

ХРАНИТЕЛНА ИНДУСТРИЯ И ТЪРГОВИЯ

ХИ&Т®

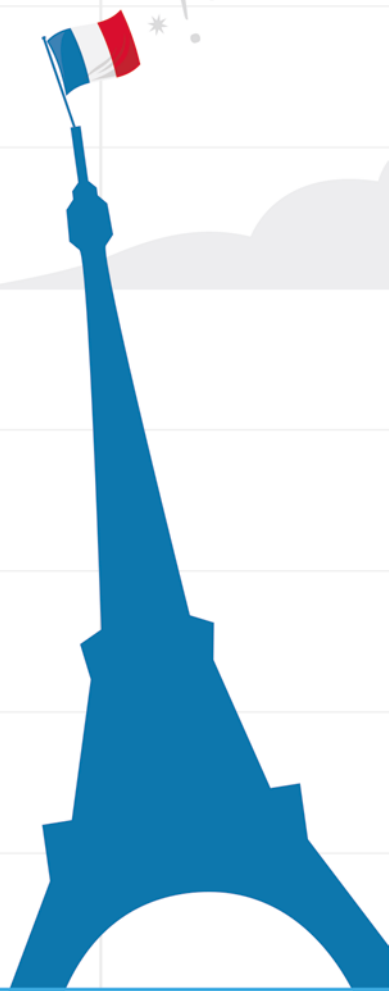
Година XXV, брой 6, 2024 г. www.hit-bg.com

ВЕЧЕ С НОВ, ПО-ФРЕНСКИ ЦВЯТ

НОВА ОПАКОВКА



СТАРА ОПАКОВКА






25 години
Ер Ликвид България ЕООД -
 лидер на пазара
 на газове, технологии
 и услуги за индустрията



Air Liquide стъпва на българския пазар през 1999 г. и в момента е с над 600 клиенти, включително от хранително-вкусовата промишленост. Предлагаме иновативни решения и услуги за вашия бизнес, които оптимизират процесите, безопасността и опазват околната среда.

1766 София, Младост 4, ул. Бизнес парк 1, сграда 7А, ет. 1
 +359887096811, +359882270210, info.bg@airliquide.com, <https://bg.airliquide.com/>









Еднослойни и многослойни
 опаковки за: косметика,
 фармация, селско стопанство
 хранителна индустрия, пликове, дой-пак пликове,
 рециклируеми опаковки.

СТС Принт Ви поздравява с
 настъпващите празници!

Print.marketing@sts.bg
 Printhouse@sts.bg
 5300 Габрово
 Ул. Индустриална 63А

+359 66 817 135
 +359 66 817 145







TD-D





TD-T



**Настолни
 етикетни принтери**

www.brother.bg

Наши партньори: София DS Company 02/426 2392, Бостекс- 0898 761 809, Силистра - БГ Контакт 086/824 043, Сливен – Инфобокс 044/622 712



АДАРА Инженеринг

жк. Младост 1, бул. А. Сахаров, блок 75 А, ап. 2, тел./факс: 02/974-40-38, тел: 02/974-49-38, e-mail: office@adara-bg.com, www.adara-bg.com
офис Пловдив: 0877 090 301, офис Варна: 0876 330 575, офис Стара Загора: 0876 963 880, офис Бургас: 0876963878, офис Русе: 0876 482 500



В броя:

3 Технологично оборудване за сиропирани изделия и растителни масла

4 Пивоварният бранш в ЕС генерира милиони работни места за младите хора

5 DiVino.Taste 2024 - форумът на най-добрите български вина!

6-7 Оризът през вековете и в изисканите гурме специалитети

8-9 Как се извършва регулацията на иновативното месо?

10-11 Европейските лобита са убедени в необходимостта да се консумира по-малко месо

12 Очаква се драстично намаляване консумацията на месо

14-15 Очертава се силна година на световния пазар на говеждо месо

16-17 Сирената, месото и колбасите у нас със сериозна консумация

18-19 Как стандарт за екомаркировка променя хранителната ни система?

20 Над половината храни във Великобритания са опаковани в „не-нужна“ пластмаса

21 Бъдещето на устойчивите опаковки – базирано на люспи от лук

22-23 В началото беше квасът

24-25 Шафранът – цветето на боговете

26-28 Как да получим шоколад, съхранявайки природата?

29-30 Номадски корени с модерни практики в Азербайджан

31-32 Прованс - пейзажи, вина, изби и много слънце



ИЗДАТЕЛСКА КЪЩА РАН-Р

София
ул. Йордан Йосифов 8 Б
GSM: 088/ 892 99 18
e-mail: aniran@mail.bg
sphit@mail.bg - дизайн
www.hit-bg.com

Главен редактор
Анета Рангелова

Компютърна подготовка
Емил Ангелов

Редакционен съвет:
проф. д-р Елка Василева
доц. д-р Цветан Йорданов

Технологично оборудване за сиропирани изделия и растителни масла



Автоматизация, дигитализация и роботизация са водещите тенденции при технологичното оборудване за хранителната индустрия. Този динамично развиващ се и ключов за глобалната икономика отрасъл изживява цифрова революция на технологиите. В модерните цехове за храни и напитки се налага разработката и въвеждането на все по-ефикасни технологии за бърза обработка, дозиране, филтрация и пълнене. Предприятията от консервната промишленост произвеждат плодови конфитюри и мармалади с парченца плодове, захарни сиропи и глазури, концентрират плодови и зеленчукови сокове, различни видове мляко, пюрета и др. Затова им е нужно професионално технологично оборудване. Използват се помпи, филтри за захарни сиропи, както и за олио, масло, зехтин и вискозни течности. Често нехомогенният състав и едри частици, необходимото налягане трябва

да бъдат съобразени. Помпеното оборудване на производствения процес има централна роля за гарантирането на безупречно качество на продуктите. Все по-стриктните санитарни изисквания към технологичните операции поставят високи изисквания към производителите на храни.

Концентрираният захарен разтвор, използван в хранителната индустрия често съдържа захароза, глюкоза, фруктоза, малтоза във вода или в натурални плодови сокове. Съдържанието на захар в сиропа обикновено е в границите от 40 до 80 %. Сиропът служи за напояване на сиропираните сладкарски изделия – торти, баклави, северини, реванета и др. Плодови сиропи се употребяват непосредствено при консумация на десерти или приготвянето на сладкарски продукти. Ползват се и в производството на безалкохолни напитки със съдържание на захар 30 – 60%, а също и в производство на компоти.

Различни видове захарни сиропи се използват и в приготвянето на алкохолни коктейли. Захарни сиропи се влагат освен в захарните изделия и в производството на бонбони.

Царевичният сироп е приготвен от царевично нишесте. Той има свойството да не се захаросва и да задържа влагата в масата на варения продукт, което помага на продуктите, към които е добавен, да имат по-нежна текстура, да изглеждат по-свежи и да не изсъхват. Освен това увеличава обема на продукта и обогатява вкуса. По принцип сиропът е светъл и тъмен. Светлият се използва по-често, тъй като тъмният е по-малко рафиниран, съдържа специфични добавки и е по-близо до меласата.



ИЗКУСТВОТО ДА ПРЕДЛАГАШ РЕШЕНИЯ

Неръждаеми мрежести самопочистващи филтри

Зъбни чугунени и неръждаеми помпи

съгласно регламент ЕС 1935/2004 за материали в контакт с храни

ТИПИЧНИ ПРОДУКТИ

- » шоколад
- » глюкоза
- » фруктоза
- » царевичен сироп
- » консерванти
- » растителни мазнини



Пивоварният бранш в ЕС генерира милиони работни места за младите хора

Биреният сектор е мощен двигател за европейската икономика, сочат данните от последния доклад за приноса на индустрията към европейската икономика, представен от Пивоварите на Европа на специално събитие в Брюксел. Анализът на международната консултантска фирма Europe Economics показва, че пивоварният бранш създава милиони работни места по цялата верига на доставките, услугите и продажбите на бира, както и милиарди евро данъчни приходи за страните – членки на ЕС. С днешна дата в Евросъюза оперират над 10 500 големи, средни, малки и микро пивоварни. Интересно е да се отбележи, че в абсолютно всяка държава на Стария континент се произвежда бира.

22 милиарда евро от сегментите на магазините и на ХоРеКа

През 2022 г. продажбите на бира през магазинната мрежа и заведенията в Евросъюза са достигнали в стойност 110 милиарда евро, като бирената индустрия е създала над 52 милиарда евро добавена стойност. От тази впечатляваща сума 14 милиарда евро са директно от бирените компании, 10 милиарда евро от сектора за доставки и 22 милиарда евро от сегментите на магазините и на ХоРеКа (хотели, ресторанти, кафенета) и туризма.

Работните места по веригата на производство и продажби на пенливата напитка са над два милиона, което представлява около един процент от общата заетост в ЕС. **На 220 000 работни места** възлиза индиректната заетост в магазинната мрежа, а секторът на туризма и заведенията бележи връх със забеле-

жителните 1,5 милиона заети и то най-вече млади хора. Всяко едно работно място в пивоварния бранш създава допълнителни 17 по веригата на доставчиците и дистрибуторите - фермерство, логистика и търговски обекти.

В България през 2022 и 2023 г. в производството, доставките и продажбите на бира **трудова заетост е между 25 000 и 26 000 души**. Всяка година българските пивовари отчитат устойчивост на работните места, както и стабилно нарастване на трудовите доходи на работещите в бирените компании. Средната заплата в бранша за тази година вече надхвърля 2600 лв., като в сравнение с 2023 г. има увеличение от 20%.

„Удовлетворени сме да споделим, че отговорностите на работодателите от Съюза на пивоварите в България (СПБ) не се изчерпват само с ежегод-

ното нарастване на трудовите възнаграждения, а и с много други ангажменти за развитие на човешкия капитал, социалната и екологична отговорност“, коментира **Ивана Радомирова – изпълнителен директор на Съюза на пивоварите**. Тя съобщи, че договореният със синдикатите браншов колективен трудов договор за 2024 – 2026 г. със заповед

на министъра на труда и социалната политика, отново е разпрострян върху абсолютно всички 2170 работещи в бирената индустрия. Тази вече 14-годишна практика гарантира достойни условия на труд, заплащане, развитие и грижа за всеки работник и служител – от най-голямата пивоварна до най-малката.

Според анализите на **Europe Economics** пивоварната индустрия в България през 2022 г. е генерирала с 13% по-висока добавена стойност спрямо 2020 г., достигайки 235 милиона евро. От тях 86 милиона

евро са от пивоварните компании, 68 милиона евро от веригата на доставките, 38 милиона евро от търговията през магазините и 43 милиона евро от туризъм и ресторантьорство.

През 2022 г. приходите за бюджета от производството и продажбите на бира в страната са 176 милиона евро, в които значителен дял имат платените от пивоварните компании акцизи - 22%. С най-голям дял от 41% са ДДС постъпленията от продажбите на бира през магазинната мрежа и 17% от продажбите през заведенията.

Данъчните приходи от бирената индустрия в ЕС надхвърлят 40 милиарда евро

Статистиката показва, че през 2022 г. данъчните приходи от бирената индустрия общо във всички страни – членки на ЕС, надхвърлят 40 милиарда евро. Този впечатляващ фискален принос включва 7 милиарда евро от акцизи и 12,5 милиарда евро от ДДС върху бирата, консумирана в заведенията. Допълнителни 14 милиарда евро идват от други корпоративни данъци и осигуровки, най-вече от заетите в

обектите на ХоРеКа милион и половина души.

Бирената индустрия с иновации, нови марки, стилове и вкусове

Въпреки икономическия натиск от нарастващите производствени разходи, които заради кризите през последните години са се увеличили с 25% спрямо 2019 г., бирената индустрия продължава да въвежда иновации, да разширява избора на марки, стилове и вкусове.

Сегментът на безалкохолните бири силно се разраства заради все по-голямото внимание на потребителите към здравословния начин на живот. Предлагането на нискоалкохолни и безалкохолни пива перфектно се съчетава с активните образователни кампании и ангажменти на бирената индустрия за отговорна консумация, прозрачна и точна информация към консуматорите.

Докладът на Europe Economics отбелязва и мащабния принос на европейските пивоварни за екологосъобразно производство, устойчивост, въвеждане на практиките на кръговата икономика.

DiVino.Taste 2024 - форумът на най-добрите български вина!

На 13-тото издание на DiVino.Taste най-добрите и интересни вина от цяла България бяха представени от своите създатели пред широка публика от винолюбители, ценители и професионалисти от всички браншове, свързани с виното, гастрономията, ресторантьорството и туризма.

