

# Всичко е в гозата!



Темата за добавките в храните ме отведе при един български производител, който от години помага на производителите за по-добро качество на техните храни и напитки – да имат хубав цвят, да миришат хубаво и да са с добър вкус... А от десетина години той е сред малкото български производители, които имат собствено производство и номенклатурата на ароматите, оцветителите и др. добавки, които предлага, днес покрива почти цялата хранителна и питейна индустрия.

Както казва моят събеседник: „Затова и се постарахме да направим в тази база едно универсално производство, универсално поне за България и така да сме полезни на бизнеса. Защото винаги има проблеми – цвят, вкус, мирис, да може ние да се опитаме с нашите възможности и опит, натрупан вече над десет години в производството, да помагаме, надявам се все по-успешно. Що се отнася до износа ни в чужбина, там се специализираме повече в напитките и ароматите, от които съм тръгнал преди време и затова експортно се развиваме в това направление.“

С тези думи започна диалогът ни с Пантелей Тошев, собственик и управител на едноименната фирма, която от известно време е в нова сграда. Но аз побързах да му задам въпроса на броя: Можете ли при вашата 20-годишна история да си представите света днес без всички тези постижения на хранителната наука?

**Д**искусията е много дълга. Тя е откакто свят светува, защото според мен ние сме това, което ядем. А тук всеки е отговорен сам за себе си. Но в много ограничена рамка, тъй като светът се разширява, глобализацията е огромна и, вървейки напред, не може днес всеки да си вземе една градинка и да се върне в праисторическата епоха – сам да си сади домати, сам да си отглежда животинки... Какво ще се получи? Естествено, че не мога да си представя живота без съвременната хранителна индустрия. И това е напълно нормално, защото в момента сме колко – 7 милиарда – и отиваме към осем. Това население без хранителна наука е обречено на гибел в буквалния, физически смисъл на думата.

Освен това, откакто свят светува хората се стремят да си запазват храната, понеже в по-голямата част от света има климатична цикличност. Храните се произвеждат в определен период от годината, но човек иска да се храни 12 месеца и то пълноценно... И още нещо: Колко е била продължителността на живота тогава и колко е сега? Ако това, което ядем днес ни убива, би трябвало тази пропорция да е негативна. Говорим за култура на хранене, култура на живеене, на лечение. Може да отричаме всичко, но тези приказки в по-голямата си част са бурия в чаша вода.

И накъде отиваме тогава?

Пак повтарям – човек е това, което яде. Но

днес трябва да се съобразява с нормативните документи, които са базирани все пак на една сериозна наука. Европейският съюз е не само една от люлките на цивилизацията, но в съвременното време е флагман на интелигентност, на иновативност, един от центровете в света, където хората живеят най-дълго, най-качествено и най-много следят за това, с което се хранят. Има цели институции, хиляди хора, които се занимават с тези неща. Не говоря за хранителни добавки, а за добавки в храните. Знаете, че тук разликата е огромна. Хранителната добавка променя физиологията на човешкия организъм, а добавката в храните помага за подобряване качеството на храната – било то вкус, стабилност, годност – все познати процеси. От хилядолетия хората използват оцетни киселини, за да могат да запазват храната си, да живеят покомфортно и да се хранят пълноценно, да могат да работят по-интензивно и т.н. Така че този въпрос е дълбоко философски и не може с лека ръка да се казва „Има Е“ – ами повечето Е номера са натурални, повечето Е-та са по-качествени като продукти, като структура, отколкото някои храни. Един пример – защо например захарта няма лимит? Малко хора знаят, че 2 кг. е леталната доза за захарта. Но човек обикновено консумира 40-50 грама захар на ден. Е, някои стигат до 200 грама, т.е. само десет пъти по-малко от леталната доза. В същото време всички изкуствени подсладители са строго лимитирани. А определянето на средната допустима доза е плод на сложен процес на дългогодишни опити и наблюдения. Тя е 100 пъти по-малка от пределно допустимата дневна доза за човешкия организъм. И човек дълги години може да я консумира всеки ден. Но такива примери има стотици. Така че не може да се подхожда от позицията **Всичко, което има Е е лошо, което няма, е добро**. Но да се върна към въпроса Ви – колко продукта ще останат на рафтовете в магазините за храни – на повечето рафтове нула.

*Фирмата Ви е известна с активна иновативна дейност. Имате и отличия за това. Какво е водещото при вас когато търсите и създавате нови продукти?*

Водещо на първо място е желанието на нашите клиенти. След това идва съобразяването със съвременните тенденции за здравословно хранене. Винаги се стремим продуктите да бъдат от естествени източници. Не говоря дали имат Е. И хлорофилът – зеленият оцветител от спанак, и той има Е-номер, и продуктите от люспите на червено грозде, антоцианите – те са едни от най-добрите антиоксиданти и ние сме много навътре в тази материя. Дават ги като добавки и хората се чувстват изключително добре когато ги консумират, дори във вид на таблетки. Така че се водим от тези критерии – търсенето на клиентите. Разбира се аз мога да им подсказва, понеже имам огромен опит. Ние например имаме и продукти с чист етикет. Ако някой иска чист етикет, готови сме да го направим. Нашата фирма е първата, разработила преди няколко години емулсия за безалкохолни



www.anuga.com  
TASTE THE FUTURE



10 TRADE SHOWS  
IN ONE



## Вашият билет за света на храните и напитките

Събрани на едно място, за да Ви впечатлят: международните новости и тенденции в бранша.

