

Ануга – най-голямото и най-важното световно изложение на хrани и напитки в Къолн - 2023



За пореден път от 7 до 11 октомври Съюзът по хранителна промишленост организира посещение на световното изложение АНУГА за фирми от България, като група над 50 човека посетиха град Къолн и останаха удивени от всичко, представено на това грандиозно изложение. С активната подкрепа на представителството на Ануга в България ни беше предоставена възможност за безплатен вход в изложението, за което сме безкрайно благодарни на г-н Илия Тодоров.



Anuga 2023 надхвърли всички очаквания и подчертава позицията си на номер едно световен търговски панаир за хrани и напитки.

Ключовата тема „Устойчив растеж“ постави фокуса върху устойчивите индустриални решения

на стр. 2

ТЕМИТЕ В БРОЯ



Как премина
шестнадесетата
национална младежка
научно-практическа
конференция „Иновации в
хранително-вкусовата
промишленост - проблеми
и перспективи“ 5

5

СХП обявява конкурс за
най-добра дипломна
работа или проект на
 абсолвенти от Университет
по хранителни технологии -
гр. Пловдив за випуск
2022 / 2023 г. 11

11

Включете се в Дения на
хранително-вкусовата
промишленост в България,
съпроводен от двадесетата
юбилейна национална
научно-практическа
конференция с
международно участие на
тема: „Хранителната
индустрия в България -
настояще и бъдеще“ 12

12

Покана за участие в
национален конкурс
„Хранително-вкусовата
промишленост в България
- нови продукти и
технологии - 2023 г.“ 13

13

Тиквата - кралицата на
есента 15

15



Ануга – най-голямото и най-важното световно изложение на хrани и напитки в Къолn - 2023

от стр. 1

Anuga, най-големият и най-важен търговски панаир в света за хrани и напитки, е безспорен лидер и демонстрира в продължение на пет дни, че е най-доброто място за индустрията.

Следните цифри отразяват силното участие:

- Около 140 000 търговски посетители от 200 страни и прибл. 7900 изложители от 118 държави.
- Делът на чуждестранните изложители беше 94 процента, а при 80 процента имаше рекорден дял на чуждестранни посетители.

Това прави Anuga помеждународна от всяко га и потвърждава нейния продължаващ успех като номер едно световен търговски панаир за хrани.

Под ключовата тема „Устойчив растеж“ тазгодишната Anuga се фокусира основно върху темите устойчивост и отговорно използване на ресурсите. От оптимизиране на веригите за доставки до справедливо производство на хrани, експерти от цял свят представиха впечатляващо разнообразие от подходи. Това подчертава ясния ангажимент на индустрията към устойчиво развитие и готовност за справяне с глобалните предизвикателства.

Концепцията на Ануга е уникална. Това е единственото изложение, което комбинира 10 други изложения на едно място. Изложенията, включени под “шап-



ката” на Anuga са: деликатеси, хrани за гастрономи, основни хrани и здравословни хrани, алкохолни и безалкохолни напитки, сокове, сирови и охладени хrани и риба, меса, колбаси, наденици, дивеч, домашни птици, замръзни хrани и сладоледени

продукти, мляко и млечни продукти, хляб, печива, дребни сладкиши и топли напитки, органични продукти, оборудване за хранително обслужване и кетеринг, технологии и услуги за търговски

на стр. 3



Ануга – най-голямото и най-важното световно изложение на хrани и напитки в Къолн - 2023

от стр. 2

обекти и др., разпределени в няколко тематични сфери – деликатеси, органични храни, замразени и пресни стоки, месо, мляко, напитки и машини за обслужването на целия този бранш.

С всяка следваща година броят на българските фирми - участнички в изложението, расте, като някои от тях се явиха обединени и сравнително по-лесно забележими. Останалите пък предпочетоха да се представят самостоятелно – те традиционно участват на "Ануга" и вече си имат кръг от заинтересовани потребители.

Домакините от Къолн и този път бяха предоставили на изложителите възможността да се представят по най-добрия начин – с перфектна организация, инфраструктура и логистика, а от изложителите следващия път ще



се очакват следващи нови и нови оригинални решения, ако държат на своята марка и репутация.

За поредна година, партньорите на Съюз по хранителна промишленост от Германия, Фууд Процесинг Инициативе /FPI/ в лицето на изп. директор г-н Нор-

на стр. 4



Ануга – най-голямото и най-важното световно изложение на хrани и напитки в Къолн - 2023

от стр. 3

берт Райхл, ни поканиха и бяха домакини по време на посещението ни на изложението Ануга 2023.

