, ул."Цар Иван Шишман" 64

Иновации при опаковането на храни

Светлана Боянова
Председател на Институт за агростратегии и иновации



Институт
за агростратегии
и иновации



Екологична алтернатива на нефтохимическите покрития върху опаковките на храни и напитки създаоха учени по проект, финансиран от Европейския съюз.

Изработени от хранителни продукти, биоразградимите покрития биха намалили зависимостта от изкопаеми пластмаси, базирани на гориво, подобряване на рециклирането и намаляване на депонирането на отпадъци.

От кашони за мляко и пакети за сула до кутии за бургери, покритията от хартия и картон са едни от най-широко използваният материали за опаковка на напитки и хранителни продукти в света.

Около 7 млн. тона опаковки се произвеждат в световен мащаб всяка година, като голяма част от тях завършват в депо след употребата им. Докато хартиените и картонените покрития се разграждат бързо, полистиленовите слоеве, на които се намира около 20% от теглото на опаковката, се разграждат с десетилетия.



на стр. 11





Иновативното решение на европейските изследователи не само осигурява на опаковката лесно разграждане и рециклиране, но може да се произвежда по устойчив начин. Работейки по финансирания от ЕС BIO-BOARD проект, те са разработили биоматериали, които да заменят полимерено-вите покрития, направени от малко използвани или неизползвани продукти от хранително-вкусовата промишленост. Сироватката от производството на сирене и сок от картофи от производството на нишесме са пример за такава възможност за иновации.

„BIO-BOARD реагира на нарастващото търсене на опаковки за хани от страна на производителите, които могат да заместват синтетичните покрития, без да правят компромис при опаковането на течни

и сухи продукти“, обяснява Елоди Бъгникорт, координатор на проекта в IRIS в Испания и допълва още, че „чрез използването на екстракти от сироватка и картофено-плодов сок ние разработихме материали, които отговарят на всички изисквания и употребата им подпомага процесите по производство на опаковки.“

Картофени и сироватъчни опаковки

Сировините за получаване на покритията на основата на протеин са в изобилие. От 50 млн. тона годишно произведена сироватка в Европа, в момента до 50% от тях се изхвърлят, заедно с 65 000 тона протеин от сушен плодове и 140 000 тона сушен пулп от картофи. Трудност представлява превъртането на тези изобилни и устойчиви ресурси в използваем биоматериал, който може да се сравни с физичните свойства на пластмасите, произведени на основата на преработката на горива.

Изследователите от BIO-BOARD тестват различни състави и избират най-обещаващите, с които да направят биологичната основа за покритията, оценявайки материалите по отношение на бариерни свойства, адхезия, гъвкавост и пригодност за съхраняване на твърди и течни хани. При пилотно производство еман те тестват

на стр. 12



Вам различни техники за екструдиране, за полагане на покритията към хартия и картон, а също така изследват и други потенциални процеси за производство на опаковки. Пример за това са инжектирането на покритие и многократно наслояване на материали с цел да се разработи начин, чрез който да се полагат покритията по ефективен и рентабилен начин.

„Ние направихме огромен напредък откакто BIO-BOARD започна, но няколко основни предизвикателства остават, включително намаляване на дебелината и повишаване на обработваемостта на покритията от биоматериали, които да отговарят на съвременните изисквания за опаковане и развитие на производствените процеси, които са толкова бързи и разходно-ефективни, както при използване на синтетични материали“, казва Бъгникорт.

Споделен опум

Няколко от партньорите по проекта вече имат опум в спрявянето с подобни предизвикателства, като са допринесли за изключително успешния проект „Wheylayer“, в който разработението от сироватъчен протеин покрития върху пластмасови филми да заменят скъпите полимери в опаковането на хранителни продукти и подобряване на рециклирането. Също така, финансиран от ЕС, „Wheylayer“ върви по пътя към търговска реализация и служи като възновение за осъществяването на проекта BIO-BOARD.

Въпреки че ще бъдат необходими по-нататъшни изследвания за използване на биоматериал за покрития на хартиени и картонени опаковки на храни в търговско производство, пазарът за такъв продукт е потенциално огромен. Също така той може да има приложения и в други индустрии с



известно адаптиране, подчертава Бъгникорт. Дори и с настоящите технологични ограничения, световният пазар на биоопаковките нараства с 20-30% годишно, задвижван от потребителското търсене на екологично чисти продукти и постоянно променящите се цени на изкопаемите горива.



За производителите на опаковки и тези от хранително-вкусовата промишленост, използването на биологичните покрития е устойчива алтернатива на базираните на химически материали опаковки. В дългосрочен план могат да се наблюдават по-ниски разходи и увеличаване на конкурентоспособността, като същевременно те спомагат за намаляване на отпадъците и опазване на околната среда.

В проекта BIO-BOARD участват Испания, Италия, Словения, Турция, Австрия, Чехия, Германия, Великобритания, Франция, Швеция. Общата стойност е 3 351 457 евро, от които 2 470 930 - са европейско финансиране.

Материалът е разработен по материали на Информационен център на ЕК и е предоставен от Институт за агростратегии и иновации, част от информационна кампания „Иновациите - Винаги на мода!“.

*Снимките, използвани в публикацията, са от официалния сайт на проекта:
<http://bioboard.eu>*

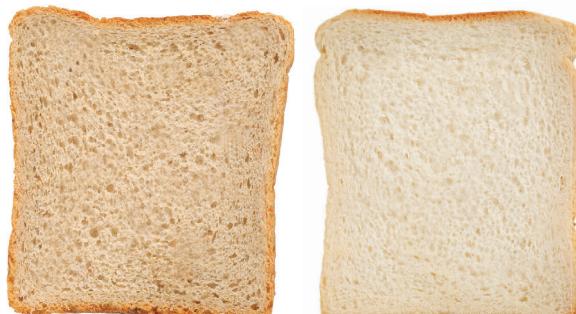




**Всичко е в баланса,
и в храната,
и в любовта,
и в работата.**

**Всичко е нужно,
всичко е правилно
щом е допуснато да
бъде създадено.**

**Балансът е този,
който създава
Хармонията.**



Оценка на съответствието на опаковките, предназначени за контакт с храни

инж. Майя Стойчева

Акредитиран Изпитвателен център АЛМИ ТЕСТ

Изискванията към всички материали и предмети, предназначени за контакт с храни са описани в различни международни и национални документи. Основният е Регламент 1935/2004. Той постановява, че материалите и изделията, предназначени за контакт с храни:

- трябва да бъдат произведени в съответствие с доброма производствена практика и;
- от тях не трябва да преминават към храната нискомолекули вещества в количества, които могат да уредят здравето на човека;
- от тях не трябва да преминават към храната нискомолекули вещества в количества, които могат да предизвикат неблагоприятни промени в състава на храната или в органолептичните й характеристики.

Това означава:

- отсъствие на промяна в органолептичната на моделните среди;



- съответствие с границите на обща миграция;
- съответствие с границите на специфична миграция;
- съответствие с границите за съдържание на някои мономери или други изходни вещества в материалите.

На хигиенен контрол подлежат всички материали, включително активните* и интелигентните**, и изделия, използвани като съдове и опаковки, машини, детайли и части за тях, съдове, предназначени за подготовкa, смесване, производство и транспорт, детайли за прибори, машини и апарати, предназначени за контакт с храни и напитки, както и съдове за приготвяне и съхраняване на храна и напитки за бебета и деца. Включени са не само опаковъчните материали, но и прибори за хранене, домакински съдове, машини и приспособления за

на стр. 15

**Активни вещества - които са предназначени за активно поддържане или подобряване състоянието на храните и нямат инертна структура - абсорбатори (погълтители) на кислород под формата на пликчета, фолио в капачките; погълтители на кислород + производители на CO₂; погълтители на влага; регулатори на влага; погълтители на етиленоксиид; погълтители на алдехиди; погълтители на амиини; погълтители на сулфити; погълтители (нейтрализатори) на горчив вкус; погълтители на CO₂;*

***Интелигентни материали - които са предназначени да следят състоянието на храната (Дефинициите са от Регламент 1935/2004 г.) - индикатори за време и температура; индикатори за кислород; индикатори за CO₂; индикатори за микроорганизми; индикатори за узряване.*



приготвяне или съхранение на храна, чинии, контейнери и др. подобни, както и материали и предмети, предназначени за питейна вода.

Материалите, от които се произвеждат тези изделия, са:

- пластмаси;
- покрития и лакове върху хартиени и метални повърхности;
- еластомери и каучук;
- хартия и картон;
- керамика, стъкло, стъклокерамика;
- метали и сплави;
- мастила;
- корк;
- силикон и покрития от силикон.



Основни акценти при контрола на безопасността

1. Материалите/изделията да бъдат произведени в съответствие с доброма производствена практика.

Какво означава добра производствена практика? На този въпрос дава отговор Регламент 2023/2006 г. за доброма производствена практика (ДПП) за материалите и предметите, предназначени за пряк или непряк контакт с хани.

2. Да бъде осигурена проследимост

Проследимостта е едно от най-важните изисквания в Регламент 1935/2004. То е транспортирано и в Закона за храните.

Съгласно регламента „проследимост“ е способността за проследяване и следване на материала или предмета през всички етапи на производство, преработка и предлагане в търговската мрежа. Страните, които участват в процеса на производство, транспорт, продажба и консумация на хани, трябва да бъдат предпазени и запознати с възможно замърсяване на храната от химична миграция и начините за нейното намаляване - производителите на сировини, производителите на материали и опаковки за хани, търговците и доставчиците на материали, ползвателите на материали (които опаковат храната), контролиращите институции и крайният клиент.

Това означава да са налице необходимите данни за изпитвания материал или предмет - вид, марка и производител на сировините и производител на крайния материал/предмет. Материалите и изделията трябва да бъдат идентифицирани в документите толкова пълно, че при установяване на проблеми, дефектните количества да бъдат изтеглени от търговската мрежа, производителите и потребителите. Тази проследимост трябва да се гарантира на всички етапи, за да се улеснят контролът, изземването от потребителите на дефектните продукти, информацията за потребителите и поемането на отговорността.

Фирмите - потребители на опаковки, също са изключително заинтересованы да имат информация от кои материали са произведени опаковките, които ползват, за да знаят какво да заявяват и за кои материали се отнасят изпитванията, които доказват, че опаковката е безопасна. Това позволява сключването на компетентни договори за доставка на безопасни опаковки и материали.

3. Съответствие с границите на обща и специфична миграция

Зашо се налага провеждането на анализ за обща и специфична миграция?

Производителите на сировини за производство на опаковки са в началото на пътя на движението на сировините. Придружаващи ги сертификати за годност за контакт с хани са **най-общи** и изпитванията не включват, а и не е възможно да включ-

на стр. 16



вам целия обхват на използване на тези сировини и на различните рецептури и технологични режими на преработката им по целия свят. Именно това е основанието за провеждане на изпитвания на крайните продукти, получени от тези сировини при конкретните условия на използването им.

Преди всичко е необходимо да се направи проверка правилно ли е проведено изпитването за обща и специфична миграция.

Тази проверка изисква да се провери дали условията на проведените изпитвания отговарят на деклариранияте най-тежки условия на реален контакт и след това да се вземе решение дали резултатите са годни за установяването на съответствие или несъответствие. Това означава:

I. Проверка на съответствието между реалните условия на употреба и условията, при които е проведено изпитването за обща и специфична миграция

- за еднократна или многократна употреба е опаковката/изделието и дали проведената експозиция е адекватна - еднократна или трикратна експозиция;
- вид на опаковката – фолио, плик, кутия, бутилка, капачка, дозатор, подложка, чинийка и т.н.;
- кой от всичките стандартизиирани методи за изпитване е бил приложен – чрез плик, чрез пълно потапяне, клемка, напълване и съответства ли той на декларираните реални условия на употреба;
- за какви групи хани е предназначена опаковката/изделието и съответстват ли използваните моделни среди за имитиране на тези групи;
- какви са деклариранияте най-тежки реални условия на контакт – време и температура (каквото е изискването на всички нормативни документи) и дали условията на експозиция съответстват на тях;

на стр. 17



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



ИЗПИТВАТЕЛЕН ЦЕНТЪР АЛМИ ТЕСТ

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



- дали има стерилизация, пастеризация, горещо пълнене, дългосрочно съхранение при - 20°C – т.е. смесени условия при реалния контакт с храната, които да са отразени в условията на експозицията;
- съотношение площ на опаковката: обем на моделната среда и съответства ли то на реалните условия на употреба;
- дали правилно е проведена експозицията при многослойни материали – коя е контактната повърхност с храната/моделната среда;
- при декларирането на резултатите приложен ли е **кофициентът на редукция** при използване на маслена моделна среда.

