

НАУЧНО-ПРИЛОЖНО  
СПИСАНИЕ ЗА НОВОСТИ В  
ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА  
ИНДУСТРИЯ

ISSN 2535-0080

# Храната

на ХХІ век

брой 1 (8)    февруари 2018 г.    година III



Официално издание на  
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

в сътрудничество с



Българска агенция по  
безопасност на храните



**РВС - СОФИЯ**  
089 3322017, 089 9933018

**РВС - ПЛОВДИВ**  
089 3322020

**РВС - РУСЕ**  
089 9899289, 088 6137832

**Традиция, точност, сигурност!**



**Специален гост: Д-р Дамян Илиев,  
изпълнителен директор на БАБХ**



стр. 3

**Историческа ретроспекция на Външната  
търговия на хани и селскостопански продукти**



стр. 8

**Стригите - храна за аристократи**



стр. 14

**Да поговорим за Връзката между  
протеина и структурата на хляба**



стр. 18

**Храните в Канада през погледа на един сънародник**



стр. 22

**Light Spider IP65 inox - най-добрият  
помощник в борбата с насекомите**



стр. 27

**Микотоксините - какво трябва да знаем за тях?**



стр. 29

**Рециклирани пластмаси  
и безопасност на опаковките за хани**



стр. 33

**Партньорите - на фокус: Национален  
бранишови съюз на хлебарите и сладкарите**



стр. 39

### Фирми, представени в броя:



PBC - Русе - Пловдив - София



**Списание „Храната на ХХI век“**

**брой 1 (8)**

**февруари 2018 г.**

**година III**



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 и  
изразените лични позиции на авторите.

Оформление:



02/ 971 00 09



**Д-р Дамян Илиев, изпълнителен директор на  
Българската агенция за безопасност на храните:**



**Дипломатите  
открехват врати,  
а добрият бизнес  
знае как да се  
възползва от**

# **пазарните ниши**

*Българското председателство на Съвета на ЕС е лайт-мотивът, който звуци в страната от близо година насам. Подгответката беше дълга, работата на експертите - на-товарена, дискусиите - разгорещени, а политическите нападки - нажежени до червено... Пъстри делници, в които да-но емоциите пак не са взели връх над практическото мислене...*



*На 11 януари тази година бе даден стартът на 6-месечното българско председателство. Разчувствахме се от изреченото на чудесен български език „Отечество любезно“ на Доналд Туск, зарадвяхме се на симпатията, която Жан-Клод Юнкер демонстрира към страната ни, но видяхме и недоволните, прочетохме и заглавия като „Българското председателство започна удавено в протестни викове“ на агенция Франс прес... Във въздуха сякаш виташе никаква особена симбиоза от усещане за значимост на местните хора и чувството им за излишност в затворения за тях, но иначе добре почистен център на София... Странния примес от фанфари и дююкания обаче ще оставим на политиците. Те умеят да жонглират добре с тези факти...*

*За читателите на сп. „Храната на ХХI Век“ е далеч по-интересно какви реални хоризонти ще очертае за българската хранителна промишленост и българското земеделие фактът, че страната ни в продължение на половин година ще бъде столица на Европа, а пулсът на Съюза ще бие в ритъм, координиран от нас. За да поговорим за практическите ползи за бранша, за защитените български позиции, за отворените възможности пред бизнеса, за принадената стойност, която ще получи индустрията, потърсихме изп. директор на Българската агенция по безопасност на храните г-р Дамян Илиев.*

на стр. 4



**Д-р Илиев, през пролетта ще участвате в изнесено заседание на главните ветеринарни служители, както и в среща на Работната група на ръководителите на фитосанитарни служби. Какви тези смятате да защитите на тях?**

В дневния ред на срещите на шефовете на ветеринарните служби от ЕС България като председател ще изпълнява ролята само на медиатор. Като председател на тези заседания аз нямам право да вземам позиция по разискваните въпроси, а само да направлявам дискусията и да обобщавам казаното. В тази връзка моята роля ще бъде изключително сложна и деликатна, защото ако има никаква полемика, би трябвало да изляза с определено заключение и то не трябва да противоречи на казаното в рамките на цялостната дискусия, нито пък да придавам нюанс извън тези дебати.

Дневният ред на всяко заседание ще се определя около 15 дни преди началото му, затова е невъзможно предварително да се знайт темите. Те трябва ще се обсъждат с Европейската комисия и със секретариата.

Мога да кажа само как ще промече заседанието, което ще се проведе от 24 до 27 април включително. Първия ден ще има конференция за хуманното отношение към животните. От втория ден започват дебатите по дневния ред с шефовете на ветеринарните служби. През третия ден ще запознаем гостите с България, а последния ще продължи заседанието.

**През тези 6 месеца предстоят тежки дебати в областта на общата селскостопанска политика. Може ли да се спреме на приоритетните теми, които ще съпътстват тези дискусии.**

Министърът на земеделието Румен Порожанов представи приоритетите в областта на земеделието, затова няма да ги повтарям. Колкото до храните и здравеопазването на животните, един от най-добре подбраните приоритети според мен е регионализацията на заболяванията и трансграничното предаване на опасни болести по животните. Това е важен за икономиките на държавите членки въпрос, който трябва ще разискваме.

Последното предложение по темата е изключително важно и е свързано с наличието

на 3-километрова и 10-километрова зона на разпространение на болестите. Понеже при появата на африканската чума по движите прасета в 10-километровата зона съществуват норми за биосигурност, предложението е в тази зона да не се въвежда ограничение за търговия с питомни прасета, за да не се блокира дейността на свиневъдните индустриски ферми. Това ще бъде предложено на заседанието на Асамблеята на ОЕИ през май тази година в София.

Проблемът е фундаментален, защото на този етап нямаме общоевропейски критери за биосигурност. Всички стандарти са национални и аз като директор на БАБХ, за да разреша вноса на свинско мясо или живи прасета от заразен регион в Полша например, по сегашното законодателство не мога да приложа европейска норма, защото такава не съществува. И никой шеф на ветеринарна служба не може да се довери, че в 10-километровата зона е постигната необходимата биосигурност, така че да бъде разрешен вносът на мясо от съответния регион. В момента липсва подобно законодателство. Ако има документ, който би уеднаквил тези стандарти, това би трябвало да е една обща европейска рамка, по която трябва ние предлагаме да се работи. Но това ще бъде бавен и труден процес.

**Може ли да дадете подробности по дискусията, свързани с хуманното отношение при транспорта на животните, които ще се разискват в София?**

Този проблем е свързан основно с транспортирането на животни от Централна и Западна Европа за Турция. Практиката показва, че масово се нарушават правилата за движение, за максимален брой превозвани животни, за почивки и разтоварване, контрол на температурата в камионите, спазване на изискванията за водопой и т.н. Това води до непрекъснати конфликти на тема в какъв вид пристигат животните в Турция.

Вината най-често е при фирмите, които организират транспорта от точката на търгване до крайната спирка. Често те товарят с около 10 животни повече, отколкото е указано в документите, което е извън всякакви стандарти за хуманно отношение. Пътуването става опасно, осо-

на стр. 5



бено при високи температури през лятото. Тези камиони са с поилки и при дълго транспортиране достъпът до водопой се затруднява. Досега този проблем се приписваше основно на България, защото тя е крайната точка на преминаване на транспорта от ЕС в Турция, а не би трябвало, защото ние сме само транзитна държава.

Нашите ветеринари контролират товарите, които трябва да влязат в Турция от Европа, но не можем да отговаряме за това, че животните не са поени добре от първата точка, ако тя примерно е Испания, Полша или друга държава. Тези животни се транспортират и следят по европейската система Трейси и всеки момент трябва да се знае къде е спирало за почивка, къде е минал маршрутът - все неща, които обикновено се нарушават от шофьорите и така се стига до проблеми. Има случаи, при които турците връщат обратно цели ТИР-ове с животни, когато товарът е в опасно състояние. Но пък в тези случаи проблемът е за България, защото по европейското законодателство от Турция не можем да допуснем нито един ТИР с животни, защото вносът на живи животни от южната ни съседка в ЕС е забранен. И във всички тези случаи ние би трябвало да евтаназираме животните на границата, с което нещата допълнително се усложняват.

#### *Ako трябва да обобщим, какво ще следва от преговорите по хуманното отношение при транспорта?*

Конференцията за хуманното отношение при транспорта на животни, която ще се проведе през април в София, има за цел да изчисти въпросите за това кой, къде и защо не спазва правилата за хуманните изисквания по време на транспорти. Задълженията по спазване на тези инструкции са икономически, защото целият контрол е свързан с такси и плащания, така че бизнесът трябва да бъде подкрепен и да няма спънки в действието си.

Нашата конференция е подкрепена от всички европейски държави, защото бизнесът е подложен на непрекъснати атаки от неправителствени организации, според които липсата на добри условия при транспортирането на животните противоречи на хуманното отношение към тях. Има и



такива, които твърдят, че превозането на животните трябва да се преустанови и да се транспортира само на мясо. Това не може да стане, защото турците внасят малки животни - например, когато са по 1,25 килограма с цел да ги доотглеждат в условия, типични за техните вътрешни правила, а това е бизнес, който не е редно насилиствено да се забранява.

#### *По отношение на двойния стандарт при храните какви са плановете по време на българското председателство?*

В края на януари започваме нов цикъл от изследвания на храни, като вече сме определили около 40 продукта, които ще бъдат купени по едно и също време в Австрия, Германия, Италия, Чехия и София. Това ще се синхронизира по телефон и Вайбър, така че храните да бъдат купени едновременно от българските търговски представители в съответните държави. Експертите ще разполагат не само с името, но и със снимка на продукта, за да се избегнат разминавания. Освен съдържанието ще се съверяват и цените. В добра комуникация сме с Министерството на икономиката, с което планираме да изземем продуктите в периода до 9-10 февруари. Самият анализ ще бъде готов между 20 дни и месец след вземането на пробите. В края на март се организира форум в защита на потребителите под патронажа на Министерството на икономиката и се надявам резултатите да станат достоверни.

#### *По време на председателството европейските гости неминуемо ще се докоснат до много уникални български храни. Още първия ден чухме ласкавата оценка на г-н Юнкер за родната ни луканка и шопска салата, но дали това мащабно събитие ще отвори вратите към нови пазари за българските производители?*

на стр. 6



Да, дипломатите може да открехнат вратата с подобни изявления, но останалото си е работа на бизнеса. Само по пътя на взаимната търговия родните фирми могат да търсят пазарни ниши и това е въпрос на маркетинг и преговори. Аз мисля, че добрият бизнес знае как да работи в това отношение и сам да се оправя.

**Г-н Илиев, от края на януари въведохте електронна регистрация на лабораторните изследвания на млякото. Какво постигате с нея?**

По този начин дигитализирахме контрола върху качеството на млякото, което обещахме на Европейската комисия още преди 2 години. Тогава на една огненна мисия в България европейските контролни органи отказаха да дават дерогация на страната по отношение на качеството на млякото. Докладът отиваше в посока страната няда бъде затворена за продажба на сухово мляко не само в ЕС, но и вътре в пределите на България. Санкцията означаваше всичкото мляко, което се произвежда у нас, да отива само за сирене, зреещо 60 дни.

Тогава въведохме екишън план, който да гарантира, че повече няма да допуснем измами при проверките на сировината. Дигитализацията на пробите означава, че млякото ще се изследва чрез самоконтрола, който упражняват фермерите, и от ветеринарния официален контрол. Нашият лекар влиза във фермата с един таблет с Джи пи ес координати за времето, мястото и чек лист за пробите. Самите преби се вземат в специални шишета с баркод, които отиват в една от трите сертифицирани лаборатории. Там всяка проба се разчита чрез специален четец на баркода и резултатите от изследванията се вкарват напълно електронно. Така ще докажем, че официалният контрол в България не може да се манипулира.

В продължение на една година ние провешихме и всички стопанства в България, като системата даваше възможност на тези ферми, които не отговаряха на изискванията, да оправят проблемите си и да влязат в норми. Вече имаме ясна представа какво е състоянието на качеството на млякото. От 21 януари въвеждаме контрола с вписване на лабораторните анализи. Обу-

чихме пробовземачите, които ще правят същото като официалните лекари, но ги облекчихме значително. Те могат да използват приложение към мобилни телефони, така че да не ползват таблети. Самоконтролът, който ще извършват фермерите, ще става от тези оторизирани пробовземачи. Изследваме пет показателя на млякото, не само общ брой клетки и микроорганизми, но и точка на замръзване и др., така че да гарантираме, че в данните няма никаква манипулация.

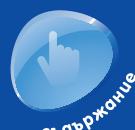
**Кога Европейската комисия ще мине на проверка, за да установи доколко сме се справили с екишън плана?**

Огнената мисия от ЕК е насрочена за септември 2018 година, което означава, че до тогава ние трябва да сме усъвършенствали изпълнението и всяко предадено от фермерите мляко да минава през това дигитално отчитане. Само така ще изчистим имиджа на България и ще се присъединим към държавите, които спазват европейските изисквания и извършват реален контрол върху качеството на сировината. Защото в последната мисия заключението беше, че в България се допуска измама по отношение на качеството на кравето мляко.

Лично аз ще се опитам да дигитализираме и други елементи от контрола, който БАБХ прилага по веригата от фермата до обекта за продажби на храна. Това ще става чрез чек листове в мобилните устройства, така че да не бъде пропуснат нико един етап от контрола. И ако една проверка не е завършена, то инспекторът няма да може да продължи нататък.

Помислили сме за всичко, така че да не допускаме формалности при инспектирането. Данните ще влизаат в електронната система, така че впоследствие да се извършва и контрол на самия контрол. Примерно, два часа след проверката в дадена ферма, ние отново можем да влезем и да видим дали отразеното от тази инспекция отговаря на написаното.

Доста от сферите на нашия контрол могат да се дигитализират. Така ще се избегне използването на хартия и бързината ще бъде голяма.





## БЪРЗИНА, КАЧЕСТВО, КОРЕКТНОСТ

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

ТЕА Трейдинг е новаторски партньор за гъвкави и индивидуални решения

Ние търсим най-доброто за всеки отделен клиент.