Едновременно с изложението, групата успя да разгледа и посети забележителностите в градовете Есен, Дюселдорф и Къолн, както и да опита някои от специалитетите на немската кухня – свински джолан с кисело зеле и вкусната немска бира често присъстваха на вечерите в немските ресторантни.

Разходката с корабче по река Рейн беше незабравимо преживяване от участниците, посещението в гр.Къолн на един от най-големите музеи на шоколада остави трайно впечатление възпоминанието на посетителите.

Гл.секретар инж.Соня Бургуджиева проведе редица срещи с чужди производители на храни и напитки и с организации, сродни на СХП.

Вълнуващи и продължителни бяха разговорите с българските изложители на Ануга. Те споде-

лиха мнение, че участието им в изложението е много успешно и ще продължат своето представяне и през следващите години.

Нови контакти и полезна информация от целия свят бяха резултата от това наше посещение на изложението Ануга.

През 1925 година е следващото изложение. Да си пожелаем отново да бъдем там и повече български фирми да участват в този грандиозен форум като изложители.





ШЕСТНАДЕСЕТА НАЦИОНАЛНА МЛАДЕЖКА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА
КОНФЕРЕНЦИЯ С МЕЖДУНАРОДНО УЧАСТИЕ

ИНОВАЦИИ В ХРАНИТЕЛНО- ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ - ПРОБЛЕМИ И ПЕРСПЕКТИВИ

Съюзът по хранителна промишленост организира провеждането на конференцията за XVI път, поради изключителния интерес към нейната тематика от предните години. Конференцията се организира с цел да се поднесе актуална информация за начините за внедряване и производство на нови продукти и технологии, конкурентоспособни както в България, така и на международния пазар.



ТЕМАТИЧНИТЕ НАПРАВЛЕНИЯ на конференцията бяха:

- Основни тенденции в развитието на иновациите в хранителната индустрия
- Индустриският елемент като елемент на иновационния процес - нови гъвкави инструменти за бъдещето развитие на политиката на качеството. Регистрация на защитени географски означения и храни с традиционно специфичен характер.
- Хранителните добавки и добавки в храни - нови законодателни изисквания
- Иновации в опаковките на храните
- Възможности за подпомагане на бизнеса от програми и проекти. Финансиране и субсидиране на иновационни проекти
- Иновациите в ХВП - споделяне на опит от водещи фирми и научни звена
- Разработки на нови продукти на млади учени и студенти в областта на ХВП

На 21 октомври в Университета по хранителни технологии, гр. Пловдив, аудитория "Хоризонт" бе препълнена с желаещи да присъстват на конференцията. Съвсем нова, модерна зала, оборудвана с всичко необходимо за провеждане на форум от такава величина, зала "Хоризонт" предразположи участниците за ефективна и пълноценна работа по време на конференцията.

на стр. 6



ШЕСТНАДЕСЕТА НАЦИОНАЛНА МЛАДЕЖКА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА КОНФЕРЕНЦИЯ С МЕЖДУНАРОДНО УЧАСТИЕ

ИНОВАЦИИ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ - ПРОБЛЕМИ И ПЕРСПЕКТИВИ

от стр. 7

При тази огромна конкуренция между фирмите, както в България, така и в целия свят за завладяване на пазарен дял, фирмите бяха информирани за възможностите за финансирането им от ЕС при кандидатстване с **иновативни проекти и програми** и изискванията за продажба на хrани и напитки в други държави и големи международни търговски вериги. Защитените географски означения, хранителни добавки и добавки в храни, опаковки за храни, системи за управление и др. - това бяха част от многото разглеждани теми на конференцията. Голяма роля за успешното организиране и провеждане на конференцията изигра фактът, че тя се проведе в гр. Пловдив - стратегически разположен град, заобиколен от много селища, в които, както и в Пловдив, активно работят предприятия



тия от хранителния бранш и в Университета по хранителна промишленост, който кове специалисти за бранша. Тези факти гарантираха голямата масовост при провеждане на конференцията.

В научната конференция взеха участие над 160 представители на фирми от бранша, млади научни работници от научните институти в страната и чужбина, от сродни организации на СХП в Европа, много студенти от Университета по хранителна промишленост - гр. Пловдив, ученици от техникумите по ХВП и др. Повече от 90 % от присъстващите на конференцията бяха младежи до 35-годишна възраст.