Като най-голямото и най-значимо изложение за храни в света и през 2015 г. Anuga впечатлява с разнообразие от международни изложители.

Десетте специализирани изложения на Anuga фокусират интересите на изложители и посетители. Очаквайте изискани вечерни събития, вдъхновяваща сълтстваща програма и тенденции, които диктуват бъдещето.

Кьолн, 10.–14.10.2015 г.

Купете билет за вход онлайн сега и спестете до 44 %: [www.anuga.com/tickets](http://www.anuga.com/tickets)

Представителство на Кьолнски панаир в България  
Германо-Българска индустриално-търговска камара  
ул. Ф. Жюлио-Кюри 25 А  
1113 София  
Тел. +359 2 81630-32  
Факс +359 2 81630-19  
ilia.todorov@ahk.bg





напитки изцяло от натурални продукти, без синтетични добавки. Това е световна новост – само екстракти от растения и натурални цитрусови масла. Вече има и други, които започнаха след нас, но продуктите са скъпи и много по-трудно се налагат на пазара.

*С това може ли все пак да успокоим привържениците на т.нар. природосъобразно хранене, с тези ваши продукти?*

Да, можем напълно да ги успокоим. Ние може да се съобразяваме с изискванията за природни продукти, да ги препоръчваме, да се съобразяваме с традициите на регионите, да направим много добър продукт. Въпросът е пазарът след това дали ще го приеме. Ние можем да извличаме полезни компоненти от всякакви източници. Ето например разработихме уникална технология за известния мурсалски чай. Уникален продукт, с много добри свойства, съвместно го разработихме с колеги от УХТ. И наши клиенти направиха студен чай – билкова напитка на негова основа – според мен с много добри качества и я пуснаха на пазара. За съжаление, не можа да се наложи така както очаквахме. В сравнение с продажбите на традиционните зелен и черен чай не може да се сравнява поради простата причина, че там има много пари за реклама. Страшно конкурентен е този пазар и водещите имена в индустрията инвестират много в реклама и оттам продуктът се продава.

Така че ние можем да правим продукти из-

звена – едното е за изследвания и разработка на технологии за различни страни. В момента работим за 28 държави. Естествено, далече сме от водещите фирми, но съм убеден, че лека полека в повече географски ширини хората се уверяват, че нашите продукти са качествени. Направихме първи износ за фабриката в Кувейт на един от световните производители на безалкохолни напитки. Работим с още няколко подобни световни компании. Хората ни гласуват доверие, тъй като при нас качеството е религия. Оттам нататък е всичко останало. Вече стана дума, но искам пак да кажа – ние сме силни в иновациите. Правим нещата много по-гъвкаво и бързо, отколкото нашите конкуренти, които са от сто-двеста години, с утвърдени пазари. Те просто нямат нужда да бъдат толкова повратливи, а ние още сме гладни за работа. Но по-важното е, че създадохме екип от знаещи и можещи хора. Всичко е в човешкия капитал. Ето тази лъскава модерна сграда, тя е нищо без хората, без специалистите.

От тук се връщам към темата – мисля, че хората не са добре информирани. Трябва да знаят, че тези добавки не са плод на нечии хрумвания. Това са продукти измислени, изпитвани, някои създадени целенасочено. Защото какво да правят производителите с армията от хора с наднормено тегло и диабетичите. Много е хлъзгава цялата тази тема около вредността. Един пример ще дам – през 1977г. Конгресът на Щатите забранява захарина. Отделя се специален бюджет и 20

години се правят изследвания на захарина. През 2000-та година, декември месец, излезе пълна реабилитация на захарина като безвреден. 20 години – вложени много милиони – за да се стигне до този резултат. Сега чета по сайтовете – захаринът вреден, захаринът канцерогенен, лош, такъв, онакъв. Не може да се хвърлят празни думи в пространството. Могат да се дадат още много подобни примери. Не трябва да се отива нито в едната крайност, нито в другата. Всичко е в дозата. Аз така смятам. Всичко е в дозата! Не сме измислили ние топлата вода. Една отрова в малки дози е лекарство. Всяка



цяло натурални, съобразени с всякакви изисквания на нашите клиенти. И всичко, което ние добавяме е необходимо за издигане на още по-високо ниво на качеството на продукта, а не за влошаване на неговите характеристики. Например един продукт с добавен антиоксидант – запазваме аромата, запазваме цвета по-дълго време. Кой би си купил една мътна напитка, избеляла или покафеняла?

*И накрая все пак да погледнем напред, към перспективите...*

Ние се развиваме положително, работим все по-успешно, във фирмата се оформят няколко

храна и всяка добавка, ако се прекалява с нея, нарушава физиологичния баланс на организма и той започва да страда. Всичко е в дозата и естествено в контрола. Но това е другата основна тема. Защото най-често се нарушават нормите, обикновено когато са свързани пак с някакви комерсиални цели. Много ясно, че евтините подсладителни могат да заместят скъпите, превишавайки обаче значително дозата. И тук опираме до контролиращите органи. Просто трябва да има и добър контрол.

*Петко Делибеев*