

МЕДИА МОНИТОРИНГ

27 ЯНУАРИ 2026 г.



Член на:



Източник: [News.bg](https://news.bg)

Заглавие: Проект за преработване на хранителни отпадъци спечели първо място по GEN I: ГЕНЕРАЦИЯ ИНОВАЦИЯ

Линк: <https://news.bg/education/proekt-za-prerabotvane-na-hranitelni-otpadatsi-specheli-parvo-myasto-po-gen-i-generatsiya-inovatsiya.html>



Текст: Проектът на екип от шестима студенти за преработване на хранителни отпадъци спечели 6 000 евро и възможност за старпъп финансиране на големия финал на образователната програма GEN I: ГЕНЕРАЦИЯ ИНОВАЦИЯ в Пловдив, съобщи от пресцентъра на програмата.

Младежите разработиха решение, което превръща излишните изрезки от вафли чрез ферментация в биоетанол, който може да бъде използван като дезинфектант или продаван като суровина. Моделът може да намери широко приложение в хранителни производства по цял свят. Той има огромен потенциал, защото не само освобождава фабриките от излишните отпадъци, но им осигурява суровина или съпътстващи приходи, като ги освобождава от такси и вдига "зеления" им рейтинг в контекста на актуалните европейски ESG и еко регулации.

Проектът е разработен само за три месеца в рамките на второто издание на образователната програма GEN I: ГЕНЕРАЦИЯ ИНОВАЦИЯ под надслов "Бъдещето на храната".

Инициативата е единствената в България, която дава възможност на студенти от различни специалности и университети да работят заедно в мултидисциплинарни екипи по реални бизнес казуси заедно с опитни ментори от корпоративни свят по методологията "Дизайн мислене", създадена в Станфордския университет.

Програмата е създадена от Schwarz IT България, а в Пловдив се проведе под патронажа на областния управител проф. Христина Янчева в партньорство с пет висши училища - Технически университет - София, филиал Пловдив; Университет по хранителни технологии; Пловдивски университет "Паисий Хилендарски"; Медицински университет - Пловдив; и АМТИИ "Проф. Асен Диамандиев" и с подкрепата на Община Пловдив.

На второ място се класира вендинг машина за персонализирани "коктейли" от минерали и витамини, съобразени с индивидуалните нужди на потребителя в конкретния ден. Тя работи с приложение с изкуствен интелект, което изчислява точната пропорция и количество на 16 важни микронутриента с биологичен произход спрямо физическите параметри и динамиката на ежедневието ни. Създателите спечелиха поощрителна награда от 1000 евро и възможността да доразвият идеята си под прякото менторство на главния изпълнителен директор на Кауфланд България Иван Чернев и екипа му.

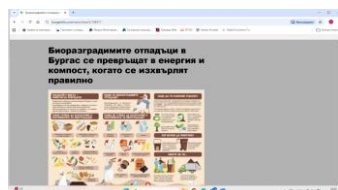
Другите три студентски проекта предложиха иновативни решения за справяне с брака на храна в търговски вериги, дигитален персонален съветник за здравословно хранене и пазаруване и интерактивна платформа, която дава възможност на потребителите да участват пряко в създаването на желаните от тях продукти.

На финала на GEN I: ГЕНЕРАЦИЯ ИНОВАЦИЯ в Пловдив всички 26 студенти от 21 специалности, участвали в програмата, получиха своите сертификати за успешно обучение по методологията "Дизайн мислене".

Източник: Burgasinfo.com

Заглавие: Биоразградимите отпадъци в Бургас се превръщат в енергия и компост, когато се изхвърлят правилно

Линк: <https://www.burgasinfo.com/news/view/5/148417>



Текст: Все повече биоразградими отпадъци в Бургас намират екологично решение, вместо да замърсяват природата. Това се случва, когато гражданите използват правилно кафявите кофи за биоразградими отпадъци и контейнерите за разделно събиране. При спазване на правилата органичните отпадъци не

отиват на депо, а се преработват в анаеробната инсталация, където се превръщат в чиста енергия и компост, обясниха от ОП „Чистота Еко“, което обслужва и анаеробната инсталация.

