

## 16 октомври

# МЕЖДУНАРОДЕН ДЕН ЗА БОРБА С ГЛАДА

*През 1979 г. Организацията по прехраната и земеделието към ООН (Food and Agriculture Organization of the United Nations, FAO) обявява 16 октомври за Международен ден за борба с глада. Датата се отбелязва в повече от 150 страни, като България се включва в инициативата през 2006 г.*



*Този ден трябва да провокира у нас чувствителност към проблема и да открехнем сърцата и умовете си за болката на другите. Затворени в своя относително сигурен свят, сити и често презадоволени, забравяме, че близо милиард хора на земята страдат от хронично недохранване, няколко милиона деца умират от глад преди да навършат 5 години...*

**Ужасна статистика. Трябва да я спрем!**

## ТЕМИТЕ В БРОЯ



Заседание на УС на СХП

2

Въвеждат се допълнителни регулации при имитиращите млечни продукти

3

БАБХ спря продажбата на опасни напитки и дъвки

4

„Ел Би Булгарикум“ изолира нов щам, кандидат за пробиотичен продукт

5

Променят изискванията за сиренето и млякото, които се предлагат в детските градини и училищата

6

Бъкани с пестициди плодове и зеленчуци откриха на пазара

7

Предстои обучение за хлебари и сладкари

10

Нов курс за производители и преработватели на мляко и млечни продукти

11

СХП организира курс за лаборанти по специалност „Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови производства“

12

Глутенът в храните: какво трябва да знаем за него

13

Пловдивски университет спечели над 1 млн. лв. за оптимизация и модернизация

16

## Заседание на УС на СХП

На 17.09.2024 г. от 11.00 часа в стая № 408 на НДНТ - гр.София, ул. "Раковски" №108 се проведе поредното заседание на УС на СХП. Д-р Чамова - председател на УС, обяви дневния ред, който включваше следните точки накратко:

- Обсъждане на програмата на Съюза до края на 2024 г.;
- Обсъждане провеждането на Конференцията на 14.11.2024 по време на Месомания в Експо център - гр. София;
- Обсъждане провеждането на Младежката конференция в гр. Пловдив - 29.10.2024 г.;
- Определяне на дневен ред, дата и място за провеждане на Празника на ХВП и придружаващата го конференция - 20.11. 2024 г.;
- Разни

На проведения управителен съвет на Съюза по хранителна промишленост д-р Светла Чамова, председател на УС, по точка разни информира присъстващите, че на отчетно-изборното събрание

на Федерацията на научно техническите съюзи в България инж. Соня Бургуджиева е избрана за заместник-председател на управителния съвет на УС на ФНТС.

Инж. Бургуджиева е дългогодишен главен секретар на Съюза по хранителна промишленост. Благодарение на умелото ръководство и отлично организиране на работата на съюза, днес СХП е на едно от челните места във ФНТС.

Пожелаваме на инж. Бургуджиева успешна и ползотворна работа и още по-големи успехи и на новото още по-отговорно поприще.

По-долу поместваме кратко представяне на инж. Бургуджиева.

На заседанието на Националния съвет по храните към МЗХ, проведено на 17.09.2024 г. от 14.00 часа, г-н Урджанов, член на УС на СХП, е избран за заместник-председател на съвета. От името на присъстващите му пожелаваме успешна и ползотворна работа и още по-големи успехи.



### Инж. Соня Бургуджиева

зам.-председател  
на УС на ФНТС

Инж. Соня Митева Бургуджиева е родена в Димитровград. Завършва висше образование с титла инженер-технолог във Висш институт по хранителна промишленост - Пловдив, специалност „Технология на виното, пивото, спирта и безалкохолните напитки“. Започва работа в пивоварен завод „Астика“, Хасково като началник смяна и след това началник производство. Веднага е избрана за Председател на НТД в завода и не след дълго е наградена от ЦС на НТС в България със сребърна съюзна значка за активна съюзна дейност. Създател в колектив на много рационализации в завода. Притежава авторско свидетелство №45626/23.09.1992 г., издадено от Институт за изобретения и рационализации, за изобретението „Метод за получаване на луксозно пиво“ в пивоварен завод „Астика“.

След 15-годишен стаж в завода, инж. Бургуджиева започва работа в Комитета по стандартизация и метрология в София, като ръководител на звено „София“ в дирекция

„Граничен контрол по качеството на стоките от внос и износ“.

В периода 2000 - 2002 г. инж. Бургуджиева е изпълнителен директор на пивоварна „София“ АД.

Инж. Соня Бургуджиева започва работа във ФНТС през 2002 г. като главен секретар на Съюза по хранителна промишленост. Благодарение на умелото ръководство и отлично организиране работата на Съюза, днес СХП е на едно от челните места във ФНТС.

През 2005 г. Съюзът придобива лицензия от НАПОО, която включва 42 различни професии със 78 специалности от хранително-вкусовата промишленост и други области от икономиката на страната. Като директор на ЦПО в Съюза инж. Бургуджиева успешно организира курсове по професионално обучение, през които са минали стотици участници.