Не е все едно дали опаковката е предназначена за бистри напитки - води, кафе, чай, лимонада с температури от 5°C до 75°C, или за кисели мляка или меса. Различни са всички условия, при които се провежда експозицията, и съответно това води до различни резултати. Но каква оценка на съответствието може да се направи, ако използванието моделни среди не отговарят на тези от нормативните документи за храната, за които е обявена опаковката, или пък температурата и продължителността на контакт не кореспондират с реалните условия?

Освен това изпитването за обща миграция изисква минимум три паралелни пробы от по мин. 200 ml. А какво да се направи, ако опаковката е с вместимост 15 ml и може да бъде изпитана само чрез напълване? Ами ако за контрол са взети само 15 бр. опаковки? А изискването на стандарта е поне **3 паралелни пробы от по 200 ml!!!** И то само за общата миграция! Ами за специфичната? А тези данни се установяват от **цитираното в протокола от изпитване съотношение площ на опаковката : обем на моделната среда.**

Или когато при опаковка от PET се изискват данни само за съдържание на ацеталдехид в моделната среда. А как ще се оцени безопасността на другите остатъчни мономери от изходните сировини за получаване на PET или безопасността на опаковката, ако е използван вторичен материал? А ако от производителя не е декларирано участието на вторичен материал? Поне ацеталдехидът, когато е над нормата, променя вкуса и цвета на напитката поради образуването на оцетна киселина с водата от напитката, а другите мономери са троен тухо.

Заключение:

- 1. Съществува ли съответствие между условията на проведената експозиция при изпитването по кратност и продължителност, вид на пробните тела, вид на моделните среди, време и температура с най-тежките реални условия на употреба.**
- 2. Дали протоколът от изпитването може да бъде използван за оценка на съответствието.**

II. Проверка на съответствието между получените резултати за обща и специфична миграция и нормативните изисквания

1. При опаковки от един елемент/мяло/част - пряко сравнение на резултатите за обща и специфична миграция с нормативите.
2. При съставни опаковки - от две или повече части, напр. бутилка и капачка, при оценката на съответствието трябва да се използва крайният резултат за общата миграция, който е сума от съответните резултати за отделните части на опаковката.

При съдовете от керамика, стъкло и стъклокерамика обаче има същата особеност - когато изпитваният предмет се състои от основно мяло и канак, посочените граници на миграция на олово и кадмий, изразени в mg/dm² или mg/l, се отнасят

на стр. 18





само за основното тяло. Основното тяло и вътрешната повърхност на канака се изпиват поотделно при еднакви условия, а сумата от получените резултати се отнася или към контактната повърхност на предмета, или към вместимостта му в зависимост от това към коя от групите попада предметът.

Има особеност и при металните опаковки: основно тяло, канак, упълтнителни пастички.

Всички нормативни документи - Наредба 2/2008, Наредба 3/2007, Регламент 10/2011, Декларации за политиката на ЕК за различни материали, предназначени за контакт с хани (хартия, картони, мастила, метали, силикони, корк и др.), ръководства на европейски професионални организации за изисквания към материали и предмети, предназначени за контакт с хани и които заместват за момента специфичните директиви, съдържат следните документи:

- 1. Списък на разрешените субстанции - т.н. позитивен списък;*
- 2. Изисквания за чистота на използванието субстанции;*
- 3. Граница на обща миграция;*
- 4. Граница на специфична миграция на някои вещества или групи вещества.*

В Регламент 1935/2004 е определена **максимално допустимата граница на обща миграция** на нискомолекулни вещества от опаковката към опакованата хана, която важи за *Всички материали и изделия, предназначени да влязат в контакт с хана*. Тази граница е 10 mg/dm^2 от опаковъчния материал или 60 mg/kg хана или моделна среда. Тя е определена на базата на общоприетото допускане, че един човек с телесно тегло от 60 kg консумира дневно по 1 kg хана и че тази хана е пакетирана в кубична опа-

ковка с повърхност от 6 dm^2 , от която се отделят мигриралите вещества.

Определени са съответните **максимално допустими граници на специфична миграция** за всяко вещество или **максимално допустимо количество** в материала на опаковката в mg/kg хана или моделна среда.

Това означава, че специалистите, които се занимават с изпитванията, и тези, които проверяват или сертифицират, трябва да имат специфични познания за всеки един от материалите и да знаят от кой материал конкретно са основните вредни вещества, които най-често мигрират към или върху храната и дали миграцията им е в допустимите граници.

Достатъчен ли е само резултатът за общата миграция за определянето на съответствието?

Този въпрос е резонен, особено при контрола на безопасността, а е важен и за произ-

на стр. 19



"ПРИМ" АД
Производител на
машини и съоръжения

6300 ХАСКОВО, Източна индустриална зона,
бул. "Съединение" 67, офис ул. Арда № 7
Тел: (038) 66 47 62, GSM 0878664922,
0878664838; e-mail: prim_ad@mail.bg
www.prim-bg.com

- Производство на: автоклави, бланшори, миячни машини, пържилни вани, системи за заливка, тунелни сушилни, транспортъри, смесители, резервоари
- Хладилни бокслети
- Съдове с разбъркване, подгряване, охлаждане
- Метални конструкции
- Инсталации за боза
- Оборудване за фабрики за олио и биодизел
- Бойлери и буферни съдове
- Оборудване по задание на клиента



Водителите и потребителите на опаковки и опаковъчни материали при вземането на решение за закупуване. Кой е критерият за обявяването им за безопасни, ако имаме само резултата от общата миграция?

Защо е необходимо да се провеждат изпитвания за определяне на специфична миграция?

Публикуваните в таблициите към нормативните документи граници на специфична миграция (ГСМ) на над 1000 вредни вещества са много по-ниски от границата на общата миграция - 60 mg/kg спрямо 0,01 mg/kg. **По тази причина съответствието с границата на общата миграция не е достатъчна гаранция за съответствието на опаковъчния материал с нормативните изисквания.**

Пример: Ако общата миграция отговаря на норматива, а съдържанието на стирол в моделната среда е до 60 mg/kg (а ГСМ за стирол е също 60 mg/kg) това означава, че материалът отговаря на изискванията. Но ако резултатът от изпитването е 0.1 mg/kg за б-метил стирол при ГСМ е 0.05 mg/kg? Това означава, че материалът не отговаря на изискванията, дори ако общата миграция е в нормата. Да приемем, че опаковката/изделието са изпитани за общата миграция при декларирани определени условия на реален контакт и резултатът е 2.5 mg/kg, т.е. отговарят на изискването за граница на общата миграция 60 mg/kg.

Друг пример: Еднократна чашка от полипропилен за бистри напитки - топли и студени. По изискванията на нормативните документи експозицията трябва да се проведе 2 часа при 70°C. Всички резултати за обща и специфична миграция на характерните за PP вещества са в границите на нормите с изключение на едно, чиято граница е също 0.05 mg/kg. А тези ниски граници на специфична миграция означават, че тези вещества са много вредни!

Можем ли в тези случаи да определим, че опаковката ни отговаря на изискванията за безопасност? Естествено, че не!

За оценката на съответствието не е достатъчно само определянето на общата миграция, тъй като сама по себе си тя не дава базата за еднозначна оценка. Трябва да се оценят и резултатите за специфичната миграция на мономери и други вещества, характерни за съответния материал.

Допълнителни проверки:

Съгласно Регламент 1935 и Закона за храните от опаковката не трябва да преминават към храната нискомолекулни вещества в количества, които могат да предизвикат неблагоприятни промени в състава на храната или в органолептичните ѝ характеристики. Това включва и промени в опалесценцията/утайка или промяна в цвета на моделните среди след експозицията.

- Съгласно Наредба № 2/2008 за пластмасите първата стъпка при изпитването/оценяване на съответствието е дали опаковката променя органолептиката на моделните среди и максималната промяна е 1 бал, независимо във вкуса или мириса. При по-голяма промяна опаковката не се разрешава за контакт с храна. Трябва да се вземе решение какво да се прави, когато в моделната среда след съответната експозиция има утайка, ръжда, опалесценция или оцветяване;
- Трябва да се вземе решение какво да се прави, когато съгласно БДС EN 1230-1,2 в моделните среди за хартии и картони, предназначени за контакт с храна има различни по интензивност промени;

на стр. 20



3. Правилно ли са маркирани/етикуетирани съгласно Наредба № 2/2008 опаковките на опаковките/материалите за хани - по подходящ начин, който да отразява данните от изпитванията - за кои групи хани е предназначена конкретната опаковка и при какви условия на контакт - стайна и по-ниска температура, в охлаждено, замразено състояние, за какъв период на контакт;
4. Има ли съответствие между обявените и описаните в протокола от изпитване сировини и финансовите документи за закупуването им (понякога се декларират сировини, които не са били закупувани от фирмата);

ПОЛЗВАНА ЛИТЕРАТУРА:

Регламент (ЕО) №1935/2004, Регламент (ЕО) 2023/2006, Регламент (ЕО) 10/2011, Регламент 282.2008, Наредба 2/2008, Наредба 3/2001, БДС EN ISO, Декларации за политиката на ЕК за хартии и картони, мастила, силикони, покрития, каучук, корк, предназначени за контакт с хани, Ръководства на европейски професионални организации за изисквания към материали и предмети, предназначени за контакт с хани.

5. Има ли добавен технологичен скрап или рециклиран материал в рецептурата на материала на опаковката и какви са техните количества. Проведени ли са изпитвания по съответните стандарти за наличие на разпадни и чужди на материала продукти, които указват наличието им.

В заключение трябва да се каже, че евва след изпълнението на всички тези стъпки в събирането и оценяването на информацията може да се направи правилна оценка на съответствието на съответната опаковка, предназначена за контакт с хани.

Доверете се на опита!



www.garantpest.com

НАШИ КЛИЕНТИ в областта на ХВП



- Фирмата работи с препарати и помощни средства на реномирани европейски компании
- Разполагаме със специалисти по пест контрол, придържащи се към принципите на НАССР
- 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

Аbonаментни договори за пест контрол на производствени предприятия съгласно изискванията на НАССР и GMP



ТЪРГОВСКИ ПАРТньОРИ



02/ 831 90 73

02/ 831 48 96

office@garantpest.com

София, бул. "Сливница" 213, вх.Б, ап.2



съдържание



cepa
CERTIFIED
Certified Professional Pest Management



Дилком България ООД е водещ производител на широка гама от бели и пълноцветни етикети, изработени изцяло по дизайн и форма на клиента. Компанията предлага:

- **пълноцветни и бели логистични етикети с възможност за допечатване на принтер;**
- **готови решения за директно маркиране върху яйца;**
- **готови решения за директно маркиране върху кашони;**
- **готови решения за директно маркиране върху многообразие от опаковки;**
- **различни видове апликаращи системи, чрез които лесно и удобно се поставят етикети върху желаните повърхности;**

В продължение на 14 години служителите на Дилком всекидневно консултират и помагат на своите клиенти да вземат информирани решения. Компанията ефективно съчетава производствена и търговска дейност, вкл. и като представител на световни фирми, производители на баркод и цветни етикетни принтери, баркод скенери, автоматични и полуавтоматични апликатори за етикети, софтуер за дизайн на етикети, маркиращи клещи, етикетоподаващи устройства, таблети.