Виненият бранш в България определено заслужава специално внимание и уважение – макар и изправен пред трудности, той постоянно демонстрира своя потенциал с разнообразието и все по-високото качество на предлаганите вина. Сборен пункт е и за винарите от цялата страна, които опитват взаимно творенията си и сверяват часовниците си.

Присъстваха представители на изби с над 100-годишна история, както и съвсем нови проекти; от много големи компании с продукция, надхвърляща 5 млн. бутилки годишно, до най-малки занаятчийски производители с по няколко етикета и серии от 500-700 бутилки, дори и по-малко. И малките, и големите изби представиха много добри вина. А DiVino.Taste си остава най-подходящото място те да бъдат дегустирани и опознати. Освен това вината са представени от техните създатели – винари и/или собственици. Така посетителите имат пряк контакт с тях и могат да опитат и да се запознаят с концепцията и философията им, както и с историята на всяко вино.

Специален гост беше **Оз Кларк** - една истинска легенда от най-големите световни винени експерти. Разделението на 8 български региона, възприето в



DiVino и припознато от голяма част от производителите и винените професионалисти, също е сполучливо решение.

Събитието демонстрира и богата гурме зона с вкусни кулинарни предложения, качествени храни, деликатесни продукти, зехтини, шоколади, винени аксесоари и услуги, както и места за отдых и разговори.

Сред майсторските класове бяха Бордо с успешни био/биодинамични истории и забележителни вина, Тайните винени съкровища на Италия, Потенциалът на мелнишките сортове, Преоткритите български сирена в съчетание с вино.

Оризът през вековете и в изисканите гурме специалитети



През настоящата 2024 г. деветото издание на Седмицата на италианската кухня бе отбелязано с цяла поредица от инициативи през месец ноември. Те бяха под мотото "Средиземноморската диета и традиционната кухня – здраве и приемственост".

Целта бе да се представи най-пълнокръвно богатата италианска кухня и традициите на средиземноморската диета, водеща до балансиран и устойчив начин на жи-

Един от лекторите бе **Наталия Боба, председател на Националния съвет по ориза**, създаден през далечната 1935 г. 2500 са стопанствата, които произвеждат ориз в Северна Италия. От засадените 226 хил. хектара се добиват 1 млн. 400 хил. тона ориз годишно. Но 60 % от ориза се изнася за Европа и Азия. Според статистиката италианците консумират 6 кг ориз годишно на глава от населението. Качеството е известно в целия свят, това е продукт, който не съдържа глютен и е основна здравословна храна според **посланика на Италия – Джузепина Дзара**.

Изложбата „Оризовото поле вчера, днес и утре“ по повод **700-ата годишнина от смъртта на Марко Поло**, посветена на италианския ориз, неговото отглеждане, ползи и употреба в кулинарията, както и кратка презентация бе представена от **д-р Давиде Мантовани**, отдел комуникации и събития към Националния съвет по ориза. Той ни припомни как арабите пренасят ориза през Сицилия и Венеция, в Пиемонт и Ломбардия през XV век, където намира добри географски условия и се отглежда и до днес. Спря се на приноса на Кавур и на Леонардо да Винчи с изключителните му инженерни решения – за каналите край Милано и системата на шлюзове за напояване на ориза. Проследявайки пътя на тази растителна култура се стига и до съвремението ни, в което наторяването и картографирането става с помощта на модерни дронове.

Доц. Десислава Димитрова, Институт по биоразнообразие и екосистемни изследвания при БАН и основател и координатор на **Slow Food България** разказа на аудиторията, че най-старото свидетелство за отглеждане на ориз в Тракийската

низина е от 1456 г. Друг факт свидетелства за ориза като обект на търговия от турски данъчен регистър от 1517 г. В Националната генна банка в Садово се съхраняват 117 сорта ориз, като днес отглеждаме предимно италиански и турски сортове.



вот. **Седмицата на италианската кухня** по света е ежегодно тематично събитие, посветено на италианската кухня и висококачествените хранителни продукти. **Accademia Italiana della Cucina Delegazione di Sofia (Академията за италианска кухня е културна институция на република Италия)** е призната от президента на републиката със 70-годишна история. Освен в Италия, академията е представена в повече от **100 държави в света** – коментира **Пепи Нешева**, която преди няколко години приема предизвикателството да основе Академия на италианската кухня и у нас.

На 19 ноември в хотел „Хилтън“, София, с любезното съдействие на Посолството на Италия, Италианският културен институт, Агенция ИТА, Италианската кулинарна академия в България и италианският Национален съвет по ориза, организираха запомнящо се събитие.



Така че на конференцията бе представен Негово височество Оризът като основен хранителен продукт в световен мащаб през различни ракурси.

А кулинарни помощници в подготовката на няколко-костепенното меню на базата на ориз бяха младите хора от Професионална гимназия по хранително-вкусови технологии и хотелиерство „**Пиетро Пиаца**“ в Палермо. С помощта на известните италиански майстор-готвачи **Джузепе Пелико**, носител на най-

добрите кулинарни традиции на Италия, работещ в петзвезден ресторант **Grotta Palazzese в Полиньяно а море**, и майстор-готвач **Марио Пучо** от Сицилия, преподавател в Палермо се случиха кулинарните чудеса. Гостите на събитието се насладиха на великолепна салата с черен императорски ориз, няколко вида аранчини, 3 вида ризото и десерт – крем от ориз с белени бадеми.

Анета Рангелова

КОМПЛЕКСНИ РЕШЕНИЯ И ПРОИЗВОДСТВО НА ИНДУСТРИАЛНО ОБОРУДВАНЕ

- » пневматични мембранны помпи
- » центробежни помпи
- » перисталтични помпи
- » помпи с магнитно задвижване
- » винтови помпи
- » ротационни лопатични помпи
- » двувинтови санитарни помпи
- » зъбни помпи
- » варелни помпи
- » санитарни вентили и арматура
- » миксери и филтри
- » топлообменници
- » хомогенизатори
- » системи, инженеринг и сервис

tapflo®

» All about your flow™

Est. in Sweden 1980

София 1618, ул. Майор Горталов №17, Тел.: +359 2 974 80 27, +359 886 124 937 | office@tapflo.bg | www.tapflo.bg

Как се извършва регулацията на иновативното месо?



Нов анализ, извършен от компанията за системни промени Systemiq и подкрепен от Института за добра храна в Европа, установи, че при подходяща подкрепа култивираното месо може да има значителен принос за икономиката на ЕС.

В доклада се анализират редица бъдещи сценарии, за да се проучи въздействието на култивираното месо върху икономическия растеж, работните места и околната среда в ЕС до 2050 г. Култивираното месо взема клетки от животни и отглежда месото извън животното, поставени в хранителна среда.

В него се констатира, че:

- Пазарът на култивирано месо в ЕС може да бъде на стойност 20-85 млрд. евро на нови вътрешни и експортни пазари.
- Секторът би могъл да създаде до 90 000 нови висококвалифицирани работни места в ЕС, въпреки че истинският брой може да е по-висок, тъй като според оценките за всяко пряко създадено работно място ще бъде създадено друго в икономиката.
- В световен мащаб пазарът на култивирано месо има потенциал да достигне стойност от 510 млрд. евро до 2050 г., като Азиатско-тихоокеанският регион е основният двигател на този растеж. Анализът установява, че една бъдеща индустрия за производство на култивирано месо би могла да донесе значителни ползи за околната среда, като отключи по-широк пазар за месо на растителна основа - разработвайки съставки като култивирана мазнина, която ще подобри вкуса и текстурата на продуктите на растителна

основа. Това би могло да доведе до намаляване на глобалните емисии на парникови газове с до 3,5 гигатона до 2050 г. (до 17 % от общите емисии на хранителната система), да намали търсенето на земеделска земя в световен мащаб с една трета и да запази 225 милиона кубически метра вода - еквивалент на годишното потребление на прясна вода в Кипър.

В доклада обаче се посочва, че секторът все още има да извърви дълъг път и реализирането на тези ползи ще зависи от няколко фактора:

Продуктите трябва да отговарят на очакванията за вкус и цена, потребителите трябва да имат силно доверие в безопасността на култивираното месо и трябва да се повиши обществената осведоменост за ползите от него за климата, природата и продоволствената сигурност.

В световен мащаб индустрията се нуждае от **55 млрд. евро годишно между 2024 и 2050 г.**, за да реализира пълния си потенциал, като 5 млрд. евро са необходими от ЕС. Правителствата следва да запазят съществуващия ясен път към пазара за продукти от култивирано месо, включително регулаторни одобрения, основани на научни доказателства.

Регулаторен център за култивирано месо във Великобритания

Правителството на Обединеното кралство обяви, че ще създаде първия в Европа регулаторен център за култивирано месо, за да подобри научните познания на Агенцията за хранителни стандарти (FSA) за тази храна.

Министерството на науката, иновациите и технологиите (DSIT) обяви финансирането в размер на 1,6 млн. паунда (1,9 млн. евро) за **FSA и Food Standards Scotland (FSS)** - които трябва да извършат строга оценка на безопасността на всеки продукт от култивирано месо, преди той да може да се продава в Обединеното кралство.

Новото финансиране ще даде възможност на FSA и FSS да вземат информирани решения относно безопасността на продуктите и да насочват компаниите как могат ефективно да докажат, че техните продукти и процеси са безопасни, в съответствие със съществуващата регулаторна рамка за нови храни в Обединеното кралство.

Ще бъдат наети нови служители за работа в регулаторния център, които ще предоставят подкрепа на компаниите, планиращи да подадат заявления за продажба на култивирано месо в Обединеното кралство. Те също така ще работят в тясно сътрудничество с учените за изготвяне на подробни насоки по ключови въпроси, като например хигиенни съображения

за производствените съоръжения и как трябва да се етикетират продуктите от култивирано месо.

Регулаторният център на FSA ще бъде първият по рода си в Европа и следва решението на Южна Корея да създаде зона за регулаторни иновации, за да подкрепи разработването на нови правила за храните и разширяването на процесите за производство на култивирано месо. Институтът с нестопанска цел и мозъчният тръст Good Food Institute Europe приветства новината, която според него може да помогне за развитието на сектора на култивираното месо в Обединеното кралство и да гарантира, че потребителите имат доверие в безопасността и хранителните качества на тази храна.

Въпреки че регулаторният център вероятно ще подобри правилата за култивираното месо, той не е решение на дългосрочните предизвикателства пред финансирането на службата за регулирани продукти на FSA. Агенцията отговаря за разрешаването на нови хранителни продукти, които министрите трябва да решат в предстоящия многогодишен преглед на разходите

Как се регулира отглеждането на месо?

Култивираното месо, което има за цел да осигури същото пилешко, свинско месо и морски дарове, които хората ползват днес, но произведени във ферментатори, а не от селскостопански животни, трябва да премине през задълбочена оценка на риска. Както и да бъде разрешено от министрите, преди да се продава в британските ресторанти и супермаркети. Засега е разрешено за продажба в някои страни, включително САЩ, но не и в Обединеното кралство, където FSA в момента разглежда поне четири заявления.

Британската компания Meatly обяви по-рано тази година, че нейната храна за домашни любимци от култивирано пиле е била разрешена за продажба в рамките на отделен процес, наблюдаван от Министерството на храните, околната среда и селските райони.

FSA често е заявявала, че нейната система за регу-



лирани продукти не разполага с достатъчно ресурси, като разрешаването на нови храни и фуражи отнема средно 2,5 години, въпреки че законовата цел е 17 месеца.

Какво представлява регулаторният център?

Регулаторните центрове са контролирани среди, които обикновено работят за ограничен период от време и дават възможност на бизнеса, академичните среди и регулаторните органи да си сътрудничат при разработването на нови правила, стандарти и насоки.

Подобни схеми са въведени от други регулаторни органи в Обединеното кралство, като например Органа за финансово поведение, който дава възможност на фирмите да гарантират, че в новите продукти са вградени гаранции за защита на потребителите. Агенцията ще регулира лекарствата и здравните продукти и помага на фирмите да разработват безопасно медицински изделия.

Обявяването на регулаторен център следва неотдавнашното потвърждение на FSA, че правителството на Обединеното кралство ще въведе първоначални реформи в начина, по който се пускат на пазара широк кръг регулирани продукти - включително някои алтернативни протеини.