Мрежи за месо,  
полуфабрикати,  
салами и шунки

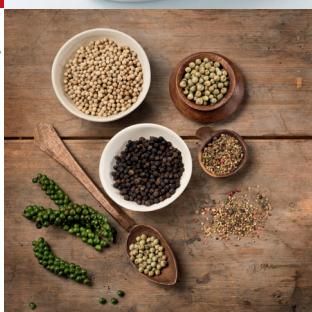


Плетени еластични обивки и мрежи. Различни форми, лесно белене.

Инфрачервени  
електрически грилове  
за стекове

**ASTEUS**  
**Willy**

Подходящи за всяка кухня,  
градина, балкон



Витрини за зреене на  
месо



**DRY AGER**  
SUPERIOR BEEF

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

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

Метални форми за шунки



Семинари

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

Уоркшопи

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

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

## Историческа ретроспекция на

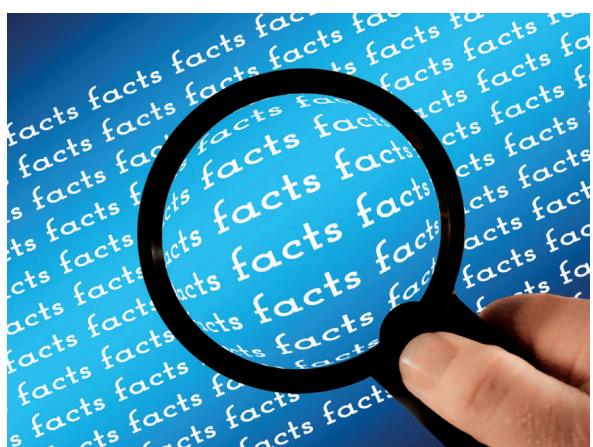
# Външната търговия

на хrани и  
селскостопански  
продукти

Ангел Саров и Божидар Иванов,  
Институт по аграрна икономика



*Много често при анализи и оценки на днешното състояние на земеделското производство и на развитието на хранително-вкусовата промишленост се правят сравнения и препратки към времето преди социално-икономическите промени от края на 80-те години. Съпоставянето на резултати в исторически или друг паралел е признат и много често използвани способ. Винаги обаче трябва да се отчитат всички фактори, които определят това развитие, контекстът и конкретните условия, в които са поставени сравняваните величини. Де факто това е много трудно, изисква отчитане и съобразяване с редица особености и специфики. Ето защо извеждането на големи и категорични изводи трябва да бъде внимателно премислено.*



Съзнавайки всичко това, ние ще се опитаме да направим ретроспекция на развитието на българската външна търговия със селскостопански продукти и хrани, като покажем къде сме били, какво се е случило и къде се намираме в момента, като подчертаем, че заради всичко това стоят различни фактори и причини и много от нещата не бива да бъдат приемани съвсем еднозначно, отчитайки несъпоставимостта на организацията на политико-икономическия живот преди 1989 г. и днес. Към това трябва да

на стр. 9



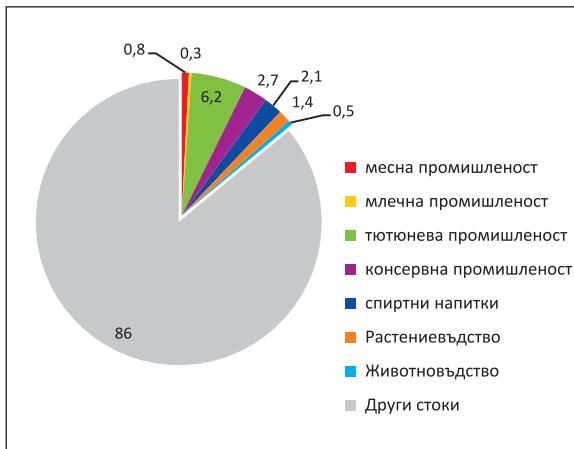
добавим и факта, че от чисто методологична гледна точка на събиране на данните, както и при отчитането на валутния аспект и инфлацията също има много особености. Ето защо този материал цели по-скоро да очертае промените, тенденциите, характерните особености, които са настъпили от началото на 80-те години до сега, а не да се фокусира върху конкретните цифри.

## ХВП В периода на планова икономика

Хранително-вкусовата промишленост е традиционно силно развита отрасъл със значително място в икономиката на страната. До преди 1989 година износът на селскостопанска продукция и хани възлиза на около 14% от общия износ на страната, като около 12% се пада на преработените хранителни стоки, а около 2% - на непреработени растителни и животински продукти (по данни за 1988 година). И тогава, и в по-ново време продуктите на тютюневата индустрия съставляват най-голям процент от селскостопанския износ на страната, като през 1988 г., те възлизат на около 6,2% от целия износ.

С най-голям относителен дял за ХВП в износа на страната са тютюнева промишленост (намаляваща от 8% през 1980 г. до 6,2% през 1988 г.); следвана от консервна промишленост (от 4,7% - 1980 г. до 2,7% през 1988 г.); вино и спиртни напитки (4,1% - 1980 г. и 2,1% през 1988 г.). Млечната промишленост се нарежда на четвърто място с относителен дял съответно от 0,6% (1980 г.) и 0,3% през 1988 г.

**Фигура 1. Структура на селскостопанския и износа на хани през 1988 година, %**



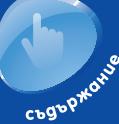
Източник: Статистически годишник на НРБ, 1989 г.

## Периодът след 1989 г.

В периода след 1989 г. нещата значително се променят, като този период най-общо може да се раздели на 3 части - от 1989 г. до 2000 г., от 2000 г. до 2007 г. и след 2007 г., когато страната става пълноправен член Европейския съюз.

Между 1990 и 2000 г. се забелязва значителен спад и срив в показателите, засягащи както износа, така и вноса. България за кратко време губи позициите си, постигнати преди 1989 г., което се дължи, от една страна, на драстичния спад в производството, а от друга - на неспособността на предприятията и отрасъла като цяло да запазят своите пазари след разпада на Съвета за икономическа взаимопомощ (СИВ), който представлява най-големият пазар за българските стоки. Трябва да споменем, че в периода 1970-1988 г. между 75 и 85% от

на стр. 10



българския общ износ е към страните - членки на СИВ, или други социалистически страни.

В периода 2000 - 2007 г. се отчита спиране на спада, регистриран в предходното десетилетие, и постепенно завършване на процеса на преструктуриране на националната икономика. През тези години вносът на селскостопанска продукция и на хrани обаче расте по-бързо отколкото износа.

С присъединяването на страната към ЕС нещата се променят осезаемо, като членството дава голям тласък на търговията. Селскостопанският износ и в по-малка степен износът на преработени храни, например и мломбоневи изделия се превръща в основен експортен отрасъл на националната икономика. През 2016 г. той вече съставлява около 36% от целия износ на страната, като зърнените храни заемат доминираща позиция, следвани от маслодайните семена и едва на трето място се нареждат изделията от мломбон.

Увеличението на дела на износа на селскостопански продукти се дължи както на преориентиране на производствената земеделска структура към отрасли, които задават ограниченията на вътрешния пазар трябва да търсят реализация на външни пазари, така също и на намалението на общата стойност на износа, който гори в периода на членство на страната в ЕС е с около 40% по-нисък отколкото този между 1980-1988 г., но с много по-големи географски граници на стокообмен.

**Фигура 2. Процентен дял на износа на ХВП по групи продукти за 2016 г.**



Източник: Eurostat



## Анализът

Характерна особеност на външната търговия през двата периода е доминирането до преди 1989 г. на националния износ на преработена селскостопанска продукция и храни, която съставлява около 75-80% от общия износ, докато в следващия период износът на селскостопанска продукция постепенно се превръща в доминиращ, с около 55% от сборния износ на земеделска продукция и храни през 2016 г.

Прави впечатление, че чувствителен скок се наблюдава след 2010 г., когато износът отчетливо нараства и започва да превишава вноса. Трябва също да се спомене, че въпреки кризата от 90-те години на миналия век, трудното възстановяване на националната икономика и процеса на адаптиране към новите реалности, в началото на новото хилядолетие селскостопанският износ запазва своите позиции такива, каквито са били преди 1989 г.

Членството в ЕС нещата осезаемо се променят, като положителният търговски баланс на селскостопански стоки става значителен. Причина за промяната в структурата на износа на стоки и храни от селскостопански произход е увеличаването на производството, основно на зърнени и маслодайни култури, които са лесно търгуеми на външни пазари, а слабостта на животновъдството и ниското търсене за фуражи и увеличението на производството естествено освобождават тези количества за износ.

на стр. 11



**Фигура 3. Външна търговия с непреработени селскостопански стоки, млн.долара**



Източник: Статистически годишник на НРБ, 1989 г. и Eurostat

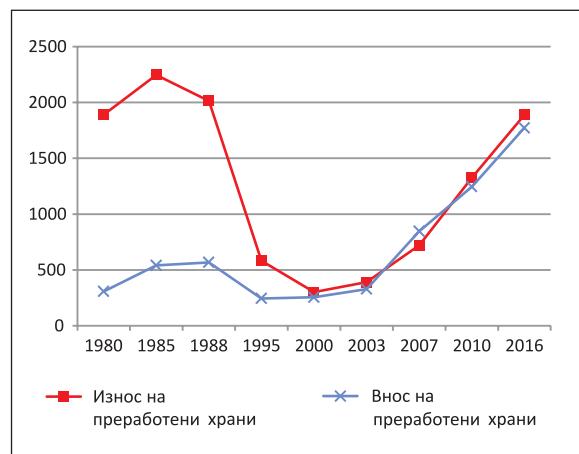
На друга плоскост се развива външната търговия с преработени селскостопански продукти и хани. Изразен в цифри, износът на ХВП преди 1989 г. в пъти превишава вноса. Най-ясно това е изразено в началото на разглеждания период (1980 г. - 6 пъти). След това разликата намалява и се запазва в границите около и гори на моменти под 4 пъти (1988 г.).

Като черта на плановата икономика при вноса се запазва стабилният и равномерен тренд. Относителният дял на вноса на ХВП в икономиката на страната също е постепенно нараства. Тя се движки от 3,4% през 1980 г., като достига 3,7% през 1988 г. Още по това време обаче се забелязва, че докато износът на хани и преработени селскостопански продукти се задържа постепенно, вноса в стойностно изражение се увеличава чувствително, макар да остава на много ниски нива в сравнение с износа.



И ако при селскостопанския износ преминете от края на 80-те години не доведоха до грастични изменения, то при износа на хани и преработени продукти сривът е огромен. След 2000 година салдото между вноса и износа става почти еднакво. Вноса сът на преработени селскостопански продукти и хани нараства около 3 пъти в сравнение с този до преди 1989 г., докато износът все още не може да достигне позициите, които е имал. Балансът на търговията на българската хранителна индустрия за периода 2007-2013 г. е неутрална величина. Очертава се тенденция на увеличаване на възвръщаемостта от експорта на сектори с вторична преработка, които ползват готови и полу готови продукти (брашна, захар, какао, масла, сухо мляко, сметана, есенции, сладка, ядки и пр.). За периода на членство многократно нараства вноса сът на месо и месни продукти, мляко и млечни продукти, с което се покрива недостига на суровини за месо- и млекопреработвателния сектор.

**Фигура 4. Външна търговия с преработени селскостопански стоки и хани, млн.долара**



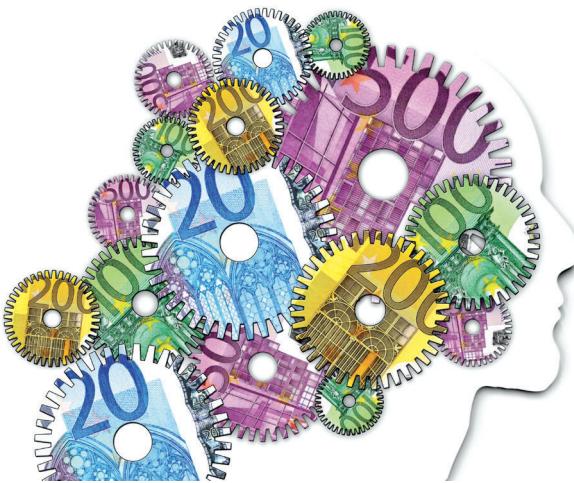
Източник: Статистически годишник на НРБ, 1989 г., Eurostat след 1995 г.

След 2007 г. страната увеличава износа на суровини с ниска добавена стойност, като в същото време нараства вноса с по-висока степен на преработка. На подотрасловото равнище основна част от износа на хранителната индустрия се формира от групата на храните.

Конкурентните възможности в групите на мляко и мляконеви изделия, както и на

на смр. 12





напуките, оценени с нарастването на стойностния обем на експорта, също показват устойчиво положително развитие. В натурано изражение ръстът на експорта след присъединителния период е нараснал над 2 пъти. При всички групи продукти се очертава тенденция на увеличаване на изнесените количества, съпоставено с предприсъединителния период.

С най-висок ръст са износът на мелничарските продукти (над 8 пъти) и мазнини и масла (с около 4 пъти). Тези две групи формират над 50% от натурания обем на експорта на хани. Износът на месо и на млечни продукти нараства близо два пъти. С най-голям принос в значителния скок във вноса на хани за последните години освен традиционно внасяните (какао - 4%, захар - 5%, напук - 8%) са още две групи - месо с 12% и млеко и млечна сировина и яйца - 7% през 2016 г.

## Заключение

В заключение можем да кажем, че настъпилите социално-икономически промени след 1989 г. се отразиха на външната търговия със селскостопански стоки и продукти, като България от голям износител на хани и преработени стоки стана голям износител на селскостопански стоки, докато износът на преработени продукти загуби позициите си много бързо, макар в последните години да доближава в номинално изражение износа, който е имала до преди 1989 година. В същото време вносьт на селскостопански стоки чувствително нарасна и това стана особено видимо след присъедин-

няването на страната към Европейския съюз, но още по-голямо е увеличението при вноса на преработени селскостопански продукти и хани.

Сравняването обаче на двата периода не може да бъде само с числа и стойности, защото контекстът и условията, в които са протичали процесите, са несъпоставими. Сравняването на една затворена и една отворена икономика през призмата на числата може да доведе до извеждане на некоректни изводи. Смяната на една икономическа система с друга винаги води до сериозни кризи, които в много случаи са предпоставка за траен колапс на икономиката.