Производствен база включва:

- **Машини за щанцоване на бели етикети;**
- **Цветопробна система;**
- **Флексопечатни машини - 3 до над 6 цвята;**
- **UV печатни машини**
- **Ситопечатна машина;**
- **Дигитална машина за цветни етикети в малки серии.**

Благодарение на сервизите и трите търговски офиса във Варна, София и Пловдив, компанията покрива територията на цялата страна, с цел по-качествено обслужване на клиентите по поддръжка и ремонт на предлаганите продукти.

За повече информация може да посетите www.dilcom.com

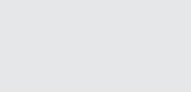
ВАРНА / VARNA
тел.: +359 52 599 144
моб.: +359 877 599 144
sales@dilcom.com

ПЛОВДИВ / PLOVDIV
тел.: +359 32 207 940
моб.: +359 886 850 485
plovdiv@dilcom.com

СОФИЯ / SOFIA
тел.: +359 2 97 13 208
моб.: +359 885 047 800
sofia.sales@dilcom.com



ИА "БСА"
Per. № 2 ОСС
ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИЯ
НА СИСТЕМИ

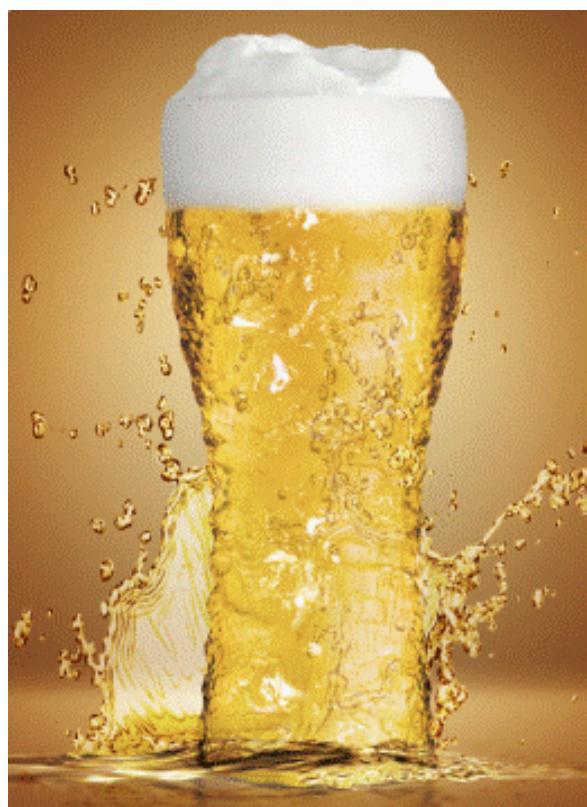


Вълшебното тайнство на бирата

От гревността до наши дни пивото изминава своя дълъг път. Технологиите се променят, модернизирам, но традицията се запазва. Тази така любима на милиарди хора по света напитка става изключително популярна и у нас след Освобождението. Данните от съвсем ново проучване в ЕС, което включва и България, показват, че бирената категория и пивоварният бранш в страната са със забележително висок рейтинг на одобрение. Резултатите потвърждават, че българите харесват пенливата напитка, най-високо оценяват вкуса и качеството на бирата и я приемат като част от социалния си живот и контакти.

Пивоварната магия

Пивото е едно от най-достъпните и широко разпространени питиета, което се произвежда по всички краища на планетата. В България можем да се похвалим с

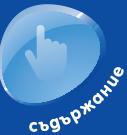


високото му качество, също както при най-известните с бирената си култура държави. Пивоварните у нас инвестират ежегодно в нововъведения и в усъвършенстване на технологиите, съчетавайки традициите в производството с иновациите на световния пазар. По този начин те успяват да предложат продукт на световно ниво, съхранявайки натуралните и хранителни качества на пивото. И тъй като именно качеството е приоритет номер 1, стигаме и до процеса на пригответяне на бирата и неговите специфики, които спокойно можем да наречем пивоварна магия.

От какво се приготвя бира?

Първо е важно да отбележим, че въвеждането на модерни технологии в производството е съществено важно не само за оптимизиране на производствените процеси, но и за запазване на качествата на изцяло натуралните съставки на пивото. Бирата се произвежда от вода, малц, хмел и пивни дрожди, последните познати като бирена мая. Всяка една от тези съставки има своя-

на стр. 23



та особеност, която съчетана с другите сировини в хода на технологичния процес, формира характера на различните видове и стилове бира (светла, тъмна, ейл, червена, безалкохолна, все по-популярните бирени миксове, познати като радлери, и други.)

Как се майстори бирата или кои са технологичните етапи?

Процесът не е никак лесен, но е много интересен. За майсторите пивовари превъплъщението на малкото ечемично зърнце в кехлибарена пенлива напитка не е загадка, но е истинско предизвикателство да „уловиш“ магията на пивопроизводството. Затова днес посветените в тайнствата на бирата майстори-пивовари са високо образовани инженери технологии, управляващи сложните процеси в пивоварните. Още повече, че традиционно компаниите у нас произвеждат долно ферментиращи бири, а за този процес са необходими висши пилотаж в уменията на специалистите и сериозни инвестиции в модерно оборудване.

Пивоварната технология се основава на действието на различни ензимни системи, формирани в хода на малцовото производство и разграждащи впоследствие голяма част от веществата, налични в малца. Ензимно действие присъства и при последващата алкохолна ферментация с използването на чиста култура пивни дрожди. Благодарение на тях става и формирането на пивото като алкохолна напитка.

Самото производство на пиво започва с приемане, съхранение, пречистване и смилане на малца. След това идва ред на майшуването - един от най-важните и може би най-сложните процеси в пивоварната



технология. При него смленият малц се смесва с вода и се формира т. нар. малцова каша. Майшуването се осъществява в смесително-озахарителни апарати, даващи възможност за загряване и непрекъснато разбъркане на малцовата каша. След приключване на майшуването малцовата каша се филтрира, за да се отдели пивната мъст - комбинация от вода и екстрактни вещества. Именно част от този екстракт впоследствие се подлага на ферментация и позволява обособяването на пивото като специфична алкохолна напитка.

Пивната мъст се вари и по време на този етап се добавя хмел, отговорен за специфичната горчивина и фин аромат на пивото. Апаратът, в който протича процесът, е част от вариливатата инсталация - сърцето на всяка пивоварна. Мъста се охлажда, аерира и се заквасва с чиста култура пивни дрожди. Едно от главните условия за пълноценно и професионално използване на маята е изключително високата степен на чистота в пивопроизводството. В бирените компании проблемът с микробиологичната чистота е решен отдавна и то на много високо ниво. Свидетелство за това е съвършената бистрота и хармоничен вкус на лобимите ни марки бира.



Дрождите осъществяват алкохолната ферментация, като по време на процеса трансформират различни вещества в други. Захарите, получени при майшуването, се превръщат основно в алкохол и въглероден диоксид. Благодарение на това, пивото е напитка с напълно естествено алкохолно съдържание и газировка. Разбира се, при самата ферментация се формират и

на смр. 24



множество други продукти, които заедно в различни комбинации придават специфичните ароматично-вкусови качества на пивото, наричани органолептични. Следва доферментиране и съзряване на бирата.



След приключване на цялостния ферментационен процес, пивото все още не е напълно завършено. Това се дължи на факта, че то съдържа множество миниатюрни частици, които нарушават неговата кристална бистрота. Ето защо е необходима окончателна филтрация, чрез която освен желаното избистряне се постига и естествено стабилизиране на бирата, за да няма помътняване. Последният процес преди бутилирането се нарича успокояване. Пивото остава в покой около едно денонощие, за да се възстанови равновесието в напитката, след което в различни опаковки бирата поема своя път към потребителите.

Сега, след като сме още по-информирани за тайнствата на пивоварната магия, дали няма бирата да ни се усъди още повече? Наздряве!

Златните правила на бирата

Бирата има богати ароматни, вкусови и гори зрителни специфични характеристики. Какво трябва да бъде пивото: светло или тъмно, филтрирано или нефильтрирано, по-плътно или по-леко, пшенично или традиционно, бирен микс или безалкохолна бира? Има ли значение, след като, за да се насладим на всички тях, трябва да следваме няколко прости, но изключително полезни общоприети правила.

Охлаждане

Бирата трябва да е охладена, но не и ледена! Оптималната температура за поднасяне на пивото е плос 6-9 °C. В никакъв случай тя не бива да превишава 10 °C (с изключение на някои тъмни бири тип ейл) и не е желателно да пада под 5 °C. При пониска температура ароматните и вкусовите й съставки се загубват.

Всеки вид пиво разкрива най-пълно характерните си черти, когато е охладено в определени температурни граници. За да усетите пълната бирена наслада, охладете го:

- 6 - 7 °C - светлото пиво
- 8 °C - пшеничната бира
- 9 °C - тъмното пиво

Подходяща чаша

Характерът на стъклото и формата на чашата влияят пряко както върху зрителните, така и върху ароматните възприятия. Всеки тип пиво изисква своя характерен вид чаша.



- За прецизна концентрация на ароматите и вкуса на светлата бира изберете цилиндрична чаша.
- За да усетите засилващия се букет и насыщеността на аромата на червените и тъмни бири, използвайте ovalna чаша, леко извита към ръба.

Наливане

Да се налее бира - това си е изкуство! Отварянето на бутилката става преди самото наливане в чашите. Пивото се сипва бавно от височина 2,5 см в центъра на съда. След като спадне пяната от първата порция, допълнете чашата до три четвърти от височината ѝ.

Пяната, която прави пивото, трябва да бъде монолитна и компактна, без мехурчета, почти съвършено бяла. Правилно налятата бира образува „шанка“ от пяна. Това може да се постигне, като се „отреже“ пяната до ръба на чашата, преди да се добави последната порция пиво. За да се образува образцова пяна, чашата трябва да е идеално чиста и „полирана“.

Пивото никога не се прелива от една чаша в друга. Недопустимо за бирената култура е в прясно налятата напитка да се добави недопитата. Не трябва също така да се разтръсква или разбърква пенливото пиво, защото така кислородът от въздуха бързо го окислява.

- Налейте малко количество пиво в чашата.
- Продължете бавно да сипвате в пяната.
- Изчакайте малко пяната да се успокои.
- Наклонете чашата и наливайте внимателно, като изправяйте чашата успоредно с изпълването ѝ.

Дегустация и органолептика

Дегустацията е своеобразен завършек на множеството технологични процеси, допринесли за характера на пивото. Тя дава лесно възприемащ се и точен израз на всички зрителни, ароматни и вкусови усещания, предизвикани при отпиване на дадена бира. Това е изключително важен момент, тъй като много често той определя бъдещото развитие на напитката като пазарен про-



дукт. Дегустацията се извършва чрез органолептичен анализ - своеобразен процес на определяне на качествените характеристики на пивото с помощта на сетивните органи на човека, които играят ролята на „измервателен“ уред при определяне качествата на бирата.

Пяна, цвят и бистротама

Бирата се преценява първо по пенообразуването и пенозадържането, цвета и бистротама. Устойчива пяна с малки и фини мехурчета винаги е знак за висококачествено пиво.

Светлите бири се характеризират със сламеножълт и кехлибарен цвят, докато османалите видове варирам от карамелен или вишнев до плътно кафеен цвят. Цветът най-общо се определя от това колко дълго е сущен или печен малцът.

Важна част от визуалната оценка е и бистротама. При филтрираните бири тя трябва да бъде кристална. Пшеничните и нефилтрираните, т.нр. живи бири имат видими утайки мая и сравнително мътен вид.

Модерната пивоварна наука се придвижи доста напред по този въпрос - по-леките пива, тип ейл (cream ale, golden ale) и пилзнер вероятно трябва да се филтрират. Консуматорите на този тип пива желаят да са брилянтно бистри, да пропускат светлината, да са леки за пие. Ако не са

на стр. 26



фильтрирани, дрождите ще им прибавят малко грубост. Другите видове пиво - горноферментирали, пшенични, тъмни, може да не са филтрирани. Така че, който каквото предпочита - има аргументи и за двете страни.