Форумът се проведе със съдей-

ствието на УХТ, ФНТС, БАБХ, средни училища и научни институти от хранителна промишленост. За значимостта на темите, заложени в програмата, свидетелстваше препълнената зала, в която експерти от производство, научни специалисти, студенти и ученици от специализираните училища очакваха да научат най-актуалните новости, засягащи развитието на отрасъла.

Конференцията бе открита от инж. Соня Бургуджиева, Главен секретар на Съюза по хранителна промишленост. Инж. Бургуджиева поздрави всички участници във форума, благодаря на ръководството на университета в лицето на проф. Пламен Моллов за предоставената възможност за провеждане отново на младежката конференция в зали на УХТ, както става всяка година.

След това инж. Бургуджиева даде думата за откриване на конференцията и приветствено слово на проф. Моллов, ректор на УХТ като домакин.

на стр. 7





ШЕСТНАДЕСЕТА НАЦИОНАЛНА МЛАДЕЖКА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА КОНФЕРЕНЦИЯ С МЕЖДУНАРОДНО УЧАСТИЕ

ИНОВАЦИИ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ - ПРОБЛЕМИ И ПЕРСПЕКТИВИ

от стр. 6

„Младежките конференции винаги са интересни, защото младите хора са носители на иновациите, а Университетът по хранителни технологии е една от стоте инновационни точки на Европейския съюз.“

С тези думи ректорът на УХТ проф. Пламен Моллов откри 16-та Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие „Иновации в хранително-вкусовата промишленост - проблеми и перспективи“.

Той увери участниците във форума, че иновациите ще им дават възможност да намерят своето място в бъдеще и да бъдат полезни както за себе си, така и за страната.

Ректорът удостои Съюза по хранителна промишленост с пла-

кет „70 години УХТ“ по повод годишнината, която се чества през 2023-а. Той бе връчен на

на стр. 8



По време на конференцията бяха изнесени множество презентации





ШЕСТНАДЕСЕТА НАЦИОНАЛНА МЛАДЕЖКА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА КОНФЕРЕНЦИЯ С МЕЖДУНАРОДНО УЧАСТИЕ

ИНОВАЦИИ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ - ПРОБЛЕМИ И ПЕРСПЕКТИВИ

от стр. 7

инж. Соня Бургуджиева, Главен секретар на съюза. Съюзът е дългогодишен организатор на младежките конференции, на които университетът е домакин.

Модераторът на сутрешната сесия доц. Десислава Вангелова даде старт на първата презентация на Министерство на земеделието и храните „Схеми за качество на земеделски и хранителни продукти. Актуална ситуация и бъдещи възможности“. Тя бе направена от Ivanka Statkova от Дирекция „Политики по агрохранителната верига“.

„Интелектуалната собственост - начин на употреба“ представи д-р инж. Марио Христов, председател на Съюза на изобретатели в България.

Следващите презентации бяха направени от представители на БАБХ, МЗХ, бизнеса и преподаватели от УХТ - Пловдив, Института по криобиология и хранителни технологии и Института по земеделие, Кюстендил. Те запознаха участниците с новите законодателни изисквания при влагане на хранителните добавки и с възможностите за приложение на отпадъчни продукти и храни.

Във втората част, с модератор инж. Блага Генева, докторанти и студенти на УХТ Пловдив представиха своите разработки в две тематични направления: „Хранителна наука и технология“ и „Кетъринг, туризъм, икономика“.

Участници във форума бяха и ученици от Професионална гимназия по хранителни техно-



логии и техника в Пловдив, които правиха опити на живо.

Физикохимични и сензорни характеристики на желирани бонбони с пчелен мед, на билкови медовини с екстракти от розов цвят, хвойна и мащерка, пътят на предприемача от идеята до клиента, възможностите за кетъринг в круизен кораб и традициите в храненето на бесарабските българи, бяха част от дискутираните теми на конференцията. С огромно желание докторанти и студенти от Университета по хранителни технологии представиха своите най-нови продукти и технологии в областта на храните, общественото хранене и туризма, обединени в над двадесет и пет презентации на живо и около 20 постерни доклада. Не е възможно да се цитират заглавията на всички презентации, доклади и научни съобщения, въпреки че всички те бяха изключително интересни по своята тематика и съдържание.

Във втората част на събитието

докторанти и студенти на УХТ - Пловдив представиха своите разработки в три тематични направления: Техника и процесен инженеринг, Хранителна наука и технология и Кетъринг, Туризъм и икономика.

Голям интерес предизвикаха презентациите на чужденците.