Хубавото е, че с присъединяването в ЕС тенденциите във външната търговия са повече позитивни отколкото негативни и едно от нещата, които липсват, за да се ускорят положителните резултати, е концентрацията и консолидацията на бизнеса. Това би позволило да се правят повече инновации, да се постигнат икономии от мащаба, да се подобрят пазарните и преговорните позиции, да се повиши устойчивостта на бизнеса за справяне с различните видове рискове.

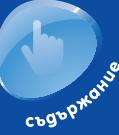
**ДАЙ НА БИЗНЕСА СИ  
ЗЕЛЕНА СВЕТЛИНА!**

**РЕЦИКЛИРАЙ С**

**ЕКОПАК**

ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОВАРЯВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ 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](http://www.ecopack.bg)



**RVC - СОФИЯ**

<http://www.rvs.bg>  
e-mail: rvs\_sofia@abv.bg  
София, кв. Кръстова вада, ул. Хага №5  
София - 089 3322017; 089 9933018



**RVC - РУСЕ**

<http://rvs-ruse.com/>  
e-mail: office@rvs-ruse.com  
Русе, ул. Марица № 3  
Русе - 089 9899289; 088 6137832

**RVC - ПЛОВДИВ**

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

**ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!**

**ЛАБОРАТОРИИ ЗА ИЗПИТВАНЕ НА ХРАНИ,  
ФУРАЖИ И БИОЛОГИЧНИ МАТЕРИАЛИ**

*Сертификат № 55 ЛИ Валиден до 22.03.2020 г.*



**Уважаеми клиенти,**

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

# Стригите – храна за аристократи

Проф. д-р Йордан Гогов



*Стригите са едни от най-търсените и предпочитани морски гарове сред любителите на изискана и вкусна храна в целия свят. Още от древността стригите са били оценявани като свещен морски гар. За техния неповторим вкус съществуват многобройни митове и легенди. Според преданията Афродита ги е обожавала и те са били част от ежедневната ѝ храна. В старите хроники се намират свидетелства, че стриги са били отглеждани преди хилядолетия в Китай, а по-късно са били разпространени и в древна Гърция. Съществуват исторически данни, че за да имат на трапезата си стриги, римските императори са плащали в злато, равно на теглото им.*

*Очевидно интересът към стригите не е случаен. От незапомнени времена се носи славата на стригите като естествен афродизиак, стимулиращ либидото и еротичните преживявания. В подкрепа на това се посочва фактът, че световно-известният Джакомо Казанова е консумирал редовно по 50 стриги преди да отиде на любовните си срещи. По времето на Луи XVI във Франция стригите са били издигнати в култ и високо оценявани като неповторим деликатес. Освен като изискана храна за аристократите, поради благотворното си влияния върху дейността на човешкия мозък и поведение, стригите са били считани за символ на мъдрост и смирене.*

## Биология

Стригите се отнасят към двучерупчестите мекотели с филтриращо хранене. Хранят се с едноклетъчен планктон и детрит чрез филтриране на големи количества морска вода. Обитават плитки пясъчни

дъна в устията на реките, където солената морска вода се среща със сладките реки. През размножителния период губят част от теглото си. Естествените популации от стриги са концентрирани в т. нар. „стригени банки“, които ежегодно намаля-

на стр. 15



Вам в световен мащаб. Поради големия търговски интерес, морските акватории, богати на стриди, са подложени на интензивна експлоатация и естествените им запаси са редуцирани до степен на изчезване.

За оцеляването на стридите се предпринемат специфични мерки, но като перспектива за развитие на този отрасъл се отдава голямо значение на аквакултурите. В редица акватории на Югоизточна Азия, Западното тихоокеанско крайбрежие на САЩ, атлантическото и средиземноморско крайбрежие на Испания и Франция, както и в определени морски територии на Италия, Гърция и Турция изграждането на ферми за изкуствено развърждане на стриди е приоритет. Отглеждането на този вид се извършва в чисти морски крайбрежия, на специални вълноустойчиви съоръжения, предимно в мрежести торби. Размерите на култивираните стриди, предлагани на пазара, са средно 7-10 см, а теглото им заедно с черупката е около 100 г.

## Бугове

Семейството на стридите обхваща голям брой представители, но само 5 рода имат определено значение като храна за човека. В българското черноморско крайбрежие са разпространени 9 вида гъби стриди от род *Ostrea*: *Ostrea edulis*, обитаващ крайбрежието на дълбочина до 30 метра, и *Ostrea lamellosa*, която се среща в плитките черноморски води на дълбочина до 10 метра. През последните години тези черноморски стриди почти не се откриват поради хищническото присъствие на рапана и използването на дънни тралариращи устройства за неговия улов.

В атлантическото крайбрежие на Англия и Франция е разпространена европейската плоска стрига, която има непостоянен вкус. Причината за това са динамичните промени във водната среда - температура, соленост, вид на планктона, местообитание и др.

*Стригата „Олимпия“* се среща в западното тихоокеанско крайбрежие на Северна Америка. Има малки размери и сладникав вкус на трева.



*Американската стрига „Вирджиния“* е с различни размери и специфичен вкус. Помалките стриди се отличават с изразен солен вкус, а по-големите - с приятен сладникав вкус. Лови се предимно по източното крайбрежие на САЩ.

*Голямата тихоокеанска стрига*, наричана още „скална“, обитава азиатските брегове на Тихия океан. Големите ѝ размери (до 45 см) предизвикват определен интерес сред фермерите за изкуствено отглеждане като аквакултура. Данните показват, че този вид заема над 90% от всички видове стриди, отглеждани във Франция, и 75% от стридите, добивани в Европа като цяло.

*Стригата „Белон“* обитава естуара на едноименната река във Франция. Месомо ѝ има бял цвят и специфичен аромат.

*Португалската стрига* прилича на тихоокеанска. Среща се по атлантическото крайбрежие на Португалия, но произхожда от азиатското тихоокеанско крайбрежие. Предполага се, че е пренесена в Европа през XVI век с португалски кораби.

*Стригата „Кумамото“* е разпространена в Япония. Тя е малка, с вдълбнати черупки. Омкрива се и в западното крайбрежие на САЩ. Има характерен вкус на пъпеш или красавица.

*Мангровата стрига* е позната в северните тропици на Атлантическия океан.

*Други видове стриди* са известни като австралийски, индийски, разпространени в едноименни региони на световния океан.

на стр. 16



## Хранителна стойност

Стридите се оценяват като качествена морска храна с ниска енергийна стойност. В ядливата им (мускулна) част се съдържат над 85% вода, около 6% белтъчини, 3% въглехидрати и 2% мазнини (с високи стойности на омега-3 мастни киселини). От минералните вещества в по-големи количества са представени калий, фосфор, натрий, калций, цинк, селен, магнезий и маг. Витаминният състав включва предимно витамиини от група В, витамин Е, витамин D, витамин А и гр.

Химичният състав на стридите се влияе от местообитанието, характеристиките на водната среда, вида на планктона и сезона на улов. Стридите са подходяща храна за хора с наднормено тегло поради ниската си енергийна стойност. Консумирането на малки количества стриди създава чувство на сътост. Те повишават нивото на допамина в мозъка и активността на половите хормони.

## Здравен рисък

Освен полезна и здравословна храна обаче, при определени условия стридите могат да станат причина за тежки хранителни заболявания. Поради специфичния начин на филтърно хранене те задържат в храносмилателния си тракт различни болесттворни причинители - норовируси, ентеровируси, вируса на хепатит A, салмонели, ентомоксигенни *E. coli*, холерни вибриони, както и морски биотоксини. Като се има



предвид, че стридите се консумират предимно сухови или полусухови, може да се очаква, че те се явяват и потенциален източник за заразяване с патогени, предизвикващи хранителни отравяния с тежки здравни последици. Във връзка с това в акваториите, където се ловят стриди или се отглеждат съответните аквакултури, са въведени строги хигиенни изисквания от компетентните органи за контрол. Производствените зони предварително се класифицират в зависимост от степента на замърсяване с *E. coli* и се наблюдават постоянно за наличие на токсичен фитопланктон и химически замърсители. Стридите задължително преминават период на пречистване в специално изградени центрове за дъвчуручески мекотели, след което се онаковат, маркират и транспортират до обектите за продажба. Не се разрешава улов и търговия със стриди, добити от нерегламентирани източници и такива с неясен произход. В европейското законодателство са въведени специални здравни стандарти и микробиологични критерии за безопасност на тази категория живи мекотели, предлагани за консумация на територията на ЕС.

## Кулинарни изкушения

Като изключителен морски деликатес стридите са били обект на различни кулинарни експерименти и предизвикателства за елитни готвачи в световната кухня. Най-важното изискване при получаване на стридите от доставчика е да се провери дали са живи. Признак за това са затворените черупки със свеж мирис на море и водорасли. Стриди с отворени или счупени черупки се отстраняват и не се допускат



на стр. 17



за кулинарна обработка. Според експерти сензорната оценка на стригите е развита до съвършенство.

Като най-вкусни се определят живите стриги, които се консумират непосредствено след отварянето на черупките, проръсени с няколко капки лимонов сок. Отварянето на черупките обаче е истинско предизвикателство поради грубата им повърхност и остриите ръбове. За целта се използват специални ножчета.

Стригите се консумират направо от черупката заедно с вътречерупковата течност. Изисканите гастрономи ги предпочитат с малко сол, черен пипер и лютлив сос. В някои страни се сервираат върху лед, предварително отворени заедно с препечен хляб и масло. Дегустацията се извършва задължително с охладено бяло вино или шампанско. В Нидерландия се сервираат с бира.

Най-често стригите се пекат с отворени черупки и се сервираат с лимон. Често обаче се използват и за приготвяне на различни специалитети. Особено популярни са някои китайски ястия със сос от стриги върху метална плоча, който придава на храната специфичен завършен вкус и уникален аромат. В луксозните заведения се сервираат стриги по венециански, залити с ароматен



зеленчуков сос. Като особено атрактивни се оценяват ястията от пълнени стриги със специален сос или аламинути от „облечени“ стриги с тънък слайс от шунка или бекон, леко запържени в масло.

Стригите са любима морска храна във Франция, Белгия, Нидерландия, Испания и Италия. За деня на влюбените във Франция се предлагат романтични средиземноморски стриги с формата на сърце. В много страни дори има специализирани ресторани за ценители на тези морски продукти. Фирма „Пежо“ дори е разработила пътуващ луксузен ресторант за стриги. Във Великобритания още през XVIII отварят врати т.н.ар. „стригени барове“ за специални дегустации. В Букурещ също е открит подобен бар, където се сервираат различни видове френски стриги.

Култът към тези продукти е особено изразен в Ирландия. В град Галуей например се организира най-старият световен фестивал на стригите, където почитателите се обединяват под девиза „Стригата е перлата на океана, която си остава най-вкусният от всички морски деликатеси“.



# Да поговорим за връзката между ПРОТЕИНА И СТРУКТУРАТА НА ХЛЯБА

**Инж. Янко Янев**

президент на СД „Благополучие“ - Павликени

При все че мнозина имат компетенцията и знанията по използването на соевите продукти, си поставям задача да покажа някои фрагменти от предимствата и недостатъците при използването на соевите брашноподобни структури, често наричани „соеви брашна“.

Според статистическите отчети най-голямо количество соеви брашна за хранителни цели се употребяват в хлебопроизводството и сладкарството. Всичкиrenomирани фирми, утвърдени на пазара на качествени подобрители за хляб, включват във формулите соевото брашно. В качеството

си на отличен протеинов източник то създава оптимални хранителни условия за развитието на дрождите. Т.е. за да се развива ферментационният процес в тестото, без да се нарушава глутеновият скелет и средината да е с равномерно пориозна структура, е необходимо дрождевите клемки да се хранят с достатъчен, висококачествен протеин. В този смисъл и към соевото брашно се предявяват изисквания, свързани с възможно най-ниска степен на денатурацията на протеина или както е прието да се дефинира - с висок индекс на протеиновата разтворимост (PSI).

на стр. 19



Всеки соев продукт се класифицира най-напред по възприетия критерий за наличието или отсъствието на ензимна активност и дълбочина на денатурацията на протеина. Липоксигеназата е термолабилен ензим, който при термичната обработка лесно се инактивира. Фактически под понятието „ензимно активно соево брашно“ се разбира, че присъствието на липоксигеназата е достатъчно условие за висок PSI.

Всеки хлебар може да установи дали в подобрителите, които купува, има ензимно активно соево брашно. При вкусване на малка щипка от подобрителя, в устата се долавя лек горчиво-тръпчив бобов привкус. Той се обуславя от перокисите, които липоксигеназата е превърнала част от мастните молекули, разположени извън клетките на раздробената соева ядка. Перокисите като химически активизирани молекули участват в автокаталитични процеси особено с добавените мазнини и по време на съхранение на изпечените продукти се долавя вкус на гранивост.

Искам само да спомена, че могат да се изброят още няколко „антихранителни фактори“, които за темата, по която разискваме, не оказват влияние.

Погрешно е съващането, че ензимно активното соево брашно избелва хлебната средина. Даже са правени (алхимични) опити да се въздейства на хляб, пригответ от пшеничното брашно Tun 850 с цел да се насочи окислителният процес към пигментите в пшеничната трица. Естествено не е постигнат никакъв успех.

Причината за по-изравнената „белота“ в средината на белия хляб в нашия случай е оптична и иллюзорна. Както беше споменана-



то преди, достъпният соев протеин осигурява на дрождевите клетки по-добро хранене и те не консумират протеин от глутеновия скелет. Стените му остават здрави и еластични и балончетата (разбирај мехурчетата) са пространствено отделени, няма спукване на стени, няма сливане на мехурчета, няма „хралупи“, т.е. образуване на големи пори, няма условия за образуване на сенки, които да подсилват сивотата на средината. Удоволствие е да се наблюдават равномерните, фини пори. Наличието им е гаранция по време на съхранение да се намали миграция на влагата, да се удължи свежестта на изделието.