За своята дейност през 2009 г. инж. Бургуджиева е наградена със „Златна значка на ФНТС“, а през 2015 г. за активна дейност получава златен медал „Инж. Михаил Момчилов“. От 2010 г. е член на ИБ на ФНТС. През 2021 г. инж. Соня Бургуджиева е удостоена със званието „Почетен член на ФНТС“ за дългогодишна активна съюзна работа в Управителния съвет на ФНТС.

На отчетно-изборното общо събрание на ФНТС на 27 юни 2024 г. е избрана за зам.-председател на УС на ФНТС.



# ВЪВЕЖДАТ СЕ ДОПЪЛНИТЕЛНИ РЕГУЛАЦИИ ПРИ ИМИТИРАЩИТЕ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ

## с цел подобряване на информираността и защитата на потребителите

Въвеждат се допълнителни регулации при имитиращите млечни продукти с цел подобряване на информираността и защитата на потребителите. Това обяви министърът на земеделието и храните д-р Георги Тахов на шестото заседание на Националния съвет по храните, което се проведе в МЗХ. Измененията ще дадат повече информация на потребителите за имитиращите млечни продукти, предлагани в заведенията за обществено хранене.

Министър Тахов съобщи, че ще бъдат подготвени промени в Наредбата за предоставяне на информация на потребителите за храните, които да направят задължително обявяването на точния състав на ястията в заведенията за обществено хранене. „Тази инициатива е в отговор на многобройни запитвания и широкия обществен отзвук по темата“, каза министър Тахов.

Участниците в дискусиата припомниха, че в момента в хранителните магазини е задължително имитиращите млечни продукти да бъдат изрично обозначени и етикетирани. Ресторантите обаче не са задължени да напишат в менюто, ако предлагат шопска салата с имитиращ млечен продукт вместо сирене, и само ако клиентите попитат, са длъжни да ги информират дали продуктът е имитиращ, или не. С промените предоставянето на



тази информация ще стане задължително и за заведенията за хранене.

Предложението бе подкрепено от представителите на Министерството на здравеопазването в Националния съвет по храните.

Министър Георги Тахов съобщи още, че започват засилени проверки за съдържанието на трансмастни киселини, различни от тези, които естествено се срещат в мазнини от животински произход. Според нормативните изисквания преработвателните предприятия не трябва да допускат повече от 2 g неживотински трансмастни киселини на 100 g мазнини в млечните продукти и трябва да имат системи за контрол на суровините, рецептурата, на техноло-

гичния процес и крайния продукт.

Изпълнителният директор на Българската агенция по безопасност на храните д-р Светлозар Патарински заяви, че предстои засилено вземане на проби, като фокусът върху млечните продукти ще залегне в спешен порядък в Многогодишния план за контрол 2024 – 2026 г. и националните мониторингови програми на БАБХ.

В референтни европейски лаборатории ще бъдат направени анализи за съдържанието на трансмастни киселини, различни от тези, които естествено се срещат в мазнини от животински произход, стана ясно в хода на дискусиата.

на стр. **4**



# ВЪВЕЖДАТ СЕ ДОПЪЛНИТЕЛНИ РЕГУЛАЦИИ ПРИ ИМИТИРАЩИТЕ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ

## с цел подобряване на информираността и защитата на потребителите

от стр. 3

Участниците в заседанието избраха Атанас Урджанов – председател на Асоциацията на месопреработвателите в България, за заместник-председател на Националния съвет по храните, по предложение на браншовите организации. Това става след оттеглянето по собствено желание на Йордан Чорбаджийски – председател на Националната лозаро-винарска камара.

Експертите от МЗХ представиха законодателните инициативи на Министерството на земе-

делието и храните и новопубликувани нормативни актове в областта на храните, както и промените в съответните европейски регламенти.

В заседанието участваха заместник-министърът на земеделието и храните доц. д-р Деян Стратев, представители на държавните институции и контролните органи, отговарящи за политиката в областта на храните, на браншови асоциации на производители и преработватели на храни, на академичните среди и неправителствени организации.

*Съюзът по хранителна промишленост поздравява г-н Урджанов за избора му за зам.-председател на Националния съвет по храните.*

*Като дългогодишен член на УС на СХП и негов зам.-председател желаем на г-н Урджанов много професионални успехи и крепко здраве!!!*

## БАБХ СПРЯ ПРОДАЖБАТА НА ОПАСНИ НАПИТКИ И ДЪВКИ

Енергийни напитки и дъвки с вкус на канабис бяха иззети от магазин в центъра на София. Как са се озовали там и какъв може да бъде ефектът им върху здравето - в "Денят започва" коментира д-р Камен Николов - началник на отдел в БАБХ пред БНТ.