Аромат

Целият ароматен комплекс и характер на бирата се усеща с едно леко завъртане на пивото в чашата. Ароматът трябва да бъде чист: на изпечено зърно, на хмел - при светлото пиво, и с карамелена и кафеена нотка - при тъмното пиво.

Отделете време и вдъхнете аромата на бирата. Това ще подгответи сетивата ви за пълноценно възприемане на пивото.

Вкус

Най-приятната част от дегустацията - отпиването. Докато човек усеща над 4000 аромата, то вкусовете са само 4 - сладко, кисело, солено и горчиво. При отпиване бирата трябва да се постави на езика и да се определи към кой от тези четири основни вкуса ни препраща.

За разлика от други напитки при пивото се прави голяма гълътка. Именно по този начин се постига пълна представа за вкуса, характера, хмеловата горчивина и газировката на бирата. Светлите асортименти пиво притежават ненадмината свежест и баланс. Характерна за тях е леката горчивина, която обикновено се засилва към спе-



циалните и по-високоекстрактни бирни. Тъмното пиво съчетава част от тези особености със своята присъща лека карамелена сладост и плътен, ясно изразен малцов вкус. Хармонията при цялостното възприятие изва от баланса между вкуса и силата на аромата, когато всички усещания се преплитат и носят общо удоволствие.

Кулинария и бира

Каква би била бирената култура, без перфектното съчетание на пиво с храна? Пивото е изключително подходящо допълнение за почти всички видове храна. То изостря сетивата и така възприемаме по-интензивно различните вкусове. По-леките ястия се допълват най-добре с леки бирни, докато по-тежките и насилените ястия изискват вкуса на по-силно и плътно пиво. Няма единствен верен отговор коя бира е най-подходяща за дадено ястие - съчетаването може да е на базата на общ елемент - вкус, съставка, аромат или на принципа на контраст.

Пивото обаче може да играе и друга роля в насладата от храната - от хилядолетия човекът е разбрал, че то може да участва успешно в кулинарията. Бирата е част от хармоничния вкус на месни и постни ястия, супи, сосове, маринати и горни десерти. За възстановление на ценителите на доброма кухня пивото може да предложи стотици рецепти с бира.

Днес пивото с традиционните на бирената култура са с нас всеки ден, за да разделят делниците и празниците ни. И все пак нека не забравяме, че трябва да консумираме бирата с удоволствие и мярка, за да се наслаждаваме истински на пенливата и свежест.

**Материалът е подгответ от
Съюз на пивоварите в България**



Ролята на микробния фактор за продукция на хистамин в храните

Проф. д-р Йордан Гогов

Българска асоциация на акредитирани лаборатории за изследвания и диагностика

Гл. ас. д-р Гергана Крумова-Вълчева

Национален диагностичен научноизследователски ветеринарномедицински институт

Сред биогенните амиини в храните водещо място заема хистаминът. Високата устойчивост на тези амиини при технологичната обработка на храните представя реален здравен риск за консуматора. Проучванията на експертите върху хистамина са мотивирани преди всичко от регистрираните многобройни случаи на хранителни интоксикации след консумация на рискови хани в определени региони на света. Интензивната международна търговия с рибни, месни и млечни продукти дава възможност за разпространение на опасни хани, съдържащи високи количества хистамин по цялата хранителна верига.

Съществуващата база данни за оценка на риска и съдържанието на хистамин в храните е недостатъчна. Ограничена е информацията относно токсичния ефект, дозата за отговор и реалното съдържание на хистамин в основните групи рискови хани, предлагани на пазара.

Химичната структура на хистамина и неговото биологично действие върху човешкия организъм са обект на изследвания през годините в редица експериментални научноизследователски лаборатории. Установено е, че биогенните амиини, в т.ч. и хистаминът, участват в естествените физиологични процеси, протичащи в организма на човека и животните. Хистаминът се явява като невротрансмитер, който има активно участие във възпалителните и алергични реакции на организма и се съхранява в имуно комплементните клетки (макроцити). Същият има отношение и към клетъчния растеж. На практика основното постъпление на хистамин се реализира чрез хани (рибни, месни, млечни и др.), съдържащи различни негови концентрации. Най-често това са хани, претърпели процес на мик-

робна ферментация. Наред с хистамина в тези хани се откриват и други биогенни амиини, образувани при микробния метаболизъм - тирамин, кадаверин, пурпуресцин, фенилетиламин и др.

Ролята на микробния фактор в продукцията на токсични метаболити в храните е доказана безусловно. Известно е, че редица микроорганизми образуват ензими, декарбоксилиращи аминокиселините до амиини. Количеството и видът на тези съединения се влияе от категорията и състава на съответната храна. Важно значение се отдава на температурата и срока за съхранение на храната, качествения и количествен състав на наличната микрофлора, възможността за бактериален растеж, стойностите на pH, водната активност и др.

Проведените научни изследвания върху способността на определени групи микроорганизми да декарбоксилират аминокиселината хистидин свидетелстват, че сред тях се срещат както Грам положителни, така и Грам отрицателни бактерии. Високо-

на стр. 26



ки стойности на хистамин са установени при разграждане на аминокселините от различни представители на родовете *Klebsiella*, *Hafnia*, *Morganella*, *Pediococcus*, *Lactobacillus*, *Leuconostoc* и гр. Болшинството от тези микроорганизми имат психрофилен или психротрофен характер на растеж.

Продължителното съхранение на храните при неподходяща температура в отделните етапи на хранителната верига създава подходящи условия за развитието на микрофлората и възможност за образуване на значителни количества хистамин. Особено рискови в това отношение са недобре охладените рибни сировини, чиято верига на доставки е сложна и трудно се поддържа на контрол. Като превантивна мярка се препоръчва доброто охлаждане на рибата с лед и студен въздух за помискане синтеза на бактериални протеази и декарбоксилази по време на транспорта и съхранението на продукта.

Активността на декарбоксилазите се влияе от динамиката на pH в храната. Установени са два типа влияние на pH, които действат едновременно. При единия тип понижаването на активната киселинност води до инхибиране на растежа на микроорганизмите. При другия тип се констатира повишена ензимна продукция в кисела среда, в т.ч. и на декарбоксилази, като защитен механизъм на микроорганизмите от неблагоприятните условия на средата. Тези противоположни по своето действие механизми взаимно си влияят и крайният резултат се определя от техния баланс.

Различно влияние върху хистидин декарбоксилазната активност на отделните видове бактерии оказва и наличието на соли в продукта. Високото съдържание на готварска сол в някои рибни продукти помиска растежа на нехалофилната микрофлора. В също

на стр. 29



HygieneFirst



Оптимален хигиенен дизайн.

www.hygienefirst.com/bg

то време стафилококите и бацилите активират продукцията си на декарбоксилази. Изясняването на микробния метаболизъм, свързан с хистамина, изисква разработване на подходящи модели и техники за детекция на микроорганизмите, образуващи хистамин.

Опитите с използване на различни хранителни среди са се оказали безуспешни поради високия процент на фалшиво позитивни и фалшиво негативни резултати. Фенотипната характеристика на потенциалните хистамин-продуценти сред микробната популация е бавен и несигурен подход. Затова все повече специалисти разчитат на молекуларно биологичните методи при проучване на специфичен ген, кодиращ бактериалната декарбоксилаза и способността да се синтезират определени биогенни амини. Откриването на такива гени чрез PCR базирани методи ще даде възможност за по-лесно доказване на микроорганизмите продуценти на хистамин и др. биогенни амини.

Наред с положителните страни на тази съвременна техника, като недостатък на PCR метода се посочва, че с него може да се установи определен потенциал за образуване на някои амиини, но не и една реална продукция на биологично активни ензими. За преодоляване несъвършенствата на отделните микробиологични подходи се приема за целесъобразно първо да се изолират съответните микроорганизми, а след това да

се премине към откриване на специфични гени, свързани с продукцията на хистамин. Специално значение се отдава на PCR техниката за типизиране и селектиране на шамове микроорганизми, включени в състава на стартерни култури при производството на различни асортименти рибни, месни и млечни продукти с определен срок на зреене.

Хигиенното и здравното значение на хистамина се оценява в значителна степен и от факта, че в микробиологичните критерии за храните, заложени в Регламент (ЕС) №2073/2005, са въведени специфични норми за безопасност. Засега тези критерии обхващат само риби от 6 семейства с високо съдържание на хистамин, както и риби от тези семейства, които са претърпели ензимна обработка в саламура.

Изследванията показват, че посочените храни имат приоритетно значение за оценка на здравната им безопасност, свързана с присъствието на определени количества хистамин.

Проучванията върху ролята на микробния фактор в продукцията на хистамин в различни храни дават основание да се приеме, че е налице необходимост от оптимизиране на микробиологичните критерии и с разширяване на техния обхват върху други рискови (месни и млечни) продукти, заемащи значителен дял от хранителната индустрия в ЕС.

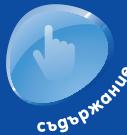
Рискови храни по отношение на хистамин

Проучванията, относно наличието на рискови храни, свързани с високо съдържание на хистамин, показват, че водещо място заемат рибите. С висока степен на риск се определят солената аншоа, солената херинга, солената сардина и рибните сосове.



От групата на млечните продукти като рискови асортименти може да се посочат редица европейски сирена - „Ементал“, „Рокфор“, „Чедър“, „Бергкезе“, „Гауда“, „Камамбер“ и други със съдържание от 600 до 2 500 mg/kg хистамин.

на стр. 30



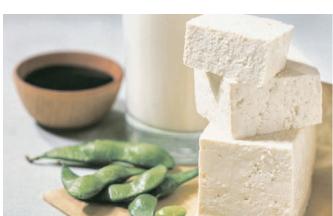
От групата на месните продукти като рискови асортименти се считат специалитетите от дивечово месо, сурво пушена шунка, пушени трайни салами, ферментирали колбаси, свински черен дроб и пр., съдържащи от 280 до 924 mg/kg хистамин.



Кръвта и месни продукти, свързани с добавка на кръв (като например кървавица), съдържат значително количество хистамин и се оценяват също като рискови.



Ферментиралите хани на соева основа може да съдържат високи концентрации на хистамин.



Готовите подправъчни смеси („Маги“) и сосове, сухи супи и обкусители, съдържащи екстракт от мая се оценяват като рискови за хистамин. В екстракти от мая се установява високо съдържание на хистамин - до 2,830 mg/kg.

Като рискови за потребителя се посочват и редица алкохолни напитки и оцет. Алкохолът (особено концентрираният) помиска действието на ензима диаминооксидаза (ДАО) и по този начин води до повишаване нивото на хистамина в кръвта. Сред рисковите напитки са червените вина, при които количеството на хистамин достига 3 800 mg/kg.



При десертните вина са установени нива до 400 mg/kg хистамин, а при белите вина до 120 mg/kg

„Живата“ бира съдържа до 300 mg/kg хистамин.



Като особено рисково се посочва съдържанието на хистамин в балсамовия оцет - до 4000 mg/kg



От групата на ферментиралите зеленчуци и сосове като рискови се посочват асортиментите „Кисело зеле“ и „Кемчуп“ със съдържание на хистамин между 120 и 200 mg/kg.



**ДАЙ НА БИЗНЕСА СИ
ЗЕЛЕНА СВЕТЛИНА!**

РЕЦИКЛИРАЙ С

ЕКОПАК
ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОВАРИВАНЕ НА ОПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

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



Африканска чума по свинете

новото предизвикателство за Европа

Българската агенция по
безопасност на храните



Африканската чума по свинете (АЧС) е едно от най-опасните заболявания при домашните и дивите свине поради високите нива на смъртност и липсата на лечение и ваксина. Веднъж проникнала в дадена държава болестта има значително негативно влияние върху националната, регионалната и международната търговия, поминъка на свиневъдите и ловното стопанство. Утежняващ фактор е това, че изкореняването му е изключително трудно и при дивите свине може да отнеме години.