Един съществен, но незабележим положителен ефект от прилагането на соево брашно е подобряване качеството на протеина на изделието. Такава балансирана храна осигурява достатъчно пластични вещества за регенерацията на тъканите и хлебното изделие понада към групата на храни, участващи в рационалното хранене. Човек несъзнателно задоволява хранителните си потребности с по-малки обеми хляб. Добре е потребителят да бъде информиран и самият той да се солидаризира с по-високата цена на такъв тип изделия.

## Нашият опит в производството на пълномаслени соеви брашна

През 27-годишната си научно-производствена дейност СД „Благополучие - Яневи и сие“ постави като приоритет преработката на соя за хранителни цели и най-вече производството на пълномаслени соеви брашна. Инновативната технология на производство гарантира високо качество на соевото браш-

но. Най-напред производството беше ориентирано към два вида соево брашно: ензимно активно („Натурпро 01“) и тостирано („Натурпро 02“) за сладкарството. Случващо се така, че някои наши клиенти имаха и хлебопроизводство, и сладкарско производство.

на стр. 20



Извършени изричните указания се получаваха не-  
волни грешки. Ензимно активно брашно, по-  
паднало в масления крем на вафлите, напри-  
мер, предизвикващо топално вгорчаване. В  
настъпилата суматоха нямаше друг виновен  
освен производителя на соево брашно. Така  
се стигна до рационализиране на техноло-  
гичния процес, при който след термичната  
обработка соевите зърна се оставят за са-  
мопропарване, до степен достатъчна за де-  
натурацията на ензимната активност. В ре-  
зултат се получи универсален продукт с мно-  
го висок PSI. Разтворимостта на протеина  
е съизмерима с разтворимостта на протеи-  
на в ензимно активното соево брашно, но с  
облагороден вкус, притежава висока водопо-  
гълващаемост и сила емулсионна способност.



Тези качества помагат при производството  
на висококачествени хлебни и сладкарски  
изделия. При изделия, чието тесто подлежи  
на пържене „Натурпро 02“, участващо в със-  
тава, отблъскава пържилната мазнина и пони-  
жава енергийната стойност на изделията.

## Натурпро 02

**Описание:** Това е еднокомпонентен продукт,  
произведен от конвенционално соево зърно,  
българска селекция (**GMO free**), преминало  
през достатъчна термична обработка, с  
висока разтворимост на протеина, с приятен  
вкус и аромат на препечени зърна.

**Приложение:** Участва в състава на **подо-  
брители за хляб** (за стимулиране разви-  
тието на дрождевите клетки); в състава на  
**фините печива** (кроасани, изделия от мно-  
голистно тесто и гр.) за подобряване свой-

ството на тестото да се разточва; **ма-  
лени печива** - за предотвратяване на окис-  
ляване на мазнината (предотвратява гра-  
нясването и лошия дъх след продължително  
съхранение); **вафлени кори и валови  
бисквити** (тестото се отделя от клещите  
и от вала без остатък, не се лепи); **тесто с  
мая** (много добра работа на оборудването,  
равномерни пори на изделието); **кейкове,  
готови смеси** за сладкиши и палачинки  
(естествен емулгатор между течните и  
брашнените компоненти).

НАТЮРПРО при печивата	Оптимално съдържание на НАТЮРПРО в многокомпонентната смес	Подобрени свойства
Подов хляб Солети	1,2% спрямо брашното;	<ul style="list-style-type: none"> <li>подобрена обработка на тестото;</li> <li>увеличен рандеман с 5%;</li> <li>повишен обем на хляба;</li> <li>солетите не се чупят;</li> <li>удължена свежест на средината;</li> <li>хлябът не се рони.</li> </ul>
Соев хляб във форми	20 до 25% спрямо брашното;	<ul style="list-style-type: none"> <li>редукция на яичев прах;</li> <li>подобрена обработка на тестото;</li> <li>удължена свежест на изделието.</li> </ul>
Готови смеси за сладкиши, понички и палачинки	3,0 % спрямо количеството на брашното;	<ul style="list-style-type: none"> <li>добра емулсия между вода : мазнина : брашно;</li> <li>улеенено отлепване на корите от вафлените клещи;</li> <li>еластичност на вафлената кора, не се чупят при отлепване.</li> </ul>
Вафлени кори	До 3,0% спрямо брашното или до 10,0% спрямо мазнината в пълнежния крем;	<ul style="list-style-type: none"> <li>действа противоокислително;</li> <li>емулгира мазнината;- редукция на яичев прах и сухо мляко;</li> <li>добра пластичност на тестото при машинна обработка;</li> <li>изделията развиват изящен, фин аромат.</li> </ul>
Фини печива Маслени печива Бисквити Тесто с мая Кори Кейк	Добавя се към брашнените компоненти до 10% спрямо количеството на мазнината	

на стр. 21





#### **Физични и химични свойства:**

- прахообразен продукт, с размери на частиците под 120 микрона;
- цвят - жълт, с портокалово оранжев оттенък;
- мириз - приятен, на печена соя;
- влагосъдържание - под 5%;
- уреазна активност - по-малко от 0,05 Δ pH при 30°C;
- протеин - max. 37 %;
- общи мазнини - не повече от 20%;
- пепел - по-малко от 4,5%.

**ЕНЕРГИЯ - 429 kcal/ 100g; 1795 KJ /100g;**

#### **Микробиология:**

- общ брой микроорганизми < 500 /g;
- коли форми и патогенни м.о. - не се установяват.

#### **Подобрени свойства:**

- повишава количеството на водоразтворимите протеини в тестото;
- създава добра пластичност на тестото при машинна обработка;
- емулигира мазнината, намалява междуфазовото напрежение; осигурява стабилна емулсия между вода и мазнина;
- гарантира противокислителна защита на мазнината;
- повишава съдържанието на свързаната вода;
- удължава трайността и поддържа свежестта на изделията;
- участва при регуляция на мазнина, яйчев прах и сухо мяко;
- улеснява отлепването на вафлените кори от клещите; понижено чупене на вафлените кори;
- развива изящен, фин аромат на изделията;
- изделията съдържат естествено-идентични естествени вещества.

В заключение искам да разкажа за една среща преди много години с висококвалифициран специалист на територията на захарни заводи в Долна Митрополия. На няя описах качествата на продукта и посочих къде може да бъде приложен. В експозето, за авторитет, споменавах, че „Натуропро 02“ е аналог на германския „Нуропан“. След кратка пауза върху бюрото се показа стъклена банка с „Нуропан“ - оригинал продукт, с етикет на немски език. Реално аз познавах продукта единствено от литературните данни и въобще не се притесних на предложението да се направи сравнителна дегустация.

Отсрещната страна, безпристрасен дегустатор, каза: „**Как е възможно немският продукт да бъде с толкова груба гранулometрия и непоносимо лош вкус?**“ След това, до настъпване на промените, във формулата на вафления крем участваше „Натуропро 02“ като пълнежна маса.



Фирма „Благополучие - Яневи и сие“ разполага с мощности и висококачествени сировини, българска селекция, за производство на „Натуропро 02“, както и специалисти за бесплатни консултации по приложението, които винаги са на Ваше разположение.

Нашият натрупан опит ще ускори многократно възможността да започнете производство на изделия и печива, по-добри от тези на конкуренцията. Вие ще почувствате икономическата изгода както от увеличените обороти при продажбите, така и от подобрената работа на вашите машини и съоръжения.

Ние сме готови да споделим отговорността с Вас!



Храните в Канада през погледа на един сънародник:

# Българският потребител е много по-информиран и възискателен към продуктите на трапезата си



Ние винаги ще бъдем 7 часа пред тях.  
За останалото - преценете сами :)

Тя е млада, интелигентна и много амбициозна българка. Зад гърба ѝ стоят две магистратури, перфектно владеене на три езика и солидна кариера. До преди година ръководеше маркетинг отдела в голямо българско предприятие. Истинската ѝ гордост обаче е умното момче, което сама е отгледала. Обича да спортува, а маратонът е нейната стихия.



Запознайте се. Това е Милена Ален - българката, която на 42 години реши да започне живота си отначало и от 8 месеца живее на 8000 km от родния си град. И не, тя не е специалист в областта на хранително-вкусовата промишленост. Тя е просто потребител - до миналата година - български, днес - канадски. Потърсихме я, за да направим с помощта ѝ сравнение между земеделието и храните на два толкова далечни континента, разбира се, пречупено през призмата на нейния поглед. Той със сигурност няма да е професионален, но е особено ценен, защото за производителите на храни най-важната гледна точка си остава тази на потребителя. И колкото повече търсим начини да скъсим пътя между производители и потребители, толкова по-близо индустрията ще бъде до успеха. Затова нека чуем гласа на един потребител, а експертите в бранша, ако искат, нека ни оборят...

на стр. 23



*- Милена, няма да започна с въпроса защо напусна България, тъй като се опасявам, че отговорът ще има тъжен привкус... Затова какви само с няколко думи как изглежда животът в Канада през очите на един българин? Какво повече ти дава тази далечна страна?*

Невъзможно е. Няколко думи ще бъдат напълно недостатъчни да опишат тази изключителна палитра от националности, тази многоголка същност на обществото, особено в Монреал - градът, в който живея. Може би най-правилно би било да кажа, че това е у мален модел на света. Тук всеки има своята невероятна история. Познавам хора, които са минали буквално между ушите на дявола, за да го дадат тук и да потърсят своя по-достоен живот. Пътят на всички ни минава през много трудни предизвикателства, но е съпътстван от удовлетворението, че тук образоването и професионалният ти опум са приложими и само от теб зависи как ще успееш да реализираш потенциала си. Аз работя по специалността си, а синът ми е един от най-добрите ученици в класа си. А какво повече ми дава - като начало провинция Квебек поема за период от 7 месеца част от заплатата на квалифицираните емигранти като мен, когато започвам работа по специалността си; за първи път в живота си получавам дарски за сина ми, без да се налага да доказвам колко бедна или богата съм; синът ми посещава училище, в кое то правилата важат за всички и критериите за оценка на знанията са за всички; излишно е гори да споменавам за здравеопазването; а една от най-големите ми изненади беше, когато започнах да получавам обратно от държавата част от таксите, които се начисляват към цените на стоките, които потребяваме. Нещо като еквивалент на нашето ДДС, само че в Квебек



те са формирани от 5% ДДС и 9,975% провинциална такса. Тогава около 15%, за сметка на 20% у дома. Затова, за да отговоря, мисля че „повечето“ в случая е просто нормалност.

*- Ние сме специализирано издание и съвсем обяснимо ми се иска да поставим акцент върху храните. Можеш ли да направиш сравнение на цените на основните хранителни продукти в България и Канада - хляб, мляко, месо...*

В много случаи цените на плодовете, зеленчуците и месото са съпоставими с тези в България, но разбира се като цяло, стандартът е по-висок. Френска багета хляб струва около 2,80\$, кисело мляко в кофичка от 750 мл тук струва между 3 и 5\$, 1/2 кг пилешки гърди е около 6-7\$, 1/2 кг свински комплети - също толкова, цените на месото от животни, отгледани без антибиотици, са явно по-високи. Интересното е, че тук цените са обявени без данъци и такси, а на плодовете и зеленчуците цените се отнасят за 1 паунд (453 гр) и човек никога не

на стр. 24



знае колко точно ще плати на касата. Друга особеност е, че тук закръгляват сумата на ценовете, когато плащаш в брой и това е напълно законно. В касовата бележка е отразено закръгленето, тъй като единствено в обращение са монети от 5, 10 и 25 цента.

*- От години българските производители и преработватели на храна водят нелека битка с различни правителства за намаляване на ставката от 20% ДДС за основни хани, но така и не срещат разбиране. Как е решен този въпрос в Канада?*

В провинция Квебек върху цените на хляба и зърнените хани, млякото и повечето млечни продукти, яйцата, рибата, месото, плодовете и зеленчуците не се начисляват данъци и такси. Това важи за подправките и за част от храните, които не се определят като хани от основна необходимост, но са традиционни за различните религи-

озни или етнически общини, например някои кашерни хани. Към цената на всички преработени хани, колбаси, замразени, захарни и шоколадови изделия, газирани напитки, чипс, бира, алкохол и т.н. се начисляват. А когато купуваме промоционални онаковки, които съдържат хани с такси и без такси, има условия за неначисляване на пълния размер такси.

*- Да поговорим малко и за качеството. Мнозина от нас се плашат, че търговското споразумение с Канада може да стане причина за навлизане на европейския пазар на ГМО хани. Какво е твоето впечатление за чистотата на храните?*

Да, може би заради сферата, в която работя - маркетинга и заради хобито ми - бягането на дълги разстояния, аз съм един ужасен потребител - непрекъснато чета и се информирам за продуктите, които ку-

на стр. 25

#### Бегъл поглед към канадските витрини



Един канадски долар = 1,29 лв.



пувам. А тук особено внимавам, при това не само заради цената. Канада е третият в света производител на генно-модифицирани хrани и използването им за храна на животни и търговията с тях се контролира от Здравното министерство на Канада. Досега не съм имала притеснение по отношение чистотата и качеството на това, което купувам, но моите наблюдения са, че българският потребител е много по-информиран и възискателен към храната на трапезата си. Тук изследванията на поведението на потребителите показват, че 1 на всеки 4 потребител изобщо не е чувал за ГМО храни. На пазара ще търсите същото съществено съдържание, което ги измиват, преди да ги консумират. Обаче има много силно развита конкуренция между търговските вериги и страхът от уронване престига на магазина с подвеждащи търговски практики или некачествени стоки е много голям. За пример ще дам най-актуалния случай за доказано участие на търговската верига Loblaws в картелно споразумение за фиксиране на цените на хляба, която в опум да изчисти петното от имиджа си предприне мерки за раздаване на карти на стойност 25\$ на клиентите си като компенсация.

Но по отношение на ГМО храните, по официална информация от подаването на заявление в здравното министерство до пускането на един ГМО продукт на канадския пазар, минават между 7 и 10 години. Затова логиката на канадските компании е, че ако тези продукти са подходящи за канадския потребител, няма причина да не са и за европейския. Така че най-вероятно ще навлязат, със сигурност и в момента има такива и то не само канадски, въпреки протекционистичните квоти на ЕС. Това са изключително мащабни търговски интереси, за които и сега съществуват гвойни стандарти в ЕС, а чисто политически страхът от „технологичните“ продукти се използва за умело манипулиране мнението на потребителите. Просто търсете е реалността, в която живеем.