Николов обясни, че продуктите са произведени в Чехия, която е страна - членка на ЕС, и заради това те са пристигнали у нас съвсем законно. В България обаче се прилага регламент, който не позволява влагането на CBD

(канабидиол) в храни и добавки.

След проверката на БАБХ продуктите от софийския магазин са върнати на склада, който се намира в Пловдив и вероятно ще бъдат изпратени обратно на производителя в Чехия. Сигналът за случая е подаден след инцидента с децата, яли бисквитки с канабис в Плевен. Д-р Николов обясни още, че продуктите с канабис са рекламирани и в медии.

"Анализът показва, че има риск за здравето на потребителя и затова прилагаме пряко регламента. Има психотропен ефект и

неблагоприятен ефект върху нервната система, най-вече за подрастващите".

Санкциите за продажба на такива продукти и за неспазване на закона за храните са доста високи - между 2000 и 4000 лв. при първо нарушение, каза още Николов.

"Търговците, някои умишлено, други може би поради незнание, са се заблудили и са ги взели за продан. И двете фирми в София проявиха разбиране и реагираха доста добре - спряха продажбата".





# “Ел Би Булгарикум” изолира нов щам, кандидат за пробиотичен продукт

*Видът *Lactobacillus gasseri* е обект на сериозно научно изследване от години*

Екип от учени от „Ел Би Булгарикум“ изолира нов щам – кандидат за включване в нов пробиотичен продукт.

*Lactobacillus gasseri* П1 може да се предлага като функционална храна или пробиотична хранителна добавка под формата на капсули.

Продуктът би оказал благоприятно въздействие върху интестиналната микрофлора, също така би имал много добър имуностимулиращ ефект при борбата срещу вируси и бактерии.

Видът *Lactobacillus gasseri* е обект на сериозно научно изследване от години. Идентифициран е за първи път през 1980 година като част от вагиналната флора и е традиционен обитател на долните репродуктивни пътища при здрави жени.

Пробиотичният потенциал на новия щам *Lactobacillus gasseri* П1 и възможността той да се превърне в основа за нов продукт, беше изследван в дипломната работа на един от младите учени в Центъра за научна и развойна дейност на „Ел Би Булгарикум“ Нерман Чакърова, чийто научен ръководител бе професорът в Центъра Жечко Димитров.

Пробиотиците са „живи микроорганизми, които, когато се прилагат в адекватни количества, предоставят полза за здравето на гостоприемника“. С течение на времето се откриват и установяват различни пробиотични щамове. За да може даден щам да бъде причислен към групата



на пробиотиците, той трябва да отговаря на определени критерии, споделя Чакърова.

Тези критерии са свързани с неговата безопасност на първо място, затова от съществено значение е да се характеризира микроорганизма – видово и щамово, да се определи природата и произходът му. Щамове, предназначени за човешка употреба, трябва да бъдат с човешки произход.

От изключително значение е и щамът да проявява поне едно доказано благоприятно въздействие върху организма. Трябва на следващ етап да бъдат проведени и клинични проучвания, които да доказват неговата ефективност.

Той също трябва да бъде с добри свойства, трябва да издържа на действието на определени условия на средата и да остане жизнеспособен за дълъг период по време на съхранение. Щамът може да проявява един или ня-

колко позитиви за гостоприемника.

Адхезията е едно от свойствата, които са от първостепенно значение при изследването на пробиотичния потенциал на микроорганизмите. Старееенето и натрупаването на реактивните кислородни видове (ROS) са две взаимно свързани явления. Затова е важно откриването на естествени антиоксидантни системи, които да се справят с този проблем.

И не на последно място се приписват имуномодулиращите свойства на пробиотиците, разбирането и откриването им е от съществено значение за предотвратяването на различни болестни състояния. Щамът *L.gasseri* П1 включва комбинация от тези 3 свойства, поради което представлява потенциален пробиотичен щам, който в последствие може да бъде включен в състава на нов пробиотичен продукт.

**БЛИЦ**





## Променят изискванията за сиренето и млякото, които се предлагат в детските градини и училищата



Нови изисквания за сиренето и млякото, които се предлагат в детските градини и училищата предвиждат промени в наредба, качена за обществено обсъждане.

В момента изискванията са тези продукти да са по БДС. С проекта на наредбата се предвижда киселото мляко и сиренето, които се предлагат в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, да бъдат със защитените наименования за произход “Българско кисело мляко” и “Българско бяло саламурено сирене”.

Причина за това е, че производство на защитените продукти се извършва при строго спазване на спецификацията им, което е обект на контрол от сертифициращи фирми.

Съгласно спецификациите им при производството на тези продукти се те да са произведени от 100% българско сурово мляко, а фуражите за млекодайнните животни да са поне 80% на годишна основа, произведени в Република България. Тези изисквания не са включени в БДС № 12:2010 и БДС № 15:2010 и

понастоящем в тях се влага и чужда суровина.