Доскоро екзотична за Европа, АЧС се превърна в бич за дивите свине в държави като Литва, Латвия, Естония и Полша. От тази есен болестта е вече в Молдова и застрашително и бързо наближава границите на страната ни.

Важно е да бъдат запознати българските ловци с актуалността на проблема и тяхната важна роля за бързото разпознаване при евентуално проникване на болестта у нас и непопускане на разпространението и сред популациите диви свине и опазване на здравето на дивеча в България.

Какво представлява и как да разпознаем болестта при дивите свине?

АЧС е фатално вирусно заболяване при домашните и дивите свине, с огромен потенциал да причинява значими икономически и стопански загуби, поради което е под особен надзор от Световната организация по здравеопазване на животните, Европейската ко-

мисия и всички ветеринарни служби по света. Боледуват домашни и много видове диви свине в Африка, Европа и Америка. Счита се, че първоначалният гостоприемник на вируса на АЧС е дивата брадавичеста свиня от Африка. Съвни клинични признания боледуват домашната и европейската дива свиня.

Някои генотипове може да предизвикат до **100 % смъртност при домашните и дивите свине, какъвто е примерът с генотип II на вируса, установен в Европа.**

АЧС протича с подобни клинични признания и патологоанатомични изменения като тези при класическата чума по свинете. Първият признак на АЧС при дивите свине е внезапната и висока смъртност. Всеки намерен труп на дива свиня следва да бъде считан като съмнение за чума по свинете, за което незабавно трябва да бъде убедомен официален ветеринарен лекар, който да организира пробовземане и обезвреждане на трупа.

на стр. 32



От значение за ловците за разпознаване на болестта при първичната обработка на дивеча са измененията във вътрешните органи, предизвикани от вируса на АЧС. Патологоанатомичните изменения са подобни на тези при КЧС и се характеризират с хеморагичен синдром (масивни кръвоизливи). Далакът е силно узголемен. Характерни са кръвоизливи по сливиците, бъбреците, пищочния мехур, сърцето. Лимфните възли са силно отекли и с кръвоизливи. Тежко засегнатите лимфни възли изглеждат като кръвни съсиреци. Трябва да се има предвид обаче, че при бързо развитие на болестта, смъртта може да настъпи внезапно, без клинични симптоми и патологоанатомични изменения.

Заразяването става посредством пряк контакт с болни свине и индиректно чрез замърсени с вируса местаобитания, храна и др. Местата за подхранване на дивите свине предразполага за директен и индиректен контакт между различни групи диви свине,

като в засегнатите от АЧС райони в Европа подхранването на възприемчив дивеч е забранено.

Особено опасни за поддържане на вируса в даден регион се оказват труповете на заразени диви свине, които са доказани като основния резервоар за африканската чума по свинете и поддържане на инфекцията сред дивеча.

Причинителят на болестта се предава и трансмисивно посредством кърлежи от рог *Ornithodoros*. В Африка и някои европейски страни кърлежите от рог *Ornithodoros* служат за резервоар на вируса.

В Европа ролята на кърлежите като дългосрочен резервоар на вируса на АЧС е била доказана и по време на епизоотията на болестта в Португалия, Испания и Сардиния. Кърлежи лесно се заразяват с вируса,

на стр. 33



ПОГРИЖЕТЕ СЕ ЗА КОМФОРТА И ЗДРАВЕТО НА ТЯЛОТО
С YOGUARD PROWAY – МЛЕЧНОКИСЕЛА НАПИТКА ОТ ПОДБРАНИ
ПРОБИОТИЧНИ ЩАМОВЕ.

- НАД 100 МИЛИОНА ЖИЗНЕСПОСОБНИ МЛЕЧНОКИСЕЛИ БАКТЕРИИ В 1 Г ПРОДУКТ
- БЛАГОПРИЯТСТВА ФУНКЦИИТЕ НА ХРАНОСМИЛАТЕЛНИЯ ТРАКТ
И БАЛАНСА НА ЧРЕВНАТА МИКРОФЛORA

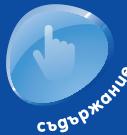


BULGARICUM

ЕКСПЕРТ В ПРОБИОТИЦИТЕ



НОВО



съдържание



докамо кръвосмучат от заразени свине. Те могат да запазят вируса и да го предадат на свине за изключително дълъг период, в рамките на осем години или може би през целия им жизнен цикъл. Вирусът на АЧС се предава от кърлежи на кърлежи по полов път, трансовариално и през отделните стадии на развитие и се размножава в ларвите и яйцата на аргазидните кърлежи.

У нас през зимата на 1981 г. в източната част на Родопите за първи път е установен кърлежът *Ornithodoros lahorensis* (Mumko Запрянов, 1981). В най-ложните региони на България обитават, според някои изследвания (непубликувани данни), и меките кърлежи от *Ornithodoros erraticus* - резервоар и вектор за биологична трансмисия на вируса причинител. Този факт предполага, че веднъж проникнало, заболяването има шанс да стане ендемично за нашата страна.

Все пак в Латвия, Литва, Полша и Естония кърлежите не са доказани като резервоар на вируса за разлика от труповете на инфектирани грави свине, определени като основния фактор за съхранение на вируса.

Защо африканската чума по свинете е толкова опасна?

- Срещу АЧС липсва ваксина и лечение.
- Опитът в Европа досега показва, че при гравите свине болестта винаги завършва със смърт.
- Разпространението на болестта е изключително бързо и трудно контролирамо.
- Вирусът на АЧС се характеризира с изключителна устойчивост във външната среда на високи и ниски температури, изсушаване и гниене.
- Вирусът на АЧС може да бъде открит във всички тъкани и телесни течности на гравите свине, но е с особено високи нива в кръвта. Замърсяване на околната среда с кръв може да се предизвика при първичната обработка на гравета.
- Вирусът на АЧС се характеризира с особена стабилност във външната среда на високи температури, изсушаване и гниене. Инфекциозността на агента се запазва в почвата до 160 дни; повърхности, замърсени с кръв - до 110 дни; в трупове

бе - до 75 и повече дни; във фекалии (2 - 4°C) - до 160 дни; в урина - до 60 дни; във водоеми - до 180 дни; в замразено месо - до 120 дни; в колбаси - до 50 дни; в костен мозък - до 190 дни; в далак при стайна температура - до 280 дни.

- Вирусът може да запази инфекциозността си в рамките на 150 дни в обезкослено месо и до 1000 дни в замръзнато.

Диагностика на АЧС и какви преби трябва да вземем

Високата смъртност и изменението по вътрешните органи са насочващи за заболяването, но за доказването му задължително е необходимо лабораторно потвърждение. Най-подходящи органи за изследване са кръв, сливици, лимфни възли, далак, бъбреци и бели дробове от отстреляни или намерени умрели грави свине. В случаи, когато труповете са силно загнили за лабораторна диагностика, следва да се вземе дълга тръбна кост.

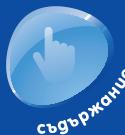
Разпространение на АЧС в Европа

Заболяването е разпространено в Субсахарска Африка, където има ендемичен характер (заболяването присъства постоянно, като не може да бъде ликвидирано). В средата на XX век то напуска пределите на черния континент и попада в Европа, Карибските острови и най-вече Куба и Доминиканската република. Към настоящия момент АЧС е ендемична за повече от 20 страни в Африка. За Европа е ендемична от 1978 г. само на остров Сардиния в Италия.

За първи път болестта прониква в Европа през 1960 г. Това се случва в Португалия при внос на свинско месо от Ангола. Тя бързо намира гостоприемници сред иберийската свиня (порода, подобна на полулавата източнобалканска свиня в България). Няколко месеца по-късно болестта е регистрирана в Испания отново сред представителите на полулавата иберийска порода прасета.

През 1967 г. заболяването е регистрирано в Италия, след като прасета са изхранвани с кухненски отпадъци, събиращи от летище-

на стр. 34



то в Рим. През 1978 г. АЧС е установена на остров Малта. Първичното огнище е причинено в резултат на изхранването с кухненски отпадъци от корабите. Поради широкото разпространение на болестта се налага унищожаване на цялото поголовие от свине на острова. През 1978 г. АЧС е установена на остров Сардиния, където и до ден-днешен не е изкоренена.

През 1986 г. АЧС е регистрирана и в Нидерландия, където бързо е ликвидирана. Една година по-късно болестта е регистрирана и в Белгия. През 2007 г. АЧС прониква в Грузия през пристанище Поти, където доведе до почти пълно редуциране на популациите домашни и диви свине в страната. АЧС бързо се разпространява в рамките само на няколко месеца в съседните страни, засягайки Армения, Азербайджан, Иран и Русия.

През следващите пет години, независимо от огромната територия на Русия, забо-

ляването бе установено почти в цялата западна част на страната и достигна до Мурманск на Северно море и границата с Казахстан. След навлизането в Русия, заболяването постепенно се разпространява, включително и на далечни територии, като на север достига до полярния кръг.

През 2012 г. АЧС се счита за ендемична в Тверска област, недалеч от Москва, където първо се заразяват домашните свине, те от своя страна заразяват дивите и следва обратният процес, като в този цикъл са въвлечени предимно свине от задни гворове.

През 2011 - 2012 г. заболяването прониква в Беларус, където към момента е широко разпространено, както при домашните, така и при дивите свине. Украйна докладва единични случаи при домашни свине в районите по границата с Русия.

на стр. 35



БЕЛЛА

БЪЛГАРИЯ



Първият случай на АЧС в ЕС бе потвърден в началото на 2014 г. в Литва. В последствие огнища бяха констатирани в Полша, Латвия и Естония. Вирусът на АЧС прониква неколкократно на територията на ЕС посредством дивите свине. В момента в тези държави заболяването е широко разпространено сред дивите свине, които са основният резервоар и източник за зараза за домашни свине. През тази есен болестта бе констатирана в Молдова, като проникването ѝ на територията на Румъния е въпрос на време.

До момента болестта не е констатирана в нашата страна или съседни държави.

Имайки предвид бързия и неконтролируем ход на разпространение на АЧС досега, прогнозите за проникването и на българска територия е неблагоприятна, като то може да бъде факт във всеки един момент.

Съвременни аспекти в контрола и ликвидирането на АЧС в ЕС

Поради факта, че до момента няма разработена ваксина за превенция на болестта, старата максима, че профилактиката е по-добра от лечението, важи във всяка сила за АЧС. Стратегията за контрол на АЧС в ЕС е базирана на ранно откриване на болестта, прилагане на стриктни мерки за контрол и биологична сигурност в свиневъдните обекти и максимално намаляване на популацията диви свине в засегнатите и съседните им региони.

През последните години в случаите на възникване на огнище при домашни свине на територията на Общността, основната политика за борба и изкореняване е „stamping out“, т.е. убиране на всички инфицирани и контамирани свине и обезвреждане на труповете и контаминираните материали.

При констатиране на случай на АЧС при диви свине в заразената зона следва да се прилагат адекватни мерки за контрол, които може да включват строго регулиране

на лова и възможно най-бързо и ефективно редуциране на дивите свине, в заразените зони, без допускането на разгонването и миграция на такива на други територии, събиране и обезвреждане на трупове от умрели диви свине, забрана за подхранването на дивите свине и стриктно спазване на мерки за биобезопасност от ловците - най-вече обезвреждане на всички трупове на диви свине, кожи, черва и други продукти от тях.

Как българският ловец може да помогне за ранното откриване, контрола и профилактиката на АЧС и опазването на здравето на дивата свиня у нас?

Българският ловец е най-важната фигура не само за ползването и стопанисването на дивеча, но и за опазването на неговото здраве.