Професор Робин Мей, главен научен съветник в FSA, заяви: „Гарантирането, че потребителите могат да се доверят на безопасността на новите храни, е една от най-важните ни отговорности. Програмата за центрове за регулация за ССР ще даде възможност за безопасни иновации и ще ни позволи да бъдем в крак с новите технологии, използвани от хранителната промишленост, за да предоставим в крайна сметка на потребителите по-голям избор от безопасни храни.“

Линус Пардоу, старши мениджър по политиките за Обединеното кралство в Европейския институт за добри храни, заяви: „Това съобщение изпраща ясно послание, че новото правителство иска да се възползва от сериозните инвестиции, направени в британските изследвания и иновации в областта на култивираното месо. Ще се пуснат на пазара продукти по начин, който спазва златните стандарти за безопасност на Обединеното кралство.“

„Култивираното месо би могло да играе ключова роля за повишаване на продоволствената сигурност, стимулиране на растежа и подпомагане на постигането на целите ни по отношение на климата. Регулаторният център е добре дошла мярка, но за да се реализира напълно потенциала на култивираното месо, министрите трябва също така да осигурят дългосрочно увеличение на бюджета на FSA, което да позволи на регулаторните органи да завършат солидни оценки на риска в законоустановените срокове.“

Страниците подготви: Емил Ангелов

Европейските лобита в областта на храните и селското стопанство признаха необходимостта да се консумира по-малко месо и изработиха обща визия за бъдещето на селското стопанство в колаборация със зелените групи и други заинтересовани страни.

Широкообхватният доклад призовава за „спешна, амбициозна и осъществима“ промяна в земеделските и хранителните системи и признава, че европейците консумират повече животински протеини, отколкото препоръчват учените. В него се казва, че е необходима подкрепа за възстановяване на баланса в храненето към растителни протеини, като например по-добро образование, по-строг маркетинг и доброволно изкупуване на ферми в региони, в които интензивно се отглеждат животни.

Заинтересованите страни се съгласиха и с необходимостта от сериозно преосмисляне на субсидиите, като призоваха за „справедлив фонд за преход“, който да помага на земеделските стопани да възприемат устойчиви практики, и за целенасочена финансова подкрепа за тези, които се нуждаят най-много от нея.

Председателят на Европейската комисия Урсула фон дер Лайен, която поръча изготвянето на доклада, за да потуши яростните протести на фермерите в началото на годината, заяви, че резултатите ще бъдат включени в планираната визия за селското стопанство. Като тя ще я представи през първите 100 дни от новия си мандат.

„Имаме една и съща цел“, каза Фон дер Лайен. „Само ако фермерите могат да живеят от земята си, те ще инвестират в по-устойчиви практики. И само ако заедно постигнем целите си в областта на климата и околната среда, земеделските стопани ще могат да продължат да се издържат.“

Животновъдството е един от най-големите причинители на климатичните промени и унищожаването

Европейските лобита са убедени в необходимостта да се консумира по-малко месо

на природните местообитания. Но европейските лидери не са положили много усилия да насочат диетите, богати на месо и мляко, към пълнозърнести храни и растителни източници на протеини. В доклада не се поставят цели за производството на месо, като например бракуване на стадата. Призовава се за подкрепа, която да помогне за промяна на хранителните навици, като например безплатно хранене в училищата. Също така по-информативни етикети и данъчни облекчения за здравословните и устойчиви хранителни продукти.



Агустин Рейна, генерален директор на групата на потребителите **BEUC**, заяви, че би желал препоръките в доклада относно животновъдството и хуманното отношение към животните да са по-смели, но похвали цялостната визия като добре разработена и балансирана. „Потребителите са готови да играят своята роля в прехода, но

все пак им е необходима помощ“, каза той.

След публикуването на доклада **най-големите земеделски лобита в Брюксел - Сора и Cogesa** - поставиха под съмнение констатациите относно месото. То призова за „бързи и последователни действия“, но поиска „бдителност“ по отношение на мястото на животновъдството. Европейският съвет на младите фермери заяви, че докладът невинно е съответствал на тяхното мнение, но похвали резултатите от диалога като добре дошъл контраст с атмосферата по време на предишния мандат и солидна основа за бъдещата работа. „Преминаваме от методологията на възможно най-високи цели, с които земеделските стопани да се съобразят, към реално предприемане на стъпки в прехода по колективен и стратегически начин“, за-



яви **председателят на Съвета - Петер Медендорф**. Окончателният доклад на стратегическия диалог за бъдещето на селското стопанство на ЕС, изготвен след седеммесечни преговори, завърши в Брюксел, когато заинтересованите страни прегледаха текста ред по ред, за да очертаят обща визия. Задачата беше да създаде условия, които да позволят земеделството и опазването на природата да вървят ръка за ръка.

Петер Щрошнайдер, който председателстваше доклада и ръководеше подобен процес в Германия през 2021 г., заяви: „Казано направо, нещата са се развили така, че твърде често селскостопанското производство и неговите природни предпоставки са вплетени в съзвездие, което губи.“

Препоръките включват реформа на субсидиите по линия на Общата селскостопанска политика (ОСП), която съставлява една трета от целия бюджет на ЕС и раздава пари на земеделските стопани въз основа на размера на стопанството им, а не на нуждата им от подпомагане.

Зелените сдружения и някои учени разкритикуваха, че се дава приоритет на производството на месо и се стимулира увреждането на околната среда. През април проучване, публикувано в списание Nature Food, установи, че ЕС е направил някои месни продукти „изкуствено евтини“, като е вложил четири пъти повече средства в отглеждането на животни, отколкото в отглеждането на растения.

Ариел Брунер, директор на **Birdlife Europe**, заяви, че е окуражаващо да се види, че земеделското лоби подкрепя необходимостта от промяна в сектора. „Това е победа за нашите фермери, за нашата околна среда и за нашето бъдеще - ако политиките имат смелостта и почтеността да действат в съответствие с нея.“

Препоръките за намаляване на замърсяването с парникови газове в селското стопанство са насочени към технологични решения, като например нови фуражи и по-добро управление на оборския тор. Докладът също така призовава политиките да определят хранително-вкусовия сектор като „критична единица“, да увеличат финансовата подкрепа за сектора и да му предоставят преференциално третиране.

Учените разкритикуваха политическия дебат за земеделството и природата, който понякога съпътстваше бурни протести в европейските столици, за това, че е изпълнен с дезинформация.

Марко Контиеро, който ръководи политиката в областта на селското стопанство в неправителствената организация „Грийнпийс“, заяви, че преговорите са започнали „много поляризирано“, но са довели до конструктивно участие на почти всички страни. Той добави: „Ако се измъкнем от обичайното състояние на конфронтация - и небалансирани, необосновани изявления - ще видим, че можем да постигнем съгласие по голям брой въпроси.“



Очаква се драстично намаляване консумацията на месо



Макар да няма съмнение, че значителна част от населението се ориентира към вегетариански или гъвкави диети, месото все още е предпочитано от повечето потребители.

Продуктите на растителна основа и не съдържащи месо, намалиха общия дял на месото и птичето месо на пазара, но това все още далеч не променя радикално начина, по който производителите се справят с този пазар.

В неотдавнашен доклад на Европейската комисия се прогнозира, че през следващото десетилетие пазарът на месо в ЕС ще претърпи значителни промени.

Прогнозата до 2031 г. представя изгледи за поустойчиви методи и значително намаляване на общото потребление на месо в Европейския съюз. Устойчивостта ще продължи да бъде основен двигател при формирането на моделите на производство и потребление.

Модернизацията, новите технологии и променящите се методи на отглеждане вероятно ще допринесат за това производството на месо да стане по-ефективно и „по-зелено“. Подобни промени обикновено изискват значителни инвестиции, които се превръщат в предизвикателство за производителите. Факторите, свързани с опазването на околната среда, осведомеността за изменението на климата, здравните съображения и желанието за удобство, също ще определят все повече потреблението.

Според прогнозите тези съображения ще доведат до намаляване на потреблението на месо на глава от населението в ЕС от 69,8 кг през 2018 г. до 67

кг през 2031 г. Перспективите в сектора на говеждото месо са изключително сериозни. Очаква се brutното производство на говеждо месо в ЕС да намалее с 0,6 млн. тона, или с 8 %, през прогнозния период (като общото стадо крави ще намалее със 7 % - намаление с 2,1 млн. глави). Предвижда се потреблението на говеждо месо да продължи да намалява от 10,6 кг/жител през 2021 г. до 9,7 кг/жител през 2031 г.

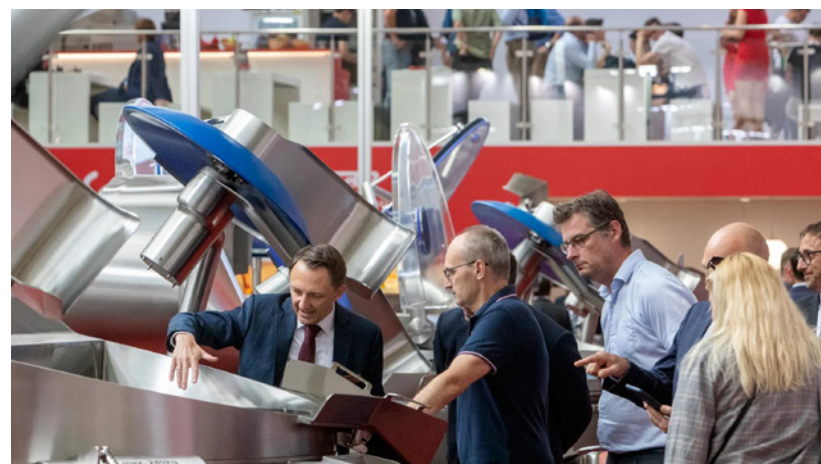
Като цяло има въпросителни относно бъдещото развитие на сектора на свинското месо, дължащи се главно на африканската чума по свинете. Очаква се Китай да се възстанови напълно през 2026 г. и това може да окаже съвсем конкретно въздействие върху експортните позиции на ЕС по отношение на свинското месо. Освен това се очаква променящото се поведение на потребителите в ЕС по отношение на здравето, околната среда и обществените проблеми да продължи да оказва натиск за намаляване на потреблението на свинско месо.

Прогнозите са за намаление от 32,5 кг през 2021 г. до 31 кг на глава от населението през 2031 г., докато производството се очаква да спада с 0,8 % годишно и да достигне 21,5 млн. тона през 2031 г. Ситуацията в сектора на птицевъдството е малко по-различна, но с по-бавен растеж. Очаква се ръстът на потреблението в ЕС да се забави от 2 % годишно в периода 2011-2021 г. до 0,6 % в периода 2021-2031 г.

Това представлява увеличение от 23,5 кг на глава от населението през 2021 г. до 24,8 кг през 2031 г. В доклада се посочва, че този ръст се дължи на факта, че птичето месо се възприема като по-здравословна алтернатива, в сравнение с другите видове месо, удобно е за приготвяне и няма религиозни ограничения за консумацията му. Предвижда се производството на птиче месо в ЕС да продължи да нараства с 0,4 % годишно до 2031 г. и да достигне 14 млн. тона.

Тези прогнози поставят на преден план все по-сложното взаимодействие между целите за устойчивост, променящите се потребителски тенденции и предизвикателствата пред индустрията, които ще продължат да оформят пейзажа на пазара на месо в ЕС през следващите години. Тъй като секторът се адаптира към тази динамично променяща се динамика, той е изправен както пред възможности за иновации, така и пред значителни препятствия при постигането на целите за устойчивост, като същевременно отговаря на променящите се модели на търсене.

IFFA - водещото търговско изложение за месната индустрия с иновации и смели решения през 2025 г.



Международното изложение за месната индустрия – IFFA в началото на май 2025 г. ще очаква своите изложители и гости. Изложението е с много сериозна платформа - преработка, опаковане и продажба на месо и алтернативни протеини, иновации.

IFFA е водещото търговско изложение в света за иновации в областта на технологичните решения за месната индустрия и на всеки 3 години показва актуалните тенденции и решения в бранша. И този път ще бъдат представени отделните етапи от процеса - от производството, преработката и опаковането до иновативните съставки и тенденциите в храненето и в точката на продажба.

На специална пресконференция във Вiena г-н Шефан Линднер, представител на Франкфуртски панаир за Австрия анонсира събитието.

Г-жа Маргрет Менцел, завеждаща Маркетинг и комуникации на VDMA Food Processing and Packaging Machinery направи маркетинг анализ на развитието на машиностроенето в Централна и Източна Европа, като Австрия, Словакия (с огромен ръст през 2022 г.), Чехия (с ръст през 2023 г.) се оказаха сред големите отличници. Разбира се много след САЩ, Русия, Нидерландия, Великобритания, Франция, Полша.

На прицел и през 2025 г. ще бъдат ефективната енергия, ограничаване на консумацията й, утилизация/ оползотворяване на материалите, дигитализация, концепции за устойчиво опаковане, опаковъчни материали.

Г-н Йоханес Шмидт, шоу директор на изложението се сприя на устойчивото хранене на нарастващото световно население с животински и растителни протеини от А до Z, както и на хибрид-

ните продукти, смесица между двата вида. Новите растителни и хибридни продукти, добрата стара ферментация, култивираното месо през последните години променят цялата ни хранителна система и диететиката.