При защитените продукти всички суровини са от географския район, както и всички етапи на производство, като по този начин от една страна ще се подкрепи и стимулира родното млекопроизводство и ще се повиши добавената стойност за българските производители, пише Pariteni.bg. От друга страна предлаганите млечни продукти ще са с гарантиран произход и качество в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения.

Общият брой бизнес оператори с издадени Удостоверения за производство на кисело мляко по БДС са 52, част от които активно произвеждат по БДС. Към началото на юли 2024 г. общият брой бизнес оператори в млекопреработвателния сектор (със или без

удостоверения по БДС), предприели действия за производство на ЗНП “Българско кисело мляко” са 20, част от които вече са вписани в регистъра на производителите на ЗНП “Българско кисело мляко”, а други са в процедура.

Общият брой бизнес оператори с издадени Удостоверения за производство на българско бяло саламурено сирене по БДС са 46, част от които активно произвеждат по БДС.

Към началото на юли 2024 г. общият брой бизнес оператори в млекопреработвателния сектор (със или без удостоверения по БДС), предприели действия за производство на ЗНП “Българско бяло саламурено сирене” са 19, част от които вече са вписани в регистъра на производителите на ЗНП “Българско кисело мляко”, а други са в процедура.

**ФОКУС**





## Бъкани с пестициди плодове и зеленчуци откриха на пазара



*258 предупреждения за храни и фуражи с пестициди са постъпили в системата за бързо известяване пред периода 1 април – 30 юни, показват данни на Центъра за оценка на риска по хранителната верига.*

Общият брой нотификации за периода е 258, като 248 са в категория „храни“, а 10 са в категория „фуражи“. В 115 от тези предупреждения рискът е определен като сериозен, а в 63 той е определен като потенциално сериозен, предаде Парите ни.

Информациите за насочване на вниманието са 46, а нотификациите за недопуснат внос са 156.

През разглеждания период са регистрирани 43 предупредителни нотификации и 13 информации за последващи действия (данни към 09.07.2024 г.).

В категория „Храни“ най-многобройни са сигналите, касаещи „плодове и зеленчуци“ – общо 143, като в някои от нотификациите се съобщава за наличие на повече от едно активно вещество.

Най-много са предупрежденията за пестициди в различни сортове пипер – 32, лимони и различни сортове фасул – по 15, портокали – 11, картофи и дуриан – по 4, бамя, грозде, грейпфрут, лозови листа, сливи и стафида – по 3, моркови, ягоди, патладжани, пъпеши, банани, краставици, круша, лайм и мандарини – по 2 и фурми, гуава, чери домати, питаля, боровинки, био червен лук, манго, череша, моринга, сушени гъби, листа от сладък картоф, салак

лонган, атемоята, ананас, ябълки, цитрон, кайсия, зелен лук, къпина, зеле и малини – по 1.

Най-често в тези зеленчуци и плодове са установени остатъци от веществото хлорпирифос – 78; ацетамиприд – 39; имидаклоприд – 25; тиаметоксам – 24; карбендазим – 16 и етилен оксид – 15.

**Откриха пестициди в хляб и продукти от зърнени култури**

Анализът установява, че най-многобройни са нотификациите, касаещи продуктите от:

- Индия – 49;
- Турция – 34;
- Египет – 30;

на стр. **8**



## Бъкани с пестициди плодове и зеленчуци откриха на пазара

от стр. 7

- Пакистан – 18;
- Виетнам – 13;
- Китай – 11;
- Кения – 10;
- Тайланд – 8.

За категория „билки и подправки“ са постъпили 46 нотификации за наличие на остатъци от пестициди, като най-много са за лют пипер – 11, кимион – 9 и микс подправки – 6.

За категория „зърнени храни и хлебни изделия“ са постъпили 30 предупреждения, а 27 от тях са за ориз. Има и сигнали за различни видове чай – 8, органично кафе – 1.

За категория „мазнини и масла“ са постъпили 3 предупреждения за зехтин и едно за сусам, както и едно за различни видове



### Тарифа за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

<b>На вътрешна страница</b>		<b>ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:</b>
- до 50 см <sup>2</sup>	0.70 лв/см <sup>2</sup>	<b>Ширина</b> (възможни варианти): - 5,6 см - 8,8 см - 11,8 см - 18 см
- до 100 см <sup>2</sup>	0.60 лв/см <sup>2</sup>	
- до 200 см <sup>2</sup>	0.50 лв/см <sup>2</sup>	
- над 200 см <sup>2</sup>	0.40 лв/см <sup>2</sup>	
<b>Лого на първа страница,</b> което препраща към рекламата	+ 10 лв.	<b>Височина</b> (по желание) - максимум - 24 см
<b>Текстови материал,</b> обозначен с „платено съобщение“	- 50% от тарифата за реклама	
<b>Фиксирано място</b>	+ 10%	<b>За контакти:</b> София 1000 ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408 тел./факс: 02/ 987 47 44 e-mail: ufi_sb@abv.bg
<b>ОТСТЪПКИ</b>		
За членове на СХП	10%	
При авансово плащане за 1 г.	20%	
При авансово плащане за 6 м.	10%	
При авансово плащане за 3 м.	5%	

Сумите се превеждат по сметката на СХП:

„Юробанк България“ ФЦ София Окръг

BIC код: BPBIBGSF; IBAN: BG05BPVI 7942 1019 1562 01

сосове – 3. Два сигнала пък са за пестициди в хранителни добавки и дори в къри.

