

## „Тенденции в развитието на хранителната индустрия и опазване на околната среда“

Вторият дискуссионен форум – част от инициативата „Бизнесът информира-потребителят избира“ се проведе на 20 февруари в зала ПРЕС КЛУБ на Международен панаир Пловдив по време на изложението ФУДТЕХ 2020. Организатори на събитието бяха Асоциацията на месопреработвателите в България, Съюзът на преработвателите на плодове и зеленчуци, Съюзът на пивоварите в България (СПБ), Сдружението на производителите на растителни масла и маслопродукти в България и Асоциацията на производителите на безалкохолни напитки в България (АПБНБ), с партньорството на Университета по хранителни технологии (УХТ) – Пловдив, сп. Progressive и сп. Храната на XXI век.



Темата „Тенденции в развитието на хранителната индустрия и опазване на околната среда“ предизвика голям интерес както за бизнеса, МЗХГ, МЗ, БАБХ, Българската стопанска камара, така и за журналисти и студенти от УХТ. Форумът беше открит от проф. Пламен Моллов – ректор на УХТ – Пловдив, който приветства присъстващите и ги информира, че в УХТ ще бъде създаден Комуникационен борд за храните с интернет платформа, която ще е готова до месец-два. Модератор на първия **панел „Тенденции и перспективи“** беше Катя Джатова - гл. редактор на сп. PROGRESSIVE. Представителите на браншовите организации представиха основните тенденции в развитието на хранителната индустрия и най-новите иновативни практики за по-здравословно хранене и отговорно информирание на потребителите.



„ВИЖ БЪДЕЩЕТО НА МЕСНАТА ИНДУСТРИЯ. Готови ли сте за революцията?“ Така провокира участниците в дискусиата със своята презентация д-р Диляна Попова – гл. експерт от Асоциацията на месопреработвателите в България. Тя акцентира върху дигитализацията, която вече преобръща начина по който се произвежда и продава и представи някои тенденции при производството на месни функционални продукти, в опаковането на месни продукти, използването на нови съставки за месни продукти и месни аналози и in-vitro месото като заместител на месо.

Проф. Веселка Дулева - национален консултант по хранене и диететика към Министерство на здравеопазването информира присъстващите, че към министерството функционира Научно експертен съвет по хранене, който заедно с научните организации и всички заинтересовани страни, вкл. и от хранителната индустрия работи по реформулиране на храните в България. В най-скоро време на интернет страницата на МЗ ще бъдат достъпни гранични норми на сол, мазнини, захар в храните. Тя сподели добрата практика в месната индустрия във връзка с разработване на нови Утвърдени стандарти „Стара планина“, които да отговорят на изискванията за реформулиране на сол и мазнини и да са подходящи за детско и училищно хранене.

Преподаватели от УХТ представиха своята тема „Разработване на продукти с добавена стойност“ – „отпадни продукти“ при преработката на плодове, разработване на функционални напитки и Проект 05/19-Н – Подобряване на биологичната стойност на пивото чрез добавка на плодове и отпадни продукти от плодове, 2019 – 2020 г.

„Кръговата икономика се случва тук и сега. Индустрията води хорото“ – това каза Боян Рашев - управляващ партньор denkstatt България, модератор на втория **панел „Екологична отговорност“**.

Ключовите области бяха: Екологични практики и зелени иновации, Вода (опазване и оптимално използване), Енергия (Енергийна ефективност и увеличаване използването на възобновяеми източници и чиста енергия), Намаляване въглеродните емисии, Опаковки и отпадъци, Повишаване ангажираността на всички - нашата култура и мислене. Браншовете представиха добрите практики на своите членове във връзка с опазване на околната среда, но в месната индустрия има и много нерешени в продължение на години проблеми. Д-р Светла Чамова – изпълнителен директор на АМБ тревожно сподели, че ни дебне „Бомба със закъснител“. Страничните животински продукти (СЖП) представляват потенциален риск за общественото здраве, здравето на животните и околната среда. Унищожаването им следва да се извършва само в обекти или предприятия, които предварително са одобрени за такива дейности от компетентния орган. За съжаление няма държавна политика и воля за изграждане на държавни екарисажи, а събирането, транспортирането и обезвреждането на специфичнорисковите материали и умрелите животни ежегодно се възлага чрез държавна поръчка на частни фирми, които получават милиони. Освен това не се обезвреждат всички животински отпадъци и продължава загробването им, а това крие рискове и за подпочвените води, и за питейните, и за водосборите на водите. Всички трябва да знаят, че разходите за транспортиране и обезвреждане на СЖП на месодобивните и месопреработвателни предприятия в България не са за сметка на държавния бюджет, а за собствена сметка. Нашите предприятия са длъжни да предават получените в резултат на дейността им СЖП на обекти за обезвреждане, или на обекти за съхранение, регистрирани от ОДБХ. Не се разрешава СЖП да бъдат загробвани. Това означава, че върху себестойността на готовия продукт се наслагва тази стойност като данък, което рефлектира директно върху крайния потребител.



По време на дискусиата беше дадено предложение на подобни форуми да се канят и представители на Министерство на образованието. А д-р Камен Николов, директор на ОДБХ София-град предложи следващият форум да бъде на тема „Иновации, регулации и традиции“, за да не се забравят българските традиции в областта на хранителната индустрия.

Всички участници опитаха от вкусните традиционни български храни, специално приготвени от „Панаирно строителство Фернет интернационал“, Пловдив, минерална вода, сокове и безалкохолни напитки, осигурени от АПБНБ и пиво, осигурено от СПБ.