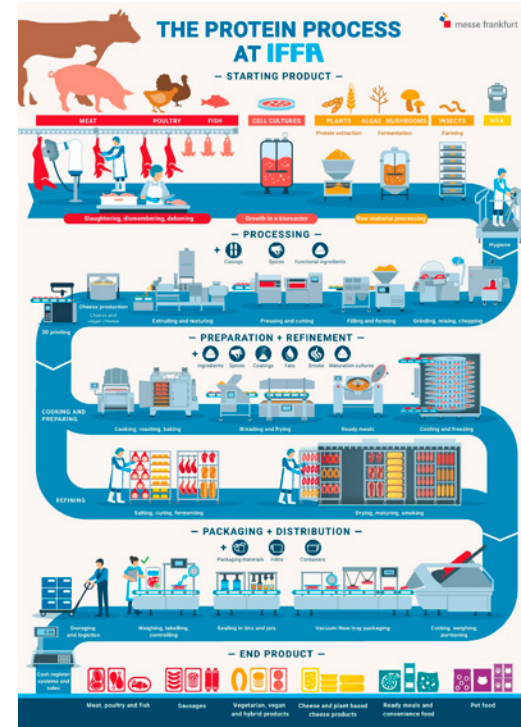
Нещо повече, оптимизирана е и самата изложбена концепция, формирана от представителите на партньорските асоциации - Федерация на германските производители на машини и растения VDMA и Германската асоциация на месарите DFV, както и на големи компании-изложители, представителите на браншови асоциации и организации. Консултативният съвет заседава на редовни интервали, за да обсъди развитието в сектора и да определи най-важните тенденции. Неслучайно IFFA е водещ световен търговски панаир в областта на технологиите за месо и алтернативни протеини, и работи целенасочено, за да увеличи още повече позитивите, предлагани от панаира за всички участници.

Така че новите топик теми за 2025 г. са „Светът на технологиите“, „Светът на опаковките“, „Светът на ingredientите“, както и на „Новите протеини“, на продажбите.

Статистиката показва, че през 2019 г. посетителите са били от 149 страни, през 2022 г. е имало 65 000 посетители от Германия, Нидерландия, Испания, Полша и над 1000 изложители. И през новата година се очакват много гости, предстоят интересни лекции и семинари, шоу кукинг, състезания и награди и най-новата награда – Месар на годината. Тенденцията е към все по-качествено месо и консумирането предимно на локална продукция.

По-далечните стратегии на панаира са за бъдещи периоди до 2028 г. с още по-иновативни, вкл. и сензорни технологии, навлизащи на роботиката, AI, концепции, редуциращи пластмасите, стартъпи, модерни тенденции в диететика – един безкрайно широк кръг от теми и амбициозни намерения!

Анета Рангелова



Очертава се силна година на световния пазар на говеждо месо



забави през 2025 г. (с -1% спрямо 2024 г. по данни на USDA), тъй като производителите ще задържат повече говеда.

В САЩ се наблюдава трайно намаляване на обема на производството след достигането на пика през 2022 г., като прогнозите са това да продължи и през 2025 г. Това натежа върху износа, повиши вноса и доведе до рекордно високи цени. Австралия се възползва от това, като спечели пазарен дял в САЩ, както и на ключови азиатски пазари. Високите потребителски цени в САЩ се определят като риск за нивата на търсене до края на годината.

Производството на говеждо месо в ЕС също бележи силен старт през първата половина на 2024 г., като обемите са нараснали с 5 %. Последната прогноза на Европейската комисия обаче предвижда, че производството ще завърши годината малко под нивото от 2023 г. (-0,5 %), което предполага известно свиване на предлагането през втората половина на годината. През 2025 г. се очаква производството отново да намалее с -1 %, тъй като структурното намаляване на стадата продължава.

Рекордно производство в Бразилия

Рекордното производство в Бразилия, съчетано с обезценяването на реала спрямо щатския долар, улесни рекордния износ досега през 2024 г. Бразилският износ за първата половина на годината нарасна с 29% в сравнение със същия период на 2023 г. За първата половина на 2024 г. Китай отчита рекордни обеми на внос на говеждо месо, които са се увеличили със 17% на годишна база. Бразилия остава основният износител на говеждо месо за Китай, като обемите продължават да нарастват, благодарение на конкурентната им ценова позиция в световен мащаб. Пазарният дял на Бразилия в Китай обаче е намалял, като повече се доставя в Северна Америка, Близкия изток и региона на Северна Африка (MENA).

Бразилия е вторият по големина доставчик на говеждо месо за ЕС, но през тази година обемите са намалели. ЕС също остава ключов пазар за говеждото месо от Обединеното кралство, като доставките от Обединеното кралство са нараснали с 4 % на годишна база в периода януари-юли. Конкурентоспособността на говеждото месо от Обединеното кралство на пазара на ЕС ще бъде ключов фактор за наблюдение на износа в бъдеще, като се имат предвид настоящите високи цени.

Износ на австралийски говеждо

Обемите на износа на австралийско говеждо месо достигнаха рекордни нива през юли, като износът за САЩ достигна най-високите си стойности от 2015 г. насам, а износът за Япония - най-високите си стойности от март 2020 г. насам. Това до голяма степен се дължи на спада в производството в САЩ, тъй като австралийското говеждо месо се възползва от недостига, а търсенето на внос на говеждо месо в САЩ остава стабилно.

Освен това **недостигът в производството на говеждо месо в САЩ** е отворил място на експортни пазари като Япония и Корея. Тъй като Австралия е основният конкурент на САЩ на тези пазари, това им дава възможност да увеличат пазарния си дял.

При **сегашната ценова позиция на Обединеното кралство** следва да се разгледа конкурентоспособността на световните пазари. През тази година производствените цени бяха исторически силни, подкрепени от устойчивото потребителско търсене и растежа на износа. Предлагането на говеждо месо на пазара в Обединеното кралство е по-голямо от производството и вноса, но запасите от млади говеда сочат по-ниска наличност за клане през 2025 г., което се дължи на свиването на стадата от говеда с бозаещи телета.

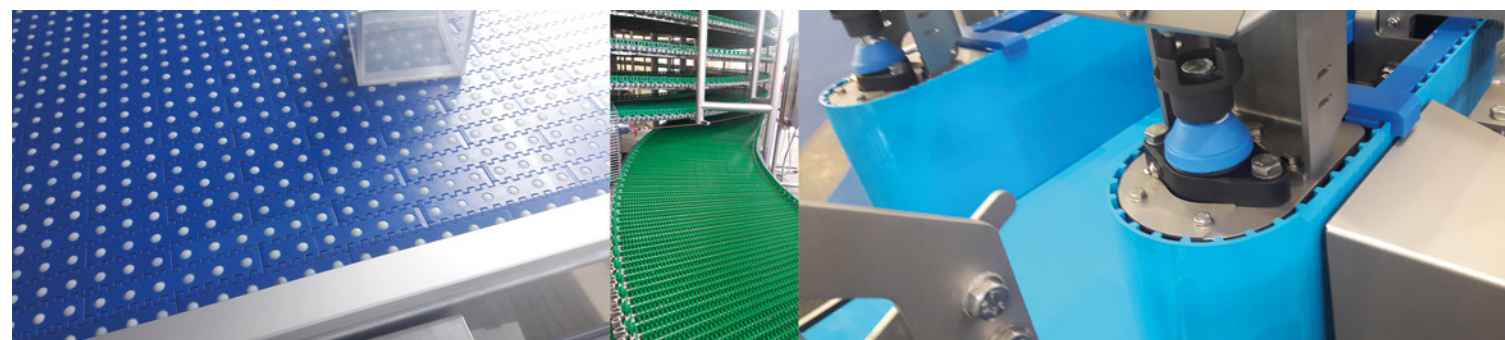


Негативните прогнози за производството за 2025 г. в Обединеното кралство и в ключови области на световния пазар на говеждо месо предполагат, че по-нататъшната подкрепа за цените на говедата като цяло може да продължи. В същото време дългосрочните прогнози за ръст на потреблението на говеждо месо в световен мащаб, особено в Азия, биха могли да бъдат благоприятни за пазарите и перспективите за износ от Обединеното кралство.

Според последния доклад на Rabobank световните пазари на говеждо месо са отбелязали силен старт през първата половина на 2024 г. Досега пазарите на говеждо месо са останали добре подкрепени до 2024 г. със силно търсене и по-ниски нива на предлагане в някои части на света. Изглежда, че това ще продължи и през втората половина на годината, като прогнозите са световното производство да отбележи леко повишение през четвъртото тримесечие, преди да спадне през 2025 г.

Обемът на австралийското производство остава висок и се очаква да се увеличи, като през 2024 г. ще нарасне с 18 % до 2,53 млн. тона. Това е най-високият производствен обем в страната от 2015 г. насам, като през 2025 г. производството ще чупи рекордите, като се повиши до 2,55 млн. тона, преди да спадне отново през 2026 г. Това отчасти ще бъде подпомогнато от обичайно по-високото тегло на кланичните трупове.

По отношение на Бразилия клането достигна рекордни нива през 2024 г. В други региони на Южна Америка обаче, включително Уругвай и Парагвай, се наблюдава по-смесена картина поради лошото време и изтеглянето на крави. В перспектива се очаква производството на говеждо месо в Бразилия да се



Ремъци, транспортни ленти, сервиз. Официален представител на фирмите:
"Ammeraal Beltech" - Холандия, "Megadyne" - Италия, "Volta" - Израел, Uni-Chains - Дания и др.
София 1220, бул. "Рожен" №18, Тел.: 02/ 936 03 12; 02/938 29 76; факс: 02/ 938 29 76
GSM: 0878 546 293, email: technocon@abv.bg; office@technocon.biz, www.technocon.biz



Сирената, месото и колбасите у нас със сериозна консумация



Според данни на Kaufland България краве сиренето е най-популярният избор на българина през цялата година. Търсенето на сирена от овче и козе мляко обаче отразява сезонната тенденция на продукта. Най-голямата ритейл верига в страната продава над 300 тона сирене на месец от своите свежи витрини. Само за миналата година продаденото количество сирена в магазина възлиза на близо 4 милиона килограма. Във веригата се предлагат над 135 сирена, като 90% от тях са от български производители. А на свежите витрини има над 80 вида сирене. В предложенията влиза и собствена марка на компанията „Брей!“, която включва четири вида сирена, произведени от краве, овче, козе и биволско мляко. Сред вносните сирена най-продавани продукти са синьото сирене, ементалът и сиренето „Бри“ са произведени единствено от суровини с български произход, се подлагат на периодични тестове, лабораторни микробиологични и физико-химични

Сирената

Историята на сиренето започва още в древността - преди повече от 12 000 години, като устойчив начин за запазване на млякото. В България произходът му е свързан с необходимостта от съхраняване на овче мляко, особено в Тракия, наричана още от Омир „майка на овцете“.

През Средновековието у нас манастирите играят ключова роля в разработването на нови видове сирене, а дребномащабното производство продължава до средата на XIX в., когато Луи Пастьор открива пастьоризацията. Така става възможно и мащабното производство на млечни продукти, поставяйки началото на модерното промишлено производство на сирене.

Краве сирене – фаворит при всяка комбинация

Днес любовта на българина към млечния продукт може да се открие и във всички хранителни комбинации, в които той е включен. Така например, през лятото динята не се яде без сирене. Млечният продукт се подправя още с мед или домашно сладко. Добавя се и в макароните, яде се още в комбинация с кисело мляко, върху филия лютеница или друг вид разядка. Предпочитано е с мекици, палачинки или филийки.

анализи.

Качественото сирене

Качественото сирене е с умерено солена, добре балансирана млечнокисела вкус, с гладка текстура, която не се разпада и не се замърсява на повърхността. Показателите, че сиренето може да не е подходящо за консумация, включват горчив или прекалено сладък вкус, разпадане или образуване на коричка. Срокът на годност на сиренето, независимо дали се съхранява в саламура или е вакумирано, се определя от производителя. Важно е то да се съхранява без пряк достъп до въздух и при температура от -2°C до +4°C.

Всички видове месо

Свинско или пилешко е първият избор на българите?

Месото заема съществена част от диетата в България, а не само. То е основна храна още от праисторически времена, когато първобитните хора ловували мамути и биволи. С развитието на животновъдството преди около 10 000 години, добиването на месо става по-достъпно. Днес продуктът се цени не само заради високото съдържание на белтъчини (между 10 и 30 грама на 100 грама), но и заради полезните мазнини,

витамины (B6, B12, D) и минерали като калий, магнезий и натрий, които са жизненоважни за здравето.