*- По данни на Националния статистически институт България изнася за Канада плодово и зеленчукови храны на стойност около*

**2 млн. лв. Вината ни също добре се пласират. Със споразумението на Канада с ЕС ще отпаднат всички мита за износа на храни, спиртни напитки и вино. Това може да ще увеличи обемите на износ на България, а ти познаваш добре нашите продукти. Ще намерят ли радушен прием според теб?**

Ако това не са стари данни, то това е пренебрежимо малък оборот за нашите стоки. Безспорно те не отстъпват по качество на мексиканските плодове и зеленчуци или на аржентинските вина, но географската ни отдалеченост и конкурентоспособността на производителите е определяща, а разходите за реклама и навлизане на пазара са непосилни. Естественият потребител на нашите храны са клиентите, които ги познават, тоест емигранти като мен. Аз в момента купувам българско сирене и кашкавал, кори за баница, лютеница и луканка от руския магазин в квартала ми. Но там има и гръцко сирене, и сирене от местни ферми, италиански и всякакви други сирени. Това е особеността на живота тук - всяка общност има своите нужди от позната храна и има определени места, на които може да ги намери. Но да се мисли, че ще бъдат наложени на огромния канадски пазар е наивно. Всеки един от нас може да популаризира родните ни продукти сред своя кръг от приятели, но за канадците всички бели сирени са Feta, а киселото мляко ту е гръцки йогурт, ту е мляко балкански стил, а и самите канадци имат местно производство на кисело мляко от повече от век.



По отношение на алкохолните напитки и вината, всяка провинция в Канада има собствена политика, но търговията им е строго регулирана, дори за организирането на прием, гала вечеря или друго събитие, орга-

на стр. 26



низаторът е необходимо да получи разрешение да предлага алкохол и вино и да плати съответната такса за това. В Квебек най-големият търговец на алкохолни напитки е държавна компания, чиято цел е да предлага възможно най-широва гама от алкохолни напитки и вина на пазара и има мрежа със стотици търговски обекти.

### **- Има ли поглед Върху канадското земеделие?**

В провинция Квебек това е един от най-важните отрасли на икономиката, производителите на плодове и зеленчуци са едни от най-реномирани и продуктите им са известни с качеството си. Каква беше изненадата ми, когато през октомври синът ми се върна от училище с декларация в ръка: „Мамо, подпиши моля, ще ходим на бригада за ябълки! И трябва да платя 15 долара за транспорта до там“ ... Аз като добре помнеша времето на омразните бригади, вероятно съм мълчала неразбиращо повече от минута, докато формулирах първото си изречение: „Моля, повтори какво каза...“ Оказва се, че тук това е една напълно нормална и много търсена активност през есента за малки и големи, и всяка ферма приема доброволци, които помагат за прибирането на реколтата. Само около Монреал има 16 ябълкови градини, част от които са сертифицирани за биологично земеделие. Няма нищо по-обичайно от това да видиш семейство с деца, които прекарват уикенда си в работа в плодовата градина. Дори деца на 6-7 годишна възраст ходят с детската си градина на занятия и никой родител не мисли, че експлоатират труда на детето му. Няма никаква разлика с нашата действителност в миналото - всички се товарят в отворени ремаркета и отиват на работа. След края на деня, всеки може да вземе лично набрани плодове за въкъщи на стойността на 1 паунд, без да заплаща, ако иска повече - ще се наложи да плати.



**- Когато асоциираме България с хrани, в съзнанието на първо място излизат кисело мляко, луканка, шопска салата, баница, лютеница... От хиляди километри аз свързвам Канада с кленов сироп. Може би заради кленовия лист в знамето на страната. Това ли е наистина „гвоздеят“ на тяхната кухня?**



В различните провинции има различни традиции, но мисля че да, това е един от странните за нас хранителни навици на повечето канадци. В кухнята им има много разновидности на супи, много начини за пригответие на месо, тук е напълно нормално да си купиш бизонско месо, имат традиционен канадски бекон, приготвят много пайове с месо, с тиква и плодове и разбира се известните пържени картофи със странно пикантен сос, наречени „путин“ (poutine).



**- Не ти ли липсва българската храна? Кой от българските продукти ще е първият, който искаш отново да вкусиш, когато стъпиши на родна земя?**

В Монреал успявам да купя всичко, от кое то имам нужда, даже в момента в най-студените месеци тук има череши от Аржентина, които по нищо не отстъпват по вкус на нашите, а аз съм от Клоствендил. През лятото черешите ивам от Вашингтон. Може би единствено червените градински домати наистина ми липсват и досега не съм намерила тяхен еквивалент тук.





## Представяме Ви Light SPIDER IP65 INOX

# Най-добрят помощник в БОРБАТА С НАСЕКОМИТЕ

*Зима е. Навън е студено и през прозореца не влизат досадни мухи и комари. Най-хубавият сезон, в който можем да си поемем „глътка въздух“ от летящите насекоми. Те изглежда са напуснали предприятията и домовете ни. Понякога ни се струва даже, че живеят само през лятото. Една толкова популярна заблуда...*

Въщност комарите може би цяла зима са някъде близо до нас. Те, подобно на мечките, спят по свой начин „зимния си сън“ в защитени места - кухи пространства, гървени трупи и т.н. И щом времето се затопли, женските насекоми се събуждат за живот, търсят прехрана чрез кръвта и започват да се възпроизвеждат. И отново са близо до нас. И отново се сещаме да търсим начини да се справим с проблема. А борбата с тях е трудна. Поради огромното биологично разнообразие на насекомите, големите им репродуктивни възможности и низкожният размер битката с тях изисква на-

временна реакция, постоянство и знания за ефективни методи за справяне с проблема. Няма спор, че най-добрият вариант за предприятията от хранително-вкусовата промишленост са нехимичните методи.

Инсектицидните лампи са може би най-добрият „канап“ за складови и производствени помещения. На пазара се предлага голямо изобилие на различни по капацитет, размер и ефективност лампи. Някои от тях са на основата на високоволтова решемка, други залагат на ефекта от лепилен слой.

на стр. 28



съдържание





Днес Ви представяме най-новата и изключително ефективна инсектицидна лампа, разработена специално за нуждите на производствени предприятия в областта на хранително-вкусовата и фармацевтичната промишленост - там, където е задължително да се спазват особено високи стандарти в хигиената.

### **Light SPIDER IP65 INOX**

е направена от висококачествени материали, слобени по най-висок стандарт. Тя има 2 x 18 W тръби и може да бъде монтирана в три различни варианта съобразно нуждите на конкретния обект - на тавана, вертикално на стената или дискретно над работния плот. Подходяща е за „тежки“ помещения, които изискват миене с обилна вода, каквито са предприятията от ХВП, или пък висока запрашеност - мелници, фурни и т.н.

#### **Light SPIDER IP65 INOX отговаря на всички европейски стандарти:**

- изработена е от неръждаема стомана, по стандарт IP65;
- покрити с фолио удароустойчиви тръби за опасни и чувствителни области;
- високоефективни UV пури със защитно фолио BL 368-18 W FEP Sylvania;

- проектирана за работа с еднострана лепилна плака, прорязан тип с жълто покритие за по-добро привличане на насекомите;
- примежава сертификати от изпитване по всички европейски изисквания за безопасност.

Инсектицидната лампа Light SPIDER IP65 INOX има ефективен обхват от 120 м<sup>2</sup>, което я прави предпочитана пред другите продукти на пазара. Предлага се стандартно с две пури по 18 W, но при необходимост те могат да се заменят с 2 x 36 W, което ще доведе до двойно по-голяма площ на покритие или около 240 кв.м. Запалването на пурите става по електронен път, поради което отпада необходимостта от ежегодна подмяна на стартерите като при старите модели. Плаката е с висококачествен лепилен слой, което дава възможност да се сменя през 2 месеца лятото и през 3-4 месеца зимата.

Пребив всички изброени предимства, убедено можем да кажем, че Light SPIDER IP65 INOX е без аналог на пазара. Това е най-ефективният помощник на производителите на хани и напитки в борбата им с мухи, комари, молци, оси, пеперуди и гр.

Light SPIDER IP65 INOX можете да откриете при официалния вносител за България:



**ГАРАНТ ПЕСТ КОНТРОЛ** - 1202 София, бул. „Сливница“ 213Б

тел.: 02 831 90 73, 02 831 48 96.

Подробна информация за продукта е представена в сайта на фирмата: [www.garantpest.com](http://www.garantpest.com)



# Микотоксините - какво трябва да знаем за тях?

**инж.-химик Дариена Бакалова**  
ръководител Изпитвателни лаборатории РВС - София

Микотоксините са вторични токсични метаболити, продуцирани от микроскопични гъби (плесенни гъби) от различни родове като *Aspergillus*, *Penicillium*, *Fusarium* и други. Известни са около двеста и петдесет вида микроскопични гъби, които продуцират повече от сто токсични метаболита, но само някои от тях представляват здравен рисък за хората и животните.

Микроскопичните гъби от род *Aspergillus* представляват голямо семейство микро-

скопични гъби, които се срещат в различни екологични региони. Те са разпространени в региони със субтропичен и топъл умерен климат.

Микроскопичните гъби от род *Aspergillus* могат да се развиват както върху зърнени култури, така и върху ядки, подправки и гр. храни от растителен произход и могат да замърсяват реколтата още на полето.

Микотоксините, които се свързват с микроскопичните гъби от вид *Aspergillus*, са *Афлатоксините*, *Охратоксин A*, *Стеригматоцистини*, *Цитринин*, *Патулин* и др.

*Афлатоксините* представляват основния клас микотоксици, продуцирани от микроскопичните гъби от род *Aspergillus*. Те причиняват остри и хронични заболявания и са причина за образуването на първичен рак на черния дроб.



Микроскопични гъби от род *Aspergillus*



Индийско орехче

Фъстъци

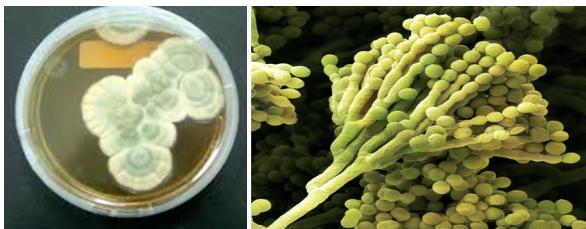
Царевица

Кашу

Микроскопични гъби *Aspergillus*, прорасли върху различни растителни продукти.

Основни групи хани, за които са определени максимално допустими количества на афлатоксии са ядки (фъстъци, бадеми, шам фъстък, кайсиеви ядки, лешници, бразилски орех и пр. черупчести плодове), сушиени плодове (сушиени смокини), зърно и зърнени продукти, подправки (лют и сладък червен пипер, бял и черен пипер, индийско орехче, джинджифил, куркума и пр.).

Микроскопичните гъби от род *Penicillium* обикновено се свързват със замърсявания на реколтата по време на нейното съхранение, а не на полето. Те могат да растат и образуват микотоксици в много по-широк температурен диапазон в сравнение с микроскопичните гъби от род *Aspergillus*. Някои от видовите на род *Penicillium* могат да виреят при температури от 0 до 24°C.



**Микроскопични гъби  
от род *Penicillium***

Микроскопичните гъби от род *Penicillium* поразяват основно зърнени култури като пшеница, царевица, овес и пр., но също така и плодове, кафе, кафе, подправки и пр.



Пшеница

Царевица



Ябълки

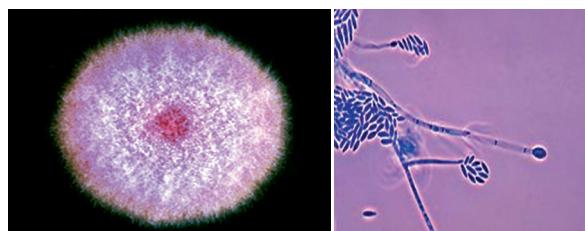
Кафе

*Oxatoksin A* се продуцира основно от *Penicillium Verrucosum*. Той предизвиква заболявания при животните и е вероятен причинител на Балканската ендемична нефропатия. Основни групи хани, за които са определени максимално допустими количества на *Oxatoksin A*, са зърнени хани, сухо, кафе, вино, подправки и пр.

**Патулинът** е микотоксин, който се образува от микроскопични гъби от род *Penicillium* и *Aspergillus*. Той е известен като микотоксина на ябълката, тъй като най-често се среща в ябълки и продукти от тях.

**Цитрининът** е нормиран за хранителни добавки на основата на ориз, подложен на ферментация с червени дрожди *Monascus purpureus*.

**Фузариумните микроскопични гъби** са друга голяма група микроскопични гъби, които са разпространени по целия свят.



**Микроскопични гъби от род *Fusarium***

Фузариумните микроскопични гъби се срещат при много селскостопански култури: царевица, пшеница, ечемик, овес, ориз и пр. В Европа замърсяванията с фузариумни микроскопични гъби са най-често при царевицата, ечемика и пшеницата.



Овес

Пшеница

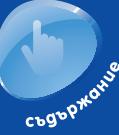


Царевица

Пшеница

**Микроскопични гъби *Fusarium*  
поразяват основно зърнените култури**

Микотоксините, които микроскопичните гъби от род *Penicillium* образуват, са *Oxatoksin A*, *Патулин*, *Цитринин*, *Пеницилинова киселина* и пр.



Видовете от този род микроскопични гъби включват както сaproфити, развиващи се в почвата, така и паразити, колонизиращи върху растенията. Различните видове микроскопични гъби от род *Fusarium* образуват различни микотоксини, като най-значими за здравето на хората и животните са **Дезоксиниваленол, T-2 и HT-2 токсии** от групата на трихотеценти, **Зеараленонът** и **Фумонизините**.

**Дезоксиниваленол** е значителен замърсител на пшеница, ечемик и царевица, както и продукти от преработката им.

**T-2 и HT-2 токсин** е друг трихотицен, който често се среща като замърсител на зърното и зърнените продукти.

**Фумонизините** поразяват основно царевицата и се продуцират от *Fusarium verticillioides*, които са повсеместни патогени по царевицата. Тези микотоксини са основна причина за заболявания при коне и свине и се сочат като канцерогени при мишки и плъхове.