Всеки ден домакинствата генерират хранителни и растителни отпадъци. Ако те бъдат изхвърляни в общия контейнер, те се разлагат неконтролирано и отделят вредни газове. Когато обаче попаднат в кафявите кофи, те се събират отделно и се транспортират до специалната инсталация за преработка.

В анаеробните биореактори, при липса на кислород, микроорганизми разграждат органичните материали и произвеждат биогаз, който се използва като възобновяема енергия. Остатъчният материал от процеса се превръща в компост – естествен тор за почвите и растенията.

За да работи системата ефективно и да се намалят замърсяванията, е важно отпадъците да се изхвърлят в правилния контейнер:

В кафявите кофи за биоразградими отпадъци се изхвърлят:

- остатъци от храна
- обелки от плодове и зеленчуци
- черупки от яйца
- утайка от кафе и чай
- салфетки и кухненска хартия, замърсени с храна
- увехнали цветя и малки растителни отпадъци

В сините контейнери (хартия и картон):

- вестници, списания и тетрадки
- картонени кутии и опаковки
- хартиени торбички

(само чисти и сухи)

В жълтите контейнери (пластмаса и метал):

- пластмасови бутилки и опаковки
- кофички от кисело мляко
- найлонови пликове и фолио
- метални кенове и консервни кутии

(изплакнати и без остатъци от храна)

В зелените контейнери (стъкло):

- стъклени бутилки
- буркани

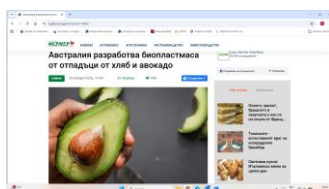
(без капачки и без съдържание)

Колкото по-точно се спазват тези правила, толкова по-ефективно биоразградимите отпадъци ще се преработват в анаеробната инсталация, ще се произвежда повече зелена енергия и ще се намалява замърсяването на въздуха, почвите и водите. Така всеки гражданин допринася пряко за по-чиста и устойчива околна среда.

Източник: Фермер

Заглавие: Австралия разработва биопластмаса от отпадъци от хляб и авокадо

Линк: <https://www.bgfermer.bg/Article/22119968>



Текст: Изследователи в Австралия са разработили метод за превръщане на хранителни отпадъци в биопластмасови фолиа, като използват кора от авокадо, стар хляб и нишесте от саго (нишестено вещество, извличано от сърцевината на тропически палми или от корените на маниока). Според изследователите подходът е планиран да бъде мащабен и рентабилен, като същевременно решава проблема с хранителните отпадъци и изхвърлянето на пластмаса. Резултатите са публикувани в списанието *Matter*.

Работата е извършена от изследователи от Университета „Дикин“, които отбелязват, че материалите могат да се използват не само за опаковане на храни, но и в биомедицински, екологични и фармацевтични приложения. „Този метод е с недостатъчно използвани отпадъчни материали, предлагайки икономична и екологична алтернатива на конвенционалните биопластмаси“, пишат изследователите. „Присъщата биоразградимост на матрицата на базата на нишесте допълнително подкрепя екологичното изхвърляне и е в съответствие с принципите на кръговата икономика.“

В световен мащаб около една трета от цялата произведена храна се изхвърля всяка година, което се оценява на около 1,3 милиарда тона. Хлябът е една от най-често изхвърляните храни в Австралия, главно поради краткия си срок на годност. Високото му съдържание на нишесте е позволило на екипа на „Дикин“ да разработи биоразградими пластмасови фолиа от отпадъци от хляб.

В най-новото проучване изследователите са комбинирали отпадъци от хляб с кора от авокадо, друг широко разпространен страничен продукт. Глобалното потребление на авокадо генерира големи количества отпадъци от кора и костилки. Остатъците от авокадо съдържат съединения като антиоксиданти, въглехидрати, масла и диетични фибри, които се проучват за използване в

хранителни, козметични, фармацевтични и енергийни приложения. Подобна работа е извършена в Мексико, където костилките от авокадо са преработени в биоразградими пластмасови продукти.