Българите хапват по

38 кг месо годишно

Според данни на Националния статистически институт (НСИ) за средното потребление на продукти на лице от домакинство в България, приемът на месо нараства през годините. Докато през 2020 г. българинът е консумирал средно 36 кг, то през **2023 г. консумацията се увеличава с 2 кг и достига - 38 килограма на лице от домакинство**. Веригата магазини продава над 23 000 тона месо годишно само от своите свежи витрини.

Най-много месо логично

консумираме през зимата

Интересни са данните и за вида месо, който най-често е на трапезата на българите. В национален план на свежите витрини на хипермаркета свинското месо се продава повече от пилешкото. Най-продаваният артикул от свежата витрина обаче е пилешкото бутче, следвано от свински врат без кост.

Най-предпочитани продукти сред свинското месо са врат без кост, плешка без кост и бут без кост. При пилешкото най-закупувани са бутчето и филето от гърди. Приемът на месо се увеличава значително през зимата и също така има регионални предпочитания. Данните на ритейлъра сочат, че във филиалите в Северозападна България се предпочита повече свинско, а Кърджали държи първенството по продажби на пилешко месо.

Колбасите

Месните деликатеси и колбаси имат хилядолетна история, започваща от древен Китай около 600 г. пр. Хр., а първите съвременни колбаси се свързват с шотландското ястие „хагис“. Първоначално приготвяни от остатъци от месо, те се усъвършенстват през Средновековието с откриването на технологии за консервиране със сол, което ги прави по-дълготрайни. Днес колбасите са важен продукт не само поради вкуса си, но и с хранителния си профил – между 15 и 25 грама протеин и до 25 г мазнини на 100 г продукт, което ги прави неизменна част от диететиката ни, макар и отричани от някои заради повечето сол, многобройните подправки и наличието на консерванти.

Колбасите на трапезата на българина

Според данни на Националния статистически институт (НСИ) за средните купени количества хранителни стоки на домакинство, консумацията на традиционно български и чуждестранни месни деликатеси е константна през годините. Така например за 2021 г. консумацията на трайни колбаси е 6,1 кг на домакинство. **За 2022 и 2023 г. консумацията намалява до 5,9 кг.**

Най-предпочитани традиционни мезета са сурово сушените – филе Елена, пастърма, луканки и суджучи. Сред зимните деликатеси на свежата витрина на ритейлъра най-търсена е пачата. Лидер в продажбите на чуждестранни мезета е прошутото.

Информацията е по данни на Кауфланд България, с наблюдения на 66 обекта в страната

Colors and Flavors from Nature

4300 Карлово, ул. "Крайречна" 4 • тел.: 0335 96 555; факс: 0335 9 35 26
www.orion-vm.com • e-mail: office@orion-vm.com

colors, flavors, fragrances, raw materials for the food and cosmetic industries

ОЦВЕТТЕЛИ – НАТУРАЛНИ И СИНТЕТИЧНИ
АРОМАТИЗАНТИ / НАТУРАЛНИ АРОМАТИЗАНТИ
ФУНКЦИОНАЛНИ СЪСТАВКИ / ВИТАМИНИ / МИНЕРАЛИ
КОНСЕРВАНТИ / КИСЕЛИНИ / ХИДРОКОЛОИДИ
ЗА ХРАНИ, КОЗМЕТИКА И ФАРМАЦИЯ

Как стандарт за екомаркировка променя хранителната ни система?

Размишлявайки върху възможността за по-добро информиране на потребителите и подпомагане на участниците в цялата верига за създаване на стойност на храните, Ричард Залцман, главен изпълнителен директор на EIT Food, разкрива какво е новото при екомаркировките.

Малцина от нас днес си спомнят времето преди етикетите на храните. Вземете който и да е продукт в супермаркета и ще се сблъскате с огромен набор от информация - от съставки и алергени до инструкции за приготвяне, хранителни стойности и указания за изхвърляне на опаковките. Като се има предвид значителното количество съдържание, което вече е включено в етикетите на храните, защо ни е необходимо екомаркиране?

Достатъчно е да погледнем назад към кратката история на етикетите на хранителните стойности, за да разберем предизвикателствата и възможностите, които предоставя екомаркировката. Ако етикетите могат да съобщават хранителното съдържание на хранителните продукти по ясен и последователен начин, те могат да информират и да дадат възможност на потребителите да направят по-здравословен избор. Нещо повече, насърчаването или задължаването на производителите да използват тези етикети може да ги стимулира да променят състава на продуктите, за да подобрят хранителния им профил, като създадат вериген ефект по веригата на доставки и доведат до по-здравословни варианти по рафтовете.

Произход на екомаркировката

Макар и да не е толкова позната на потребителите,

концепцията за екомаркировка съществува още от 70-те години на миналия век, когато германското правителство публикува първата в историята проверка на околната среда - „Синият ангел“. Оттогава насам много държави последваха примера на своите схеми и формати за екомаркировка, допълнително насърчени от глобалното споразумение за екомаркировка на срещата на върха на ООН „Земя“ през 1992 г.

Днес Програмата на ООН за околната среда определя екомаркировката като „средство за измерване на ефективността, както и за информиране и маркетинг на екологичните качества на даден продукт“. Тя може да бъде ценен инструмент, който подпомага потребителите да правят по-устойчив избор

и насърчава участниците в хранителната верига да докладват прозрачно за въздействието си върху околната среда.

Въпреки това, подобно на предшественика си - етикета за хранителна стойност - усилията за разработване и прилагане на екомаркировките досега са били фрагментарни. Настоящите формати и методологии за различните екомаркировки не са стандартизирани. Тези несъответствия рискуват да объркат купувачите и да ги откажат от екомаркировката. Те също така предоставят възможности на участниците във веригата на доставки да участват в „екологично измиване“.

За да реализираме пълния потенциал на екомаркировките, трябва да се възползваме от уроците, извлечени от усилията за етикетирание на хранителните продукти, като разработим единна система, която да е независима, надеждна и хармонизирана



Една малка стъпка за етикетите, един огромен скок за хранителната индустрия

Вълнуваща стъпка по пътя на екомаркировката беше неотдавнашното създаване на **Международен Алианс за данни** за въздействието на храните, свикан от **Фондация „Земя“**, който беше включен в **EIT Food**. Съвместната работа за разработване на международно признати стандарти за екомаркировка предлага големи възможности за постигане на въздействие върху устойчивостта по цялата верига на стойността на храните.

От решаващо значение е бъдещите иновации в областта на екомаркировката да се разглеждат цялостно - като се признава, че подобно на етикетирането на хранителните стойности, екомаркировката има отражение върху цялата верига на доставки, от фермата до трапезата. Сътрудничеството между различните участници ще бъде от ключово значение за успеха на една хармонизирана система за екомаркировка. Особено при наличието на толкова широк спектър от възможни екологични фактори за оценка - включително хранителните километри, въглеродния отпечатък и възможността за рециклиране на опаковките.

В самото начало на веригата за доставки въвеждането на екомаркировка оказва значително въздействие върху земеделските стопани, които произвеждат съставките, от които се състои нашата храна. От съществено значение е да подкрепим земеделските стопани да произвеждат храни по по-устойчив начин, като същевременно запазят поминъка си.

Портфолиото за регенеративни иновации - еко-системно сътрудничество, създадено в рамките на инициативата **Food Innovation Hub Europe на Световния икономически форум** и осъществявано от EIT Food и Foodvalley NL - има за цел да се справи с това предизвикателство. Това би отключило нови партньорства по цялата верига на стойността. Демонстрирането на пътища за трансформация в голям мащаб предоставя възможност за увеличаване на предлагането и стойността на продуктите, произведени по регенеративен начин. А и за намаляване на риска за фермерите, които преминават към регенеративно земеделие.

Жизненоважната роля на иновациите

Това подчертава значението на ускоряването и разширяването на иновациите, които ще подпомогнат земеделските стопани да осъществят прехода. Един от стартовете, който вече има пазарен успех, е Geopard Tech - германска компания, която подпомага земеделските стопани да произвеждат по-устойчиво храна и да управляват земята си по начин, който защитава местната околна среда.

Нейната платформа за анализ, базирана на облак, помага на потребителите да се възползват максимално от възможностите, свързани с цифровото земеделие, агрономията и прецизното земеделие. Тех-

нологията вече е внедрена на полето с голям успех, в партньорство с компании като **John Deere** и **Corteva**.

Наред с това иновациите играят решаваща роля за въвеждането на нови съставки на пазара, което подпомага разработването на устойчиви хранителни продукти. **Холандският стартап NoPalm Ingredients** създава екологично чисти микробни масла за заместване на палмови и други тропически масла в храните, а **Bon Vivant** е френска биотехнологична фирма, специализирана в прецизни методи на ферментация за производство на млечни протеини без животни. Това също намалява екологичния отпечатък на традиционните млечни продукти.

Въздействието на даден продукт върху околната среда включва не само неговото производство и преработка, но и опаковката и пътя му от фермата до рафта. **Notpla** е пример за базирано в Обединеното кралство стартиращо предприятие, което се справя с предизвикателството на опаковките с революционен материал, изработен от водорасли и растения. Разгражда се по естествен начин за седмици, като предлага решения за контейнери за храна, разтварящи се шушулки и фолио и др. **Notpla** наскоро обяви успешното приключване на търг за набиране на средства в размер на 19,5 млн. паунда, който ще подпомогне разширяването на дейността ѝ на северноамериканския пазар.

Във всички тези иновации, подобряването на прозрачността и проследимостта в цялата хранителна система ще бъде от съществено значение за успеха на универсален стандарт за екомаркировка. Той ще позволи точна проверка на екологичните твърдения. Ключовата роля на Международния Алианс за данни за въздействието на храните ще бъде да улесни стандартите, които подобряват качеството на данните, използвани в екомаркировките.

Какво следва за екомаркировката?

През 2023 г. проучване на EIT Food Consumer Observatory разкри, че две трети от европейските потребители биха подкрепили универсална система за екомаркировка. **Новият Международен Алианс за данни** за въздействието на храните е създаден в критичен момент за световната хранителна система и предоставя значителна възможност за постигане на консенсус около единен набор от стандарти за екомаркировка по цялата верига на стойността. Както и за увеличаване на колективните амбиции и действия за постигане на устойчива хранителна система.

Екомаркировката е само началото и нейният успех зависи от амбицията и сътрудничеството по цялата хранителна система. Ако разглеждаме екомаркировката като нещо повече от средство за измерване на въздействието върху околната среда, а като отправна точка, върху която хранителната индустрия да надгражда, можем да работим за една всеобхватна хранителна система. Така непрекъснато ще се стремим да подобряваме въздействието си върху околната среда.

Над половината храни във Великобритания са опаковани в „ненужна“ пластмаса



Ново проучване разкрива, че 51% от хранителните продукти и напитките, продавани в супермаркетите в Обединеното кралство, са ненужно опаковани в пластмаса, което допринася за 29,8 милиарда пластмасови отпадъци годишно, които могат да бъдат избегнати.

Действително 51% от хранителните продукти в Обединеното кралство са опаковани в „ненужна“ пластмаса, която може спокойно да бъде заменена с алтернативна. Според доклада този огромен товар от пластмаса може да бъде избегнат, годишно в Обединеното кралство, което подчертава прекомерната зависимост на Обединеното кралство от опаковъчния материал.

Индексът за промяна на материалите, изготвен по поръчка на лидера в областта на устойчивото опаковане **DS Smith** от **FTSE100** и проведен от **Retail Economics**, разкрива, че преработените храни са най-големите нарушители, когато става въпрос за пластмасови опаковки.

Зашеметяващите 90 % от готовите ястия и комплектите за хранене са в пластмасови опаковки, а 89 % от хляба, ориза и зърнените храни са опаковани по същия начин. Млечните продукти не остават по-назад - 83% от тях са опаковани в пластмаса, а месото и рибата ги следват плътно – 80%.

Тази широка употреба на пластмаса в разнообразните ѝ в ежедневните хранителни продукти подчертава колко дълбоко е вкоренен материалът в навиците ни за пазаруване.

Индексът анализира хранителните продукти и напитки в 25 от най-популярните супермаркети на

шест европейски пазара: Великобритания, Франция, Германия, Италия, Испания и Полша.

Сред тях Обединеното кралство се оказва най-зависимото от пластмасовите опаковки, като **70 % от хранителните продукти и напитките** съдържат пластмаса.

Проучването установи също, че **98% от европейските производители и търговци на храни** са си поставили за цел да намалят пластмасовите опаковки. Една четвърт от тях обаче признават, че изостават в изпълнението на тези цели. Трима от всеки петима са изправени пред кратки срокове от две години или по-малко, за да изпълнят ангажиментите си.