на стр. 9



ШЕСТНАДЕСЕТА НАЦИОНАЛНА МЛАДЕЖКА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА КОНФЕРЕНЦИЯ С МЕЖДУНАРОДНО УЧАСТИЕ

ИНОВАЦИИ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ - ПРОБЛЕМИ И ПЕРСПЕКТИВИ

от стр. 7

Много умело младите колеги прикриваха обхваналото ги вълнение във връзка с първото им представяне пред публика.

Най-развълнувани бяха учениците от 12 клас на Професионална гимназия по хранителни технологии и техника, гр. Пловдив. Освен устната презентация, те трябваше да демонстрират на живо лабораторни анализи за:

1. Опитно доказване на титруема киселинност на прясно мляко.
2. Доказване на нежелани вещества в кисело мляко.
3. Доказване на антоциани в плодов сок или вино

Облечени в бели престиилки, въоражени с лабораторната техника от гимназията, най-малките участници успяха да приковат до

края на своите презентации погледите и вниманието на всички присъстващи.

Бъдещите специалисти взеха участие в разгорялата се оживена дискусия в края на конференцията, задаваха и отговаряха на въпроси и с активната помощ на преподавателите си, разпалено обсъждаха и анализираха крайните резултати и допусканите грешки.

Благодарности на преподавателите от УХТ, които отделиха време от напрегнатото си ежедневие, за да подгответ бъдещите специалисти и лично да присъстват с тях на конференцията.

Поредният форум, организиран от СХП, завърши дълго след предвидения финален час и ясно показва ползата за младите специалисти от отрасъла от подобни

срещи.

Конференцията завърши с много нова информация за участниците, споделени добри производствени практики и новости в хранителния бранш, разменени координати и приятелства за цял живот.

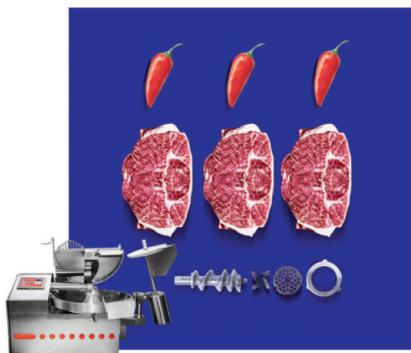
Благодарим специално на ръководството и персонала на Университета по хранителни технологии - гр. Пловдив в лицето на ректора проф. Пламен Моллов, зам.-ректора доц. Христо Спасов, доц. Десислава Вангелова, доц. Милкова и всички останали за предоставената ни база и перфектната организация, съдействието и безвъзмездната помощ, която ни оказаха при провеждане на конференцията.



международнi изложени



МЕСОМАНИЯ



БУЛПЕК

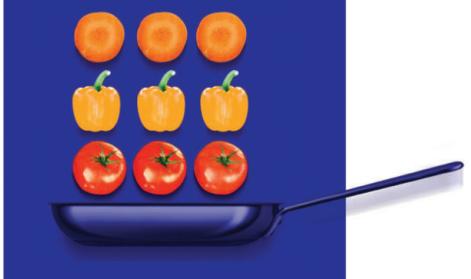


**08-11
НОЕМВРИ
2023**

СВЕТЪТ НА МЛЯКОТО



ИНТЕРФУД & ДРИНК



MEATMANIA

THE WORLD
OF MILK

BULPEK

INTERFOOD
& DRINK

WINE
&
SPIRITS
SHOW

**СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ КЪМ ФНТС
УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ
ФЕДЕРАЦИЯ НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ**

КОНКУРС

ЗА НАЙ-ДОБРА ДИПЛОМНА РАБОТА ИЛИ ПРОЕКТ НА АБСОЛВЕНТИ ОТ УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ - ГР. ПЛОВДИВ ЗА ВИПУСК 2022 / 2023 г.

Уважаеми колеги,

Съюзът по хранителна промишленост, съвместно с Университета по хранителни технологии и ФНТС, обявява за деветнадесети път конкурса за награждаване на абсолвенти от УХТ - гр. Пловдив за най-добра дипломна работа или проект, Випуск 2022/2023 г.

След приключване на учебната година и защита на Дипломните работи и проекти, факултетите ще изпратят отличените първенци до Комисията по наградите, учредена от Съюза по хранителна промишленост. Специалната комисия ще разгледа постъпилите предложения за награди от съответните факултети и заедно с представители на УХТ - рецензенти и СХП ще се разгледат номинираните за награди и ще се излъчат първите трима по успех от всеки факултет.