**Зеараленон** се продуцира основно от *Fusarium graminearum*. Той се среща като замърсител на пшеница, ечемик, овес и царевица.

Микроскопичните гъби от род *Claviceps* включват повече от 50 известни вида. Най-типичен представител на този род е *Claviceps purpurea*, известен като **мораво рогче**.

*Claviceps purpurea* се развива върху зърнени култури - най-често ръж. В класа на зарязната ръж вместо зърна се показват лилави телца с формата на рогче. Моравото рогче съдържа психоактивни алкалоиди - **егромалкалоиди**, които представляват друга група микотоксини.



*Claviceps purpurea* (мораво рогче)



*Claviceps africana*



*Claviceps fusiformis*

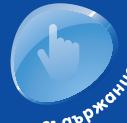
Ергомалкалоидите предизвикват заболяване, наречено ерготизъм, което има две различни прояви поради различните начини на действие на отделните алкалоиди - контусивна форма на ерготизъм и гангренозна форма на ерготизъм.

Определени са 12 алкалоида на моравото рогче: ергокристин/ергокристинин; ерготамин/ерготаминин; ергокрептин/ергокрептинин; ергометрин/ергометринин; ергозин/ергозинин; ергокорнин/ергокорнинин, за които се препоръчва да бъдат наблюдавани в зърнените храни и зърнените продукти.

Микотоксините притежават разнообразни токсични ефекти, имат висока термична стабилност, разпространяват се навсякъде и поразяват голям диапазон от аграрни продукти. Замърсяването на храните и фуражите с микотоксини много силно зависи от климатичните условия. Те могат да бъдат образувани по всяко време - при развитието на растението на полето, при прибиране на реколтата, при сушене, съхраняване и транспорти.

Микотоксините са много неравномерно разпределени в партиците хранителни продукти, поради естественото на тяхното образуване.

Микотоксините, имащи значение за здравето на хората, включват Афлатоксин B1 и сума от Афлатоксини B1, B2, G1 и G2, Охратоксин A, Дезоксиниваленол, Фумонизини, Зеараленон, T2 и HT-2 токсин, Патулин, Цитринин и Ергомалкалоиди. За тези микотоксини са определени максимално допустими количества, съгласно Регламент 1881/2006 на Европейската комисия от 19 декември 2006 година за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храни.



# **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 м<sup>2</sup> до 200 м<sup>2</sup>.**

**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/>**

# Рециклирани пластмаси и безопасност на опаковките за хани

*Какво е актуалното положение в безопасността на опаковките от пластмаси, предназначени за контакт с хани, когато в основния материал има вложен рециклиран материал или рециклиран материал, предлаган за производството на опаковки за контакт с хани?*

Дхн. инж. Ал. Петров, инж. Майя Стойчева  
Акредитиран Изпитвателен Център АЛМИ ТЕСТ



Съгласно Регламент 1935/2004 и чл. 7 на Закона за храните за контакт с хани се използват само материали и предмети, включително активни и интелигентни материали и предмети, произведени в съответствие с доброма производствена практика по такъв начин, че при нормални и предвидими условия за употреба да не пренасят в храната свои съставни части в количества, които представляват опасност за човешкото здраве или водят до неприемливи промени в състава на храната или до влошаване на органолептичните ѝ характеристис-

ти. Това означава, че всички ние - субектите на пазара (производители на опаковки и хани, търговци, изпитвателни лаборатории, контролни органи) трябва да отговорим на изискването за проследимост от основния Регламент 1935/2004, който е част от националното ни законодателство.

Съгласно регламента „проследимост“ е способността за проследяване на материала или предмета през всички етапи на производство, преработка и предлагане в търговската мрежа.

на стр. 34



„Материалите и предметите трябва да бъдат идентифицирани в документите толкова пълно, че при установяване на проблеми дефектните количества да бъдат изтеглени от търговската мрежа, производителите и потребителите. Проследимостта на материалите и предметите, предназначени за контакт с храна, 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.“

### Какво означава това изискване и спазва ли се то от всички бизнесопратори на пазара?

От една страна, отмина времето, когато това изискване не се приемаше от производителите по различни причини и под различни предложи и те много трудно декларираха марките на сировините, с които работят.

От друга страна, фирмите - потребители на опаковки, са изключително заинтересованы да имат точната информация от кои материали са произведени опаковките, които са безопасни, за да знаят какво да заявяват в договорите за доставка.

От трета страна са лабораториите, които изпитват и често задължение е да спазват изискванията на нормативните документи, което не се случва винаги (дали по незнание или по други причини?)

И от четвърта - контролните органи.

Неспазването на това изискване доведе до издаване от някои лаборатории на протоколи, които не само че не осигуряват тази проследимост, но опаковката/материалът са описаны така, че протоколът може да се използва за всички възможни опаковки/материали в света. Например изпитаното изделие е описано като „чаша пластмасова“, „кофичка от полистирол“ и т.н. Това важи с особена сила за опаковките от пластмаси, керамика, стъкло и стъклокерамика, хартия и картон, метални кутии. Не се описват марките и производителите на основните изходни сировини - мастербачите, глазурите на керамичните изделия, пигментите, лаковите покрития,

мастила, лепила и пр. Не се описва и влагането на вторични/рециклирани материали, което е особено важно и актуално при пластмасите поради наличието на заводи и цехове за вторичната им преработка.

Безопасността на рециклираните пластмаси при контакт с храна се определя преди всичко от възможностите на замърсителите от употребените вече опаковки да се абсорбирам/задържат химически или физически върху рециклирания материал и по-късно да мигрират от него в храната. Трябва да е кристално ясно, че в рециклирация цикъл попадат и опаковки от нехранителни стоки - напр. пестициди, дегергенти, разтворители, шампоани, смаズки и други.

Правилата за използването на рециклирани пластмаси са описани в Регламент 282/2008 относно материалите и предметите от рециклирана пластмаса, предназначени за контакт с храна. Две от най-важните постановки от този регламент са:

1. Изрезките и скрапът от производството на материали от пластмаси, предназначени за контакт с храна, които *не са били в съприкоснение с храна или замърсени по друг начин и са претопени в производствените помещения* в нови предмети или са продадени на трета страна като част от системата за качествен контрол в съответствие с правилата за добра производствена практика, установени в Регламент (ЕО) № 2023/2006, се приемат като **подходящи за използване в контакт с храна и се включват за контрол съгласно изискванията на Регламент 10/2011** относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храна.



на смр. 35





Какво означава за практиката това? При изпитванията на материалите и предметите от пластмаси е необходимо да се декларира влагането на такъв скрап в тях и той да бъде включен в описанието на изделието, за да се осигури изискването за проследимост съгласно Закона за храните и доказването на безопасността на опаковъчния материал в този му състав. Някой производител декларирали ли е влага технологичен скрап в производството на конкретното изделие? Някой внесъл ли е тази информация в описанието на изделие-

то при оформлянето на протокола от изпитване и съответно има ли такива проверки.

**2. Контролът на всички други изрезки и скрап от производството на материали от пластмаси, предназначени за контакт с храны, е съгласно изискванията на Регламент 282/2008.** Това се отнася за всички видове пластмаси. За повечето от тях отдавна са разработени подходящи методи за рециклиране.

Има 2 вида рециклиране:

- **Обикновено/традиционното**, което включва сортиране, смилане, измиване, сушене и регранулиране чрез екструзия. При този вид рециклиране се получава материал, който не трябва да влеза в директен контакт с храна, тъй като носи опасност от замърсители и попада в полето на действие на Регламент 282/2008.

на стр. 36



# ООД ХРАНМАШ

**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

- „супер почистване“, при което към традиционното рециклиране се включват допълнителни етапи на дълбоко почистване.

При всички случаи ефикасността на рециклиращия процес и безопасността на получаваните рециклирани материали трябва да бъдат доказвани с подходящи специфични анализи.

При полиетилентерефталата (PET) обаче има някои особености. Това е материалът, който най-масово се използва за опаковане на безалкохолни напитки и води поради високата му якост и способност да задържа  $\text{CO}_2$ .

Изследвания на традиционно рециклиран PET са доказали съдържание на веществата *limonene*,  $\gamma$ -*terpinene* и *p-citene*, които се използват като ароматизатори за безалкохолните напитки. Тези вещества не само се абсорбирам по повърхността на опаковката, но е установено, че основно се намират в материала и преминават непроменени в регранулат, получен по традиционния начин. Това важи и за всякакви други вещества от други стоки, опаковани в опаковки от PET - в т.ч. пестициди, шампоани, дегергенти, смазочни материали, остатъци от хани и др. Отсъствието на такива вещества в регранулата е доказателство за ефикасността на почиствания процес при рециклирането и само такъв рециклиран PET е идентичен на първичния PET и може да бъде използван за производство на опаковки за директен контакт с хани. То-ва качество се постига чрез т.н. „супер почистване“.

През 2011 г. CFE панелът на EFSA „Материали за контакт с хани, ензими, ароматизиращи и технологични добавки“ публи-

кува становището си относно рециклирания PET и критериите, на които трябва да отговаря, за да бъде разрешен за пряк контакт с хани. Приети са следните изходни тези:

1. Модел е 5 kg геме, което изпива всеки ден по 0,75 l вода от бутилка, произведена 100% от рециклиран PET. При този модел най-високата концентрация на веществото във водата, която ще осигури безопасна експозиция от 0,0025  $\mu\text{g}/\text{kg}$  тегло/ден е 0,017  $\mu\text{g}/\text{kg}$  хана и тогава специфична миграция от максимум 0,1  $\mu\text{g}/\text{kg}$  хана би била достатъчна за разрешен контакт с хана.
2. При възрастни и подрастващи тези стойности са съответно 0,75 и 0,15  $\mu\text{g}/\text{kg}$  хана.

**Следователно, ако рециклиращият процес може да осигури замърсяването от конкретно вещество да бъде в такива граници, рециклираният материал може да бъде допуснат до контакт с хани!**

3. EFSA панелът CEF смята, че в PET, предназначен за рециклиране, материалът, който произлиза от опаковки на нехранителни стоки, не трябва да бъде повече от 5%.

Деконтаминацията ефикасност на рециклиращия процес се определя чрез специални тестове, при които се използват изкуствени замърсители, които допълнително се влагат в материала, който ще бъде рециклиран и чието количество се определя на изхода на процеса.

EFSA засега е одобрила няколко процеса на рециклиране на PET, при които се получава материал, годен за пряк контакт **САМО с някои хани**, доказан със съответните изпитвания.

Този кратък преглед показва, че:

1. В нико един от утвърдените от EFSA процеси за рециклиране на PET не се говори за традиционно рециклиране.
2. Влагането на обикновен регранулат (сортиране, раздробяване, измиване, сушене, регранулиране) в свеж материал за производството на опаковки, предназначени

на стр. 37





съдържание

за контакта с храни, води до **непредвидими негативни резултати** за здравето на потребителите. Нещо повече, **гори „суперчистият“ PET не се допуска до контакта с води.**

3. За влагането на рециклиран PET се изискват специални разрешения от ЕК, resp. CEF панела, свързани с доказване на ефективността на използвания процес на рециклиране за деконтамиране на вторичния материал.
4. Безопасността на рециклираната пластмаса може да се гарантира **само ако може да се осигури възпроизводимо качество на рециклилата.**
5. Материалите и предметите от рециклирана пластмаса могат да се пускат на пазара, ако съдържат рециклирана пластмаса, получена **само чрез процес за рециклиране, разрешен в съответствие с настоящия регламент.**
6. Разрешеният процес за рециклиране, посочен в параграф 1 от настоящия член, се управлява чрез подходяща система за осигуряване на качеството, която гарантира, че рециклираната пластмаса съответства на изискванията, посочени в разрешението.
7. Тази система за осигуряване на качеството трябва да съответства на подробните правила, установени в приложението към Регламент (ЕО) № 2023/2006 за доброма производствена практика при материали и предмети, предназначени за контакт с храна.

Съгласно Регламент 282, член 4 „Условия за разрешаване на метод на рециклиране“, за да бъде разрешен процес за рециклиране, той следва да отговаря на следните условия:

- a) качеството на пластмасовите сировини, предназначени за вторична преработка, трябва да бъде определено и контролирано съгласно предварително устано-



вени критерии, които гарантират, че крайните материали и предмети от рециклирана пластмаса съответстват на изискванията, посочени в член 3 от Регламент (ЕО) № 1935/2004;

- b) пластмасовите сировини следва да произхождат от материали и предмети от пластмаса, които са произведени в съответствие със законодателството на ЕС относно материали и предмети от пластмаса, предназначени за контакт с храна и Регламент 10/2011.
- b) **пластмасовите сировини трябва да произхождат от един цикъл на продукти, които са част от замворена и контролирана верига,** което гарантира използването само на материали и предмети, предназначени да влязат в контакт с храна, и изключването на всякакво замърсяване;
- или
- г) трябва да се докаже чрез изпитвателен тест или чрез други подходящи научни доказателства, че процесът може да намали всякакво замърсяване на пластмасовите сировини до размер, който не представлява риск за човешкото здраве;
- g) качеството на рециклираните пластмаси трябва да бъде определено и контролирано съгласно предварително установени критерии, които гарантират, че крайните материали и предмети от рециклирана пластмаса ще съответстват на изискванията по член 3 от Регламент (ЕО) № 1935/2004;

Цялата СК за рециклирани пластмаси, предназначени за опаковки за контакт с храна, трябва да отговаря на Регламент 282/2008 и допълненията и измененията от приложение I и II за измененията на Регламент 2023/2006.

на стр. 38



В тази връзка трябва да е ясно, че:

**Сертифицирането на Системата по качество (СК) на едно предприятие за вторична преработка на пластмаси по БДС EN ISO 9001 или други стандарти, за което в сертификата пише, че има система по качество за производството на регранулат, разрешен за контакт с хани, НЕ ЗНАЧИ, ЧЕ ТОЗИ СЕРТИФИКАТ РАЗРЕШАВА КОНТАКТА С ХРАНИ НА ПОЛУЧЕНИЯ МАТЕРИАЛ!** Този сертификат само доказва, че предприятието има съответната система за качество.