Като ловци наше морално право и привилегия е да се отнесем сериозно и отговорно към проблема и да помогнем за борбата с АЧС, което на първо време включва:

- Незабавно уведомяване на официален ветеринарен лекар за всеки един намерен труп на дива свиня.
- Незабавно уведомяване на официален ветеринарен лекар за всяко изменение от нормалния вид на вътрешните органи при първичната обработка на отстреляните диви свине.
- Стриктно взимане и предоставяне на проби за изследване, съгласно инструкциите от ветеринарен лекар.
- След първичната обработка на отстреляна дива свиня, обезвреждане, чрез загробване или изгаряне на кожите, черва и други отпадни продукти. В никакъв случай такива странични продукти не бива да бъдат оставяни в природата, тъй като те могат да бъдат потенциален резервоар и източник за зараза не само за АЧС, но и за трихинелоза, класическа чума и други болести.
- Стриктно спазване на инструкциите и тясно сътрудничество с Българската агенция по безопасност на храните.



Клинично приложение на инстантни пълнозърнени хани при обменни заболявания

Проф. Д-р Красимира Кисьова, дмн, Д-р Лили Груева - Трифонова
МБЛА „Света Марина“ ЕАД - Варна

Д-р инж. Т. Писарева - Масларска, ТТМ ЕТ, София

Продължение от бр. 2

Екструдираните пълнозърнени продукти, създадени и произвежданы от ЕТ „ТТМ - Техника Технология Маркетинг“, пребиотично обогатени с допълнително включване на пшенични трици в състава им, представени от базовия продукт „Слабин“, са предназначени както за обща употреба, та-

ка и за лечебно и профилактично хранене на населението при метаболитни заболявания. Новата хомогенна комплексна структура, постигната чрез прилагане на определени технологични режими на работа, без използване на структурообразуващи добавки

на стр. 37



www.biokom-trend.com

БИОКОМ ТРЕНДАФИЛОВ ЕООД
Сливен, ул. „Стефан Караджа“ 38А
тел./факс: 044/624 777
e-mail:sales@biokom-trend.com

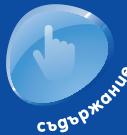
FRYLOW

УРЕД УДЪЛЖАВАЩ ЖИВОТА
НА МАЗНИНАТА ЗА ПЪРЖЕНЕ ДО 400%

НОВ
продукт



- » BIOFINDER, BIOJET, ENZYJET PLUS - ензимни препарати за експресно и ефективно откриване и елиминиране на биофилми
- » СИСТЕМА EnSURE
 - » Експресен хигиенен контрол на повърхности и води - Ultrasnap, Supersnap и Aquasnap
 - » Експресно измерване на ОБМ, E.Coli, Coliform, Enterobacteriaceae - MicroSnap
 - » Измерване на ензима алкална фосфатаза в мляко - Zymosnap
 - » Измерване за наличие на протеази (предизвикващи ензимна дестабилизация) в УНТ млека - Zymosnap Pro
- » COMPACT DRY - готови за употреба сухи среди за подготовка на десетократни серийни разреждания за лесен микробиологичен контрол на течни и твърди сировини и продукти
- » Бързи тестове за откриване на АНТИБИОТИЦИ И МИКОТОКСИНИ В МЛЯКО, МЕСО И ЗЪРНО
- » ФИЛТЪР за очистване на мляко от соматични клетки
- » ТЕСТОВЕ ЗА АЛЕРГЕНИ - бързо откриване на:
 - » Овалбумин » Казеин » Глутен » Фъстъци в продукти и повърхности
- » МАИ, ЗАКВАСКИ, ЦЕДИЛА
- » РЕЛЕФНО МАРКИРАНЕ на млечни и месни продукти



ки е ценно качество на готовия за консумация продукт. На нея се дължи „меката“, „щадяща“ очистка на стомашно-чревния тракт.

Комплексирането на пшеничните трици с основната зърнена маса повишава медико-биологичния ефект в организма в сравнение със самостоятелно поетите трици. Освен 100 % натуралност, предимство на продукта е високото му съдържание на диетични влакнини - 26-28%, разтворими и неразтворими, витамини и минерали, при ниското съдържание на мазнини - 1.5% и въглехидрати - 50%, при съответната ниска калоричност.

Наличието на зародиши в продукта го обогатява с биологично-активни вещества и подсила ефекта от въздействието му.

Големият обем и повърхност на продукта при малкото му тегло му осигуряват висока абсорбционна способност в организма, създават чувството за състост и допринасят за демоксичното му действие.

Натрупването на клиничен опит с включване на продукта в хранителните режими на хора с метаболитни проблеми е особено важно и касае универсалността на неговото приложение.

Лечебният пълнозърнен, пребиотичен продукт е изпитан в Клиниката по ендокринология и метаболитни заболявания при Варненската университетска болница и на амбулаторни пациенти под формата на инстанти брашна и „сухаринови“ плоочки.

От инстантното брашно са пригответи кремове в съотношение 1:8 сухо вещество към разтворител, напитка в съотношение 1:12 сухо вещество към разтворител, крем супи, реване. Сухариновите плоочки са консумирани под формата на сандвичи или в комбинация с кисело или прясно мляко. За разтворител е използвана преварена вода, прясно мляко, плодов нектар. Проследени са 12 амбулаторни пациента, при които е постигната редукция на теглото с около 3-5 кг месечно, проследени в продължение на 3 месеца. Шест от тях са със запазена телесна маса и след прекратяване на консумацията на продукта.

При стационарни пациенти продуктът е приложен изключително за междинни закуски при болни със захарен диабет и метаболитни заболявания, съобразно с престоя им в клиниката в порядъка на 14-20 дни.

Съвместно с лекуващите лекари при наблюдаваните 30 пациента се проследи поносимостта на продукта, нивото на кръвната захар, режима на дефекация и редукция на теглото. При нито един от последените пациенти не са наблюдавани странични ефекти.

Краткият болничен престой не дава възможност да се отчете значи мо намаляване на телесното тегло. При половината от пациентите се регулира нивото на кръвната захар.

Констатациите и изводите на база обобщените резултати са следните:

- При всички пациенти продуктът се понесе добре, без наличие на странични алергични реакции и други усложнения от алментарен характер;
- Добрата поносимост на продукта доведе до регулиране на дефекацията при изследваните пациенти;
- При всички изследвани диабетици се установи намаляване на стойностите на кръвната захар;
- Клиничното наблюдение на продукта показва много добро повлияване върху симптомите на основното заболяване;
- Продуктът се приготвя лесно и бързо за консумация;

Заключение:

Пълнозърненият, пребиотичен продукт, наречен „Слабин“, е храна, която може да намери приложение не само като част от рационалното болнично хранене, но и в домашни условия.

на стр. 38



Резултатите от проведеното наблюдение при използване на пълнозърнения, допълнително пребиотично обогатен продукт е основание за провеждане на по-продължително изследване за установяване на ефекта от прилагането му в болничното хранене.

За тази цел в МБАЛ „Св. Марина“, ЕАД-Варна се проведе наблюдение в продължение на повече от 6 месеца на Въздействието на продукта във формован вид (за директна консумация) на следните групи пациенти: със захарен диабет - тип 1 и тип 2, хиперлипидемия, обезитас, синдром на раздробното дебело черво (с обструкция). Изследвани и проследени бяха средно 300 болни месечно.

Пациентите със захарен диабет получаваха гиетичния продукт изключително за междинни закуски в 10.00 и 16.00 часа като част от комплексна терапия. Проследени са изходните нива на кръвната захар при по-

стъпването и след престоя в клиниката, който варира между 14 и 20 дни. Продуктът се приложи самостоятелно и в комбинация с кисело мляко, прясно мляко и гиетичен нектар. Наблюдаваните пациенти са със захарен диабет тип 1 и тип 2, 80% от които - на инсулиново лечение.

Кръвно-захарният профил на проследените пациенти при постъпването им в 6 ч, 12ч и 18 ч се съпостави със стойностите на кръвната захар в същите часове при изписването им. След приложение на продукта нивото на кръвната захар се намали средно с 1 ммол за сутрешните и обедните и с 2 ммоля за вечерните стойности.

На пациентите със затъстване гиетичният продукт се приложи в комбинация с гиета (№ 8) изключително с междинни закуски, а на желаещите да продължат приема и в амбулаторни условия се предложи да заменят вечерното хранене с 60 гр. от

[на стр. 39](#)

Примерни рецепти на ястия, пригответи със инстантни брашна, изпробвани в Университетска болница - Варна

Палачинки

Продукти за 1 порция: прясно мляко - 70 г; 1/2 яйце; инстантно пребиотично брашно „Слабин“ - 15 г; бяло брашно тип 500 - 15 г; захар - 5 г; сол - 0.4 г; растително масло - 8 г.

От продуктите се приготвя смес, от която се изпичат по обичайния начин палачинки.

Реване

Продукти за 1 порция: 1/2 яйце, захар (за белтъка и жълтъка - по 4 г), инстантно пребиотично брашно „Слабин“ - 8 г; бяло брашно - 2 г; вода - 2 г.

Реването се приготвя по обичайния начин.

Шейк

Продукти: плодов сок - 100 г (1/2 чаша); прясно мляко - 100 г (1/2 чаша); инстантно пребиотично брашно „Слабин“ - 6 г (1 супена лъжица).

Всичко се разбърква добре и се добавя лъжица сладолед.

Маслени топчета

Продукти: инстантно пребиотично брашно „Слабин“

- 60 г (10 лъжици); разтопен маргарин - 40 г, подсладител. От сместа се оформят топчета, оставят се в хладилник докато се стегнат. След това се овалват в кокосово брашно или настъргани орехи.



продукта в комбинация с 200 гр. кисело мляко.

Изследвано е изходното телесно тегло на стационарни пациенти при базални условия на един и същ измервателен уред. От проследените общо 35 болни след приложение на продукта се установи, че процентното понижение на телесната маса варира между 2 и 2,5 %. При амбулаторни пациенти, за период от три месеца се установи редукция на телесната маса с 3,5 кг месечно.

При 28 пациенти с хронична констипация се проследи демоксичното действие след прием на продукта, изразяващо се в регулиране на дефекацията при 98% от болните.

Високото съдържание на баластни вещества в диетичния продукт е основание да се приложи и при пациенти с хиперлипидемия. Наблюдава ни бяха 14 пациента, на които се проследиха изходните нива на холестерол и триглицериди и тези след

приложение на продукта. Установи се, че процентното понижение на холестерола варира между 28 и 31%, а на триглицериидите се движки между 15 и 18%.

След анализ на резултатите от използването на диетичния хранителен продукт и неговото благоприятно въздействие върху изброените групи пациенти, констатациите и изводите потвърждават и допълват предварителните клинични наблюдения, а именно:

- при всички пациенти продуктът показва добра поносимост;
- при нико един от проследените болни не се наблюдават странични алергични реакции и други усложнения от алментарен характер;
- не се установява несъвместимост на продукта с поеманите лекарствени средства;

на смр. 40

Варианти за реклама в сп. "Храната на ХХІ Век"

Храната на ХХІ век

НАУЧНО-ПРИЛОЖНО СПИСАНИЕ ЗА НОВОСТИ В ХРАНително-ЗДРАВЕВАЩИ ИНДУСТРИИ

Официален орган на СДС по ХРАНИТЕЛНА ПРОИЗВОДСТВА

В сътрудничество с Българска агенция по безопасност на храните

Вариант 1 - корица

Размери:
основа 21 см, височина 23 см

360 лв. без ДДС

Вариант 2

Размери:
основа 21 см, височина 29,7 см

200 лв. без ДДС

Вариант 3

Размери:
основа 21 см, височина 15 см

120 лв. без ДДС

Вариант 4

Размери:
основа 7,7 см,
височина 25 см

85 лв. без ДДС

Вариант 5

Размери:
основа 7,7 см,
височина 12,3 см

55 лв. без ДДС

ОТСТЬПКИ

За членове на СХП: - 10%
 При авансово плащане за 2 бр.: - 5%
 При авансово плащане за 3 бр.: - 15%
 При авансово плащане за 4 бр.: - 20%
 Текстови материали, обозначен
 с „платено съобщение“: - 50%

Фиксирано място + 20%

Всички реклами препращат към
 посочен от рекламодателя сайт.