Ще бъдат разгледани и класирани от специална комисия дипломните работи и проекти на абсолвенти от трите факултета на университета - Технологичен, Технически и Стопански.

Ако има тържествена церемония за връчване дипломите на завършилите абсолвенти от Випуск 2022/2023 г., тогава ще бъде извършено и награждаването на спечелилите конкурса от трите Факултета на УХТ или индивидуално на всеки победител.

Комисията ще класира на 1, 2 и 3 място девет абсолвенти от трите специалности.

Ще бъдат раздадени 9 награди:

I място - 3 грамоти и предметна награда

II място - 3 грамоти и предметна награда

III място - 3 грамоти и предметна награда

Ще бъдат раздадени и поощрителни награди.

Целта на конкурса е признание за усилията на най-добрите студенти по време на обучението им и повишаване самочувствието на младите инженери и специалисти за сигурен старт към бъдещите им професии.

Очакваме вашите предложения по възможност до 1 ноември 2023 г. и благодарим за оказаното съдействие.

УС на Съюз по хранителна промишленост

**Съюз по хранителна промишленост
Министерство на земеделието и храните
Федерация на научно-техническите съюзи**

П О К А Н А

Съюзът по хранителна промишленост има удоволствието да Ви покани на традиционния
ДЕН НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ В БЪЛГАРИЯ,
съпроводен от

**ДВАДЕСЕТА ЮБИЛЕЙНА НАЦИОНАЛНА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА КОНФЕРЕНЦИЯ С
МЕЖДУНАРОДНО УЧАСТИЕ НА ТЕМА:
„ХРАНИТЕЛНАТА ИНДУСТРИЯ В БЪЛГАРИЯ - НАСТОЯЩЕ И БЪДЕЩЕ“**

**И НАЦИОНАЛНИЯ КОНКУРС НА СХП
„ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ -
НОВИ ПРОДУКТИ И ТЕХНОЛОГИИ 2023 ГОДИНА“**

Под патронажа на министъра на земеделието и храните

21 ноември 2023 г. в парк-хотел „МОСКВА“, зала „Европа“, 10.30 часа

Програма:

- ▶ Откриване на празника от председателя на СХП д-р Светла Чамова
- ▶ Приветствие към присъстващите от министъра на земеделието и храните
- ▶ Приветствия от официалните гости на празника
- ▶ Връчване на федеративни награди и почетни грамоти на индивидуални и колективни членове на СХП
- ▶ Връчване на наградите от националния конкурс на СХП „Хранително-вкусовата промишленост - нови продукти и технологии 2023 година“
- ▶ XX юбилейна национална научно-практическа конференция с участие на български и чужди лектори „Хранителната индустрия в България - настояще и бъдеще“
- ▶ Тържествена вечеря с програма в ресторант „Москва“ на хотела за участниците и гостите на празника и конференцията

Целта на организаторите е конференцията да се превърне в открыт форум за дискусии, въпроси и отговори по актуални проблеми, вълнуващи участниците.

Конференцията ще бъде полезна за собственици на фирми, менеджъри, производствени и търговски директори на фирми, които внедряват системи за управление на качеството, координатори и специалисти от производствени отдели, мениджъри по качеството, научни работници, консултанти, експерти от държавни органи - БАБХ, ОДБХ, РЗИ, комитети, лаборатории, и др., заети в производството и контрола на хrани и напитки, сировини, добавки, опаковки, машини и др. за тази промишленост.

ЗА КОНТАКТИ: СХП - София 1000, ул. Раковски 108, оф. 408
Тел/Факс: (02) 987 47 44, GSM 0888 72 24 82 -
инж. Соня Бургуджиева, e-mail: ufi_sb@abv.bg

ТЕМАТИЧНИ НАПРАВЛЕНИЯ на конференцията /предварителни/:

- ▶ Хранително-вкусовата индустрия в България
- ▶ Бъдещето на храната
- ▶ Зелената сделка - европейски и световни предизвикателства
- ▶ Биологичното производство в България
- ▶ Програми и проекти в помощ на бизнеса
- ▶ Човешките ресурси в ХВП
- ▶ Науката и промишлеността - партньорства, условие за напредък

За участие в конференцията се предвиждат два варианта на презентация:

- ▶ **Устна презентация:** 15 минути
- ▶ **Постерна презентация:** Размер на постерите 120 см (височина) x 90 см (широкина). Презентаторите на постерите трябва да стоят до тях по време на обедната почивка. Постерите ще се свалят в края на конференцията.