**Разрешението за предлагането на този регранулат за производството на опаковки за контакт с хани трябва да бъде от съвсем друга инстанция, и то на базата на протоколи от изпитване на специфична и обща миграция от лаборатории на EFSA, акредитирани за тази цел!**

В заключение искам отново да обърна внимание на това, че **всички, които се занима-**

**ват с изпитванията, които контролират или сертифицират, и дори тези, които са заявили изследванията и ще използват резултатите от тях, трябва да имат минимални специфични познания за всеки един от материалите и всеки един от методите на производство, участващи в опаковъчния процес, за да могат да направят изводите за приложимостта на протоколите и крайната безопасност на опаковките.** Това е изключително важно условие за правилното провеждане на изпитванията и получаването на верни и годни за оценка на съответствието резултати, които са необходими при контрола на безопасността на опаковките за хани.

#### Използвана 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.









НАЦИОНАЛЕН БРАНШОВИ СЪЮЗ  
НА ХЛЕБАРИТЕ И СЛАДКАРИТЕ

# НИКОЙ НЕ Е ПО-ГОЛЯМ ОТ ХЛЯБА



*Национален браншови съюз на хлебарите и сладкарите обедини съществуващите допреди години организации в бранша хлебарство и сладкарство и на практика стана единствен представител на средния, малък и микро бизнес в бранша. Организацията с нейните 982 членуващи фирми се утвърди като*

*неотменен фактор и партньор при изработване на законосъдателство, съгласуване на директиви и формиране на обществено мнение по отношение на икономически и здравословни въпроси, касаещи здравето на потребителя.*



*НБСХС е член на Европейската асоциация на хлебопроизводителите AIBI (International Association of Plant Bakers).*

*Мариана Кукушева е председател на Управителния съвет на Националния браншови съюз на хлебарите и сладкарите и член на Управителния съвет на AIBI.*

на стр. 40



## Поглед към началото

Пригответянето на хляб е една от най-старите практики във съвременната човешка цивилизация. Първите сведения за производство са от късния неолит (6000 - 4000 г. пр. Хр.). Археолози са открели каменни хромели (ръчни мелници), с които се е мляло зърното.

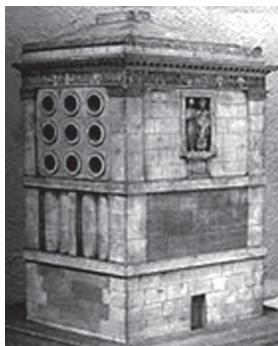
Нуждата от съхраняване на брашна и жито в големи количества води до появата на стратегически зърнени резерви - житници. Една от теориите за създаване на първите урбанистични селища и градове е именно появата на житниците. Още в древен Египет хлябът започва да се продава в специални магазини - хлебарници.

Предполага се, че първите хлебни изделия са били пригответи от едросмляно брашно и вода, изпечено върху нагорещени от слънцето камъни. Затова и първите хлябове са били като тънка пумка - традиция, която се е запазила и до днес в арабския свят.

Учените смятат, че първият хляб, направен от стрито с камък житно зърно, смесено с вода и изпечено на огън, датира от около 10 хил. години преди Христос. За родоначалници на изкуството за правене на хляб се смятат египтяните, наричани често от историците „хлебояди“. Около 1000 г. пр.н.е. египетски роби, докато пригответи храна за фараона, откриват и тайната на „бухналия“ квасен хляб. Именно те за пръв път отглеждат и нов сорт пшеница, който след определена обработка позволява изработването на бял хляб. Това е първият истински „модерен“ продукт, с който броят на хлебовете в Египет наближава 30 вида.



Не след дълго древните гръци, както и други народи започват да използват египетската техника. В Римската империя хлябът и пшеницата се конкурират гори с месомо. Първите хлебни фурни в Рим датират от II век пр.н.е. При археологически разкопки на град Помпей са открити близо четиридесет хлебопекарни.



В античния свят хлябът и хората, които го произвеждат, са на особена почит. Доказателство за това е намиращият се в Рим паметник на Еврисак - хлебопекар и търговец. По-интересното обаче е, че още от древността съществува и сериозен контрол върху качеството на произвеждания хляб. Именно в древен Рим се ражда и специална длъжност за това. Едно от задълженията на т. нар. едиили е да осъществяват контрол върху производството и качеството на хляба. Актуално, нали?

В онези времена благосъстоянието на човек се е определяло по количеството пшеница, което получава. През по-късните периоди от историята критерий за богатство е цветът на консумирания хляб. Колкото по-светъл е хлябът, толкова по-богато е семейството. Белите брашна са доста по-скъпи, поради по-трудния си метод на производство. Не случайно векове наред белият хляб е привилегия само на богатите. Днес нещата вече са се променили. Найката е доказала други неща. Заради по-здравословни си хранителни качества по-тъмните хлябове често са предпочитани от съвременния потребител.

През средновековието в Европа хлябът се използвал не само за храна, а и като прибор - поставка за ястието, изяждана след привършване на другата храна (метод, който и днес може да видите в някои елитни заведения). Това продължава до петнадесети век, когато е изработена първата дървена чиния.

Нарязаният хляб датира от 1928 г. Машината, която е ново временно реже и онакова хляб, е изобретена от Ото Фредерик Роведер. Друго важно събитие в историята на хлебарската промишленост е механизирането на ферментацията. Това се случва през 1961 г. и се прилага до днес.



на стр. 41



## Хлябът в българския бит

Казват, че срещата на човек с хляба започва с раждането му и трае през целия живот. Хлябът е на трапезата ни всеки ден - в делник и в празник, в щастливи и трудни мигове. Той е символ на живота, свързан е с традициите на предците ни и носи в себе си нашето послание към бъдните поколения.

Помните ли прекрасната българска пословица „Никой не е по-голям от хляба“? Може ли по-точно да бъде изразено огромното преклонение към единствения продукт, изхранвал дедите ни дори в най-гладните и трудни години? За българина хлябът е символ, отразяващ традиция и душевност. Не случайно и до днес обредните хлябове имат огромно значение в нашия бит и култура.

В България хлябът е на товаарен с богата символика. Традиция е гостите да се посрещат с хляб и сол. Разчупената пята от младоженците е знак кой ще „води хорото“ в семейството. При раждането на бебе се меси пята, която се разчупва с високо вдигнати ръце, за да израсне детето силно и здраво. Първокласниците се посрещат с пята и мег, за да е сладко и успешно учението. Хлябът съпроводъжда човека през целия му живот. При смърт отново се меси пята „пътница“ - с пята е посрещнат човек на белия свят, с пята се изпраща към вечността.



### Създадени са и интересни метафори, свързани с хляба:

- „**горчив хляб**“ - хляб, получен с тежък труд
- „**сладък хляб**“ - хляб, придобит с оценен от другите труд
- „**черен хляб**“ - символ на бедност
- „**топъл хляб**“ - символ на желание
- „**тесто**“ - символ на потекло
- „**от добро тесто**“ - символ на почтеност



## В изобилието на пазара

Пригответен по рецептите на старите пекари, съчетал майсторъка на традицията с желанието на модерния човек за здравословен начин на живот, днес хлябът се предлага на пазара във все по-голямо разнообразие. В основата му обаче винаги стоят три еднакви елемента: **брашно, вода и сол**.

Брашното е основната съставка на хляба, получена най-често от пшеница, ръж, царевича и пр., а качеството му зависи от кой слой на зърното е получено брашното. Обивката е богата на хранителни влакнини, минерали и витамини от група В. Средният слой съдържа въглехидрати и протеини; а зародишът е богат на протеини, минерали и витамини - най-вече витамин Е и витамини от група В, съдържа до 10% мазнини, които понижават трайността на брашното, затова е изключен при производството на повечето брашна.

Важен показател за качеството на брашното е неговото пепелно съдържание. Числото, с което се обозначава всеки тип брашно, съответства именно на този показател. У нас се използват основно тип 500, 700, 1000 (ръжено), 1150 (типово) и 1850 (пълнозърнесто). С цел постигане на определени качества на хляба - плътност, вкус, консистенция и пр., се добавят и други видове брашна: оризово, соево, царевично, малцово.

Зърнените продукти, сред които е и хлябът, са в основата на пирамидата на здравословното хранене. Чрез тях организът си набавя хранителни съставки, витамини (главно от група В и Е) и минерални вещества.

на стр. 42





смва (калий, калций, фосфор, желязо), както и значителна част от необходимата енергия за поддържане на жизнения тонус. Хлябът е важен източник на растителни белтъчини и въглехидрати. Той съдържа всички незаменими аминокиселини както и баластни вещества (фабри), които не се разграждат при храносмилането и се изхвърлят от организма почти напълно, отнасяйки със себе си излишните мазнини от храната.

Напоследък се забелязва повишен интерес към специфични, нетрадиционни за България видове хляб. Това се обяснява с навиците на младите хора, които са учили, пътували или работили в Европа и отвъд Океана. Те пренасят западната гурме култура и в сферата на хляба. Това е чудесно, защото така се развива конкурентен пазар, отглеждам

### Хлябът и народната медицина

- хляб, накиснат с оцет, изсмуква вода от коялото;
- ръжена хлебна каша придава на косата блъсък и премахва пърхута;
- препечен хляб, накиснат във вино, помага при болки в очите;
- лапа от хлебно тесто, омесено с домашен квас и смесено с оцет, олио и вино, облекчава болките в гърдите;
- горещата кора на току-що изпечен хляб поддържа устните винаги свежи.

се все по-добри сортове житни култури, разчита се на кулинарното умение на отделните производители.

А фактът, че хлябът се завръща като традиционна, основна и здравословна храна на трапезата на младите българи, показва, че усилията на експертите в бранша са дали резултат. Дългогодишната ни просветителска дейност да убедим потребителите, че хлябът е единствената храна, доказано полезна за човешкия организъм, не е била напразна.

## Предизвикателствата пред бизнеса

Основен проблем за хлебопроизводството е сивият сектор, който задушава лоялния бизнес.

Сериозен „препъни камък“ е и липсата на регистър на моторните превозни средства. А га пътувам заедно хляб и перилен препарат, е неко казано неуместно, ако се грижим за здравето на потребителя.

Актуален проблем е и непредвидимостта на цената на енергийните източници, както и цената на петрола, който отвъд международните цени, има и своите национални добавки, чието формиране остава скрито за нас.

Не е за пренебрежване и ежегодното покачване на минимални осигурителни прагове и минималната работна заплата, което има изключително тежко влияние върху бизнеса и осигурените. Опитът да се повиши платежоспособността на българските потребители се изявява от това, че се покачват техните вноски към националния бюджет. Процесът би бил добър, ако важеше за всички, но за съжаление само малка част от населението е реален платец на осигурителни, здравни и пенсионни вноски.

Всичко, казано дотук, са въпроси, които касаят не само хлебопроизводителите, а всички сектори на икономиката. Но съзнавайки своята мисия, ниеискаме да се превърнем в компас на кръстовището, който да сочи въяната посока, за да продължим напред по-мъдри.

на стр. 43



## Национален браншови съюз на хлебарите и сладкарите - В крак с нуждите на потребителя



# Качественият хляб – МИСИЯ ВЪЗМОЖНА за отговорния бизнес

*НБСХС е собственик и организатор на международно професионално изложение за хлебопроизводство, сладкарство и оборудване БУЛПЕК, което тази година ще проведе своеето юбилейно 25-о издание. В него участват единствено и само фирми от белия сектор, защитили свои брандове за качество, вкус и здравословност! Всички те заложиха на качеството, затова без притеснение можем да наречем изложението „Зона на успеха“.*



Традиционно БУЛПЕК е съпроводен с важно събитие за бранша.

През 2016 г. съвместно с Националната лозаро-винарска камара учредихме и проведохме дегустационното събитие „ХЛЯБ И ВИНО - истината за една любов“. Интересът беше огромен. Икономическият ефект - повече от очакван! Присъстваха байерите на всички търговски вериги в България. Бяха впечатлени!



на смр. 44



През 2017 г. дегустационно-презентационното събитие беше „ШОКОЛАД и ВИНО - сладко чайство и омайно вълшебство“. Отново огромен интерес от колеги, медии, потребители. И към онази стара максима „Какво му трябва на човек освен хубав хляб, добър приятел, силно семейство“, днес ние ще прибавим - чаша вино и може би блокче шоколад.

И двете инициативи са защитени в Патентното ведомство и са собственост на НБСХС и НЛВК, защото заедно можем повече, обединени ще стигнем по-лесно до успеха и по-бързо ще усетим пулса на потребителя.



През 2017 г. по време на международните изложения в Пловдивски панаир, в отговор на Комуникационната стратегия, по която работим, организирахме **Дискусионен клуб на тема „Измама с хани, злоупотреба с информация за хани и влиянието върху здравето на потребителя“** със специалното участие на омбудсмана на Република България - Мая Манолова. За първи път в съвременната история на България се провежде такъв мащабен форум, в който се включиха експерти от МЗХГ, начало с министър Христо Бозуков, специалисти и директори от БАБХ, заедно с изп. директор г-р Дамян Илиев, председателя на Комисията за защита на потребителите, Изпълнителния секретар на Федерация на потребителите, представители на неправителствени организации в областта на хранително-вкусовата промишленост, Националния център по опазване на обществено-то здраве, Българското дружество по хра-

нене и диететика, лекари и диетолози от ИСУЛ и много други. Най-новата ни история не помни друг форум с такава широка аудитория. Дискусионният клуб бе предаван на живо от БНТ 2.



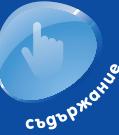
По-малко от месец след това - на 2 март м.г., Вишеградската четворка поиска единен стандарт за храните в ЕС. Между двете събития имаше много кратък времеви период!

Националния браншови съюз на хлебарите и сладкарите е много добре информирана организация! Имаме изключително добри контакти с колегите от останалите европейски държави. Като членове на АИВI знаем буквално всяка седмица какво се дискутира в Европейската комисия по отношение на законодателство, на проблеми, на общи решения, на предстоящи съгласувателни процедури.