Компаниите съобщават, че разходите и опасенията за съпротивата на потребителите са основните бариери, които възпрепятстват промяната. 72% от тях смятат, че клиентите едва ли ще платят допълнително за устойчиви варианти, а 65% не биха жертвали удобството в полза на устойчивостта.

Призив за промяна

Сега DS Smith призовава правителството на Обединеното кралство постепенно да се откаже от ненужната пластмаса и да създаде регулация, която да помогне на предприятията да ускорят прехода си от пластмасови опаковки.

Компанията за устойчиви опаковки изчислява, че **84% от ненужната пластмаса в Обединеното кралство** може да бъде заменена или значително намалена с алтернативи на базата на влакна още сега и компанията продължава да инвестира в намирането на нови решения. **Майлс Робъртс, главен изпълнителен директор на DS Smith**, заяви: „Постигнат е значителен напредък, но очевидно има още много какво да се направи. Смятаме, че правителството може и трябва да бъде по-взискателно към всички нас - да премахне постепенно някои пластмаси, за да помогне за създаването на равнопоставени условия, които насърчават иновациите, инвестициите и създават здравословна конкуренция за замяна на пластмасите.“ Той добави: „Възможността да се отговори на потребителското търсене на по-устойчиви опаковки е значителна и се надяваме, че предстоящата правителствена стратегия за кръгова икономика ще намери начини да подкрепи използването на материали, които са по-лесно рециклируеми.“

Бъдещето на устойчивите опаковки – базирано на люспи от лук



Шотландски стартъп разработва устойчиви опаковки, направени от люспи на лук, които предлагат алтернатива на пластмасата и намаляват отпадъците.

Базираната в Обан компания **HUID** (нидерландската дума за кожа), основана от специалиста по текстил Ренука Рамануджам, разработва иновативни екологични опаковки, изработени от люспи на лук, които потенциално предлагат устойчива алтернатива на пластмасата.

С оглед на глобалния фокус върху намаляването на битовите отпадъци, компостируемите материали на HUID имат за цел да заменят традиционните пластмасови опаковки, които се произвеждат от изкопаеми горива и допринасят значително за замърсяването на околната среда.

Иновативните опаковъчни продукти на HUID се подпомагат от **Националния производствен институт на Шотландия (NMIS)** и **Лабораторията за изследване на съвременни материали (AMRL)** към **Университета в Стратклайд**, които провеждат тестове за оценка на експлоатационните характеристики, функционалността и въздействието на тези материали върху околната среда.

Стартъпът вече е произвел два прототипа: **Pyber - материал, наподобяващ картон, и Cellofil - гъвкаво фолио**. Механичните тестове и оценките на жизнения цикъл, проведени от **AMRL** и **NMIS**, потвърждават, че и двата продукта отговарят на стандартите за ефективност, като люспите на лука осигуряват механична якост, сравнима с тази на конвенционалните пластмаси.

Важното е, че **люспите на лука съдържат естествени антимикробни свойства**, които могат

да помогнат за удължаване срока на годност на бързо развалящите се храни, когато се използват като опаковки. Производственият процес включва извличане на целулоза от люспите на лука и смесването ѝ с биополимер, като се създава материал, който имитира издръжливостта на пластмасата и същевременно може да се компостира. HUID пуска на пазара **първия си продукт - Pyber** - в средата на 2024 г., след като назначи главен научен ръководител. За да подкрепи следващия етап от развитието си, компанията си осигури 150 000 паунда от Innovate UK и 20 000 паунда от The Greenhouse - акселератор за климатични технологии, управляван от The Grantham Institute и Imperial College London.

Опаковка, вдъхновена от самата от природа

Потенциалното въздействие на иновацията на HUID върху околната среда е значително. Само в Обединеното кралство домакинствата изхвърлят около 90 милиарда пластмасови опаковки всяка година, а до 400 кг люспи от лук се генерират седмично като хранителни отпадъци. Понастоящем повечето от тези люспи се използват отново като фураж за добитъка, но технологията на HUID може да превърне тези отпадъци в ценен ресурс. **Ренука Рамануджам, главен изпълнителен директор на HUID, обясни:** „Люспите на лука са естествена форма на опаковка, която предпазва лука от увреждане и е богат източник на ресурс. След като разговарях с различни учени, разбрах, че никой не ги използва като материал и забелязах ниша на пазара за нова разновидност на екологични опаковки.“

„Работата с NMIS и AMRL беше от съществено значение за усъвършенстването на нашите продукти и получаването на потвърждението, от което се нуждаем, за да покажем на купувачите и потребителите, че компостируемите опаковки отговарят на същите стандарти, които могат да очакват от пластмасата или картоната за еднократна употреба.“ Айнеяс Каркасинас, инженер по устойчиво развитие в NMIS, заяви, че производственият център подкрепя устойчивите решения и подпомага малките и средните предприятия чрез достъп до експертни знания и оборудване, с които те може да не разполагат. Каркасинас добави, че продуктът на HUID е „чудесен отговор“ на настоящата пазарна нужда от устойчиви опаковки.

Тъй като търсенето на екологосъобразни алтернативи нараства, опаковката от лучени люспи на HUID може да отбележи значителна стъпка към по-кръгова икономика и бъдеще, по-малко зависимо от пластмасата.

В началото беше квасът



Не е вярно, че в началото беше хаос. В началото беше квасът и той предизвика голямото втасване ... но, какво е квас? Това е смес от бактериални култури, която е отговорна за ферментацията.

Вероятно няма човек, на Балканите, който не е опитал кисело мляко, кефир, прясно мляко, бира или хляб, който е печен без помощта на мая. Всички тези вкусни продукти са благодарение на използването на квас. Но какво представлява той?

Квасът е натурална мая, комбинация от бактериални и гъбични култури, които по време на процеса на ферментация разлагат захарите (скорбялата) на брашното и така произвеждат лактанова киселина и въглероден двуокис. В зависимост от употребата различаваме няколко вида. Така че имаме млечен квас (използван за производството на кисело мляко или на кефир), квасове от мътеница (предизвикващ образуването на сметана), квас за варене на бира (използвани за алкохолна ферментация) и най-популярните в домакинството, т. е. квасове за печива, използвани за производството на тесто, а именно квас за хляб. **Ферментацията на кваса** е различна от методите за правене на хляб, при който се използва мая. Това става благодарение на бактериите от млечна киселина като *Lactobacillus* и *Leuconostoc*. Превръща се в хляб, направен от ферментирало брашно с характерен вкус, лесно смилаем и с по-дълга свежест.

История на кваса

Неговата история датира още от преди 4 хиляди години. Бил е използван от древните египтяни и от жителите на Месопотамия за правене на хляб. Наред с развитието на цивилизацията, изкуството на правене на хляб и използване на квас, се употребявали като се разпространили в Европа и Азия. В Средновеков-

на Европа, особено в манастирите, производството на хляб и квас е било обичайна практика и от поколение на поколение се предавали стари монашески рецепти на стотици години.

През 19-ти век, с развитието на пекарската индустрия, започнала да се употребява маята като по-бърз и по-надежден метод за хляб с квас. Традицията на използване на квас оцеляла в много райони на света, особено между традиционните пекари и почитателите на здравословното хранене.

Възроденият интерес към традиционните методи на печене на хляб и на занаятчийски печива доведе до ренесанс на кваса. Благодарение на достъпа до знанията и на Интернет, все повече и повече хора правят собствен квас у дома, като експериментират с различни брашна, методи на ферментация и рецепти, за да получат хляб с уникален вкус и съдържание.

Квасът и хлябът, направен с него, имат много преимущества. Най-важните са:

- **По-висока хранителна стойност;**
- **По-добра храносмилаемост** – хлябът на базата на квас е по-лесно смилаем. Процесът на ферментация с квас разлага компонентите като глутен, което може да улесни храносмилането за хора с нетърпимост или чувствителност към него;
- **По-добро усвояване на храната** – процесът на ферментация на кваса повишава усвояването на витамини, минерали и протеин;
- **Намалява гликемичния коефициент** – хлябът на базата на квас има по-нисък гликемичен коефициент и неговата консумация води до по-малко глюкоза в кръвта и по-добър контрол на нивото ѝ;
- **Подобряване на чревната микрофлора** – млечната бактерия в кваса подобрява състоянието на чревната микрофлора в резултат на по-доброто функциониране на храносмилателната система и засилване на имунитета на тялото;
- **Антибактериална и антигъбична дейност** – млечната киселина, произведена по време на ферментацията, помага за предотвратяване на инфекции и болести на храносмилателния тракт;

• **Вкус, аромат и консистенция** – печените продукти на базата на квас се характеризират с уникален и по-добър вкус и аромат, остават пресни за по-дълго време, а тяхната консистенция обикновено е мека и еластична.

Митове и факти за кваса

Хлябът, на базата на квас, е труден за приготвяне. Това е един от най-популярните митове. Всъщност, приготвянето на хляб отнема известно време



и търпение, но това не е трудна задача. Много хора успешно приготвят свой собствен квас у дома.

Хлябът на базата на квас е кисел. Това също е често срещан мит. Въпреки, че хлябът на базата на квас, би могло да има леко кисела нотка. Вкусът на кваса може да бъде различен и зависи от много фактори, като вида на брашното, времето на ферментация и температурата.

Хлябът на базата на квас е по-малко хранителен. Това не е така. Хлябът на базата на квас е по-богат на хранителни вещества. Ферментацията на кваса повишава биологичната активност на хранителните вещества като витамини и минерали, правейки този хляб по-хранителен.

Ние имаме нужда да се храним с квас всеки ден, което е сложно. Ако печем хляба на следващия ден, бихме могли да съхраняваме нашия квас на хладно място и да го използваме и след 24 часа. Можем също да го съхраняваме в хладилника, което ще позволи да удължим периода на престояване без така нареченото „захранване“.

Необходимо е специално оборудване. Това е мит. Въпреки, че би могло да бъдат полезни специални съдове за ферментация, те не са необходими за приготвянето на кваса. Можем да използваме обикновена купа или буркан в домашни условия. Това, което е съществено, е да осигурим чистота и хигиена по време на процеса на ферментация.

Има проблем с поддържането на консистенцията на кваса. Редовното му завъждане, контролирането на температурата и правилните пропорции на брашно и вода, захранването му са ключови за поддържане на кваса здравословен и активен.

Квасът поддържа здравето на червата. Това е вярно. Квасът съдържа пробиотици, които са благоприятни за здравето на червата. Редовната консумация на продукти с квас би могло да помогнат за поддържането на баланса на чревната микрофлора и да подобрят храносмилането.

Квасеният хляб може да бъде добре възприет от хора с непоносимост към глутен. Това е вярно. Ферментационният процес на квас разлага глутена, което може да направи хляба по-лесно възприеман от хора с непоносимост или алергични към него.

Хлябът на базата на квас има по-дълъг живот по рафтовете за продажба. Това е вярно. Благодарение на естествения процес на ферментация, хлябът би могло да запази своята свежест и качество за по-дълго време.

Този хляб има добър вкус и аромат. Това също е вярно. Процесът на ферментация му придава уникален вкус и аромат. Този вид хляб може да бъде приятен на вкус и по-добре задоволяващ небцето.

Какво е бъдещето на кваса? С една дума – светло. Бъдещето на кваса изглежда обещаващо, тъй като отговаря на винаги нарастващата нужда да се консумират естествени и здравословни храни. По-нататъшните научни проучвания и технологични иновации могат да помогнат за по-доброто разбиране на свойствата и на потенциалната употреба на кваса за в бъдеще. Дори и сега все повече и повече производители избират квас, за да произведат натурални напитки, които са по-добри на вкус, с по-добра консистенция и по-висока хранителна стойност, т.е. лимонади, чайове или коктейли. Някои компании, произвеждащи месо и замразени меса, използват квас за ферментирането му, което би могло да подобри неговата устойчивост, вкус и консистенция. Продукти като наденици, шунка или салам, ферментирани с квас имат натуралност и уникален вкус. Научни изследвания показват, че той може да има благотворен ефект и като козметично средство върху кожата и косата, което се дължи на неговите овлажняващи и успокояващи свойства.

Статията се превежда и публикува с любезното съдействие на Полското Посолство в София

Превод от английски от списание „Polish Food“, пролет 2024: инж. Мая Гелева



Шафранът – цветето на боговете

Роден от една митична любовна история, той и до днес предизвиква страсти. Използва се в кухнята по целия свят с ценни рецепти, в източната медицина, а вече и в европейската заради неговите силно енергизиращи свойства.