От 17.00 - РАБОТНИ СРЕЩИ-ДИСКУСИИ С ЛЕКТОРИТЕ

ОЧАКВАЙТЕ ПОДРОБНА ПРОГРАМА ЗА КОНФЕРЕНЦИЯТА С ТЕМИТЕ НА ПРЕЗЕНТАЦИИТЕ И ИМЕНАТА НА ЛЕКТОРИТЕ!!!

ТАКСА ЗА УЧАСТИЕ - 70 лв. без ДДС, а за членове на СХП - **60 лв. без ДДС**, като включва: сборник с докладите, участие в конференцията, обяд, кафе паузи, тържествена вечеря. **Цена за ветерани** - членове на СХП, **научни работници - 20 лв.** Тя може да се плати по банков път или на 21.11. 2023 г. в брой, по предварителна уговорка, при регистрацията за конференцията. Нощувките не влизат в цената за конференцията. **Настаняването** на участниците от провинцията ще става в „Парк хотел Москва“, ул. „Незабравка“ № 25, на преференциална цена - **98 лв.** за двойна стая, **75 лв.** за единична стая със закуска. За заявки: тел.: 02/987 47 44.

Очакваме заявката Ви за участие и хотел до 15 ноември 2023 г.

Сумите се превежда по сметката на СХП:

„Юробанк България“ ФЦ София Окръг, ВСС код: BPBIBGS
IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

ПОКАНА ЗА УЧАСТИЕ В НАЦИОНАЛЕН КОНКУРС

СЪЮЗЪТ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ ОБЯВЯВА

ШЕСТНАДЕСЕТИ НАЦИОНАЛЕН КОНКУРС

„ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ В БЪЛГАРИЯ -
НОВИ ПРОДУКТИ И ТЕХНОЛОГИИ - 2023 г.“

ПАРТНЬОРИ: ФНТС, УХТ - ПЛОВДИВ, МЗХ, БАБХ, МИ, МОН, ЦКС, СИБ

Обявяване на конкурса - април 2023 г. ● Заявки за участие до 10. 11. 2023 г. ● Отчитане на резултатите и награждаване на победителите - по време на честването на Деня на хранителната промишленост - 21 ноември 2023 г.

Целта на конкурса е да насърчи връзката между българската наука и бизнеса, работещи в хранителната и питейна индустрия. В конкурса могат да вземат участие български научни работници и специалисти от висшите учебни заведения, институти от системата на Българската академия на науките и Селскостопанска академия и други организации, разработили и внедрили нов продукт, производители на храни и напитки, които са разработили и/или внедрили в производството продукт и са го пуснали за продажба на пазара в страната.

Конкурсът е обособен в две основни категории:

1. Разработка на нов краен продукт, нова технология или сировина
2. Производител или фирма, внедрили нов продукт, пуснат на пазара

Ще бъдат разгледани и класирани от специална комисия продуктите от следните браншове:

1.1. Категория „Краен продукт“ (Потребителски продукти)

1. Млечни продукти
2. Месни и рибни продукти
3. Хлебни и сладкарски изделия
4. Захарни изделия
5. Преработени плодове и зеленчуци
6. Напитки - вино, пиво, безалкохолни напитки

1.2. Категория „Сировини“ - включва сировини, оцветители, ароматизатори, стабилизатори, подобрители, коректори и др., създадени от български специалисти и внедрени в производство.

2. Категория „Предприятие, внедрило нов продукт“

КРИТЕРИИ ЗА ПРЕДВАРИТЕЛНИЯ ПОДБОР:

За продукт и сировина:

1. Продуктът да бъде нов за българския пазар;
2. Да отговаря на изискванията за безопасен и здравословен продукт;
3. Оригиналност на продукта;
4. Да има изпитвателен протокол от акредитирана или друга призната лаборатория в България за основните показатели;
5. Асептичното производство и отсъствието на консерванти е предимство;
6. Наличие на антиоксиданти или добавки с високи хранителни качества е предимство;
7. Органичен и био продукт, за което се представя сертификат, е предимство;
8. Влагането на български сировини е предимство;
9. Възраждане на традиционен местен продукт е предимство.

За предприятие и фирма

1. Внедрени системи за управление на качеството и безопасността на продуктите;
2. Продуктът да е в производство и да е пуснат на българския пазар;
3. Опаковката и етикетирането на продукта да отговарят на изискванията на българското законодателство;
4. Референция от търговска фирма за интереса към продукта е предимство.