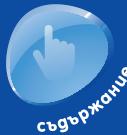
Сумите се превеждат по сметката на СХП:

„Юробанк България“ ФЦ София Окъръг
 ВИС код: BPBIBGSF;
 IBAN: BG05BPBI 7942 1019 1562 01
 За контакти: инж. Соня Бургуджиева -
 тел.: 02 987 47 44
 e-mail: hranata21@mail.bg

Рекламните карета се подават в един
 от следните файлови формати:

Векторни: EPS, PDF, CDR (v11);
 шрифтове в криби (outlines)

Растерни: TIF, JPG (300dpi,
 high/maximum quality)



- налице е пълно задоволяване на дневните нужди от витамини, макро- и микронутриенти;
- В съответствие с нормите за рационално и диетично хранене, с продукта се осигурява необходимото количество баластни вещества (влакнини) в дневното меню, отговарящо на съвременните изисквания за балансирано диетично хранене;
- регулира се дефекацията при пациенти с хронична констипация;
- ниското съдържание на мазнини и проследения ефект на понижение на серумното ниво на холестерола и триглице-
- ридите са основание дискутираният продукт да бъде препоръчен в диетолечението на болни със затлъстяване и хиперлипидемия;
- липсата на прости захари и изобщо на въглехидратния състав правят продукта изключително приложим при диабетици, както сочат и клиничните наблюдения;
- съществува възможност за точно дозиране на необходимия пластичен, енергичен източник и калорийност;
- ниска цена, вместваща се в болничния храноден.

Извод:

Диетичният хранителен продукт „Слабин“ със своята достъпност, привлекателен външен вид, лесно дозиране и рецептурен състав, изцяло изпълнява своето предназначение като функционална храна и представлява ценна и неотменена част от комплексното лечение на пациентите. Той би трябвало да намери свое то място в оздравителната политика на всяко лечебно заведение.

Инстантното пълнозърнено пребоотично брашно е представано и в Клиника по ендокринология и диабет при СБАЛ по детски болести ЕАД. Резултатите са положителни. Засега не са публикувани.

На пълнозърнена основа са и създадените, произвеждани и реализирани на пазара за известен период от време функционални хранителни продукти във вид на „сухаринови“ плочки: „Храна за болни от артериална хипертония“ с търговското име „Живин“ и „Хранителен продукт за болни

от язвена болест и гастрит“ с търговското име „Здравин“. Тези два продукта са изпитани клинично в Медицински факултет, Александровска болница - Катедра по пропедевтика на вътрешни болести и в Кардиологична клиника. Набраният клиничен опит при хранене с екструдирани хранителни продукти на пълнозърнена основа, с различен компонентен състав е от съществено значение за създаването на нови функционални храни, предназначени за профилактика на населението и лечение на хора със социално значими заболявания.

Резултатите от клиничните изпитания са основание за извода, че методът на екструдиране е подходящ и перспективен при производството на функционални хранителни продукти, за които „мекото“ действие върху лигавиците на стомашно-чревния тракт е условие при използването им от болни хора.

Това качество прави приложението на продуктите универсално за различни категории и групи хора и дава възможност за широко функционално използване на метода, извън рамките на традиционно произвежданите „снакс“ продукти.

Забележка: Някои резултати от клиничните изпитвания на описания в статията функционален продукт са изнасяни на симпозиуми с международно участие и конгреси по хранене в страната.



ФЕДЕРАЦИЯТА НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ (ФНТС)

е творческо-профессионален, научно-просветен, неправителствен,
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 (СО.Р.И.С.Е.Е.), 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 (HTC) и 34 териториални сдружения – ТС на HTC, 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: mantonov@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 месопреработвателите в България



организацията, отговорна за добра-
та информираност на потребителя,
за имиджа на бранша, за мястото и
значението на българските месни
продукти в съвременния свят

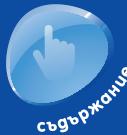
Пробългарите са били истински исполнини. Това твърди в книгата си „12 мита в българската история“ проф. Божидар Димитров. И уточнява: археологически разкопки, направени в Североизточна България, показват, че ръстът на намерените скелети на нашите предци е 175-180 см, като средният за Европа и Близкия изток по това време е 155-160 см. Той гори цитира един арабски географ от тази епоха: „Българите са исполнини по ръст, десет наши бойци не могат да победят в ръкопашен бой един българин.“ А знаете ли защо е така? Само не търсете в обяснението на този факт някакви особени загадъчни мистерии или въздействие на извънземни сили. Причината е много проста и съвсем логична и проф. Димитров я дава ясно: „Високият ръст на българите не е загадка. Съвременната наука отдавна е установила връзката между количеството консумирано месо и ръста на човека. Повече месо - по-висок ръст, и обратното. Българите (митът поне това не ни отрича) са консумирали много месо, тъй като са имали огромни стада от всякакъв добитък.“

Месо ли? Този опасен и вреден продукт, та-
ка пламенно отричан от „модерния“ човек

на ХХI век, определящ себе си като вегетарианец или още по-крайното - веган... Онзи същият, който отгаден на свое то Веруло за хранене без животински продукти, често забравя, че думата „вегетарианство“ носи своя корен от латинската дума *vegetus*, която значи „крепък, здрав, свеж, бодър“, а словосъчетанието *Homo vegetus* се използва, за да се определи духовно и физически развита личност. Първоначалният смисъл на думата предполага хармоничен от философска и морална гледна точка начин на живот. Превъплъщението ѝ в плодово-зеленчукова диета е некоректно и доста изкривяващо широкия обхват на думата. Но така наистина е лесно да бъдем модерни, активни и... уви, вредни. Извинете за последната думичка. Дано тя не обижда заклетите вегани, но истината трябва да се казва, гори понякога от нея да боли.

А истината е, че учени са притеснени от вегетарианското хранене, което родители налагат на децата си, защото именно мястото е най-богатото на протеини, така необходими за растежа! Растителните протеини могат да заменят донякъде тази нужда на

на стр. 43



съдържание





организма, но не напълно. Защото животинският белтък се усвоява до 95 % от организма, а растителният - до 75%. Пълният отказ от месо може да бъде много опасен.

Месото не е мръсна дума

То е жизнено важно за правилното развитие на организма. И нека „модерните“ вегани не преиначават думите на Учителя Петър Дънов: „Истинският вегетарианец трябва да се храни освен с чиста храна, още и с чисти мисли, чувства и постъпки.“ Не е чиста постъпка да охулаваш храна, от която всеки организъм се нуждае, особено подрастващият. Неслучайно за бременните жени е изключително неправилно да се лишават от месо, за малките деца - също, а възрастният организъм е добре да бъде под лекарско наблюдение, когато е на вегетарианска диета. Месото съдържа протеини, мазнини, витамиини и минерали, така необходими на тялото за извършване на жизненоважни метаболитни функции, които осигуряват неговата енергия. Около 20 процента от месото е висококачествен протеин, в който се съдържат почти всички незаменими аминокиселини. Белтъчините спомагат за изграждане на тъканите и образуването на антитела - сигурният начин за борба с инфекциите. Именно месото осигурява редица витамиини като А, В и D, полезни за костите, зъбите, кожата, централната нервна система... Желязо, цинк и селен пък са част от минералите, които организъмът си набавя чрез консумацията на месо, а те са полезни за образуването на хемоглобин, за повишаване на метаболизма, за правилното функциониране на организма. Доказано е, че линоловата киселина, която се съдържа в

месото, подобрява резистентността на организма и го прави по-устойчив на неблагоприятните въздействия.

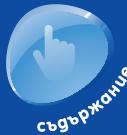
Актуални изследвания показват, че най-дълго живеят хората с балансирано хранене, а най-крамко - тези, които са изцяло на растителна храна. Ето само един красноречив пример: в продължение на дълги години учени са изследвали 600 души от африканското племе масаи, чиято прехрана е основно мясо и мяко. Менюто им се състои от 66% животински мазнини, което е почти три пъти повече от храната на съвременния европейец!!! Получените резултати са впечатляващи: никакви проблеми със затлъстяването и само един починал от сърдечни проблеми. Няма нужда да продължавам с повече примери. Убедените вегани все едно ще ни обвинят в явно пристрастие. Тези аргументи ме са ги чували от гнетолози и от научни работници, които се занимават с балансирано хранене, от лекарите на децата си... Но думите минават някак покрай тях, без да докоснат иначе изострените им за здравословен начин на живот сечива.

Какъв абсурд!

И можем ли да го преодолеем? Можем ли да се преориентираме не просто в името на индустрията, а в името на здравето на нашите деца?

Можем. Сигурни сме. И убедено ще работим за каузата балансирано хранене, което задължително включва месо и месни продукти. Това е и ще продължи да бъде една от основните мисии на Асоциацията на месопреработвателите в България. Защото АМБ е лицето на един отрасъл от хранителната индустрия, който обединява фирми, отговорни към здравето на потребителите; фирми, които работят с мисъл за производството на качествена храна; фирми, които не може и не трябва да бъдат обругавани само защото модата повелява да останем глухи за аргументите, които показват важната роля на месото в правилното хранене на съвременния човек. Възхвалявано или отричано, харесвано или отхвърляно, месото е било през вековете най-вкусната украса на всяка изискана трапеза. Месни блюда, направени с въображение

на стр. 44



и кулинарен талант са отрұпвали масите на заможните родове от дълбока древност. Консервираното месо пък е било задължителен атрибут за изхранването на победните семейства. И още нещо лобопитно. Истинските ценители на месото по света днес дават по 75 евро за килограм аржентинско говеждо филе, а бизонското филе дистига баснословните 110 евро за килограм! Дали някой би правил това заради нещо вредно?

Различните религии изключват от трапезата си някои меса. Както знаем, при мюсюлманите свинското е забранен продукт, будистите пък отхвърлят телешкото, европейците не употребяват кучешко и котешко, което е деликатес за Югоизточна Азия например. Но никоя религия не отхвърля месото изцяло. Нещо повече - съвременният човек употребява все повече и повече месо. Статистиката показва, че само за периода 2002 - 2009 г. ръстът на потреблението на месо е 40%, като тенденцията е да продължава да се покачва. Само Китай през 2012 г. произвежда над 50 млн. тона свинско месо. В същото време продължителността на живота в световен мащаб се увеличава. Редно е да кажем, че няма пряка зависимост между тези два факта, но има пряка връзка с аргументите на противниците на месото, които упорито ни убеждават колко вреден, рисков и опасен е този продукт. И Асоциацията на месопреработвателите настоява да се чуят тези данни,



да достигнат до широката общественост, да изчистят името на производителите и преработвателите на месо, върху които тегнат много незаслужени обиди. Защото го дължим на коректния бизнес в отрасъла. Защото, ако има нелоялни практики, те са изолирано явление и не бива да хвърлят сянка върху целия бранш. Защото месопреработвателната индустрия от десетилетия е лицето на хранително-вкусовата промишленост в България и не трябва да бъде обругавана. Защото оценката на българина за месните продукти у нас въобще е толкова висока, че в направеното всенародно допитване за символ на страната, редом със знакови символи като Рилския манастир, Царевец и Мадарския конник беше посочена и луканката. Със сигурност това е доста прекалено, но пък красноречиво показва отношението на българина към традиционните месни продукти, които още в първите десетилетия на миналия век са пълнели витрините на Западна Европа, поръчки са се изпълнявали дори за Латинска Америка.

Българските месни продукти наистина са били еталон на качество. Още в далечната 1933 г. именно българска Смядовска луканка е отличена със златен медал на изложение в Бари - Италия, като не забравяме, че това се случва в страна, известна с производството си на сухи колбаси.