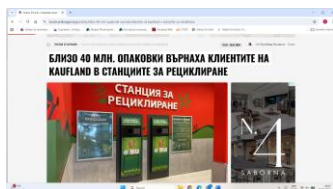
Австралийският екип е използвал хидротермален процес върху корите от авокадо, за да произведе микроскопични сферични въглеродни частици, известни като въглеродни точки. Те са били включени в смес от нишесте, произведено от стар хляб и нишесте от саго палма. Получените фолиа са показали подобрена механична якост в сравнение с фолиата, произведени без въглеродни точки, и намалена пропускливост на въздуха, което е важно свойство за опаковките на храни. Фолиата са показали също антиоксидантна и антибактериална активност.

По-нататъшната работа ще се фокусира върху увеличаване на мащаба на извличането на въглеродни точки и производството на фолио, коригиране на преноса на газ и влага чрез промени в дизайна и тестване на материалите с реални хранителни продукти. Предстои валидиране на приложения с реални храни, включително пресни продукти, меса, хлебни изделия и чувствителни към ултравиолетови лъчи закуски.

Източник: Булевард България

Заглавие: Близко 40 млн. опаковки върнаха клиентите на Kaufland в станциите за рециклиране

Линк: <https://boulevardbulgaria.bg/articles/blizo-40-mln-opakovki-varnaha-klientite-na-kaufland-v-stantsiite-za-retsiklirane>



Текст: Близко 40 млн. пластмасови бутилки и алуминиеви кенове събра Kaufland България в своите станции за рециклиране. За върнатите опаковки веригата е раздала ековаучери на стойност близо 2 млн. лв. Към момента ритейлърът разполага с 11 автомата за рециклиране, като пилотният проект започна през март 2023 г. Зад тези числа стои не само ангажираността на клиентите, но и нуждата събраните суровини да се обработват все по бързо и рационално, за да поемат пътя си към рециклиращите компании.

Зелена инвестиция

Затова ритейлърът надгражда логистичната си база. От септември 2025 г. в Централния склад на Kaufland България в с. Стряма работи нова осемтонова автоматична канална балираща преса с конвейерна технология и защита на персонала. От инсталирането си досега съоръжението вече е обработило значителни количества суровини - през него са преминали 138 т. фолио, 12 т. алуминиеви кенове и 96 т. пластмасови бутилки от PET.

Инвестицията е за близо половин милион лева и заменя пет по малки преси, като прави обработката на събраните по магазини в цялата страна суровини по-бърза и по-рационална.

Новото съоръжение позволява различните фракции да се балират ефикасно още при пристигането им в склада, сред които стреч фолио, алуминиеви кенове и PET бутилки от машините за амбалаж.

Материалите се оформят в бали от по 500 кг, което ги подготвя за транспортиране до рециклиращи компании в компактен и удобен вид, който пести място при превоза и оптимизира разхода на ресурси.

Освен че ускорява процесите, пресата е и с висока производителност от около 4 тона на час, като едновременно с това осигурява висока степен на безопасност за персонала чрез вградените защитни механизми. Така събраните суровини от цялата страна могат да бъдат обработвани по-последователно и ефективно, а следващата им стъпка към рециклиране да се случва по подреден и устойчив начин.

Как работят станциите за рециклиране?

Станциите за рециклиране на Kaufland приемат пластмасови бутилки от PET материал (обозначени със съответния знак) и алуминиеви кенове до 3 литра. За всяка върната в станциите за рециклиране бутилка клиентите на ритейлъра получават „ековаучер“ на стойност 2 евроцента, който могат да използват на касите на същия хипермаркет в рамките на 90 дни.

От края на септември 2024 г. компанията дава възможност и за дарение на събраната сума в полза на Българския Червен кръст (БЧК).

Kaufland продължава да развива проекта с цел насърчаване на кръговата икономика и отговорното потребление. Към момента станциите са разположени в 11 магазина в общо шест града - София (бул. „Царица Йоанна“ №97, ул. „Филип Аврамов“ №3 и бул. „Ген. Тотлебен“ № 36, ул. „Скопие“ 1, бул. „Г.М. Димитров“ 12), Пловдив (бул. „Цариградско шосе“ № 94 и ул. „Брезовско шосе“ №127), Варна (ул. „Д-р Петър Скорчев“ №2), Бургас (ул. „Янко Комитов“ 8), Велико Търново (ул. „Краков“ 25) и Плевен (ул. „Сан Стефано“ 80).