Магически, скъпоценен, вкусен и жълт като златото – това е шафранът! Той е с хиляди ценни качества – не само кулинарни, но и терапевтични. Това е изложено в наскоро излязлата книга на авторитетния световно известен испански писател **Jesus Avila Granados, Historia del Azafran.**

Всъщност, тази подправка се получава от минзухарт - **Crocus Sativus**, отглеждан в Мала Азия, Персия, Испания и Гърция. Според Древногръцката митология растението е родено от парещата страст на бог Кронос към нимфата Смила. Олимпийските богове имат нещо против тяхната любов и превръщат него в растението шафран, а нея – във вечнозелен тис. В Италия растението е внесено от един доминикански монах около 1300 година, а отглеждането на шафрана се е разпространило главно в областта Аbruцо и на остров Сардиния. Цъфтенето трае няколко дни през октомври и ноември и събирането на цветовете се извършва ръчно преди слънчевите лъчи да отворят венчелисчета. Именно това обяснява защо шафранът се смята за луксозна подправка. Във вътрешността на венчето му се намират три тичинки с тъмно оранжев цвят. За един килограм шафранови тичинки са необходими около двеста хиляди цвята. На пазара се намира главно на прах, въпреки че в специализираните магазини и в билковите аптеки са на разположение и бурканчета с цели тичинки. Внимавайте, обаче, с подправянето, защото тази скъпоценна прах може да бъде получена от не толкова ценни разновидности на тичинки. Има четири основни субстанции, които се съдържат в растението. Това са: кроцинът, придаващ цвета; кроцетинът, който има оцветяваща способност на платове и на храни; пикрокроцинът, от който идва силният вкус; и, накрая, сафраналът, който придава типичния аромат.

За храненето

Използването на шафрана в кухнята има много древни корени. Римляните са го използвали за приготвянето на ароматни вина, за овкусяване на меса и



за направата на сосове със златист цвят. Прочутият гастроном Апиций в своя ценен рецептурник от първи век след Христия възхвалява неговите естетично-декоративни и храносмилателни свойства. През Средновековието в Европа се използвал във всички благороднически кухни, защото бил считан за символ на престиж. Цената на 500 грама от скъпоценната жълта подправка възлизала

повече или по-малко на тази на един кон. Хенри II го обичал до такава степен, че забранил на придворните дами да го използват за боядисване на косите си. Неговият успех с времето не е намалял. В Испания днес той е основен продукт за приготвяне на известната паеля с ориз и риба, във Франция се употребява в гъста рибена супа, в Англия е базов за приготвянето на сладкиши, а в Индия се добавя към кърито, за да се акцентира на цвета. В Италия е разпространен преди всичко в зоните, които са претърпяли влиянието на ориенталската кухня като Сицилия и Сардиния или на испанската като Ломбардия.

За здравето

Според китайската диетика шафранът притежава всички качества за осигуряване на здраве, благополучие и дълголетие. „Със сладък вкус и с неутрален характер“, - обясняват **Катерина Мартучи и Грация Ротоло, специалисти по традиционна китайска медицина**, „има многобройни благотворни ефекти. Антидепресант е и активира циркулацията на биоенергията и на кръвта, понижава кръвното налягане. Освен това, успокоява болките и чувството на подтиснатост и на напрежение, които придружа-



ват задържането на биоенергия. По време на приемането на шафран с терапевтична цел е по-добре да се избягват тлъсти меса и сол“. Китайската медицина препоръчва да се използват от 3 до 7 грама варен шафран на ден. В съд сложете да ври 200 г студена вода с две лъжички чай от шафранови тичинки. Изключете топлината. Оставете отвара за пет минути да престои и я прецедете. Пийте от нея по две чаши на ден хладка, сутрин и вечер на празен стомах. Освен това, шафранът съдържа рядък водоразтворим каротеноид - кроцетина, с тъмночервен цвят, който е силен антиоксидант и противораков агент. „Разтваряйки се във вода, неговата асимилация практически се улеснява, както и неговата реакция срещу свободните ра-

дикали“, отбелязва **Масимо Коки, биохимик по храненето**. „И затова е препоръчително шафранът да се добави в последния момент на готвенето, преди сервирането на блюдото. Той, освен това, съдържа и други елементи, полезни за нашия организъм като витамините B1 и B2, компоненти необходими за растежа“.

Нещо любопитно

Шафранът има най-различни свойства, открити още от египетските лечители, които го използвали за противоизгарящи помади. Хипократ го предписвал срещу ревматизъм и подагра. Навярно възглавниците на древните римляни били пълнени с шафран, за добър сън. Неговите свойства на афродизиак са доказани и от скорошни научни изследвания. Алтернативната медицина препоръчва използването му в случай на неправилно функциониране на яйчниците, при фригидност и при импотентност. За това може да се приготви отвара от 1 г в един литър вряла вода. Пие се по една чаша всяка вечер.

За съжаление има и фалшификати на шафрана. Все по-често се отглежда и в България на слънчевите терени. Садят се луковички за четири години, след това се изваждат и отново се засаждат. За много хора се превръща в изгоден бизнес.

Превод от италиански от списание „ELLE“:
Мая Гелева

Абонамент за 2025 г.:

Списание в PDF - 70 лв. с ДДС

ХИ&Т

медия за храни, напитки, опаковки...

тел.: 0888 92 99 18,
sphit@mail.bg,
www.hit-bg.com



Как да получим шоколад, съхранявайки природата?



Шоколадовата индустрия се срива. Цените на какаото се удвоиха от началото на годината, тъй като реколтата в Западна Африка, където се произвежда 80 % от какаото в света, е засегната от суши, които се влошават поради изменението на климата. В резултат на това преработвателните предприятия в страни като Гана и Кот д'Ивоар спряха или намалиха производството, а големите производители повишиха цените и намалиха прогнозите за продажбите.

Към неотдавнашната криза се прибавят и други проблеми, свързани с производството на шоколад; какаото е един от основните фактори за незаконно обезлесяване и има доказателства за експлоатация на детски труд и робство в какаовите ферми в Африка и Бразилия. Отглеждането на какаови дървета също изисква много вода, но се събират само семената на плодовете.

Един от начините за справяне с тези проблеми е производството на **шоколад без използване на какаови зърна** - ферментиралите семена на какаовото дърво. Шоколад без какао се предлага на пазара, но учени от цял свят търсят нови начини да го направят по-екологичен и по-здравословен, като използват нови техники и съставки.

По-зелени алтернативи

Намирането на подходящите съставки обаче може да отнеме време. „Между първия ни прототип и се-

гашната ни формула имаме 500 итерации - и нищо от този първоначален продукт не оцеля в търговския“, казва **Макс Маркварт** от германската компания **Planet A Foods**, която произвежда **ChoViva**, алтернатива на шоколада, направена от слънчогледови семки и овес, както и от гроздови семки, масло от ший и захар.

Planet A доставя само на други производители, включително на швейцарската шоколадова сила **Lindt**, а **ChoViva** се използва като съставка в над дузина продукти, продавани в Германия. Компанията произвежда и заместители на какаото на прах и какаовото масло. „Прахът се произвежда с процес, подобен на ферментацията, докато за маслото използваме процес, подобен на пивоварството със специфични щамове дрожди“, казва Маркварт.

Той определя производствения процес като „**кратък и устойчив**“, тъй като съставките се набавят близо до производствените мощности в Чешката република. Засега **ChoViva** се използва главно в шоколадови закуски и зърнени закуски, а не за производство на шоколадови блокчета. „Ние не преследваме вашето **Cadbury Milk** или вашите чисти шоколадови блокчета, това не е нашата цел“, казва Маркварт.

Той добави, че цената е основен фактор, когато става въпрос за преминаване към шоколад без какао. „Няма никакъв смисъл да се опитваме да променяме поведението на хората - това не би проработило. Искате да достигнете до тях, като ги улесните много: без промяна във вкуса, без промяна в цената, но в същото време те получават повече устойчивост, при това безплатно.“

Някои компании имат иновационни рецепти. „Вместо какаови зърна използваме фава, добита от ферми в Обединеното кралство и Европа, и след това ги ферментираме по начин, подобен на този, по който фермерите ферментират какаовите си зърна“, казва **Рос Нютън**, главен изпълнителен директор на **Nukoko**, базиран във Великобритания стартъп, който има за цел да стартира на вътрешния пазар през следващата година.

„Смятаме, че сме доста близо до традиционния ганайски какаов вкусов профил. Такива неща като текстура и усещане в устата са малко по-лесни за постигане, защото мазнините и захарите пома-



гат. Съответствието с вкуса е по-трудната задача, но тъй като нашият процес е много подобен на истинската ферментация на какаото, можем да се доближим повече от всеки друг до действителния вкус на какаото“, допълва Нютън.

Според Нютън фавата има и хранителни предимства, тъй като е с по-високо съдържание на протеини и с по-ниски показатели на мазнини, в сравнение с какаото на прах, а благодарение на способността си да фиксира азот в почвата може да намали използването на химически торове. Въпреки че какаото съдържа антиоксидантни съединения, които могат да подобрят притока на кръв и да намалят възпаленията.

Нютон смята, че през следващите пет години алтернативите на шоколада ще станат огромна част от пазара. „Данните от климатичното моделиране показват, че може да се окаже, че около 25% от какаовите ферми няма да могат реално да снабдяват пазара. Пълната замяна на шоколада или просто смесването на алтернативни продукти, както искаме да направим ние, за да намалим общото съдържание на какао, може да помогне за устойчивостта, но и за разходите.“

Вместо какаови зърна **Nukoko** използва фава, доставена от Обединеното кралство и Европа.

Клетъчни култури, почти

Различен подход предлага клетъчното земеделие, при което какаовите зърна се отглеждат в лаборатория, като се изхожда от малка проба от истинското какао. „Вземаме едно-две какаови зърна и ги поставяме в клетъчна култура, като им даваме захар, витамини и вода“, казва **Михал Береси Голомб**, главен изпълнителен директор на **Celleste Bio**, из-

раелски стартъп. „След това клетките се размножават и размножават, докато се получи голяма биомаса; събираме какаовото масло и ни остава какао на прах.“

Компанията произвежда първия си прототип на продукта в края на миналата година, след осем месеца работа. „Успяхме да извлечем какаово масло с качество на шоколад и сме първите в света, които са успели да го направят с помощта на технология за клетъчни култури. То има същия химичен профил като традиционното какаово масло. То може да бъде заместител в процеса на производство на шоколад.“

Въпреки това разходите за производство на какаово масло по този начин все още са прекалено високи и има регулаторни пречки, които трябва да се преодолеят, преди продуктът да може да се продава. „Това ще се случи през 2027 г., когато ще има паритет на разходите“, казва Береси Голомб. Що се отнася до одобрението, тя каза: „Ще започнем със САЩ, където регулаторният процес е по-бърз. В Европа и Обединеното кралство има натрупани заявления.“

В сравнение с традиционното производство на какаови зърна, отглеждането им в лаборатория позволява по-голям контрол върху крайния продукт, според Береси Голомб. „Съчетаваме биотехнологии, агротехника и изкуствен интелект, за да създадем оптимални условия за отглеждане на клетките. Използваме системи за компютърно моделиране, които могат да доведат до различни продукти в бъдеще, като например по-висока точка на топене на какаовото масло, за да може шоколадът да се продава в по-топъл климат, или по-малко горчив





какаов прах, за да се влага по-малко захар в продукта.“

Береси Голомб казва, че **за производството на два тона какаово масло по традиционен начин са необходими четири тона какаови шушулки, като се използват 2000 дървета и над 100 000 квадратни фута (9 290 квадратни метра) земя.** Същото количество може да бъде произведено в лаборатория с помощта на 1000-литров биореактор с площ от около 15 квадратни метра. „Никога повече няма да се налага да изсичаме нито едно дърво (за да освободим място за какаови плантации) - това е огромно позитивно въздействие на природата.“

Намаляване на отпадъците

Съществуват и начини да се включат още повече естествени компоненти от какаовото растение в производствения процес. Публикувано тази година проучване показва, че е възможно да се направи шоколад само от какаовата шушулка, като традиционната захар се замени с какаов гел. Тази промяна има положителен ефект не само върху устойчивостта, но и върху хранителния профил на крайния продукт.

„Ние (обикновено) използваме много малка част от плода - това е все едно да отглеждаш тиква, за да използваш само семената“, казва **Ким Мишра, преподавател в катедрата по здравни науки и технологии на Швейцарския технологичен институт** в Цюрих и водещ автор на проучването.