на стр. 45



съдържание



Българските месни продукти могат да бъдат и занапред синоним на качество. От нас като общество зависи да изискваме, да контролираме, да следим за качеството, но да не ги хулим безпричинно. И тази битка за доброто име на българските колбаси и деликатеси АМБ стартира с цяния потенциал на гилдията, която представлява. Асоциацията обединява пог shankata си над 130 фирми, работещи в областта на месодобива, месопреработката, машините и консумативите за производство на месни продукти. Създадена преди близо четвърт век от шепа ентузиасти, днес

АМБ е най-голямата браншова организация в страната

и единствената в областта на месодобива и месопреработката. Фирмите членове в нея заемат над 70% от пазара на мясо и месни продукти у нас. Мисията ѝ е да защитава професията и да работи за нейния авторитет, да утвърждава лоялната конкуренция, да се грижи за съживяване на старите български традиции в бранша и не на последно място - да върне доброто име на българския предприемач. Име, което той наистина заслужава! Защото делникът му е изпълнен с много труд и отговорност, в основата на бизнеса му стоят непосилни кредити, за да закупи най-съвременното оборудване, инициативността му води до създаване на креативни рецептури, за да създава своя уникален продукт, желанието му за качество го кара да инвестира непрекъснато в обучение на кадрите си, а отговорността към потребителите го мотивира да не прави компромиси в производството си -



от доставката на сировините, през преработката до опаковката и дистрибуцията. Всеки ден. Всеки час... Защото когато отрұпваме масата си с вкусни и красиivo подредени месни деликатеси едва ли се сещаме колко човешки труг, кулинарна фантазия и професионално майсторство стои зад всяко парченце в чинията. Консуматорският ни нрав спира интереса си само до вкусовите и естетически качества на продукта. Другото остава отвъд pragmatичния вкус. И няма лошо да е така, няма лошо да се радваме на добрия резултат, без да се питаме за цената, която производителите са платили. Това не е наша работа, но да сме подвласни на модата да отричаме, без да потърсим истината, е непростимо. И затова АМБ като пълноправен член на Европейската асоциация на месопреработвателите и на Съюза на търговците с живи животни и мясо в Европа ще използва целия натрупан опит и знания на организациите, в които членува, за да засима категорично срещу изявления като това на редактора на сп. „Ди Цайт“: „Ядено на мясо е по-вредно от карането на кола.“ Нелепиците, та макар и написани в авторитетни издания, не могат да бъдат отменени.

АМБ ще продължи масирано да привежда и други примери, при това не голословни като цитираното току-що, а почиващи на дългогодишни научни изследвания. Ето такива: Изследователи от Центъра за контрол на заболяванията и превенция в САЩ, водени от проф. Майкъл Ръсел наблюдавали няколко групи доброволци, които се придвижвали към различни системи на хранене. Първата група не включвала никакво мясо в храненето си, втората освен плодове и зеленчуци включвала в храненето си риба и

на стр. 46



птици. Третата консумирала и червено месо, а четвъртата се хранела с всичко - гори много тълсти месни ястия. Учените сравнили нивото на холестерола на всички участници преди и в края на експеримента. И се оказало, че най-добри показатели имат представителите на третата група. Изследователите направили заключението, че именно месото помага на организма да поддържа баланса на холестерола в кръвта, което прави по-здрава сърдечно-съдовата система и предпазва от дисбаланс в метаболизма. Нещо повече - именно този баланс се отразява пряко на косата, кожата, ноктите и цялостния външен вид. Така Майкъл Ръсел и екипът му достигат до извода, че лошото хранене се отразява на външния вид и ако в храната има твърде малко месо, организъмът останява преждевременно. Нищо не може да замени месото - е категоричният извод от изследването.

Може би не е случайно, че от Ледниковата епоха до днес човекът се прехранва и с месо, а животът на Земята продължава и продължава... И засега не е застрашен от изчезване, поне не и от месото. Като на инам на привържениците на плодово-зеленчуковото хранене... И още - една поредица на National Geographic Channel, наречена „Историята на храната“, представи любопитни факти като това, че наденицата е причина за разрастването на Римската империя, месните консерви „Spam“ помагат за победата над Хитлер... „Историята на месото е историята на човечеството“ - се казваше в едно от 70-те интервюта с някои от най-големите имена в световната хранителна индустрия.

Историята на България също е белязана от характерните за страната производствота, а скотовъдството е между първите от тях.

Животновъдството е традиционен поминък на българина

В България отглеждането на животни е традиционно производство. Скотовъдството е развито още при траките. През III век пр. н. е. живи животни и продукти от тях са използвани като „разменна монета“ по съществуващите тогава пазари на древ-



номрактийски селища - показват археологическите разкопки. Най-големият доставчик на месо за Византия е била отново нашата страна. В годините на робство, когато целият живот в страната почти замира, животновъдството бележи ръст, защото именно то е призвано да изхранва османската войска. Неслучайно през 15 и 16 век се създава специална категория население, еди овцевъди и търговци на добитък, които са на особен статут в империята. Те са освободени от данъци в замяна на задължението ритмично да снабдяват империята с овче и козе месо. Турската власт гори разпорежда до всички големи градове да се изградят кланици за животни, както и работилници за производство на консервирана меса. Не знам дали можем да наречем тези работилници прародители на съвременната колбасарска индустрия, но със сигурност можем да твърдим, че производството и преработката на мясо бележи развитие гори когато България не съществува на политическата карта на света. Плячкосано и ограбено от турските орди по време на Руско-турската освободителна

на стр. 47





Война, преживяло последиците от върлуваща по земите ни чума, животновъдството и месопреработвателската индустрия почти от нулата в годините след Освобождението. Но само за две-три десетилетия се изграждат множество колбасарски работилници, големи свиневъдни бази, започва производството на малотрайни колбаси, а българските месни деликатеси се продават из целия свят. Само английският пазар поема по 400 свине седмично, преработени на бекон. Годините на национализация убиват частната предприемчивост, но окрупняват производството. Годините на преход от планова към пазарна икономика убиват производствените гиганти на социалистическата месопромишленост, но събуджат личната инициативност на смели до безразсъдност съвременни предприемачи. Та кой в години на пълна несигурност, липса на всякакви правила в бизнеса, фалиращи банки, разградена държава тръгва да прави пред-

приятие, ако не е смел до безразсъдност и вярващ в успеха до степен на детинска наивност?

Асоциацията на месопреработвателите в България представлява решителни и смели предприемачи

И това е чест за екипа на асоциацията. Чест е да си лицето на българи с непоколебим дух, заредени с предприемчивост, с амбиция да устоят на един несигурен и колеблив пазар, съпроводен от финансови и икономически кризи.

Служителите в офиса на АМБ са дълбоко мотивирани от непомрачимия им дух да устоят на всички удари на съвременния делник - липса на сировини, замряло животновъдство в страната, недостиг на висококвалифицирани кадри, неизгодни лихвени кредити на банките, ниски доходи на населението, което води до съществено потребление, високи изисквания на пазара. И най-важното: гордее се с отговорността им към производството на качествени продукти.

АМБ с всички сили се стреми да съдейства на бизнеса на тези български предприемачи, като издава сборници с традиционни български рецептури за производство на месни

на стр. 48





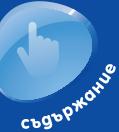
продукти, като провежда семинари, посветени на новото българско законодателство, като партнира с всички държавни и общински органи, от които зависи добрият бизнес климат в страната. АМБ ще бъде гласът на българския месопреработвател, както е била и досега - чрез страниците на своя Бюлетин за месото, чрез страниците на други специализирани издания, чрез всички български и чужди медии, които проявяват интерес към темата. И ще продължи да издава специализирана литература, свързана с етикетиране, въвеждане на ДПП и НАССР, европейско законодателство, проследяемост и пр., от които се нуждае всеки технолог, всеки мениджър, всеки работник и служител в българските месопреработвателни предприятия. Именно за тези хора неуморно асоциацията организира семинари, кръгли маси, обучения, разработва технически документации, съдейства им за въвеждане на добри практики, информира ги за новостите в производството на здравословни и качествени про-

дукти. Експертите на асоциацията работят активно и за подготовката на различни лаборатории за акредитация. А с убеждението, че бизнесът се нуждае от високо-квалифицирани кадри, АМБ работи в тяхно сътрудничество с Университета по хранителни технологии, съдейства му за изграждане, оборудване и реконструкция на лаборатории, участва в издаването на учебници, обогатява базата на библиотеката със специализирана литература...

АМБ съзнава цялата тежест на призванието си да изгради и поддържа невидимия мост между доволни потребители и проспериращи преработватели. Задачата е много трудна. Непосилна почти. Но именно затова асоциацията се опитва да представя български месопреработвателни предприятия на различни специализирани изложения в чужбина, защото досегът до реалния качествен български продукт тежи много повече от каквито и да било думи. Именно затова повече от две десетилетия провежда и международното специализирано изложение „Месомания“, за да даде възможност на потребителите да се запознаят с цялата богата палитра от кулинарни месни произведения, излезли изпод ръцете на съвременните български майстори колбасари.

Усилията на асоциация са увенчани през годините с множество награди - със ста-

на стр. 49



туемка „Хермес“ от Българската търговско-промишлена палата за активна дейност и принос в развитието на месопреработвателния бранш, с първо място в конкурса на ГТЦ за най-успешен български браншови съзъд през 2003 г., а година по-късно Българска стопанска камара удостоява АМБ с почетна грамота за системна дейност и постигнати резултати в обучението на фирми при работа в конкурентната среда.

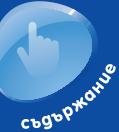


Съвместно с неправителствените организации, на които е член - БТПП, БСК, СХП, Съзъд „Произведено в България“ и гр., съвместно с партньорските организации от хранително-вкусовата промишленост - на пивоварите, на хлебарите и сладкарите, на преработвателите на плодове и зеленчуци, на производителите на безалкохолни напитки, на млекопреработвателите, на винопроизводителите, на производителите на рибни продукти и консерви и т.н., и т.н. - ще работим за имиджа на българската хранителна индустрия. Тази, която носи своите традиции от векове. Тази, която е прославила страната ни из целия свят. Тази, която записа своите продукти в Европейските регистри за традиционни продукти. Тази, която винаги е била и ще остане запа-



зена марка на България с високото качество, специфичния и неповторим вкус, с традициите и майсторството на поколения българи, изградили с трудолюбието си ръце и кулинарен талант забележителната история на българската хранителна индустрия. Това е отрасъл с традиции, с огромен потенциал и най-важното с възможности да изведе страната ни отново на международните пазари.

И именно затова за финал май е редно да се върнем към началото и с рък да се повторим, още веднъж категорично ще заявлам, че ще се борим с всички сили, с целия си капитанитет от знания, с който разполагаме, за да оборим целенасочено насаждания негативизъм към българския месопреработвател и месните продукти като цяло. АМБ приема това за свой ъзъг. И ще го следва. Защото месото е от първостепенна важност за правилното функциониране на човешкия организъм, а защитата на отговорния бизнес е от първостепенно значение за развитието на икономиката и страната като цяло.





Уважаеми читатели,

Само след месец ще изпратим годината, в която се роди сп. "Храната на 21 век". Тя бе щастлива за нас. Създадохме едно ново издание, с което вярваме, че има причини да се гордеем. Повод за тази нескромна оценка ни дава интересът към списанието от хората, които го четат; от колегите, които пишат за него; от партньорите, които рекламират; от гостите, които с готовност откликват на паканата ни за интервю.

Ча всички благодарим от сърце! Час рекламодателите - че ни повараха и подкрепиха. Час авторите - че не пожалиха сили и време, за да споделят опита, идеите и знанията си. Час читателите - че на страниците ни откриха своя професионален пътеводител.

Без всеки от вас, приятели, ние нямаше да успеем да реализираме идеите си. Или поне не така добре. За нас е чест, че работим в общ екип. Вашата всеотдайност винаги ни е задължавала и ще продължи да бъде водещият мотив в работата ни.

Екипът на сп. "Храната на 21 век" изпраща 2016 г. по-богат с едно издание и с хиляди приятели и съмишленици.

Желаем ви весела Коледа, изпълнена с топлина, уют и лично щастие, а Новата 2017 г. да носи вдъхновение, делови просперитет, да е изпълнена със здраве и сполучка!