Предупреждения е подала и нашата страна и те са общо 26, като 25 са с произход Турция и едно с произход Пакистан. За периода най-често нотифицираните продукти от България са:

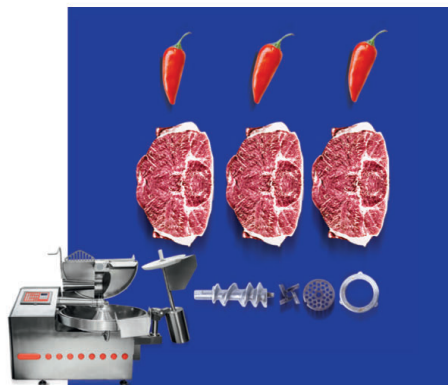
- лимони – 13 нотификации, като всички са предназначени за реекспорт;
- пипер – 11 нотификации, като от тях, 10 са предназначени за унищожаване, а 1 за реекспорт;
- грейпфрут – 1 нотификация предназначени за унищожаване;
- ориз – 1 нотификация предназначена за реекспорт или унищожаване.

Петел.бг





МЕСОМАНИЯ



БУЛПЕК



13-16  
НОЕМВРИ  
2024

ПЪТЯТ НА  
МЛЯКОТО



ИНТЕРФУД  
& ДРИНК





# СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ - СОФИЯ

Покана за професионално обучение за придобиване на професионална квалификация по професията **ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ**

Специалност **ПРОИЗВОДСТВО НА ХЛЯБ, ХЛЕБНИ И СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ** (трета квалификационна степен) от 14.10 до 18.10.2024 г.

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

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

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

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

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

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

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

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

СХП има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочената специалност. Целта на обучението е специалистите от хранително-вкусовата промишленост за по-

кратко време да придобият Свидетелство за завършено професионално обучение по тази специалност. Поради това, че програмата по обучението е заложена с 960 часа, от които 480 часа теория и 480 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани два модула по пет дни, на които водещи специалисти ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготви за явяване на държавен изпит пред комисия за валидиране на неговите знания.

**Курсът не е подходящ за начинаещи специалисти.**

**Практиката се провежда в специализирани работилници с преподавател.**

- Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията.

- Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.

- Обучението се провежда от квалифицирани преподаватели по специалността

- Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация по образец на МОН.

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

Първият модул на обучението ще се проведе на **14, 15, 16, 17 и 18 октомври 2024 г.** в Дом на техниката в София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, 1 етаж, зала № 109. Тогава ще бъде съобщена и датата за втория модул. Регистрацията е на 4 етаж, офис 408.

**Присъствието на първия модул на всички желаещи за участие в обучението е задължително.**

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

Курсът ще започне на 14.10.2024 г. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката - София, ул. „Г.С.Раковски“ 108, 1 етаж, зала № 109. Регистрацията на участниците е на 14.10.2024 г. от 9,00 до 10,00 ч в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден.

Таксата за един участник е **650 лева, освободена от ДДС** и в нея са включени всички разходи по провеждане на обучението - теория и практика, учебни материали, материали за практическите занятия,

разходи за държавния изпит и издаване на свидетелства за завършен курс за професионална квалификация.

По време на обучението курсистите могат да ползват хотел „Славянска беседа“ - тел. 02/ 988 04 41 по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите си. В цената на курса не е включен хотелът.

**ЗАЯВКИ ЗА УЧАСТИЕ** с копие от платежно нареждане се изпращат до 08.10.2024 г. на адрес: e-mail: ufi\_sb@abv.bg

СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, тел./факс: 02/ 987 47 44 GSM: 0888 /72 24 82 - инж. Соня Бургуджиева

**Сумите се превеждат по сметка:**

**СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ:**

„Юробанк България“, ФЦ София Окръг

BIC код: BPBIBGSF, **IBAN: BG 05BVPB1 7942 1019 1562 01**

Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят **най-късно до 14. 10. 2024 г.**

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





## СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

Покана за професионално обучение за придобиване на професионална квалификация по професията „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“, специалност

## Производство и преработка на мляко и млечни продукти

(трета квалификационна степен)

4 - 8 ноември 2024 г., Дом на техниката, София

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

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

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

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

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

СХП има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочените специалности. Целта на обучението е специалистите от тези браншове за по-кратко време да придобият свидетелство за завършено професионално обучение. Поради това, че програмата по това обучение е заложена с 480 часа, от които 220 часа теория и 260 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани **2 модула**, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. **Първият модул е само теория - 5-дневен, а вторият - практика и държавен изпит по теория и практика.** На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал и програма, от които трябва да се подготвят за явяване на държавен изпит пред комисия за валидиране на неговите знания.