КОМИСИЯ ЗА ПРЕДВАРИТЕЛЕН ПОДБОР

Комисията ще определи класиране на 1, 2 и 3 място за двете категории и ще отличи с Вимпел и грамота съответно:

- 10 кандидата от категория „Краен продукт“
- 3 кандидата от категория „Сировини“;
- 3 кандидата от категория „Предприятие“.

Забележка: Комисията за предварителен подбор ще се комплектова със специалисти в зависимост от характера на направените заявки.

РЕГЛАМЕНТ НА КОНКУРСА

Заявка за участие в конкурса се подава:

- от научния специалист (ръководителя на научния колектив), разработил продукта, придружена от писмено изразено съгласие от страна на фирмата, внедрила продукта в производството си.
- от фирмата, финансирала разработката и внедрила продукта.

Заявката се придружава от:

- снимки на продукта
- етикет, даващ информация за съдържанието и специфичните качества на продукта - диетичен, здравословен, органичен, функционален, енергийен и др.п. или кратко описание на продукта, удовлетворяващо необходимостта от информация в съответствие с изискванията на наредбата за етикетирането, както и допълнителна информация, аргументираща иновативността.
- към заявката могат да се прибавят резултати от научни изследвания, мнения на търговски партньори, резултати от проучвания за оценката на готовия продукт (ако има проведени), спечелени вече награди, друга информация, която може да изгради попълнена представа за качествата на новия продукт.
- **Номинираните продукти се предоставят в натура два дни** преди провеждане съвещанието на журито, за което фирмите ще бъдат своевременно информирани.

**КРАЕН СРОК ЗА ПОДАВАНЕ НА ЗАЯВКИТЕ ЗА УЧАСТИЕ
И ПРОДУКТИТЕ: 10 НОЕМВРИ 2023 г.**

Резултатите ще бъдат обявени на тържественото честване на Деня на хранителната промишленост на 21 ноември 2023 г. в София, като за това номинираните ще бъдат известени предварително.

За заявки и подробна информация: СХП - 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



СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ КЪМ ФНТС

ЗАЯВКА ЗА УЧАСТИЕ

Шестнадесети национален конкурс “Хранително-вкусовата промишленост в България - нови продукти и технологии 2023 година”

I. Данни за участника:

Наименование на фирмата:

Булстат: Седалище:

Адрес:

телефон: факс: e-mail:

Участникът се представлява от:

..... /име, фамилия, ЕГН, длъжност, подпись и печат/

II. Категория:

Краен продукт Сировини Предприятие, внедрило нов продукт или технология

III. Данни за продукта/сировината:

1. Наименование и предназначение:

2. Информация за най-важните преимущества на изделието:

<input type="checkbox"/> иновативност	<input type="checkbox"/> здравословен	<input type="checkbox"/> безопасен	<input type="checkbox"/> оригиналност
<input type="checkbox"/> наличие на антиоксиданти или добавки с високи хранителни качества			<input type="checkbox"/> органичен
<input type="checkbox"/> използвани сировини: <input type="checkbox"/> български	<input type="checkbox"/> вносни	<input type="checkbox"/> традиционен местен продукт	<input type="checkbox"/> отсъствие на консерванти

3. Придружаващи документи:

изпитвателен протокол от акредитирана или друга призната лаборатория в България за основните показатели;
 протоколи от изпитване за безвредност; документ, удостоверяващ претенция за здравословни качества;
 декларация за съгласие от другия производител други

IV. Данни за предприятието/фирмата, внедрило нов продукт или технология

Внедрени системи за управление на качеството и безопасност на продуктите;
 Продуктът да е в производство и да е пуснат на българския пазар;
 Опаковката и етикетирането на продукта да отговарят на изискванията на българското законодателство;
 Референция от търговска фирма за интереса към продукта е предимство
 Иновативност на технологията
 Данни, доказващи икономическият ефект от новата технология
 Данни, доказващи ефекта на новата технология върху качеството на продукта

V. Цялостно използване на иновативни информационни технологии за нуждите на хранителна промишленост

Нови технологии, внедрени в компания през последните 3 години.
 Обхват на внедрените технологии.
 Ползи и подобрения вследствие на внедрените технологии.

Забележка: При недостиг на място, моля попълнете на отделен лист.

За заявки и подробна информация:

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



ТИКВАТА

кралицата на есента



В света на изтънчената кулинария и здравословното хранене през есента се издига една величествена дама - тиквата. Тя не е просто зеленчук, добавка в супа или вкусов и цветен нюанс в десертите.