Процесът включва смилане на част от люспата на

прах и получаване на сок от пулпата, която заобикаля семената. И двата компонента обикновено се изхвърлят или компостират и имат малка или никаква икономическа стойност за производителите. Когато се комбинират, те създават гел, който може да действа като подсладител. „Правите шоколад, като използвате само компоненти от плода, а не конвенционална кристализирана захар от захарно цвекло. Това повишава устойчивостта на продукта, тъй като се преобразува повече биомаса от какаовото дърво“, допълва Мишра.

Той казва, че текстурата на крайния продукт е подобна на високопроцентовия черен шоколад, но сладостта е различна, тъй като се развива малко по-бавно и с плодов привкус. В сравнение със захарния шоколад той има повече фибри и по-малко наситени мастни киселини, допълва той.

Недостатъкът е, че има допълнителни производствени етапи за получаване на гела и нов регулаторен процес поради използването на части от шушулката, които понастоящем не се считат за ядливи. Но в проучването се отбелязва, че шоколадът, произведен по този начин, ще има по-малко въздействие върху климата и ще предостави възможности за диверсификация на доходите на земеделските производители.

Може би най-добрият път напред за шоколадовата индустрия не е да изобрети наново своя продукт, а просто да използва повече от това, което вече произвежда.



Номадски корени с модерни практики в Азербайджан



„Таракама“ е традиционният номадски пастирски начин на живот, който **направлява живота на азербайджанските общности, които се движат със сезоните. Махамед Байрамов, родом от Агdam, малък град в центъра на Азербайджан, живее в този ритъм още от детството си, пътувайки из разнообразните пейзажи на страната с добитъка на семейството си.**

Всяка година семейството на Махаммад и още пет семейства се обединяват, за да преместят стадата си в планината.

„Планините са трудни, ветровете - сурови, а животните - неспокойни. Самостоятелно едно семейство трудно успява да задържи животните на едно място, но заедно е по-лесно да се грижим за тях“, казва Махаммад.

Израснал с добитък, Махаммад и неговата общност отдавна зависят от животните като основен източник на доходи. Съвместното придвижване заздравява връзките между семействата на пастирите, насърчавайки сътрудничеството, което полага основите на бъдещия им кооператив. Заедно те създават **Eko-Süd (Eco-Milk)**, чийто председател е Махаммад, с цел максимално увеличаване производството на мляко и други млечни продукти.

Скоро обаче те се сблъскват със сериозни предизвикателства, които поставят на изпитание тяхната устойчивост и решителност. „Ръчният труд доминираше във всеки аспект на ежедневните ни дейности - от смилането на фуража до доенето на кравите“, спомня си Махаммад. Този трудоемък процес отнемаше не само време, но и енергия, а печалбите от него бяха минимални.

През 2023 г. започва **нова глава за Eco-Milk**, когато **Организацията по прехрана и земеделие на ООН (ФАО)**, в партньорство с правителството на Азербайджан, предоставя на кооператива на Махаммад основни инструменти, включително фуражомелки, съоръжение за преработка на мляко и генератори. Тези машини направиха основните задачи много по-лесни и по-бързи, като позволиха на кооператива да се съсредоточи върху това, което наистина има значение: производството на висококачествено мляко и млечни продукти за своята общност.

В резултат на това кооперативът привлича повече семейства, като нараства до 23-ма членове. Сега те ефективно преработват млякото в сирене и масло - продукти, които са много търсени в Баку и околните региони.

„По-рано можехме да отглеждаме само по една крава на човек, но сега увеличихме размера на стадото до десет крави на човек“, заявява Махаммад.

Членовете участваха в различни обучения на ФАО, проведени в цял Азербайджан. Тези сесии имаха за цел да подобрят грижата за животните и да развият бизнес и лидерски умения. Махаммад и другите членове усвоиха модерни техники за управление на животновъдството, като например грижи за породисти животни и оптимизиране на процесите на хранене и доене, както и ефективни стратегии за маркетинг и сегментиране на пазара.

Подобреното качество на продуктите и маркетинговият опит привличат повече клиенти, което





Неговият кооператив се надява да вдъхнови следващото поколение да допринесе за продоволствена сигурност на страната и да проучи възможностите за устойчив поминък. Бъдещите планове включват разширяване на пазарите в страната и износ в международен план, което не може да бъде постигнато без ангажирането на млади предприемачи, както мъже, така и жени.

Пет от седемте ключови членове на кооператива са жени, които се занимават с всичко - от анализа на качеството на млякото в лабораторията до управлението на млечните продукти. Махамад е убеден, че за успеха на кооператива е необходимо да се насърчава среда, в която всички допринасят еднакво. Като това гарантира равнопоставено участие и засилва въздействието му върху общността.

Кооперативите са жизненоважни в борбата с глада и недохранването, особено в сектора на селскостопанските храни. Признати от ФАО като ключови съюзници за развитието на семейното земеделие, тези организации намаляват неравенствата, насърчават справедливия труд и подобряват местното управление чрез публично-частни партньорства.

След като Генералната асамблея на ООН обяви 2025 г. за Международна година на кооперациите, укрепването на тези съюзи става все по-важно за постигането на устойчиво и сигурно в хранително отношение бъдеще.



увеличава печалбите. Освен това кооперативният модел улесни обединяването на ресурсите и споделянето на техниката между дребните производители на млечни продукти, което значително повиши ефективността, надеждността и устойчивостта на тяхното производство на храни.

Групата също така практикува устойчиво управление на стопанството. Те произвеждат биологично мляко и млечни продукти и повишават качеството на продуктите, като осигуряват чиста вода чрез устройство за осмоза, доставено по проекта на ФАО. Тази система пречиства водата, като отстранява примесите и замърсителите, гарантирайки, че водата, използвана при преработката на сирене и масло, отговаря на стандартите за качество и правилата за безопасност на храните.

„Възпитан в номадски начин на живот, нашият подход е формиран от уважение към природата и екологията, като гарантираме, че продуктите ни са чисти и без добавки“, казва Махаммад, черпейки вдъхновение от наследството си от Таракама. Възприемайки както традициите, така и новите технологии, той разглежда земеделието и животновъдството като възможности за младите хора да придобият самостоятелност и да въведат иновативни идеи. „Интегрирайки традиционните практики с глобалните познания, ние почитаме корените си, като същевременно възприемаме съвременните постижения.“



Прованс - пейзажи, вина, изби и много слънце

Магистралата, която свързва Тулон с Марсилия разделя наполовина един естествен природен „амфитеатър“. Хълмовете, покрити с гори, се спускат към морето, оставяйки пространства и за малките обработвани парцели. Трудно можете да доловите всичко това, ако пътувате не покрай морето, а по магистралата. По-добре да тръгнете по националния път и да следвате завой след завой един панорамен маршрут, който може да изостри сетивата ви и вкуса към хубавото вино.

Регионът около град Бандол в Югоизточна Франция, в региона Прованс-Алпи-Лазурен бряг, като предградие на Тулон, е между първите във Франция, с вина с наименование със защитен произход, признати още през 1941 г. Заслугата е на местната лозаро-винарска традиция, водеща корените си още от времето на Луи XV през 1700 г., а преди всичко и на великолепното разположение на терени, които се радват на оптимални природни условия. От масива Sainte Baume (1.147 метра) лозята на Бандол се разпростират до брега, обединявайки осем общини от департамента Вар.

Планините защитават лозята от северните ветрове, докато морето омекотява естествената сухота на един силно варовит и не толкова плодороден терен, но целунат от честите слънчеви дни. Лозарите са изравнили терасите и са ги укрепили с каменни стени, които моделират пейзажа. Същият камък е използван и преди стотици години, за да се строят шахматно самите села върху най-високите точки на хълмовете. Тези къщи изникват сред прекрасната растителност с най-различни дръвчета и храсти - мимози, череши, бадеми, лимони, морски пинии и палми. Виното не е единствената атракция, но определено е добър претекст, за да се придвижвате от изба на изба, а те на-

броят почти 50, а по този начин – и от село на село.

От първото селище до Тулон, административен център на едноименния кантон можем да се изкачим до къщата в планината Грос Черво. Гледката достига до пристанището на Тулон. Това е една обширна област, пресечена от пътека, посещавана от спортисти и туристи. Следват руините на укрепения замък Евенос. Селото е от каменни къщи, почернели с годините, издигащи се около замъка.

Пътува се през **Gorge d'Ollioules**, един каньон, издълбан между високи каменни стени, от които изникват дървета в несъразмерна големина. Районът е важен център за производство на зехтин, със стара мелница, която вече не функционира, но на нейно място съществува кооператив от многобройни производители на вино. Историческият център е агломерат от тесни сенчести пътечки между къщички с пастелен цвят и площадчета със сергии. Атмосферата е на автентично провинциално село от Прованс.

Льо Кастеле е едно от най-красивите селца, обгра-





Бандол е най-популярният туристически център. Станал известен като „санаториум“ за известни личности през деветнадесети век, сега е посещаван за свежия си въздух в Ривиерата. Тук можете да похапнете сладолед в бутиковите сладкарнички, в ресторантите, в казиното.

Санари или Санари-сюр-Мер е с максималния „брой точки“ за оценяване на градчетата с крайбрежия. Има три местни пазара за риба и зеленчуци по крайбрежния път. Всяка сряда 300 сергии го превръщат в един от най-известните пазари на храни в цял Прованс. В този град са живели немски интелектуалци, които са търсели подслон по време на нацизма като Томас Ман и Вернер Херцог. Има два отлични ресторанта, където да съзерцавате пейзажа, отпивайки на глътки една хубава чаша вино de Banderon.

Лозята на **шато Пибарнон** и на **Домейн Бунан** правят чудесни вина. Червеното вино тук отлежава 24 месеца, макар и при изисквани технологично само 18. В това шато от 70 хектара се правят и зехтин, и мед, организират се и кулинарни изложби.

В подножието на село **Ла Кадьер Кадьерене** е един кооператив, основан през 1929 г., който събира няколко производители от зоната. В територията на **Домейн дю Грос Норе**, собственост на винаря Ален Паскал, се произвеждат предимно купажи. Въобще това са едни прекрасни селца и градчета на Лазурния бряг, които е пожелателно всеки да види в своя живот.

Превод от италиански: Мая Гелева,
списание „L'arte di scegliere in Viaggio“

дено с дебели стени и привлекателен туристически център. Там са концентрирани магазинчета, отрупани с предмети от художествени занаяти, картинни галерии и малки бистра около църквата и старинния замък. Цари пълно спокойствие, докато в подножието на селото болидите на Формула 1 къртят на Обиколката на Кастеле. Пистата е кръстена на ексцентричния магнат Пол Рикар, който се занимава с производството на напитки и спонсорира строителството на трасето. Любопитното е, че именно той създава компанията Перно Рикар.

Ла Кадьер д'Азюр се издига на хълма, заобиколен от къщи, разположени на височините. Със своя живописен изглед на средновековно селище, с красиви пекарни и магазинчета за местни хранителни стоки, то е отправна точка на ено-гастрономите, заедно с много изби. Наблизо в **Ла Сиота**, регион Прованс-Алпи-Лазурен бряг в Южна Франция е имало и важни корабостроителници до затварянето им преди двадесет години. Отскоро доковете отново функционират. Къщите, изоставени също за дълго време, сега са очарователен елемент около пристанището Порто Векио. Това няма как да е съвсем същият град, прославен от Стендал, нито пък този от времето на братя Люмиер, експериментиращи с първия си филм. Но е достатъчно автентичен с пазарите за храни, плажове, културни събития. Тук се намира най-старото действащо **кино в света (l'Eden Theatre)**. Животът тече основно на площадчето, което заобикаля мъничка версия на Статуята на свободата.



Лабораторни анализи и качествен контрол в хранително-вкусовата индустрия с инфрачервените спектрометри на Unity Scientific



Измерване на влага, масленост, сол, протеини, рН, пепелно съдържание, фибри, захар, лактоза в бисквити, шоколад, мляко, сирене, масло...

Инфрачервена спектроскопия за анализ на вино и грозде



Валидация на универсалните модели на вино за градус Брикс, рН и титруема киселинност

Оценка на качеството на грозде без да се откъсва от лозата

ASTEL

София 1612, ул. Ворино 15
тел.: 02/958 78 85/86/89
www.astelbg.com
e-mail: office@astelbg.com



Ран-Р

*Счетоводно
предприятие*

БЕЗХАРТИЕНО СЧЕТОВОДСТВО

ПРОФЕСИОНАЛНА УСЛУГА

ИНДИВИДУАЛНО ОБСЛУЖВАНЕ

КАЧЕСТВО И БЪРЗИНА

КОНФИДЕНЦИАЛНОСТ



Студентски град
Бизнес сграда Бароко,
ул. Йордан Йосифов 8 Б
ет. 2 офис 7
тел.: 0884023627

e-mail: office@ran-r.com

www.ran-r.com