**СУМИТЕ СЕ ПРЕВЕЖДАТ ПО СМЕТКА:**

Съюз по хранителна промишленост  
„Юробанк България“, ФЦ София Окръг,  
BIC код: BPBVBG33,  
IBAN: BG 05BPVI 7942 1019 1562 01.

**Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят най-късно до 30.09.2024 г.** Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.

Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията. Държавните изпити се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.

Обучението се провежда от квалифицирани преподаватели по специалността. Завършеното професионално обучение се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация по образец на МОН.

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

Първият модул на обучението ще се проведе на 4, 5, 6, 7 и 8 ноември 2024 г. в Дом на техниката в София, ул. “Г.С. Раковски” № 108, 1 ет., зала № 109. Тогава ще бъде съобщена и датата за втория модул. Регистрацията е на 4 етаж, офис 408.

**Присъствието на I модул на всички желаещи за участие в обучението е задължително.**

Продължителността на обучение е пет дни по 8 часа. Програмата включва теоретическа и практическа подготовка по различните модули.

Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 10 човека и по-малко от 5 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс за обучение. **Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!**

Курсът ще започне на 4 ноември 2024 г. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката - София, ул. “Г.С.Раковски” 108, 1 етаж, зала № 109. Регистрацията на участниците е на 04.11.2024 г. от 9,00 до 10,00 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден.

**Цената за един участник е 620 лева, освободена от ДДС** и в нея са включени всички разходи по провеждане на обучението - теория и практика, учебни материали, материали за практическите занятия, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация, кафе-паузи.

По време на обучението курсистите могат да ползват хотел “Славянска беседа” - тел. 02/ 988 04 41 по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите за спане на посочения телефон. В цената на курса не е включен хотелът.

**ЗАЯВКИ ЗА УЧАСТИЕ С КОПИЕ ОТ ПЛАТЕЖНО НАРЕЖДАНЕ СЕ ИЗПРАЩАТ НА АДРЕС:**

София 1000, ул. Раковски 108, офис 408,  
Тел./факс: 02/ 987 47 44,  
GSM: 0888 /72 24 82,  
e-mail: ufi\_sb@abv.bg;  
инж. Соня Бургуджиева





Преглядащо



# СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ КЪМ ФНТС

П О К А Н А

за професионално обучение за придобиване на  
**Професионална квалификация по професията „Лаборант“**

**СПЕЦИАЛНОСТ**

**Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови  
производства (трета квалификационна степен)**

от 07.10 до 11.10.2024 г.

*За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на Закона за храните и поради големия интерес от страна на фирмите в този бранш, Съюзът по хранителна промишленост организира това обучение за Лаборант в ХВП.*

*СХП има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочената специалност. Целта на обучението е специалистите от хранително-вкусовата промишленост за по-кратко време да придобият Свидетелство за завършено професионално обучение по тази специалност. Поради това, че програмата по обучението е заложена с 480 часа, от които 220 часа теория и 260 часа практика, (6 месеца), СХП Ви предлага обучението да се проведе заочно, като за целта са планирани 2 модула по 5 дни, на които водещи специалисти ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготви за явяване на Държавен изпит пред Комисия. Обучението включва следните основни теми:*

#### **ОБЩА ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА:**

ЗБУТ, хигиена на храните, микробиология и др.

#### **СПЕЦИФИЧНА ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА:**

- **Класически химикоаналитични (мокри) методи за анализ на храни**
- **Инструментални физикохимични и физични методи за анализ на храни**
- **Органична химия**
- **Специализирани програмни продукти за математико-статистическа обработка на аналитичните резултати.**
- **Технологичен контрол върху химическия състав и физикохимичните свойства на суровини, полуфабрикати, добавки и продукти от хранително-вкусовата промишленост**
- **Технологии в хранително-вкусовата промишленост**

Курсът е предназначен за специалисти и лаборанти, работещи в лабораториите за контрол на различните физикохимични и микробиологични показатели на храни и напитки и добавки за тях, ръководители и служители, които внедряват и отговарят за изграждане и поддържане на системите за управление в областта на качеството и безопасността на храните във фирми и предприятия, произвеждащи и продаващи храни и напитки, складове за храни, специалисти от вериги хотели и ресторанти и др. Пълният курс на обучението дава възможност за придобиване на степен на професионална квалификация по професията „ЛАБОРАНТ“ и специалност „Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови производства“.

- Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията.

- Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.
- Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със „Свидетелство за професионална квалификация“ по образец на МОН.

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

**Обучението ще се организира съобразно бранша, в който работят кандидатите за курса.**

Първият модул на обучението (теория) ще се проведе на 7, 8, 9, 10 и 11 октомври 2024 г. в Дом на техниката в София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, 1 етаж, зала № 109. Тогава ще бъдат съобщени и другите дати за теорията и практиката на следващия модул.