Тиквата е истинско чудо на природата, което съдържа 90% вода, но въпреки това крие невероятна палитра от витамини, минерали и антиоксиданти. В супи, основни, салати, десерти тя не само гали небцето, но се и грижи за доброто ни здраве и отлична форма.

В тиквата откриваме важни за организма витамини A, C, E, D, PP, K, витамините от група B, както и изключително редкия витамин K. Знаете ли, че в нея



има 5 пъти повече каротин, отколкото в морковите? В организма ни каротинът се превръща във витамин A, който е важен за здравето на очите и е мощен антиоксидант.

В 100 г тиква се съдържа 1 г белтъчини, което е повече, отколкото в пълпъдъчите яйца!

ЗАЩО Е ДОБРЕ ДА ВКЛЮЧИМ ТИКВАТА В МЕНЮТО СИ

БОГАТ ИЗТОЧНИК НА МИНЕРАЛИ: Тиквата е богата на минерали като желязо, калий, магнезий, мед и фосфор. Желязото подпомага кръвообращението, а калийт е важен за контрола на кръвното налягане и хидратацията на клетките. Магнезият изпълнява ключова роля във функционирането на нервната система, а фосфорът е от съществено значение за здравето на костите.

ФИБРИ ЗА ДОБРО ХРА-

НОСМИЛАНЕ: Тиквата е богата на диетични фибри, които са от съществено значение за доброто храносмилане и функционирането на храносмилателната система. Фибрите помагат за поддържане на нормална функция на червата, предотвратяват запек и спомагат за редовно изхвърляне на отпадъци от организма.

АНТИОКСИДАНТНИ СВОЙСТВА: Тиквата съдържа антиоксиданти като бета-каротин, витамин С и е важна за защита на организма от свободните радикали. Тези вредни молекули предизвикват окислителни процеси в клетките и са свързани със стареенето и различни заболявания, вкл. рак.

НАМАЛ.ВА РИСКА ОТ ХРОНИЧНИ ЗАБОЛЯВАНИЯ: Консумацията на тиква може да помогне за намаляване на риска от сърдечно-съдови заболявания, диабет тип 2 и депресия. Това се дължи на богатото съдържание на антиоксиданти, фибрни и витамини.

на стр. 16



ТИКВАТА кралицата на есента

от стр. 15

Да не забравяме красотата: Тиквата не е полезна само като храна, но и като съставка в козметични продукти. Екстрактите от тиква се използват в кремове, маски и серуми за лице, защото подпомагат хидратацията на кожата, имат антиоксидантни свойства и могат да подобрят текстурата и тена на кожата.

ЗЛАТЕН ДАР ОТ ПРИРОДАТА

Този златен дар на есента ни предлага нещо повече от вкусни ястия и ароматни спомени от есента. Тя намира място в готовето по всички краища на света. В Италия пригответе с нея великолепно ризото, в Тайланд

КАКВО ДА СИ СГОТВИТЕ С ТИКВА?

Съвсем не само тиквеник и печена тиква. Тя намира място в готовето по всички краища на света. В Италия пригответе с нея великолепно ризото, в Тайланд

готвят къри, японците я слагат в салата, а французите в чийзкейк. В Мексико си хапват емпанади с тиква, а в Южна Африка много интересни тиганици...

Тя може да се свари, запържи, запече и да се приготви както сладка, така и солена въпрос на въображение и вкус. Опитайте!

Приятно готовене и добър апетит!



Тарифа за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

На вътрешна страница

- до 50 см ²	0.70 лв/см ²
- до 100 см ²	0.60 лв/см ²
- до 200 см ²	0.50 лв/см ²
- над 200 см ²	0.40 лв/см ²

Лого на първа страница, което препраща към рекламата

+ 10 лв.

Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“

- 50% от тарифата
за реклама

Фиксирано място

+ 10%

ОТСЪТВИ

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
БИК код: BPBIBGSF; IBAN: BG05BPBI 7942 1019 1562 01

ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:

Ширина (възможни варианти):

- 5,6 см
- 8,8 см
- 11,8 см
- 18 см

Височина (по желание)

- максимум - 24 см

За контакти:

София 1000
ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408
тел./факс: 02/ 987 47 44
e-mail: ufi_sb@abv.bg



**Бюлетин
Хранителна и питейна
промишленост**

Издание на Съюз по хранителна
промишленост към ФНТС

Председател на УС: д-р Светла Чамова
Гл. секретар: инж. Соня Бургуджиева
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.