## Законът за храните - в панка „Чакащи“

Силен апел отправяме към всички отговорни институции за изменение и допълнение на действащия Закон за храните. Нашето предложение е: най-важните членове, касаещи бизнес операторите, транспорта и дистрибуцията на хани да бъдат актуализирани. Те са нотифицирани в ЕК, има оценка на въздействието и са част от мерките за борба със сивия сектор. В центъра на нашите мотиви е здравето на потребителя. Нужна е единна реакция. Не е нормално да сме заложници на нерешените проблеми в бранша!

на стр. 45



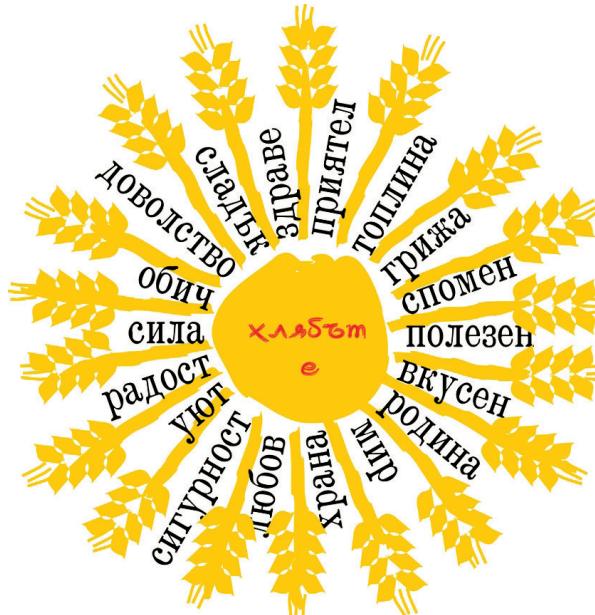
Огромен въпрос за България е защо толкова уютно съществува предлагането на хани с различни стандарти. А отговорът е съвсем простичък - защото няма възможност за налагане на адекватни санкции. Ето защо е толкова важен Законът за храните. Няма да е пресилено, ако кажем, че той е част от националната сигурност на държавата! Но всички като че ли вече се примириха, че Законът за храните отиде в забвението! Панка „чакащи“...

## С мисъл за потребителя

По време на Винария 2018 ще се проведе вторият дискусионен клуб на тема „Детско и ученическо хранене. Средиземноморска гюета“ под патронажа на омбудсмана на Република България г-жа Мая Манолова, Министерството на здравеопазването, Министерството на образованието и науката, Министерството на земеделието, храните и горите и Българската агенция по безопасност на храните. Тази инициатива е особено важна за нас, защото темите, които ще присъстват, касаят здравето на нашите деца. Обърнете внимание: не на нас, на децата ни! Това е дълг, мисия, отговорност!

През 2018 г. Националният браншови съюз на хлебарите и сладкарите съвместно със Столична община ще стартира инициативата „ХЛЯБЪТ ОТ ЧИСТИ РЪЦЕ“ с крайна цел всички обществени поръчки да бъдат обвързани с доставка на хляб по утвърден браншови стандарт „България“. Защото експертите създадоха този стандарт след много труд и мисъл за потребителя. Нима е възможно това да бъде пропускано, когато заявител е държавата и общината?

Ние добре съзнаваме, че е необходимо да стартираме дългосрочни съвместни инициативи, с които да възпитаме и утвърдим



вкуса и критериите за качество у потребителя. Даваме началото на кампания, която ще провеждаме в детски градини и училища. **Забавно-интелектуалната игра „Хлябът е...“** провокира детската фантазия и роди най-топлото слънце за хляба.

След експертен анализ на резултатите игра ще бъде заложена и в учебните планове.

## Съпричастност към нуждаещите се

Членовете на НБСХС винаги са се отздавали на всеки апел за съпричастност. Активно подкрепяме кампанията на омбудсмана „Великден за всеки - Дари празник за баба и дядо“.

Бяхме сред първите, осъзнали важността на „Не хаби - дари!“. Тази кампания се яви продължение на Закона за отпадане на ДДС за дарени хани с изтичащ срок на годност. Всички ние, които взехме активно участие в срещите, имаме достоен повод за гордост, че заедно можем всичко!

**Националният браншови съюз на хлебарите и сладкарите призовава: Нека обединени работим за ясни правила, за лоялна конкуренция, за истинска пазарна среда. Проблемите ни са общи, колеги, а решението им ще помогне на всеки от нас. Само когато всички браншове в индустriята протегнат ръце един към друг, общият ни път ще бъде по-лек, по-уверен, по-успешен.**



*„Храната, която никога не омръзва“*

# Истини и митове за хляба

## 1. Mum:

### Хлябът е излишен!

#### Истина:

Абсолютна заблуда! Хлябът е най-функционалната храна за човека. Той е най-балансирана храна по отношение на съдържание на въглехидрати, белтъци и мазнини. 100 гр. хляб „Добруджа“ съдържат около 8,5 г белтъчини, 1 г мазнини и 46 г въглехидрати.

Хлябът съдържа всички незаменими аминокиселини, като в по-голямо количество са левцин, фенилаланин, метионин, триптофан.

Хлябът е добър източник на витамини от група В и е всекидневният ни източник на минерални вещества - калий, калций, магнезий, натрий, фосфор, желязо. Той съдържа и баластни вещества - фибри, които не се разграждат при храносмилането и се изхвърлят почти напълно, но преминавайки през червата, стимулират дейността им и отнасят със себе си излишните мазнини. Така помагат за намаляване на лошия холестерол в кръвта.

Човек може да оцелее дълго време, ядейки само хляб.

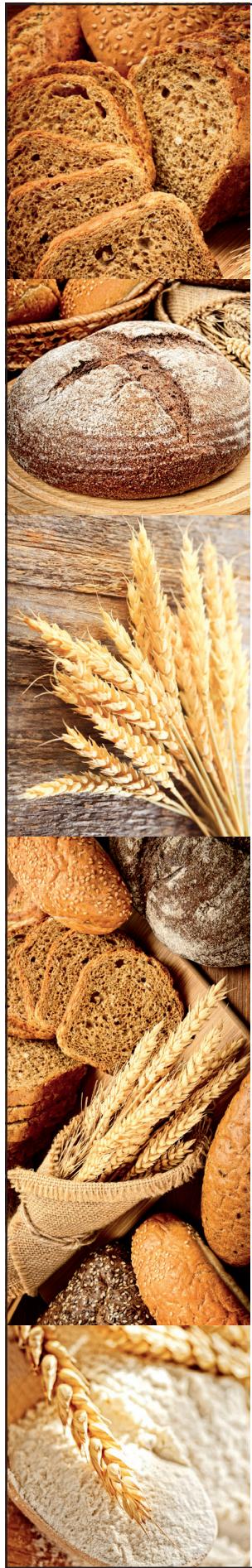
## 2. Mum:

### От хляба се пълне.

#### Истина:

Първата задача на три от четири жени, решили да отслабнат, е да го изключат от менюто си. Абсолютно погрешна тактика, защото хлябът, точно обратно на общоприетото мнение, помага за намаляване на теглото и за възвръщане на доброма ни форма. Човек пълнее не защото приема много калории, а защото поема повече енергия, отколкото изразходва. Дневните нужди на човек са от 2400 до 3000 ккал в зависимост от физическото натоварване. Хлябът далеч не е високoenергийна храна - 100 г „Добруджа“ съдържат 237 ккал или с други думи една филийка хляб съдържа около 75 ккал. За сравнение 100 г чипс съдържат около 550 ккал, 100 г шоколад - 560 ккал, 100 г кашкавал „Витоша“ - 390 ккал.





### 3. Mum: Хлябът съдържа много сол.

#### Истина:

Хлябът, който се предлага на нашия пазар, съдържа по 1 г сол на 100 г продукт. Среднодневно българинът яде по 285 г хляб, следователно приема по 2 г сол. По данни на МЗ консумацията на сол в България е около 15 г дневно.

### 4. Mum: Ръженият хляб е по-полезен от пшеничния.

#### Истина:

А задали ли сте си въпроса „С какво?“.

Не са установени сериозни предимства на ръжения хляб пред пшеничния. Основната разлика е, че ръжението зърна съдържат полифеноли, които имат антиоксидантно действие. В сравнение с пшеничното зърно има по-ниско съдържание на белтъчини и въглехидрати. Ръженият хляб е по-ниско калоричен от пшеничния. Той влияе благоприятно върху инсулинния и глукозния метаболизъм, намалява риска от диабет тип 2 и е подходящ за диабетици.

Пълнозърнестото ръжено брашно е малко по-богато на полезните за здравето растителни влакнини в сравнение с пълнозърнестото пшеничено брашно.

Недостатък на ръжта е съдържанието на фитинова киселина, която се свързва с калция от храната и той не успява да се усвои от организма.

Същевременно ръженият хляб е с много по-висока киселинност от пшеничния. Не се препоръчва на хора с повишена стомашна киселинност. Ръженият хляб се изключва напълно от менюто при язва на стомаха, при заболявания на черния дроб и жълчката. Не е подходящ за хора, работещи при високи наповарвания. Вкусово не е типичен за българина.

Истината е, че е желателно веднъж седмично да се яде ръжен хляб.

### 5. Mum: В хляба има „химия“.

#### Истина:

А каква по-точно „химия“? Хлябът се прави от брашно, вода, мая и сол, вече и с квас. Заблудата е останала от зората на демократията, когато начинаещи хлебари продаваха бухнал бял хляб, оцветен с малцов брашно, като „черен“.



съдържание



# Пред 8 март

# С любов и мъничко тъга



*Бог я създае от реброто на Адам.*

*Отвори и вратите на Раја. А тя вкуси от забранения плод...  
Ева, Ева, защо го направи? Така Рајат вечно ще бъде зад теб...*

Престъпната заповед не беше мимолетна грешка, не беше и стемеж към непознатото, нито лобопитство. Ева със зъби прегриза забраната да твори голямото чудо - Живота.



И прокудена завинаги от Раја, тя изгради свой свят, разкъсван между кариера, дом, деца, лобум.

Избра свят много тежък за крехките си рамене. Защото нейният забързан делник се слива с изнizваша се между пръстите ѝ нощ. Денят минава в трудни срещи, преговори с партньори и клиенти, мобилизиране на всички знания и трупане на нови, за да пребори и най-непроборимите проблеми.

Галопиращият, отдален на професията ден (вечно състезание с мъжете) по тъмно се превръща в нов вид труд. Нали едва могава се превръща в майка и съпруга. Целува рожбата на своята любов, прегръща топло тъжа на своите мечти и убедено му внушава, че той ѝ дава сили, че е опора в нейния живот, че го разбира, че е уморен и нервен... И времето не ѝ достига

на стр. 47



само да бъде глезната дама на мъжкото сърце.

Ева днес става сумрин по тъмно. Мери ръст с преуспели мъже. Облечена в делови косъмом, с къса подстрижка, често без грим, учеща и работеща, тя отдавна забрави да бъде жена... В този свят - често груб, безпощаден и смазващ, женският чар е ненужен почти, женската нежност - е глупост от слабост, женската чувственост - оръжие, с което ще стрелят по теб.

И само цветето, получавано всяка година в началото на март от колега, приятел, лобум, ѝ напомня за изконната женственост, която се крие в гърдите ѝ. То като правило е гарнирано с красиви пожелания, но едва ли ще бъде допълнено от простичко, топло и толкова очаквано „Благодаря“...

Горчи на гърлото? Не бива! Нали разбираш, Ева, не е мъжествено да се благодари... В този свят трябват силни постъпки. Стискай зъби от болка, стъпвай уверено (гори да е привидно понякога) и продължавай напред! Всеопрощаващо и благородно! През болката на раждането се научи да обичаш всеотдайно. През болката на делника си длъжна да научиш другите около теб да бъдат по-човечни, по-добри... Нали такива ги роди?



Ти вкуси от забранения плод и сама избра своя свят. Непосилен понякога, но не Ад. Той е осмислен от усмишката на децата ти, от едваоловимото, но все още тлеещо пламъче обич в очите на съпруга ти. Не чакай думи! Довери се на инстинкта си иnak - за кой ли път - повярвай, че цветето за теб не е по задължение, че то е израз на дълбока неизречена признателност. И вкопчена в тази мисъл, на гърлото ти няма да горчи.

**Честит Осми март, Ева!**

**Твойт свят е красив! Той е истински! Той дарява живот!**

**И точно защото умееш да бъдеш едновременно силна и слаба, сурова и нежна, капитана и всеотдайна, ти си обречена вечно да бъдеш жена!**

*Съюзът по хранителна промишленост честити предстоящи празник на всички дами, които оставят частичка от себе си в просперитета на нашата индустрия и им желает много сили, хъс за успех и неустоим женски чар!*



# ВАРИАНТИ ЗА РЕКЛАМА В СПИСАНИЕ

НАУЧНО-ПРИЛОЖНО  
СПИСАНИЕ ЗА НОВОСТИ В  
ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА  
ИНДУСТРИЯ



Официално издание на  
Съюз по хранителна промишленост

В сътрудничество с



Българска агенция по  
безопасност на храните

научно-приложно  
списание за новости в  
хранително-вкусовата  
индустрия

**Храната**  
на XXI век

Съюз по хранителна промишленост

Българска агенция по  
безопасност на храните

**Вариант 1 - корица**

Размери:  
основа 21 см,  
височина 23 см

580 лв.  
без ДДС

Необходимо е да бъдат добавени по 5 mm  
нагдаване за рязане от всички страни -  
т.е. размерът на готовото каре трябва  
да бъде 21,5 / 23,5 см.

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

**Вариант 2**

Размери:  
основа 21 см,  
височина 29,7 см

360 лв.  
без ДДС

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

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

**Вариант 3**

Размери: основа 21 см,  
височина 15 см

220 лв.  
без ДДС

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

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

**Вариант 4**

Размери:  
основа 7,7 см,  
височина 25 см

200 лв.  
без ДДС

**Вариант 5**

Размери:  
основа 7,7 см,  
височина 12 см

160 лв.  
без ДДС

РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА СЕ ПОДАВАТ  
В ЕДИН ОТ СЛЕДНИТЕ ФАЙЛОВИ  
ФОРМАТИ:

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

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

При всички векторни формати е желателно да има придружаващ JPG файл за сравнение.

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

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

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

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