- Присъствието на първия модул е задължително.
- Продължителността на обучение е пет дни по 8 часа.
- Програмата включва теоретическа и практическа подготовка по различните модули.
- Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 12 и по-малко от 6 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс за обучение.
- Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!

Курсът ще започне на 07.10.2024 г. от 10 ч. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката - София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, 1 етаж, зала № 109. Регистрацията на участниците е на 07.10.2024 г. от 9,00 до 9,45 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден.

Цената за един участник е 650 лева (не се начислява ДДС) и в нея са включени всички разходи по провеждането на обучението - теория в зала и практика в заводски и учебни лаборатории, учебни материали, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация, кафе-паузи и закуски за първия модул.

Курсистите могат да ползват хотел „Славянска беседа“ - тел. 02/ 988-04-41 по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите на посочения телефон. В цената на курса **не е** включен хотелът.

**Заявки за участие, с копие от платените нареждания, се изпращат на адрес: СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ**

София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, тел./факс: 02/ 987 47 44

GSM: 0888 /72 24 82 e-mail: ufi\_sb@abv.bg, Инж. Соня Бургуджиева

**Сумите се превеждат по сметка:** Съюз по хранителна промишленост

„Юробанк България“, ФЦ София Окръг, BIC код: BPBIBGSG

IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят **най-късно до 01. 10. 2024 г.** Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна  
промишленост





## ГЛУТЕНЪТ В ХРАНИТЕ: какво трябва да знаем за него

*Все по-често се говори за глутена в храните.*

*Специалистите съветват всички, които са предразположени към глутенова ентеропатия да го изключат напълно от менюто си.*

*Но какво всъщност представлява той и кои са щетите, които може да нанесе на тялото и цялостното здравословно състояние на организма?*



Глутенът представлява специфична смес от белтъци (проламини), намира се в свързана форма с нишестето в ендосперма на зърнени култури – пшеница и всички хибридни видове на пшеницата - лемец, камут и тритикале, ечемик, ръж, овес.

Глутенът изгражда белтъка на житните зърна и изпълнява функции на резервен белтък, който осигурява развитието на зародиша на растенията. Той е ценен поради своите вискоеластични свойства, определя хлебопекарните качества на зърнените култури, придава еластичност на тестото, помага за набухване-

то и запазване на формата му при втасване, определя крайната текстура и вид на печивата. Съдържанието на глутен определя качеството на брашното за производство на хляб.

**Вниманието, насочено към продуктите, съдържащи глутен, се дължи на факта, че около 1% от общото население в Европа има хронично автоимунно заболяване - глутеновата ентеропатия (целиакия), което се развива при генетично предразположени индивиди. Независимо че заболяването може да се развие при лицата с генетична предразполо-**

женост във всяка възраст, най-често се проявява до 5-годишна възраст и най-рискови са децата в кърмаческа и ранна детска възраст.

При консумация на храни, източник на глутен, имунната система при тези лица, образува антитела срещу глутена, което е свързано със сериозни нарушения в структурите и функциите на лигавицата на тънките черва, предизвикващи нарушения в преработването на хранителни вещества и води до хранителни дефицити, загуба на тегло и изоставане в растежа на децата. Це-

на стр. **14**



## ГЛУТЕНЪТ В ХРАНИТЕ: какво трябва да знаем за него

от стр. 13

лиакията обичайно се проявява с многообразни симптоми от страна на храносмилателната система като подуване на корема, диария, мазни изпражнения, гадене, болки в корема и др., но може да протича и без изразени симптоми. Оставена без лечение глютената ентеропатия уврежда много други органи и увеличава риска от редица хронични заболявания.

висимост от проявите на проблема.

**Единственото лечение на глютената ентеропатия е прилагането на безглютената диета за цял живот, която се състои в изключване на всички зърнени храни, съдържащи глютен.**

Повечето хора, които имат глютенена ентеропатия, могат да включат овес в храненето си, без това да се отрази неблагоприятно върху тяхното здраве. Въпреки това се избягва включването на овес и негови продукти в безглютената диета поради възможно попадане на пшеница, ръж или ечемик в овеса по време на жътвата, транспортирането, складирането и неговата обработка.



**По-честа от целиакията е нецелиакичната чувствителност към глютен, която не е аутоимунно заболяване и не се придружава с увреждания на лигавицата на тънките черва с нейните сериозни последици, но се проявява със симптоми, подобни на тези при глютената ентеропатия.**

При нея може да има благоприятно повлияване при намаляване или пълно изключване на глутена от храненето, в за-

При прилагане на безглютената диета се постига намаляване и изчезване на симптомите, нормализиране на лигавицата на тънките черва, нормален растеж и развитие при децата и добро здраве във всички възрасти.

При лица с целиакия консумирането и на много малки количества глютен, може да предизвика неблагоприятни реакции и симптоми в организма, поради което е необходимо стриктно спазване на безглютената диета и изключване на всички възможни източници на глютен през целия живот.

По тази причина, овесът в храните, представени като храни „без глютен“ е специално произведен, приготвен и/или подложен на специална обработка, така че в него да не са попаднали пшеница, ръж и ечемик или техни кръстоски.

От диетата трябва не само да се изключат зърнените храни, съдържащи глютен, но трябва да се гарантира и липсата на т.нар. „скрит глютен“ в храни, напитки и подправки.

При производството на много храни се добавят например пшенични продукти с технологична

на стр. **15**



# ГЛУТЕНЪТ В ХРАНИТЕ:

## какво трябва да знаем за него

### от стр. 14

цел - състител или др., поради което в тях глютен може да се срещне в минимални количества или да попадне случайно като примес (напр. глютен в царевично нишесте, в пудра захар, мекни или млечни продукти, бакупулвер, червен пипер, шоколади, картофен чипс, пудинги, сиропи, пшенични зрънца в партиди с други зърнени или бобови култури и др.).

При закупуване на храни и хранителни продукти за приготвяне на храна за лица с глютенена ентеропатия трябва да се избират храни, които са „без глютен“.

**За гарантиране здравето на лицата, които трябва да спазват безглютенна диета, европейското и национално законодателство изисква внимателно да се четат етикетите на храните.**

На тях трябва да е представена информация дали включват съставки, съдържащи глютен и дали храните имат обозначение „без глютен“.

**Пълното изключване на зърнените храни, съдържащи глютен, създава риск от недостатъчен прием на растителни влакнини, желязо, витамини от група В, калций и др., поради което безглютенна диета трябва да се прилага при сигурна диагноза, поставена след провеждане на необходимите изследвания от специалист при доказана необходимост от спазване на диетичен режим.**

Диетата при лица с глютенена ентеропатия трябва да се базира на принципите на здравословно хранене. То трябва да е пълноценно, балансирано и раз-

нообразно, да задоволява потребностите от енергия и хранителни вещества за съответната възраст.

Зърнените храни и семена, които не съдържат глютен и могат да се използват в диетата при целиакия са ориз, царевича, просо, елда, киноа, амарант, чиа и др.

Картофите, всички зеленчуци и плодове, бобови храни, ядки, месо, риба, яйца, мляко, млечни продукти, мазнини, захар и мед не съдържат глютен и могат съвместно със зърнените храни, несъдържащи глютен да се използват за създаване на здравословно и пълноценно хранене при лицата с целиакия. Необходимо е избягване на скрития глютен в готовите за консумация хранителни продукти и предпазване от контаминиране на безглютеновите храни с малки количества глютен.

**Източник:**  
**Здравословно**



# Пловдивски университет спечели над 1 млн. лв. за оптимизация и модернизация

**На своето редовно заседание, проведено на 31 юли 2024 г., Правителството одобри програма за оптимизация на разходите и структурата на Университета по хранителни технологии.**

Програмата цели финансово да подкрепи университета в процеса на трансформация за постигане на интердисциплинарно и иновативно обучение.

За изпълнението на мерките от програмата висшето училище ще получи средства в размер на 1 483 396 лв. през настоящата календарна година.

С това финансиране, наред с оптимизиране числеността на персонала и структурата, университетът ще ускори дигитализацията, като внедри пълноценно системата “Дигитален университет”, включително електронна главна книга и електронна студентска книжка. Не предвиждаме съкращения на кадри, ще освобождаваме само хората в пенсионна възраст, коментира ректорът проф. Галин Иванов.

Основни акценти в програмата са модернизирани учебните планове и програми, разработването на нови хибридни специалности и задълбочаването на връзката “Образование – бизнес – наука”, заяви зам.-ректорът доц. Кирил Михалев.

УХТ ще работи още по-активно за привличане на кандидат-студенти чрез прилагане на нови форми на комуникация със завършващите средно образование. Висшето училище ще продължи провеждането на най-



голямото национално ученическо състезание “Млади изследователи”, което УХТ организира успешно в последните три години, посочи доц. Десислава Вангелова, функционален декан по студентска дейност. Заедно с това, открити лекции, мастер класове и практически демонстрации ще бъдат провеждани от преподавателите и експерти от бизнеса.

Академичното ръководство се ангажира и с привличане на чуждестранни студенти в бакалавърски и магистърски програми на английски език.

Програмата е за период от две години - от 2024 г. до 2026 г. Реализирането на мерките ще

даде възможност на висшето училище да подобри качеството на обучение на студентите и докторантите, както и средата за академично развитие на преподавателите.

## Бюлетин Хранителна и питейна промишленост

Издание на Съюз по хранителна  
промишленост към ФНТС

Председател на УС: д-р Светла Чамова  
Гл. секретар: инж. Соня Бурдужиева  
София 1000, ул. Раковски 108 офис 408  
тел.: 02 987 47 44, e-mail: ufi\_sb@abv.bg

СХП не носи отговорност  
за съдържанието на публикуваните реклами.